



Barbacoa de Actopan Hidalgo según receta de Don Nato

Rogelio Sergio Muñoz Ortiz

Esto lo aprendí de Don Nato por el año del 82 en la ciudad de Actopan, Hidalgo. Para empezar se hace un hoyo de un metro con veinte centímetros de diámetro por un metro veinte de profundidad, el rodete del interior debe de ser de tabique rojo pegado con cemento. A continuación se consiguen unas pencas de maguey del llamado mexicano, que es de un metro de largo por unos treinta centímetros de ancho, también una media docena de piedras volcánicas y dos cargas de leña, un cazo para el consomé de un metro de diámetro y una parrilla de un metro con diez centímetros de diámetro. Primero se prende la leña y se chamuscan las pencas de maguey, esto es para que se vuelvan manejables ya que con ellas se va a tapar el hoyo. En seguida se introducen las piedras volcánicas entre las brasas de la leña, con el fin de que guarden el calor del horno. Los ingredientes del consomé son los siguientes: arroz, garbanzo, zanahoria, ajo, cebolla, chile chipotle seco, mejorana, comino, clavo, pimienta gorda y agua, ya con estos ingredientes dentro del cazo, éste se introduce dentro del hoyo. Casi al instante el agua del cazo comenzará a hervir, se acomoda sobre el mismo la parrilla y se acomoda la carne del borrego ya desarmado, es decir, ya en pedazos. Se acomodan de forma que el jugo de la carne escurra dentro del cazo. Acto seguido todo esto se cubrirá con las pencas del maguey, en forma de una flor, esto se hace hasta que el hoyo esté totalmente tapado. Sobre las

pencas se pondrá una manta limpia y sobre de la manta la tierra que se extrajo del hoyo. La duración del tapado del hoyo es de cinco a seis horas de tiempo. Al destapar el hoyo se debe de hacer con mucho cuidado, tratando de que la carne y el consomé no se contaminen con la tierra. Se cortan unos pedazos de penca y se acomodan en un recipiente adecuado para guardar la carne, al ir sacando del hoyo se debe ir salando. El consomé se sala al final.

Cambiando de tema les platico que mi amigo Don Nato fue campeón durante seis años seguidos de la Feria de la Barbacoa, que se festeja del 8 de julio al 15 del mismo mes, por lo que se ganó el "Don". Entonces la gente que no lo conocía siempre lo saludaba como Donato pensando que ese era su nombre, pero su nombre real es el de Natividad; Don Natividad. Bueno, pues nada más me queda decirles y desearles muy buen provecho.

Me despido de ustedes deseándoles que Dios me las y los apapache.



sem