

Chong Chee Yuen Puy: memorias de un cocinero chino en Mexicali

Por

Yuriko Valdez Alcocer

Publicado el 07-12-2019 en Tusanaje.org



La comida china de Mexicali es considerada la más popular y la mejor de México. No fue hasta la etapa de inicio del siglo XX que la comida china se hizo presente gracias a la comunidad china, que había tomado la decisión de asentarse en el área urbana de Mexicali, después del descenso de trabajo en el pizque de algodón en el Valle de Mexicali. La mejor forma de crecer económicamente fue introducir parte de su cultura gastronómica en la localidad, volviéndola una comida híbrida cantonesa-mexicana; mucho más condimentada de lo habitual para el gusto del paladar mexicano.

La llegada de la comunidad china a Mexicali trajo consigo muchas historias de chinos que fueron parte o estuvieron detrás de la cocina china, como fue el caso de

Chong Chee Yuen Puy o, también conocido en mexicano, Ernesto Chong. Posterior a este relato está su hijo Luis Chong Sam, de 67 años, descendiente de chino el 75%, el 50% de parte de su padre y 25% de su madre, que era mestiza china. Luis Chong Sam, con la historia de su padre, nos lleva a recorrer, recuperar y recordar lo que simboliza la herencia culinaria de la comida china cantonesa.

Para mí la comida china me representa mucha nostalgia de la vida de mi padre

Luis Manuel Chong Sam



Mi padre salió de 台山市 Taishán, que está al sur de la provincia de Cantón. Él llegó durante los años de 1910 a México, al estado de Sonora; buscaba a su padre que trabajó en las minas de Cananea. Mi abuelo se fue de regreso a China y, mi padre, apenas iba llegando al estado de Sonora, donde nunca se encontraron. Entonces, fue para la época de 1920 que mi padre escuchó que en Mexicali había mucho chino. Entonces, decidió trasladarse ahí.

Él llegó muy jovencito, más o menos, aproximadamente, entre los 14 a 16 años, sin dinero ni nada. Durante ese tiempo entró a la Asociación Chong... así me acuerdo que se llamaba la asociación... dónde, poco a poco, se fue relacionando.

Trabajó como carnicero por muchos años, aprendiendo, también, a cocinar. Años después, para 1965, cuando me tocó vivir con él, en la época de mi juventud, recuerdo que hacía el puerco tatemado y el pato asado, sacando también la fórmula de la salsa china, y nos dedicábamos a vender chop suey. Mi papá trabajó en el nuevo Chicago desde 1955; se dedicó a vender dulce por un tiempo, y después trabajó en el mercado El Ahorro de 1970 a 1975 como carnicero. Mi papá se dedicaba hacer puerco tatemado, quedando como venta de fin de semana, y también para las festividades de Año Nuevo Chino, Día de los Muertos Chino, etc.



Mercado El Ahorro donde trabajó como carnicero el Sr. Chong Chee Yuen Puy en los años de 1970 al 1975.

Como herencia de esos momentos que él cocinaba, tenía el hábito de ordenar todos los cortes, las verduras, todo lo que él preparaba de las carnes,... él ya tenía la medida. Empezaba a freír la carne y, curiosamente, la sacaba. Yo me preguntaba, ¿para qué la sacaba? Luego freía las verduras y después regresaba la carne al freidor... ese era un detalle de él, de cómo lo hacía.

Particularmente, yo pienso que la comida de mi padre salía más sabrosa o, yo digo, que es el estilo cantonés de cortarlo sesgado: siempre buscaba que la verdura tuviese una figura..., los hacía transversal pero en forma diagonal... hacía muchas comidas de esas. Hacía una comida con pepino, vinagre, sal y azúcar, carne de res..., usualmente utilizaba la palomilla. Entonces, yo, cuando lo miraba, le decía: "¿Me enseñas?", y, él me respondía: "No, ¡tú nada más mirando!". Entonces yo solo observando me di cuenta de que le echaba normalmente sal y azúcar a las comidas. Yo le decía: "¿Por qué no le echas salsa china?. Él me decía que no, que porque la salsa china era para condimentar en las mesas.

De hecho, era muy celoso con su trabajo. Recuerdo que un Día de los Muertos chino se enfermó de gripe, y teníamos un encargo de puerco tatemado, y como ya había visto cómo cortaba y todo, los cortes de cómo deshuesaba y todo, a mí, entonces, se me ocurrió deshuesar al puerco. De repente se levantó de su enfermedad, y fue entonces que fue a ver y que me pone una regañada; no le gustaba que yo me metiera en su cocina..., pero, sí que le ayudara, sí.

Recuerdo mucho a mi padre por sus comidas, que eran deliciosas. Él hacía el pescado con frijolitos riquísimo. Ahora, muchos que hacemos comida utilizamos la salsa china: no sale igual de sabrosa pero, nos sale con ciertos rasgos chinos de la manera híbrida que yo aprendí. Yo hago la comida con sal y azúcar y, si sabe rica la comida, esos son los detalles que yo pienso que la hace cantonesa. También se le echa el ajo al calentar la manteca; en aquel tiempo utilizaban manteca, jengibre... y esa mezcla soltaba un olor riquísimo, y ahí él empezaba a poner la carne y todo lo demás.

Ahora muchos que hacemos comida utilizamos la salsa china: no sale igual de sabrosa pero nos sale con ciertos rasgos chinos de la manera híbrida que yo aprendí. Yo hago la comida con sal y azúcar, y si sabe rica la comida, esos son los detalles que yo pienso que la hace cantonesa -Luis Manuel Chong Sam.

De 1970 a 1973, por lo regular, los sábados, mi papá vendía en el centro de la ciudad en el área de la chinesca, enfrente de un restaurant hongkonés que se encontraba en la calle Altamirano, a unos 50 metros antes de la Juárez y Lerdo; ahí donde está la Asociación China Long Kong. Ahí le permitían vender el puerco. A mí me tocaba entregar los pedidos que le hacían por teléfono y me tocaba llevar al Seguro Social de Pueblo Nuevo. Siempre me decían: “Tu papá es el mejor cocinero de Mexicali”. A mi papá nunca lo vi de cocinero en ningún restaurante. Yo tenía entre 16 o 18 años cuando me mandaba a las zapaterías, a las colonias, con los Legys..., en Pueblo Nuevo pedían mucho la carne de puerco, y todas las asociaciones para el día de muertos chinos hacíamos el puerco tatemado para entregarlo para ese día de festejos.

La mera verdad es que mi papá nunca trabajó en restaurantes, pero hacía muchas comidas como el brócoli con carne..., tanto usaba la res, puerco y pollo..., chop chuey, que es un tipo de frijol que no era muy común usarlo pero que después se implementó, manitas de puerco con condimentos chinos, etc. “A mí la comida china me representa mucha nostalgia de la vida de mi padre, y esa vivencia del Año Nuevo Chino lo festejábamos en la Asociación Sam Egap, donde más convivía y tenía más amigos. Recuerdo esos Años Nuevos con los platillos principales: la sopa de tiburón, el pato asado, el puerco tatemado son los elementos que se complementan con el fuego, y el agua que es el pescado, el aire que serían los patos. Normalmente, era una mesa de metro y medio donde se servían esos platillos. Y esa es la nostalgia que me da porque cada vez que cocino, me acuerdo mucho de mi padre.

Fuente:

- Entrevista realizada el día 9 de octubre del 2019 en la ciudad de Mexicali, Baja California (México).

Fotografías:

- Luis Manuel Chong Sam