

Elaboración de pastes de papa Preparation of potato pastes

Blanca A. López-Hernández^a, Juan F. Gutiérrez-Rodríguez^b, Nayeli Vélez-Rivera^c

Abstract:

The paste is considered one of the emblematic dishes of the state of Hidalgo, its history dates back to the arrival of Cornish miners to Real del Monte at the beginning of the 19th century who consumed the Pastry case; either to appease the appetite or for functionality, these have presented variations over the years thanks to the popularization and creativity in the various pastry houses, however, currently the traditional potato paste with meat continues to be a reflection of the heritage English cuisine.

Keywords:

Heritage, potato, miners

Resumen:

El paste es considerado uno de los platillos emblemáticos del estado de Hidalgo, su historia se remonta a la llegada de los mineros de Cornualles a Real del Monte a inicios del siglo XIX quienes consumían el cornish pasty; ya sea para calmar el apetito o por funcionalidad, estos han presentado variaciones a lo largo de los años gracias a la popularización y creatividad en las diversas casas pasteras, sin embargo, actualmente el tradicional paste de papa con carne sigue siendo el reflejo de la herencia culinaria inglesa

Palabras Clave:

Herencia, papa, mineros

Introducción

Los pastes son actualmente uno de los platillos más reconocidos del estado de Hidalgo, específicamente en el municipio de Real del Monte, este pueblo de origen minero tuvo un gran auge durante el siglo XVIII con José Alejandro de Bustamante y Pedro Romero de Terreros, este último nombrado Conde de Regla; sin embargo son sus descendientes quienes continúan con el negocio de explotación de minas pero no logran llevar la empresa a tan altos niveles, por lo que en 1824 el tercer conde de Regla deja las minas en manos de una compañía inglesa, quienes a pesar de que solo permanecieron hasta 1849 debido a las pérdidas que se habían presentado [1], son los que nos dejan uno de los mayores legados gastronómicos, en este caso los pastes.

Estos pasteles de papa tienen el registro de su origen en el siglo XIV y para el siglo XVIII ya era parte de la dieta habitual de las familias de escasos recursos, elaborados principalmente de papa, cebolla y nabo; sin embargo es con los mineros de Cornualles que se populariza como parte de su almuerzo diario y en donde se da la forma de D distintiva hasta nuestros días[2].

Los mineros e ingenieros que venían de la región de Cornwall Inglaterra y traen consigo los Pastry case, la historia nos dice que estas empanadas rellenas de papa y poro que llevan la tradicional trenza no solo por el hecho de que las condiciones de trabajo no les permitían lavarse las manos antes de comer, sino por la gran cantidad de minerales que se encontraban dentro de las minas y que podían causar algún envenenamiento si se consumía, los mineros tomaban los pastes por las trenzas, se comían el resto y estas eran desechadas, aunque muchas veces se dejaban dentro de las minas y se creía que duendes

a Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Profesora del Programa educativo de Gastronomía <https://orcid.org/0000-0003-4238-1246>, Email: blanca_lopez@uaeh.edu.mx

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

c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Profesora del Programa educativo de Gastronomía, <https://orcid.org/0000-0001-6890-2340>, Email: nayeli_velez@uaeh.edu.mx

salían a consumirlas y aparte servía porque los duendes con esto les mostraban los caminos para llegar a las mejores vetas.

Una vez en México, se agrega chile a la preparación más al gusto local; y en 1940 en el billar y cantina de don Fidel y don Simón donde se lleva a cabo la primera a la venta los primeros pastes establecidos [3], en 1975 se establecen los pastes del portal y surgen el resto de empanadas que van de diversos rellenos salados y dulces que poco a poco van incrementando las variedades gracias a la creatividad de las casas pasteras.

Desarrollo de la práctica:

1. Objetivo general de la práctica:

Preparar pastes de papa de forma tradicional para darle continuidad a la herencia culinaria inglesa.

2. Instrumentos necesarios

Tabla, cuchillo chef, rodillo, bowls, charola para horno, brocha.

3. Insumos requeridos

INGREDIENTES	CANTIDAD
Masa	
Harina	0.500 kg
Polvo para hornear	0.010 kg
Sal	0.015 kg
Manteca	0.100 kg
Clara de huevo	1 pza
Leche	0.200 lt
Relleno	
Papa	1.200 kg
Porro	0.200 kg
Carne de res molida	0.450 kg
Perejil	0.030 kg
Chile serrano	0.030 kg
Cebolla	0.100 kg
Sal	0.010 kg
Pimienta	0.002 kg
Para barnizar	
Huevo	2 pzas

Figure 1. Elaboración propia

Conclusión:

La herencia culinaria que ha dejado el mestizaje con los mineros ingleses ha otorgado a la gastronomía hidalguense un referente a nivel nacional, el conocimiento

de la preparación del paste de papa para las nuevas generaciones permitirá su continuidad y tradición.

Referencias

[1] Juan Manuel Menes Llaguno (2015, julio 10). Minería en México – Parte 8 [Video] https://www.youtube.com/watch?v=tnf_T8Fz_y0

[2] Cornish Pasty Association (2021). Historia. Cornish Pasty Association <https://cornishpastyassociation.co.uk/about-the-pasty/history/>

[3] Consejo Regulador del Patrimonio Cultural Real del Monte – Cornwall, A.C. (COREPAC). (2022). Pastes el Billar. Festival Internacional del Paste. <https://festivaldelpaste.com/pastes-el-billar/>