





O transe momentâneo é quebrado por um confiante “*venga aquí, no va arrepentirse*”. É então que a vemos pela primeira vez: do alto do seu metro e meio, deita-nos um olhar decidido e sabemos instintivamente onde é que vai ser o almoço desse dia. Precisámos de trinta e sete horas de viagem, desde Ensenada, no norte da Baja California, até Divisadero, algures no meio da Serra Tarahumara, para descobrir *las gorditas de señora Irma*. E suportaríamos mais, se fosse preciso, porque são deliciosas. A conversa flui naturalmente, tal qual a confiança com que Irma nos vai estendendo *gorditas* sem hesitar. Acabamos de barriga bem cheia, com alguns pesos para pagar e um convite para uma aula de cozinha única na manhã seguinte. Para desvendar o segredo das *gorditas* acordamos bem cedo: afinal de contas, o primeiro passo para o sucesso é a massa ser fresca todos os dias.

---

Em plena Serra Tarahumara voltamos a encontrar *sabres*, o fruto delicioso que provámos pela primeira vez em Israel. Aqui dá pelo nome de *tuna*, mas é inconfundível, com a sua casca carregada de espinhos e um sabor delicioso, algures entre o melão e a papaia. A maior descoberta foi mesmo perceber, por um comentário no nosso blogue, que também existe em Portugal: é o figo-da-índia, tão comum no Alentejo.

---

Irma desperta por volta das cinco da manhã e começa a misturar farinha de trigo, farinha de milho, sal, água e fermento. Quando termina de preparar a massa, é altura de moldar as *gorditas* com um formato semelhante a um crepe e depois pô-las a fritar. O passo final é o recheio: puré de feijão e puré de batata, já que numa *gordita* que se preze

não pode faltar uma boa dose de hidratos de carbono. Irma explica-nos que também prepara malaguetas recheadas com queijo, flor de courgette e carne picada, pele de porco desidratada frita ou língua de vaca com molho à base de malagueta *chipotle*, porque há clientes que gostam de acrescentar extras às *gorditas*. Nessa manhã, voltamos a provar tudo outra vez e ficamos com o estômago bem cheio até à hora do jantar.

Para chegar de Divisadero à Cidade do México, a capital do país, precisamos de um dia e meio em viagem: um dia inteiro para percorrer o caminho que falta para chegarmos a Chihuahua e algumas horas para apanharmos um avião para o Distrito Federal. Não é fácil perceber onde começa a cidade e ainda mais complicado é dizer onde termina. A capital do México está entre as maiores metrópoles do mundo. Devora viajantes desprevenidos e toma de assalto qualquer barriga. Chegamos quando o coração culinário do país está em festa: celebra-se o bicentenário da independência de Espanha e, como manda a tradição, a comida e a bebida são tratadas ainda com mais respeito.

Uns dias antes começam a aparecer, por toda a cidade, as lendárias faixas verdes, vermelhas e brancas, onde se destaca o brasão de armas mexicano. Até que na noite de 15 de Setembro toda a gente se reúne em frente ao Palácio do Governo para dar o “grito da independência” juntamente com o Presidente da República. Para lembrar o gesto que aconteceu pela primeira vez em 1810 - quando o padre Miguel Hidalgo declarou o início da luta pela autonomia mexicana a partir da paróquia de Dolores, no estado de Guanajuato - gritamos juntamente com milhares de mexicanos: “*Viva Hidalgo*,