

Orejones de calabaza

El proceso para hacer orejones de calabaza comienza con la siembra de la semilla:



1. La tierra se prepara arándola y limpiándola de ramas y restos orgánicos.
2. Sembramos la semilla de calabaza dulce a mediados de febrero o el último día de canícula.
3. Cuando la semilla germina, se deja crecer la planta de manera natural aproximadamente por tres semanas.



4. Después del periodo de germinación y crecimiento, la planta se debe escardar quitando la hierba u otras plantas que hayan crecido alrededor.
5. La planta se pone en riego (normalmente con el agua de nuestro río o las lluvias, si es buena temporada).
6. Al cabo de 3 meses (comenzando la temporada de calor) tendremos calabaza tierna para hacer orejones salados.



7. En 5 meses tendremos calabaza madura dulce para hacer orejones durante el otoño e invierno, una temporada extremadamente fría en nuestra región.

Preparación de la calabaza para hacer orejones:

- Se le quita la cáscara, las semillas y las venas.

- Los cascos se ponen a secar por 2 o 3 días (por la noche se tienen que recoger para que no les caiga el sereno)

- Ya que los cascos estén oreados, se cortan en tiras para ponerlos a secar en un lazo a manera de tendedero. Es mejor hacerlo debajo de un techo para que no les caiga el sereno y se humedezcan.

- Una vez oreadas las tiras, se pueden trenzar.



Preparación de orejones salados y dulces:

- Los orejones de calabaza verde se pueden utilizar para hacer caldos con carne de puerco y vegetales como chile, tomate, cebolla, ajo y elote.
- Los orejones maduros se pueden cocinar de dos formas, dulces o salados:

Para hacerlos de manera dulce, se le puede agregar piloncillo, azúcar, canela, anís y clavo para hacer mermelada de calabaza. Este se puede utilizar para rellenar empanadas o para untar en pan o tortilla de harina.



- Si usted desea comerlos de manera salada, se pueden hacer capeados en salsa verde o roja o en caldos con carne y maíz.



Los orejones de calabaza y la migración

La gastronomía mascoga es una mezcla de historias, culturas y tradiciones. En nuestro paso de África a América, y desde Florida hasta Coahuila, nuestros antepasados tuvieron que ir adaptando sus dietas de acuerdo al entorno en el que estaban. Pasaron de cultivar arroz, a la siembra y cultivo de la milpa, y de comer pescado en las costas del atlántico a comer carne de jabalí, venado y res en las tierras que habitamos actualmente.

La tradición de deshidratar calabazas para almacenarlas y luego usarlas en tiempos de escases la adoptamos de nuestros antepasados/aliados, los indios seminoles, quienes nos acogieron en sus tierras en Florida a cambio de tributos alimentarios y alianzas militares.

Este alimento fue particularmente importante en una de nuestras migraciones, cuando nuestros antepasados tuvieron que irse de aquel territorio porque, tanto indios como negros, corrían el peligro de ser atrapados y asesinados o devueltos a las plantaciones de arroz y algodón.

En busca de un mejor futuro, nuestros líderes Juan Caballo y Gato del Monte encontraron rutas alternativas para llegar a México. Pasando por Oklahoma, Texas y cruzando el Río Bravo para llegar a Coahuila, uno de los alimentos a los que le debemos nuestra supervivencia en esa travesía es la carne seca y los orejones de calabaza, pues ambos eran alimentos ligeros, fáciles de hacer y de transportar.

Fue así como los orejones de calabaza persisten hasta nuestros días. A pesar de que en años recientes las nuevas generaciones han optado por los alimentos procesados, aún existen familias en nuestra comunidad que se han preocupado por mantener vivo este alimento que nos salvó durante nuestra migración.

Un saber que se comparte de generación en generación

Este saber lo aprendí de mi abuela Gertrudis, quien también era cocinera tradicional. Para mí, esta comida representa un vínculo con ella, lo viví, lo olí y lo sufrí cuando a veces llegaban las plagas de moscas o las sequías y eso hacía que se perdiera todo el alimento.

Para mí es importante que los niños y niñas de nuestra comunidad aprendan el amor a la comida natural no procesada. Que sepan de donde viene, desde la semilla hasta la sopa o las empanadas preparadas y que aprendan a comer sano.

Un recuerdo muy marcado que tengo de las calabazas es que cuando el cielo se empezaba a nublar, mi abuela ponía los orejones dentro de la casa, cerca de donde teníamos nuestra estufa de leña y hacía un fogón en el piso, que era de tierra, ella decía que sin sol, todo se podía echar a perder. Los orejones estaban colgados de las vigas del techo y al impregnarse del humo, quedaban ahumados. Esta práctica además ahuyentaba a los moscas.

Aquel es un sabor que nunca voy a olvidar y que jamás se podrá replicar porque nuestras estufas ahora son de gas y los pisos ya no son de tierra.

Mi experiencia como mujer afromexicana

Cuando era niña me confundía mucho que me llamaran mestiza. Mi piel no es negra pero nací y me crié con mi abuela que sí lo era, y sus padres, y sus abuelos y todos sus ancestros también.

En la cabecera municipal de nuestro pueblo, Múzquiz, Coahuila, muchas veces mi abuela y yo sufrimos burlas, discriminación y malos tratos por gente blanca. Yo no entendía por qué nos trataban diferente pero yo sabía que éramos únicas, que nuestro pueblo era único. Cuando era pequeña, la única gente negra que conocía era la gente de mi comunidad y los familiares de mi abuela que vivían en Texas. Fue hasta que tuve 44 años, cuando fuimos anfitriones del XIX

Encuentro de Pueblos Negros, que supe y fui consciente de la existencia de otros pueblos negros en México.

Mi interés por participar en esta convocatoria radica en que me encantaría compartir la raíz de mi abuela y lo que ella me enseñó sobre nuestra cocina y que su legado siga presente en las próximas generaciones y en quienes decidan reconocerse como negros o negras mascogas.