

Los Pastes, Tesoro Minero



Al llegar al estado de Hidalgo desde el D. F. nos encontramos con un sinnúmero de locales que venden únicamente pastes y nace ahí la pregunta ¿qué tienen los pastes que son tan famosos? Basta probarlos para tener la respuesta.

En mi caso cuando voy a Pachuca, lo clásico es llegar y desayunar un paste, a la hora de la comida comer pastes y traer otros para degustar en casa con la familia.

El nombre “paste” viene del vocablo inglés “pasty” que quiere decir pasta.

El “pasty” es originario de un pueblo de Inglaterra llamado Cornish.

Aunque los pastes sean un legado de los ingleses, creo que con justa razón podemos decir que ya son nuestros.

El paste, cuyo relleno tradicional es un guiso de carne picada, papa, poro y perejil, gastronómicamente es clasificado dentro del grupo de las empanadas.

Los orígenes de la empanada son inciertos, sin embargo la historia de las empanadas hay que rastrearla, varios siglos antes de Cristo, en la antigua Persia (hoy Irán). Posteriormente las adoptaron los árabes, las preparaban con carne de cordero y trigo. Estas preparaciones muy similares a las empanadas que conocemos en la actualidad, se llaman "esfiha" y "fatay".

Los datos más fiables que se tienen al respecto datan de los siglos XII y XIII, en esculturas de la época existentes en el Pórtico de la Gloria de la Catedral de Santiago de Compostela y en el Palacio de Gelmírez adyacente a la misma. Ahí se pueden apreciar esculturas de comensales que datan de esas fechas los cuales están deleitándose con empanadas. Algunas de estas esculturas muestran lo que son ciertamente panes redondos tipo hogaza, otras nos muestran rudimentarias empanadas con base a estos panes vaciados y rellenos y también otras ya muy semejantes a las empanadas de nuestros días. Además de estas esculturas también existen, de la misma época e inmediatas posteriores, diversos textos culinarios

MARTHA SÁNCHEZ

que nombran a la empanada como un manjar ya conocido por aquellas épocas y hasta incluso el escritor Cervantes en su famosa obra El Quijote también menciona a la empanada.

Como podemos apreciar dichas empanadas no son iguales a las de hoy, sino que se asemejan a panes, redondos y de tipo bolla u hogaza. Esto nos induce a pensar que los primeros orígenes de la empanada fuesen a partir del pan y que muy probablemente las primeras empanadas fuesen simplemente panes, seguramente ya duros y que para aprovecharlos, se vaciaban eliminando la miga y se rellenaban de algún guiso empapándose así en su jugo.

Casi siempre en todas las culturas culinarias encontramos similitudes gastronómicas y una de ellas son las empanadas, por ejemplo: la empanada gallega de España, las empanadas argentinas, los calzone de Italia, el wonton chino, las tiropites griegas, etc. Esto nos dice de un platillo sencillo pero succulento. A esto agregamos que los rellenos suelen ser de una variedad infinita.

Se dice que los Pastes llegaron a México junto con el futbol directamente de Inglaterra y segura estoy que los ingleses no se pueden arrepentir de haberlos dado a conocer en nuestro país ya que los hemos acogido como nuestros, es un legado que llegó para quedarse.

Entre lo que nos cuenta la historia sobre el estado de Hidalgo vinculada al tema de los Pastes es que durante la época colonial hasta el s. XX México fue el principal país productor de plata y después fue en decadencia.

Nuestro país a partir del movimiento de Libertadores de 1810, quedó en bancarrota. En 1823 el Tercer Conde de Regla decidió reactivar la producción de plata, por lo cual pidió a Inglaterra inversionistas que vinieran a levantar la industria de la plata.

En 1824 se constituyó en Londres la Compañía de Aventureros de las minas de Real del Monte. También trajeron su deporte favorito el Futbol Soccer el cual lo inventaron los ingleses. En esta historia hay un relato que nos dice que entre los años de 1824 y 1848 llegó a Real del Monte un inglés llamado Charles Tindal dedicado a la minería que permaneció ahí durante cinco años.

MARTHA SÁNCHEZ

A su llegada conoció a una señora que la empleaban en casas como cocinera ya que era muy dedicada a las artes culinarias, ella trabajó con él durante su estancia, su nombre era Úrsula e inmediatamente surgió entre ellos una especie de complicidad para elaborar platillos, uniendo lo mexicano con lo inglés. Tindal aprendió a combinar los sabores sajones con los sabores picantes de la cocina mexicana, logrando con esta fusión crear platillos exquisitos.

Tindal acostumbraba hacer el desayuno fuerte entre 7 y 8 de la mañana el cual consistía en huevos revueltos con papas, lonchas de tocino doraditas, pan, un tazón de cereales y un gran tarro de café o té inglés bien cargado.

Úrsula aprendió que el desayuno tenía que ser fuerte ya que era la base para un día de trabajo arduo.

La comida o almuerzo era entre 12 y 13 horas, tenía que ser sencillo y no pesada porque se hacía dentro de la mina y se tenía que seguir laborando.

Por lo regular la comida consistía en un emparedado de carne de res o en un pastel de carne difícil de elaborar y de transportar.

La merienda era aún más ligera, se hacía hacia alrededor de las 7 de la noche y consistía en un pan untado con queso, fruta, mermelada y leche, esto garantizaba un sueño tranquilo y reparador para al día siguiente continuar laborando en la mina.

Poco a poco Úrsula logró que Tindal fuera combinando y haciendo algunos cambios en su alimentación, aprendió a comer picante y notó que esto le daba más sabor a sus comidas inglesas.

El pastel de carne que acostumbraba comer Tindal a la hora del almuerzo es considerado como antecesor del actual relleno del Paste ya que consistía en carne, papa, poro, perejil y estos ingredientes se envolvían en una pasta que después se horneaba en una olla de aluminio. Ya horneado se envolvía muy bien en una servilleta grande para asegurarse que no se iba a enfriar antes de llevarlo a la mina.

MARTHA SÁNCHEZ

Úrsula se puso a pensar que eso era un pastel muy grande para que Tindal se lo comiera completo, y aparte el llevarlo hasta la mina era muy complicado. Se puso a idear qué cambios le podría hacer al pastel para que fuera más cómodo y rico en todos los sentidos.

Entonces le llegaron varias ideas, por lo pronto darle un toque más rico a la pasta añadiéndole manteca de cerdo en lugar de pura mantequilla, esto hizo que la pasta quedara aún más suave.

Al relleno le añadió un poco de chile verde rebanadito para enriquecer el sabor y que no fuera tan soso, con estos cambios ya tenía un sabor mejorado.

Ahora faltaba cómo hacer más fácil su elaboración, se le ocurrió hacer pequeñas porciones cortando un círculo de pasta y poniendo encima de este un poco del relleno de carne, después doblando el círculo y horneando sin necesidad de la olla; con esto solucionó también lo de la transportación ya que ahora solo se llevarían a la mina las empanadas necesarias para comer. Al mismo tiempo le surgió la idea de sellar las empanadas y con esto aseguraba una mejor cocción y mantener la temperatura por más tiempo, pensando en que no había forma de lavarse las manos en el fondo de la mina, el borde sellado de la empanada serviría para tomarla y comerla.

A esta porción pequeña derivada del gran pastel de carne lo llamó Paste.

Para constatar que los ingleses vivieron algún tiempo en el estado de Hidalgo sobre todo en Real del Monte, basta visitar el Panteón Inglés fundado en el siglo XIX donde se encuentran las tumbas de los primeros inmigrantes ingleses.

m@chefmarthasanchez.com

Sin duda lo más maravilloso es visitar Real del Monte un pueblo tan rústico y encantador donde absolutamente la mayoría de sus habitantes se dedican a hacer pastes, es como una competencia haber quien los hace mejor.

Con el nombre de Paste vamos a designar solo los que están hechos con la receta original, o sea:

MARTHA SÁNCHEZ

Una pasta elaborada con harina de trigo, manteca de cerdo, agua y sal y un relleno de carne picada a cuchillo, papa, poro y perejil y un toque de chile.

Las variedades que han surgido, hechas también de pasta hojaldre y rellenos diversos como mole, tinga, arroz con leche o piña las vamos a llamar empanadas. Esto no quiere decir que les estemos restando méritos o menospreciando, ya que a cual más son una delicia al paladar.

Aún hoy en Real del Monte encontramos lugares donde respetan la tradición elaborándolos con la receta original y nos dan la verdadera esencia del paste.

De esa época a la fecha podemos encontrar que casi en todas las casa de Real del Monte hay un horno para hornear pastes y algunos han hecho de ellos su modus vivendi.

En los últimos años los pastes han resurgido tanto que ya hasta en el D. F podemos encontrar pasterías.

Según especialistas difieren en considerar al paste como un producto gastronómico, ya que según ellos afirman que este término solo se le da a los platillos que implican varias preparaciones. Mi punto de vista es que Gastronomía significa la cultura relacionada con los alimentos que se consumen en un país o un estado, no importa lo sencillo o complicado que lleve el proceso de elaboración.

MARTHA SÁNCHEZ

Por eso el paste es considerado como un “tesoro derivado de la tradición minera de antaño” como preferido en la gastronomía del estado de Hidalgo.

Pastes Tradicionales Mineros de Carne con Papa y Poro

Ingredientes

Para 20 piezas aproximadamente

m@chefmarthasanchez.com

Para la pasta

Harina de trigo 500 gr.

Sal 10 gr.

Azúcar 30 gr.

Margarina 125 gr.

m@chefmarthasanchez.com

MARTHA SÁNCHEZ

Manteca de cerdo 125 gr.

Huevo 2 pzas.

Agua 60 ml.

Harina de trigo 60 gr para laminar la pasta.

Para el relleno de carne con papa y poro

Aceite 30 ml.

Poro picado 60 gr.

Perejil picado 1/3 taza.

Chiles de árbol o serrano 2 pzas.

Carne de res (bisteces) 250 gr.

Papa 250 gr.

Sal y pimienta

Para el armado de los Pastes

Huevo 1 pza.

Material de trabajo

Rodillo

Raspa

Charola para horno

Cortador redondo de 10cm de diámetro

Cuchillo

Cacerola

Pala

Brocha



m@chefmarthasanchez.com

Modo de preparación

Para la pasta

1. Cernir harina y combinarla con la sal y azúcar en un tazón o mesa de trabajo.
2. Al centro de estos ingredientes hacer una cavidad.
3. Cortar en cubos la margarina que debe estar a temperatura ambiente y la manteca de cerdo y colocarlos dentro de la cavidad.
4. Con ayuda de una raspa o trabajando con las puntas de los dedos, comenzar a integrar los ingredientes a modo de formar moronas grandes y de tamaño irregular. Debe quedar la preparación con un aspecto arenoso.
5. Sobre la preparación anterior, nuevamente formar una cavidad y dentro, vaciar el agua y los huevos.
6. Comenzar a integrar los ingredientes con la raspa o a mano, evitando amasar demasiado.
7. Envolver la pasta con película plástica.
8. Reposar la pasta durante 30 minutos en refrigeración.
9. laminar la pasta con ayuda del rodillo sobre una superficie enharinada, a un grosor de 3 mm.
10. Cortar los discos empleando un cortador.
11. Reservar.

Para el relleno de carne con papa y poro

1. En una cacerola, calentar el aceite y cocinar hasta acitrionar el poro picado, el chile picado finamente y el perejil.
2. Agregar la papa picada y cocinar por 3 minutos más.
3. Agregar la carne y salpimentar. Cocinar unos minutos hasta que cambie de color.
4. Una vez que están integrados todos los ingredientes tapar y cocer a fuego lento 5 minutos.
5. Retirar del fuego y enfriar antes de rellenar los discos de pasta.

Para el armado de los Pastes

6. Batir ligeramente el huevo.
7. Sobre un disco de pasta disponer de una a dos cucharadas de relleno de carne en el centro de cada disco. Pintar con huevo la circunferencia del disco de pasta y doblar a la mitad como si se tratase de una quesadilla. El huevo sirve para mantener pegada la pasta.
8. Sobre ese borde donde se selló el paste, realizar un plisado como toque decorativo.
9. Colocar los pastes sobre una charola para horno y barnizar dos veces cada pieza con huevo.
10. Hornear los pastes en horno precalentado (200-220°C) durante 25 minutos aproximadamente o hasta que luzcan dorados de encima.

m@chefmarthasanchez.com

Fuentes

- Juárez López, José Luis, “Nacionalismo Culinario”. Ed. CNCA. México, 2009.
- Varios, “La Cocina Familiar en el Estado de Hidalgo”, Ed. Océano, México, 2001