

Las Chili Queens de San Antonio, Texas y la Carne con chile

Promotoras de un platillo del antiguo
Coahuila y Texas.



Horacio Domínguez Lara.

Colegio de Investigaciones Históricas del
Centro de Coahuila. A. C. - 2020

Índice

Texto	Página
1.- Antecedentes del chile picante.	3
2.- El chile y desarrollo en Nuevo México.	13
3.- Evolución de la gastronomía y uso del chile en Texas.	17
4.- La Carne con chile y la invasión norteamericana a México de 1846	21
5.- Testimonios de la carne con chile en Monclova, Coahuila	25
6.- La carne con chile, el platillo favorito en las prisiones de Texas.	29
7.- Las Lavanderas del ejército, origen de las Chili Queens.	30
8.- Las Chili Queens y la fama de la Carne con chile.	33
9.- Los concursos de carne con chile en los Estados Unidos hoy.	39

La reproducción y fotocopiado parcial o total del presente folleto, es permitido para uso educativo, social, histórico, promoción e impulso cultural.

Portada: Cocinera del platillo de Carne con chile en papel picado.

Septiembre 2020 - San Buenaventura, Coah.
Colección: La Muralla

1.- Antecedentes del picante.

Estudios paleobotánicos indican que el género capsicum¹ (primeros ajíes o chiles silvestres) se originaron hace unos 18,000 años a. C. en Perú y Bolivia. Con la llegada de los primeros pobladores a los andes hace 10,000 años a. C. lo empezaron a consumir y logran domesticarlo hace unos 8, 000 años a. C.

Existe evidencia de que en México el chile ya se cultivaba hace unos 7,000 años a. C. y gracias a ciclones y aves migratorias, el ají o chile se esparce por el resto de América y el caribe.

Siendo el objetivo del **viaje de Cristóbal Colón** en 1492 buscar una ruta alterna a las Indias, para el suministro de condimentos como la pimienta, canela y clavo de olor que escaseaban en esa época, a su llegada al caribe americano pensando que eran las Indias, encuentra una planta con un fruto picante (**ají Taíno**²), que confunde con la pimienta, y escribe en su diario el 15 de enero 1493:

“Hay mucho axi (ají), que es su pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la hallan muy sana”.

En su segundo viaje de Colón (septiembre 1493 – junio 1496), se hace acompañar de un científico botánico, encargado de clasificar plantas raras y buscar los condimentos. A su regreso a España, Colón lleva algunas semillas domesticadas de chile y a partir de esa fecha se da a conocer en todo el mundo, y bautizado en varios lenguajes: **Ají** (América del Sur) = **uchu** (quechua) = **huaica** (aimara) = **chile** (México) = **guindilla y pimienta** (España) = **chili, chilli, pepper** (inglés) = **piment** (francés) = **peperoncino, piccante**

¹ **Existen 26 especies de chiles silvestres** (y se continúan investigando su ADN) y **5 domesticadas**. Que son **annuum, chinense, frutescens, baccatum y pubescens**. La mayor es la **annuum** domesticada en México (jalapeño, pimienta morrón, cereza, poblano y cientos más de Nuevo México). Los habaneros y Scotch bonnets a la especie **chinense** domesticada en la Amazonia, el Tabasco es **frutescens**, los 'ajis' sudamericanos son **C. baccatum** y el 'Rocoto' y ‘Manzano’ a la **pubescens**.

² **Taino**.- Grupo indígena que habitaron las Antillas mayores (Puerto Rico, República Dominicana, Haití y Cuba)

(italiano) = **pimenta** (portugués) = **chili** (alemán) = **Şili** (Turko), **paprika** (húngaro) y **C18H27NO3** (científico).

En 1518 arriban al caribe **esclavos africanos** quienes aportan a gastronomía antillana³ elementos como el gombo u okra y la malanga, los cuales, combinados con la yuca, ñame o camote, chile, achiote de los indígenas caribeños y las carnes de res, cerdo y oveja traída por los españoles, da por resultado una inmensa olla a la que se conoce como **Pepperpot**⁴, olla caribeña o **poivrière**.

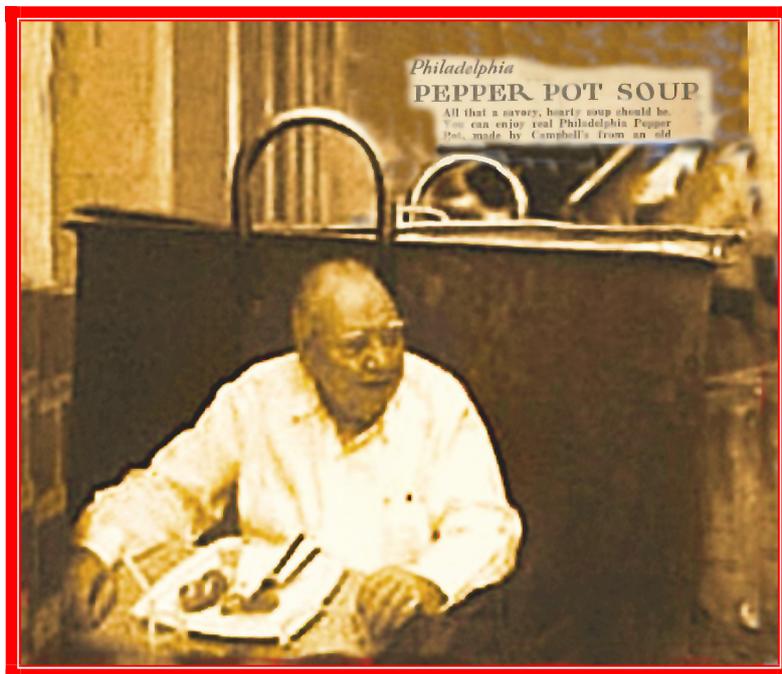


Foto de las dimensiones del caldero a espaldas de comensal en que se cocinaba el Pepper Pot.

³**Países que lo producen:** Puerto Rico, Jamaica, Cuba, Haití, Martinica, Republica Dominicana, Trinidad y Tobago,

⁴ **Ingredientes:** Pollo o carne (res, cerdo u oveja) cortado en pequeños pedazos, Pimienta negra entera, okra, Pasta del coco, Chile seco molido, Comino, Cúrcuma, Cebollas grandes rebanadas, Clavos de olor, rama de canela, cardamomo, Tomates cortados en dados, Pasta de tomate, Aceite vegetal, Jengibre y ajo machacados.

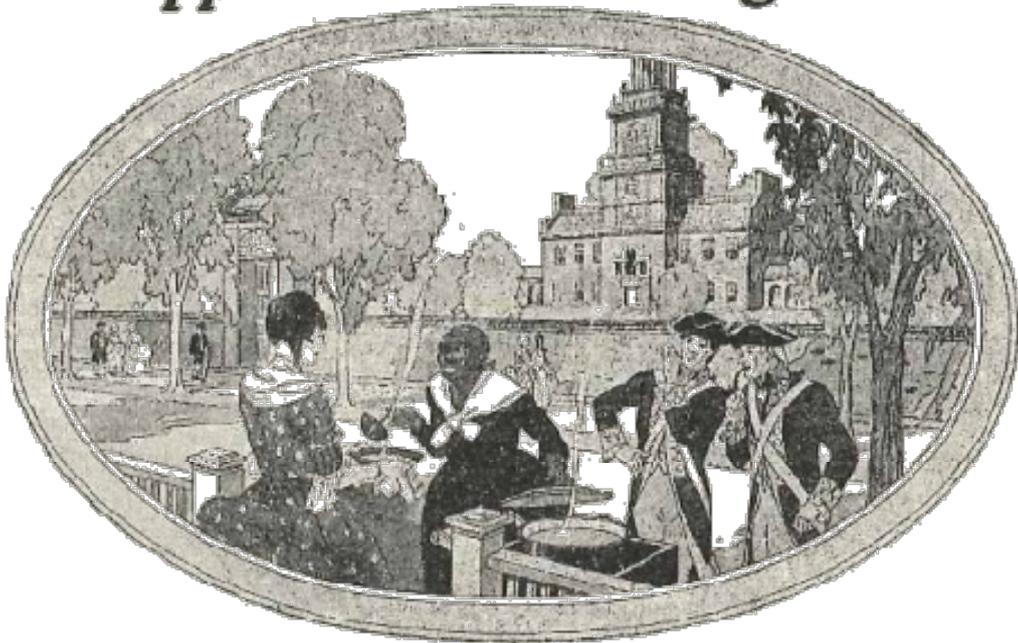
Es una verdadera olla mística de nunca acabar, la olla que no se acaba, siempre se mantiene a fuego lento, sacando y agregando raciones una y otra vez como: carnes, aves, especias, tubérculos y legumbres.

La inmensa olla podría durar días, semanas e inclusive meses y por supuesto, cuanto más tiempo dure en el fuego es la calidad y sabor que adquiere.

Este alimento es llevado a Filadelfia por esclavos negros y ofrecido durante la guerra de independencia de USA (1777 -1783), convirtiéndose en el platillo libertario y más popular.

Además, es un alimento que se ha sido ofrecido en las épocas de crisis en los Estados Unidos y durante las guerras.

Pepper Pot, smoking hot!

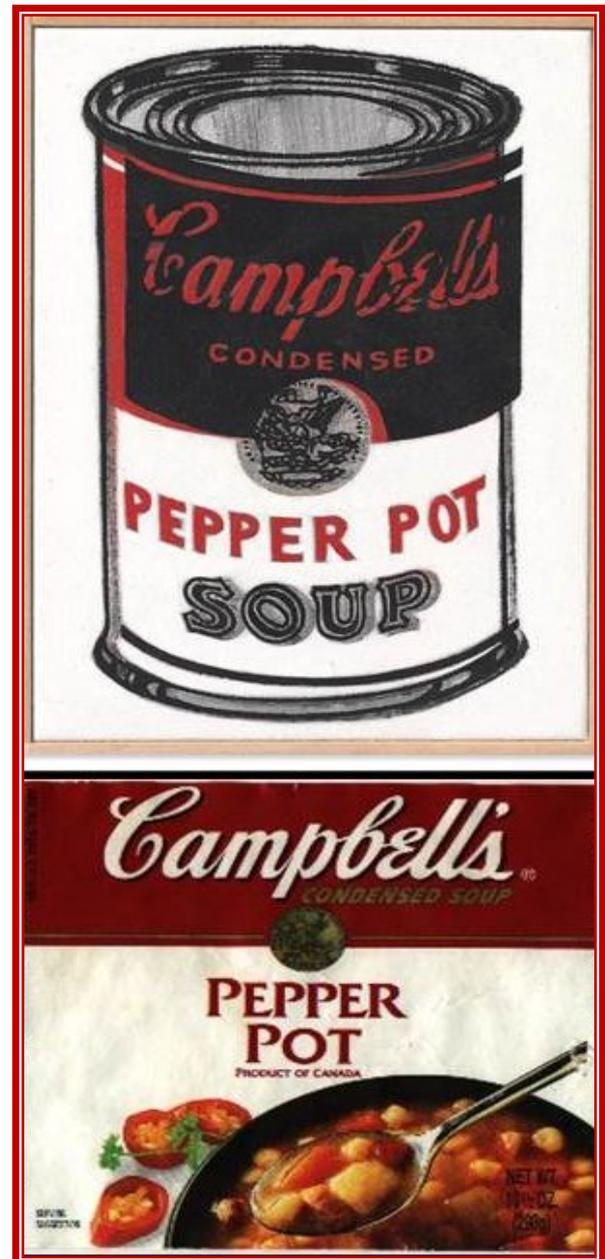


En 1900 la compañía de sopas Campbells lo produjo hasta el año 2010 en que deja de producirlo debido al cambio del gusto de la población estadounidense, se sigue produciendo en Canadá.

Receta del Pepper Pot Cambells

- 1 libra de salchicha ahumada o jamón en cubos de 2 cm.
- 5 rebanadas de tocino picado.
- 1 chile Jalapeño.
- 2 pimientos verdes.
- 1/2 taza de cebolla.
- ½ taza de apio.
- 3 puerros.
- 1 manojo de perejil fresco.
- 1/4 cucharadita de tomillo seco
- 1/2 cucharadita de mejorana seca
- 1/2 cucharadita de clavo molido (opcional)
- 1/2 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo triturado
- 1 hoja de laurel
- 2-4 cucharaditas de pimienta negra molida gruesa
- 2 papas peladas en cubos de 2 cm
- 3 zanahorias en cubitos de 1 cm
- 3 tazas de caldo de res
- 4 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de harina para espesar.

Todas las verduras picadas finamente y las especias molidas.



En 1527 Álvaro Núñez Cabeza de Vaca sufre un naufragio en la Florida⁵ y en su relato menciona lo siguiente:

*“No tiene cuento ni número la gran cantidad de hierbas que han descubierto y hallado para comer, así cocidas como crudas, **acompañando las unas y las otras con sal y ají**, que han sido estas dos cosas la suma y remate de todas las salsas indianas”.*

Usos del Chile.

En muchos de los códices o manuscritos que narraron la presencia de indígenas en la Nueva España como: Nahua, Mayas, Rarámuri, Otomí, Mixtecos, Zapotecos, Pimas, Purépechas, Huaves, Chinantecos, etc.

En Sonora al Chiltepín se utiliza como una medicina para diferentes enfermedades.

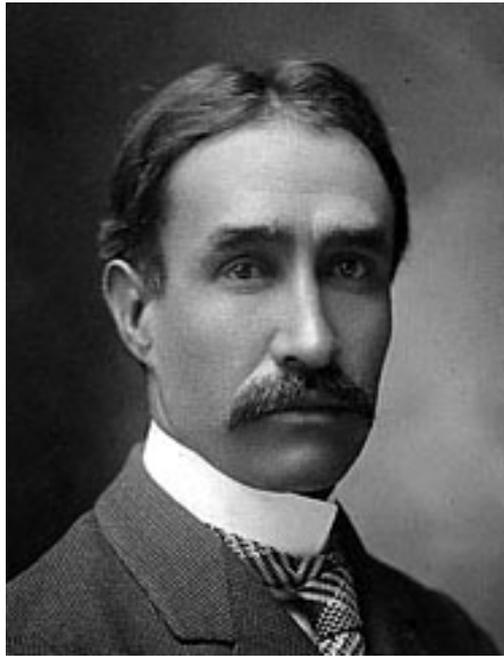
Los usos medicinales del fruto del chiltepín en comunidades indígenas y mestizas de la sierra de Sonora

Enfermedad
Alta presión
Calentura
"Cruda de borracho"
Debilidad
Dolor de muela
Dolor de oído
Gastritis
Gripa
Hemorroides
Heridas
Mal de ojo
"Mal puesto" o "Daño"
Parásitos
Picadura de tarántula
Reumas
Tos
Úlceras

Fuente: elaboración propia con base en entrevistas directas.

⁵ **Naufragios.**- Cabeza de Vaca narra las vicisitudes de los 4 supervivientes de la expedición de Pánfilo de Narváez a la Florida (1527), los cuales vivieron entre los indios durante 8 años como esclavos, comerciantes y curanderos, y atravesaron a pie el sur de los actuales Estados Unidos, norte de México, Nueva Galicia del Virreinato de Nueva España. Concluyendo en 1537.

Mencionan algunos usos que se le daba al chile como eran: Militar⁶, pedagógico⁷, comestible y sazonador, comercial (se usaba como moneda de cambio), curanderismo (barridas y amuletos para males de ojo y brujería) y por supuesto medicinal, para sanar afecciones como: Dolores, fiebres, Afecciones pulmonares y oculares, parasitarios, Cruda, Mentales, reumas, aires malos, mala vibra, infidelidad, envidia, artritis, impotencia, etc.



El horticultor Fabián García Romero investigador alimentos en Nuevo México.

Fabián García Romero⁸ originario de Chihuahua, inicia a estudiar científicamente en ambos lados de la frontera de México y USA, desde 1899

⁶ Generaban fogatas de humo con chile, para hacer huir al enemigo.

⁷ Niños que no cumplían con sus obligaciones escolares o se portaban mal, los exponía al humo quemando chile como castigo.

⁸ **Fabián García Romero.**- Originario de Chihuahua, México nació el 20 de enero de 1871. A los dos años queda huérfano de sus padres y se hace cargo de él su abuela Jacoba García, a los 10 años se muda a los Estados Unidos en busca de trabajo en el Valle de Mesillas. En 1889, se naturalizó ciudadano de los Estados Unidos y, en 1890, comenzó a tomar clases en el New Mexico College of Agriculture and Mechanic Arts (hoy New Mexico State University). Miembro de la primera generación de la escuela en 1894, de 1899 a 1900 va a la Universidad de Cornell para realizar una investigación de posgrado y en 1906 recibió su maestría NMA&MA en 1913 se convierte en el primer director de la Estación

por el mexicanoamericano en Estados Unidos a quien se le ha llamado el “Padre del chile” de Nuevo México.

Durante más de 50 se dedicó a catalogar, investigar y crear variedades de chile entre otras cosas⁹ en la Universidad Estatal de Nuevo México como director de la Estación Experimental de Agricultura y del Centro de Investigación. después de 9 años de arduas pruebas obtiene en febrero de 1921 el famoso chile **Nuevo México No. 9** origen de los llamados chiles Hatch o Anaheim. Su paciencia y dedicación por conseguir un picante “perfecto”, es decir con sabor y picor uniforme que le gustara a la gente y diera al productor mayor productividad.

En 1912 el químico y farmacólogo estadounidense Wilbur Scoville, quien desarrolla una escala para medir el picor de los chiles a la que llaman La escala de Unidades Scoville o unidades SHU (Scoville Heat Units) en inglés. En un inicio el rango de la escala era de 16,000 a 300,000 unidades, siendo los **chiles cayena y habanero** los más picosos.

Es a partir del año 2000 con mejoras genéticas que se han logrado chiles con mayores unidades SHU de picor en extremo, como: Alacrán Moruga 2.1 millones, (2007), Naga 1. 4 millones (2010), Carolina Reaper o Segador 2.2 millones (2013), Dragon's Breath o Aliento Dragón 2.48 millones (2017) y **actualmente el Pepper X 3.2 millones (2021).**

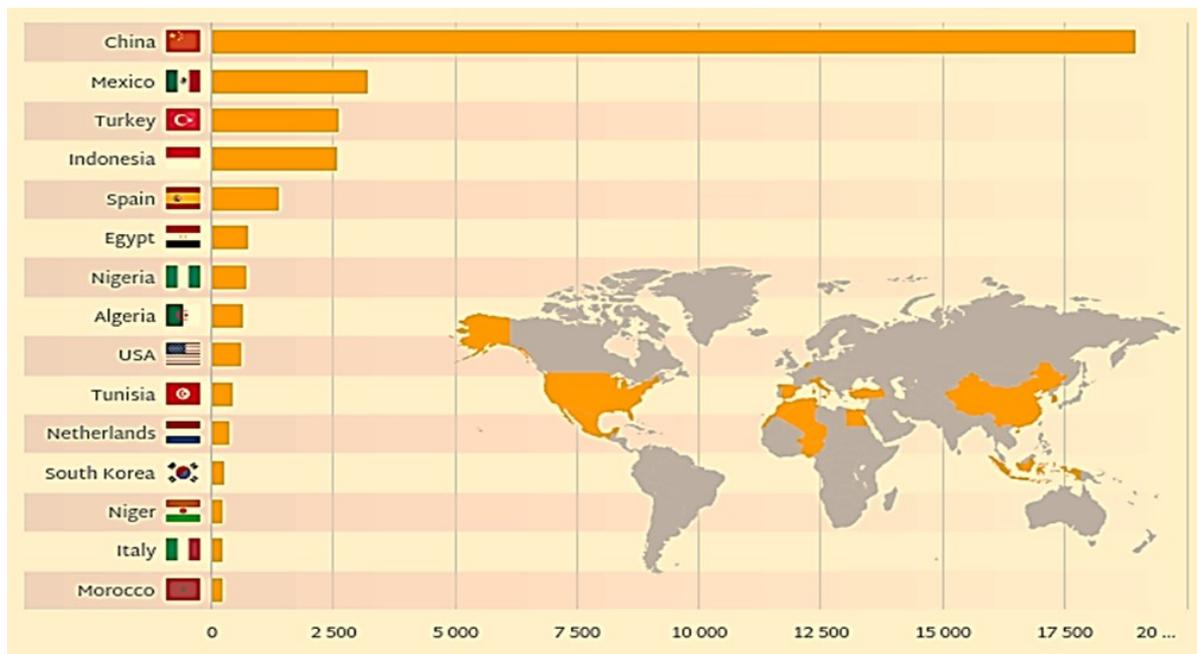
Experimental Agrícola del Colegio de Agricultura y Artes Mecánicas de Nuevo México y primer hispano del país en dirigir una estación de investigación agrícola. Es considerado el "padre de la industria alimentaria de Nuevo México ", contribuyó al desarrollo de nuevas variedades de chiles, nueces pecanas y cebollas, desarrolla una cepa de chile que se convirtió en el ancestro genético de todos los chiles de Nuevo México. Se le llama también el Padre del Chile en USA. Muere el 6 de agosto de 1948.

⁹ Sus publicaciones sobre horticultura incluyeron pruebas de variedades de uva, pera, durazno, ciruela, cebolla, espinaca, melón y coliflor. Examinó el cultivo de manzanos y duraznos y su resistencia a las heladas, uva, el cultivo temprano de cebolla Grano y las investigaciones sobre la polilla de la manzana.



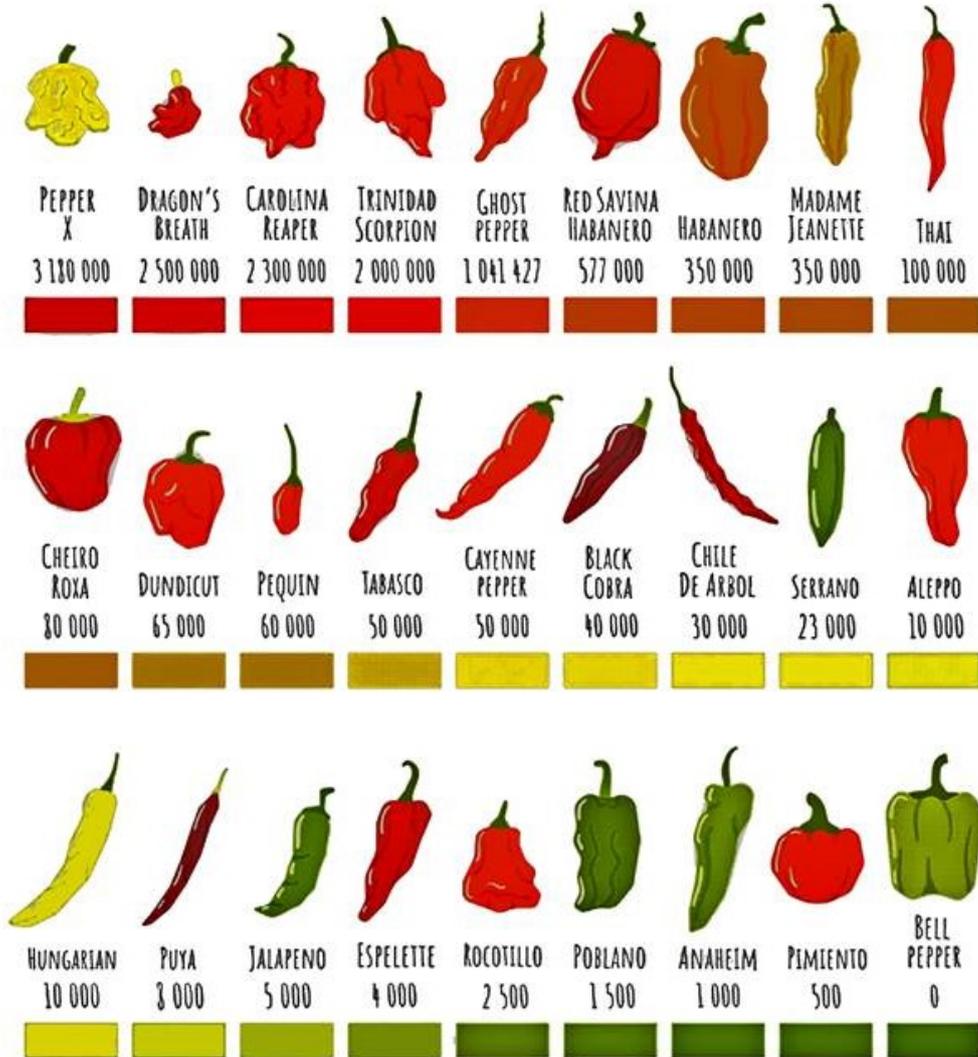
El químico Wilbur Scoville creador de la escala SH para determinar el picor del chile.

Numerosos estudios han asegurado algunos beneficios por el picor del chile dado por la Capsaicina = Activo = analgésico, anticancerígeno, antiinflamatorio, antioxidantes y antibacteriano.



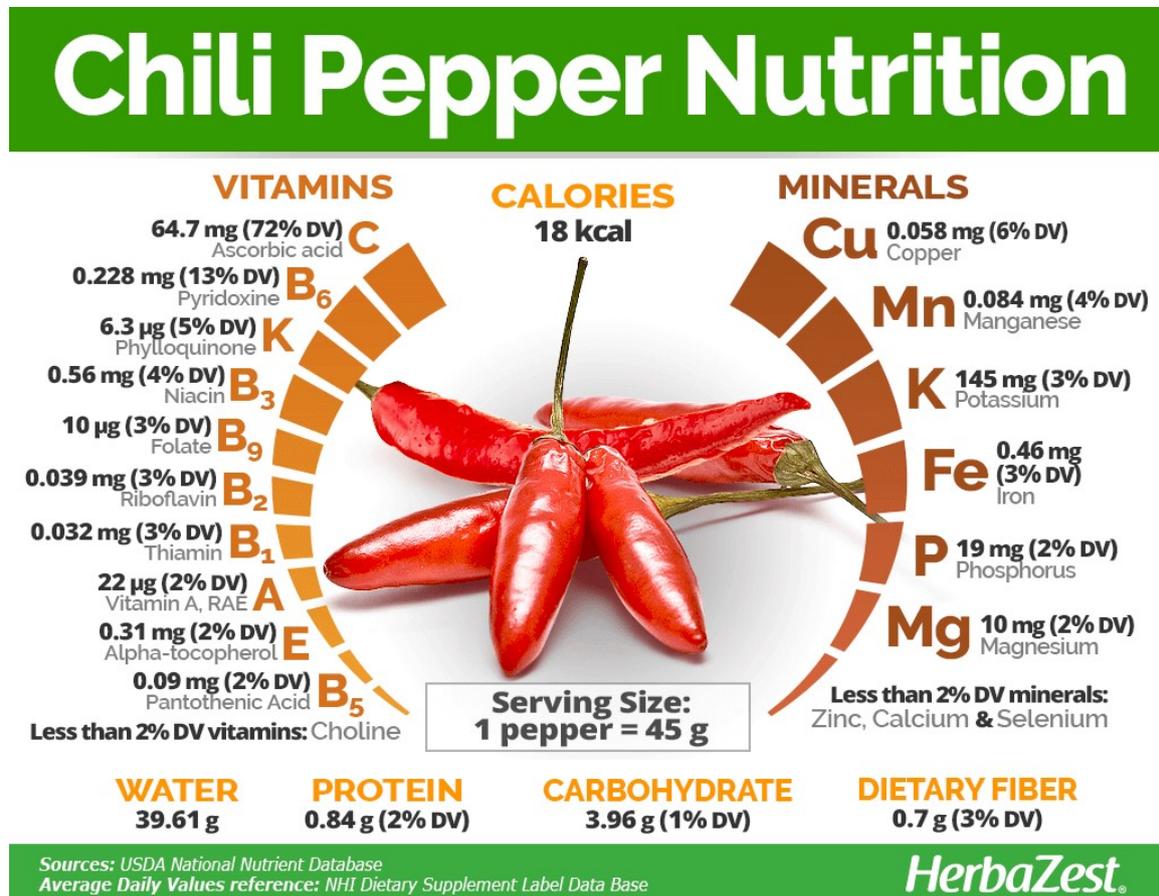
Principales Productores de Chile en el Mundo

Escala Scoville - Grados Picante



Algunos Beneficios.

- 1.- Favorece el Sistema Digestivo (antiirritante, Antioxidante).
- 2.- Ayuda al Corazón y la Diabetes (< colesterol, < coagulación).
- 3.- Disminuye los dolores articulares y la migraña. (analgésico).
- 4.- Acelera el metabolismo y bajar de peso (< apetito, > calor).
- 5.- Reduce el riesgo de cánceres (antiinflamatorio).
- 6.- Combate; la gripe, los resfriados y los contagios (fungicida).
- 7.- Contra las alergias y las afecciones de la piel.
- 8.- Es Afrodisíaco ? (NO existen estudios científicos).



Análisis químico, vitamínico y nutricional del Chile

2.- El chile y su desarrollo en viejo Nuevo México.

Una de las primeras exploraciones que se dan al norte del río Bravo en el siglo XVI es la de Francisco Vázquez de Coronado entre los años de 1540-1542 en busca de las célebres **Siete Ciudades de Oro o Cíbola** narradas por Alvar Núñez Cabeza de Vaca en su *Naufragio*. En 1598 Juan de Oñate y Zalazar en busca de extender el largo Camino Real de más de 1,000 km, sale de Zacatecas en una expedición para la conquista de nuevos territorios al que llamaron **Nuevo México**, siendo un lugar habitado por los **indios Pueblo o Anasazi** (incluidos los: Hopi, Zuñi y Acoma).

Es el propio Oñate quien lleva consigo unas plantas de chile, las que incorpora a la incipiente agricultura regional que vendían a cultivar los siguientes 300 años, fundando el pueblo de San Gabriel de Yungue-Ouinge sobre la aldea de estos nativos y la primera capital de la provincia de Santa Fe en Nuevo México. **En 1609** el tercer gobernador de Nuevo México, Pedro de Peralta va a fundar la Villa Real de la Santa Fe de San Francisco de Asís.

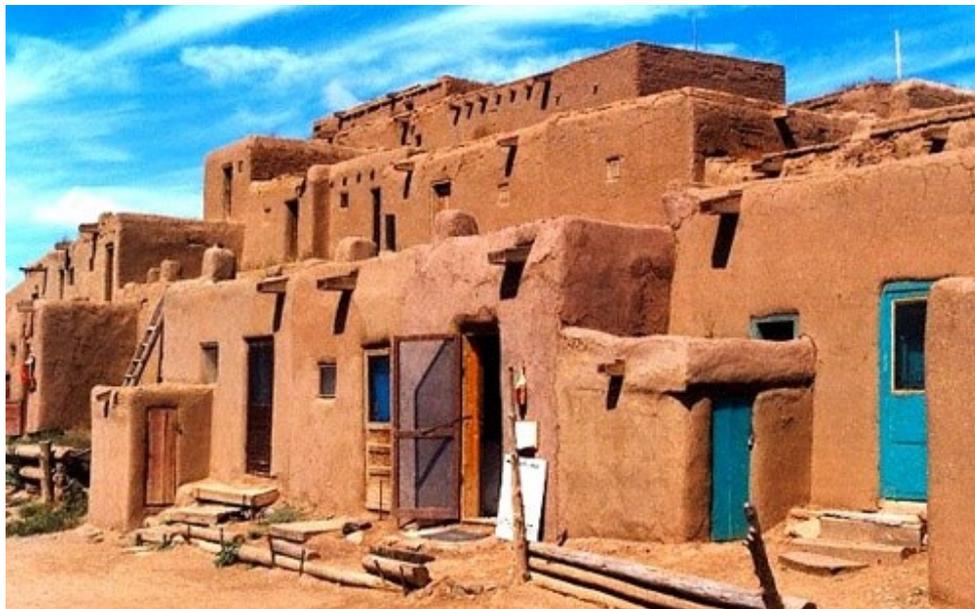
En 1680, numerosos indígenas son acusados de brujería, 3 son ahorcados y el resto azotados, iniciando la llamada **Rebelión Popé**¹⁰, quienes salen a quemar algunos de los campos y almacenes de trigo. El levantamiento es pacificado en 1692, reconquistadas y repobladas las comunidades, regresando al cultivo del trigo y chile a ocupar su lugar de importancia en la alimentación.

Tras el éxito de Santa Fe, debieron de transcurrir casi un siglo y en 1699 se funda la primera misión jesuita en Xavier del Bac (al sur de Arizona) y es hasta 1718 que en Texas se funda un presidio y misión de San Antonio de Béxar.

La llegada de españoles, criollos y misioneros al norte de la Nueva España, se va a dar lentamente y en número reducido, por lo que los indígenas van a ser quienes se dedican a la agricultura, construcción y mantenimiento de presidios y misiones. Y muchos de ellos realizaban numerosas actividades en haciendas, presidios, caravanas comerciales y de pastoreo como cocineros.

¹⁰ **Popé (Po'pay)** (1630 – 1692).- Líder religioso Tewa, del pueblo San Juan o Ohkay Owingeh

Facilitando una mezcla gastronómica de productos y técnicas de cocimiento de origen español, criollo e indígena.



Pueblo de Taos donde habitaron los indígenas Pueblo o Anasazí

Aquellos que contribuyen a introducir alimentos poco conocidos por los indígenas Pueblos o Anasazi, son los primeros colonos (soldados presidiales, misioneros, encomenderos y hacendados), quienes incorporan **las ovejas como fuente principal de carne y algunos bovinos, pollos, cerdos, trigo, cebollas, ajo y el chile**. Por su parte los misioneros traen la uva para producir el vino de consagrar y varias frutas como; duraznos, manzanas, naranjas, limones, mandarinas, entre otros.

Si bien los nativos quienes cultivaban y cocinaban los productos traídos por los conquistadores, van a ser muy selectivos en su utilización, por ejemplo, **preferían a los animales de caza** (venado, conejo o búfalo) al cordero. El **trigo es bien aceptado** ante la facilidad para producir una variedad de panes propios de los indios. Pero el producto que fue mejor recibido en estas regiones desérticas **es el chile domesticado**. Ya que venía a complementar al sabor a sus productos tradicionales como el **maíz, frijoles y calabaza**. Así como muchos de sus platillos a base de verduras¹¹, y sobre todo los **guisos con carne silvestre**, que por su naturaleza son duras para cocinar.

¹¹ Aguacates, chilacayotes, huauzontles, nopales, algas, yerba santa, chipilín, epazote, palmitos, etc.

Muy pronto las cocinera y cocineros “Pueblo”, aprendieron las técnicas españolas como; **freír en utensilios de metal y hornos de barro de colmena** en exterior y poder alcanzar altas temperaturas.

Nuevo México ha sido uno de los lugares que han conservado la tradición de cultivo, producción y mejoramiento del chile¹² con más de **200 variedades de chile** que se cultivan, secan y muelen, chile de gran calidad que surten a todo el mundo. Es común encontrar en esta entidad, aún platillos con el sabor y nombres típicos en el idioma español como; albóndigas, burritos, carne asada, chalupas, chicharrones, chiles rellenos, enchiladas, flautas, huevos rancheros, pozole, quesadillas, tacos indios, tamales, taquitos y tostadas. Y su tradicional **Caldillo o Carne con Chile**¹³



¹² **Los indios Pueblo o Anasazi** cultivaban el llamando chile “Zia Pueblo”. Y en el Instituto del Chile Pepper de la Universidad Estatal de Nuevo México en la Cruces, NM, desde 1888 se ha investigado y desarrollado diversas variedades de chile, incluyendo el más famoso Chile Anaheim.

¹³ **Receta para Caldillo** (Sopa al estilo del norte de Nuevo México)

1 libra de carne molida magra.

2 tazas de papas cortadas en cubitos.

1/2 taza de cebollas finamente picadas.

4 tazas de agua.

1 cucharadita de sal.

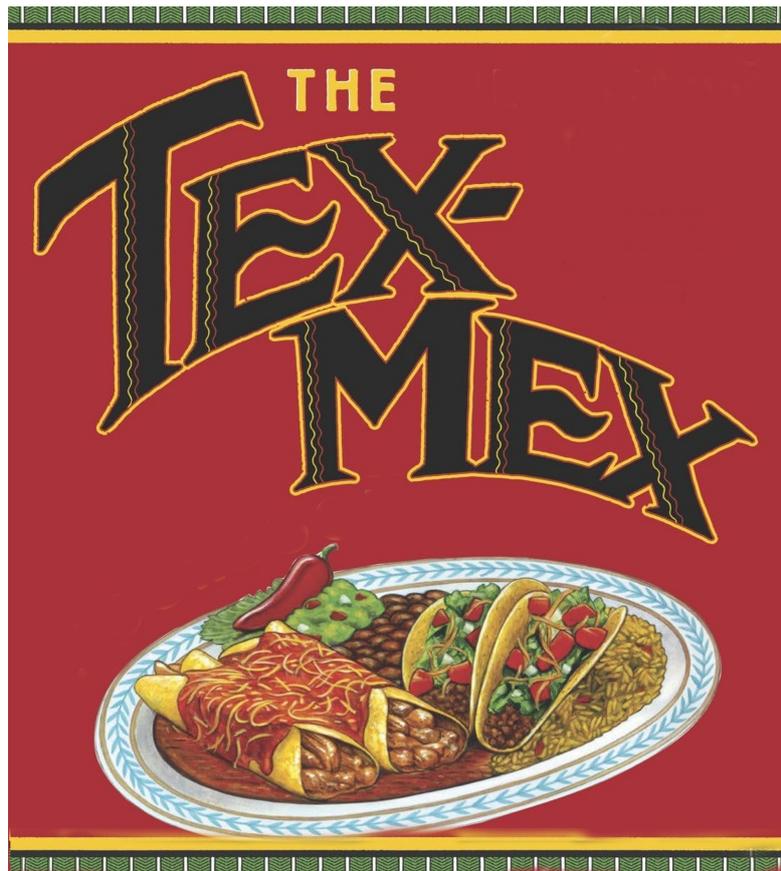
1/4 cucharadita de sal de apio.

1/2 cucharadita de pimienta.

1/4 taza de chile verde Nuevo México o Anaheim asado y picado.

1 lata de 14 tomates una vez picados.

La creencia equivocada y aceptada, de que la mezcla de la cocina mexicana, criolla e indoamericana se origina y evoluciona en Texas, no tiene ninguna base ni cronológica, histórica ni geográfica. Por lo que la mal llamada cocina "Tex-Mex" es sólo de nombre que fue acuñado muchos años después¹⁴ de su origen en los Estados del norte de México y sur de los Estados Unidos.



¹⁴ La escritora británica Diana Kennedy en su libro *The Cuisines of Mexico* de 1972 es la primera cocinera que menciona una mezcla de la cocina mexicana y la comida mexicana americanizada y para 1973 se acuña el término de comida TexMex en un diario la ciudad de México.

3.- Evolución de la gastronomía y uso del chile en Texas.

La cocina “desarrollada” en los estados de Coahuila y Texas es una mezcla de español e indígenas del suroeste, aquellos indios que cazaban venados y búfalos, recolectaban frutas y nueces silvestres. Quienes cultivaron maíz, frijoles y el chile. Y de aquellos los criollos y españoles que trajeron ganado vacuno, porcino y ovino.

Durante la época de los primeros presidios y misiones (1659 -1721) en el territorio de Texas o Nueva Filipinas va a permanecer despoblada por indígenas, a causa de las muertes por enfermedades contagiosas traídas por los españoles, es por eso que se prohíbe a españoles convivir con los indígenas, por lo que muchas misiones y presidios quedaron desolados por el desinterés de españoles a trasladarse a estos lugares inseguros.

Es por lo anterior que el gobierno virreinal invita y recluta a familias de las Islas Canarias¹⁵, ofreciendo tierras y el título de hidalgos para los varones.

En marzo de 1731 van a llegar las familias de isleños canarios a San Antonio de Béxar¹⁶, y desde su llegada quedan decepcionados al descubrir el hostil clima y lo despoblado, reiniciando una nueva vida de arduo trabajo, para adecuar su cultura marítima a las condiciones de estas tierras desérticas, especialmente en lo que se refiere a la comida.

Los canarios aportan a la gastronomía texana el uso extensivo de los condimentos **en especial el comino**, aunque algunas fuentes afirman que los frailes franciscanos ya lo usaban, sin embargo, considerando que los canarios llegados a estas regiones son de origen bereberes del norte de África y su gastronomía se caracterizan por platillos con un intenso uso de especias a base de: **comino, cilantro, azafrán, chiles, ajos, jengibre, canela y pimentón**.

¹⁵ **Las Islas Canarias** fueron habitadas originalmente por los guanches, un pueblo bereber procedente de Marruecos, posesión española frente a la costa de África donde la tierra era escasa.

¹⁶ **Hoy San Antonio, Texas.**



Monumento en San Antonio, Texas, dedicado a los fundadores de las comunidades de Teguise y San Bartolomé de la isla de Lanzarote en Las Canarias, España.

Las mujeres cocineras canarias establecidas en Texas, adecuaron un guiso canario tradicional llamado “Carne de Fiesta” y una salsa picante llamada “Mojo Picón” elaborada con comino, chiles, cebollas y las hierbas de olor regionales.



Carne de Fiesta Canario y Mojo Picon en San Antonio, Texas

Normalmente solían cocinar al aire libre en el patio de casa o en las **plazas del pueblo**, preparaban bastante comida en sus tradicionales y enormes cazos de cobre y compartir sus guisos con los soldados, vecinos y transeúntes que pasaban por el lugar. Es por eso, que la creencia o teoría del origen de la **Carne con chile como un guiso callejero y popular** pudiera ser de creación canario.

En 1770 en un censo de una pequeña misión entre Texas y Nuevo México, recibía productos locales **que los indígenas producían** y entregaban para su consumo como son: 10 fanegas de trigo (440 kg), 10 de maíz (440 kg), 10 ovejas, una olla de trigo ordinario, **6 ristras de chile**, media fanega de frijoles (20 kg), medio almud de sal (7.5 kg).



En 1800, algunos misioneros y sacerdotes católicos, en sus homilías invitaban a no ingerir Carne con chile a la que llamaban la “Sopa del Diablo” por su olor a azufre del chile y picor tan caliente como el mismo infierno.



En 1828, el explorador J. C. Clopper de visita San Antonio, del estado de Coahuila y Texas, para un festejo del 16 de septiembre día de la independencia y encuentra en que el guiso es la Carne con Chile (Poca carne, cortan pequeña y mezclan c/ chiles, se acompaña de tortillas y Pan de Maíz, que sirven como una cuchara.



En 1840, el cronista texano Everrette DeGolyer, describe que los vaqueros en sus recorridos con el ganado, llevaban los llamados “Ladrillos de Chile” a base de carne seca de chiva o venado + chile + grasa + sal + pimienta), y lo preparaban con una cocción lenta (estofado).

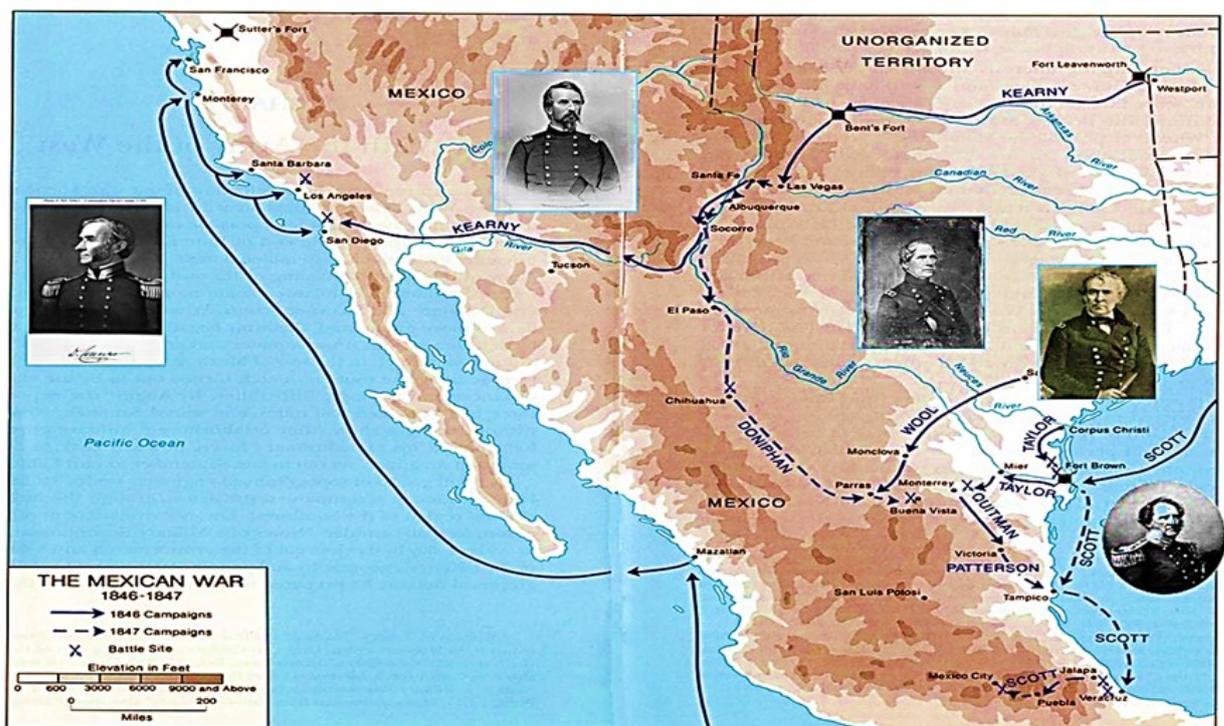


Para 1850 las familias acomodadas de Coahuila, Nuevo León y Texas, ya habían desarrollado una gastronomía propia en que utilizaba el chile y que se reflejaba en 5 platos típicos:

- 1.- Una sopa seca de arroz frito con rodajas de huevo duro y albóndigas de cordero.
- 2.- Carne de cordero asada o estofada, sazonada con cebolla y chile (fresco o seco).
- 3.- Pollo asado relleno de cebolla, sazonado con chile.
- 4.- Frijoles refritos en manteca de puerco para acompañar los platillos.
- 5.- De postre; frutas frescas, pasteles, dulces o natillas.

4.- La Carne con chile durante la invasión norteamericana a México de 1846.

Durante la invasión norteamericana de 1846 a 1848, derivado del conflicto territorial después de la anexión de la República de Texas a los Estados Unidos, el ejército norteamericano invade el territorio nacional entrado por: California, Nuevo México, Coahuila, Chihuahua, Tamaulipas y Veracruz.



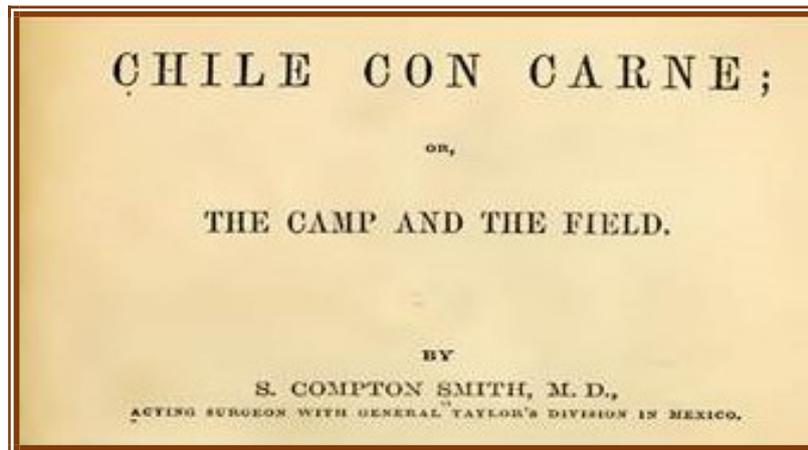
En todo el norte de México encontraron diversos platillos típicos utilizando el **chile** como sazonzador y muy particularmente en el norte de México el platillo tradicional de la **carne con chile** que rápidamente lo incluyen en su ración de los soldados¹⁷

¹⁷ **Ración de un soldado de US/día.**- 1 oz café y 2 azúcar. 3 oz frijol 0.1 kg), 20 oz carne seca (0.6 kg) ¾ libras puerco salado, 18 oz. pan o harina (0.5 kg), ½ oz sal y 1 oz vinagre (2 cda.).

6 Sept. 1846 San Antonio de Bexar. Carne de excelente con picante.

12 Oct. Presidio. Abundante maíz, camotes, frijol, frutas y caña de azúcar.

Va a ser un libro titulado “Chile con carne”¹⁸ quien viene a destacar y mencionar como la comida más popular y tradicional de México es **la carne con chile**.



*“Acampamos en un lugar cercano a Monterrey, donde los rancheros se acercaron ofreciéndonos en venta: carne seca y fresca, leche de cabra, **chile con carne**¹⁹, tamales, frijoles, tortillas, pan de maíz y otros comestibles, cigarros puros, mantas, sillas de montar, etc.”*

De la misma manera en el libro “**Marchando con el ejército al oeste**” apunta que, en Santa Fe, Nuevo México²⁰

16 Oct. Santa María Rosa del Santísimo Sacramento, buenos pasteles, dulces, repostería y frutas frescas.

2 Nov. Monclova, excelente carne de res y cerdo con chile, fresca, blanda y nutritiva.

4 Dic. San Lorenzo de Parras, maíz, trigo, y frutas, excelentes uvas para la producción de vino y coñac. A la comida se agrega picante como condimento. El General Scott comenta, para mí, No es buena, pero a los soldados les gusta mucho con frijoles y tortillas de maíz.

¹⁸ **S. Compton Smith, M. D.** Chile Con Carne; On the Camp and the Field., Acting Surgeon with General Taylor's Division in Mexico. 1857.

¹⁹ **Chile con carne.** - A popular Mexican dish — literally red pepper and meat.

²⁰ **Edwards, Marcellus Ball**, et al., Marching with the Army of the West, 1846-1848.

*“... la comida de los nativos y mestizos, se reducen a tortillas de maíz, frijoles refritos, verduras asadas o hervidas y sobre todo guisos de animales de caza o cordero, condimentados **con chile colorado seco**, acompañado de café”.*

“...normalmente no cuentan con; mesas, sillas, cuchillos, tenedores, cucharas, platos, vajilla ni nada por el estilo...”

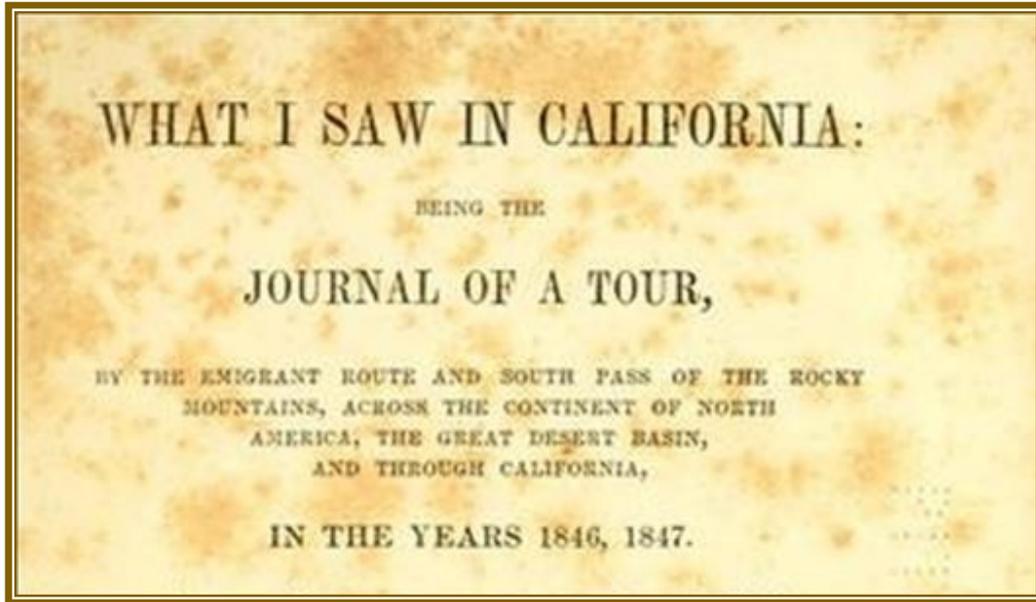
*“...el **plato de chile** se hacía de la siguiente manera: en una olla o cazuela se hace una papilla o atole con harina de maíz y agua, se agregaba el chile colorado y hierbas (cebolla, orégano, tomillo, etc.) para sazonar, la carne se corta en trozos pequeños, se dora y se agregan al atole con más agua, se hierve por largo tiempo hasta espesar”.*

*“... La olla o cazuela se pone al centro en el piso, con una canasta de tortillas de maíz, los comensales se acomodan a su alrededor y tomando una tortilla de maíz la doblan para hacer una especie de cuchara para comer el **atole con la carne con chile**”.*

El libro “Lo que vi en California” menciona lo que comieron en San Francisco, California²¹

*“... nuestro desayuno consistió de pan caliente de harina entera, café, **carne con chile colorado** y frijoles negros. ...la mesa fue cubierta con un paño de lino blanco como la nieve, donde se colocó la **carne con chile**, los frijoles y un abundante suministro de tortillas”.*

²¹ Bryant, Edwin, What I Saw in California. New York: D. Appleton & Co., 1849, p. 306



THE HALL WITH THE LANCER, - PAGE 190.

5.- Testimonios de la carne con chile en Monclova, Coahuila.

El plato que llamamos **carne con chile** es mencionado por primera vez en 1828 en Monclova capital de Coahuila y Texas y estaba hecho con carne de res, tomate, cebolla y **chile piquín**, se agregaba una serie de condimentos como: pimienta negra, oreganillo y comino, se acompañaba con frijoles de la olla.

En 1833 un comerciante llamado Benjamín Lundy llega Monclova, capital de Coahuila y Texas, para la compra de terrenos y negocios. En 1847 publica un libro donde escribe algunas historias sobre la región²², en ellas menciona que:

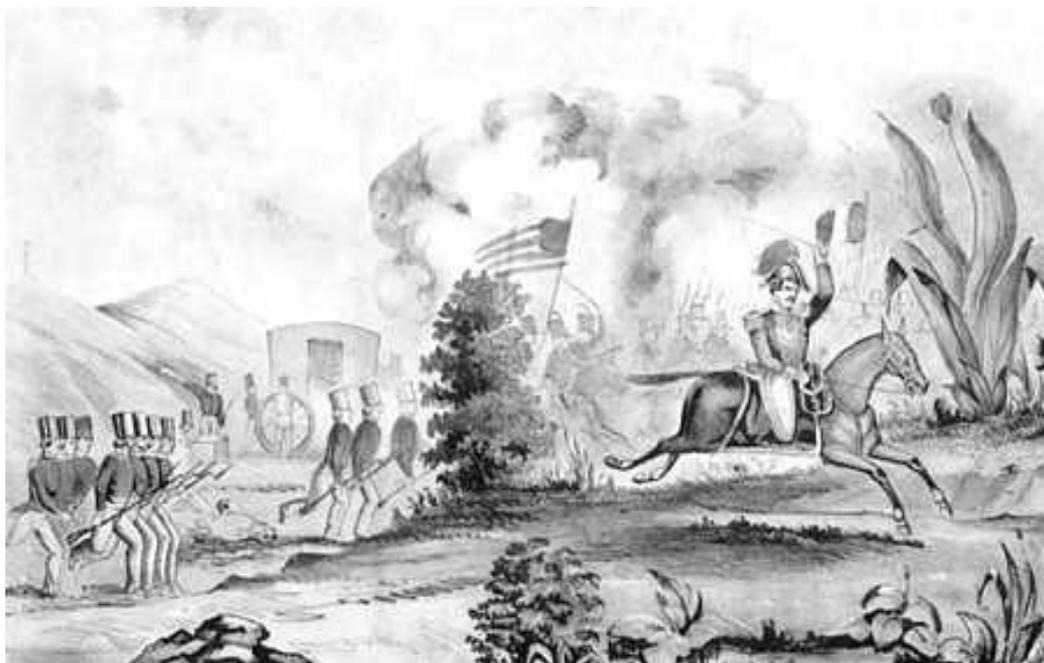


Iglesia de San Francisco de Asís localizada en el “Pueblo” de Monclova
(Church near Monclova lithography of Edward Everett²³)

²² **The Life, Travels and opinion of Benjamin Lundy.**

²³ **Edward Everett** (1818-1905).- Soldado, dibujante y cartógrafo nace en Londres, Inglaterra el 13 de marzo de 1818. Estudia mecánica, química e ingeniería. Ya estando en San Antonio, Texas, Everett al hacer un arresto se dispara en su rodilla quedando lisiado y el general John E. Wool lo asigna a la oficina de ingenieros de San Antonio como dibujante, Texas, donde realiza infinidad de trascripciones de mapas, planos y sobre todo litografías de los lugares a donde nunca pudo ir, dibujando litografías de bocetos realizados por otros compañeros, tal es el caso de estas 2 imágenes realizadas por él de

“He aprendido como la gente aquí, cura la carne de cerdo con chile colorado para su conservación, en lugar de sal. Y con las semillas del propio chile se muelen y se mezclan con vinagre, y con este líquido se untan sobre la carne”.



Con la llegada de los topógrafos²⁴ exploradores norteamericanos a **La Estancia de Arriba** en Monclova, el **30 de octubre de 1846**, a cargo del capitán **George Wurtz Hughes** en su informe menciona de forma personal acerca de la comida en Coahuila.²⁵:

“La cocina mexicana de acuerdo a mi gusto no es muy buena, sin embargo, a muchos de nuestros soldados les apetece y les ha gustado mucho”. “Casi a toda la comida se le agregan fuertes cantidades de picante como ingrediente

algunos bocetos realizados por el Lugarteniente McDowell. Everett muere el 24 de Julio de 1903 y es sepultado en el Cementerio de Forest Hills en Boston. www.tsha.utexas.edu

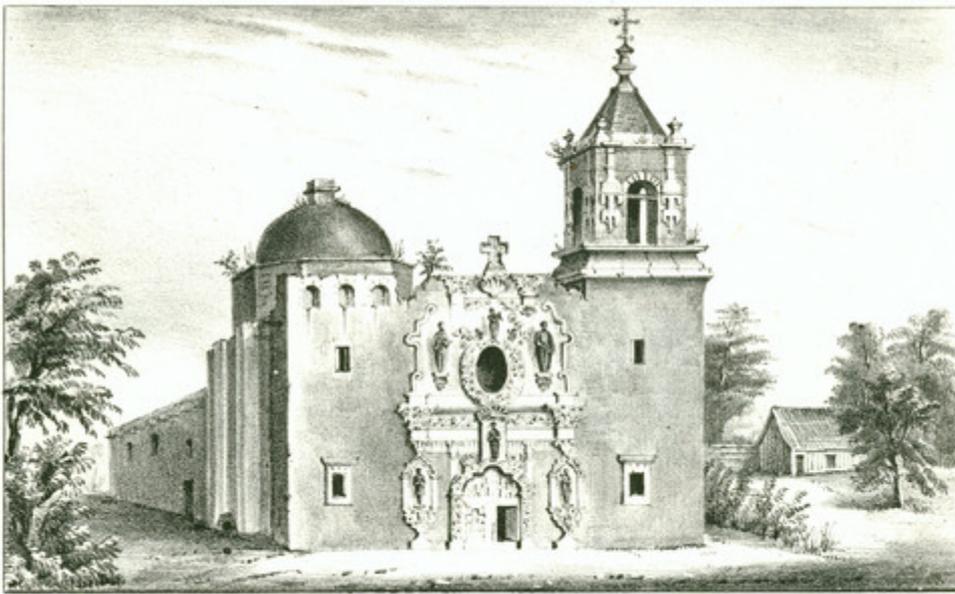
²⁴ **Los ingenieros topógrafos** realizaban labores de inspección de terrenos, modificando o elaborando nuevos mapas, transmitiendo copias o información a la Oficina Topográfica de los Estados Unidos y sobre todo comunicando lo más rápido posible al comandante en jefe sobre su trabajo de exploración paso a paso.

²⁵ **Coahuila reporte topográfico** elaborado por el capitán George Wurtz Hughes.

principal y también excesivos condimentos”. “El plato favorito en México son los frijoles y este platillo está presente a todas horas y en todas las comidas, el tipo de frijol mexicano es pequeño y de diversas variedades y colores, desde el color castaño hasta el negro. Su preparación es muy simple ya que solo se hierven por un término de 6 a 8 horas y después simplemente se muelen y se fríen en un sartén con manteca de cerdo, se agrega sal y se acompaña con cualquier otro platillo”. “Otro alimento que no debe faltar en la comida mexicana es la tortilla”.

Con la llegada del ejército norteamericano a Monclova el **3 de noviembre de 1846**, la ciudad es nombrada como estratégica tal como se menciona:

*“El comandante John E. Wool asentado en Monclova, considerando que la comunicación desde San Antonio y Lavaca, Texas era demasiado alejada, por lo que determinó abandonar el alejado enlace de comunicación y **establecer la base principal del ejército en la ciudad de Monclova**, ya que su localización era muy estratégica siendo el centro de una amplia región productiva, con abundantes abastos y **una pronta comunicación a varias poblaciones**”.*



MISSION OF SAN JOSE NEAR SAN ANTONIO DE BEXAR.

Es por lo anterior que desde Monclova se enviaban los reportes de periodistas de guerra a la prensa de USA, tal es el caso de un corresponsal de Illinois²⁶ que, tras su llegada a Monclova, el 17 de noviembre 1846 informa de la situación de guerra y una cena en esta población de Coahuila, en que se menciona lo siguiente:

Estando esperando los suministros y pedidos en el campamento, Estuve en una cena en una casa acomodada, donde se sirven de 4 a 5 platillos: “...estuve en una cena en una casa acomodada, donde regularmente se sirven entre 4 y 5 variados platillos:

1° fue un guiso de pollo ahumado con especias y mucho chile colorado.

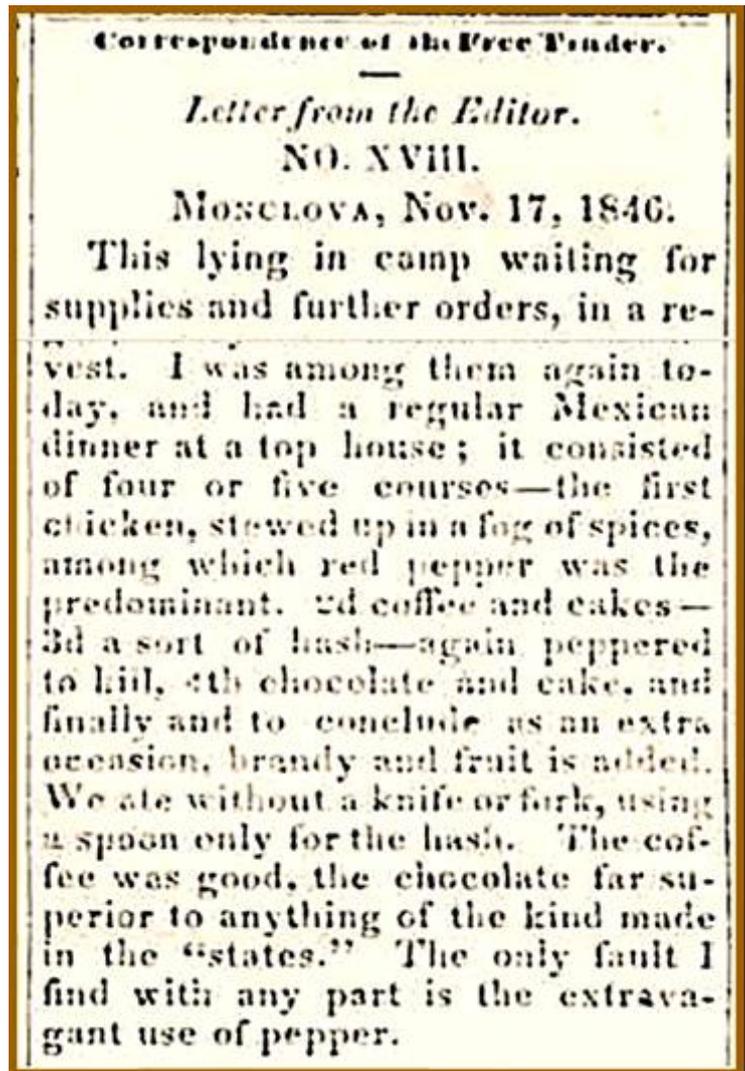
2° un picadillo de carne con chile, que mata.

3° Un pan con un delicioso café.

4° Unos pasteles con un excelente chocolate.

y finalmente un 5° para una ocasión especial brandy y frutas frescas”.

“...se come sin cuchillo, ni tenedor, y solo una cuchara para el picadillo. El café era bueno y el chocolate excelente muy superior al preparado en los Estados Unidos ... lo único malo es el uso excesivo del chile.”



²⁶ Ottawa Free Trader newspaper 22 Enero 1847 Ottawa, Illinois, Letter from Editor.

6.- La carne con chile, el platillo favorito en las prisiones de Texas.

En los años de 1850, las cárceles de Texas van a preparar para su menú, la **carne con chile**, por ser un guiso con ingredientes baratos y disponibles, ya que la carne de res de agostadero era de baja calidad (dura) y cortada finamente y guisada lentamente, sazónada con abundantes chiles y especias, se obtenía una consistencia suave y comestible de buen sabor.

Este platillo bien preparado, pronto se convierte en un emblema de las prisiones de Texas, por lo que los reclusorios solían calificarse por el sabor de la **carne con chile** y los presos solicitaban ir a las cárceles donde era la mejor preparación de la **carne con chile**.

El sistema penitenciario y la **carne con chile** mejoraron a tal grado que “los reclusos liberados solicitaban su receta²⁷ ya que la extrañaban a su salida a la vida cotidiana, inclusive se menciona que algunos presos eran reincidentes en delitos menores para regresar a la prisión por la comida y disfrutar de la **carne con chile**. El platillo llegó a ser muy apreciado en todas las prisiones, que la famosa prisión de la **isla de Alcatraz** en 1946, lo servía para la cena todos los martes, **el chili con carne**.

²⁷ Receta de la carne con chile de la cárcel de Texas

3 o 4 libras de carne de res.

1 o 2 cervezas para marinar

1/4 taza de aceite de canola o aceite vegetal

1 o 2 cebollas, finamente picadas

5 dientes de ajo, picados, o 1 cucharada de ajo en polvo

2 a 4 jalapeños sin semillas.

2 cucharadas de semillas de comino, tostadas y molidas.

1 o 2 cucharadas de pimentón rojo y/o 4 chile rojo seco en polvo.

1 cucharadita de chile seco cayena.

2 cucharadas de orégano seco

2 tazas de caldo de pollo

sal y pimienta al gusto

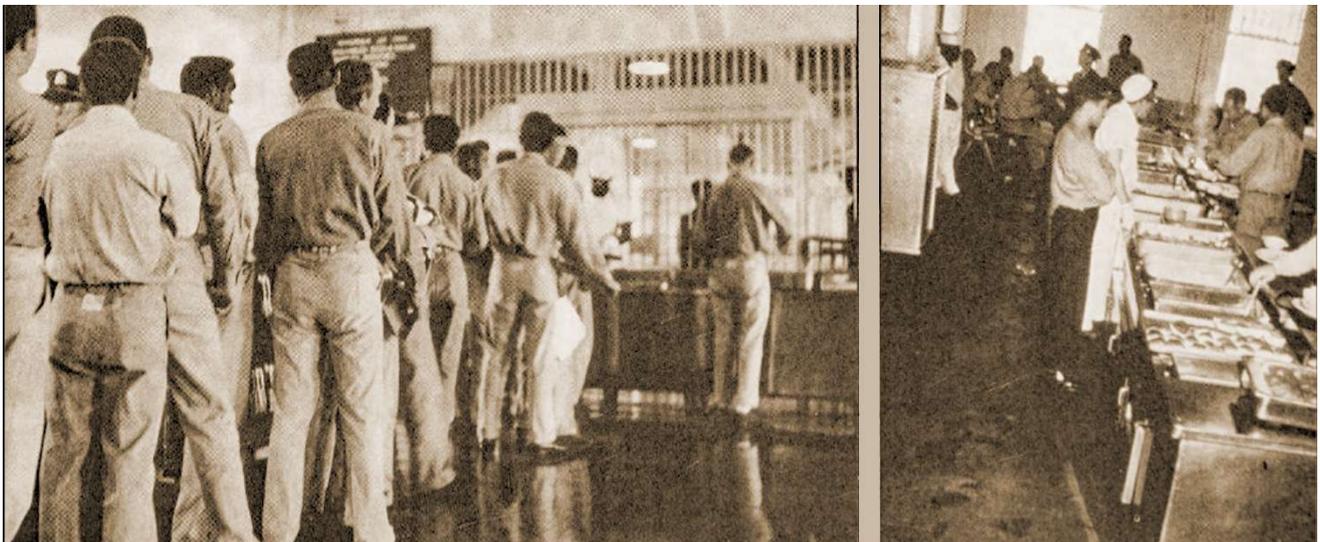
2 latas (15 1/2 onzas cada una) de frijoles pintos, escurridos y enjuagados.

COPY			
MAIN LINE MENU 9/2 to 9/8, 1946			
1946	BREAKFAST	DINNER	SUPPER
T	Apple Sauce	Puree Mongole	Puree Mongole
U	Cracked wheat	Baked Meat Loaf	<u>Chili con Carne</u>
S	Fresh Milk	Pan Gravy	Steamed Rice
S	Sugar	Steamed Potatoes	Lettuce Salad
	Peanut Roll	Spinach w/Bacon	Crackers
9-3	Bread & Coffee	Bread & Tea	Layer Cake
			Bread & Coffee

Menú de los martes en la prisión de la isla de Alcatraz.

Desde 1881 **William Gerard Tobin** (1833-1884) un Ex-Ranger y propietario de un hotel en San Antonio, Texas, quien se declara conocedor y defensor de la **comida mexicana tipo texano**. Hace una propuesta al gobierno de los Estados Unidos para suministrar **carne con chile**²⁸ enlatada para el ejército.

El gobierno de USA se muestra interesado y Robin diseña y establece una fábrica para su enlatado, sin embargo, su muerte repentina días antes de iniciar la operación del proyecto, pone fin al desarrollo de este producto y tecnología que años más tarde otros proveedores lo concretan.



²⁸ A base de carne de cabra, chile colorado y algunos conservantes naturales.

7.-Las Lavanderas origen de las Chili Queens.

La extrema pobreza de las mujeres que perdían a sus maridos en las distintas guerras, las lleva a incorporarse a los ejércitos tanto; mexicano, tejano, confederado o estadounidense. Sus principales tareas eran de: adquirir comestibles, trabajo de cocina, limpieza de campamentos, lavaban y transportar la indumentaria de guerra e implementos de cocina. A menudo marchaban adelante del ejército para que pudieran tener la comida lista y las casas de campaña armadas y limpias. También cuidaron a los soldados heridos y en algunos casos proporcionaron "compañía sexual". A estas mujeres les llamaron **las Lavanderas** o soldaderas.



Algunas de estas **lavanderas** después de la separación de Texas en 1836, algunas decidieron quedarse con el ejército texano y durante el día lavaban la ropa y calcetas de los soldados en sus calderos y por la noche convertían en enormes cacerolas para preparaban la cena para todo un regimiento. Su tradicional platillo tradicional era la **carne con chile**, a base de carne de cabra o venado, con chiles secos y especias silvestres (orégano, romero, laurel y tomillo).



En 1850, en tiempos de paz y el ejército acuartelado en San Antonio, Texas, las lavanderas ofrecían su comida en las plazas (Islas Canarias y Militar) para obtener un dinero extra, (al del ejército). Y de igual manera similar aparecen otras amas de casa en los llamados “puestos” cerca del camino a Chihuahua, contiguo al cementerio, en el barrio de mexicanos llamado “El Laderito” y próximo al distrito de la Zona Roja o de tolerancia. (Red lights district).



Para el año de 1865, estos puestos de comida de la plaza Militar y Canarias, son desalojados debido a la inseguridad que había en esa zona (pleitos, damiselas de mala nota y borrachos).

8.- Las Chili Queens y la fama de la Carne con chile.

Desde 1860 hasta 1937, una de las principales diversiones para los turistas y pobladores de San Antonio, Texas fue la comida en las plazas y lugares de diversión como teatros, burlesques y zonas de tolerancia.

La popularidad de la carne con chile se inicia en 1870 en una fonda de comida mexicana llamada **Madame Garza's** que ofrecía en su menú platillos mexicanos como: carne de res con chile (seco y/o fresco como picante y condimento) enchiladas, frijoles, tamales, salsa de chile verde, tortillas y para acompañar, café fuerte, chocolate negro caliente o atole dulce. en la parte oeste o Wester San Antonio , Texas.

Barrio del “El Laderito” en San Antonio, Texas mapa de 1890.

Las fondas y puestos de **carne con chile** eran muy frecuentados por **proxenetas, jugadores y damiselas**, así como de gente decente, por lo que un escritor local de la época apuntaba:

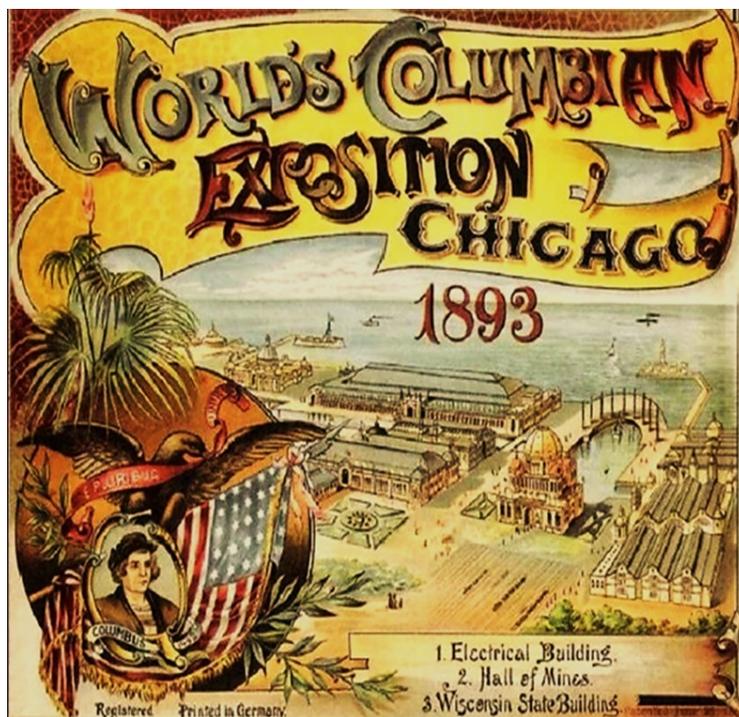
“... en ese lugar tengo la rara oportunidad de ver dos mundos diferentes de: compartir, estudiarse y disfrutar de un buen bocado”.

La fascinación por las vendedoras que se empezaron a autonombraban las "**Chili Queens**" o "**Chile Queens**" (ocasionalmente deletreado) fue una de las

principales razones por las que la **carne con chile** se da a conocer tanto en Texas, como en los Estados Unidos.

Los relatos y fama de las exóticas **Chili Queens** empezaron a aparecer en algunos de los periódicos locales y con la llegada del ferrocarril y turismo a San Antonio en 1877 se incrementa. Pero en la **Feria Internacional de Chicago**²⁹ de 1893 es donde se da a conocer masivamente.

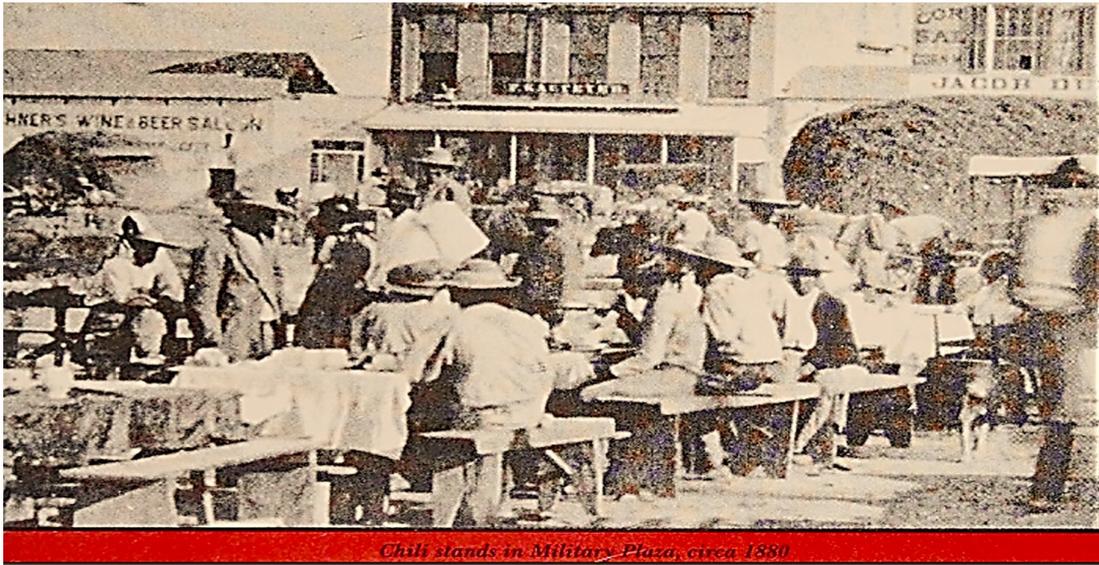
San Antonio, Texas, tiene un plato llamado chili con carne, de origen mexicano, se elabora con: carne de res, guisantes, salsa de chile rojo. Es seductor, con gran sabor y suave.



Y a partir de esa fecha, San Antonio y el barrio mexicano va a ser uno de los lugares preferidos por los turistas, ya que la vida nocturna era considerada como una experiencia que reflejaba la parte antigua de Texas y sus evocaciones de cuando esta región perteneció a México.

²⁹ **La carne con chile de Texas**, se hace famosa a nivel nacional cuando los tejanos de San Antonio instalan un stand o puesto en la **Exposición de Chicago en 1893**. De todo el país llegaron a la feria para probar cosas nuevas, y entre ellas estaba la carne con chile de Texas.

A mediados del siglo XIX, los puestos de **chile con carne** se localizaban en la **Plaza Militar** ofreciendo platillos típicos mexicanos. El aroma del picante perfumaba los jardines y la música mexicana se escuchaba en toda la plaza.



Si bien en otras ciudades del estado de Texas como Dallas³⁰, también existían los puestos **de carne con chile** y había “**otras**” **Chili Queens**. Es en San Antonio que se van a distinguir, debido a que los periódicos se encargaron de darles fama a las Chili Queens.

El periódico **San Antonio Light de 1892** mencionaba que existían 3 clases de Chili Queens:

La 1ª era una joven criada en el campo, necesitaba el trabajo y había escapado de su familia.

La 2ª era una señorita mexicana, cuyos padres eran dueños del puesto o fonda y estaban a punto de jubilarse.

Y la 3ª o verdadera reina, era una mujer joven con experiencia en el arte del engaño y generalmente atractiva (fly girl) o frívola.

³⁰ **Fort Worth** tenía su propia “**Reina del chile**”, llamada Susie Barton, que trabajaba en la zona roja del barrio peligroso de Hell's Half Acre, destino favorito de vaqueros, cazadores de búfalos, trabajadores ferroviarios y cargueros deseosos de un buen baño y divertirse.

Las Chili Queens eran jovencitas entre los 16 y 20 años de edad, bien parecidas, bien vestidas y educadas, conversan sobre cualquier tema desde lo sentimental hasta la política, son chicas brillantes y hechizantes, y se toman muchas molestias para complacer a sus clientes. Trabajaban de las 8 de la noche hasta altas horas de la madrugada, ganaban de US\$ 1.0 a 1.5 por día y en los puestos más elegantes recibían de US\$ de 20 a 35 por semana.

Pero la realidad era otra, ya que eran mujeres resistentes al trabajo físico del turno de noche y obtener ingresos para la familia, se rentaba un terreno en la plaza para el puesto, trasportaban en carretas y burros, la leña, ollas, sartenes, alimentos y bebidas. Las mujeres de la familia preparaban porciones de la comida en casa antes de llevarla a las plazas por la noche, las ollas se mantenían calientes sobre braseros de carbón. La jefa de familia era la cocinera principal mientras que las hijas atendían y servía a los clientes. Ya de madrugada los utensilios debían empacarse y transportarse de regreso a casa hasta la noche siguiente y el ciclo se repetía día con día. Mucho más que una fiesta nocturna para las Chili Queens, la vida en las plazas era su duro sustento.



Learn about Juanita and Esperanza Garcia, two of the Chili Queens of San Antonio, in the "Wise About Texas" podcast.

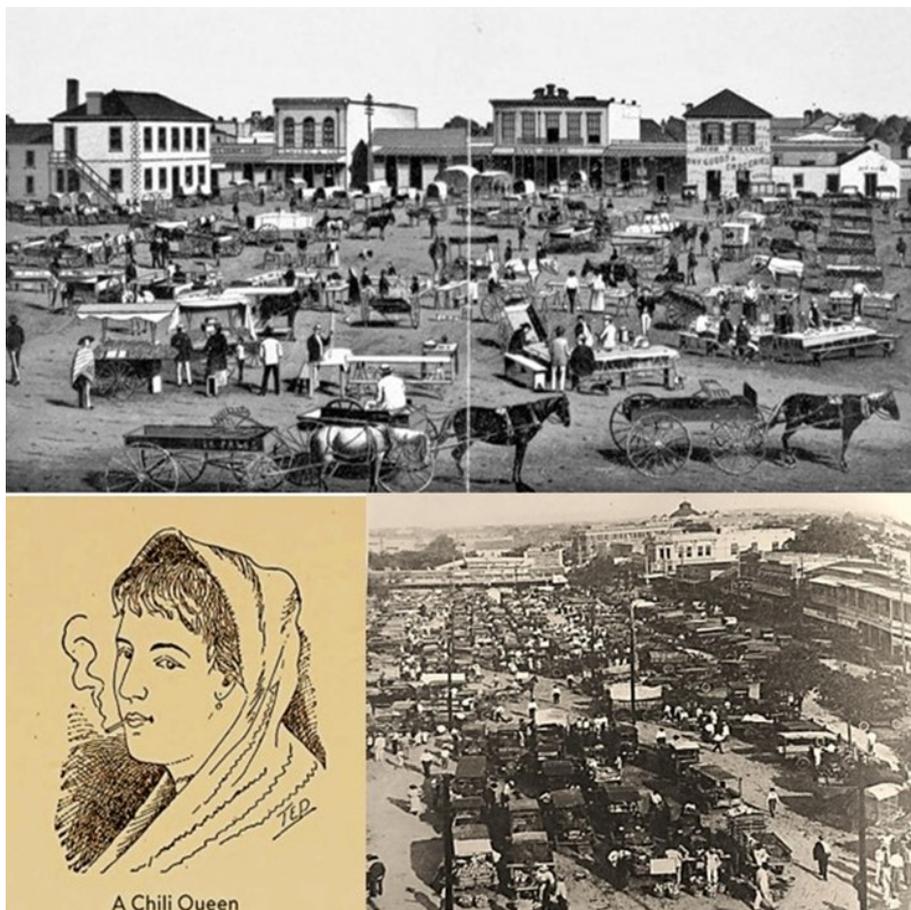
La Plaza Militar o de Armas va a ser el primer sitio donde inician las Chili Queens. Pero en 1889, al construir el nuevo edificio para el Ayuntamiento son desplazadas a varios lugares como: El Parque San Pedro Creek, Main Plaza, Álamo Plaza, Haymarket Plaza y Milam Park. Y durante el periodo de 1900 a 1912 van a ser removido de varios lugares por diversas circunstancias.

Durante la gran depresión en USA de 1929 - 1939.- la Carne con chile en USA va a ser una de la comida más consumida por ser barata y accesible a toda la gente que la acompañaba con galletas saladas que les proporcionaba el gobierno.

Finalmente, desde 1937 los puestos de comidas fueron desalojados definitivamente de las plazas por razones de; **higiene, genero, ¿racismo, infraestructura o modernización?** Quedando las plazas abandonadas y vacías, aquellas que alguna vez fueron animadas y divertidas.

Entre las **Chili Queen** iniciadoras que mantuvieron la tradición y receta de la carne con chile se pueden mencionar algunas como:

En 1892, **Sadie Thornhill-Rosenbaum** y su cocinero mexicano Pancho. Las mexicanas **Marta García, Rosa, Elia y Jovita.**

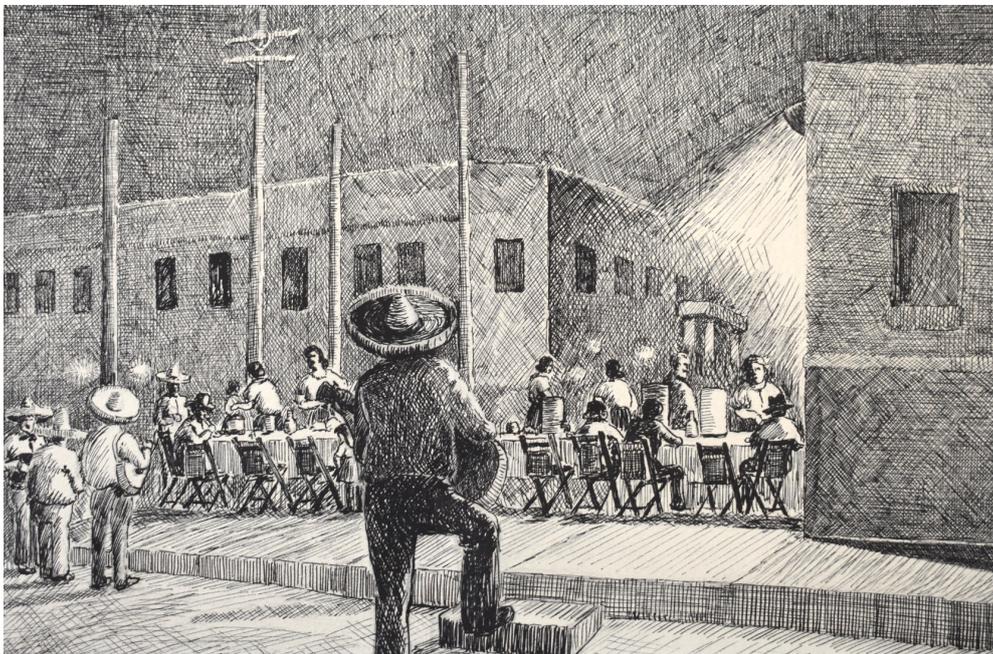


En 1893, **Rosario Spania y Teresa González.** Al calor de la competencia y las copas, una noche son arrestadas por peleas callejeras y lenguaje abusivo Marta García y Teresa González. **Agnes Pearson,** las hermanas **Rose y Lulu Davis y Jennie Johnson,** Estas últimas 3 son encarceladas por estar borrachas y armar un desorden.



Plaza Militar (1870 – 1880) donde las "Reinas de Chile" hasta altas horas de la noche en San Antonio, Texas.

En 1937, Juanita y Esperanza García las últimas Chili Queens



9.- Concursos de carne con chile en los Estados Unidos hoy.

El primer campeonato mundial de carne chile es el 4 de octubre de 1952 en la Feria Estatal de Texas en Dallas y el propósito era de reintegrar el prestigio y gusto por la carne con chile en lo gastronómico. El presidente del concurso es **Joe E. Cooper** autor del libro "Con o sin frijoles, una biografía informal del chile" quien muere 2 meses después sin ver su libro impreso, que incluye ingenio, filosofía, humor, historia, extravagancias y recetas de autores como: almirante Nimitz, el senador Johnson, el gobernador Shivers, Mary Martin, J. Frank Dobie, Westbrook Pegler, y más de 100 **chilosofistas (Filósofos del Chile)**. La ganadora de este primer concurso fue la Sra. F G Ventura de Dallas.

En 1967 se realiza un campeonato en **Terlingua, Texas**, para redimir la mejor receta de chili entre Wick Fowler y H Allen Smith. Los jueces eran 3; la jueza H. Stillwell vota por Smith y el juez F. Schneider por Fowler. El 3er juez D. Witts al probar su primer platillo sufre de malestar se dice ser envenenado y queda en empate este concurso.



La **International Chili Society** cuenta con 2,000 miembros y avala + 200 concursos por año. Las ganancias de los concursos se han entregado para obras benéficas y a la fecha + 100 millones US. Su emblema es : **Chili, caridad y diversión.**

Entre los principales campeonatos se encuentran:



Open Chili Champ. (Arizona-37 años), Louisiana Chili Cook-Off (10 años), New Jersey Chili & Salsa Cook-Off, Beach Fair & Chili Cook-Off (San Diego), Sertoma Chili Cook-Off (34 años), Chili Cook-Off Champ (Carolina (6 años), Texas Chilifest (Snook, Texas 24 años), Texas Chili Cook-Off, Chilifest (Tustin, California (31 años), World's Champ. Chili Cookoff (49 años), Terlingua I. Champ. Chili Cookoff (55 años), Czhilispiel – Flatonia (Texas, 49 años), Yaga's Chili Quest & Beer Fest (Galveston) y en México la Mexican National chili Cookoff entre muchos más...

Horacio Domínguez Lara

San Buenaventura, Coahuila. - septiembre 2020



El Álamo uno de los edificios más tradicionales de San Antonio, Texas con sus puestos y las Chili Queen.



Puestos de Carne con Chile en la Plaza Hayket - 1904



Puestos de comidas y verduras en la Plaza Militar en San Antonio, Texas en 1880