

Margarita Navarro interviewed by Iridian Atenco

Iridian Atenco: Mi nombre es Iridian Atenco, soy una estudiante en Guttman Community College. So mami diga su nombre, por favor.

Margarita Navarro: Mi nombre es Margarita Navarro de Herrera.

IA: Okay mami dígame esto... también el país donde nació, el estado y en el pueblo donde usted creció.

MN: Bueno en donde yo nací es un pueblo muy pequeño llamado Izúcar de Matamoros Puebla, pertenece al Estado de México.

IA: Ok, bueno pues la razón por la que estamos haciendo esta entrevista es para que yo aprender un poquito más de la comida de dónde usted creció, más en México porque aquí en los Estados Unidos la comida mexicana es muy famosa todo mundo sabe de la comida mexicana y yo quiero saber o sea de la comida favorita, de la que no le gusta, cómo aprende a cocinar, qué significa para usted la comida de allá... y yo sé que tiene que ver mucho la comida esté más cuando uno tiene problemas económicos y yo sé que usted los tuvo de chiquita. So, vamos a hablar un poquito de esto y también conocerla a usted, cómo fue su niñez. So, dígame cuántos tíos y tías tengo.

MN: Nosotros fuimos 12 en total, 7 hombres y 5 mujeres, ahora sólo estamos 9. Ya todos tenemos hijos. Hasta nietos. So, los padres ya no están, ellos pasaron a mejor vida. So, ahora nos tenemos solamente entre nosotros los hermanos. Los sobrinos y los nietos.

IA: So, yo sé que en México la situación no está bien, no siempre está bien y ahora que usted me dice que fueron 12 niños en total o sea yo sé que tiene que ver mucho la responsabilidad de mis abuelos, osea darle de comer a 12 niños todos los días, tres veces al día que es lo que uno debe de comer. So, dígame un poquito de la comida que usted comía cuando era niña.

MN: Bueno, en realidad nosotros no teníamos lo suficiente, tus abuelos... tu abuela ama de casa y tu abuelito pues campesino, el trabajaba en el campo y nosotros no compramos el maíz con el que se hace la tortilla pues porque prácticamente él era el que cultiva eso. De ahí hervimos el maíz, íbamos a moler el maíz al molino. Prácticamente nos criamos con todo lo que él cultiva, el frijol, el maíz, los tomates. Prácticamente todo eso nosotros no lo comprábamos, era lo que él cultivaba.

IA: so, se puede decir que ustedes por el trabajo de mi abuelito ustedes podrán comer de eso. Porque si él no hubiera trabajado en eso hubiera sido muy difícil para ustedes comer bien.

MN: Fue difícil, porque prácticamente lo que él cultivaba pues era se puede decir lo que más se come en México, son las tortillas, unas salsas... la salsa verde, salsa roja que viene del tomate rojo, el tomate verde con picante. Prácticamente mientras hubiera eso... tortillas, si hubiera un poco de aceite y salsa aunque no hubiera queso, ni crema porque no alcanzaba para comprar todo eso. Nosotros nos criamos muy pobres por eso fue que no terminamos de estudiar porque éramos muchos. Tuvimos que dejar de estudiar y empezar a trabajar a temprana edad porque no alcanzaba para todos nosotros. Yo era una de las mayores, entonces las más pequeñas para que ellas tuvieran nosotros tuvimos que dejar para que ellas pudieran ser más. Aunque nosotros los sacrificamos para que ellas estuvieran bien.

IA: Bueno mi abuelita más porque me imagino que ella era la que cocinaba más en la casa que es una comida que usted le recuerda a ella.

MN: Ella trabajaba lavando ropa de otras personas por ejemplo había un señor que vendía era carnicero entonces ella le lavaba la ropa y el señor en vez de pagarle le daba carne. Entonces nosotros dos veces a la semana que comíamos carne, prácticamente eran los miércoles ella cocinaba Adobo de puerco con chicharrón de puerco era lo que traía. El adobo Ahora lo más que nosotros comíamos o sea porque como ella lo cocinaba es era único y acompañado con frijoles y frijol también Polo cultivaba tu abuelito para nosotros será el día el mejor día porque comimos bien el miércoles y sábado era los días que para nosotros era como comer como como rico se puede decir.

IA: Usted cree que o sea como usted cree que mi abuelita se sentía o sea cocinando eso para ustedes, muy diferentes a lo del miércoles y sábado ahorita contra los otros días, que piensa ahorita usted que es mamá como ella.

MN: Pues yo la entiendo ahora yo soy mamá y trato de que no de que no pase lo que pase con ustedes porque yo trato de mejorar todo pero porque ahora estamos en una posibilidad diferente de antes, ella se sentía mal porque ella nos decía yo no les puedo dar lo que ustedes quieren. Para tomar un refresco que aquí es una soda, un un refresco pequeño lo tenía que compartir entre tres era como un poquitito que nos tocaban a cada quien. Ella trataba de decirnos "Tienen que conformarse con lo que hay. Lo que nosotros les podemos dar" y nosotros nos conformamos con eso.

IA: So cómo son doce en total, bueno ahora son nueve. Ve cómo nosotros en nuestro cumpleaños pedimos el mejor pastel o sea tener la gelatina, los helados, los postres así para nuestro cumpleaños. Como fueron los cumpleaños de usted, de mis tíos, mis tías? osea Cómo celebraban el cumpleaños, era un pastel o algo más chiquito?

MN: Por lo regular a nosotros nunca nos partieron un pastel. Sólo era una comida de todos los días por lo mismo de que no había cómo... de dónde para ella querer hacer algo mejor pero pues la situación no estaba bien eso era que era un día común y corriente para nosotros.

IA: Ahorita este como usted lo ve y ya ahorita que usted es un adulto y nosotros convivimos con mis tíos con mis tías, ¿usted cree que son comidas para ocasiones especiales?

MN: Pues para nosotros ahora pues ya no necesitamos que sea una ocasión o sea de un cumpleaños o festejar algo porque estábamos en un lugar donde podemos comer lo que lo que se nos antoje ya no es necesidad de que de que haya una fiesta o festejo de alguien para nosotros, comemos lo que se nos antoja ahora es diferente.

IA: y cuáles usted cree que son esas comidas o esos platos que uno o sea antes uno decía no esto es cuando es para una fiesta ahora nosotros lo comemos diario... no diario pero no le damos tanta importancia?

MN: Lo más más caro que o sea que no podíamos comer más que fuera en una boda o en algo grande es el mole poblano porque eso es demasiado caro, otra era los mariscos. Todo eso no lo podías comer porque es muy caro. Otra era la barbacoa de chivo eso es otro que sí lo comías era una vez al mes o una vez a los 2 meses. Aquí te lo puedes comer cualquier día de la semana o sea es más diferente.

IA: Qué es o sea de toda la comida que ha probado ya sea en México o acá, porque yo sé que usted vivió muchos años en México pero también casi la mitad de su vida la ha vivido aquí, que es una comida que usted detesta que no la puede o sea no la puede comer para nada?

MN: Prácticamente los mariscos, tú sabes que yo... A mí no me gustan mucho por lo mismo de que nosotros no estamos acostumbrados a comer eso. Es lo más que no me gusta.

IA: Y eso no lo ha probado en diferentes maneras así como y otras comidas así?

MN: El olor no me gusta tampoco.

IA: Ok. Y cuál era su preferido restaurante allá en México y cuál es su favorito restaurante aquí en Estados Unidos?

MN: Pues allá en México no había Restaurantes, donde nosotros o bueno más bien donde yo trabajaba era una fonda. Una fonda es un tipo... no tipo restaurante es un poco menos porque solamente se hacen de cuatro a cinco comidas es lo que se hace, no es lo mismo que un restaurante que que te dan un menú y ya tú escoges que lo que tú quieres. En una fonda es muy diferente porque sólo hacen cuatro o cinco tipos de comida y ya ellos te dicen que lo que tú quieres y ya o sea te sirven. Es diferente que un restaurante donde yo trabajé ahí mismo pues yo comía. También a veces cuando sobraba mucha comida la señora nos las daba para llevarla a la casa.

IA: Y de ahí usted usted ya sabía cocinar antes de que trabajar en esa Fonda o como que ahí empezó a cocinar

MN: Yo empecé ahí cómo... haber yo en realidad era muy chiquita tenía yo tan sólo diez años entonces la señora no me dejaba entrar mucho a la cocina porque yo era muy chiquita pero si ya me empezó a gustar y después de ahí pues me fui a otro. Ahí ya era solamente donde se hacían solamente tortas de hecho en el lugar se llamaba 'tortas nada más' porque se hacía todo tipo de tortas. Que viene siendo aquí cómo tipo sandwiches, allá eso es muy conocido en México.

IA: Y cual es una comida que usted sabe perfecto... que usted sabe hacerlo súper bien y sabe que a la gente le va a gustar?

MN: Lo que lo que más pasión y que yo siento y qué bueno que me dijo que me sale bien es este aunque a mí no me gustan los mariscos yo sé que a ti te gustan entonces trato de hacer el caldo de mariscos que viene todo tipo de...

IA: de pescado, camarón, cangrejo...

MN: Osea, mixto.

IA: Si yo le iba a decir eso pero yo quería ver que usted decía

MN: Si, eso es lo que a ti te gusta más y ya que como te digo estamos en un lugar donde puedes comer lo que tú quieras entonces aunque sale demasiado caro pues vale la pena.

IA: y cómo usted se siente, osea ya sea el caldo de mariscos o simplemente un huevo, como éste se siente cada vez que usted cocina una comida?

MN: Yo me siento muy bien Yo vengo de una familia de cómo de que es ama de casa y a mí me gusta también eso. Tú sabes que yo prefiero cocinar a salir a comer afuera porque o sea uno sabe lo que uno está cocinando, tú no sabes cómo cocinan afuera es mejor cocinar uno a estar comprando.

IA: Usted cree que usted ha continuado como con la tradición de la comida que se cocina como mi abuelita, la mamá de ella...usted cree que usted ha continuado se puede decir la tradición?

MN: Si yo hago las enchiladas verdes, los caldos de pollo eso es prácticamente... las chalupas que nosotros no nos pueden hacer falta aunque no haga carne pero para nosotros estamos acostumbrados a comer una tortilla con salsa queso y crema, osea ya nosotros estamos felices y estamos comiendo prácticamente siempre decimos esto lo comía allá y lo estoy comiendo acá igual.

IA: O sea usted ve que bueno por ejemplo acá casi en todos los lugares en Nueva York uno tiene que verla osea el restaurante qué tan limpio es y las reglas de cómo cocinar Usted cree que usted ha hecho eso acá también en la casa y también que ellos tienen

que decirle a las personas o sea cuánta azúcar o cuánto aceite usan, cuántos carbohidratos porque o sea en mi opinión yo veo que en México sí hay refresco si hay soda pero también hacemos mucho la limonada, agua de sandía, agua de melón tamarindo, jamaica... Usted cree que ha sido un poquito más saludable en la forma que se cocina a comer afuera?

MN; Por eso te digo o sea en la casa es diferente porque si tú no quieres mucha grasa tú no lo cocinas con mucha grasa, si tú no lo quieres tan picante tú sabes cómo hacerle para que no salga tan picante. Otra cosa es que en la casa es más saludable que restaurante porque tú no sabes de cuántos días es la comida, por ejemplo si yo cocino y nos sobró un poquito si queremos lo comemos mañana y si no ya no pero sabemos qué día lo cocinamos en un restaurante no se sabe porque te sirven y a veces ya está calentado y ya está bien salados porque eso es obvio cuando está muy salado y es porque ya lo han calentado muchas veces y no se sabe de cuantos días fue.

IA: Creo que esta va a ser la última pregunta, Usted cree que en la forma que sale un platillo, cómo sabe significa cómo cuánto tiempo o sea el esfuerzo que usted le puso a la comida es así cómo va a salir, usted cree que eso es verdad?

MN: No, simplemente cuando tú sabes cocinar ya no necesitas el tiempo por ejemplo tú sabes que yo trabajo yo salgo tarde y yo tengo ya un cálculo de tiempo donde donde yo cocino y no es que digo no me va a salir bien porque cogí poquito tiempo, no, el que sabe cocinar y ya tiene el cálculo de qué tanto le va a poner a lo que se va a cocinar o sea, no importa el tiempo puede que alguien que empieza o qué sabe o no sabe. Es dependiendo de uno el tiempo que tú quieras utilizar.

IA: Ok mami, usted me da permiso de donar esta entrevista para mi escuela y para qué o sea yo lo comparta con mis compañeros, analizarlo y yo poder escribir o sea un papel sobre esto y más porque usted es mi mamá esto va a ser muy importante para mí porque yo conozco un poquito más de mi familia y más hasta de lo que usted comida que es muy diferente a lo que yo como ahora. So, usted me da permiso?

MN: Tú sabes que yo no hago esto muy a menudo pero esto es muy importante para ustedes porque ustedes están en una generación donde prácticamente se está perdiendo la cultura Mexicana. Ojalá y esto continúe contigo, con la generación tuya y con la que viene, porque pues es más saludable para todos porque si te das cuenta antes los señores duraban más que ahora porque uno comía más saludable y antes no había eso de hamburguesas y papas fritas ni nada de eso. Ojalá que esto lo puedan seguir continuando y que las tradiciones de nosotros los mexicanos pues no se terminen, que continuen.

IA: Thank you, mami.