



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS



ARCHIVO DE LA PALABRA

PROYECTO DE HISTORIA ORAL

LA IDENTIDAD EN EL VALLE DE
GUADALUPE

ENTREVISTA A

LIDIA VILLA COLLINS

POR

JOSE LUIS GONZALEZ

PHO-4-56

VALLE DE GUADALUPE

ABRIL 22, 1997

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS UABC
PROYECTO DE HISTORIA ORAL:
La identidad en Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C.

Interlocutora: Lidia Villa Collins.
Entrevistador: José Luis González.
Lugar: Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C.
Fecha: 22/4/97
PHO-E/1/61(1)
Transcripción: Jimena Judith Gómez Figueroa.
Cassette 1/1

JG:_ Nos encontramos en la casa de Gabriel Kashiriski y su esposa Lidia Villa para entrevistar a la señora Lidia Villa precisamente sobre las tradiciones, la comida que ella elabora como un rescate más a las tradiciones de la cultura rusa que por años se practicó en el Valle de Guadalupe. Una de las familias que convivió con las familias rusas es Lidia Villa que posteriormente contrajo matrimonio con Gabriel Kashiriski Kotoff, ella durante todos esos años de convivencia con los rusos y después con la familia Kashiriski aprendió las comidas que elaboraban los rusos entonces este día queremos entrevistarla para que nos de testimonio de esas tradiciones que a la vez ella está haciendo algo muy valioso sobretodo de rescatar esas tradiciones y costumbres que están a punto de perderse y gracias a esta familia ha llevado un rescate, no nadamás del vino, sino las comidas que en años anteriores se elaboraban durante la colonia rusa ya desaparecida aquí en el Valle. ¿Cuál es su nombre completo?

LV:_ Mi nombre completo es Martha Lidia Villa Collins de Kashiriski.

JG:_ ¿Dónde nació Lidia?

LV:_ Yo nací en el Valle de Guadalupe en el rancho Garrido a un lado del ejido El Porvenir.

JG:_ ¿Cuántos años vivió usted en el Valle de Guadalupe? perdón, vivió porque hay una parte de su vida la pasó en Estados Unidos, aclaro.

LV:_ Viví en el Valle de Guadalupe, el 42 nos mudamos a Tijuana, en 1952 volvimos mi familia al Valle de Guadalupe y después contraje matrimonio

en 1955 con mi marido Gabriel Kashiriski Kotoff y de 1961 nos regresamos mi esposo y mis dos hijos a Estados Unidos, ese fue el...

JG:_ ¿Y vuelve otra vez?

LV:_ Y volvemos otra vez al Valle de Guadalupe en 1987 el 3 de julio llegamos al Valle de Guadalupe nuevamente y aquí nos tienen a sus órdenes.

JG:_ ¿Qué recuerda de la colonia rusa?

LV:_ ¡No! pues tantos recuerdos preciosos que, lo principal recordar cómo era el Valle, para nosotros era una cosa hermosa, como nosotros fuimos nacidos aquí, criados aquí pues para nosotros era algo bonito y lo primero que recuerdo es cuando yo llegué al Valle, que empecé a ir de nuevo a la escuela y conocí a mi marido, todos esos recuerdos son para mí muy preciosos, aquí tuve a mis hijos, todos esos recuerdos son para mí muy preciosos.

JG:_ ¿Quiénes son sus abuelos? o ¿quiénes fueron sus abuelos más bien?

LV:_ Por la parte materna fue Gregoria Acevedo y José María Collins.

JG:_ José María Collins es uno de los precursores de la siembra de viña en el Valle de Guadalupe.

LV:_ Exactamente.

JG:_ ¿Qué recuerda de José María Collins?

LV:_ Yo mi abuelito lo único que yo recuerdo muy poco, porque él murió el 47, 46 no sé bien, pero yo muy poco a mi abuelo lo visité, que me recordaba de él, lo único que yo me recuerdo que tocaba muy bonito la guitarra, tocaba con su mano izquierda y lo único que me recuerdo yo que venía a ver a mi abuelo él todo el tiempo nos despedía con la guitarra, tocándonos una canción y yo me acuerdo que él todo el tiempo nos cantaba una canción, pero no la recuerdo así muy bien nomás decía que esas gaviotas van volando y con el pañuelo van diciendo adiós, algo así y sacaba un pañuelo blanco y nos empezaba a decir adiós, era lo que yo recuerdo a mi abuelo, un hombre alto, muy blanco, su cara muy alargada así muy europea su cara, eso si lo recuerdo, esos son los recuerdos bonitos de mi abuelo.

JG:_ ¿Cuándo tiene usted contacto con las tradiciones, con la comida rusa? ¿siendo niña usted miraba en la casa de las familias rusas cómo se elaboraba la comida o aprendió cuando contrae matrimonio con Gabriel?

LV:_ Yo cuando contraigo matrimonio con Gabriel fue cuando...

JG:_ Aprende...

LV:_ Aprendo a hacer las comidas rusas, pues no muchas, pero si y cuando me casé vivía mi vecina que se llama Catalina Bukaroff de Dalgoff ella me enseñó a hacer, mi suegra me enseñó también a hacer la mayoría de las comidas ellas me las enseñaron porque mi amiga vivía hacia un lado de la casa donde nosotros vivíamos.

JG:_ ¿Ya cuando contrae matrimonio con Gabriel empieza usted a elaborar estas comidas?

LV:_ Ya cuando estaba en el matrimonio si, yo las empecé a elaborar.

JG:_ ¿Antes no?

LV:_ No, antes no.

JG:_ ¿Pero si ya las había probado las comidas?

LV:_ ¡Oh, sí! ya las había probado, nomás que cuando yo estaba soltera era lo único que nosotros hacíamos en nuestra casa era, hacíamos, enfrascábamos el tomates, chiles, pepinos, todo eso y fue lo único, pero estando yo soltera todavía.

JG:_ Lidia en los últimos años usted ha llevado una, qué podemos decir, una práctica y ha rescatado algunas comidas que antes elaboraban los rusos en el Valle ¿si nos podría platicar, por ejemplo, cuál es o como se elabora una comida muy tradicional ante los rusos que es el borscht? ¿cómo se hace esta comida?

LV:_ Bueno la preparan ya sea de borrego, lo más de ellos usaban era el borrego, pero ese caldo se puede preparar con borrego, pato o res, o gallina, lo que ustedes pueda gustarles más. Se prepara: ustedes ponen a cocer la carne y después ya que está cocida toda la carne se le pone papas junto con la carne también para que las papas se deshagan y quede más especito el caldo, luego de allí se saca la carne, ya que está cocida la carne entonces ya tiene preparado el repollo, zanahorias, ejotes, elotes, garbanzo, calabacitas, pero no así como nosotros preparamos el caldo sino que va todo muy bien picado, muy finito todo, muy pequeñito y luego de allí ya se le pone en esa agua, en ese caldo que tiene uno se prepara, se pone a hervir pero antes de echarle la verdura se le pone el tomate que hierva antes el tomate, sea de bote, nosotros ocupamos el que elaboramos el que elaboramos aquí en la casa. Entonces se deja que ese caldo empiece a dar los primeros hervores, ya que está bien hervido ya tenemos la verdura toda bien preparadita y esa verdura se pone, bueno así le acostumbramos nosotros y la mayoría casi como mi suegra yo aprendí con ella así que la ponen toda la verdura la guisan, poquito, una guisadita así nomás poquito en aceite o mantequilla que se ¿cómo se le dice? que se sofría, pero no mucho, nomás poquito, entonces ya se vacea, ya cuando está hirviendo el caldo con el tomate entonces se vacean todas las verduras ya bien picadas, bien ¿solfeadas se dice verdad? las verduras, entonces de allí se le deja que hiervan y ahí tiene su caldo, pero el repollo usted lo va a poner, el repollo se hace especialmente para el borsch, es el repollo salado que se prepara con tiempo, se hace ese repollo, se pica muy finito, se le pone sal y se deja por catorce días a la olla de cerámica.

JG:_ ¿Lidia por qué se le pone el tomate antes de ponerle la verdura al borsch, al caldo pa' que hierva?

LV:_ Porque se le pone el tomate así para que la verdura cuando usted la vacea a la olla entonces ya el tomate hervido y no deja que la verdura se vaya abajo, entonces la verdura queda hacia arriba, está hirviendo pero ya hacia arriba, bien movida, porque si antes de que le ponga el tomate lo deja así, lo echa el tomate y la verdura entonces todo se va abajo y ya no queda tan bonito así y del otro modo ya se está arriba, entonces se ve tan bonito dando vuelta toda la verdura, esas son cosas que cada quien que porque uno dice: se mira tan bonito, pero si se ve muy bonito.

JG:_ ¿Todo lo que es verdura debe se verdura curtida o no?

LV:_ No, nomás el repollo. Y usted le puede revolver también después repollo fresco y le sale más rico, repollo curtido, nosotros decimos así curtido y le puede poner repollo fresco bien picadito también.

JG:_ ¿Y cómo se sirve? ¿separado o todo junto?

LV:_ ¡No! ¿el borscht?

JG:_ El borscht.

LV:_ Primero sirve usted el caldo, después sirve la carne y de allí, ellos, mire, servían el borscht, y lo sirven todavía, sirven su plato de borscht, ponen la carne en el centro de la mesa o a según como estén sus mesas de grandes y agarran su pedazo de pan, están tomando borscht y agarran su pedazo de carne y la ponen en el pan y de ahí la están comiendo pero muchas veces nosotros agarramos la carne y se la ponemos al borscht, yo nunca los he visto a ellos comer así, yo los miro que su pedazo de pan, como nosotros decimos el taco así ellos agarran su pedazo de pan, su pedazo de carne y lo ponen y ahí lo están comiendo, así es.

JG:_ ¿En aquellos años usaban mucho la cuchara de madera?

LV:_ La cuchara de madera servían ellos y se servían en sus platitos y ahí estaban comiendo con sus cucharas, hay unas cucharas de las más antiguas usted puede verlas un día que son bien grandes, yo creo tenían su boquita muy grande, no vaya a pasarle como a cierta persona que vino a comer y le tocó una cuchara de palo bien grande, se la quería poner en la boca así y otra persona le dijo ¡no, no, no, por un ladito!, es que tienen su lado para comer.

JG:_ ¿Esta comida era acompañada por el té?

LV:_ Pues se sirve.

JG:_ ¿O antes?

LV:_ No, primero para servir una mesa como ellos la sirven se tiene que servir primero el té, el té lo tomaban, lo usaban y todavía.

JG:_ ¿En vaso?

LV:_ En vaso, su platito chiquito y luego pone su vaso entonces ahí se le sirve el té, luego se sirven frutas, de allí se sirven, después que hallan tomado su té se sirve una ensalada, ya sea de repollo, pero casi ellos no usan mucho el repollo en ensalada, ellos usan mucho la lechuga, juntan lechuga, tomate, pepinos y chile morrón, a veces también le ponen

pedacitos de rábano pero casi es muy raro que lo usen el rábano, luego le ponen a esa ensalada tomate, le ponen aceite y la sal, pimienta, ya se revuelve y se hace una ensalada riquísima. De allí cuando ya se sirve la ensalada entonces si ya viene su plato de borscht, su pedazo de carne y se pone todo eso en la mesa, de allí ya se están sirviendo y el pan, es lo que lleva.

JG:_ Otra de las comidas que se elaboraban aquí como parte de la tradición y que usted elabora es el labcha.

LV:_ Ajá.

JG:_ ¿Cuál era el proceso del lapscha? o ¿qué es el lapscha?

LV:_ El lapscha es una, vamos a decir una pasta, una sopa que se elabora en huevo y harina, se amasa, vamos a decir van a hacer para bastantes personas se agarra la harina y se bate el huevo en la harina, se amasa, se amasa huevo, harina, veces se le pone un chorrillo de agua a la harina esa y se bate, se bate, igual se va quedando como una tortilla, como la masa pa' las tortillas exactamente, ya cuando usted desamasa bien, bien esa masa se separa, porque hace el montón de harina y de allí lo que usted está amasando se va separando del montón de la harina, va juntándose la harina en el huevo y de allí la harina seca que queda se va separando ella sola hasta que se saca la bola de la masa igual que pa' la tortilla, nomás que está tan amarilla, entonces de allí usted la saca, la sigue amasando, la saca de esa harina y la sigue amasando, amasando y luego le empieza a hacer como un pan birote, así lo va extendiendo que se haga largo entonces lo corta, cuando usted corta ese pedazo de masa va a ver si ya tiene adentro unas ¿cómo le diremos? unos hoyitos adentro la masa entonces esa masa ya está buena, usted saca los testales, todos los testales que va a sacar de allí grandecitos, un poco grandecitos los testales para que se hace igualmente una tortilla con unos palos bien largos que tienen y se va estirando pero ya después se estira en el mismo palo se enreda la tortilla y uno la avienta, la avienta pa'llá, la avienta pa'cá, hasta que se hace una tortilla grandísima. Luego de allí usted tienen su placa ahí bien caliente y nomás le da una pasadita a que seque tantito, la trae a la mesa, la dobla y la hace como en un taquito la tortilla esa, después la troza en dos pedazos y la une de onde la trozó las junta una sobre de la otra, luego agarra su cuchillo, bien filoso el cuchillo eso si, muy filoso y la empieza usted a picar esos pedazos de tortilla hasta que le quedan como un tallarín; antes las rusas acostumbrábamos mucho a jugar competencias quien hiciera más delgadito el, esa era la campeona, la que hiciera más delgadita esa sopa esa era la campeona.

JG:_ ¿Lidia qué eran los testales? ¿testales dijo?

LV:_ Testales.

JG:_ ¿Qué son?

LV:_ Las bolitas de la tortilla ¿cómo le nombramos nosotros? pues yo digo que testales, así oigo que les nombran testales en nuestro idioma.

JG:_ ¿Pero el labcha se dora en aceite o se cuece?

LV:_ No, entonces usted va a poner otra vez la carne cocer como un caldo, ya que tiene eso preparado, todo ese labcha que se llama entonces usted ya tiene carne cocida, igual como va hacer el caldo nomás que saca esa carne, usted huela ese caldo para que no vaya a pasar sangre o ya ve que a veces en los caldos queda algo así, entonces se agarra y se cuela, que quede muy clarito, muy bonito, entonces lo vuelve a poner a hervir y ya cuando está hirviendo entonces usted agarra la sopa, vamos a decirle, lapschá ese

lo agarra y la empieza a poner ahí en la olla y no lo tiene que dejar porque a veces si pone uno demasiado allí se hace bien espeso y debe de ¿cómo se dice? separar, no, se separa pero lo que debe de hacer uno es ¿cómo le diré? tantearle, como dice uno, a que no quede espeso, a que no quede clarito y ahí está ese lapschá, entonces esos también se sirve así, igualmente se sirve la carne, se sirve el pan, se sirven las verduras y todas esas cosas, ese es el laborador. Eses son los blintzy.

JG:_ ¿Qué son los...?

LV:_ Los blintzys son unas también, va en, primero se amasa huevo, leche, harina, muchas acostumbran a ponerle tantita azúcar pero para empezar a hacer los blintzys se pone a calentar la leche, que no esté muy caliente, a según lo que vaya hacer, para un galón de leche usted necesita veinticuatro huevos; tiene la leche ahí que se calienta ya en la estufa, agarra los huevos primero y bate las puras yemas, las puras claras perdón, las puras claras las bate no a estilo turrón, no, poquito antes del turrón, que quede más sueltcito que el turrón, entonces usted vacía las yemas ahí adentro, ya que tiene batidas las claras vacía las yemas bien y las revuelve, las revuelve, las bate, bien batidas, trae la leche y la vacía, pero tiene que ser muy rápido todo aquello, más si se le calienta la leche tiene que dejar un rato mejor porque si no se cuece todo allí. Entonces agarra la leche, usted la va vaciando, la va batiendo, batiendo esa leche con los huevos bien batida, batida, ya viene y trae, pues yo digo que para esa cantidad yo creo son como unas diez, doce tazas de harina, entonces ya la harina tiene todo eso, bate la harina ahí, le va quedar una mezcla delgadita, que quede no tan gruesa como los hot cakes, menos que los hot cakes, muy delgada así y entonces ya está lista, usted va a tener un grueso, que no se pegue para nada, agarra esa mezcla que hizo de la harina, todo la masa esa y usted la va a echar, va agarrar una cuchara o ¿cuál será buena? vamos a decir: una cuchara de esas de guisar, usted va a tener ya el sartén pero para esto le va a poner aceite limpio, como pone los hot cakes uno o mantequilla, nomás que no se pegue y ya tiene caliente entonces va ir vaciando, la va a ir moviendo, moviendo,

moviendo hasta que se haga una tortilla, que quede delgadita y entonces instantáneamente la va a voltear rapidito cuando empieza a echar esas bolitas como echan los hot cakes la va a voltear y nomás le da esa volteada y luego, luego la deja tantitito ahí y luego la saca. Ya que la tiene fuera del sartén la va a traer a su mesa o donde las está enfriando, ya que están frías las agarra usted y las envuelve como taquitos, si las quiere doblar en cuatro, como ustedes gusten. Luego de allí usted si quiere las rellena con queso agrio, ese mentado cottage cheese, prepara el cottage cheese, le pone huevo también y le pone si quiere pasas, muchos acostumbran a poner al cottage cheese huevo, pasas y lo revuelve y se lo pone, hace unos taquitos bien dobladitos así, tapaditos por los dos lados y hace su taco, luego tiene hirviendo leche del clavel y leche natural, leche del galón la mezcla ahí, le pone si quiere mantequilla ahí a eso y la deja allí, cuando esté hirviendo usted va echando, va poniendo esos taquitos en esa leche y los deja un ratito que hierva, de ahí los saca a la mesa ¡es pa' chuparse los dedos!.

JG:_ Mmj. Otras de las comidas que se elaboran entre las familias rusas y se elaboraban también durante la colonia rusa y que Lidia a retomado esa tradición es la Charkovia ¿cómo se prepara este platillo de origen ruso?

LV:_ Usted puede hacer su gallina, su borrego, su becerro ¿qué más? su pato, de los que usted vaya a hacer esa carne, parte su carne en cuadritos, en pedacitos ya de la gallina, el pollo, el pato, lo que sea en pedacitos lo hace, ni muy grandes ni muy chicos y lo pone usted a cocer junto con papa, cebolla, pimienta, sal a cocerlo, ya lo deja allí pero hay veces que el pato o la gallina es carne bastante dura, tiene que esperar un poco a que ablande todo eso entonces ya se ponen las papas, si usted quiere ponerle zanahorias, lo que usted más, menos quiera ponerle de verdura. Le pone la cebolla y lo deja ahí que se cuezan sus papitas pero que no le quede ni caldudo, ni seco. Que le tape la carne y las papas el agua, de ahí le pone ya su sal, le pone si usted gusta la pimienta y todo eso y ya las pone hasta que se cueza todo eso y ya, esa es y sale muy rica también. Se pone tomate si usted quiere, si usted quiere dejarlo el caldito blanco lo puede dejar, esa es la famosa (-) y mi marido la hace rica.

JG:_ ¿Todas las comidas o algunas, como el borsch, son acompañadas por el pan o el Jliep?

LV:_ El Jliep.

JG:_ ¿Cuál es la elaboración de este pan?

LV:_ El pan que se hacía antes así en casa, así como lo hace uno todavía, es la levadura, el agua, la sal, ese era el pan casero que se hacía pero pues ahora muchos lo han, quieren poner mantequilla, que le ponen tantas cosas, pero el verdadero, verdadero pan como ellos lo hacían, lo hacían nomás con la levadura, el agua y la sal y la harina ¡por supuesto! era todo así, yo estoy acostumbrada a hacerlo, a hacer el pan. Usted

agarra, pone su harina según lo que usted vaya a hacer de pan, pone su levadura en una agüita que no esté muy fría, ni muy caliente y la deja un ratito, por supuesto que ahora ya hay levadura bien moderna que allí mismo le echa a la misma harina y vacea el agua y ahí la harina, la levadura, bueno, pero a mi no me gusta porque a veces usted está amasando el pan y todavía la levadura no se deshace y se queda bien fea allí la levadura y a mi no me gusta, yo al estilo antigüita, yo todavía la remojo así como le digo antes, la pongo en una ollita con la agua tibiecita y le pongo yo todo el tiempo una cucharadita de azúcar, la azúcar es para que más rápido se suba. Pero la moderna, como le digo, ahora viene rapidito pero esa levadura si de todos moderna o antigua es la misma cosa porque si abajo usted no le revuelve se queda la levadura seca, entonces yo trato de revolverla un poquito y ya la dejo allí y que ella empiece, empieza a subir, cuando ya la levadura subió entonces si la vaceo a la olla donde voy a amasar el pan, ya le puse sal a la harina, ya tengo mis ollas preparadas con agua entonces ya le vaceo primero la levadura, la revuelvo toda en la harina y entonces ya empiezo a ponerle la agua y así la hago. Eso es al estilo antigüito, ahora lo moderno, pos como les digo, les ponen mantequilla y que mucho les ponen hasta sour cream y todo eso, cremas agrias, pero yo no, yo la hago al estilo que ellos antes lo hacían.

JG:_ ¿Cuánto dura en el horno?

LV:_ Pues cuando son grandecitos duran de 45 minutos a una hora, cuando es más grande y cuando son pequeños como treinta minutos es todo lo que se...

JG:_ ¿Utiliza algún tipo de harina en especial?

LV:_ Ahorita estamos usando harina americana, muy malinchistas, harina americana, pero yo si quiero empezar a usar la harina de aquí, porque la harina de allá es más blanca, sale el pan más blanco, pero yo si quiero que

me diga cuál es la especial, como los que hacen el birote ya ve qué bonita sale la harina y yo creo que es harina mexicana, yo quiero saber eso ¿de dónde agarran esa harina? para yo hacerla, para no estarle consumiendo al gabacho sino estar consumiendo en nuestro país. Usted me preguntaba de los platillos más ¿verdad? está el barieniky ese también se amasa harina, pero esa harina se amasa nomás le pone un huevo y es todo lo que le va a poner a esa harina y le pone el agua y se amasa, se hace otra vez igualmente que para unas tortillas se amasa eso, usted va a tener preparado ya el queso agrio, el cottage cheese, yo no sé cómo se le puede mencionar eso, el queso agrio ese, entonces ya lo tiene también el queso ese preparado con huevo y poquita sal pero mejor si no le ponen sal, ni a la masa tampoco. Entonces va a sacar otra vez los testales que yo digo, las bolitas de la harina esas si las va a sacar más pequeñas porque esas son las que va ser para hacer unas empanaditas, entonces va a

estirar usted las bolitas de harina más o menos a una idea que se pueda dar la persona de que salga una empanadita, entre más chiquitas pues más bonitas, más curiositas. Ya estira la masa esa, agarra una cucharada, esa si, una cucharada de caldo ¿sopera se dice? sopera y le pone a esa tortillita le pone en medio igual que va hacer una empanada y ya la dobla, la cierra la empanadita, la va acomodando a un lado, hace sus bastantes empanaditas de eso, ya las tiene ahí, pero para esto mientras se están haciendo las empanaditas y amasar la masa ya tiene una olla grandecita con agua hirviendo, pero ahí si le va a poner una poquita de sal al agua, que se hierva, que esté pero hirviendo, cuando usted terminó de hacer todas sus empanaditas entonces empieza a echar las empanaditas, a ponerlas allí en la olla de agua que está hirviendo. Las empanaditas se van a empezar a subir para arriba y van a quedar como en un colorcito amarillito y brillante, entonces ya tiene su trapo acá en su mesa, muy limpiecito, muy bien acomodadito y ahí las va acomodando, ya de que las sacó de ahí de la hervida, las saca, las pone encima de la mesa y las va voltiando, las deja un ratito que se sequen por arriba, ya cuando están secas por arriba usted las va a mover y se va a ver que onde estaban está mojado, la ponen onde está seco y se van voltiando. Con las dos veces que las voltea ya con eso es suficiente y ya las termina de hacer, de hervir en el agua, de ahí cada empanadita vamos otra vez con aceite, mucho colesterol, de allí ya tiene el aceite bien caliente, las empanaditas ya están muy sequitas para que no bote el aceite, de allí las lleva al sartén y las dora, no muy doradas, no muy fuera de que no estén doradas, entonces ya las vuelve a sacar del aceite y las va acomodando otra vez para después ya va a tener otra vez parecido a la otra comida, va a tener su sartén con leche, con crema hirviendo y ahí va ir usted soltando las empanaditas y ahí las deja un ratito, las saca del sartén, las pone en su plato, les pone crema agria y se las come y es una comida riquísima.

JG:_ Otro de los platillos típicos era la pazca.

LV:_ La pascua, pan de pascua.

JG:_ ¿Hay una diferencia entre el pan de pascua y el otro pan del que hablábamos?

LV:_ Si, hay mucha diferencia porque el pan de pascua ese si lleva mucho, ese pan de pascua se hace cuando la Semana Mayor o como, pues ahorita, es el día que se tiene que empezar la pascua. Se hace el pan, ya ese pan se elabora con la harina, huevo, leche, pasas, azúcar, mantequilla, vainilla, pues muchos la acostumbra pero casi la mayoría no le pone canela pero pues si es al gusto de las familias pues le ponen canela pero casi no lo acostumbra, nomás lo que si le ponen mucho es la vainilla, huevo, leche, mantequilla, azúcar y las pasas y ya se bate igual que el otro pan y la levadura ¡por supuesto!, allí si le va a tener que casi doblar la levadura porque como es dulce, huevo, leche, es más pesado

para levantar, entonces allí si le va a tener que poner poco más de levadura para que levante más, de allí se bate otra vez, se le pone una poquita de sal y ya se vuelve a amasar igual que el pan se amasa, se amasa por media hora se amasa esa masa y queda bien preciosa, entonces ya la prepara y la saca de allí, la pone en su mesa también, con un mantel muy limpiecito pone la harina para que no se le pegue en el trapo y usted la amasa y ya tiene sus formas puestas. Las formas van llenas de aceite y harina para que no se pegue, ni se queme, eso si tiene que tener mucho cuidado uno en tenerla en el horno que no esté muy caliente, no esté frío, tiene que estar en una buena temperatura y tener mucho cuidado cuando se pone ya al horno.

JG:_ Muy delicado eso.

LV:_ Muy delicado es eso porque pues como lleva mucho ¿cómo se le nombra? mucho condimento, no, ingredientes fuertes que son delicados, principalmente la leche es muy delicada y ya se pone en sus formas, se vuelve a levantar y entonces cuando se levanta a un nivel de las formas entonces se empieza a meter al horno con mucho cuidado también, porque si uno golpea mucho el horno o está entrando aire en el horno empieza a bajarse, y así es la cosa. Es muy rica.

JG:_ ¿Hay una diferencia entre el horno de gas y el horno de leña?

LV:_ ¡Oh, sí! pues el horno de leña es todo el sabor del antaño y el de gas pues todos han de saber que no es lo mismo cocinar en una estufa de leña a cocinar en una estufa de gas así es que el pan pues si sale rico pero sale más rico en el horno de leña.

JG:_ Últimamente viene gentes en grupo a su casa a, pues a probar como parte de un rescate cultural de la colonia rusa ¿qué representa para usted retomar la idea de las antiguas comidas rusas? ¿qué es para usted?

LV:_ ¡Ay José Luis! ya lo mencioné, para mí es un orgullo sinceramente le voy a decir, es un orgullo, es un honor, es una alegría preciosa al empezar a elaborar todo eso porque vienen tan hermosos recuerdos, como empezábamos a decir, vienen tan hermosos recuerdos a mí que es una alegría aunque por más cansada, cansada, porque sale uno cansadísimo pero fíjese que cuando uno quiere, cuando uno ama las tradiciones, vamos a decir así, aunque vengan cansancios, vengan lluvias, venga lo que venga no se siente, al último si ya, al otro día pues se siente el cansancio pero con gusto, es un cansancio con gusto, con alegría y para mí es un honor, alegría, gusto y recordar todo como ellos vivían, cómo vivimos, cómo estuvimos conviviendo ahora con las familias rusas y luego ver a mis hijos, ver a mis nietos y ver yo que nosotros estamos reviviendo, mi esposo principalmente, reviviendo todo aquello tan hermoso pasado, para mí es mucho gusto, mucha alegría, mucho honor como le digo, ya lo vuelvo a repetir y lo volveré a seguir repitiendo pero es algo precioso de aquí José Luis, yo no puedo, no sé cómo más explicarlo porque viene un

gozo, una alegría, es para mí un gran gozo y como yo le digo a mi esposo: yo me siento tan orgullosa cuando todas esas cosas, los grupos que vienen, las personas que vienen aquí a la casa, que es su casa, para mí es un gusto, algo, cuando lo miro a él le digo: si yo fuera, si yo tuviera tu sangre así, tu sangre tuya y ser quien eres yo rescataba aunque pasara quien pasara por encima de mí, dijeran lo que dijeran, yo rescataba todo lo que yo pudiera.

JG:_ Pues de hecho están rescatando los dos parte de la historia para elaborar estas comidas.

LV:_ Y es algo precioso porque cuando yo miro los trajes de las mujeres, las camisas de ellos y todo eso para mí es mucho gusto, mucha alegría.

JG:_ Fue volver a vivir.

LV:_ Volver a vivir, exactamente usted lo ha dicho.

JG:_ Lidia pues muchísimas gracias por su entrevista.

LV:_ De nada.

JG:_ Es una aportación muy grande que hace no nomás a la historia de Baja California, a la historia regional, sino como parte de la historia de nuestro país, muchas gracias.

LV:_ Pues gracias a ustedes que han tenido ese momento, separarlo hacia nosotros y venir tanto Bety como usted, que ustedes todo el tiempo han sido nuestras, vamos a decir así, nuestras guianzas, nuestros consejeros porque ustedes han cooperado bastante con nosotros, para mí es algo precioso también ustedes les doy las gracias.

JG:_ Gracias a usted Lidia.