

Año III • Número XIII • 2007

# 95 Aniversario de Los Ramones

Reseña histórica de "El Peine"  
Facundo Gonzalez

Las Moliendas

Gastronomía Rural

## INDICE



**Facundo González**  
..... pág 4 y 5



**Las Moliendas**  
pág....8 y 9



**Gastronomía**  
...págs 10 y 11

## EDITORIAL

### 95 Aniversario de Los Ramones

Tener la oportunidad de establecer comunicación nuevamente a través de esta gaceta histórico –cultural “El Sembrador” es para nosotros de gran satisfacción, ya que podemos corresponder al interés de ustedes y cumplir con la responsabilidad moral de difundir nuestra cultura, con la firme intención tanto de conocerla como de valorarla.

En este cabalístico número 13 pretendemos recordar personas y actividades que permitieron el desarrollo de nuestro municipio y que las nuevas generaciones deberán tomar en cuenta, pues sobreentendido es el propósito de que no quede en la retórica alabanza, sino en el reto que tenemos los que actualmente sembramos la simiente de la esperanza, de hacer lo debido para que después nos juzgue la historia sin pasiones, emociones ni conveniencias.-

Así, aunque sembremos de “temporal” pero en tierra

buena y con la bendición de la madre naturaleza, habrá logros. Porque los hombres y mujeres ramonences son esa “tierra buena” y el saber y la educación, la bendición que necesitan los pueblos para progresar.

Hace ya 95 años por estas fechas, se dio la oportunidad a nuestros antepasados de guiarse por si mismos. Y de este municipio “hechizo”, -no por lo mágico- sino por la diversidad de orígenes, dio lugar a crear la versatilidad que en tantos ámbitos han trascendido fronteras y sigue conservando como máximo orgullo, ser de una patria chica que produce y cosecha el pan de su tierra pobre, la carne de sus agrestes montes y la inteligencia de su necesidad de ser hombres y mujeres útiles.

**Dr. Jacinto Antonio  
Alanís García  
Director del  
Archivo Histórico**



# La Máquina de Coser



Como todos los viernes, llego Evangelina a traerme la comunión Evangelina es una mujercita menudita, hermosa por fuera y por dentro, que providencialmente llego a esta casa a través de la iglesia de mi colonia “El Cristo de la Montaña”.

Además de la obra maravillosa que tan piadosamente desempeña como ministra de la sagrada comunión, yo siento que Dios condujo a Evangelina por este camino para reencontrarse un poco con su pasado, el pasado de sus ancestros, aquellos que ella no conoció.

Desde que supimos que nuestras raíces provenían del mismo tronco y del mismo terruño, la identificación entre nosotras ha sido más plena y hemos aprendido a quererla mucho.

Cada viernes surge algún recuerdo relacionado con su abuelo –mi tío Tomas Garza Rodríguez- que fuera todo un personaje en mi pueblo.

El viernes pasado le dije a Evangelina: ven conmigo para que conozcas la historia de una compañera de mi vida donde tu abuelo intervino de alguna forma para que yo me hiciera de ella.

Como ya te he contado muchas veces, tu abuelo fue uno de los comerciantes más importantes y más generosos de mi pueblo-Los

Ramones-

Pues resulta que un buen día del año 1937, llego a su tienda Pedro Rodríguez, mejor conocido, en el pueblo, como “Pedro Dólar”, fue a pedir un préstamo de \$ 100.00 dejando en prenda esta maquina de coser que estas tú viendo. “Pedro Dólar” necesitaba urgentemente dinero para curar a su mujer que estaba muy enferma.

El tiempo paso, la mujer murió y como no había dinero para rescatar aquella prenda, tú abuelo le propuso que ofrecería en venta entre sus clientes, la maquina de coser marca “SINGER” , que por cierto estaba en optimas condiciones, para que la deuda quedara saldada.

Entre los clientes que en ese momento estaban en la tienda se encontrabami cuñado Agustín Garza Quintanilla que accidentalmente se entero de aquella conversación y le pregunta a tu abuelo -perdone usted, Don Tomás, cuanto quiere usted por la maquina de coser??? A lo que tu abuelo le responde:

-\$100.00 es tan solo la cantidad que yo le preste a “Pedro Dólar, yo no pretendo lucrar con esta prenda, (todavía no se usaban las casas de empeño en Los Ramones).

-no se diga mas, dijo mi cuñado Agustín Garza, aquí están los cien pesos y que me ayuden a subir la maquina a mi mueble de bestias.

Mi cuñado Agustín tenia su propiedad en el “Rancho de Los Quintanilla” y cuando venían al pueblo, el y mi hermana Juanita, llegaban a mi casa

Después de la negociación de la maquina de coser, llego mi cuñado Agustín a mi casa y me cuenta con lujo de detalles como se hizo de aquella prenda y me pregunta si hizo o no una buena compra??

Por un momento estuve examinando aquella preciosidad, yo creo que se me iluminaron los ojitos cuando le dije: -por supuesto que si, hiciste una magnifica compra!!!

Seguimos enfrascados en el tema y de pronto, mi cuñado Agustín me pregunta:

-oye María, y no te gustaría quedarte tú con la maquina??

-claro que me gustaría!! Esta buenísima!!! Pero no tengo dinero para comprarla le respondí

-mira cuñada, tu no te preocupes, yo ya tengo la solución.

Te acuerdas de la marrana que tienes en mi rancho??

Pues ese animalito ha crecido y engordado una barbaridad, te aseguro que no faltara algún carnicero que me ofrezca por ella no menos de \$100.00 y asunto arreglado.

Bueno... Agustín, pues me la pusiste muy fácil, no sabes cuanto te lo agradezco.

...y esa es la historia, mi querida evangelina, de cómo yo adquirí mi invaluable maquina de coser “SINGER” que ha sido la compañera de mi vida, que ha estado conmigo en las buenas y en las malas, que me ha dado tantas y tan grandes satisfacciones y que en alguna etapa de mi vida contribuyo para que yo pudiera sacar adelante a mi familia. Que te parece??

Vaya un voto de gratitud y de cariño para tu abuelo –mi tío Tomás Garza Rodríguez- y para mi cuñado Agustín Garza Quintanilla, que en Gloria estén los dos, por su generosidad y por su gran corazón!!!

**María Rodríguez  
Méndez de Pérez  
Agosto del 2007**

# Historia de la fundación del poblado "El Peine" por Don José Facundo Bonifacio González Valdez

Ya hemos escrito en números anteriores de esta Gaceta "El Sembrador" editada por el Archivo Histórico Municipal, el carácter plural y polifacético - debidamente documentado- con que podemos considerar a la historia de la fundación de Los Ramones, dada su formación con las comunidades mas alejadas de los siete municipios circunvecinos, mismas que tuvieron un origen y desarrollo independiente de sus anteriores jurisdicciones por la distancia a sus cabeceras.-

Por este motivo, además de reconocer a Don Plácido Rodríguez Baca como fundador de "El Capadero" entre 1746 y 1750, también reconocimos a Don Pedro Botello de Morales que allá por 1703 inicia la población de lo que hoy son las comunidades del norte, además a su hermano Don Francisco Botello de Morales que en 1667 inicia la población de las comunidades que conforman el sur del municipio y consideraremos en próximos números al capitán Don José de la Garza que allá por 1650 fundó la Hacienda de San Isidro en terrenos que antes fueron de Cadereyta.

Por ahora nos ocupa hacer el reconocimiento en esta breve crónica a Don José Facundo Bonifacio González Valdez como




fundador de el poblado "El Peine" y que actualmente en su honor, lleva su nombre y conocemos solo como F. González

Una de las primeras poblaciones al norte de Los Ramones fue "Mecuaniate" hoy Congregación Hidalgo, lugar donde nació José Facundo Bonifacio González Valdez el 4 de Junio de 1828 (cuando aún este lugar pertenecía a Cerralvo) y fue nombrado así para reponer el nombre de su hermano fallecido -Jesús Facundo- quien murió a la corta edad de 7 meses el 14 de Julio de 1827. Sus padres fueron el Sr. José Antonio González Treviño y la Sra. María del Carmen Valdez

Escamilla unos de los primeros habitantes del lugar, al parecer originarios de Marín y que lograron procrear once hijos.-

Facundo González se casó a los 21 años el 11 de Febrero de 1850 en Mecuaniate con Juana Marroquín Tamez originaria del Valle del Guajuco. Su vida matrimonial se inicia en ese lugar pero debe de haber sido al poco tiempo (no podemos precisar la fecha) cuando funda el Rancho "El Peine" pues ya para 1912 es reconocido en la división territorial hecha por la comisión electoral para realizar la elección del primer cabildo,




**El Sembrador**

**DIRECTORIO**

EL SEMBRADOR ES UNA PUBLICACIÓN MENSUAL COLECCIONABLE DE CARÁCTER HISTÓRICO-CULTURAL.

**PRESIDENTE HONORARIO:** C.P. AMADEO RAMÍREZ RAMÍREZ  
**DIRECTOR GENERAL Y EDITORIAL:** DR. JACINTO ANTONIO ALANIS

**COLABORADORES:** CARLOS JAVIER RODRÍGUEZ ELIZONDO, ALFREDO GARCÍA TIJERINA, MARÍA GUADALUPE OCHOA Y YOLANDA CARRILLO GARZA



CONTINUAMOS  
 PROGRESANDO  
 LOS RAMONES N.L.  
 Administración 2006-2009

en la Sección Cuarta junto con Hidalgo, Rancho de López, El ojo de agua, Carrizalejo Rancho de Los Martínez, Hacienda Las Palmas, El Colimal, Tenacitas, Mojarras, Rancho de Epifanía, Rancho de Mauricio Gómez y La Rosita.

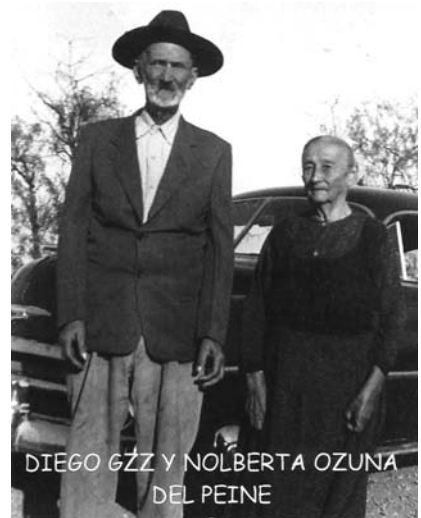
Es de particular importancia mencionar que al constituirse el municipio de Los Ramones, en el primer cabildo, el Sr. Agustín González Marroquín (hijo de Facundo González) ocupó el cargo de tercer regidor y fue colaborador y compañero fiel de Don Simón Rodríguez (primer alcalde) con el que repitió el cargo en 1919 durante la segunda administración de éste.

En el acta de cabildo de fecha 6 de Septiembre de 1919 el dicho Don Agustín González Marroquín solicitó permiso y le fue aceptado, establecer una escuela –“en su rancho El Peine”- dato que nos permite suponer la existencia de un poblado numeroso de menores en edad escolar. Don Agustín murió en 1933 a los 63 años ósea que su nacimiento debe haber sido en 1870 en el Rancho “El Peine”.

Un dato mas que podemos

documentar en el Archivo Histórico Municipal es que el 10 de Febrero de 1923 solicitaron los señores: Sixto, Toribio, Ramón y Martín González y demás firmantes la formación de una nueva demarcación en “El Peine” incluyendo los ranchos de Las Tranquitas, El Chapotito, El Gachupín, El Colimal y Las Palmas asunto que fue aprobado el 24 de Marzo de ese mismo año nombrando como primeros jueces auxiliares a el Sr. Martín González (propietario) y Toribio G. González (suplente) quienes entre otras cosas promovieron en ese año la formación de un panteón.

En los conteos previos al censo de 1930 se informó que había una población de 242 habitantes y es en 1932 que se solicita la formación de una plaza pública y el trazado de las calles para delimitar debidamente el casco del poblado. Al parecer, según nos cuentan descendientes de Facundo González los primeros asentamientos se realizaron en Las Palmas donde establecieron sus labores agrícolas en particular de cultivos de caña de azúcar, misma que procesaba en un molino cerca



del arrollo Mojarras durante las moliendas hasta por 3 meses.

El 6 de Febrero de 1937 los vecinos de “El Peine” a través de los jueces auxiliares Sres. Toribio González y Melesio Gómez en un escrito solicitaron al Cabildo la autorización para cambiarle el nombre a la demarcación y –“que en lo sucesivo se le denomine: F. González”- siendo aprobado de conformidad por la asamblea presidida por el Sr. Andrés G. Guajardo (Presidente Municipal)

*Referencias:*

*Actas de Cabildo; Archivo histórico Municipal; 1913, 1919, 1923, 1930, 1932 y 1937*

*Genealogía de Facundo González; Ricardo González; Bakersfield, California, EU.*

*Datos Históricos: Arnoldo Alvarado*

*Archivo Fotográfico de: Dagoberto Villarreal*

**Dr. Jacinto  
Antonio Alanís García  
Director del Archivo  
Histórico Municipal**





# Y la Luz se hizo

Imaginemos la naturalidad con que nuestros bisabuelos vivían en los plácidos días de tenaz trabajo, logrando la claridad de la luz solar hasta el avanzado ocaso, en que las noches oscuras llegaban como remansos y sentados adentro o en el patio se iluminaban con lámparas de petróleo o quinqués, con los que los párvulos escolares hacían la tarea sentados en banquitos de tres patas y con el cuaderno en el rezago podían ver las letras en garabatos de letra pegada escrita por la punta del lápiz ensalivado para que pintara.

Con sus ojos de pupilas dilatadas, negras como el hollín del humo que opacaba los tubos de vidrio de las lámparas de viento y ennegrecía las fosas nasales al respirarlo, eran capaces de escudriñar en la noche y ver los tonos de blanco y negro, reflejos de la luz tenue que daban la luna y las estrellas.-

A veces sacaban la lámpara y la colgaban al marco de la puerta o en la punta de la solera de los jacales de dos aguas para sentarse en la banqueta en mecedoras de tenaza tejidas de junco que rechinaban al moverse como música de fondo, de una plática que la emoción hacía que la escuchara hasta el vecino.-

De los jóvenes y niños de aquel entonces, pocos remontan en su memoria aquel recuerdo, que de por sí, muy pocos quedan

como testigos de ese tiempo añorado y platican emocionados sus reuniones en las esquinas, en particular donde había tendajos o en la plaza para platicar las nuevas noticias o simples pláticas oídas y hasta exageradas, producto de aquellas mentes ingenuas, soñadoras y fantásticas para recordar los cuentos y leyendas que luego daban miedo para regresar a casa, después de haber gustado de un buen puño de cacahuates que envueltos en papel de estraza quedaban regados por el suelo tan solo el cascarero.

El 24 de Abril de 1926 se trató en la reunión del cabildo la compra de seis lámparas de gasolina marca Rey para el alumbrado de la plaza, con un costo de \$15 pesos cada una, mismas que se compraron con un dinero que había sobrado de la construcción de las primeras bancas, donde ya entonces la convivencia vespertina podría prolongarse iluminando los juegos infantiles como las pescadas, la roña, los encantados o las rondas de el patio de mi casa o Doña Blanca, donde la algarabía infantil -ruidiaba- como la sangre en las venas del pueblo vivo.

Y fue hasta el año de 1935 en que después de casi dos años de haber solicitado permiso, el Sr. Pablo González a través

del Sr. Gregorio Salinas (previa revisión del contrato presentado por el citado señor) que el cabildo autorizó la instalación de una planta eléctrica, dando de anticipo \$75 pesos para que se pusiera luz en la plaza y en la comandancia. Un total de 14 focos de 60 bujías instaló el Sr. Enrique González Martínez con un consumo de 1/2 Kilowatt comprometiéndose también a poner la luz cuando hubiera fiestas. Escolares o nacionales. Y así las cosas cambiaron.- Aun que la planta comenzaba a funcionar -al pardiarse- con la despedida de los últimos rayos solares, había que estar al pendiente de que no le faltara gasolina siendo frecuentes los apagones por culpa de una basura en el carburador o por no producir chispa el magneto. Bendito el que la hacía jalar pues a lo bueno la gente se imponía.

Durante la administración de Don Narciso Rodríguez como presidente municipal el 1 de



PRIMERA APORTACION PARA ELECTRICIFICAR RAMONES.- El Gobernador del Estado, Lic. Rangel Frias en el instante de recibir los primeros 100 mil pesos reunidos con aportaciones de los particulares. Hace la entrega el señor Ursulo Maldonado, Alcalde del lugar y observa el señor Everardo Rodríguez Villarreal, Presidente del Comité Pro Electrificación.



Enero de 1940 se autorizó la compra de una planta de Luz con capacidad de 31 kilowatts misma que antes fue propiedad del Sr. Rómulo Rodríguez al cual se le pagaron \$400 pesos y se le concedió el uso de 4 focos para su uso particular.-

Posterior a esto la planta funcionaba solo en las noches y abastecía a 10 o 12 vecinos que vivían en las inmediaciones, pagando estos al municipio la cantidad de \$5 pesos mensuales por un foco. Para tener la luz había que ser don fulano pues gastar tanto en ese lujo no cualquiera; con un litro de gas morado (petróleo o diáfano) de 25 centavos te alumbrabas toda la semana. Quien no recuerda las

botellas gaseras amarradas con un mecatito de hixtle al cuello que le servía de agarradera.

Fue entre 1958 y 1960 en la segunda administración de Ursulo Maldonado como Presidente Municipal en que se formó un Comité Pro-Electrificación, mismo que fue encabezado por el Sr. Everardo Rodríguez Villarreal que a su vez desempeñaba

el cargo de Primer Regidor en el Ayuntamiento formalmente iniciándose la electrificación allá por el 60 en la cabecera municipal.

El esfuerzo de Don Everardo en organizar festejos, bailes y ferias públicas así como convocar a la cooperación de los vecinos y especialmente sus amigos que confiaban en su rectitud para manejar el dinero de todos y lograr la obra, hizo posible que poco a poco, sector tras sector fueran contado con el servicio de energía eléctrica.

-Recuerdo los postes y los grandes carretes de alambre de cobre así como las cuadrillas de "los de la luz (C. F. E.) con sus

pantalones y camisas caqui, sus cascos amarillos y con un paliacate rojo al cuello, subiéndose a los postes amarrados con lazos de mecate de las piernas y con cinchos de la cintura abrazados a los postes. Y todavía algunos vecinos se resistían a hacer tanto gasto y lo creían innecesario, hasta peligroso por los toques y a quedarse pegado a la corriente.

Y la luz se hizo. Dios hizo la luz, pero otra cosa es la energía eléctrica, ahora indispensable para todos; ya ni sabemos poner lumbre o hacer un quinqué. El gas morado es más caro que la gasolina y antes era bueno hasta para curar la tos: untado en las plantas de los pies y en el cuello. Ahora capaz y lárguenos el pellejo.

Cuando se va la luz les echamos madres a los de la comisión como si sirviera de algo y renegamos cada dos meses con el recibo, pero pagamos, si no la cortan.

A Don Everardo Rodríguez Villarreal le costó la vida y una de sus últimas preocupaciones fue pedirle a Ramón Bustillos que no le faltara gasolina a la planta, el día 13 de Junio de 1959 mismo en que fue cobardemente asesinado, no alcanzando a ver la electrificación de su pueblo, pero dejando en ella el recuerdo inmortal a su memoria

**Dr. Jacinto Antonio  
Alanís García  
Director del  
Archivo Histórico**

## LAS MOLIENDAS

Buscando entre las cajas de documentos del Archivo Histórico, con la avidez del nieto que esculca en la castaña de los abuelos las cosas de más antes, encontré un reporte de estadísticas de 1931 en el cual se refieren 50 hectáreas de caña de azúcar en producción.

Esto trajo a mi memoria el recuerdo de las moliendas de caña, cuando muchos de los vecinos procuraban tener en el fondo del solar o en algún ancon de los arroyos o ríos donde la tierra arenosa guardaba más la humedad, extensiones sembradas de caña de azúcar para de allí obtener el dulce o piloncillo.

Se comía lo que se producía: la carne de los animales, el maíz en atole o tortillas, los huevos de las gallinas, la leche de las cabras o vacas, frijól, calabaza, chile y en vez de azúcar de la tienda el piloncillo sacado en las moliendas y guardado celosamente para endulzar el café o té de poleo, salvia o zacate de limón.

La rica calabaza de casco cocida con piloncillo y revuelta con leche y un poquito de canela le decíamos burro canelo o el atole de masa o pinole con piloncillo como champurrado, eran los nutritivos manjares que endulzaban la vida producto del proceso laborioso de las moliendas de caña.-

Siempre en diciembre antes de que se helara la caña, había que cortarla al ras de la tierra con unos machetes más anchos y cortos que les decían pencas. Sobraba quien la deshojara para usar las hojas secas para techar los jacales y por último se rebotaba cortando el cojoyo

para que la agarrara el molino y machacarla entre los peones extrayéndole el agua miel.

No cualquiera tenía molino; pero todos se juntaban, acarreaban leña y comenzaban moliendo la caña del dueño del molino y ya caliente la hornilla, un perol tras de otro se iba cociendo y a días vueltos se ayudaban unos a otros. Los que tenían poca caña se juntaban y repartían el producto y a los que ayudaban no se daban por mal servidos y los gratificaban con algunos piloncillos.- De alguna manera las moliendas eran motivo de convivencia y ayuda mutua, pues chicos y grandes, hombres y mujeres participaban.

Las actividades de los más



pequeños iban desde: acarrear agua, lavar los moldes, tirar el bagazo (caña ya molida) meter caña al molino y otras que los mantuvieran alejados lo más posible del cocimiento de la miel por el riesgo de quemaduras y otros accidentes que se pudieran provocar por el fuego.

Los arreadores conducían a las yuntas o tiros de mulas o caballos a la vuelta y vuelta pegados por un balancín y cadenas a la lanza haciendo girar el molino, durando dos o



tres horas para llenar la arteza del aguamiel y en lo que se cocía un perol, se molía el otro para aprovechar el calor de la hornilla encendida.

El vapor de agua nublaba el ambiente por la ebullición que hacía subir la miel y voltear por arriba del tonel, aparato



de carrizo tejido que ponían sobre el perol, mismo que permitía espumar ósea que las impurezas se alojaban en la espuma, misma que se retiraba para que el piloncillo saliera mas claro.

El puntero casi siempre era uno de los señores de mayor edad y por lo mismo de mas experiencia para darle el punto y decidir el momento de sacar del fuego el perol, para iniciar el enfriamiento de la miel con el palote: madero que sirve para mover la miel en sentido circular y agitado vigorosamente bajala temperatura para poner un los moldes el dulce y después de un rato sacar ya hecho el piloncillo.

A veces se le ponía a la miel corazones de nuezo cacahuete o cuando menos el pinole de maíz tostado y molido o se aprovechaba

para hacer conservas de la cáscara de la naranja agria y guardar en latas de cuatro hojas que no eran mas que recipientes de lámina que permitían guardar y conservar estos alimentos para cuando ya no había.

La subsistencia en estos medios naturales dependió de la habilidad de los habitantes para hacer servir y conservar los alimentos de cuando había, a cuando no había, por eso la transformación del aguamiel de la caña y su conservación en forma cristalizada de piloncillo además de satisfacer las demandas propias, sirvió para comercializar los excedentes mandando por el ferrocarril tercios de dulce envueltos en hoja de caña y atados con pitas a veces en costales de hixtle o en cajas de cartón o madera El progreso llegó y con él, el azúcar refinada de los ingenios azucareros de otros estados pasando a desaparecer las tradicionales molliendas y el cultivo de la caña de azúcar

**Dr. Jacinto Antonio  
Alanís García  
Archivo Histórico  
Municipal  
Los Ramones, N. L.**

## AGRADECEMOS SUS COMENTARIOS

archivo\_losramones@hotmail.com

drchinto\_dallende@hotmail.com

# Gastronomía Rural



Cuando se solicitan informes de la gastronomía de los municipios es común encontrar afinidad en los llamados “platillos regionales” y recordamos de inmediato: el cabrito, los tamales, machacado, cortadillo o chiles rellenos exquisitamente adornados y sazonados de distintas formas, todas dignas del paladar de los reyes.

Pero en la vida diaria del campesino, jornalero o empleado de la clase media estos manjares no son lujos frecuentes, por lo que la creatividad y la necesidad de quitar el hambre o apetito de algo “rico” se conjugan y hacen de sencillos ingredientes, platillos placenteros que nutren y satisfacen.

Simples tortillas tostadas en el comal o sobre las brasas (encenizadas) con salsa de tomate (rojo o verde) molcajeteadas con chile “piquin” y sal; o con

un guacamole de aguacates criollos de esos que se comen con todo y “pellejo”.

Las “migas” de tortilla de maíz con huevo, tomate, ajo o frijoles, con su chile del monte molido en el molcajete, bien doraditas en manteca de puerco, no le piden nada a los platillos desabridos o medio dulces que en lujosos comedores degustan a “trangullones” los de la “alta” batallando con plateados cubiertos que manejan con la punta de los dedos y solo dejan en sus paladares el sabor que ha de tener el cartón.

Los frijoles en “bola” o “de la olla” recién cocidos en un jarro con lumbre de leña adicionados con chorizo de puerco o con unas rebanadas de queso. O los frijoles ya molidos y fritos con manteca de puerco y chorizo... aunque sea con tortillas de harina.-

Las sopas de pastas como fideos, coditos o conchitas sazonadas con pimientas y cominos, olores del medio día por las calles de mi pueblo que invitan a la mesa al mas anorético y que “caldudas” sirven para “remojar gordas” (tortillas) y comer como “pelón de hospicio”.

Un ingrediente primordial

es la “masa” de maíz que se agrega a los platillos para darles consistencia, como por ejemplo una carnita de puerco cortada, freída y adicionada con “masita” para hacer rendir y comer a llenar con poco gasto; también se cocina con masa el hígado o se agrega a las comidas aguadas para darle consistencia y sabor. Quien no se acuerda del platillo “Huevo Perdido” que en nuestros tiempos peores permitía satisfacer el hambre de las familias numerosas que con uno o dos huevos y un buen “testal” de masa comíamos seis u ocho personas.

Dicen que el hambre es “canija” y mas el que la aguanta y en el medio rural todo lo que camine, nade, se arrastre o vuele es comible y es buen compañero del maíz ya sea como tortillas, migas, masa, pinole o machiguas con un poco de sal, manteca, ajo y chile del monte con eso hay.

\*(Machiguas= jugo que se produce al molerse el maíz ya cocido que es mas agua del nejayote que la pulpa del maíz)

\* (Nejayote= agua en que se cuece el maíz para hacer el

Nixtamal). En los eventos especiales o para festejar algo, el pollo derancho (correteado) o cuando se deciden a matar una gallina y se prepara en caldo o salsa nada mas con tomate, cebolla y chile o con calabacitas tiernas recién cortadas tan delicioso que no dejas ni los huesitos. Y a falta de pollo es cuestión de salir al monte a cazar palomas, codornices o cotonas.

La leche es otro de los ingredientes básicos de la gastronomía campiranas, leche “bronca” o recién



ordeñada (leche de adeweras) de vaca o cabra, previamente hervida. De allí podemos degustar la “nata” con tortilla o pan; leche sola para tomar o en atoles o ya agria como “jocoque” con un chilito del monte reventado y una buena ración de tortillas hacen un

excelente almuerzo o cena. Ante todo es indiscutible que el principal ingrediente es el hambre, pero las comidas hechas con amor las hacen deliciosas y después de un buen jornal de trabajo los “taquitos paseados” que sobraron del “lonche” ya recalentados a media tarde y con café no tienen igual.

**Dr. Jacinto Antonio  
Alanís García  
Director del Archivo  
Histórico  
Los Ramones N. L.**

## RECUERDO A JORGE CANTÚ R.



En este espacio nos proponemos hacer un humilde pero significativo reconocimiento post-mortem a Don Jorge Cantú R. por su amplia trayectoria en la administración municipal, donde por muchos años se desempeñó como Secretario, Recaudador, Encargado de la Junta Municipal de Reclutamiento y Oficial del Registro Civil entre otras tantas funciones, que permitieron dejar su huella en miles de documentos que se conservan en el archivo Histórico Municipal, con su firma al calce. De su puño y letra o

mecanografiados, los oficios y circulares de correspondencia, muchas actas de cabildo y documentos del juzgado Segundo Judicial, son testigos de su labor que se iniciara como escribano el 1º de Agosto de 1936, en substitución de Sotero Rodríguez quien paso a ocupar el puesto de tesorero municipal por la muerte de su titular el Sr. Ponciano Leal.

Seguro es, que su experiencia en la administración pública sirvió de mucho a los alcaldes con los que colaboró, influyendo en las decisiones que permitieron el desarrollo municipal de esos entonces.

Descanse en Paz



# *Amor en sueños*

**Divina musa, de mis desvelos  
deja en mis sueños, tener placer  
pues solo en ellos, amarte puedo  
desde el ocaso al amanecer.-**

**Paciente espero al final del día,  
solo en mis sueños, te puedo amar  
y con mi cuerpo que al tuyo ansía  
nuestras pasiones, poder calmar.-**

**Y siempre a diario por ti suspiro  
de tus amores, no puedo hablar  
tu lindo cuerpo, de lejos miro,  
se que a la noche te he de soñar**

**Por eso quiero vivir dormido,  
despierto y muerto pa' mi es igual,  
tu indiferencia y tu cruel olvido  
causan la muerte en mi vida real.**

**Dr. Jacinto Antonio Alanís García**