

La Calle para el miércoles 8 de julio de 2009.
Diario de un espectador
Barbacoa de Actopan.
Por miguel ángel granados chapa.

Mañana, 9 de julio, cumple años la ciudad de Actopan. Situada a la puerta del valle del Mezquital, en el estado de Hidalgo, se distingue por su convento agustino, desde cuya torre se aprecia una formación rocosa conocida como Los frailes, debido a su forma puntiaguda, que semeja el atuendo de monjes como los agustinos que construyeron ese monasterio.

Como otras poblaciones hidalguenses, Actopan sobresale por su dedicación a la barbacoa. Sobre todo los miércoles, que es día de plaza, pero en cualquier otro momento, en su mercado es posible disfrutar la sabrosísima carne de borrego cocinada en un horno que resulta de horadar un hoyo en la tierra, tan profundo como para recibir en su hueco un animal de buen tamaño y un cazo que reciba la grasa del bovino al cocinarse, lo cual se logra cubriendo la horadación con pencas de maguey encima de las cuales se colocan paletadas de piedra.

Hace ya muchos años, a comienzo de los setenta, un activo hijo de esa región cayó en la cuenta de que era necesario poner en valor ese alimento propio de la cocina actopense, cuyas cualidades apenas serán percibidas por los lugareños, acostumbrados como estaban a saborear ese cocido vernáculo como parte de su dieta cotidiana. Abogado que procuró no agotarse en el conocimiento y la práctica del derecho Arturo Herrera Cabañas se esforzaba ya desde aquel entonces en hacer notar el valor de las tradiciones de su patria en particular y del estado de Hidalgo en lo general. Con el tiempo dirigiría la casa de las Artesanías en Pachuca, fundaría el centro hidalguense de investigaciones históricas, organizaría el archivo Casasola hasta convertirlo en Fototeca Nacional y terminaría sus días como secretario de Cultura del gobierno del estado. Un infortunadísimo accidente de aviación, en Huejutla, corazón de la huasteca hidalguense sería la causa de su muerte, el 30 de abril de 1994.

Mucho antes de ese trágico acontecimiento, cuando estaba en la flor de la vida y actuaba como secretario del ayuntamiento de Actopan concibió la idea, y la puso en práctica porque era esa una de sus dotes, una Feria de la barbacoa, que se colocó en el centro de las festividades para recordar la fundación de la ciudad y por eso comenzaba el 9 de julio. Hizo amplia propaganda de esa celebración y consiguió que hablara de ella Ricardo Garibay, en su columna "Cómo se pasa la vida", del "Diorama de la Cultura", de *Excélsior*:

De Hidalgo llega una invitación: “425 Aniversario de la Fundación de Actopan”. Dice: “El viernes, en el refectorio del Convento Agustino de San Nicolás Tolentino, conferencia La Barbacoa en el Arte y en el Folklore”.

...Dice: “El domingo: Concurso de Barbacoa. Y el lunes: Grandes Carreras de Burros”.

...La invitación hace historia: “Barbacoa es término antillano y quiere decir: cama. Los otomíes prehispánicos heredaron a los acolhuas teochichimecas la idea y la técnica de este rico platillo, que entonces se hacía de itzcuintli. Más que nada, es de tomarse en cuenta el exquisito sabor del caldo (ahora en forma afrancesada, chocantemente dicen consomé)”.

Del concurso de barbacoa dice. “Los concursantes deberán establecer su puesto en un local situado a no más de diez kilómetros de la presidencia municipal. El puesto deberá tener cazuelas, jarros, saleros, salsa borracha, verde, roja y guacamole (de ahuactl y molli), tortillas calientes y refrescos”.

...“Cada miembro del jurado probará un trozo de carne no mayor de cincuenta gramos, así como un plato chico de caldo, y anotará inmediatamente sus impresiones sin hacer comentario con persona alguna. Las personas del jurado serán todas ellas de reconocidos conocimientos en la materia”.

...Leñe. Qué cosa. Bien. Alguna vez los pobres hemos de gozarla. Aumerde con la tecnología.