

Un Delicioso Dulce Latinoamericano

En este mes dará comienzo el mes de la Herencia Hispana que tiene una duración del 15 de Septiembre al 15 de octubre, durante este periodo se celebran las independencias de un gran número de países de Latinoamérica entre ellos México, Chile, Guatemala, Costa Rica, Salvador, Honduras entre otros.

En la población de estados Unidos se encuentran representados los 19 países latinoamericanos formando parte de un enorme porcentaje de 17% del total de la población de este país. Para mí es muy interesante e intrigante a la vez que se tome un mes entero para reconocer la importancia y aportes que las culturas Latinas-hispanas han dado a este país.

A veces es un poco difícil enfrentarse a la realidad de que para mucha gente se pierde cada vez más la distinción del origen real de la persona y todos terminamos siendo latinos englobados en una generalidad en la cual se desconocen los rasgos y las peculiaridades del país del que venimos.

El folclor de cada país es muy diferente con su propia vestimenta, música, artesanías, dulces, comida, arquitectura, lenguas indígenas etc. Y me resulta tan difícil englobar a todas las culturas de habla hispana que viven en este país como Latinos.

Creo yo que lo más importante está en que cada uno de nosotros conozcamos bien nuestro origen y lo sepamos conservar para poder transmitirlo a nuestras futuras generaciones para nunca olvidar lo que somos y de dónde venimos. Por supuesto la comida es la parte del folclor que a mí más me importa y me ayuda expresar, pero existen muchos aspectos que únicamente viajando a los lugares podrían ayudar a la gente a darse cuenta de la dimensión y la belleza de cada una de las culturas y países que conforman esta hispanidad.

Cada país tiene su propia gastronomía y encontrar puntos en común para celebrar en ese mes me resulta muy difícil porque aunque hay platillos que se comen en muchos países, sus preparaciones varían según la región y sus propios ingredientes, como por ejemplo, el

ceviche, tan común en Perú, se come en todos los países latinoamericanos con costa del pacifico desde Chile hasta el Norte de México. El picadillo de carne (carne molida preparada) se come en México, Puerto Rico, Cuba y Argentina y cada uno lo prepara de diferente forma.

Buscando alguna preparación en común mis reflexiones me llevaron a un dulce que se prepara en la mayoría de los países latinoamericanos con sus variaciones por supuesto y con un nombre diferente. Estoy hablando de la Cajeta (México) Arequipe (Colombia, Venezuela), Dulce de Leche (en Argentina, Colombia, Ecuador, Paraguay, Bolivia, Uruguay, Puerto Rico, República Dominicana, Cuba, Venezuela, Costa Rica y Centroamérica.) y consiste en calentar la leche de vaca (en el caso del dulce de leche) o de leche de cabra (en el caso únicamente de la cajeta de México) con azúcar, vainilla y en casos particulares otros ingredientes. Cada país se atribuye el origen y es de suma importancia encontrándose en recetarios desde la época virreinal cuando los españoles conquistaron los países en lo que ahora se habla español. En México se le llama Cajeta por que anteriormente se le envasaba en una cajita y el nombre proviene de cómo la gente se refería a ella.

En septiembre de 2010, la cajeta fue declarada "El postre del bicentenario Mexicano," haciendo honor a su historia, tradición y origen. La cajeta nació en la ciudad de Celaya, Guanajuato, estado donde comenzó la guerra de independencia mexicana en 1810, y se decidió que la cajeta fuera un elemento importante de la Independencia, dada la facilidad para almacenarla y transportarla, y su duración de muchos meses sin descomponerse, convirtiéndose así en un complemento importante de la alimentación de las tropas pobremente alimentadas.

En argentina y Uruguay el Dulce de leche es un elemento principal de sus postres y son conocidos mundialmente. Cualquier persona de Latinoamérica se siente familiar a este postre y de alguna manera lo pueden identificar con su gastronomía. ♦



Receta de Cajeta Mexicana

- 1.5 litro de leche de cabra
- 1 Lb. de azúcar moreno,
- 1.5 cucharadita de esencia de vainilla,
- 1/3 de cucharadita de bicarbonato sódico.

Mezclar los ingredientes y calentar a fuego medio en una olla gruesa con una cuchara de madera. Cocinar por 1 hora y 45 minutos revolviendo constantemente. Bajar la lumbre asegurándose que no esté hirviendo mucho. La textura deberá de quedar más espesa que la leche condensada. Cuando se enfría se espesa aún más.