

Preparación de discada norteña

Preparation of discada norteña

*Blanca Azalia López-Hernández^a, Daniel Akiris Ramírez Moctezuma^b,
Juan Francisco Gutiérrez-Rodríguez^c*

Abstract:

Discada norteña is one of the emblematic dishes of the northern region of Mexico, although it is believed that its origin dates back to the peasants and the need to eat during work hours and there is no specific recipe, since, Its preparation changes from state to state and from house to house, according to the ingredients available and the culinary tradition of each home, however, traditionally it is made up of different meats and vegetables; but its main characteristic is the plow disk on which it is cooked, from which it also takes its name.

Keywords:

Disco, northern region, culinary tradition

Resumen:

La discada norteña es uno de los platillos emblemáticos de la región norte de México, si bien se cree que su origen se remonta a los campesinos y a la necesidad de comer durante las horas de trabajo y no se cuenta con una receta específica, ya que, su preparación va cambiando de estado en estado y de casa en casa, acorde a los ingredientes con los que se cuenta y a la tradición culinaria de cada hogar, sin embargo, tradicionalmente se constituye de diferentes cárnicos y vegetales; pero su característica principal es el disco de arado en el que se cocina, del cual también toma su nombre.

Palabras Clave:

Disco, región norte, tradición culinaria

Introducción

La cocina mexicana es una manifestación auténtica de la diversidad cultural y geográfica del país. Los climas y entornos variados que abarcan México han dado lugar a una rica tradición culinaria en cada una de sus seis principales regiones: noreste, noroeste, centro, pacífico, sur y sureste. 1

Al explorar la gastronomía mexicana, se revela una conexión intrínseca entre lo que se consume y el entorno local.

Un ejemplo de esta relación es la "discada", un platillo típico del norte del país. Este delicioso manjar se

caracteriza por su composición de cerdo, res, embutidos, chiles, tubérculos y/o leguminosas. 2

La elección de ingredientes en la discada se ajusta a las particularidades geográficas de la región. El norte de México se distingue por su variado paisaje que abarca llanuras, sierras, desiertos y costas. Estas condiciones favorecen la producción ganadera, ya que la región cuenta con la humedad y la vegetación necesaria para criar Ganado. Es precisamente de esta actividad de pastoreo que emerge la historia de la discada. 3

Cuenta la leyenda que la preparación de discada surgió como una solución ingeniosa a un problema común que los trabajadores no siempre podían regresar a casa para comer durante sus jornadas laborales, un labrador

a Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0003-4238-1246>, Email:

blanca_lopez@uaeh.edu.mx

b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0001-9967-6822>, Email: daniel_ramirez8376@uaeh.edu.mx

c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-4225-563X>, Email: juanfg@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 30/10/2023, Fecha de aceptación: 03/11/2023, Fecha de publicación: 05/12/2023

DOI: <https://doi.org/10.29057/icea.v12i23.12012>



ingenioso decidió utilizar un disco de arado como base para calentar su comida. Observando la eficacia de este método, sus compañeros pronto se unieron a la iniciativa, formando así una tradición culinaria profundamente arraigada en la región. 2

Aunque la discada puede tener variaciones locales en su receta, su base, el disco redondo, sigue siendo el símbolo icónico de esta preparación que ha sido adoptada por la gente de la región. La historia de la discada es un ejemplo vívido de cómo las tradiciones culinarias de México están intrincadamente relacionadas con las condiciones geográficas, culturales y sociales. Esta interconexión realza la importancia cultural y el significado que la comida tiene en la vida cotidiana de los mexicanos.

Desarrollo

1. **Nombre de la práctica:** Preparación de Discada Norteña
2. **Insumos requeridos para su realización**

Tabla 1. Insumos requeridos para preparar discada

Ingredientes	Cantidad
Aceite vegetal	0.100 l
Chorizo	0.500 kg
Tocino	0.300 kg
Chuleta de cerdo ahumada	0.500 kg
Salchicha para asar	0.500 kg
Pulpa de cerdo	0.500 kg
Pulpa de res	0.500 kg
Cebolla	0.500 kg
Ajo	0.025 kg
Frijol	1.000 kg
Pimiento morrón	1.000 kg
Tomate guaje	1.000 kg
Cerveza	0.350 l
Sal	0.020 kg
Pimienta negra	0.003 kg
Cilantro	0.100 kg
Tomillo	0.005 kg
Leña	4.000 kg

Procedimiento:

1. Cortar los cárnicos en trozos pequeños.
2. Cortar los pimientos en bastones.
3. Cortar la mitad de cebolla en julianas.
4. Llevar a cocción los frijoles en agua con sal. Reservar.

5. Tatemar el tomate, el resto de la cebolla y el ajo, licuar hasta obtener una salsa uniforme.
6. Cortar el chorizo en chiffonade.
7. Preparar la leña y calentar el disco.
8. Calentar el aceite y agregar la cebolla, mantener a fuego hasta que se acitrone.
9. Incorporar las carnes hasta que se doren en el siguiente orden: tocino, chorizo, salchicha para asar, chuleta, pulpa de cerdo, pulpa de res.
10. Deglasar con cerveza.
11. Agregar el puré de tomate.
12. Incorporar frijol, pimiento y cilantro.
13. Rectificar sazón con sal, pimienta y especias.

Conclusión

La historia de la discada es un ejemplo vívido de cómo las tradiciones culinarias de México están intrincadamente relacionadas con las condiciones geográficas, culturales y sociales. Esta interconexión realza la importancia cultural y el significado que la comida tiene en la vida cotidiana de los mexicanos.

Referencias

- [1] Secretaría de Relaciones Exteriores|. (29 de octubre 2023). *¿Conoces las seis regiones que conforman a la #gastronomíaMX?* Gobierno de México . Secretaría de Relaciones Exteriores| Recuperado de <https://www.gob.mx/sre/articulos/conoces-las-seis-regiones-que-conforman-a-la-gastronomiamx>
- [2] Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural . (29 de octubre del 2023). *Discada, delicioso platillo norteño.* Gobierno de México . Gobierno de México Recuperado de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/discada-delicioso-platillo-norteno>
- [3] La Ganadería en México. (29 de octubre 2023). *La Ganadería en México.* Secretaria de gobernación . Secretaria de Gobernación Recuperado de <https://www.gob.mx/firco/articulos/la-ganaderia-en-mexico?idiom=es>