
Semana Santa en la Zamora de los cincuenta

Francisco Miranda Godínez
El Colegio de Michoacán

A doña María Luisa Fernández

Justificación

Recordar los acontecidos es una de las formas de salvar la memoria colectiva y saber otras formas de vivir: Las que nos conformaron a quienes ahora estamos rebasando los cincuenta. Uno de los beneficios de la edad es darnos la posibilidad de recordación que incorpora al presente etapas de infancia y juventud; ahora, al final de siglo, pretendemos ocuparnos de la forma de celebración de la Semana Santa en los lejanos años de la Zamora de los cincuenta.

La cultura de los tiempos y de los lugares sacros va siendo suplantada por otros valores que dejan de lado las motivaciones tradicionales para sustituirlas con otras vivencias de muy distinta índole. El recapitular los recuerdos y darles una interpretación es una empresa con enorme carga subjetiva lo que la hace obviamente discutible.

La herencia michoacana y su conformación cultural, es el resultado de una profunda evangelización desde los primeros años de la presencia española. De los cronistas de las distintas órdenes podríamos recoger detalles de celebración de los tiempos sacros para compararlos con lo que nos tocó conocer, especialmente en las

regiones serranas e indígenas de nuestro estado, y nos asombraríamos de la fidelidad que se ha guardado a la tradición. Entre las celebraciones tradicionales ocupan lugar destacado las cuaresmales que culminan con la Semana Santa.

Desde los años sesenta ha habido una serie de modificaciones litúrgicas que han influido profundamente en las vivencias tradicionales y dan fundamento y justificación a este repaso memorioso de otros tiempos. Si se quisieran señalar las principales modificaciones, no es la menor el intento de reducir la distancia entre la celebración popular y la litúrgica que antes tenía la ayuda, para su preservación, de la lengua latina que con la adopción de la lengua vernácula ha dado amplio cauce a una renovación y adaptación constante. De lo abigarrado de los ritos se ha llegado a su simplificación -la que en algunos casos se antojó iconoclasta- para de nuevo empezar a adquirir las galas de nuestro genio cultural que les vuelve a dar plasticidad recuperando algunos elementos tradicionales y creando otros, aunque ya sean irrecuperables muchas de las vivencias comunitarias que constituían la Semana Santa.

Primeras vivencias

De mis recuerdos no recupero elementos suficientes del carnaval que es el principio de la cuaresma pues en mi pueblo había desaparecido totalmente, aunque todavía sobreviva en las comunidades indígenas. El entorno zamorano también lo había perdido cuando me tocó venir a vivir acá a fines de los cuarenta. Ya fue de mi experiencia, y sigue siendo de la de muchos de mis lectores, la celebración del miércoles de ceniza en que la devoción por ir a tomarla hacía que el cien por ciento de la población -incluidos aquellos que sin fe ni creencia definida encontraban de mala suerte empezar el tiempo de cuaresma sin ese rito- se marcara con la cruz que en la liturgia recuerda el fin último del hombre. La cruz de ceniza en las frentes no debía borrarse sino lucirse en la calle y en los lugares de trabajo para dar testimonio de que se había cumplido con el rito o la devoción y no se pudiera imputar ser

descreídos, aunque las profundas motivaciones fueran de muy distinta índole. Las mismas damas de los rumbos alegres, aquí en Zamora el de los Dolores, aparecían en grupo para tomar la ceniza con sus superiores, dando pública prueba de una fe a la que ofrecían ese testimonio de piedad, ante su imposibilidad de cumplirla en su integridad por su función social y la debilidad de la condición humana.

Parte importante de las vivencias del tiempo de cuaresma lo constituían los ejercicios espirituales que se programaban para las distintas semanas en las iglesias de la ciudad. Los predicadores trataban de convencer de la urgencia de la conversión y la importancia de la penitencia. Como ambiente general de la ciudad se imponía el disminuir las convivencias y los festejos profanos o volverlos discretos. La moderación en los gustos se ayudaba comunitariamente buscando una mortificación o penitencia durante el santo tiempo de la cuaresma, que en el caso de los devotos de Baco consistía en darle un corto respiro al hígado y calma pasajera a las preocupaciones de los familiares que vivían sosegados mientras no llegaba la misma Semana Santa al final de la cual llegaba el fatídico desquite del Sábado de Gloria o del Domingo de Resurrección.

En la cuaresma se organizaba, por parte de las Hermandades de Atotonilco (en Guanajuato), la peregrinación a la Casa Santa donde practicaban por toda una semana los ejercicios de encierro, costumbre popular en nuestros pueblos casi ya perdida. Impresionaba en aquellos años ver tomar el ferrocarril a los grupos indígenas para ir al Santuario, o bien saber que cubrían en varias jornadas la distancia de sus pueblos al sitio de la peregrinación penitencial bastante distante como que se encuentra situado en las vecindades de San Miguel Allende. De allá volvían tranquilizados y purificados, vestidos de blanco y adornados con flores, cuando los celadores los entregaban a los familiares.

Devoción constante de todo el año, favorecida por los terciarios franciscanos, era la del Viacrucis que se veía aumentada en este tiempo y practicada por las mayorías que una vez a la semana se unían a una alma piadosa que les guiara las estaciones, recitán-

doles un texto improvisado o aprendido que se repetía y que se iba combinando con el rezo del padre nuestro y el avemaría. En cada una de las iglesias existían los cuadros del viacrucis, devoción popular al margen de las celebraciones de los sacerdotes que lo institucionalizaban sólo en la Semana Santa.

El Viernes de Dolores

Del rezo del Viacrucis y el afianzamiento de los buenos propósitos con la práctica de los ejercicios cuaresmales se entraba ya al tiempo de la pasión en la semana anterior al Domingo de Ramos que se hacía notar por el cubrir las imágenes de los templos con lienzos morados, excepto el crucifijo, color que también se usaba en los ornamentos de las celebraciones cuaresmales para indicar la penitencia. Era tradicional de la cuaresma el prohibir las velaciones y otras fiestas que rompieran la austeridad del tiempo.

La Semana Santa se preparaba con la Semana de Pasión dentro de la cual caía el viernes de Dolores. En ese día se formaban altares a la Dolorosa que, adornados con los símbolos de la pasión hechos de papel y decorados con banderitas también de papel con figuras recortadas y la decoración con macetas de trigo germinado y de lenteja, daban vistosidad a los altares de Dolores. La chiquillada acudía a visitar los altares, verdadero orgullo de dos o tres familias -las señoritas Guante se distinguían en su casa de Colón- y todo mundo se veía atraído por la delicadeza de los adornos y el cuidado de poner todo a admiración de los vecinos, el agua fresca de limón con chía, tamarindo o jamaica-las lágrimas de la Virgen Dolorosa-congregaba a todos en el rezo del rosario añadido a la novelería de la llegada de los ausentes que venían a visitar a los familiares, era un último respiro antes de entrar al rigor de la Semana Santa.

La vistosidad de los colores litúrgicos del tiempo se combinaba con los de los árboles en floración, el lila de las jacarandas o el rojo encendido de los tabachines, y con la floración de las magnolias y de los naranjos se inundaba de olores la primavera recién estrenada.

El Domingo de Ramos

Mientras que para otras ciudades el Domingo de Ramos se convertía en una feria, así la de Peribán en la primera parte del siglo y la de Uruapan a partir de la pérdida de importancia del primero, para Zamora no había expectativa mayor salvo el adquirir las magníficas palmas decoradas de los comerciantes de la sierra que se exponían en el atrio de la catedral.

La concentración de la Semana Santa la iba a lograr el santuario del Señor de la Salud, el Calvario, cuya calle se empezaba a llenar de puestos de frutas de la temporada, sandías y mameyes especialmente. La catedral había perdido el atractivo de la ceremonia de la seña en que los canónigos desfilaban por la ancha nave vestidos en sus mantos fúnebres arrastrando caudas y precedidos por el deán que llevaba el estandarte negro con una cruz blanca en el medio la cual iba hondeando como señal de la Santa Cruz.

Se concentraban en la catedral, con la presencia del obispo, de los canónigos y la asistencia de los seminaristas, los oficios litúrgicos cantados en latín, entre ellos el oficio de las tinieblas que se tenía en los primeros días de la Semana Santa. El canto gregoriano reunía a las familias más tradicionalistas que eran devotas de seguir en el recogimiento de la iglesia catedral aquellos ritos misteriosos detrás de la lengua latina.

El Señor de la Salud

De don Salvador Díaz he podido allegar algunas de las noticias más importantes sobre el culto de la imagen más venerada de Zamora y que está en el corazón de los zamoranos como ninguna otra. La Semana Santa es sólo la culminación del culto que se le rinde al través de todos los viernes del año, donde la visita al Calvario es una de las rutinas más respetadas y fomentadas en el seno de la familia. El santuario del Calvario estuvo ligado a las familias tradicionales, principalmente a los García a cuyos miembros de principios del siglo pasado se debió su reconstrucción y el fomento del

culto a esa imagen de caña de maíz de apenas ocho kilos de peso que debió haber sido factura de los talleres de imagineros de Pátzcuaro, quienes al parecer recogieron la técnica prehispánica de fabricación de los dioses que se llevaban a las guerras. Se tiene como tradición que Vasco de Quiroga rescató esa técnica de maceración del corazón del maíz ligado con la goma de una orquídea de los bosques michoacanos, para emplearla en la hechura de imágenes, al grado que él mando hacer la Virgen de la Salud que se venera en el santuario de Pátzcuaro para que presidiera la capilla del hospital de Santa Marta de su capital episcopal hace 450 años.

No es de la finalidad de estas memorias hacer la historia de la imagen y de su culto. Sabemos que en la década de los cincuenta dos devotas descendientes de los García, Luisita y Rosita García Saíenz, eran las encargadas de cambiar los algodones embalsamados de las llagas de la imagen y renovarlos con nuevos, en preparación de la procesión del miércoles santo de que luego hablaremos. Los algodones viejos se recogían y eran devotas reliquias que repartían entre los enfermos que tenían a devoción invocar en sus dolencias la salud al señor del Calvario.

De las devotas García ha pasado la atención de la imagen a don Salvador Díaz que ha seguido haciéndose cargo de su limpieza en preparación de la Semana Santa. El martes de la semana de pasión, don Salvador prepara la imagen que en la última restauración recuperó su color más claro al ser librada del hollín que se había venido acumulando por años con el humo de velas y veladoras que ofrendan los devotos. Se ha terminado por consejo de los restauradores la costumbre de embalsamar algodones y ponerlos en contacto con el delicado material de la imagen que inclusive ya no es sacada fuera del templo siendo sustituida por una réplica que no sé a qué escultor se deba. Doña Carmen García viuda de Rocha ha tenido devoción de renovar las rondanas de los clavos de la santa imagen para también ponerlas a la devoción de los enfermos.

El Miércoles Santo

A pesar del desarrollo de los oficios en la catedral desde el principio de la Semana, con las tinieblas y su celebración en que se cantaban los salmos penitenciales apagando una a una, a la terminación de cada uno de ellos, las velas de un candelabro al que se acercaban solemnemente con una mano negra colocada al final de una pértiga, cuando ya estaba el templo en tinieblas golpeaban con las manos los libros de canto, (sin duda para recordar la obscuridad, los temblores y los rayos que habían acompañado la muerte del Señor), el día de inicio de la Semana Santa para la ciudad era el miércoles santo y en el Calvario.

Gran promotor de la devoción al Señor de la Salud, la más zamorana de las imágenes, fue el obispo auxiliar de Zamora y luego de Morelia don Salvador Martínez Silva cuyas predicaciones eran muy concurridas, especialmente las del Calvario. Para ceremonia del descendimiento o “la bajada” se congregaba toda la ciudad y se reservaba la honra de hacerla a gentes conocidas: don José de los García Martínez, don Camerino de los García del Río o Manuel García Torres y otros zamoranos viejos.

Después del descendimiento se hacía una procesión que se iniciaba al caer la tarde y se prolongaba por las calles de la ciudad cercanas a la iglesia: Juárez, Madero, Colón y Morelos para regresar a depositar la imagen en la capilla de San Felipe, sede de la hermandad de la Santa Escuela, cuyos cofrades eran atendidos durante el año por el capellán de la iglesia, el padre Francisco Padilla, antes de que se convirtiera en parroquia en 1952. Era una hermandad penitencial de sólo varones cuyos miembros usaban túnicas rojas y disciplinas, con sede en la mencionada capilla pero que ya había desaparecido a finales de los cuarentas.

Se sacaba antes la imagen original, pero la costumbre había tenido distintas interrupciones por las leyes contrarias al culto religioso en los espacios públicos, especialmente cuando apareció en Zamora el general Joaquín Amaro y luego se estableció la reducción del culto a los templos con la Constitución de 1917 y la

aplicación jacobina de las leyes por los gobiernos revolucionarios agravado el rigor en los tiempos de las guerras cristeras. Se restableció la procesión en 1940 con el periodo presidencial del general Manuel Avila Camacho, de grata memoria para los zamoranos por haber ayudado como jefe de armas de la ciudad a restablecer la paz después de los arreglos entre los obispos y el gobierno.

Don Manuel había sido bienquisto a la población, tanto por su actitud conciliatoria como por el fomento de los deportes, especialmente el beisbol, y el exotismo de su afición al polo, para lo cual se habilitaron los espacios frente a la catedral nueva, entre el Teatro Obrero y el Templo de San José en abandono. Allí se ubicaba el Campo Patria, donde también aterrizaban los pequeños aeroplanos del tiempo y donde se ubicó la plaza de toros para las fiestas del primer cuarto centenario, el de los años cuarenta, y luego se celebrarían las fiestas del centenario de la Purísima, éstas directamente en la fachada de la catedral nueva.

Desde los años sesenta se ha modificado la procesión que ahora se reduce a la sola bendición con la imagen antes de conducirla a la capilla de san Felipe.

La calle del Calvario

La calle de Hidalgo quedaba prácticamente impedida por la feria de Semana Santa que se atiborraba el miércoles con grandes cantidades de frutas de temporada, especialmente los mameyes de Taretan y Ziracuaretiro, las sandías y melones de la tierra caliente y buena dotación de cocadas y dulces, a las que se les añadían las artesanías y juguetes de los pueblos serranos y -dándole sabor zamorano- se completaban con los puestos de nieve del célebre don Melesio Hurtado, el de las tres marías (tres bolas de mantecada en distintos sabores y la imprescindible de limón que se rociaban con mermelada de fresa) que se servían en cazuelitas de oblea. Se sentaban las familias a comerla en las bancas colocadas junto a los puestos. Los pititos de hojalata daban oportunidad a los chiquillos de aturdir a los mayores y agregarle sonido al tiempo.

aplicación jacobina de las leyes por los gobiernos revolucionarios agravado el rigor en los tiempos de las guerras cristeras. Se restableció la procesión en 1940 con el periodo presidencial del general Manuel Avila Camacho, de grata memoria para los zamoranos por haber ayudado como jefe de armas de la ciudad a restablecer la paz después de los arreglos entre los obispos y el gobierno.

Don Manuel había sido bienquisto a la población, tanto por su actitud conciliatoria como por el fomento de los deportes, especialmente el beisbol, y el exotismo de su afición al polo, para lo cual se habilitaron los espacios frente a la catedral nueva, entre el Teatro Obrero y el Templo de San José en abandono. Allí se ubicaba el Campo Patria, donde también aterrizaban los pequeños aeroplanos del tiempo y donde se ubicó la plaza de toros para las fiestas del primer cuarto centenario, el de los años cuarenta, y luego se celebrarían las fiestas del centenario de la Purísima, éstas directamente en la fachada de la catedral nueva.

Desde los años sesenta se ha modificado la procesión que ahora se reduce a la sola bendición con la imagen antes de conducirla a la capilla de san Felipe.

La calle del Calvario

La calle de Hidalgo quedaba prácticamente impedida por la feria de Semana Santa que se atiborraba el miércoles con grandes cantidades de frutas de temporada, especialmente los mameyes de Taretan y Ziracuaretiro, las sandías y melones de la tierra caliente y buena dotación de cocadas y dulces, a las que se les añadían las artesanías y juguetes de los pueblos serranos y -dándole sabor zamorano- se completaban con los puestos de nieve del célebre don Melesio Hurtado, el de las tres marías (tres bolas de mantecada en distintos sabores y la imprescindible de limón que se rociaban con mermelada de fresa) que se servían en cazuelitas de oblea. Se sentaban las familias a comerla en las bancas colocadas junto a los puestos. Los pititos de hojalata daban oportunidad a los chiquillos de aturdir a los mayores y agregarle sonido al tiempo.

El Jueves Santo

El ritual de la Semana Santa se dividía en tiempos y en lugares, el jueves a las 10 de la mañana se tenía la bendición de los santos óleos en la catedral y en los templos la misa de la institución en que oficialmente “se morían las campanas” y empezaban a sonar las matracas, después se hacían los monumentos al Santísimo en los distintos templos y empezaba la visita de los mismos por las varias iglesias, se trata de: “la visita de las siete casas”.

Era un recorrer la ciudad a placer con los niños que disfrutaban de la excursión para terminarla gustando la nieve de Melesio, después de visitar la catedral, el Santuario de la Virgen de Guadalupe, San Francisco, Los Dolores, la Purísima, el Sagrado Corazón y la capilla de las Adoratrices que regalaban con pan bendito y tenían un vistosísimo altar, todo oloroso a perfumes de los que fabricaba en Yurécuaro Josefina Echegollén. La visita al Calvario, inmerso en un torrente de gente, impedía incluirlo en el recorrido ordinario.

En alguna familia tradicional la suegra sacaba a las nueras jóvenes como a las tres de la tarde a ver los monumentos, y alguna de ellas recuerda que era la hora del mero calor y de la mestreno de zapatos que le apretaban como nunca, pues era costumbre el estreno. En la única parroquia, la de la Purísima, y en la catedral causaba alboroto la lavada de los pies a los apóstoles, también perdida últimamente pues ya no la quieren hacer algunos párrocos a pesar de que sobrevive en la liturgia.

El Jueves Santo era hermoso pues había gentes en todas las calles, se ponían todos su mejor ropa y en general las muchachas sus estrenos, y como sucedía que en muchas de las casas de familias numerosas se tenían niños enfermos, se ponían a la puerta a ver pasar la gente, que lo hacía hasta ya noche visitando los monumentos. Había un sermón de la institución a las 8 de la noche de ese jueves.

El Viernes Santo

El Viernes Santo era un día de sermones. Las mujeres se vestían de luto y era una profanación inclusive el baño o la música estruendosa pues eran obras sacra la que transmitían las difusoras locales y totalmente desprovista de anuncios comerciales, cosa notable en una ciudad con carga fenicia. El Viernes Santo se convocaba con la tradición y la costumbre más que con las matracas que se hicieron efectivas para sustituir las campanas hasta que se colocaron bocinas en las torres. Había un viacrucis a las 11 de la mañana seguido del sermón de las tres caídas, entre las predicaciones notables se recuerdan las de San Francisco con el sermón de “las tres caídas” a cargo de los canónigos Vargas Cacho y Valencia Ayala en años alternativos.

A las tres de la tarde se tenía en la parroquia y en algunos templos, especialmente en el Calvario, el sermón de “las siete palabras”. Se popularizó entre las muchachas ir a esa misma hora a visitar al Señor de la Salud y rezar tres credos. En la catedral se tenían los oficios litúrgicos del día sin mayor relieve para el público en general que más bien se dejaba arrastrar al rosario de la soledad, donde se cantaban hermosos motetes de pésame para cerrarlo con el sermón que hizo célebre al padre Alejandro Leñero a quien todos iban a oírle, conmovidos, mismo que repetía cada año.

El Sábado de Gloria

El sábado se abría la gloria, la misa era a las diez de la mañana última hora para oír las matracas antes de soltar las campanas a vuelo para el canto del gloria -la gente decía que “resucitaban las campanas”-, terminando las angustias de los que habían sostenido la abstinencia en comidas o bebidas. Bendecían agua y algunas personas acostumbraban llevar luz del cirio a sus casas, como una partera que salía corriendo con una veladora prendida en la catedral y cuya luz conservaba hasta el siguiente sábado de gloria.

El día era de jolgorio, una parte importante de él era la quema de los judas acompañada con música. El judas era un monigote de cuerpo entero al que algunos le ponían cuernos o lo vestían de catrín. “Tronar al judas era lo zamorano, lo del baño es una tradición chilanga” según Salvador González que lo describe de esta manera: Era un mono de cartón feo, adornado con cohetes y con un cohete que lo despedazaba al final, de un metro de altura; se colgaban en las calles, de banqueta a banqueta. (Era un) tronar de judas por todos lados y repicar de las campanas que señalaban el fin de la Semana Santa Zamorana en la década de los cincuenta.

Lo que ha venido después

La reforma litúrgica, que coincidió con muchos cambios de costumbres o los propició, incorporó mucho de lo popular a la liturgia oficial que, del incomprensible y misterioso latín, pasó a las lenguas vernáculas. Sin embargo el pueblo ha seguido buscando una manifestación más suya en la semana santa zamorana. Es de la década de los sesenta la primera procesión del silencio el viernes santo y un poco más tardía la procesión de carros alegóricos del sábado santo. Las festividades tradicionales se han esfumado y sólo queda el recuerdo que las revive sin posibilidad de recuperarlas, el turismo de esos días nos ha ganado y la novelería de los chiquillos que llenaba de ruido la ciudad se ha trasladado a los centros vacacionales para dejar la ciudad a merced del calor y el aburrimiento de los que no encontraron a dónde ir por estar Camécuaro, La Estancia y Orandino saturados, y que hace suspirar a los cincuentones por aquellos tiempos, nuestros tiempos.

La cultura culinaria

Parte muy importante de los tiempos cuaresmales y de la Semana Santa se relaciona con la cultura alimenticia de esos días en que todos tenemos un recuerdo de tiempo especial que propiciaron las capirotadas, los nopales, las tortas, el pescado, las habas o los

mariscos. Me ha sido posible recuperar el recetario de doña Rosa Virginia del Río de Mendoza con seis menús del tiempo cuaresmal.

Es indudable que los tiempos de que se disponía para la elaboración de estos potajes penitenciales eran la principal riqueza con que se contaba, lo mismo que la frescura de los productos, pero es bueno recuperar la ilusión de que al menos alguna vez existieron gentes sabias que derivaron a una mejor convivencia en la mesa sus recursos, ahora derivados a cosas menos sustanciosas y gratificantes.

El apéndice gastronómico es el siguiente:

MENÚS ZAMORANOS DE CUARESMA:

Primer viernes de cuaresma

Sopa de camarones

2 latas de camarones.

4 chiles poblanos.

750 gramos de jitomate.

1 cebolla.

2 dientes de ajo.

1 bolillo rebanado.

25 gramos de mantequilla.

1 chile morrón.

50 gramos de queso amarillo.

Manteca para freír el pan.

Se fríe el pan en pedacitos, los chiles asados y desvenados; el ajo, 250 gramos de jitomate, la cebolla y los camarones picados, sazonados con sal y pimienta y un poquito de vinagre. En una tartera refractaria untada de mantequilla se pone una capa de pan frito, otra de guisado de camarones y otra de pan, cubriéndose con una salsa hecha con el jitomate restante, cocido, frito y sazonado. Se

mete al horno para después adornarlo con tiritas de chile morrón y queso amarillo.

Timbal de pescado

Arroz dorado con manteca que se cuece con cebolla y sal y el caldo de pescado. El pescado se sancocha y se desmenuza, el caldo es para el arroz. Se pica jitomate con cebolla, ajos, tomates, chile serrano verde, todo esto se fríe y luego se le agregan almendras, pasa y jerez y todo esto se le pone al pescado que está ya cocido y desmenuzado, que esté bien sazonado. Y se hace una salsa blanca con 1 cucharada de mantequilla, 1 cucharada de harina, 2 yemas de huevo, 1 litro de leche, sal al gusto, raspadura de nuez moscada.

En un plato refractario se pone la mitad del arroz, un medio también del pescado y salsa blanca y enseguida la otra mitad del arroz y encima la otra mitad de la salsa y al horno.

Capirotada de pan birote

Se rebana el pan y se pasa por manteca que no quede muy dorado. Se hace una miel con piloncillo a la que se le pone clavo de olor, canela, jitomate, cebolla y chile ancho desvenado y sin semillas. Se acomoda el pan en un plato refractario y se baña con la miel. Entre capa y capa de pan se adorna con queso Cotija, almendras, pasas, ciruelas pasas y piñones.

Se entra al horno con calor bajito.

Segundo viernes de cuaresma

Sopa de jitomate

Se ponen en agua hirviendo 500 gramos de jitomate durante cinco minutos. Se sacan, se pelan, se licuan y se cuelan. Se ponen en una sartén 50 gramos de mantequilla y una cucharada de harina a que se dore y luego se le va poniendo poco a poco medio litro de leche, añadiéndole al ponerla un poco de carbonato para que no se

corte. El jitomate se fríe en un poco de mantequilla, se deja hervir un poco y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Ya para mandarse a la mesa se junta con la harina doradita y la leche y se sirve con trocitos de pan frito o galletitas pequeñas.

Pescado marquesa

Se limpia el pescado y se coloca en una cacerola con ruedas de cebolla, laurel, perejil, pimientas enteras y un poco de vinagre, aceite y sal. Se cubre de agua fría y se pone a cocer. Ya cocido se saca con cuidado y se coloca en un platón y se cubre con esta salsa: En una cacerolita se pone una yema de huevo, 50 gramos de mantequilla, un poquito de mostaza, una cucharada de jitomate molido espeso, 3 cucharadas de leche, sal, pimienta y el jugo de medio limón, cociéndose esta salsa en baño maría, batiéndola bien con un batidor chico y con eso se baña el pescado.

Torrejas

Rebanadas de pan de huevo.

Un cuarto de litro de leche.

250 gramos de mantequilla.

Tres huevos.

Copita de ron.

Medio litro de miel.

Las rebanadas de pan se mojan un poco con la leche, luego se pasan por el huevo batido y después se fríen en la mantequilla. Cuando están fritas se rocían con ron; se sirven calientes con miel.

Tercer viernes de cuaresma

Sopa de camarón, acelgas y papa

250 gramos de papa se ponen a cocer y luego se pasan por el prensa papas y en el caldo en que se cocieron los camarones, 250 gramos, se ponen a cocer 2 manojitos de acelgas cuando está

hirviendo el caldo. La papa se pone a la lumbre a que hierva con caldo, ya que pasó un rato se le agregan 25 gramos de mantequilla. Para servir se agregan los camarones pelados y picados y las acelgas.

Rollos de pescado

Pescado al gusto, un kilo del mismo.

4 huevos.

3 jitomates rojos medianos.

1 cebolla.

1 lechuga.

1 latita de chiles jalapeños, o al gusto.

1 lata de chícharos.

4 zanahorias picadas fino y cocidas.

1 cucharada de harina.

200 gramos de manteca.

Orégano, perejil, pimienta, vinagre, sal y aceite.

Se pone a cocer el pescado con un poco de orégano y sal; ya cocido se se rocía con vinagre y se desmenuza; en un poco de manteca se fríe el jitomate molido con cebolla; ya frito se le agrega el pescado desmenuzado, chícharos, zanahorias y rajas de jalapeño, sal y pimienta y se deja que se seque un poco. Los huevos se baten separando las claras, batiéndolas a punto de turrón y luego las yemas de una en una y se les mezcla la harina y pimienta y se hace una tarta grande; ya que está lista, se vacía en una servilleta húmeda y sobre la tarta se extiende el relleno y se enrolla. Se sirve con ensalada de lechuga, ruedas de jitomate y cebolla y con ello se cubre el rollo que ya se tiene en un platón.

Arroz con leche

Un litro de leche.

100 gramos de arroz.

Canela o vainilla.

150 gramos de azúcar granulada.

Se lava el arroz con agua hasta que salga el agua limpia. El arroz en una budinera con un cuarto de litro de agua se pone a fuego lento; cuando se haya consumido el agua se le agrega la leche, el azúcar y la canela o vainilla. Se deja hervir como una hora moviéndolo para que no se pegue.

Cuarto viernes de cuaresma

Sopa de haba

Se lavan muy bien las habas y se ponen a cocer con agua y zanahorias peladas, ajo, cebolla, cilantro. Ya cocido todo se licúa y se cuele, se deja de un espeso medio y se sirve con chile cascabel dorado y demenzado y queso Cotija desmoronado.

Filete de pescado al horno

Descongelado el pescado y lavado, se le pone sal, limón y pimienta; se pica perejil y se le pone una cucharada de mantequilla, mostaza y mayonesa. Todos los filetes se embarran de este aderezo y se envuelven de uno en uno en papel de estaño de forma que queden como sandwich, la envoltura para arriba en un platón refractario y se hornea por espacio de 15 a 20 minutos y se sirve con ensalda de lechuga con jitomate, o lo que se quiera.

Gaznates

300 gramos de harina.

Cuatro yemas de huevo.

Una cucharada sopera de manteca.

Un pedazo de tequesquite del tamaño de un garbanzo.

Unos granitos de sal, una cucharadita de azúcar y un pocillo de leche.

Se hace un cerco de harina cernida y en el centro se le ponen todos los ingredientes antes indicados. Las yemas se batan a punto de cordón y el tequesquite se disuelve en un pocillo de agua. Se amasa y luego que haga ojitos la masa se deja reposar un rato y enseguida se extiende con un bolillo; se cortan con carretilla unos cuadritos no muy grandes y se pegan con clara de huevo las esquinas contrarias, se fríen en bastante manteca pero que no queden muy dorados, se rellenan con mermelada o crema pasteleira, al gusto.

Quinto viernes de cuaresma

Caldo de camarón

Se ponen a cocer los camarones y se pelan. El caldo en que se cocieron los camarones no se tira sino que se le pone a la verdura. Se pasa por la manteca un chile ancho desvenado y chiles de árbol. Se sacan de la manteca y ahí se le pone verdura picada de temporada, como chícharos, chayotes, calabacitas y papas, y ya que se ha frito se le agrega jitomate, cebolla y ajo licuados y se sigue friendo enseguida el caldo de camarón. El chile ancho desmenuzado y los de árbol se ponen al gusto de cada persona.

Filetes de huachinango

Córtese en filetes el pescado huachinango o bagre, límpiense y póngase a cocer con agua, vinagre, sal, pimienta entera, cebolla, ajo, laurel, tomillo y mejorana. Después de cocido se sacan con cuidado los filetes y se hace la salsa siguiente: Se fríe en mantequilla una cebolla picadita, luego se le pone una cucharada de harina a que tome color oro, enseguida 3 jitomates grandes cocidos y molidos con un diente de ajo y, colado un poquito de vinagre, pimienta y orégano y se deja hervir hasta que espese, sazonado con

sal y un poco de salsa inglesa, una cucharada de aceite de oliva y rajas de chile jalapeño.

Capirotada de pan de huevo

Se rebana el pan y se dora en manteca.

Se hace una miel con azúcar y se le agrega canela y laurel.

Se tienen huevos batidos a punto de turrón.

Las rebanadas de pan ya doradas en manteca se mojan en la miel y se acomodan en un platón refractario. Se pone una capa de pan y otra de huevo batido, almendras peladas, pasas y queso, hasta terminar quedando encima la de huevo, pasas, queso, almendras. Se entra al horno a que dore.

Para despedir la cuaresma a la michoacana

Tortitas de arroz

Se lava y se pone al sol el arroz, se dora y se muele en licuadora, luego se cierne y se baten huevos para tortas y se les agrega el arroz y en la manteca se van haciendo las tortitas del tamaño que se quieran.

Se pica jitomate, cebolla, ajo y chiles poblanos en rajas delgaditas. Se pone a freír y se sazona con cominos molidos y un pedazo de pan de enredo y sal y se agregan pedazos de pera en tiras. Para servir se agregan las tortas, nomás se dejan un hervor.

Caldo miche

Pescado bagre se lava muy bien y se pone en agua con ruedas de cebolla y limón por un rato. En manteca bien requemada se pone a freír jitomate, cebolla, ajo finamente picado y ya que esté bien frito, se agrega la verdura picada: Chayote, calabacitas, zanahorias, papas, ejotes y enseguida el agua y por último el pescado para

que hierva. Para servir se agrega una lata de chiles serranos en escabeche.

Torta de papa sencilla

Tres cuartos de kilo de papa cruda.

Un cuarto de azúcar.

Cuatro huevos.

Una cucharada sopera de harina a medio colmar.

100 gramos de pasas.

A las papas cocidas y pasadas por la prensa se les ponen las yemas antes que se enfríen y se revuelven muy bien, van sin batir. Luego se pone la harina, enseguida el azúcar y por último las claras batidas a punto de turrón y las pasas enharinadas. Se pone en el molde engrasado y se hornea, no lleva royal.