



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA  
DE MÉXICO**

---

---

**ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS SUPERIORES  
UNIDAD LEÓN**

**TEMA: LAS MANIFESTACIONES CULTURALES EN TORNO A  
LA ALIMENTACIÓN. ESTUDIO DE CASO DE LA COMIDA  
ANCESTRAL, COMUNITARIA Y VIVA DE *RANZO UZA'* (MISIÓN  
DE CHICHIMECAS) EN SAN LUIS DE LA PAZ, GUANAJUATO**

**FORMA DE TITULACIÓN: TESIS**

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:  
LICENCIADO EN DESARROLLO Y GESTIÓN  
INTERCULTURALES**

**P R E S E N T A:**

**GEORGINA BLANCAS RODRÍGUEZ**

**TUTOR: DR. CLAUDIA CHIBICI-REVNEANU**

**LEÓN, GUANAJUATO 2016**





Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.







## **RECONOCIMIENTOS**

Al programa de Becas PRONABES-UNAM, programa de Becas de Titulación para Exalumnos de Alto Rendimiento 2015 y al programa PAPIIT (Programa de Apoyo a Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica) número IN405116 “La escritura expresiva como herramienta de desarrollo y bienestar”, que me permitieron poder obtener el grado de Licenciatura.

## AGRADECIMIENTOS

Un día mi padre me dijo: —“Si la vida te da limones, tienes que aprender a hacer limonada” —. Supongo que se refería a lo que me podría ofrecer como padre y las oportunidades que no podía dejar de aprovechar siempre dentro de nuestras posibilidades económicas.

Recuerdo que ese día le contesté: — ¿Y si yo no quiero limones?— Y él, no me respondió nada. Sabía que su silencio era en parte, porque se sentía triste al no poder apoyar mis decisiones.

Tiempo después, tomé mis limones y emprendí mi camino no por resignarme a aquello que la vida me había dado, sino porque estaba dispuesta a intercambiar mis limones por otras frutas.

Hoy sé que buscar tus sueños, luchar por ellos y cumplirlos depende de ti y no de “lo que te toca”. Las oportunidades de poder conseguirlos están ahí, sólo es cuestión de nunca darte por vencida a pesar de las adversidades y trabajar muy duro para poder cumplirlos.

Estoy segura que mi padre estaría muy orgulloso de ver que en mi canasta llevo muchas frutas y que aún me falta mucho por recorrer, en busca de nuevos sueños.

A la fuerza creadora, a mi mamá, a mis hermanas, a mi familia, a mi compañero de viaje, a todos y todas mis maestros y maestras de licenciatura, a los dowayos y dowayas, a mis queridas compañeras y amigas, a Miguel. Y en especial a Claudia y a los *Eza'ir*, gracias infinitas por compartir conmigo parte su vida y de sus frutas.

# Índice

<b>Introducción</b> .....	9
<b>Capítulo 1</b>	
<b>Delimitaciones Teóricas</b> .....	19
1.1 Marco teórico .....	20
1.2 Estado de la cuestión .....	33
<b>Capítulo 2</b>	
<b>Estudio de caso: La comunidad indígena Misión de Chichimecas</b> .....	41
2.1 Revisión histórica. Los antiguos chichimecas .....	42
2.2 La Misión de chichimecas dentro del municipio de San Luis de la Paz en la actualidad .....	46
2.2.1 Ubicación geográfica .....	47
2.2.2 Población .....	48
2.2.3 Servicios e infraestructura (accesibilidad, transporte, escuelas y servicios de salud) .....	51
2.2.4 Condiciones socioeconómicas y sistemas de subsistencia .....	55
2.3 Identidad comunitaria indígena chichimeca .....	57
2.3.1 La lengua, la danza, la vestimenta y la alimentación: Elementos de la identidad indígena chichimeca .....	62
2.4 Forma de organización social y comunal .....	74
<b>Capítulo 3</b>	
<b>Los espacios y funciones de la alimentación chichimeca</b> .....	77
3.1 La alimentación chichimeca como manifestación cultural .....	79
3.2 Los espacios culinarios bio-socio-culturales de la alimentación chichimeca .....	82
3.2.1 Espacio sociocultural: Las cocinas y cocineras chichimecas .....	84
3.2.1.1 Utensilios y conocimientos culinarios .....	91
3.2.1.2 Los hábitos y reglas culinarias .....	96
3.2.2 El espacio biocultural chichimeca .....	98
3.2.3 La biodiversidad y conocimientos tradicionales chichimecas .....	99
3.3 Las funciones bio-socio-culturales de la alimentación chichimeca .....	104
3.3.1 Elementos del paisaje biocultural en la cosmovisión indígena chichimeca .....	107
<b>Capítulo 4</b>	
<b>La alimentación como práctica social y cultural. De los alimentos a la comida tradicional (ancestral, comunitaria y viva) chichimeca</b> .....	111
4.1 La comida tradicional chichimeca .....	112
4.1.1 Clasificación de alimentos e ingredientes que componen la comida tradicional chichimeca .....	116
4.1.2 Tipos de alimentos platillos y bebidas tradicionales .....	124

4.1.3 Técnicas de cocción y conservación.....	131
4.2 La comida festiva-ritual chichimeca como parte de una tradición gastronómica.....	135
4.2.1 La comida festiva-ritual en la celebración a la Virgen de Guadalupe .....	138
4.2.2 El guiso de rata magueyera (ingredientes, usos, funciones, propiedades) .....	146
<b>Consideraciones Finales</b> .....	151
<b>Referencias</b> .....	157
<b>Anexos</b> .....	163
ANEXO 1 .....	164
ANEXO 2 .....	165
ANEXO 3 .....	167
ANEXO 4 .....	169

# Introducción

*A ndi Eza' r Alimentos chichimecas*

La alimentación chichimeca representada en su comida tradicional, tiene una importancia bio-socio-cultural para los habitantes de la Misión de Chichimecas o *Ranzo Uza*<sup>1</sup> y en especial para los *Eza'r*<sup>2</sup>, pues posee un valor patrimonial comunitario siendo concebida como herencia ancestral de sus antepasados.

Las manifestaciones culturales en torno a la alimentación guardan un lugar relevante en la estructuración de su vida comunal y en su identidad tanto en el ámbito individual como en el colectivo, pues a través de ellas se configura una parte importante de sus tradiciones y costumbres. La función de la comida está presente en las relaciones que se establecen el orden social y natural por medio de vínculos de interacción e intercambio, roles, fiestas y rituales; reflejando la diversidad cultural presente en las distintas formas de comer. Estos elementos son fundamentales para la continuidad cultural, la cohesión social, para mantener el sentido de vida de la comunidad, fomentar el desarrollo y salvaguardar sus conocimientos ancestrales alimentarios como parte de su patrimonio cultural gastronómico.

A partir de la anterior hipótesis, especifiquemos que estamos partiendo de la relevancia cultural que posee la alimentación para los miembros de un determinado grupo social, por tanto es de suma importancia definir a que nos referimos cuando hablamos de estos aspectos culturales. Analicemos para ello el concepto de cultura que Geertz (2003) nos presenta. Según el autor, cultura es:

[...] esencialmente un concepto semiótico. Creyendo con Max Weber que el hombre es un animal inserto en tramas de significación que él mismo ha tejido, considero que la cultura es esa urdimbre y que el análisis de la cultura ha de ser por lo tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones (p. 20).

Desde esta perspectiva teórica, el autor alude a la cultura como un entramado de significaciones socialmente construidas que desde el trabajo de las ciencias sociales, requieren un estudio más profundo a partir del análisis de casos concretos, lo que hace factible de acuerdo al autor poder exponer este estudio de caso. Así pues, las manifestaciones culturales a las que hemos de adentrarnos en los siguientes capítulos serán entendidos como “sistemas en interacción de signos interpretables” (Ibidem. p. 27). Es decir, una red de significados que pueda ser interpretada a partir de la identificación de usos y funciones alimentarias inmersas dentro de la estructura social comunitaria.

Dicha interpretación requirió precisamente adentrarse al mundo de las significaciones, pues tomando como punto de partida a Geertz, a lo largo de la elaboración de este trabajo de investigación, fue necesario ser un canal de comunicación para los chichimecas como parte de una comunidad. Al interpretar, se tuvo la disposición para explorar diferentes formas de concebir el mudo, al mismo tiempo que se esta-

---

<sup>1</sup> Se denomina así a la Misión de Chichimecas en idioma chichimeca-jonaz, de aquí en adelante se utilizará el término en español usado cotidianamente por los habitantes de la comunidad.

<sup>2</sup> *Eza'r* es la denominación de chichimecas (en plural) en idioma chichimeca jonaz, en adelante utilizaremos la palabra en español chichimecas para referirnos a ellos como grupo social.

bleció un diálogo intercultural entre las propias significaciones y las de los otros. Todo ello se elaboró, a partir de un trabajo “denso” pues “la cultura no es una entidad, algo a lo que puedan atribuirse de manera causal acontecimientos sociales; [...] la cultura es un contexto dentro del cual pueden describirse todos esos fenómenos de manera inteligible, es decir, densa” (Ídem). Y por supuesto, no se puede perder de vista que en este ejercicio, desciframos también la singularidad de los fenómenos sociales desde nuestros particulares y diferentes parámetros culturales.

Explicado nuestro primer punto, conozcamos los motivos por los cuales se eligió a la alimentación chichimeca y a su comida tradicional, como estudio de caso de un legado gastronómico ancestral, comunitario y vivo.

En años recientes y desde la inclusión en 2010 en *Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial* a *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva —El paradigma de Michoacán—*<sup>3</sup> el Gobierno del Estado de Guanajuato a través del Instituto Estatal de la Cultura, ha puesto particular énfasis en generar diferentes programas enfocados a exaltar la riqueza gastronómica de los guanajuatenses. Como ejemplo claro es de nuestro interés mencionar algunas de las diferentes actividades llevadas a cabo durante 2015, gracias al nombramiento de la Real Academia Iberoamericana de la Gastronomía a la ciudad de Guanajuato como la Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica 2015.<sup>4</sup>

A lo largo de ese año, fueron realizados diversos eventos como el Festival del Tequila, el Mezcal y Destilados de Agave de Guanajuato en Pénjamo y el 3er. Festival del Molcajete, la Salsa y las Tortillas Ceremoniales en Comonfort. Además se reforzó la promoción al turismo gastronómico a través de la creación de El circuito del Vino<sup>5</sup> en Dolores Hidalgo C.I.N. y San Miguel de Allende y el Circuito del Tequila en Pénjamo; donde se buscó que estos municipios fueran reconocidos como “La Cuna del Vino en América” y “La Ciudad Fructífera de la Región del Bajío” respectivamente.

Pero habría que preguntarnos si mediante este tipo de eventos, festivales, circuitos y rutas turísticas, Guanajuato pudo realmente revelar las manifestaciones más significativas y ancestrales de su comida regional. Y aún más, si efectivamente estos programas y proyectos culturales elaborados desde las instituciones culturales, denotan los elementos estructurales de la gastronomía como patrimonio.

Por lo anterior, debemos considerar que son diversas las manifestaciones de la cocina tradicional guanajuatense que incluyen conocimientos, técnicas y saberes culinarios y que forman parte del acervo cultural gastronómico del estado e incluso de la región del Bajío. Todas ellas en su conjunto son una de las fuentes más ricas e importantes de expresiones culturales, que se reproducen principalmente en comunidad y que son precisamente los integrantes de las distintas comunidades —que cohabitan en este

---

<sup>3</sup> Disponible en: <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

<sup>4</sup> Como referencia al nombramiento otorgado el 22 de enero de 2014, puede consultarse la página web de la Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica. Disponible en: <http://ibergastronom.com/guanajuato-capital-iberoamericana-de-gastronomia/>

<sup>5</sup> Disponible en: <http://guanajuatosisabe.com/index.php/circuitos/circuito-del-vino>

territorio— los que dan cuenta de su realidad, de su identidad, de la construcción y de la transformación de su cultura, así como de la diversidad cultural y gastronómica que poseen.

Analicemos de forma muy particular nuestro caso, que aunque se ha mantenido hasta ahora invisible forma parte de una manifestación gastronómica que no sólo cumple con estas especificidades. Este tipo de alimentación, encierra en sí misma una serie de componentes que la hacen ser una única, rica y diversa, pero también en constante cambio y transformación lo que la convierte en una manifestación cultural vulnerable y en procesos tanto de resistencia como de negociación<sup>6</sup>.

La alimentación chichimeca corresponde a uno de los últimos asentamientos indígenas pertenecientes a esta cultura. Esta comunidad se encuentra ubicada al noroeste del estado de Guanajuato, dentro del municipio de San Luis de la Paz. La comunidad indígena Misión de Chichimecas, cuenta con una tradición culinaria que abarca la recolección, el cultivo y la preparación de ingredientes como frutos, animales y plantas silvestres, que se transforman en alimentos de consumo, en su forma tradicional incluidos platillos y bebidas rituales-festivas.

En los últimos años el crecimiento demográfico, los fenómenos migratorios, la discriminación y las nuevas formas de integración de otros alimentos en la dieta indígena, han provocado la disminución de la reproducción de estas formas de alimentación y en cierta medida la ruptura de su relación con su entorno natural como fuente primaria de recursos.

Sumado a ello, la falta de políticas culturales a nivel estatal y municipal que promuevan el derecho a la alimentación y a la diversidad alimentaria específicamente en la zona noroeste,<sup>7</sup> que corresponde a las zonas serranas —donde radican el mayor número de habitantes pertenecientes a diferentes grupos indígenas—, aminora los conocimientos que se tienen de la cultura gastronómica originaria de estos territorios. Resaltemos que la mayoría de estos grupos históricamente se han desarrollado en un permanente ambiente de exclusión social y que en la actualidad, sufren de discriminación, desigualdad y falta de oportunidades de desarrollo que a su vez desencadenan la vulnerabilidad de estos saberes.

Es imprescindible mencionar también, que hasta la culminación de esta tesis no existe un registro específico de la gastronomía chichimeca realizado mediante un conocimiento científico y de vinculación social que nos revele su conexión ancestral, su conformación histórica y sus transformaciones dentro de una

---

<sup>6</sup>Este punto refiere a procesos sociales de reestructuración cultural en los que se ven implicados los miembros de la comunidad chichimeca, todo ello a causa de factores de transformación de su entorno natural y de la incorporación de nuevos elementos en la dieta indígena. Hablamos de resistencia cuando los miembros de la comunidad mantienen los elementos tradicionales alimentarios incluidos ingredientes, técnicas, saberes y platillos como parte inherente a su identidad cultural, en lucha a favor de la diversidad gastronómica y de su identidad comunitaria. Por otro lado, los procesos de negociación suceden cuando dichos sujetos ceden y comparten algunos de sus conocimientos y su forma de alimentación y al mismo tiempo incorporan elementos nuevos que les permiten acceder a diferentes productos y alimentos que no formaban parte de su dieta. Todo ello como estrategia de enriquecimiento cultural y permanencia. Para mayor profundización en el tema puede consultarse a Pérez, Beatriz y Dietz, Günther (Eds.). (2003). En *“Globalización, resistencia y negociación en América Latina”* Madrid: Catarata.

<sup>7</sup> Esta región comprende los municipios de Atarjea, Doctor Mora, San José Iturbide, Santa Catarina, Tierra Blanca, Victoria y Xichú, los cuales pertenecen a municipios con un alto índice de marginación y pobreza; además de contar en su mayoría con grupos indígenas dispersos al interior de sus territorios. Puede consultarse para mayor información SEDESOL, Unidad de Microrregiones, Cédulas de Información Municipal (SCIM). Municipio de San Luis de la Paz, 2010. Disponible en: [http://www.microrregiones.gob.mx/documentos/2014/RO\\_PDZP2014\\_DOE.pdf](http://www.microrregiones.gob.mx/documentos/2014/RO_PDZP2014_DOE.pdf)

tradición gastronómica; de aquí surge la importancia del registro de esta manifestación cultural a partir de una descripción y análisis detallados. El registrar los aspectos más significativos de la comida tradicional chichimeca, permitirá cambiar su estado actual que carece de reconocimiento fuera de su contexto comunal, para que pueda otorgársele desde fuera el valor sociocultural que merece.

Del mismo modo, es de suma importancia demostrar cómo las manifestaciones culturales de la alimentación chichimeca poseen un conjunto de funciones sociales y culturales (principalmente rituales-festivas) para los miembros pertenecientes a esta cultura, convirtiéndolas en manifestaciones únicas, ancestrales, comunitarias y vivas. Las interrogantes: ¿Cómo es que a través de su comida se configura parte importante de la vida comunitaria, tradiciones y costumbres? ¿Cómo es que la comida guarda una función social y cultural en la estructuración de la vida comunal e identidad individual y colectiva? ¿Y cuáles son los elementos culturales fundamentales para su continuidad cultural, cohesión social y salvaguardar sus conocimientos ancestrales en torno a la alimentación?, serán respondidas a lo largo de esta investigación de tesis.

## **Nuestros objetivos**

Los objetivos generales de este trabajo, son demostrar la importancia que tienen las manifestaciones culturales alimentarias de la comida tradicional indígena, así como sus funciones socioculturales.

En específico, se intentará conocer las implicaciones culturales de la alimentación chichimeca como parte de su herencia histórica, de su identidad comunitaria y de una tradición gastronómica viva, todo ello mediante la identificación y descripción de los elementos materiales, espirituales y simbólicos que la componen.

Nos interesa también, analizar la relación simbólica e identitaria que existe entre la alimentación chichimeca y el entorno geográfico dentro de esta comunidad, como lugar de expresión donde se generan tanto los procesos, como las funciones culturales de la alimentación y sus transformaciones. Además de considerar las medidas y prácticas de salvaguardia que pueden servir como mecanismos para la valoración y apropiación del patrimonio y de la cultura.

## **Sobre la justificación**

La principal justificación de este trabajo es la falta de investigación y documentación de las particularidades culturales de los grupos indígenas de la región del centro-norte de México y en específico de su comida tradicional y su cultura gastronómica. Existe una tendencia a la homogeneización cultural por medio de la promoción la herencia culinaria indígena como un mestizaje gastronómico netamente mesoamericano y a partir de ello se minimizan aspectos tan importantes como las aportaciones culinarias de los grupos cazadores-recolectores.

Por tanto es de mi interés la investigación de estas manifestaciones gastronómicas para poder realizar una identificación, registro, documentación para su preservación, protección y promoción. Este trabajo, es una necesidad prioritaria en materia de salvaguardia del patrimonio cultural y en específico de las manifestaciones gastronómicas, pues la alimentación revela la tradición de un pueblo, de las mujeres y hombres que lo conforman, además de las enseñanzas, técnicas y saberes culinarios que se transmiten de generación en generación.

Posee además, un vínculo indisoluble con la cultura misma, con la forma de vida y con la construcción de la identidad como individuos y como seres pertenecientes a un determinado grupo. La comida representa una herencia, un legado espiritual y material, ya que es también la transmisión de conocimientos acerca de cómo cultivar, cómo seleccionar los alimentos y cómo prepararlos, el significado que tiene servirlos y las funciones que tienen para un pueblo, una comunidad o el entorno familiar.

Representa la fiesta, las tradiciones y costumbres y los diferentes usos alimentarios como el preparar alimentos para la fiesta patronal. En diferentes contextos significa ofrecer alimento a sus dioses, a los dioses del sincretismo, a los dioses en los creen los padres o los abuelos. Ofrecer comida es abrir las puertas del espacio más íntimo, abrirlas para el otro, para invitar al otro a estar de fiesta y a que por medio de los alimentos que se comparten se ofrezcan más que sabores, olores y colores, se ofrezca la sazón y la propia historia.

El describir y analizar el caso específico de la alimentación de los habitantes de la Misión de Chichimecas a partir de las anteriores observaciones y mediante este estudio interdisciplinario, tiene como fundamento “el hecho de que los procesos sociales son tan complejos que demandan una investigación integral de todos y cada uno de sus componentes, para tener un conocimiento más profundo y objetivo de la problemática en que se desenvuelve la sociedad” (Rojas, 2011, p. 28). Este estudio, permitirá argumentar desde una perspectiva dialógica cómo la forma de alimentación chichimeca tiene relación con su continuidad histórica como una de las expresiones más arraigadas de su cultura, cuyos olores, texturas, colores y sabores nos son revelados a partir de las técnicas, saberes y conocimientos colectivos que identificaremos y analizaremos específicamente en el capítulo cuatro a mayor profundidad.

Estudios como este develarán la gran diversidad y riqueza alimentaria tanto en los saberes culinarios, las formas de preparación, las variaciones de ingredientes, de especias, condimentos y las técnicas de cocción, así como de las especificidades alimentarias que cambian en contextos rurales indígenas en relación a los espacios urbanos e industrializados. En un futuro podrá coadyuvar a que los tomadores de decisiones en las políticas culturales locales y de rescate gastronómico, encuentren en este legado los fundamentos necesarios para asegurar los derechos culturales de las comunidades indígenas en el estado y brindarles como poseedores de este patrimonio, los espacios y herramientas necesarias para poder difundir su forma de vida y de alimentación.

## Algunos apuntes metodológicos

El presente trabajo de investigación de tesis, se presenta como un estudio interdisciplinario que incluyó imprescindiblemente las áreas específicas de estudio como la etnohistoria, la antropología social y la geografía humana y la gestión intercultural. Áreas que sumarán un referente para que la comida tradicional como parte de un acervo gastronómico, pueda ser estudiada dentro de otros contextos culinarios buscando vincular nuevos conocimientos de forma integral.

La metodología utilizada comprende además un extenso trabajo de campo, donde fueron utilizadas distintas técnicas de recopilación de información de carácter cualitativo. Se pretendió crear una relación entre los elementos teóricos y la realidad observada, para poder establecer el vínculo que guardan los fundamentos teóricos y el contexto social analizado. Fue importante utilizar esta línea de investigación, mediante tres técnicas diferentes que permitieron acceder a la realidad social de los sujetos de estudio, dentro de su contexto social buscando ser canal y medio de interpretación como se presenta a continuación:

1). La primera técnica de captación de información utilizada es la *Observación participante*. Raúl Rojas (2011) se refiere a este tipo de observación como un medio que permite: “captar las manifestaciones y aspectos más trascendentes y significativos de la vida familiar y comunal” (pp. 205-216). Se incluye también como herramienta metodológica al *Diario de campo* propuesto por el mismo autor (Ibídem. 2011, p.109), quién presenta a este como un medio de acercamiento tanto dinámico como flexible. Para este último, fue elaborada una *Guía de diario de campo* (Vid. Anexo 1), basada en las *Normas de observación* del autor que incluyeron: las condiciones previas, el procedimiento, el contenido y la ordenación de datos (Ibídem, pp. 211-216).

Lo anterior fue estructurado siguiendo un itinerario de investigación, en donde se incluyeron cuatro visitas a la comunidad Misión de Chichimecas, tres de ellas llevadas a cabo en sus festividades más representativas, las cuales serán fundamentales para estudiar las manifestaciones gastronómicas, que se llevan a cabo en estas fechas importantes.

La primer visita, fue realizada en la cabecera municipal de San Luis de la Paz (del mismo nombre) y en la Misión de Chichimecas los días 3, 4 y 5 de octubre de 2014 durante la Festividad de San Francisco de Asís que se celebra cada año tanto en la cabecera municipal como en la Misión. En esta festividad se hace la entrega de una ofrenda por parte de la comunidad indígena y de una muestra gastronómica de dulces tradicionales de la región.

La segunda visita se realizó los días 10, 11 y 12 de diciembre de 2014 en los festejos en honor a la Virgen de Guadalupe, donde se efectúan entre otros rituales una velada y una peregrinación en las zonas serranas de la Misión de Chichimecas. Las principales actividades en esta celebración son las danzas y ofrendas, además de la degustación de comida tradicional.

La tercera visita fue efectuada los días 25 y 26 de julio de 2015, durante los festejos al Señor Santiago Apóstol. En estas festividades, el Instituto de Cultura del Estado de Guanajuato, realiza el Concurso de Comida Tradicional y Ritual Chichimeca, el cual se desarrolla mediante una exposición de platillos y recetas tradicionales, así como la degustación y premiación a los mejores platillos de la comida tradicional y ritual.

La cuarta y última visita, se realizó durante los días 14.15 y 16 de enero de 2016 para recabar las últimas evidencias fotográficas y entrevistas.

2). La segunda técnica de recopilación de información utilizada, consistió en la aplicación de *Entrevistas estructuradas* empleadas como una forma útil para obtener información más abundante y precisa (Ibídem, pp. 216-219). Dichas entrevistas fueron realizadas a ocho *Informantes clave* de la comunidad chichimeca y programadas con anticipación en la Misión.

Al igual que la técnica de recopilación de información anterior, la *Entrevista estructurada* dirigida a *Informantes clave* fue empleada a lo largo de la investigación y se pretendió que en las entrevistas las preguntas fueran temáticas y abiertas para poder recabar mayor información. El instrumento utilizado fue la *Guía de entrevista estructurada* (Ídem, pp. 218-219) propuesta por Rojas, pero modificada y ampliada dentro de diferentes áreas de la vida en comunidad y bajo los siguientes temas específicos de estudio: Comunidad indígena, Cultura y cosmovisión, Espacio geográfico (naturaleza) y Espacio cultural, Tradiciones y costumbres alimentarias y finalmente Comida tradicional (*Vid. Anexo 2*).

Fue de suma importancia incluir estos dos instrumentos como parte del trabajo metodológico, ya que por un lado la *Observación participante*, permitió como el mismo autor lo indica:

[...] adentrarse en las tareas cotidianas que los individuos realizan; conocer más de cerca las expectativas de la gente; sus actitudes y conductas ante determinados estímulos; las situaciones que los llevan a actuar de un modo u otro modo; la manera de resolver los problemas familiares o de la comunidad (Ídem, pp. 206-207).

Por otro lado, el empleo de las entrevistas estructuradas permitió un acercamiento más directo e incluso más íntimo con las personas, ya que en algunos casos se pudo acceder a los hogares y a las cocinas de algunas familias chichimecas. Por lo mismo se pudo: “establecer una relación de confianza con el informante para garantizar, en la medida de lo posible, la veracidad de los datos recopilados” (Ídem, p. 218).

3). La tercera técnica utilizada fueron las *Historias de vida* propuestas por Federico Rábago (2011), quien las considera como “experiencias humanas concretas [...] con una visión desde dentro y desde lo más profundo de los sujetos” (p. 67). Fueron realizadas tres historias de vida, que servirán para identificar las conexiones existentes entre los individuos y su grupo social, mediante la identificación de procesos de

socialización del individuo, sus aprendizajes y experiencias como formas particulares de abstraer la realidad social.

La elaboración de este instrumento se basó en la guía de investigación de Rábago (2011) para la implementación de la *Historia Oral* (pp.67-72). Pese a que el autor no presenta ningún formato aplicable a nuestro caso de estudio, se elaboró a partir de la *Guía de Historia Oral* una *Guía de Historia de Vida* (Vid. Anexo 3), que incluyó la división temporal de preguntas basadas en las etapas de vida de las diferentes personas entrevistadas incluidas su infancia, juventud, etapa adulta y sus perspectivas futuras dentro y para la comunidad. El tema central de estos relatos fue la alimentación y los cambios de su forma de preparar y consumir alimentos a lo largo de su vida.

## **Y un vistazo a la estructuración capitular**

La estructura capitular consta de cuatro apartados. En el capítulo uno, se abordan las referencias teóricas necesarias para esclarecer los conceptos más relevantes de nuestro estudio. El marco teórico, abarca a estudios de la alimentación como manifestación cultural; incluye al expediente de la *Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad* para la inscripción de la cocina tradicional mexicana y al análisis de la conceptualización de comunidad y comunalidad indígena. Además de un apartado del estado de la cuestión que nos acerca a los antecedentes de estudios relacionados con nuestro tema.

El capítulo dos, nos adentra al estudio de caso en concreto; a la comunidad indígena Misión de Chichimecas. Comienza con una revisión histórica de los antiguos chichimecas y en seguida, nos muestra el contexto comunal chichimeca en la actualidad, así como los elementos que componen su identidad colectiva.

La descripción y el análisis de los espacios natural, cultural y social de la comida chichimeca, se encuentran contenidos en el capítulo tres. Dentro de este capítulo abordaremos las funciones que tiene el paisaje como un espacio biocultural, además de adentrarnos en el mundo de la comida chichimeca mediante sus cocinas, conocimientos y técnicas culinarias.

Para finalizar, el capítulo cuatro corresponde a la descripción y análisis de la alimentación como una práctica social y cultural. Es un apartado al que se ha dedicado una mayor extensión, ya que nos devela los procesos socioculturales en los que los alimentos se transforman en comida para su uso tanto festivo-ritual. Aquí se precisan las conceptualizaciones de comida tradicional elaborándose un análisis concreto de las funciones sociales alimentarias. Dentro de este apartado, se encontrará también una clasificación de los alimentos chichimecas, que incluyen tanto a sus ingredientes como a sus platillos, la importancia de estas manifestaciones gastronómicas y dos ejemplos específicos de la importancia de los alimentos en contextos festivos-rituales.

Vale la pena acercarnos al conocimiento de estas expresiones, para investigar, registrar y difundir este patrimonio vivo, ancestral y comunitario; donde la ingesta de alimentos va más allá de un sentido

biológico, pues posee incluso una trascendencia en un plano simbólico y espiritual como parte esencial de un sistema cultural socialmente compartido.

# Capítulo 1

## Delimitaciones Teóricas

En este capítulo se presenta el marco teórico que nos permitirá comprender a profundidad todas estas implicaciones socioculturales en torno a la alimentación y entrar de lleno a nuestro caso de estudio dentro de la Misión de Chichimecas. En el primer apartado podremos identificar la conceptualización de la alimentación como manifestación cultural, la categorización del patrimonio cultural gastronómico como una herencia ancestral y una introducción a la forma de vida indígena desde la comunidad y la comunalidad.

Enseguida, analizaremos el estado de la cuestión relacionado con estudios de la alimentación como manifestación cultural en México y en el estado de Guanajuato, todo ello desde el trabajo de investigación de diferentes estudiosos en el tema de la cocina tradicional mexicana y el mestizaje culinario; además de una aportación reciente elaborada por miembros de la comunidad chichimeca.

Lo anterior, a partir de estas consideraciones:

1. La forma en que nos alimentamos dentro de nuestros diferentes entornos sociales, involucra aspectos perceptibles como el gusto por la comida, el disfrutar cocinar o el que nos agrade un determinado espacio para comer.
2. La alimentación involucra también otros aspectos, en los que a menudo cuándo ingerimos alimentos no ponemos atención o especial interés como son el convivir, el relacionarnos, el expresar y comunicar una idea, un sentimiento, un estado de ánimo o una parte de nosotros mismos.
3. Por medio del transformar los alimentos en platillos para degustar y compartir, también interactuamos con el otro, otorgando una significación a nuestros actos alimentarios y a nuestras preferencias culinarias.
4. Hablar de la comida es adentrarnos en un mundo de expresiones y significados que denotan no sólo la diversidad de maneras de comer, sino que a través de estas manifestaciones se configura gran parte de nuestra cultura, de nuestra identidad y de nuestra forma de conectarnos en nuestro ámbito social.

Veamos a continuación el desglose, que nos facilitará adentrarnos en futuros capítulos al mundo A ndi Eza' r o de los Alimentos chichimecas.

## **1.1 Marco teórico**

El principal objetivo de los elementos teóricos que se presentan, es generar un panorama más amplio y diverso de los conocimientos a adquirir y de la información a comprobar mediante las siguientes líneas de investigación: la alimentación como manifestación cultural donde analizaremos las perspectivas biológicas, antropológicas y materiales de las manifestaciones culturales en torno a la diversidad alimentaria. Seguido del estudio de la conceptualización del patrimonio gastronómico como una herencia histórica, que se constituye a través de tres elementos estructurales: lo ancestral, lo comunitaria y lo vivo.

Por último, analizaremos a los sujetos poseedores de dicha herencia, así como la conformación de su estructura social desde la conceptualización de la comunidad y comunalidad indígena.

## **Alimentación como manifestación cultural**

Aclaremos con anterioridad que a lo largo de esta investigación, nos apoyaremos en la visión semiótica de Geertz (2003) de la cultura, precisando a esta como un entramado de significaciones socialmente construidas. Siendo concebidas como una red de significados interpretables desde todo orden contextual es decir, desde el microuniverso de una determinada estructura social (*Vid. Supra*, Introducción).

A partir de ello, varias preguntas vienen a nosotros: ¿Qué lugar ocupa la alimentación entre esta red de significados?, ¿Cómo es que este proceso biológico de consumir nutrientes, es dotado de símbolos y signos que pueden ser leídos a través de aprehensión de la realidad? Y finalmente, ¿cómo es que alrededor del acto simple (en primera instancia) de la ingestión de alimentos, se construyen múltiples atributos en el orden cultural?

Para poder responder a estas interrogantes, recurramos primeramente a Marvin Harris (1989) en su libro “Bueno para comer. Enigmas de la alimentación y cultura”. En este trabajo, nos comparte su perspectiva teórica acerca de las relaciones que existen entre las diferentes (incluso cuestionables) formas de alimentación y cómo ellas desempeñan un papel en el orden del materialismo cultural.

El autor expone como punto de partida que la alimentación y las representaciones sociales que se construyen en torno a ella, se presentan en el hombre como una manifestación más allá de una necesidad fisiológica (aclarando lo siguiente):

Si los hindúes de la India detestan la carne de vacuno, los judíos y los musulmanes aborrecen la de cerdo y los norteamericanos apenas pueden reprimir una arcada con sólo pensar en el estofado de perro, podemos estar seguros, que en la definición de lo que es apto para consumo interviene algo más que la pura fisiología de la digestión. Ese algo más son las tradiciones gastronómicas de cada pueblo, su cultura alimentaria (Ibídem, p.10).

La postulación de Harris acerca de cómo en cada grupo social se configuran estas tradiciones gastronómicas dando como resultado el desarrollo de una cultura alimentaria, se plantea desde la idea de qué es bueno o qué es malo para comer y qué es bueno o malo para pensar. Es decir, que en el ordenamiento humano, primero se come determinado alimento y después se le asigna una categoría o una cualidad que depende de la propia fascinación o aberración del sujeto; para luego ser pensado con esas ciertas atribuciones o cualidades, recordado y transmitido a otros sujetos que conforman una colectividad.

Pero, ¿cómo se determina si un alimento es bueno o malo para comer?, ¿Serán estas cualidades o atributos meramente asignaciones subjetivas? Para el autor, no son meramente casualidades ni

totalmente construcciones generadas por medio de la estructuración simbólica, aunque resalta la siguiente idea: “no abrigo la intención de negar que los alimentos transmitan mensajes o posean significados simbólicos” (Ibídem, p.12).

Su propuesta va más allá del plano de la eventualidad, casualidad o de la dotación simbólica. La alimentación se presenta en diferentes culturas como un conjunto de manifestaciones diversas, donde un alimento puede generar aceptabilidad, rechazo, miedo u odio, siendo inclusive expuesto para los miembros de esa cultura como un tabú alimentario. Como el caso de los judíos con la carne de cerdo o el caso de la mayor parte de la población india hacia la carne vacuna<sup>8</sup>.

Aunque en otros casos, también puede presentarse una gran aceptación y estima, como es la comensalidad del gato en Perú o la del perro en Vietnam, que son más que preferencias basadas y construidas con base en la practicidad que Harris defiende y que relaciona de la siguiente forma: “Los alimentos preferidos (buenos para comer) son aquellos que presentan una relación de costes y benéficos prácticos más favorables que los alimentos que se evitan (malos para comer)” (Ídem).

Las razones prácticas son referidas de este modo en términos económicos, sociales y políticos, incluso más que biológicos. Esta visión que nos presenta Harris es un posicionamiento, donde el costo-beneficio no sólo se presenta en términos monetarios, sino en beneficios nutricionales y sustentables, que dan cuenta de la conformación de los hábitos alimentarios en cada cultura. Y aunque, hasta ahora pareciera ser que su principal premisa es el privilegio de la economía por encima de la cultura; destacaremos aquí que los aspectos económicos también pertenecen al orden cultural y que el desarrollo de la economía participa inequívocamente de los procesos culturales.

Por lo anterior, aceptaremos entonces parte de la propuesta del autor en cuanto a que en diferentes casos las formas de alimentación se relacionan estrechamente con el costo-beneficio; siendo que este aspecto coincide al analizar las formas de alimentación en nuestro estudio de caso. Sin embargo, tenemos que considerar otro punto de vista el cual nos presenta una mirada distinta: hablamos de la visión evolutiva, visión que explica las manifestaciones culturales de la alimentación como procesos socioantropológicos.

Desde la perspectiva teórica de Claude Fischler (1995), presente en su obra *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*; se plasman estudios basados en la antropología cultural de la alimentación. El sociólogo francés concibe al hombre como un ser capaz de agregar elementos a su primer impulso

---

<sup>8</sup> Harris realiza una argumentación detallada del por qué la carne vacuna es considerada sagrada para los hindúes y algunos otros grupos religiosos en la India dentro de su capítulo número dos titulado: Ansia de carne. En resumen, los vedas y los sacerdotes brahmanes en un principio permitían e incluso fomentaban el sacrificio de este tipo de carne con fines festivos y rituales, esto entre el año 1800 y el 800 a. de C. Es a partir del 483 a. C. cuando la incursión de las enseñanzas de Buda comienzan a cambiar la estructura religiosa antes presente, prohibiendo el sacrificio. Por un lado al dejar de comer esta carne, se desarrollaron sistemas agrícolas más eficientes y el ganado que antes servía para consumo humano, pasó a ser apreciado por su eficiencia como animales de tiro. Sumado a ello, en el siglo VII los brahmanes encuentran una forma más eficiente de sumar seguidores, aceptando los posicionamientos budistas y protegiendo a la vaca como medio para asegurar seguidores y la estructura social india. Estructura donde este animal por medio del trabajo y del cuidado del hombre es un medio de garantía de la alimentación de su sociedad a un bajo costo y con un mayor beneficio.

instintivo del comer, para establecer una relación cultural íntima entre el hombre y el alimento. El hombre desarrolla de esta forma una selección más que instintiva de su comida, más allá de lo comestible o de lo incomedible; así el ser humano puede otorgar ciertas significaciones a sus alimentos y crear para su alimentación tanto categorías, gustos, preferencias, hábitos e incluso estereotipos. Todo ello mediante los procesos de elección alimentaria, dentro de un determinado orden biológico, social y cultural.

Como lo indica Fischler, son el poder de elegir y seleccionar a la hora de ingerir alimentos los puntos clave en los que el ser humano participa sin duda alguna en esta interrelación entre lo natural y lo cultural, del tal modo que: “La variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales: si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible” (Ibídem, p. 38).

A diferencia de Harris, para Fischler la alimentación es el resultado de diversos factores incluidos los políticos, sociales, biológico-evolutivos, económicos, etc. La configuración de un sistema alimentario comprende la suma de estos factores; ya que ellos influyen en diferente grado o proporción en el desarrollo de un particular sistema culinario, socialmente compartido: “los humanos eligen sus alimentos, en buena parte, en función de sistemas culturales alimentarios que pueden llamarse *cocinas*” (Ibídem, pp. 33-34). La construcción de estos sistemas culturales alimentarios o cocinas, Fischler los define como:

[...] conjunto de ingredientes y técnicas utilizadas en la preparación de la comida.  
[Definición a la que añade los siguientes elementos] representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esa cultura (Ídem).

Alrededor de estos sistemas estructurados también se construyen reglas, protocolos, maneras de comer, servir, de clasificar los alimentos y de otorgarles formas de categorización. Son sistemas culturales complejos a los que podríamos añadir que se presentan interrelaciones con otros sistemas, participan de intercambios, de transformaciones constantes (incluidas las pérdidas o desusos) y sobre todo nos dan cuenta de la diversidad cultural presente aún, en el comer.

Fischler considera que es fundamental analizar desde la anterior definición, otras corrientes y posturas sociológicas que han tratado de explicar a la alimentación como manifestación cultural. Debate las teorías como el estructuralismo con propuestas de Mary Douglas y Levi-Strauss, al materialismo cultural desde la mirada de Marvin Harris, la propuesta funcionalista de Radcliffe-Brown y la adaptacionista. Tras una larga deliberación, concluye que cada una de estas corrientes teóricas, contienen equívocos en sus hipótesis (Ibídem, pp. 40-45).

La propuesta de Douglas, que Fischler considera como una interpretación cultural donde se estima que “la cultura sólo puede y debe explicarse en términos culturales” (Ibídem, p.44), de inmediato se encuentra situada en el relativismo cultural. En polos totalmente opuestos (universalismo) ubica a Levi-

Strauss quien: “quiere demostrar que existen categorías empíricas que son pertinentes y operatorias en todas las culturas, aun cuando el contenido que se les asigna sea localmente variable” (Ibídem, p.45). Propuesta que desde la perspectiva de Fischler, se puede entender también como una universalidad taxonómica.

Por otro lado, la propuesta de Harris del materialismo cultural es explicada por Fischler como “(«preferencias alimentarias» y de «rechazos») [...] por un simple análisis contable en términos y costes y beneficios” (Ibídem, p. 42). Estas practicidades del costo-beneficio, excluyen sutilmente (como lo hemos indicado con anterioridad) a los aspectos del pensamiento simbólico como los mitos, creencias y otros atributos de gran significado dentro de construcción de las culturas alimentarias, pues no todas las explicaciones pueden ser dadas en términos de practicidad.

En cuanto a las propuestas funcionalista y adaptacionista, Fischler considera que:

En el primer polo, las reglas culinarias derivan de una especie de arbitrariedad cultural y sólo pueden comprenderse dentro de la lógica intrínseca de la cultura de la sociedad considerada. En el otro, por el contrario, están sujetas a la biología y en general no son más que una forma particularmente eficaz de adaptación cultural (Ibídem, p.40).

A partir de esta información, se presume que ambas visiones de la alimentación pueden ser englobadas como parte de una misma corriente teórica que es la funcionalista; sólo que ambas difieren en el tipo de función que habrán de utilizar para poder explicar los fenómenos culturales de la alimentación, tal y como lo indica el autor:

[...] tienen en común un paradigma que podría llamarse «funcionalista» y que puede formularse así: todo rasgo de la cultura alimentaria cumple una función muy específica; el único medio para hacer aparecer esta función es ligar el rasgo en cuestión a un fenómeno de orden estructural o material, por ejemplo biológico o físico (Ibídem, p.41).

Desde estas perspectivas y después de rechazar las anteriores postulaciones, Fischler propone una nueva concepción teórica de la alimentación como manifestación cultural, una propuesta que conjunta la aceptabilidad de diversas funciones alimentarias en diversos órdenes de la vida humana. Es la llamada coevolución biocultural. Dicho planteamiento coloca al ser humano en relación estrecha con los procesos adaptativos pero desde una mirada social, cultural y biológica; es una relación simbiótica donde el hombre evoluciona y se desarrolla dentro de un ambiente natural y social.

Para el autor, las ciencias tanto sociales como las consideradas ciencias duras no tendrían por qué estar luchando para poder ubicar a qué área de estudio corresponde el análisis de la alimentación humana y otros aspectos del acontecer del hombre. Ambas vertientes pueden comulgar y crear propuestas en las que den cuenta de la realidad y de la explicación de los fenómenos que nos rodean de una manera conjunta y enriquecedora. Llega a la conclusión que “todo parece indicar, cada vez más, que los genes y

la cultura se toman en conjunto en un proceso de *coevolución*, que lo que evoluciona es un conjunto bio-socio-cultural complejo” (Ibídem, p-54).

Consideremos entonces, este postulado teórico fundamental para nuestra investigación, pues a partir de esta estrecha relación de elementos biológicos, sociales y culturales y sus respectivas funciones habremos de demostrar la importancia del sistema alimentario chichimeca.

## **Conceptualización del Patrimonio Cultural Gastronómico como una herencia histórica, construida a través de tres elementos: lo ancestral, lo comunitario y lo vivo**

Nos acercaremos ahora, al concepto del Patrimonio Cultural Gastronómico con la ayuda de los lineamientos institucionales que establece la UNESCO para determinar y salvaguardar estas manifestaciones. Partiendo de la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* llevada a cabo en 2001<sup>9</sup>, la cual define al Patrimonio Cultural Inmaterial como:

[...] los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales [subrayado mío] que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, [subrayado mío] es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (Art. 1).

Respecto a la anterior definición, el primer punto que podemos analizar son las dimensiones que ocupa el Patrimonio Cultural Inmaterial y que incluye una amplia gama de manifestaciones. Observamos también que no se especifica cuáles son las particularidades de estos elementos y sí en ellos podemos ubicar la dimensión alimentaria. Sin embargo (considerando el contenido de este artículo), en nuestro caso de estudio se presentan diversos componentes como los usos sociales rituales-festivos relacionados a la alimentación, las representaciones de los ingredientes y alimentos, los conocimientos, técnicas y utensilios culinarios, entre otros, que hacen factible indudablemente la inclusión de la alimentación como un legado patrimonial.

Como segundo punto, encontramos que es de suma importancia para poder comprender el pensamiento indígena chichimeca y su alimentación como parte de un legado histórico, hacer especial énfasis en la transmisión generacional ya que en trabajo de campo los resultados obtenidos revelan que la

---

<sup>9</sup> Disponible en: <https://www.scjn.gob.mx/libro/InstrumentosConvencion/PAG0459.pdf>

alimentación indígena chichimeca, suele participar de una herencia cultural.<sup>10</sup> Aunque es fundamental señalar que para la mayoría de los miembros de la comunidad chichimeca, el término Patrimonio Cultural Inmaterial no existe como tal ni dentro de su estructura lingüística ni de su repertorio de conocimientos, por lo que en adelante a partir de las evidencias metodológicas, el término Patrimonio Cultural Inmaterial y los aspectos materiales e inmateriales comprendidos dentro de él, serán considerados como una herencia ancestral.

La alimentación como herencia ancestral manifestada a través de tradiciones y expresiones, usos sociales, rituales y actos festivos; además de técnicas y conocimientos relacionados con la naturaleza, nos indica la importancia que esta posee al ser incluida por el Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. Lo anterior, durante la Quinta Reunión Ordinaria llevada a cabo en la ciudad de Nairobi, Kenia, en noviembre de 2010. Incluyendo como primer caso paradigmático, la aceptación e integración del expediente antes indicado (*Vid. Supra*, Introducción, p.10), de la cocina tradicional de México en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Hagamos un paréntesis para indicar que tal nombramiento fue fruto de una postulación previa en 2004 por parte de un grupo de personas interesadas en el tema de la gastronomía mexicana como Sari Bermúdez, Jaime Nualart, Gloria López, José Iturriaga, Alberto Ferro, Cristina Barros, entre otros. Este primer expediente, se identificó como *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*<sup>11</sup>. En esa ocasión (octubre de 2005), fue rechazada la petición de postulación. De entre las recomendaciones realizadas por dicho Comité Intergubernamental, se encontró el no presentar un ejemplo concreto que pudiera dar cuenta de la realidad de la diversidad y riqueza de la comida tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Este primer acercamiento manifestaba como principal argumento: “el valor excepcional de la cocina mexicana. [...] como sistema alimentario cultural [que engloba diversas manifestaciones gastronómicas, pues como se indica] abarca el conjunto de cocinas regionales del país” (CONACULTA, 2004, p. 29). De esta idea, puede justificarse el rechazo de postulación, al englobar todos los elementos presentes, la gran y compleja diversidad que encierran las diferentes cocinas de nuestro país y no proponer un ejemplo que sirva como un hito gastronómico.

Y aunque esta primera propuesta tuvo la intención de reunir a todos los saberes y sabores de la

---

<sup>10</sup> Los resultados obtenidos en la aplicación tanto de *entrevistas estructuradas* como de *historias de vida*, revelan que la totalidad de personas entrevistadas conciben su forma de alimentación como una herencia, algunos la definen como herencia de los abuelos, herencia de los antepasados o herencia de ancestros como el señor José Carmen García Ramírez, miembro de la comunidad, lo indica en una entrevista realizada el día 25 de julio de 2015: “es una herencia ahora sí que de nuestros ancestros, lo dejaron, nos enseñaron y todavía lo preparamos”.

<sup>11</sup> Para una revisión más profunda del contenido de este primer expediente, puede revisarse: *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos. Expediente técnico para la postulación como Patrimonio Inmaterial y Oral de la Humanidad de la UNESCO*, publicada en 2004 por CONACULTA (Consejo Nacional para la Cultura y las Artes), donde se presentan entre otros aspectos, la relatoría, la justificación técnica, un plan de gestión y manejo y varios documentos anexos.

cocina tradicional mexicana, no tuvo a bien incluir elementos de la comida tradicional del norte de nuestro país y colocar a los procesos de cambio como procesos que son parte de la tradición culinaria.<sup>12</sup>

Ahora bien, cerrando el paréntesis veamos el expediente que sí fue considerado para el nombramiento, el cual fue presentado en idioma inglés con el título: *Traditional Mexican cuisine –Ancestral, ongoing community culture–, the Michoacán paradigm*

Después de analizar detenidamente este expediente, se encontraron algunos puntos que muestran cierta discordancia y que pueden ser cuestionables para el estudio de las diferentes manifestaciones gastronómicas de México e incluso para este trabajo de investigación. Estos puntos, se presentan enseguida:<sup>13</sup>

- Esta forma de alimentación, ha puesto la comida en la mesa mexicana desde hace miles de años y sigue conservando la autenticidad –a deseo de no falsificar sus raíces–, lo que significa que las comunidades todavía preparan la comida con tradicionales métodos a prueba del tiempo.
- El trabajo llevado a cabo por cocineras de sexo femenino en numerosas comunidades en Michoacán comprende el marco central de este documento, debido a su participación en el diseño del modelo de rescate que se necesita aplicar para salvaguardar y promover la cocina local dentro de otras comunidades en todo el país.
- Se puede afirmar claramente que el rescate y proyecto de protección basado en la participación de grupos de colectivos, cocineros, productores y otros profesionales que se ha creado en Michoacán y puede ser aplicable por otras comunidades en diferentes áreas de todo el país, ya que el modelo ha probado ser eficiente en la preservación y en la apreciación de la cultura tradicional culinaria de la comunidad.<sup>14</sup>

A partir de estos señalamientos, podemos establecer las siguientes observaciones. Por una parte el expediente muestra ser un tanto generalizador, inclusive pareciera haber una extraña contradicción; porque si bien es cierto que según las especificaciones técnicas de postulación se necesita un ejemplo concreto, este ejemplo concreto generaliza las técnicas, los saberes, los usos de la comida tradicional mexicana, excluyendo inconscientemente otras realidades culinarias.

Como ejemplo claro, reiteramos a la comida del norte de México que también forma parte de sistemas culinarios que presentan estos elementos; poseen una herencia histórica, un legado de antepasados nómadas cazadores-recolectores, una continuidad y se manifiestan como un sistema alimentario vivo, que perdura, que se mantiene, que está presente en la vida de diversos grupos indígenas

---

<sup>12</sup> Puede revisarse que únicamente se dedica la página 45 a la descripción de las cocinas de las regiones Noroeste y Noreste, del mismo modo, en la página 44 dedicada a la región Centro a la que pertenece Guanajuato, se mencionan a los grupos mazahuas, otomíes o ñañús, nahuas, entre otros sin mencionar al grupo Chichimeca Jonaz ni sus aportaciones gastronómicas.

<sup>13</sup> Traducción mía.

<sup>14</sup> Disponible en versión al inglés y francés en: <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

y en la vida cotidiana del resto de los habitantes norteños. Cada variada manifestación regional de estas comidas, se desarrolla con elementos propios y con elementos que interactúan, que se enriquecen, se transforman y que mantienen un constante intercambio.

Respecto a estos cambios y transformaciones es pertinente cuestionar también el posicionamiento presentado hacia la autenticidad, como lo indica el texto; donde los cambios se perciben como un peligro para este patrimonio. El hecho de participar en los procesos de transformación e incorporación o abandono de elementos culturales propios de la modernidad (como veremos más adelante en los capítulos 3 y 4), es visto dentro de los requerimientos técnicos de la UNESCO como aspectos negativos hacia las medidas de salvaguardia y como parte de la pérdida de los elementos culturales de la alimentación.

Lo que no se considera, es que si bien es cierto que estos procesos de cambio en ocasiones fomentan la pérdida paulatina de elementos disminuyendo la reproducción de estas prácticas y la continuidad de las manifestaciones culturales de estos pueblos; también es cierto que pueden y son elementos considerados como parte de la realidad alimentaria de los mexicanos y de las prácticas diarias en torno a la alimentación, que influyen en el enriquecimiento y en el intercambio de elementos. Lo anterior es una paradoja de la modernidad, que vale la pena estudiar desde los procesos de integración positivos para las comunidades.

Por otro lado, los puntos destacables considerados dentro de este expediente como justificación para poder incluir a la comida tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial, son los siguientes:<sup>15</sup>

- La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural integral que comprende tanto la agricultura, el ritual, las prácticas, las habilidades ancestrales, las técnicas culinarias, las costumbres y la **forma de vida ancestral de la comunidad** [negritas mías] cuyas raíces están profundamente arraigadas y siguen siendo de vital importancia en el siglo XXI.
- El acto de **cocinar juega un papel fundamental en la vida de un grupo social**, [negritas mías] pues este comprende la mayor parte de repertorios locales y un patrimonio nacional como legado transmitido de generación en generación.
- La cocina tradicional de Michoacán y de otras comunidades del país, se ha conservado desde la antigüedad a través de la **transmisión oral de habilidades y de conocimientos entre generaciones**; [negritas mías] mediante una simbiosis entre la cocina, la cosmogonía y el medio ambiente, y también debido a su papel esencial dentro de un complejo sistema cultural que abarca rituales, ceremonias y celebraciones como parte de un potente factor de cohesión social e identidad nacional.<sup>16</sup>

---

<sup>15</sup> Traducción mía.

<sup>16</sup> Disponible en versión al inglés y francés en: <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

Basándonos en los anteriores puntos de la fundamentación técnica de los componentes de la comida tradicional, donde la comunidad es la generadora y trasmisora de conocimientos y prácticas alimentarias; se elaboró el siguiente esquema que trata de explicar los tres ejes determinantes para poder demostrar que la forma de alimentación de un determinado grupo social (en este caso la forma de alimentación chichimeca), se estructura como un sistema culinario ancestral, comunitario y vivo.

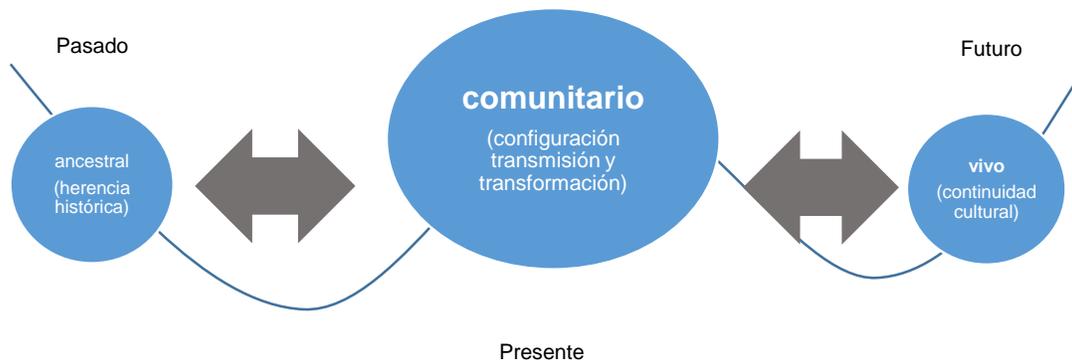


Figura 1. Ejes de la alimentación chichimeca  
Reinterpretación propia

Explicando este esquema, tenemos a la comunidad como el eje central de este planteamiento, donde lo ancestral es reinterpretado como ese legado histórico heredado y modificado a través del tiempo. El pasado es el que nos remite a una construcción histórica y a una conformación de elementos traídos al presente de forma viva y cambiante –de una forma en la que aún permanece–, volviéndose un vínculo que une con el futuro para su continuidad cultural como una tradición alimentaria.

Lo anterior, nos remite en palabras de Herrejón (1994) a considerar que la tradición:

como proceso temporal es cambio: todo el cambio necesario para proseguir como tal tradición. Puede ser considerable o mínimo. Podría pensarse que hay falacia en esto, porque no se puede identificar avance temporal con progreso. Mas no entendemos progreso en el sentido que se le ha dado por la ilustración, sino en el de un proceso de cambio necesario para sobrevivir y reproducirse sin perder una identidad fundamental (p.137).

Resaltemos que dentro de estos procesos de configuración, trasmisión y transformación que llevan a la continuidad cultural y que se relacionan con el *ciclo de la tradición* planteado por Herrejón,<sup>17</sup> la comu-

<sup>17</sup> Para ver con mayor detenimiento los elementos que para Herrejón (1994) conforman el *ciclo de la tradición*. Se puede consultar: Herrejón Peredo, Carlos en *Tradición. Esbozo de algunos conceptos*, Relaciones. Estudios de historia y sociedad. vol. XV. núm. 59. Zamora. El Colegio de Michoacán. 1994. pp. 135-149.

nidad se vuelve el centro generador y conector de estos tres elementos, jugando un papel trascendental en esta interrelación. Es la comunidad indígena el núcleo de nuestro estudio; en ella viven y se desarrollan todos los elementos presentes que dan significado a las prácticas culturales alimentarias. A través de la comunalidad se producen dichas prácticas, siendo ligadas a una herencia histórica. Estas se reconfiguran, se transmiten y son transformadas por sus portadores en busca de su permanencia a través del tiempo.

De lo anterior, surge la importancia de incluir como último elemento teórico a este aspecto dentro de las manifestaciones culturales alimentarias: la comunidad.

## **La comunidad y la comunalidad indígena**

Para la autora Maritza Montero<sup>18</sup>, dentro de su libro: *Introducción a la psicología comunitaria. Desarrollo, conceptos y procesos* (2004), la comunidad ha sido estudiada e interpretada desde distintas miradas y a pesar de los exhaustivos estudios de entre diferentes disciplinas (la comunidad), parece seguir siendo “un término polisémico, complejo y confuso” (p. 197).

Y es que definir a una comunidad se convierte en un trabajo más que difícil, cuándo esta da cuenta de la realidad de un determinado grupo y de la complejidad de las relaciones que se forjan dentro y fuera de ella. Pues la comunidad es también un sinónimo de transformación:

Una comunidad, como todo fenómeno social, no es un ente fijo y estático, dado bajo una forma y una estructura. Una comunidad es un ente en movimiento, que es porque está siempre en el proceso de ser, así como ocurre con las personas que la integran (Ibídem, p. 199).

Son la complejidad y el dinamismo los que permiten que Montero (2004), pueda a partir de la identificación de los aspectos constitutivos de la comunidad crear un concepto trabajado desde finales de los años noventa a lo largo de diferentes investigaciones e intervenciones comunitarias. Veamos cuáles son los puntos que refiere y cómo los elementos que constituyen a la comunidad nos llevan a incluir su concepto a lo largo de nuestro trabajo:

- Aspectos comunes compartidos:
  - Historia
  - Cultura
  - Intereses, necesidades, problemas, expectativas socialmente construidos por los miembros del grupo.
- Una identidad social construida a partir de los elementos anteriores.

---

<sup>18</sup> Maritza Montero, en *Introducción a la Psicología Comunitaria, Desarrollo, Conceptos y Procesos* (2004), presenta una visión de la comunidad como un ente cambiante y en desarrollo y recreación; su definición es importante para el análisis de este estudio ya que es precisamente la reconstrucción de un sistema comunal el que nos permite entender a la comunidad chichimeca.

- Sentido de pertenencia a la comunidad. (Ídem, p.200).

Estos puntos encierran desde una historia y cultura compartidas al igual que necesidades que dan lugar a la construcción de una identidad; a través de estos elementos se genera un sentido de pertenencia donde también los problemas forman parte de una realidad compartida. Montero, indica que no sólo la comunidad presenta aspectos que podríamos llamar positivos, dentro de la comunidad se generan también diferentes tipos de situaciones y relaciones. Dichas relaciones involucran no sólo problemas a los que se enfrentan sino fracasos, miedos e incluso conflictos; pues lo que también caracteriza a la comunidad es que se puede ver como “un lugar construido física y emocionalmente del cual nos apropiamos y que nos apropia, para bien y para mal” (Ibídem, p.206).

Resulta interesante apreciar como la comunidad en la realidad no se presenta siendo una *comunidad ficticia* como lo refiere Zygmunt Bauman (2006):

No se trata sólo de que la «dura realidad», la realidad reconocidamente «no comunal» o incluso explícitamente hostil a la comunidad difiera de aquella imaginada «comunidad del sentimiento cálido». Esa diferencia, como mucho, no hace sino espolear nuestra imaginación y convierte la comunidad imaginada en algo todavía más seductor. Pero lo que pone en cuestión esta imagen sin mácula es otra diferencia, la que hay entre la comunidad de nuestros sueños y la «comunidad realmente existente» (p. VII).

La comunidad así pensada (no acorde con la realidad), suele presentarse como un ideal de forma de vida en donde se encuentran relaciones complejas, pero de armonía, estabilidad social y aunque no suele proyectarse como una asociación homogénea, sí es entendida como lo expresa el autor con una cierto grado de calidez. Es importante aclarar este punto, ya que la comunidad en nuestro caso, es una comunidad que se construye como un lugar de conflicto, donde no existe esta realidad inmaculada. Dentro de esta comunidad se presentan tensiones y problemáticas en un grupo heterogéneo y diverso. Dentro de esta colectividad, como en muchas otras existen luchas de poder, de intereses económicos, de opiniones y posturas encontradas, incluyendo las políticas y las culturales. Incluso afirmamos que existen comunidades en donde los conflictos y tensiones llegan a generar relaciones y actos violentos.

Considerado este punto podemos utilizar para nuestro interés el concepto que nos ofrece Montero:

La comunidad es un grupo [social histórico que refleja una cultura preexistente] en constante transformación y evolución [...] que en su interrelación genera un sentido de pertenencia e identidad social, tomando sus integrantes conciencia de sí mismo como grupo (2004, p.207).

La comunidad es entonces, un grupo heterogéneo formado por una asociación de personas ubicadas en un mismo espacio –o no–; es decir, un grupo de individuos que conforman una colectividad

mostrando tener sentido de pertenencia a través de lazos ya sea tangibles o intangibles. Este conjunto de individuos constituyen su entorno sociocultural a partir de un conjunto de experiencias, de un territorio y/o una historia compartidas. La autoconciencia y el sentido de pertenencia son fundamentales dentro de esta estructura social; pues en la comunidad los individuos a través de lazos sociales invisibles pero de gran significado personal y colectivo, fomentan la cohesión social y la solidaridad mediante una transmisión cultural asimilada y retransmitida de generación en generación.

Pero, desde el punto de vista indígena ¿Qué hace a una comunidad ser comunidad? y ¿Cómo los individuos pertenecen a ella? Estas interrogantes son contestadas mediante un concepto clave presentado por Juan José Rendón Monzón<sup>19</sup>; él nos acerca a la conceptualización de la *comunalidad* como forma de vida comunal. Esta mirada es tan conveniente como significativa para poder integrarla a nuestra investigación, ya que forma parte de una conceptualización colectiva realizada a través de la propia experiencia de algunos miembros pertenecientes a diferentes comunidades indígenas de nuestro país, en especial del estado de Oaxaca. Examinemos lo que nos brinda esta consideración conceptual:

La comunalidad es una forma de nombrar y entender al colectivismo indio. Es más que un gusto por lo gregario, pues es en realidad un componente estructural de los pueblos indios. Es la lógica con la que funciona la estructura social y la forma en que se define y articula la vida social (2003, p. 14).

El señalamiento que nos hace Rendón (2003) respecto a la comunalidad como una forma no sólo de otorgar un nombre a una colectividad, sino de tratar de entender su funcionamiento y la realidad de vida de las personas que forman parte de este ente colectivo es imprescindible para adentrarnos más adelante a la comprensión de la comunidad y comunalidad en nuestro caso de estudio. La idea que más nos define la razón de ser de una comunidad es precisamente su forma colectiva en la comunalidad. En resumen, son el componente estructural y la articulación con la vida social de las personas que forman parte de ella, la esencia de la vida comunal. Aunque hay algo más que el autor agrega y que contesta a nuestro segundo cuestionamiento acerca de cómo los individuos pertenecen a una comunidad:

A través de la comunalidad los indios expresan su voluntad de ser parte de la comunidad, y hacerlo no es sólo una obligación, es una sensación de pertenencia: cumplir es pertenecer a lo propio, de manera que formar parte real y simbólica de una comunidad implica ser parte de la comunalidad como expresión y reconocimiento a lo colectivo (Ibídem, p. 15).

La voluntad aquí, es imprescindible ya que es por este medio que los individuos se hacen pertenecer a una comunidad y ejercen la comunalidad. Sin la voluntad asociativa, sin el asumir la

---

<sup>19</sup>Juan José Rendón Monzón, presenta a la comunalidad como una teoría en construcción desde la mirada indígena y como un proceso cíclico permanente, su trabajo es una recopilación de diversos trabajos metodológicos aplicados con diversos grupos indígenas, asociaciones, comuneros y líderes indígenas de Oaxaca.

pertenencia de manera voluntaria hacia un determinado grupo, no podría existir esta estructura comunal. El ser parte de, requiere como observamos la expresión del individuo como miembro y al mismo tiempo, un intercambio dialógico en la aceptación y reconocimiento por parte de la colectividad.

La idea de situar estas dos conceptualizaciones es que una complementa a la otra. No son definidos como términos opuestos, sino como parámetros distintos que se pueden complementar para enriquecer el estudio de los fenómenos sociales dentro de una comunidad y su forma de vida comunal. Utilizaremos por tanto, a lo largo de este escrito la palabra comunidad y comunalidad como sinónimos, como nociones que amplíen la percepción de comunidad y comunalidad que teníamos en primera instancia.

## 1.2 Estado de la cuestión

Los temas generales acerca de la comida como manifestación cultural, han sido abordados por diversos autores. Sin embargo, hasta la culminación de esta investigación de tesis no existe abundante bibliografía que logre contrastar temas específicos acerca de la alimentación chichimeca, por lo que podemos considerar como principales aportes realizados hasta el momento los que a continuación se mencionan.

En el libro *“Las cocinas de México I”*<sup>20</sup>, José N. Iturriaga como investigador del pasado histórico de nuestro país y de los procesos de cambio en materia cultural en diferentes épocas de la historia mexicana, realiza un análisis histórico y cultural de los procesos de cambio en la alimentación de los mexicanos, colocando especial énfasis en las aportaciones que la comida de las culturas populares (principalmente de la comida indígena), han realizado en diferentes contextos a lo largo y ancho de nuestro país.

Iturriaga (1998), parte de la idea de la cocina y las cocinas como un mundo diverso afirmando que “comer es un acto biológico; cocinar es un acto cultural. La cocina es cultura” (p.7). Esta frase, nos asegura que la cocina es una conexión que remite a un enriquecimiento y a una configuración de saberes gastronómicos; coincidiendo con nuestros planteamientos anteriores en que la forma particular de alimentación de los pueblos forma parte de una tradición culinaria.

Dos cuestiones llamaron la atención en este pequeño libro que Iturriaga nos presenta. La primera es que coloca a la cocina tradicional mexicana, como emergente de las civilizaciones sedentarias provenientes de un gran desarrollo cultural y de las aportaciones del mestizaje, indicando que: “En las regiones donde había civilizaciones indígenas más desarrolladas, [...] el mestizaje fue más fructífero y rico que en las zonas alejadas del norte” (Ibídem, p. 25).

Del mismo modo hace una observación de las culturas del norte, donde incluso confunde a los chichimecas con los pieles rojas del territorio estadounidense. Dice que estos grupos eran los mismos y

---

<sup>20</sup> El título *“Las cocinas de México I”*, es el primero de la serie de tres publicaciones realizadas por Fondo 2000, con los títulos *Cocinas de México II y III*.

por ende, deduce que estas tribus del norte al día de hoy no desarrollaron como tal una cultura gastronómica como las civilizaciones del centro-sur de nuestro país.

Dichos cuestionamientos serán refutados principalmente en nuestros capítulos 3 y 4, donde se demostrará que los chichimecas jonaz, no sólo se desarrollaron como cultura, sino que pudieron configurar una tradición gastronómica propia donde participan el cultivo, la caza y la recolección. Además de técnicas, saberes e ingredientes que le brindan una peculiar singularidad y autenticidad, participando también del mestizaje culinario que subraya Iturriaga como aspecto fundamental de la gastronomía mexicana.

El segundo punto es la consideración de Iturriaga sobre las cuestiones referentes a la modernidad alimentaria y a la forma de transformación de nuestra dieta en el mundo moderno. El debate surge porque por un lado, sostiene a la diversidad cultural como base de la cultura gastronómica añadiendo a los procesos de mestizaje como aportaciones del enriquecimiento culinario. Pero por otro lado, el autor expone su pensar y sentir acerca de lo que él denomina una Invasión cultural en materia culinaria.

Acerca de los elementos gastronómicos de la modernidad (como la comida rápida), expone que: “Por fortuna, la comida mexicana no se presta a tales aberraciones” (Ibídem, p. 38). Tal aseveración, —el llamar aberración a una manifestación cultural distinta en el ámbito gastronómico—, se presenta como un duro golpe a la industria alimentaria, pues incluye también a los refrescos los cuales refiere como elementos exportados de la falta de cultura gastronómica estadounidense.

Sin embargo, desde nuestro campo de estudio nuestra postura sería intermedia. Pues si bien es cierto que esta industrialización alimentaria puede influir en la pérdida de ciertas manifestaciones culturales tradicionales, también es cierto y como veremos a lo largo de todo este documento, la tradición no es inmutable e involucra los aspectos del cambio, dinamismo y transformación.

Otro de los aspectos fundamentales en la investigación de Iturriaga, es el hecho del nacimiento de la tradición gastronómica mexicana como una herencia, supervivencia y reconfiguración procedente del mestizaje cultural y culinario. Hace hincapié en que nuestro mestizaje gastronómico proviene no sólo de una herencia cultural indígena diversa sino de una incorporación y transformación tanto de influencias españolas, árabes, francesas, japonesas entre otras.

Nos presenta un ejemplo claro de este mestizaje culinario, como una asimilación e incorporación cultural gastronómica heredada desde países asiáticos. Coloca al arroz como un producto arraigado en nuestra dieta mexicana. Entre otros elementos de incorporación culinaria, destaca las técnicas como la elaboración de embutidos y las numerosas especias que llegaron a Nueva España traídas desde Medio Oriente y la india, lo que amplía nuestro panorama acerca de la configuración de la comida tradicional mexicana como suma de elementos importados y apropiados que enriquecen su diversidad.

Por otro lado autora María Stoopan (2013) en “*Cocina y cultura*”, realiza una recapitulación histórica sobre cómo se configura nuestra tradición gastronómica desde sus antecedentes prehispánicos, pasando

por varias etapas incluidas el mestizaje, el nacimiento de la comida barroca y la modernidad. Todo ello relacionando la cocina como espacio central físico y parte de un imaginario colectivo de la cultura gastronómica mexicana.

Stoopen, dedica un mayor contenido a la realización de una antología de los productos de la cocina mexicana, tanto nativos como los productos exportados desde Europa, Asia y África. La última parte es la encargada de revelarnos a los sujetos y a los espacios de las cocinas en México, definiendo al cocinero como un personaje ligado a su espacio de acción indisolublemente.

Los puntos más destacados de su obra y que curiosamente coinciden con la visión de Iturriaga, son primeramente el mestizaje como proceso central del origen de la comida tradicional mexicana, ya que Stoopen insiste en que “raro es el alimento que se come absolutamente solo, sin ningún aliño, aderezo o guarnición” (Ibídem, p.5). La autora concibe al mestizaje como un cambio positivo de un choque entre dos mundos, donde la transformación y el enriquecimiento gastronómico jugaron un papel fundamental para el desarrollo de una comida diversa; aunque se destaca que este choque cultural de cocinas española y mexicana: “Eran ya por su cuenta cocinas mestizas” (Ibídem, p.7).

Un segundo punto que no puede pasar inadvertido es que Stoopen al igual que Iturriaga aseguran que las cocinas de los cazadores-recolectores del norte son “usos primitivos” (Ibídem, p.8). De esta forma, compara a las manifestaciones culinarias de los grupos nómadas, con las cocinas del centro-sur, pudiendo ser una forma reiterada de exaltación de la cultura mesoamericana o como lo aclaramos con anterioridad al no existir suficientes registros de la cultura gastronómica del norte de México.

Además, la autora realiza un análisis muy pertinente de esta diversidad gastronómica afirmando que son el surgimiento de la comida barroca y en el siglo XIX las influencias de la cocina francesa, un parteaguas en la configuración y el desarrollo de la cultura gastronómica mexicana. De esta forma con la aceptación e incorporación de ingredientes, técnicas, platillos y nomenclaturas culinarias, (tanto originarias como importadas), se llega a la cúspide del mestizaje gastronómico con ingredientes, usos y espacios, así como las personas que lo conforman y estructuran la realidad culinaria mexicana.

Otro ejemplo del estudio de las manifestaciones gastronómicas del norte de nuestro país lo encontramos en el capítulo 2: “*La frontera norte: manifestaciones de su gastronomía*” del texto “*Cuadernos Patrimonio Cultural y Turismo. Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe 2002*” donde se presentan entre otros autores a Georgina García Sáinz con “*Gastronomía de Chihuahua*”, Cristina Padilla Dieste en “*La frontera es una línea de aromas y sabores*” y Sergio Alarcón Marín, quien escribe acerca de “*La cocina del Norte*”. Todos estos trabajos de investigación y de recopilación realizados por comunicadores, empresarios, estudiosos de la gastronomía y reconocidos chefs a nivel nacional, nos hacen reflexionar acerca de lo diversa que es la cocina norteña, al mismo tiempo que participa de una larga tradición de influencias indígenas de los grupos cazadores-recolectores del norte y de las manifestaciones culinarias del sur de Estados Unidos.

Son estas propuestas, una forma de refutar las afirmaciones antes consideradas por los autores Iturriaga (1998) y Stoopen (2013) acerca de que los grupos nómadas no desarrollaron una cultura gastronómica tan rica y diversa como los grupos indígenas asentados en el centro y sur del país. Además, en esta compilación se destaca la importancia de otras aportaciones de las cocinas del norte, como la configuración de una comida regional que forma parte de la comida tradicional mexicana e incluso como parte inseparable ya, de la comida internacional en relación estrecha con nuestros vecinos que habitan en territorio estadounidense.

Como punto importante de estos textos podemos resaltar el consenso al que llegan los autores, sobre la construcción de la cocina norteña y que destacan Frías y Vargas (2002) en *La cocina Regional de Chihuahua*: “hasta ahora se ha dado por hecho que nuestra cocina es muy pobre o inexistente” (p. 64). Estos autores destacan además como argumento principal, que “en esta región influyeron [...] diversos grupos humanos, así como los productos que la naturaleza proporciona” (García, 2002, p. 41).

Sobre esta relación naturaleza-hombre, Piñón (2002) menciona a los “K’ mia, Pa-ipai y Kiliwa” (p.82), como algunos de los grupos indígenas originarios asentados en el vasto territorio norteño que aún practican ciertas formas de recolección estacional desplazándose desde sus hogares en Chihuahua a las costas de Baja California, para poder participar de la pesca de numerosas especies e interactuar con otros grupos indígenas de esta zona.

Como otro ejemplo de las manifestaciones culinarias que sobreviven con sus comidas tradicionales, se menciona en Baja California los clanes o *shumules*, que se alimentan entre otras cosas de “almejas, pulpo, langosta, camarón, diversos peces y algas” (Ibídem, p. 86). Además de la caza del venado, como un ritual de la carne silvestre de este animal o *kuak gentil*; alimento que los hombres llevan a casa para que las mujeres puedan aprovechar en su totalidad este manjar, ya que “sólo puede hacerse durante los meses de noviembre a febrero; sólo pueden cazar a los machos” (Ibídem, p. 88).

En el caso particular de los grupos chichimecas, se mencionan algunos datos importantes acerca de sus manifestaciones alimentarias. Alarcón (2002) destaca que “Comúnmente se piensa que los grupos chichimecas eran incultos y que no tenían organización por ser nómadas, ya que deambulaban por el centro-occidente del país” (p.53). Y aunque en efecto, eran tribus estructuradas de guerreros que se configuraban como nómadas, también eran conocedores de la gran variedad de suelos, plantas, animales e incluso técnicas agrícolas que pudieron implementar en su entorno.

En esta misma línea con referencia al espacio natural como proveedor de productos de alimentación, tenemos una amplia diversidad tanto de climas, como del tipo de suelo; ya que es en esta macroregión donde podemos ubicar desde la montaña, la estepa, la costa y el desierto, con variabilidades climáticas de frío y calor extremo. Piñón menciona que los conocimientos acerca de las zonas y de los ciclos de caza, pesca, agricultura y recolección productos, les permitieron a estos grupos poder incorporar a su dieta una amplia variedad de carnes de consumo como las siguientes: “De las carnes rojas, la que

más les gustaba comer era la del venado pero también [...] zarigüeya, liebre de cola blanca, y conejo [...] ratas, ratones, lagartijas y serpientes” (Ibídem p.82).

Por último, estas investigaciones resaltan la importancia de todos los grupos que habitan esa región, incluyendo los grupos migrantes e inmigrantes; ya que gracias a ellos se han configurado también técnicas, saberes y sabores culinarios norteños. Hablamos de las aportaciones de los mestizos, de los migrantes y de los estadounidenses. Aportaciones que la sociedad norteña ha logrado desarrollar, como la cría de ganado vacuno, porcino y caprino y una de las técnicas de secado de carne más relevantes para su alimentación y para la industria alimentaria. La técnica de la deshidratación que es aplicada tanto a la cecina, la machaca y otras carnes, así como al mezquite, las bellotas, las calabazas y otros los frutos secos.

Sumado a estas aportaciones en el libro *“Compendio Lexicográfico de los alimentos en Guanajuato”*, Norma Rosas y Manuel Apodaca nos presentan una recopilación de las diferentes maneras de consumir alimentos a lo largo y ancho de Guanajuato, en 23 de los 46 municipios que lo componen; todo ello a partir de estudios que relacionan la lingüística, la sociología y la antropología de la alimentación. Resaltando nuevamente, que las formas de alimentarnos como seres humanos no sólo se establecen como una necesidad básica sino que la alimentación se construye de acuerdo a “la cultura, las preferencias, las características del medio y los recursos disponibles” (1998, p.11).

El contenido de este libro, se encuentra conformado por una lexicografía de los alimentos que se consumen en este estado, que incluye tanto las definiciones de las diferentes clasificaciones alimentarias de bebidas, cárnicos, frutos, granos, hierbas, utensilios y métodos de cocción, como –en el caso de los alimentos– sus principales preparaciones, platillos y usos medicinales. El capítulo dos contiene la socioantropología de los alimentos, que se presenta como una reseña histórica de la forma de alimentación antes de la llegada de los españoles al continente americano, el mestizaje culinario y la adaptación de nuevas especies de animales para consumo, así como la incorporación de especias y la transformación de las dietas tanto indígena como española.

Es en el capítulo tres, donde se presentan algunos de los alimentos de estos 23 municipios incluido como tema de interés al municipio de San Luis de la Paz<sup>21</sup>, donde se realizan minúsculas descripciones de los productos que son cultivados en este territorio; además de los animales que se crían para ganado y en algunos casos se mencionan las festividades, platillos, bebidas y sus modos de preparación.

La última de las partes que componen a este ejemplar, es dedicada a la compilación de un breve recetario de la cocina tradicional guanajuatense, este incluye una descripción de los ingredientes utilizados y en algunos casos su forma de preparación, mostrándonos recetas como el Agua de lágrimas de la Virgen,

---

<sup>21</sup> Es necesario indicar que para el municipio de San Luis de la Paz, únicamente se enlistan cuatro tipos de cultivos incluidos chile, frijol, alfalfa y espárragos. Se menciona sólo la cría de ganado bovino y caprino y como único plato típico el quiote. Aunque los autores aclaran que este compendio se presenta como una pequeña muestra, este hecho demuestra que las aportaciones de la alimentación indígena chichimeca no son incluidas dentro de esta investigación.

Caldo de pichón, Cocido de malvas y flor de nabo, Pato al lodo, Rana con recaudo, Tamales de Ceniza, entre otros.

Nuestro último antecedente son las aportaciones recientes acerca de la gastronomía chichimeca, que se encuentran contenidas en la edición del año 2008 de la “*Revista de los alimentos chichimecas jonaces en sus Estaciones del año / Richhir Uts’ a ndi Eza’r sapha na’í enhá*”<sup>22</sup> donde participan Ma. de Jesús López García y José Carmen García Ramírez, ambos habitantes de la Misión de Chichimecas y hablantes de chichimeca jonaz. En esta publicación, escrita en español y chichimeca jonaz se plasman las costumbres, tradiciones y formas de vida de los chichimecas a través de memorias escritas y fotografías tanto de sus de sus recetas como de las comidas tradicionales que se consumen habitualmente, dentro de la comunidad.

Esta revista es una de las referencias más importantes que llevó a la culminación de este proyecto de tesis, ya que aquí se plasma un primer contacto con la alimentación chichimeca desde la mirada de los propios miembros de la comunidad. Los anteriores trabajos de investigación nos muestran un acercamiento a la alimentación como manifestación cultural desde distintos puntos de vista y desde distintas áreas de investigación; pero es en esta publicación donde se encuentran contenidos los conocimientos, técnicas, saberes, tradiciones y costumbres chichimecas como una forma de apropiación de la cultura.

Es en estas páginas, algunos de los miembros de la comunidad se percatan de la realidad en la que viven, de los inminentes procesos de cambio que sufre su cultura y de su entorno, de la pérdida de sus tradiciones, costumbres, lengua y modo de vida. Pero sobre todo, se trata de una toma de conciencia acerca de las medidas y los mecanismos para poder difundir los elementos que componen su cultura, incluida su forma de alimentación, como García y López lo expresan:

Decidimos hacer esta revista para poder guardar por escrito las memorias, remembranzas y formas de vida de nuestra comunidad en las estaciones del año, y no solo guardar estas memorias; sino que, podamos difundirlas y así, darlas a conocer a las nuevas generaciones (p.11).

El contenido de este número aborda primeramente una breve reseña histórica de sus ancestros, los chichimecas nómadas. En seguida nos describe la forma en la que vivían estos chichimecas, cómo eran sus antiguos campamentos, sus casas, su forma de organización y algunos de los aspectos fundamentales para la guerra, la caza, la recolección y la pesca.

Por otro lado se realizan dos categorizaciones de los alimentos chichimecas, en animales *nimales* y plantas *un’e*, además de un compendio de algunas de las recetas que se elaboran en la comunidad. Entre los animales de consumo que podemos encontrar se mencionan la rata magueyera *muzon’*, la gallina *kun’a*,

---

<sup>22</sup> La “*Revista de los Alimentos Chichimecas Jonaces en sus Estaciones del año*”, edición 2008 y 2009, son ejemplares publicados bajo gestión del Instituto estatal de Cultura y con el financiamiento de la Comisión Estatal Para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas CDI y el CCDI Otomí-Chichimeca.

el gusano de maguey *ke'e kun'u ega* y el guajolote *kule*. Con respecto a algunas de las plantas tenemos los nopales *up'o*, el frijol *kankhe'*, las tunas *ují* y el maíz *uzih*. Las recetas que se presentan son variadas y contienen como ingredientes principales tanto los animales, plantas y frutos que se obtienen en el entorno chichimeca.

Como punto final, podemos destacar dentro de los alimentos preparados el Guiso de xoconoxtle *Em'a be'e ebo'* que se elabora con estos frutos, chile guajillo, masa de maíz, cebolla, ajo y chilicuague o el Hongo de maíz frito *Uzih kuzo mugí' tate'* que se elabora a base de hongo de maíz, jitomate, ajo, cebolla, manteca, sal y chile serrano. Aquí se incluyen no sólo los ingredientes (tanto silvestres como cultivados), también los modos en los que las mujeres chichimecas<sup>23</sup> preparan los alimentos. Se mencionan además los utensilios, las técnicas de cocción, sus acompañamientos y el paso a paso en la elaboración de diversos platillos.

A lo largo del presente capítulo se ha expuesto un marco conceptual que comprendió a la alimentación como manifestación cultural, la conceptualización del patrimonio cultural gastronómico como una herencia histórica construida a través de tres elementos: lo ancestral, lo comunitario y lo vivo y a la comunidad indígena basada en la forma de vida de la comunalidad. Del mismo modo se incluyeron como soporte teórico algunos de los aportes realizados hasta el momento en materia de cultura gastronómica.

Nuestro caso de estudio, revela que estas vertientes son esenciales para comprender en los próximos capítulos las funciones de la alimentación dentro del ámbito cultural, generadas desde la continuidad histórica de la vida comunal indígena como una herencia viva. Continuemos esclareciendo en nuestro próximo capítulo, quiénes son estos sujetos, quiénes son los chichimecas a los que estas manifestaciones alimentarias pertenecen.

---

<sup>23</sup> Dentro de estas revistas, en la parte correspondiente a las Recetas chichimecas *Eza'r uts'a* existe un apartado que se enuncia de la siguiente forma: Cómo cocinan las chichimecas *Kabe' ndi eza'r uts'a etsha*; este hace referencia exclusiva al papel que desempeñan las mujeres en la cocina y a este género como el único que realiza estas funciones. Sin embargo, durante el trabajo de campo llevado a cabo (casi dos años) en las diferentes visitas realizadas a la Misión, se observó que las mujeres no son las únicas que cocinan. Los hombres, también (aunque en menor medida) desempeñan un papel importante en la preparación de los alimentos.



# Capítulo 2

**Estudio de caso: La comunidad indígena Misión de Chichimecas**

Este capítulo es elaborado como una introducción a la vida comunal de los habitantes de la Misión de Chichimecas. El contenido de este apartado tiene como finalidad conocer esta comunidad indígena, sus características geográficas y sociodemográficas, así como su estructura social y la forma en que sus habitantes la conciben como un lugar de identidad.

Se incluye un análisis de los antecedentes históricos de la forma de vida de los antiguos chichimecas, lo que nos servirá para ubicar a estos sujetos en el tiempo y entender porqué actualmente este grupo considera su forma de alimentación como una herencia ancestral. Además de una descripción geográfica, social y cultural de la comunidad chichimeca, analizando los elementos más importantes que dan sustento a la identidad dentro de su espacio comunal. Por último y a partir del concepto de comunidad acordado en el capítulo anterior, analizamos los componentes culturales de esta comunidad indígena y la forma en la que la estructuran por medio de las relaciones interpersonales, basadas en el sentido de pertenencia.

Es importante aclarar que dentro de todos los elementos presentados, se mencionan de igual modo los problemas a los que se enfrentan los habitantes; dichos problemas incluyen cambios en la percepción que tienen de su comunidad; cambios en la forma de vivir su comunalidad y en definirse a sí mismos o a otros como parte de una comunidad indígena.

Fue fundamental incluir aquí, las observaciones llevadas a cabo, anotaciones, percepciones y experiencias documentadas al usar las técnicas de la *Observación participante* y la *Entrevista estructurada a Informantes clave* como María de Jesús López García y José Carmen García Ramírez, así como el instrumento del *Diario de campo* (Rojas, 2011). Todo ello enfrentando a lo largo de este trabajo, el comportamiento natural hermético de algunos miembros de la comunidad ante el investigador y una de las dificultades más grandes, el propio idioma.

Conozcamos cómo fue este proceso teórico-metodológico en comunidad, cuál fue la información captada más relevante para este caso de estudio y cómo se nos presenta para poder entender las particularidades del mismo.

## 2.1 Revisión histórica. Los antiguos chichimecas

El término chichimeca utilizado (en un principio) dentro de este apartado, es el término histórico asociado a los antiguos chichimecas, habitantes de la frontera septentrional de Mesoamérica, tomando en cuenta las fuentes históricas de primera mano realizadas por Fray Bernardino de Sahagún en "*Historia General de las Cosas de Nueva España III*"<sup>24</sup> y Fray Guillermo de Santa María en "*Guerra de los chichimecas (México-1575- Zirosto1580)*"<sup>25</sup>.

---

<sup>24</sup> Fray Bernardino de Sahagún, "*Historia General de las Cosas de Nueva España Tomo III*". (1830). México: Fondo Histórico Ricardo Covarrubias, Biblioteca Universitaria "Raúl Rangel Frías" Universidad Autónoma de Nuevo León, versión digital.

<sup>25</sup> Fray Guillermo de Santa María. "*Guerra de los chichimecas (México 1575- Zirosto 1580)*", (2003). Estudio Introductorio, Paleografía y notas por Alberto Carrillo Cázares. El Colegio de Michoacán, Universidad de Guadalajara, El Colegio de San Luis, Zamora,

Las observaciones realizadas por Sahagún, uno de los primeros evangelizadores llegados a la Nueva España, son fuentes documentales que registraron la forma de vida de los habitantes originarios de estas tierras. El tomo tres de los doce volúmenes elaborados por este fraile como uno de los primeros historiadores del nuevo mundo, nos permiten acercarnos a la realidad vivida por los habitantes de esa época.

A lo largo del capítulo XXIX, Sahagún (1830) dedica su contenido al registro de los grupos indígenas originarios de México, así como a las formas de comportamiento de estos antiguos habitantes; todo ello realizando detalladas descripciones de las diversas culturas y tribus que encontraba a lo largo de sus exploraciones. En el párrafo segundo de este apartado, es donde él expone la forma de vida de los antiguos chichimecas, pero sin definir o aclarar el significado de la palabra chichimeca. Sin embargo, a partir de la siguiente explicación de la nomenclatura de subgrupos chichimecas, podemos deducir que este término era utilizado como un referente de los grupos que tenían formas de vida con una menor complejidad de sistemas sociales y culturales. Habla de “Los que se llamaban Teuchichimecas, que quiere decir del todo barbados, que por otro nombre se decían Cacachimecas, ó sea hombres silvestres” (p.116).

También realiza una clasificación de estos chichimecas de la siguiente forma: “Los que se nombran Chichimecas eran tres géneros, los unos eran los Otomies, los segundos los que llamaban Tamime, y los terceros son los que se dicen Teuchichimecas” (Ibidem, p.115). Sumado a lo anterior, al final de este apartado agrega otra subdivisión del amplio grupo que conformaba a estas tribus del norte, la cual es basada principalmente en características lingüísticas:

De estos Chichimecas unos habia que se decían Nahuazchichimecas llamándose de Nahóas y de Chichimecas, porque hablaban algo la lengua de los Nahóas ó Mexicanos, y la suya propia Chichimeca. Otros habia que se decían Otonchichimecas, los cuales tenían este nombre de Otomis y Chichimecas, porque hablaban la lengua suya y la Otomí. Otros habia que se llamaban Cuextecachichimecas, porque hablaban la lengua Chichimeca y Guaxteca (Ídem, p.120).

Cabe mencionar que respecto a la forma de vida de estos grupos, son pocos los elementos descriptivos que podemos encontrar. Sin embargo, se distinguen varios aspectos que resaltan como lo son entre otros, su forma de organización social, sus hogares, su apariencia y la forma de vestir, los cuales podemos analizar en los siguientes párrafos. Por ejemplo, la información que se presenta acerca del lugar y características de sus casas, nos indican lo siguiente: “[...] y aunque por la mayor parte vivían en cuevas, y peñascos, algunos de ellos hacían chozas, ó casillas de paja” (Ídem, p.115).

Referente a su forma de organización social se identifica que vivían en grupos extensos, que tenían una estructura de poder jerárquica y existían ciertas funciones repartidas en diferentes puestos: “[...] todos los cuales vivían en policía y tenían sus repúblicas, señores, caciques, y principales” (Ídem, p.120).

Y en lo que concierne a la apariencia de algunas de las tribus chichimecas, podemos encontrar entre otros aspectos, cómo era la forma de vestir entre los hombres y las mujeres pues “no andaban trasquilados, antes traían el cabello crecido, largo y tendido, así hombres como mujeres” (Ídem, p.116, 1830). Otros de los elementos encontrados son la ropa que utilizaban y cómo la obtenían, así como la indumentaria que utilizaban para la guerra y para la caza:

Este señor traía una manta puesta de pellejo de gatos monteces, ó de pieles de tigre, ó león, ó hecha de pellejos de ardillas; y poníanse en la cabeza, una guirnalda hecha de la piel de una ardilla, de manera que la cabeza venia sobre la frente, y la cola al colodrillo, (a) y un plumaje á manera de aventadorico redondo de pluma encarnada; su muger traía unas enaguas, y camisa de los mismos pellejos, y también las demás mugeres, traían faldellín y vipil de pieles, y ríe ordinario portaban consigo sus arcos y carcaxes de flechas (Ídem, p.116, 1830).

Del mismo modo, Fray Guillermo de Santa María realiza entre 1575 y 1580 un tratado sobre la guerra chichimeca, en donde su principal objetivo es poner en tela de juicio las formas en las que la conquista de los nuevos territorios eran llevadas a cabo por los españoles. Algunas de las descripciones históricas realizadas por este fraile nos revelan importantes conocimientos acerca del papel que desempeñaron los indígenas chichimecas, así como la descripción de algunas de sus costumbres y de su manera de vivir.

Como primer punto, tenemos que a diferencia de Sahagún, Santa María (2003) hace referencia al término chichimeca y a su posible origen o significado, como se presenta a continuación: “2. Este nombre chichimeca es genérico, puesto por los mexicanos en ignominia a todos los indios que andan vagos, sin tener ni casa ni simentera” (p. 205). Y agrega en seguida la composición del termino: “Es compuesto, de *chichi*, que quiere decir perro, y *mecatli*, cuerda u sogá, como si dijesen, *perro que trae la sogá arrastrando*, o lo dijeron por el arco y cuerda con que usan la caza” (Ídem).

Aunque es importante mencionar que el mismo Santa María, hace énfasis en no saber exactamente de la procedencia y el significado real de la palabra chichimeca, siendo el propio Alberto Carrillo Cázares, quien nos remite al autor Diego Muñoz Camargo (1892) en *Historia de Tlaxcala* con una referencia más amplia y acorde con las experiencias en estudio de campo del significado de la palabra chichimeca:

Chichimecas propiamente quiere decir hombres salvajes, [...] aunque la derivación de este nombre procede de hombres que comían las carnes crudas y se bebían y chupaban las sangres de los animales que mataban, porque *Chichiztli* es tenido en la lengua mexicana por mamar, y *Chichinaliztli* por cosa que chupa, y *Chichihualí* es la *teta* ó la ubre; por manera que como estas gentes, ansí como mataban y se bebían la sangre, era tenuta por una gente muy cruel y feroz (Muñoz, 1892, p.27).

Muñoz, indica que este término se extendió a todas las tribus del norte, reconociendo una generalización de la diversidad de estos grupos indígenas: “y ha quedado este nombre de Chichimecas el día de hoy ya arraigado tanto, que todos aquellos que viven como salvajes y se sustentan de cazas y monterías [...] son tenidos y llamados Chichimecas” (Ibídem, p.28). Y agrega también, que es el propio Ixtlilxochitl<sup>26</sup> quien traduce en lengua chichimeca que esta palabra significa águilas. Lo anterior es una evidencia de gran importancia, ya que como veremos en los siguientes apartados la mayoría de las entrevistas reflejaron que los miembros de la comunidad chichimeca tienen como uno de sus símbolos preciados, precisamente al águila.

Volviendo al texto de Fray Guillermo de Santa María, el autor realiza una distinción de los diferentes grupos chichimecas que habitaban en esa época (Vid. Figura 2). Existían entre otros, los Pamies a los que describe como “la gente menos dañosa de todos los chichimecas” (2003, p. 206); luego a los Guamares, indicando que “es la nación más valiente y belicosa [...] y la más dispuesta, en los cuales hay cuatro o cinco parcialidades, pero todos de una lengua” (Ídem). La siguiente distinción es de los Guachichiles, nombre dado porque “algunos de ellos usan a traer unos bonetillos agudos de cuero colorado y se tiñen sus cabellos con ello” (Ibídem, p. 207). Por último menciona a los Zacatecas, de los que indica el significado de su nombre “de *zacate*, que es la lengua mexicana y quiere decir yerba, como si dijeren viven entre las yerbas” (Ibídem, p. 208).



Figura 2. Distribución de las tribus chichimecas. Guillermo de Santa María.

<sup>26</sup> Muñoz, no aclara si se trata de Fernando de Alva Ixtlilxóchitl u otra persona.

Como último punto, en cuanto a la descripción de sus antiguos ritos y sus costumbres Santa María compara las expresiones de estas tribus chichimecas con las prácticas de la religión católica; asume que no se encuentra suficiente evidencia de una estructura religiosa, ni de centros ceremoniales como los de las construcciones monumentales de otros grupos indígenas. Sin embargo, añade el término “idolatría”, a manifestaciones como la que describe a continuación: “La más que dicen hacen, es algunas exclamaciones al cielo mirando algunas estrellas, que se han entendido, dicen lo hacen por ser librados de los truenos y rayos, y cuando matan a algún cautivo, bailan a la redonda de él” (Ídem).

A partir de estos datos, podemos observar que la danza es precisamente uno de los aspectos más destacables en estas descripciones, ya que para los antiguos chichimecas era una de las formas rituales más reproducidas. Aunque cabe señalar que en la actualidad lo sigue siendo, ya que la danza ritual que nos presenta el autor –de la cual hablaremos más adelante en este capítulo–, se representa hoy en día en la Misión de Chichimecas como una variante con otras formas dancísticas, rituales y teatrales, y con el nombre de “La quema del guerrero”:

Sus bailes son harto diferentes de todos los demás que acá se usan. Hácenlos de noche alrededor del fuego, encadenados por los brazos unos con otros, con saltos y voces, que a los que los han visto parecen desordenados [...] No tienen son ninguno, y en medio de este baile meten al cautivo que quieren matar, y como van entrando va cada uno dándole una flecha (Ibídem, p. 210).

Analizadas algunas de las revisiones históricas acerca de algunos aspectos de la vida de los antiguos chichimecas, continuemos dando paso al contexto actual de los habitantes de esta comunidad.

## **2.2 La Misión de chichimecas dentro del municipio de San Luis de la Paz, en la actualidad**

La formación de esta comunidad indígena, ocurre a finales del siglo XVI teniendo como antecedentes el establecimiento de la Villa de San Luis de la Paz (ahora municipio de San Luis de la Paz) y gracias a la adopción a la vida sedentaria aceptada por las tribus chichimecas donde la Orden Religiosa de la Compañía de Jesús lo cual según Powell (1985) desempeñó un papel muy importante en los procesos de pacificación a partir de su llegada a este territorio en el año 1590 aproximadamente.

La convivencia, –o mejor dicho supervivencia– de estos grupos se efectúa entre residentes indígenas de las diferentes naciones del norte (principalmente indígenas chichimecas, guamares) y españoles y otomíes sedentarios; traídos a las nuevas tierras de pacificación para poder dar continuidad a

los planes de expansión de la corona, poder controlar las principales rutas de acceso comercial y asumir el control político de la llamada “Tierra Adentro”<sup>27</sup>.

Pasaron varias décadas, antes que los indígenas chichimecas pudieran establecerse definitivamente en la Misión como su nuevo lugar para habitar, luego de ser firmados los tratados de paz para poner fin a la guerra. Todo ello, se desarrolló paulatinamente dentro de un ambiente de tensión, donde la resistencia de la cultura de uno de los grupos no conquistados por los españoles, continuaba en lucha por no perder sus formas de vida originales. El resultado de este proceso de asimilación fue el cambiar sus estructuras de relación con su entorno natural, acceder de manera forzada a adaptar un proceso de sincretismo cultural y transformar su vida tribal a la adaptación de una forma de vida erigida en el sistema comunal.

En la actualidad, la población chichimeca y su territorio han tenido transformaciones considerables. Como principal causa tenemos la migración e inmigración de chichimecas principalmente a Estados Unidos y la llegada de nuevos pobladores provenientes de diferentes municipios de Guanajuato e incluso del país. Estos cambios en la composición y en las relaciones han influido en un aminoramiento de la población indígena a través de la pérdida de sus aspectos culturales más importantes como la lengua, la vestimenta, la danza y la alimentación. Analicemos a continuación estos aspectos.

## 2.2.1 Ubicación geográfica

La Misión de Chichimecas se encuentra ubicada a 110 kilómetros de la capital del estado, en la zona territorial de la Región I teniendo como base categórica los Programas Regionales del Estado de Guanajuato Visión 2018<sup>28</sup>, donde se constituyeron estudios para la división territorial en áreas regionales afines para el desarrollo local.

Dentro de esta misma región, se engloban los municipios de Atarjea, Doctor Mora, San José Iturbide, Santa Catarina, Tierra Blanca, Victoria y Xichú, los cuales pertenecen a los municipios del estado con un alto índice de marginación y pobreza IPLANEG (Instituto de Planeación del Estado de Guanajuato), 2012. El siguiente mapa muestra la división de estas regiones por medio de la asignación de colores, donde el color rosa corresponde a la Región II, en la parte superior derecha (*Vid. Figura 3*). Se observan también sus límites colindantes: “al norte con el Estado de San Luis Potosí, al este con los municipios de Victoria y Doctor Mora; al sur con los municipios de Doctor Mora, San José Iturbide, San Miguel de Allende y Dolores Hidalgo, al oeste con los municipios de Dolores Hidalgo, San Diego de la Unión y el estado de San Luis Potosí” (Gobierno del Estado de Guanajuato, 2010, p. 10).

---

<sup>27</sup> Sobre la importancia de Tierra Adentro como una frontera cultural entre la diversidad del norte, centro y sur, se puede consultar entre otros a Enrique Servín (coordinador) en “*El camino real de tierra adentro*” (2011). México, Ceiba Arte Editorial.

<sup>28</sup> Programas Regionales del Estado de Guanajuato Visión 2018. Disponible en: [http://iplaneg.guanajuato.gob.mx/contactanos/biblioteca-digital/doc\\_view/117-programas-regionales-vision2018-preliminar](http://iplaneg.guanajuato.gob.mx/contactanos/biblioteca-digital/doc_view/117-programas-regionales-vision2018-preliminar)



Figura 3. Ubicación territorial de San Luis de la Paz en el estado de Guanajuato

Fuente: Gobierno del Estado de Guanajuato, 2012

San Luis de la Paz se divide en 604 localidades entre las cuales destacan por su extensión territorial y mayor número de población Mineral de Pozos, Misión de Chichimecas, Mesa de Jesús, Paso de Vaqueros, Vergel de Bernalejo, Ortega, San José del Jofre, Santa Ana de Lobos y San Luis de la Paz como cabecera municipal (Ídem). Las vías principales de acceso a ellas, son la Carretera Federal No. 57 en su tramo de Querétaro a San Luis Potosí y la Carretera Federal No. 110, que comunica la ciudad de Guanajuato con el municipio de San Luis de la Paz.

## 2.2.2 Población

En 2010 el CONEVAL (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social), presenta registros para el municipio sobre los índices de pobreza, concluyendo que 68,984 individuos del total de la población (62.9 %) se encontraban en situación de pobreza, de los cuales 54,039 (49.3 %) presentaban pobreza moderada y 14,945 habitantes (13.6 %) se consideraban como individuos en pobreza extrema, como se observa en la siguiente gráfica:

## II. MEDICIÓN MULTIDIMENSIONAL DE LA POBREZA

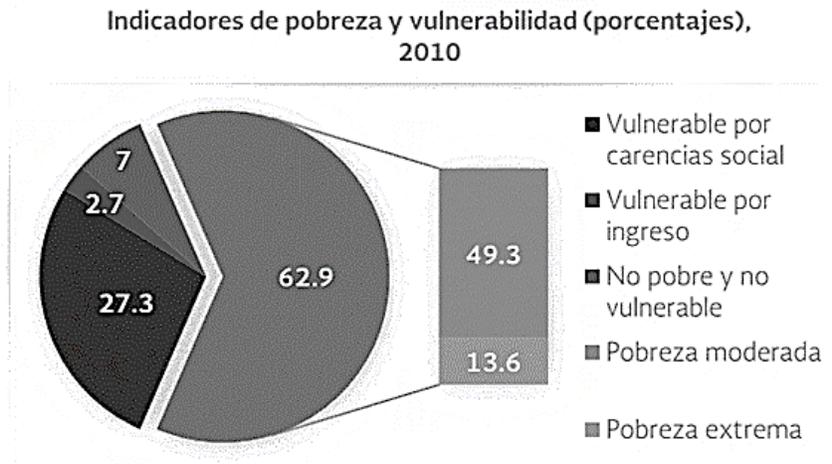


Figura 4. Porcentajes de medición de pobreza, San Luis de la Paz  
Fuente: Informe CONEVAL, 2010

En lo que respecta a la comunidad Misión de Chichimecas, esta es reconocida por el Registro Civil del municipio de San Luis de la Paz como una comunidad Indígena, aunque el CONEVAL y SEDESOL (Secretaría de Desarrollo Social) al año 2015, la clasifican como una localidad urbana.<sup>29</sup> Esta comunidad, está formada por 6,716 habitantes<sup>30</sup> entre ellos un aproximado de 2,142 individuos pertenecientes al grupo indígena Chichimeca Jonaz, de los cuales 1,509 refieren ser hablantes de chichimeca jonaz<sup>31</sup>.

Los habitantes de la Misión de Chichimecas se encuentran ubicados dentro de una zona territorial que comparten con distintos grupos indígenas. Estos grupos comprenden, entre otros, a los Ñaña u Otomí de la Sierra Gorda guanajuatense en el municipio de Tierra Blanca y al noroeste el grupo indígena Pame, en los estados de Querétaro y San Luis Potosí.

Por otro lado, como podemos ver en el siguiente mapa (*Vid. Figura 5*) proporcionado por la CDI Guanajuato (2009) y la siguiente imagen (*Vid. Figura 6*) la Misión Chichimecas se encuentra dividida en dos grandes grupos de asentamientos. Esta división fue ocasionada por la construcción del Libramiento Sur a San Luis de la Paz, que conecta la comunidad de Manzaneros y que cruza por el centro del municipio. Dichos asentamientos, son nombrados y reconocidos por los pobladores como la Misión de Abajo ubicada al poniente de la capital y la Misión de Arriba al oriente.

<sup>29</sup> Disponible en: [http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/44793/Guanajuato\\_033.pdf](http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/44793/Guanajuato_033.pdf)

<sup>30</sup> SEDESOL, 2010. Catálogo de localidades, Sistema de Apoyo para la Planeación del PDZ

Disponible en <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=11&mun=033>

<sup>31</sup> CDI Indicadores sociodemográficos de la población total y la población indígena, 2010. Los datos presentados corresponden a la población de 5 o más, los datos también revelan 106 encuestados que no especifican ser hablantes o no de una lengua indígena. Disponible en: [www.cdi.gob.mx/cedulas/2010/PUEB/21140-10.pdf](http://www.cdi.gob.mx/cedulas/2010/PUEB/21140-10.pdf)

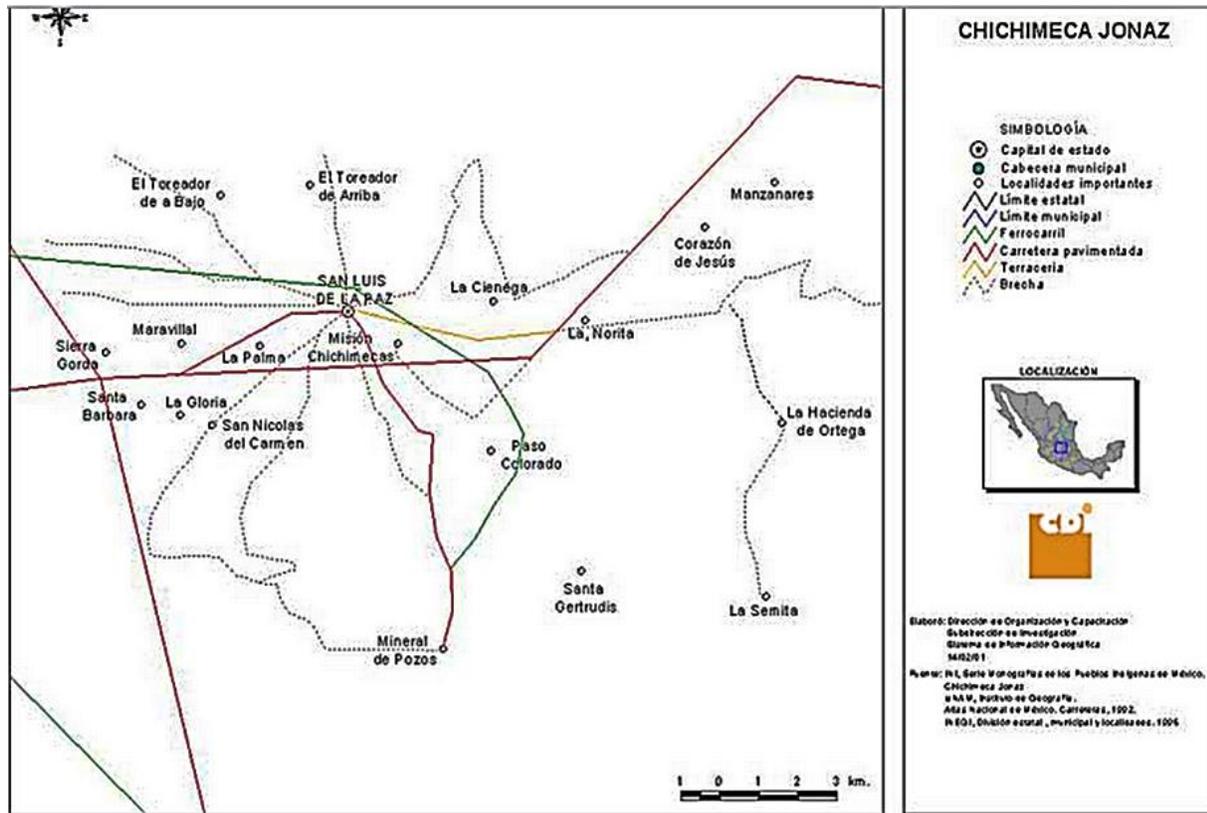


Figura 5. Ubicación geográfica de la Misión de Chichimecas  
 Fuente: CDI, Guanajuato 2009



Figura 6. Libramiento Sur  
 Fotografía propia

La Misión de Abajo, cuenta con un menor número de habitantes indígenas debido al aislamiento que trajo consigo la construcción del libramiento. Este grupo de indígenas chichimecas, presenta un mayor rezago educativo, económico y social, viviendo en condiciones menos favorecedoras de pobreza y de pobreza extrema que el resto de los habitantes de la Misión.

La Misión de Arriba, a diferencia de la de Abajo, cuenta con un mayor número de habitantes indígenas, aunque el número de hablantes de la lengua ha disminuido en las últimas décadas al estar en contacto con la población del municipio y tener una influencia más directa de las formas de vida de los habitantes de la cabecera municipal. A pesar de ello, dentro de las visitas programadas en el trabajo de campo, se pudo identificar que en su mayoría la población adulta, incluidos los adultos mayores son el grupo que cotidianamente dentro y fuera de la comunidad, se comunican en lengua materna.

### **2.2.3 Servicios e infraestructura (accesibilidad, transporte, escuelas y servicios de salud)**

La Misión de Arriba, es donde se llevó a cabo la mayor parte del trabajo de campo, ella cuenta con una mejor infraestructura, sistema de transporte, escuelas, y servicios básicos, aunque no todos los habitantes tienen acceso a servicios como una estructura firme de construcción, agua potable, luz y drenaje. Estas condiciones se dan debido a que entre más cerca se encuentren ubicadas sus viviendas de las serranías, aumenta el índice de pobreza y marginación que se presenta en la comunidad.



*Figura 7.* Tipo de construcciones en el primer cuadro de Misión de Chichimecas  
Fotografía propia

Dentro de las observaciones de campo, se pudo apreciar el entorno en el que se encuentra la Misión y cómo es la forma de vida de sus pobladores. Por ejemplo, respecto al transporte público, es

únicamente una ruta (la ruta 5 naranja) la que te lleva de la cabecera municipal a la Misión de chichimecas (Misión de Arriba). Esta ruta se puede tomar saliendo de la Central Camionera (de San Luis de la Paz) y pasa cada hora aproximadamente; sus horarios son de 6:00 a.m. a 6:00 p.m., por lo que es difícil poder salir o llegar a la Misión si no se toman en cuenta estos horarios.

Esta ruta cobra por trasladarte a la Misión cinco pesos y transporta alrededor de 30 a 40 personas, ya que este servicio es brindado a través de viejos microbuses. El recorrido aproximado es de 45 minutos, pues la ruta tiene que llegar primero al Centro Histórico de San Luis de la Paz donde comúnmente se llena pues ahí suben –en su mayoría–, mujeres indígenas chichimecas que venden frutas o verduras en el mercado de la ciudad llamado “Mercado Viejo”.

Después de rodear la ciudad y salir al libramiento, se llega a la comunidad donde se aprecia que la calle principal que conecta con la carretera, está pavimentada. La mayoría de las casas en este primer cuadro de aproximadamente un kilómetro, son de ladrillo o de tabique, pues es la zona de mayor cercanía a la ciudad y donde se encuentran ubicadas tiendas, una tortillería y una carnicería. Pero conforme se avanza al interior de la comunidad se aprecia que las estructuras de las casas y los materiales con los que están construidas cambian; los espacios son más abiertos, la mayoría de las viviendas tienen patios amplios y están cercados con piedras o con palos y al interior se puede ver que algunas casas son de adobe, piedra y tienen techos de lámina.



*Figura 8.* Tipo de construcciones al interior de la Misión de Chichimecas  
Fotografía propia



Figura 9. Interior de una casa chichimeca con techo de lámina  
Fotografía de Jorge Flores

Al llegar a la mitad de la ruta que va desde la entrada de la Misión hasta las últimas casas de la misma, se encuentra un área dedicada a los centros educativos o “las escuelas” como le llaman los habitantes. En la Misión, las instituciones educativas abarcan desde el nivel preescolar al nivel medio superior, aunque en esta zona se ubican únicamente el Jardín de Niños “Juague Nande”, la Escuela Primaria “Chupitantegua” y la Telesecundaria No. 476.



Figura 10. Jardín de Niños “Juague Nande”, Misión de Chichimecas  
Fotografía propia



Figura 11. Escuela Primaria Indígena "Chupitantegua", Misión de Chichimecas  
Fotografía propia

Lo que resalta a la vista es que no sólo algunas de las escuelas fueron nombradas con aspectos culturales de los chichimecas, también algunos de los señalamientos viales se encuentran escritos en español y en chichimeca jonaz, como el letrero de bienvenida a las escuelas de la comunidad y los letreros de las paradas de microbús, mostrado a continuación.



Figura 12. Letrero de la parada de microbús, Misión de Chichimecas  
Fotografía propia

Sobre la cobertura de salud, en la Misión se ubica una unidad médica de consulta externa de la Secretaría de Salud. Esta unidad médica consta de dos consultorios y dos médicos familiares; atiende a la

población en general pero, por un lado, es insuficiente para el número de pobladores y por el otro, algunos indígenas se reusan a utilizar este servicio porque prefieren métodos alternativos para cuidar su salud como son el uso de medicina tradicional o de la partería.

Lo anterior se pudo constatar en dos entrevistas realizadas en diferentes ocasiones, la primer entrevista fue realizada en la casa de la familia Mata Ramírez el día 15 de enero de 2016, a la señora Patricia María Mata Ramírez de 39 años de edad, originaria de la comunidad Misión de Chichimecas. La señora Patricia, en esa fecha, tenía dos pequeñas gemelas de once meses de edad y al cuestionarla sobre los servicios de salud y específicamente si aún las mujeres chichimecas se atendían con una partera compartió su experiencia: “Mire, ya ve que nosotros estamos a la antigua, yo todavía de ellos tres [sus hijos mayores], me atendí aquí en la casa, con partera. Yo me imagino que sí hay parteras todavía, mi partera se murió cuando iba a nacer mi penúltimo hijo.”

La segunda entrevista fue realizada en el atrio de la Capilla de Santiago Apóstol de la Misión de Chichimecas el 25 de julio de 2015, a la señora Rosario Chavero de 34 años de edad, a quien se le preguntó sobre si ella conocía o utilizaba la medicina tradicional para curarse o curar a un familiar cuando enfermaban, a lo que respondió lo siguiente:

Sí, hay hierbas que tienen propiedades curativas, como una que le llaman la escoba de perro, que aquí en la comunidad se da mucho. La escoba de perro se cose, la ramita se lava muy bien y luego se cose y se pone a hervir es como para cuando uno tiene diarrea, es para la diarrea y para el estómago. A veces para cuando uno dice que tiene mucho calor en el cuerpo, en el estómago y se toma su té y se refresca. El ajenjo también es para la diarrea, se lo toman y se componen.

## **2.2.4 Condiciones socioeconómicas y sistemas de subsistencia**

La Misión de Chichimecas, presenta un alto grado de marginación, indicadores del CONAPO (Consejo Nacional de Población) muestran que el porcentaje de población de más de 15 años que no sabe leer ni escribir es del 28.58 %, mientras que las viviendas que no cuentan con un piso firme ascienden al 30.49 %<sup>32</sup>.

Sumado a ello, la comunidad chichimeca se encuentra afectada por la pobreza, el hambre, la falta de empleo, las adicciones y la discriminación. Respecto a ello, en la entrevista realizada día 25 de octubre de 2014 a María de Jesús López García de 54 años de edad originaria, de la comunidad Misión de Chichimecas y Maestra de Lengua Indígena Chichimeca Jonaz en el Jardín de Niños “Juague Nande”, ella

---

<sup>32</sup> Indicadores de marginación, UNIDAD DE MICRORREGIONES DIRECCIÓN GENERAL ADJUNTA DE PLANEACIÓN MICRORREGIONAL.  
Disponible en: <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/indiMarginacLoc.aspx?refnac=110330110>

nos refiere lo siguiente acerca de las formas de discriminación que sufren los chichimecas:

les da mucho por discriminarnos, se burlan de nuestros trajes, se burlan de nuestra lengua y pues a estas alturas, ya no estamos para que se burlen de nosotros. Por ejemplo a los niños que los llevan a la escuela, muchas veces ni siquiera quieren que uno les enseñe el idioma, que la aprendan, pero es por lo mismo se burlan, son muy discriminados.

En la experiencia de esta mujer indígena, una de las situaciones más terribles que ha presenciado y que más le preocupa de su comunidad es el problema de adicciones, principalmente de drogas inhalantes como cemento y thinner por miembros de la comunidad cuyo rango de edad día con día decrece:

Lo más triste aquí es que a veces los niños que no son atendidos por las mamás, son jalados por otros más grandes que los enseñan a inhalar para olvidar el hambre, ese problema muy grave tenemos ahorita en chichimecas, a mí me da mucha tristeza ver a peques de seis, siete o más pequeñitos, ya con su bolsita [inhalante] (María de Jesús López García, 2015).

Sin duda, este problema es uno de los más complejos dentro de la Misión, ya que aunque la drogadicción es considerada como un aspecto negativo para los pobladores en los últimos años se ha vuelto un hecho cotidiano en la vida de los chichimecas. De hecho, en observación de campo el día 11 de diciembre de 2015 durante los rituales de velación a la virgen de Guadalupe, se pudieron apreciar durante toda la noche un aproximado de siete jóvenes y adultos drogándose con inhalantes entre las personas que se encontraban en la Capilla dedicada a la Virgen.

Esta situación está estrechamente relacionada con la falta de oportunidades de educación superior y de empleo para los jóvenes chichimecas, ya que para este grupo sólo existen dos opciones de proyecto de vida; para los hombres buscar un trabajo y para las mujeres en su mayoría casarse o tener hijos y dedicarse al hogar. María de Jesús López García nos comenta lo siguiente sobre la situación que viven las y los jóvenes chichimecas:

Se van a las fábricas, la generación de jóvenes se va a trabajar a las fábricas, se van a distintos lados a trabajar, a Querétaro, a Irapuato, se van a donde ganan un poquito más y las mujeres se casan y se dedican al hogar (25 de octubre, 2014).

Una situación similar de desempleo viven los adultos chichimecas, las opciones de trabajo se limitan únicamente al campo, ya que en las fábricas ubicadas en la comunidad y en San Luis de la Paz contratan exclusivamente a jóvenes. Aunque, el trabajo en el campo es una ocupación descrita como uno de los trabajos más pesados para los campesinos y menos remunerados:

La mayoría de las mamás son madres solteras, por eso es muy importante el campo para nosotros, porque una mamá cuando no tiene trabajo, su única opción es el campo. [Aunque] el jornal del campo es el trabajo más matado y el más mal pagado y por más que los señores se vayan al campo, por más que tengan más hijos que también trabajen en el jornal, de todos modos no acompletan, porque es muy poquito lo que ganan. Son tristes seiscientos pesos lo que ganan a la semana y es de sol a sol, entonces de esa manera, las mujeres ayudan al marido (25 de octubre, 2014).

Lo anterior, es muy importante para poder identificar el rol que tienen las mujeres chichimecas en la Misión y su contribución en la economía familiar y los procesos de desarrollo dentro y fuera de la comunidad; ya que como explicaremos en el capítulo tres, las mujeres chichimecas también participan de la venta de productos que cosechan o que recolectan en el campo o en el monte, para poder subsistir y mantener a sus familias.

## **2.3 Identidad chichimeca**

Basándonos en los datos anteriores y en la conceptualización de la comunidad de Montero (2004) como un grupo formado por una asociación de personas, que aunque no se ubican en un mismo espacio físico conforman una colectividad, un sentido de pertenencia y lazos tangibles o intangibles de unión trataremos de construir una definición de la identidad chichimeca.

Recordemos que los lineamientos teóricos presentados por esta autora establecen que este conjunto de individuos, construyen su entorno sociocultural mediante un territorio, una historia o un conjunto de experiencias compartidas y que la autoconciencia y el sentido de pertenencia, son elementos fundamentales para el reconocimiento individual y colectivo dentro de estructura comunal. Resaltamos de igual forma, la importancia de considerar a la comunidad como un espacio en constante transformación, con miembros heterogéneos y con la presencia de problemáticas y conflictos al interior como situaciones de pobreza, marginación, discriminación, falta de empleo, acceso a educación e incluso adicciones –como hemos podido ver en nuestro caso de estudio–.

Señalados estos puntos, tengamos ahora un acercamiento a la definición de identidad comunitaria a partir del análisis conceptual que nos presentan Gilberto Giménez, Luis Villoro y Charles Taylor.

Para Giménez (2007), “el concepto de identidad es uno de los conceptos de encrucijada hacia donde converge una gran parte de las categorías [...] como cultura, normas, valores, estatus, socialización, educación, roles, clase social, territorio/región, género, medios etc.” (p. 53). Aunque destaca que de entre todas estas categorías; es precisamente la cultura un concepto que no puede ser separado del de identidad.

Partiendo de esta idea fundamental, veamos que Villoro (1998) resalta que “identificar” quiere decir

“singularizar”, es decir, distinguir algo como una unidad en el tiempo y en el espacio, discernible de las demás” (p. 63). Por tanto, la identidad es una distinción que el sujeto hace de sí mismo, para sí mismo y para los demás; contempla además, como lo resalta el autor, ubicarse bajo determinadas circunstancias ya sea de tiempo, de espacio o de experiencias vividas dentro de la realidad. La identidad entonces, puede entenderse como “la construcción de una representación de sí que establezca coherencia y armonía entre sus distintas imágenes” (Ibídem, p.65).

Dicha representación construida, tiene que ir acompañada de una toma de conciencia propia y compartida, de aquí la importancia de destacar la configuración tanto de la identidad individual como de la identidad colectiva. Referente ello, Villoro traslada esta definición de identidad individual para poder ser aplicada en identidades más complejas como las etnias o los pueblos, considerado a estas como representaciones entre sujetos que se reconocen como miembros de un grupo o una colectividad.

A diferencia de la identidad individual, la identidad colectiva no se puede concebir como un ente o un sujeto, sino como una realidad donde se encuentran viviendo diferentes sujetos pues “su desarrollo personal no puede dissociarse del intercambio con ella, su personalidad se va forjando en su participación en las creencias, actitudes, comportamientos. Se puede hablar de una realidad intersubjetiva compartida por los individuos de una misma colectividad.” (Ídem).

Esta realidad intersubjetiva de la que nos habla el autor, no se encuentra depositada en ningún medio físico, pero sí puede ser objetivada en elementos tangibles ya que se “construye por un sistema de creencias, actitudes, comportamientos y formas de vida compartidas, que se expresan en instituciones, comportamientos regulados, artefactos, objetos artísticos, saberes transmitidos [en resumen en] una “cultura”. (Ídem). Resaltamos aquí, el punto en el que concuerdan Giménez y Villoro, la identidad se construye a través de la cultura.

Pero, ¿de qué forma participa la cultura en la construcción identitaria de los chichimecas? La respuesta, es que esta identidad colectiva se construye a través de una memoria histórica, añadiendo que esta identidad se encuentra en constantes procesos de transformación.

Por tanto, el principio de construcción de identidad entre los habitantes de la Misión Chichimeca, es la continuidad histórica y los procesos de adaptación del entorno social. Adaptación que encontraron en el mestizaje como principio de una construcción de identidad que intenta mantenerlos unidos por medio de sus raíces originarias, para transformarlos en pobladores adaptados históricamente al abandono y ahora, reciente recuperación de su raíz indígena.

Haciendo un paréntesis, es necesario considerar que para Giménez estos procesos de cambio, son positivos en cuanto que la identidad al ser ligada a la cultura se encuentra en constantes procesos de cambio. Para el autor, “la identidad es creatividad permanente y exploración continua, y en cuanto tal implica una dialéctica de continuidad y cambio.” (2007, p.139).

— Volvamos ahora a la identidad como pertenencia histórica—, Taylor (1995) nos dice que “los individuos, se identifican a menudo por sus relaciones de grupo. Esto resulta del todo normal [...] Pero es también normal, que se alineen a menudo en torno a su pertenencia histórica.” (p.15). Además resalta lo siguiente acerca de la identidad de una comunidad histórica:

Una comunidad histórica presenta, en efecto, un horizonte propio de su cultura o de su modo de vida dentro del cual ciertas cosas tienen importancia y otras las tienen menos. [Las pertenencias históricas, desempeñan] un papel importante en la identidad que se define en intercambio con los otros significativos, que son a menudo nuestros congéneres en el grupo en cuestión (Ídem).

De lo anterior podemos resaltar que los chichimecas poseen esa pertenencia histórica en común, que les es significativa y que continúa siendo un aspecto de identidad muy arraigado, incluso más que otras formas de identidad (como claro ejemplo tenemos la vestimenta, de la cual hablaremos en los próximos párrafos). Sumado a ello, son precisamente el intercambio de significaciones entre los miembros del grupo con esta continuidad histórica, los que se reconocen e identifican elementos que ayudan a establecer cómo, quién o quienes participan de esta identidad colectiva.

La entrevista realizada en la comunidad Misión de Chichimecas a la joven de 23 años de edad María del Carmen Pedroza Solís, originaria de la ciudad de San Luis de la Paz, nos puede brindar un panorama más amplio de la conformación de la identidad colectiva y su unión indisoluble a un pasado histórico. María del Carmen vive ahora con su esposo originario de la Misión y su hijo de cinco años de edad, se le preguntó si ella sabía el significado de la palabra chichimeca, a lo cual contestó que no lo sabía. Sin embargo, cuando se le cuestionó acerca de para ella qué era un chichimeca, contestó lo siguiente: “Pues por lo que he escuchado es la época de los antepasados, de los indios chichimecas” (15 de enero de 2016).

En la siguiente pregunta se le cuestionó sobre si al mudarse de su ciudad natal a la Misión de Chichimecas a vivir con su esposo que es indígena y habla chichimeca jonaz, se consideraba parte de la comunidad chichimeca ella contestó: “Yo creo que todos somos chichimecas, todos lo somos porque se supone eran los que poblaron primero aquí, San Luis de la Paz y por eso se empezó a poblar aquí la Misión.”

Aunque, también podemos considerar que no en todos los casos la identidad colectiva se puede construir a través de una herencia histórica o relaciones de parentesco (como la propia María del Carmen lo indica), pues dentro de la Misión de Chichimecas existe un caso que llama mucho la atención por tratarse de una construcción identitaria de autoadscripción y reconocimiento colectivo; es el caso de la señora Luisa:

El día 5 de octubre de 2014, tuve la oportunidad de conocer a la señora Luisa en las festividades a San Francisco de Asís, afuera de la capilla dedicada a este santo en la Cabecera Municipal de San Luis de la Paz. En esta festividad los chichimecas entregan la ofrenda del “chimal” ( *Vid. Infra*, Capítulo 4, p. 141) realizando una peregrinación desde la Misión a ese lugar y de regreso. Dentro de esta celebración algunas mujeres chichimecas visten el traje tradicional, portan estandartes, cantan algunos cantos y rezan oraciones.

Al llegar a la capilla se celebra una misa y al salir en peregrinación, los chichimecas regresan a su comunidad. Durante este regreso, me topé con un grupo de mujeres que establecían una conversación en chichimeca jonaz. Me acerqué y saludé a tres de ellas. Las primeras dos no me contestaron por lo que supuse que no hablaban español, la tercera mujer me contestó muy amablemente en español.

Seguimos caminando por las calles de San Luis, hasta llegar a la Plaza Cívica. La señora de nombre Luisa me explicaba que ella no era originaria de la Misión, que había llegado hace muchos años cuando era joven, pero que se había integrado a la comunidad. Aprendió la lengua chichimeca y ahora vestía la ropa tradicional chichimeca. Me mencionó también, que al principio eso fue un grave problema para ella pues muchas personas de la comunidad la rechazaban, pero que con el tiempo ella se sintió orgullosamente chichimeca, se consideró chichimeca y además la comunidad la aceptó como una chichimeca.

En una segunda ocasión, casi diez meses después se me presentó la oportunidad de volver a ver a la señora Luisa en el Concurso de Comida Tradicional y Ritual Chichimeca realizado cada año el 25 de julio. Ella llevaba dos bebidas tradicionales para el concurso y al parecer se relacionaba y hablaba chichimeca sin ningún problema. Se le preguntó a nuestra informante clave si ella conocía a la señora Luisa. Afirmó con la cabeza, pues la señora se encontraba a algunos metros de ahí y después al retirarse otros pasos de distancia, exclamó que ella no era originaria de la comunidad, pero que ya era parte de los chichimecas.

Lo anterior nos resalta la importancia que tiene el reconocimiento externo por parte de los miembros de una comunidad en la construcción de una identidad tanto individual como colectiva. También nos refiere a la constante transformación de nuestra identidad y la identidad como grupo a la que se refiere Giménez (2007). Desde esta perspectiva, podemos ligar a la identidad colectiva como parte esencial de una comunidad. Y es que ser parte de una comunidad y específicamente de una comunidad indígena, no se resume en haber nacido dentro de ella, en vestirse como los demás miembros o en aprender la lengua indígena. Se resume en la forma de vivir dentro de una comunidad, en incorporar hábitos, costumbres, relaciones, pero sobre todo en participar activamente de los aspectos más significativos para los miembros.

La señora Luisa como en muchos otros casos, no contaba con la transmisión genética o con la transmisión histórica de los antepasados chichimecas y aunque siempre se resaltaré que no es originaria de la Misión, su apertura hacia la cultura y problemas de la comunidad le ha permitido a lo largo de los

años tejer relaciones, interactuar con los habitantes, aprender de ellos e incorporarse a su forma de vida para ser considerada como parte de esta comunidad indígena.

Sin embargo, entre estos cambios también encontramos el contraste en cuanto a la transformación del sentido de comunidad y de identidad, pues a diferencia del caso de la señora Luisa la llegada de nuevos pobladores que no viven ni se asumen como parte de una comunidad previamente establecida ha traído consigo cambios de percepción y pérdida del sentido de identidad comunitaria.

En las entrevistas estructuradas realizadas a miembros de la comunidad, los chichimecas participantes indican de manera general que la disolución de la comunidad se debe a la sobrepoblación en la Misión y a la invasión de los espacios comunales que antes eran compartidos –como los terrenos para siembra o de pastoreo–, así como a las nuevas dinámicas relacionales entre los originarios y los nuevos residentes.

Uno de estos ejemplos lo comparte María de Jesús López García. Ella considera que su comunidad ha cambiado mucho y que se está perdiendo ese sentido de pertenencia. Esto es lo que responde a la pregunta sobre si ella piensa que los chichimecas viven en comunidad: “Pues ya casi no porque ya casi vive más gente de fuera que de aquí, ya se va perdiendo la comunidad. Se pierden muchas cosas, por ejemplo si uno quiere salir a pastorear sus animales, ya no puede porque la tierra se pierde lo corren a uno, ya no es como antes que todo estaba libre” (diciembre, 2014).

Para reafirmar esta postura, encontramos a Jorge Uzeta (2013) quien, en “*Ley indígena y ciudadanías étnicas: Propuesta desde Guanajuato*”, realiza un estudio de las problemáticas identitarias que enfrentan varias comunidades en el estado. En esta investigación se incluye a los chichimecas jonaces de la Misión de Chichimecas donde se analizan los cambios de percepción de la identidad ciudadana indígena a partir de la venta de terrenos ejidales:

[...] gente de San Luis de la Paz [habría que agregar que también de otros lugares] comenzó a comprar lotes de los propietarios chichimecas para construir y vivir dentro del asentamiento indígena (opción menos costosa que hacerlo en la propia ciudad), contribuyó al robustecimiento de dos poderosas ideas preexistentes: que se tenía derecho a un territorio ancestral, el cual trascendía con mucho los estrechos márgenes del ejido, y que el asentamiento, la Misión, debía ser para los chichimecas (p. 97).

La llegada de nuevos habitantes a la Misión que no se asumen como parte de una comunidad o que no consideran que al cambiar su lugar de residencia van a formar parte de una comunidad preexistente, da paso a las transformaciones internas tanto en los aspectos demográficos y territoriales como en los aspectos culturales. La Misión pasó de ser una comunidad rural a una comunidad urbana<sup>33</sup> en tan sólo

---

<sup>33</sup> El principal criterio que se considera para poder establecer si una comunidad pertenece a una categoría urbana o rural, es el generado por el INEGI que utiliza un rango de número de habitantes. Dicho criterio establece que una población se considera rural cuando tiene menos de 2,500 habitantes, mientras que la urbana es aquella donde viven más de 2,500 personas.

cinco años y a enfrentar una realidad de cierta pérdida del sentido de identidad comunitaria y del sentido de pertenencia en parte, por este choque de intereses y de identidades culturales.

Pese a estas transformaciones constantes, algunos miembros de la comunidad se mantienen en resistencia; pues como lo indica Uzeta (2013) los conflictos por la tierra han propiciado que la cultura chichimeca este lejos de desaparecer y por el contrario ha cobrado más fuerza por la apropiación de su cultura y de espacio comunal.

### **2.3.1 La lengua, la danza, la vestimenta y la alimentación: Elementos de la identidad indígena chichimeca**

Mediante la *Observación participante* dentro de la comunidad llevada a cabo a lo largo del proceso de investigación, se pudo formar una impresión sobre cuáles parecen ser los elementos de identidad más significativos que representan a este grupo indígena. Dichos elementos son la lengua, la danza, la vestimenta y la forma de alimentación.

Estas piezas clave en la conformación de la identidad chichimeca se hacen presentes en el día a día. Tal es el caso del idioma jonaz que los habitantes de la Misión utilizan para poder comunicarse dentro y fuera de su espacio comunal ya sea en el transporte público, por las calles de la comunidad, las calles de San Luis de la Paz o en sus propios hogares.

La alimentación al igual que el idioma, es un aspecto imprescindible dentro de la comunidad. Esta alimentación –como veremos a detalle más adelante– engloba a la comida cotidiana como los frijoles, los platillos hechos a base de maíz y los atoles; platillos que son preparados y consumidos a diario en la mayoría de los hogares chichimecas. También reúne a la comida tradicional que aunque no se consume a diario en la Misión, se elabora con especial dedicación por hombres y mujeres chichimecas en días de fiesta, celebraciones o en temporadas.

En lo que respecta a la danza y a la vestimenta, se pudo identificar que la mayoría de los y las habitantes no portan un traje tradicional a menos que se celebre una fecha importante en la Misión. La danza de igual modo, no se practica en la cotidianeidad, pero es representada en las fechas más significativas para los habitantes donde pueden danzar para el sol, para la naturaleza, para la virgen, dios o los santos católicos.

La identificación de estos elementos de identidad que no sólo corresponden al uso de la lengua, apoyan la idea de Bonfil Batalla (1990) al referirse a que “aunque el idioma desempeñe un papel de gran importancia; son elementos sociales y culturales los que determinan la pertenencia a un pueblo específico” (p.46). Tomando como base las observaciones realizadas, la identificación de estos rasgos de identidad y

la importancia que tienen para los miembros de la comunidad,<sup>34</sup> presentaremos a continuación la descripción de la lengua, la vestimenta y la danza (la alimentación será analizada en los capítulos tres y cuatro) y su papel como elementos de identidad.

## La lengua (chichimeca jonaz)

Existen pocas investigaciones lingüísticas acerca del idioma chichimeca jonaz, entre ellos destacan Driver (1963), Lastra (1984) (2014), Romero (1984) y Nava (1995), todas ellas enfocadas a estudiar la estructura gramatical de la lengua y sus variaciones (ya que muestra notables diferencias entre los hablantes adultos mayores y los jóvenes). Aunque cabe mencionar que el chichimeca jonaz, antes de ser estudiado por estos expertos en lenguas indígenas no constaba de un alfabeto en forma y su transmisión era únicamente a través de la oralidad de padres a hijos como nos cuenta el señor Rigoberto Martínez Quevedo: “Pues hablo poco la lengua y me enseñó a hablar mi papá que en paz descansa y más que nada los escuchaba hablar y así fue como aprendí unas que otras palabras” (16 de enero 2016).

Señalado este punto, utilizaremos como referencia algunos de los estudios realizados por Lastra en 2014 en los cuales nos aclara la rama lingüística a la que pertenece este idioma: “pertenece a la familia otopame, que consta de seis lenguas: las pameanas, que son el pame y el chichimeco, por una parte, y las otomianas (otomí, mazahua, matlatzinca y ocuilteco), por otra. Las lenguas otopames pertenecen al tronco otomangue.” (p. 38).

Lastra realiza una identificación de los fonemas que componen esta lengua, los cuales divide en:

- Vocales orales (Anteriores no redondeadas, Anterior redondeada, Central, Posteriores redondeadas).
- Vocales nasales (Anteriores, Central, Posterior).
- Vocales Consonánticos (Labiales, Alveolares, Palatales, Velares, Posvelares).

Además esta investigadora en lingüística resalta siete signos alófonos<sup>35</sup> utilizados en la lengua los cuales son: /b/, /g/, /t, c/, /e/, /h/, [h] y /r/ y una morfología SOV (Sujeto, Objeto, Verbo) donde se utilizan los

---

<sup>34</sup> Como apoyo a las observaciones realizadas, fueron aplicadas entrevistas estructuradas a algunos habitantes de la Misión sobre estos elementos de identidad. Se mencionó a los entrevistados las palabras lengua, danza, vestimenta y alimentación (con opción a mencionar otro elemento) y se les explicó que de las palabras dichas pudieran identificar, cuál o cuáles representaban mejor a un chichimeca (en caso de no considerarse indígena chichimeca) y cual o cuales eran más significativos como chichimecas (en caso de considerarse indígena chichimeca). Las entrevistas arrojaron que para el 30% (de un total de 13 entrevistados) la palabra que mejor identifica a un chichimeca es la lengua; aunque el 60% del total de entrevistados respondieron que los cuatro elementos presentados en su conjunto, caracterizaban a un chichimeca ya sea como parte del grupo o identificados desde fuera.

<sup>35</sup> Los alófonos son realizaciones diferentes de un mismo fonema que aparecen en contextos fónicos distintos.

pronombres, sustantivos (posesivos) y verbos en modos singulares, duales y plurales<sup>36</sup>. Además de la identificación de clasificadores para la 1ra, 2da y 3ra persona del singular y únicamente para la 3era persona del plural (Ibídem, pp. 45-49).

Lo anterior remite a estudios lingüísticos propuestos desde agentes externos a la comunidad, pero tenemos también algunas publicaciones, estudios y programas donde participan algunos miembros de la Misión como en la reciente creación (2015) del recurso didáctico “*Uri Umbo*”, resultado del diplomado “Formación Docente Intercultural en la Región Etnolingüística Chichimeca Jonaz”, realizado por maestros de la Primaria Alfonso Caso y el Preescolar Indígena “*Juague Nandé*”. Existe también la publicación en 1995 del libro *Narraciones chichimecas-jonaces*, apoyado por el PACMYC (Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias); que se presenta como una compilación de historias y leyendas realizadas por los niños de la comunidad y traducidas al español y al chichimeca jonaz.

Es importante mencionar que estos esfuerzos por transmitir la lengua, se enfrentan a numerosas problemáticas dentro de la comunidad. Por un lado, como lo mencionamos la lengua es uno de los elementos de identidad más significativos para los chichimecas, pero por el otro este rasgo distintivo se vuelve en ocasiones un sinónimo de rechazo y de discriminación como lo podemos ver en el siguiente fragmento de entrevista a María de Jesús López García:

Ahorita por ejemplo, el lunes tengo que ir con una señora que la golpearon, la golpearon y la violaron, su mismo yerno; entonces tengo que ir con ella a traducirle, porque no habla nada de español, nada y entonces es bien difícil para esta gente ir y pararse porque nada más ve a la gente que mueve a boca y no entiende nada. Entonces fue a verme la señora para ir a ayudarla y es donde esta gente dice: –no quiero que mis hijos sigan con el idioma, mejor quiero que aprendan el español para que puedan defenderse el día de mañana–.

Es muy bonito conservar la cultura, las tradiciones, la lengua, todo es muy bonito, pero es muy triste también cuando uno no sabe hablar, a mí me pasó en mi niñez. Por ejemplo acá en Misión de Abajo, ya no, ya son contados los que hablan, los únicos ancianitos que quedan acá yo creo que es mi mamá y los papás de la maestra Consuelo [compañera de trabajo], ya de ahí son bien poquitos, contados los que hablan la lengua y en Misión de Arriba no, ahí si la mayoría habla, pero ese es el gran problema que no van a la escuela y cuándo van me dicen: –Quiero que le enseñes español, no me le sigas con el idioma chichimeca, no quiero que siga con ese idioma–, así me lo dicen y

---

<sup>36</sup> Tipo determinado de lengua que suelen tener los adjetivos precediendo al nombre, utilizan más comúnmente posposiciones en lugar de preposiciones, sitúan las oraciones de relativo precediendo a los sustantivos a los que se refieren y suelen situar los verbos auxiliares después del verbo que expresa la acción. Este tipo de lenguas tienden a ordenar los sintagmas preposicionales siguiendo la secuencia tiempo-modo-lugar.

como yo estoy para preservar la lengua, pues imagínese para mí es bien difícil (25 de octubre de 2014).

Como podemos darnos cuenta, existen dos diferentes posturas sobre el conservar y transmitir la lengua chichimeca. Todas parten de la realidad vivida por los chichimecas y las diferentes circunstancias y problemas a los que se enfrentan como miembros de una comunidad. Es de gran importancia analizar estas dos posturas entre la conservación y la pérdida de la lengua. Pese a ello, continúan los esfuerzos por que el sector más vulnerable –los niños–, aprendan el chichimeca jonaz al mismo tiempo que el español, ya que el bilingüismo puede ser una medida efectiva para poder conservar este elemento cultural y al mismo tiempo poder interactuar con hablantes de español dentro de otras esferas culturales.

## La Danza Chichimeca

La danza es uno de los elementos de identidad más arraigados para los chichimecas. La señora Patricia María Mata Ramírez de 39 años de edad, originaria de la Misión de Chichimecas, nos habla sobre los diferentes grupos dancísticos de la comunidad:

Pues aquí ya son muchos. Mire, está la danza de un señor que se llama Elías Quevedo, está la danza de Loreto García, está la danza de Jacobo García, está la danza de no sé si es de José Carmen el que anda en las recetas y la de Marcos García Ramírez, esas son las danzas que tenemos aquí en nuestra comunidad (15 de enero de 2016).

Con anterioridad hablamos de las representaciones dancísticas que los antiguos chichimecas realizaban ya sea como rituales de petición mirando al cielo y a las estrellas, rituales de guerra o rituales mortuorios como como el caso de la “Quema del Guerrero”. Esta danza, se realiza de noche en un ritual de petición para que el guerrero muerto en batalla, pueda trascender de la muerte y transformarse en esencia natural como parte de las montañas, el viento, el sol o las águilas, que son elementos naturales dentro del paisaje chichimeca.

En ella, se forma un círculo de piedras donde al centro se encuentra una hoguera encendida que representa el sol. Los danzantes tocan sus tambores y caracoles a un ritmo lento, recitan la “Alabanza de muerte” que precede a la quema del guerrero representado por un costal con una máscara pintada simulando un guerrero chichimeca. Dentro de esta alabanza, se canta en chichimeca jonaz unas estrofas que traducidas al español dicen lo siguiente:

levántate hermano, que tu alma está libre  
la va conduciendo una palomita, una palomita  
allá en las montañas tu nombre es águila  
de gente que lucha entre las laderas, entre las laderas  
el viento y el campo y el agua del río

la va conduciendo con mucho cariño, con mucho cariño<sup>37</sup>

Seguido de este canto, la representación del guerrero es colocada en las brasas del fuego mientras los caracoles comienzan a sonar. Cuando el guerrero comienza a arder los guerreros danzan en un círculo que rodea al fuego; todos ellos vestidos con indumentaria de danza chichimeca con pieles de animales y cascabeles en los pies. Al ritmo de los tambores y la flauta se escuchan los gritos de los guerreros portando sus escudos y sus armas, bailando bajo la luna y las estrellas mientras el alma del guerrero se esparce en el viento.<sup>38</sup>

Además de ser utilizadas en rituales como el que acabamos de describir, las diferentes danzas en la Misión se llevan a cabo también en festividades, desfiles, muestras y festivales. Uno de los festivales más importantes y con mayor número de participantes es el Festival de la Danza Chichimeca, llevado a cabo en el mes de enero. Otro ejemplo, es la Muestra de Danzas que se realiza en las celebraciones de la festividad a San Luis Rey efectuándose en el mes de agosto. Aunque existen también, otras celebraciones en la comunidad donde se hace presente la danza como el día 12 de diciembre o el 25 de julio.

A continuación describiré estas dos danzas a partir de los elementos observados durante la preparación y ejecución de las mismas.

Dentro de mis observaciones en las festividades del 12 de diciembre (2014) y del 25 de julio (2015), pude apreciar dos tipos de danzas, la primera es la llamada “Danza chichimeca” y la segunda su variante la “Danza azteca-chichimeca”. Ambas son realizadas en su mayoría por jóvenes y niños de la comunidad, pues es un orgullo pertenecer a un grupo dancístico. Para llevar a cabo estas representaciones, se requiere también una preparación previa para su realización como son los rituales de purificación, además de que grandes cantidades de comida para los danzantes. La Danza Chichimeca, se efectúa con un ritual previo en donde los danzantes son vestidos y pintados con su atuendo. Me tocó estar presente el día 11 de diciembre en la mañana cuando los danzantes se preparan para poder presentarse ante la virgen.

Una noche antes había dormido en la casa de la señora Adelina Ramírez que amablemente me prestó un lugar en su cocina para dormir. Al día siguiente en la mañana nos dirigimos a la casa del señor Jacobo García, donde algunos de los danzantes ya estaban reunidos. Eran aproximadamente las nueve de la mañana y las presentaciones se llevarían a cabo después del mediodía al terminar una ceremonia ritual llamada “el encuentro”.

El señor Jacobo nos explicó que antes de la preparación de los danzantes, a estos se les invita un banquete de fiesta donde la comida es ofrecida a los participantes como símbolo de agradecimiento por presentarse a bailar y para que puedan resistir la larga jornada, pues se presentan en grupos alternados

---

<sup>37</sup> Disponible en: (minuto 16:21) [https://www.youtube.com/watch?v=YDn4gr\\_igkU](https://www.youtube.com/watch?v=YDn4gr_igkU)

<sup>38</sup> Ídem.

de danzantes desde el mediodía hasta las cinco de la tarde, hora en la que se inicia una peregrinación a San Luis de la Paz para ofrendar el “chimal” a la Virgen en el Santuario de Guadalupe.

Después de este banquete, se les comienza a vestir y a pintar dependiendo de la danza y el personaje que les tocó representar. Para maquillaje en la cara se utilizan los colores blanco, negro y rojo; la vestimenta varía según sea el caso de un jefe chichimeca, un guerrero, un guerrero azteca o un francés, ya que se puede llevar taparrabo y pieles de animales, armas, escudos y penachos o botas y traje militar.



Figura 13. *Danzante chichimeca siendo pintado para participar el 12 de diciembre*  
Fotografía propia

Los personajes que se presentan en la “Danza Chichimeca” son hombres y mujeres en papeles de guerreros y guerreras donde generalmente son liderados por un hombre con bastón de mando que va al frente de ellos iniciando los movimientos de la danza al ritmo de los tambores y al grito inicial del líder chichimeca. Las mujeres visten falda y corpiño de piel con huaraches y ayoyotes<sup>39</sup> en los pies, algunas usan tocados de plumas, pero la mayoría porta el cabello suelto con pequeñas trenzas y cuentas. Usan collares y pulseras tejidas y están maquilladas con líneas y puntos en su rostro. Los hombres únicamente cubren su cuerpo de la cintura a la rodilla con pieles y también portan huaraches y caracoles. Dependiendo del guerrero al que representen traen consigo la cabeza o el cuerpo de un animal disecado como venado,

---

<sup>39</sup> De *ayoyotl* que son también llamados cascabeles aztecas obtenidos del hueso de fraile, un tipo de nuez de Brasil que secos sirven como un instrumento de percusión.

ardilla, zorro, conejo, liebre o águila. Ellos también pintan sus rostros y algunos portan armas y escudos decorados con plumas de águila.



Figura 14. *Danzantes, Danza Chichimeca*  
Fotografía propia



Figura 15. *Joven danzante con piel de liebre, Danza chichimeca*  
Fotografía de María de Jesús López García

En otra variante de esta danza que pude apreciar también se incorporan otros personajes como soldados franceses, que visten uniforme azul con gris; las mujeres portan camisa azul con falda gris, un paliacate amarrado el cuello color rojo y botas y sombrero. Los hombres portan camisa azul, pantalón gris, el paliacate y botas y sombrero; ambos traen consigo machetes o espadas y la persona que lidera la danza ondea la bandera de Francia. No se sabe la fecha exacta en la que estos elementos fueron incorporados a esta variante, pero según nos cuenta María de Jesús López García mientras contemplamos la danza, esta surge en las festividades en honor a San Luis Rey de Francia como forma de rendir culto a este Santo.<sup>40</sup>

En cuanto a la música, para esta danza se utiliza un bombo, dos redoblantes y un tamboril, los ritmos varían según sean los diversos movimientos y representaciones dancísticas van desde ritmos lentos hasta acelerados donde la danza llega a su clímax. Cabe mencionar que a los músicos que participan en estas festividades también se les ofrece la comida de fiesta, pues prestan de igual forma su servicio en estas celebraciones.



Figura 16. Músicos, Danza Azteca-Chichimeca  
Fotografía propia

En lo que respecta a la “Danza Azteca-Chichimeca”, los papeles también son interpretados por hombres y mujeres en una forma sincrética posiblemente surgida del intercambio cultural con otros grupos dancísticos.

---

<sup>40</sup> Ver video de autoría propia, tomado el 12 de diciembre de 2015.  
Disponble en: <https://www.youtube.com/watch?v=7E0LVEWpLMo>

En esta “Danza Azteca-Chichimeca”, los guerreros y guerreras visten atuendos con vistosas plumajes de colores. Las mujeres usan pectorales y faldas decoradas con piedras y laminillas que simulan ser de oro; los hombres portan pectorales y *maxtle* o taparrabo decorado, ambos portan sandalias, ayoyotes y vistosos escudos y penachos con plumas. Antes de bailar al ritmo de los tambores se arrodillan ante el altar a la Virgen de Guadalupe y después comienzan a andar con paso lento y bailar cuando los gritos chichimecas avisan que es hora de incrementar el ritmo.



*Figura 17. Mujeres danzantes, Danza Azteca-Chichimeca*  
Fotografía propia

También existe la variante de esta danza que se pudo apreciar en las visitas del 25 de julio y del 12 de diciembre, pudiendo tener un mejor registro el día 12. En dicha variación, se aprecian también personajes vestidos de soldados franceses, que alternan los bailes con los guerreros azteca-chichimecas. Mujeres y hombres portan un uniforme verde oscuro en pantalón y saco con franjas amarillas a los costados, paliacate amarrado al cuello color amarillo y sombrero café. Portan ondeando de igual modo la bandera francesa y machetes en mano.<sup>41</sup>

---

<sup>41</sup> Ver video de autoría propia, tomado el 12 de diciembre de 2015.  
Disponibile en: [https://www.youtube.com/watch?v=c8un9\\_Rb3fo](https://www.youtube.com/watch?v=c8un9_Rb3fo)



Figura 18. Danzantes, Danza Azteca Chichimeca  
Fotografía propia

Como pudimos observar, la danza es uno de los elementos más importantes de identidad para un gran número de chichimecas, de hecho ser danzante tiene que ver con una posición de orgullo dentro de la comunidad. Tal es la importancia de esta manifestación cultural, que la danza chichimeca se ha presentado no sólo en festivales y muestras a nivel local, estatal y nacional; sino que en años recientes y gracias al interés de la comunidad por dar a conocer parte de su cultura, las danzas se han mostrado a nivel internacional. Un ejemplo de ello es la presentación de un grupo de danzantes chichimecas en el extranjero, que viajaron en 2011 a Chiuduno en Lombardía, Italia. En esta ciudad se presentaron con gran aceptación, como invitados dentro del festival *“Lo Spirito del planeta”* que es el *“Festival Internacional de las Poblaciones Indígenas y Tribales de Grupos de Todo el Mundo”*.

### **La Vestimenta Chichimeca**

Las transformaciones culturales dentro de la Misión de Chichimecas son notables cuando se visita el lugar, ya que se puede apreciar que cotidianamente los pobladores no visten un traje tradicional. Generalmente, los adultos y adultos mayores hombres y mujeres (de 50 años en adelante), presentan una forma de vestir sencilla ya sea para realizar trabajos en el hogar o en el campo. La mayoría de los hombres mayores usan camisa, pantalón de tela o de mezclilla, sombrero y botas o zapatos que les permitan trabajar la tierra. Las mujeres mayores usan blusa holgada, falda debajo de la rodilla, medias gruesas, mandil o delantal, reboso o chal y zapatos de piso o sandalias.

El resto de la población ha incorporado otras prendas de vestir como prendas de uso cotidiano. Por ejemplo, la mayoría de los jóvenes y algunos adultos menores de 50 años usan en lugar de sombrero una

gorra, visten zapatos deportivos y utilizan más el pantalón de mezclilla y las playeras o camisetas. Las mujeres jóvenes y niñas no usan delantal o mandil, ni en la mayoría de los casos rebozos (exceptuando cuando tienen bebés o niños pequeños). Este grupo tampoco viste falda ni medias gruesas, pues han incorporado de igual forma las playeras, blusas ceñidas y pantalones de mezclilla, así como diferentes formas de calzado.

Sin embargo, dentro de las festividades o las ceremonias rituales y últimamente en las ceremonias cívicas<sup>42</sup> y ceremonias religiosas católicas, se puede apreciar que los chichimecas se visten con su traje tradicional,<sup>43</sup> especialmente las mujeres de la comunidad.

La siguiente fotografía muestra una de las Peregrinaciones Guadalupanas realizadas en San Luis de la Paz con motivo de la festividad del 12 de diciembre, donde días previos se invita a diferentes grupos y comunidades del municipio a participar. Estas niñas y mujeres chichimecas portan sus trajes tradicionales; un traje confeccionado por ellas mismas o por mujeres de la comunidad que se elabora en tela de algodón o de manta. La vestimenta consta de una falda larga que llega casi a los tobillos y una blusa hecha de manta, algodón o lino, también llevan un ceñidor tejido, el cabello recogido en trenzas y la mayoría usan huaraches.



Figura 19. Mujeres chichimecas con vestimenta tradicional

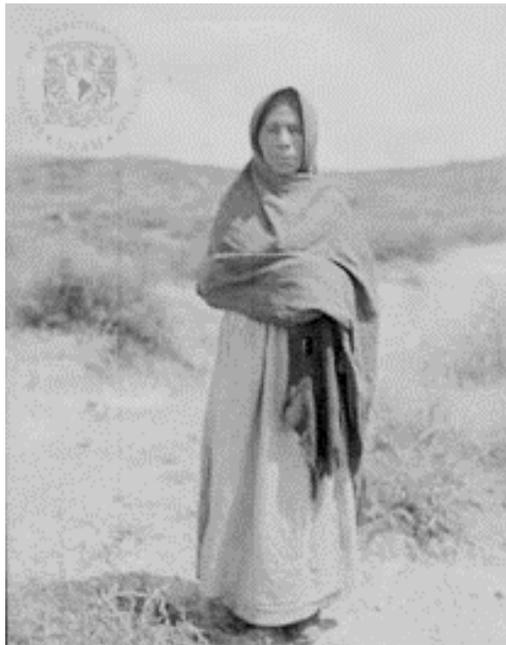
Fotografía de San Luis de la Paz Municipio 2015

<sup>42</sup> Estas presentaciones de chichimecas en desfiles de actos cívicos, son impulsados por el gobierno municipal desde hace 6 años. Son contingentes de la Misión, formados por las escuelas del lugar son invitados a participar portando su vestimenta tradicional como parte de medidas que impulsen el llamado “orgullo chichimeca”, aunque no todos los habitantes de la Misión están de acuerdo con que estas medidas sean una forma que de generar una mayor inclusión y respeto hacia este grupo indígena.

<sup>43</sup> Este traje es usado en su mayoría por mujeres chichimecas para uso festivo o ritual, ya que en la comunidad la mayoría de las mujeres no portan esta vestimenta a diario.

Los bordados en este tipo de vestimenta son diversos y en su mayoría se plasman flores, estrellas o mariposas de colores, aunque algunos como el de la falda de la niña señalada con un círculo rojo ( *Vid. Figura 19*), tiene bordados símbolos de la naturaleza. Estos símbolos, son de gran importancia para un muchos chichimecas; pues son elementos que se integran a su dieta tradicional como el maguey en flor del cual se obtiene el quiote, la nopalera que además de dar nopales tiernos o maduros regala tunas y xoconostles, así como el cerro del águila lugar de donde provienen la mayoría de sus alimentos.

Es importante aclarar que esta vestimenta tradicional, parece no ser una herencia de ancestros chichimecas, pues como analizamos al principio de este capítulo los antiguos chichimecas no vestían de esta forma. Sumado a ello, la siguiente evidencia fotográfica tomada entre 1939 y 1946 nos revela que la vestimenta tradicional de las mujeres chichimecas constaba únicamente de una sola prenda en manta o algodón que portaban como un vestido o una especie de huipil y que acompañaban del uso del rebozo cubriendo su cabeza.



*Figura 20.* Mujer chichimeca de cuerpo entero

Archivo Fotográfico México Indígena, Repositorio Universitario Digital del Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM.  
1939-1946

Otra de las versiones que presenta la vestimenta tradicional chichimeca –y que al parecer es usada en menor medida o sólo por mujeres chichimecas cuya familia confecciona estas prendas– es un *quexquemel*<sup>44</sup>, que es una prenda típica usada por otros grupos indígenas.

---

<sup>44</sup> Al parecer el uso del *quexquemel* es una incorporación de la vestimenta tradicional Otomí o Hñähñu debido al contacto con este grupo indígena de la Sierra Gorda Queretana.



Figura 21. Mujer chichimeca en ceremonia ritual del encuentro  
Fotografía propia

Esta prenda también es confeccionada en algodón, tiene forma triangular cuyos picos llegan por encima de la rodilla y presenta bordados en las orillas. En la anterior fotografía (*Vid. Figura 21*), podemos observar a una mujer chichimeca que precede la ceremonia ritual del “encuentro” realizada en las festividades guadalupanas. También porta un rebozo que cubre su cabeza, siendo la única mujer que cubre así su cabello y que porta esta prenda.

## 2.4 Forma de organización social y comunal

En la comunidad existen diferentes tipos de representantes, los primeros son los representantes políticos, que son designados por las autoridades municipales y son el delegado municipal y el comité de ejidatarios. Pero también existen otros representantes de índole comunal, que participan activamente en las actividades del ciclo ritual y festivo chichimeca, dividiéndose de la siguiente forma:

1. Representantes religiosos “Los esclavos de la virgen”
2. Mayores
3. Representantes de algún grupo o promotores comunales de alguna manifestación cultural

Los Representantes religiosos o también llamados “Los esclavos de la virgen”, son una organización de hombres y mujeres miembros de la comunidad, en su mayoría hombres adultos de más

de 30 años que se reúnen para encargarse de la celebración la fiesta de la Virgen de Guadalupe considerada más grande dentro de la comunidad.

Este grupo es el encargado de velar por los intereses de todos los miembros de la Misión, incluidos los chichimecas que radican fuera del estado o del país y que están en contacto con sus familiares y al pendiente de estas fiestas. Los esclavos heredan la tradición de sus familias, ya que es un puesto que se otorga de padres a hijos al morir los primeros o por motivos de salud no poderse encargar de sus puestos. Lo anterior lo cuenta la señora Adelina Ramírez de 64 años de edad:

Los que se llaman esclavos de la virgen son voluntarios, no les pagan nada, al contrario se cooperan y las mujeres que tienen que atender a los que llegan a ver a la virgen toda la noche con comida y jarras de café. Ahorita mi esposo es miembro de los esclavos y lo heredó de su abuelo y de su papá y así los puestos son de generaciones y se encargan de todo lo que se hace en la fiesta (15 de enero 2016).

El segundo grupo es de los Mayores, que consta de adultos mayores con un amplio conocimiento de las festividades y de los rituales indígenas en la Misión. Actualmente son sólo tres los Mayores que se encuentran en la comunidad y que son personas muy importantes y reconocidas. Una de sus funciones es dejar sus conocimientos a las nuevas generaciones para no perder su valioso acervo cultural sobre cómo realizar las festividades a la virgen en la Misión. A continuación se describen y muestran a estos representantes:



*Figura 22. Los Mayores Chichimecas*  
Fotografía propia

En las celebraciones del día 12 de diciembre, pude ver a tres señores que estaban al centro de las

presentaciones de los danzantes chichimecas. Uno de ellos, es un señor mayor que al parecer llevaba un bastón de mando. Se acercaba a los músicos de los tambores y los regañaba diciéndoles que los ritmos no eran así y les enseñaba cómo debían ser tocados.

En ese momento pregunté a María de Jesús López García, quiénes eran los señores que estaban sentados en medio del Atrio de la Capilla; ella me contestó que eran los Mayores (*Vid. Figura 22*), ancianos de la comunidad que sabían mucho sobre las tradiciones chichimecas y que se sientan a supervisar que las cosas salgan bien en las festividades.

Los Mayores efectivamente, portaban bastones que no sólo les ayudan a caminar por su avanzada edad sino que representan antiguos bastones de mando como sus antepasados. Pude apreciar que se trataba de dos hombres y de una mujer y que las personas que se acercaban a saludarlos hacían una especie de inclinación con la cabeza e incluso algunos besaban las manos de estas personas en señal de respeto. Durante todas las presentaciones de las danzas parecían observar y corregir todo lo que se estaba llevando a cabo, poniendo atención a todos los detalles.

El último grupo de representantes de la comunidad está formado por los Representantes indígenas<sup>45</sup> que se encargan de promocionar alguna manifestación cultural chichimeca, como la danza, la lengua o la comida. A lo largo de esta investigación, se pudieron identificar a los siguientes representantes divididos en la promoción de diferentes manifestaciones:

- Promoción lingüística: María de Jesús López García, Ma. Consuelo García Barrientos, Juan Valentín Mata García y José René Ramírez Ramírez.
- Promoción de la danza: Jacobo García y Loreto García.
- Promoción de manifestaciones rituales: Moisés García Ramírez.
- Promoción de la comida tradicional: José Carmen García Ramírez.

Finalizamos este capítulo partiendo de una aproximación a la forma de vida comunal de los chichimecas jonaces, lo que nos permite saber más acerca de esta cultura y de algunas de sus manifestaciones culturales más significativas. Adentrémonos ahora en nuestro siguiente apartado a nuestro tema en cuestión: la alimentación chichimeca como una herencia ancestral, comunitaria y viva.

---

<sup>45</sup> Son considerados Representantes indígenas por sí mismos y por algunos miembros de la comunidad, por su trabajo en la difusión de la cultura chichimeca en diferentes áreas como la danza, la música, la comida tradicional o la lengua.

# Capítulo 3

Los espacios y funciones de la alimentación chichimeca

Este capítulo muestra la complejidad cultural de los procesos de la alimentación en comunidad. La primera parte, nos lleva a revisar los antecedentes históricos de la alimentación de los chichimecas para poder establecer un vínculo entre las formas ancestrales de alimentación y su continuidad cultural. En seguida analizaremos la alimentación chichimeca como un proceso creativo de índole colectivo; identificando los espacios culinarios y las funciones biológicas, sociales y culturales que se hacen presentes en la comida.

Remarcaremos el hecho de que la forma de obtención alimentaria es una parte fundamental para los chichimecas y para su ciclo agrícola, ritual y festivo. Además, nos adentraremos a los espacios y funciones culinarias que intervienen en el proceso de la alimentación incluso antes de la elaboración de platillos y bebidas cotidianas y tradicionales.

Dentro de los espacios culinarios que corresponden al orden social y cultural, conoceremos tanto las cocinas como a las cocineras chichimecas con sus técnicas agrícolas, de caza, recolección y cocción de alimentos; así como sus utensilios, aprendizajes y la forma de transmisión de sus conocimientos culinarios. Lo correspondiente al espacio culinario biológico, lo estudiaremos a partir de los señalamientos que nos hacen los miembros de la comunidad acerca de la importancia que tiene su entorno natural como fuente de alimentación, identidad y pertenencia.

Conoceremos las funciones de la alimentación chichimeca que serán vistas a partir de los aspectos alimentarios, culturales, identitarios, de cohesión y continuidad cultural. Lo anterior incluirá una especificación de las principales actividades donde se manifiestan estas cuestiones funcionales, como el compartir, la fiesta, la tradición, las costumbres, los rituales y reglas que dan un sentido a la alimentación.

En este capítulo se incluye además, otra técnica metodológica que es la *Historia de Vida*, a través de la cual se buscó conocer y analizar el contexto sociocultural de las y los habitantes de la Misión de Chichimecas, especialmente de sus cocineras y cocineros. Las experiencias de vida de algunos miembros de la comunidad, permiten acercarnos a los individuos como seres sociales conectados a un ámbito de interrelación con su entorno alimentario.

Lo anterior se recopiló de una manera informal y en un lenguaje coloquial por medio de los relatos y recuerdos más memorables de estos sujetos y en relación a su forma de alimentación como parte de su vida cotidiana y de su vida en comunidad. Esta idea se basó también en Garine (1987), quien explica que: “Los individuos se sienten emocionalmente ligados a las costumbres alimentarias de su infancia, generalmente marcadas por la cultura tradicional” (p.6). Los resultados, revelaron la presencia continua de las diversas formas del comer y cómo es que a lo largo del tiempo y de la vida de los chichimecas, su comida es algo característico e imprescindible.

### 3.1 La alimentación chichimeca como manifestación cultural

Hablamos anteriormente de la alimentación humana como una construcción sociocultural compleja, que no se limita únicamente a conceptualizaciones simplificadoras como la que nos presenta la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés), la cual define un alimento como “un producto natural o elaborado, susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo”.<sup>46</sup>

Además la FAO especifica que la alimentación humana “es un proceso consiente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer”.<sup>47</sup> Estas dos definiciones, como podemos advertir, aluden exclusivamente al sentido biológico de la alimentación. Visto de este modo, lo comestible juega un papel –aunque indispensable–, exclusivo en el sentido nutrimental pues sólo permite al hombre elegir sus alimentos para satisfacer una necesidad primaria en su organismo para su continuidad vital. Estas concepciones se alejan de nuestra visión de la alimentación como una manifestación cultural, por tanto no son de nuestra utilidad para poder demostrar que la alimentación y la cultura se entretujan.

Consideremos entonces que la alimentación puede ser analizada desde una perspectiva económica, histórica, social, cultural e incluso política o religiosa; aunque para el estudio de la alimentación chichimeca, trataremos de abordarla desde sus particularidades históricas, culturales y sociales.

Desde esta perspectiva y como lo hemos comenzado a distinguir Fischler (1995), postula que la alimentación y la cultura muestran una estrecha relación intrínseca, al grado de proporcionarnos parte de las características que nos constituyen como personas y como colectividad, es decir parte de nuestra identidad:

Incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad. La fórmula alemana *Man ist, was man isst* (somos lo que comemos) es verdadera en el sentido literal, biológico: los alimentos que absorbemos proporcionan no sólo la energía que consume nuestro cuerpo (p.66).

Visto de este modo, los alimentos no sólo proporcionan nutrientes, nos proporcionan características culturales que nos diferencian de las demás formas de comer pues: “La incorporación [de alimentos es] igualmente fundadora de la identidad colectiva y, al mismo tiempo, de la alteridad. La alimentación y la cocina son un elemento capital del sentimiento colectivo de pertenencia” (Ibidem, pp. 67-68).

---

<sup>46</sup> Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s07.pdf>

<sup>47</sup> Ídem.

Realizando una aproximación general a la alimentación de los mexicanos y su diversa gama de ingredientes y sabores podemos decir que “como sistema alimentario-cultural, abarca el conjunto de las cocinas regionales del país. [Siendo] uno de los más importantes elementos de identidad” (CONACULTA, 2004, p. 29). De igual forma, en el caso específico de los chichimecas, la alimentación es uno de los rasgos que los singularizan de entre otros grupos sociales, ya que “los hombres marcan su pertenencia a una cultura o a un grupo cualquiera por la afirmación de su especificidad alimentaria o, lo que es lo mismo, por la definición de la alteridad, de la diferencia frente a los otros” (Ídem). Sus diferentes platillos y bebidas son elaborados en contextos cotidianos y festivo-rituales como parte de un conjunto de elementos culturales heredados (transmitidos por sus ancestros) y reproducidos en la actualidad por sus descendientes indígenas.

Analizando una breve revisión histórica, podemos conocer a continuación los elementos esenciales de la alimentación de los antiguos chichimecas mediante algunas de las crónicas de los primeros frailes en llegar al territorio del norte. Observemos cuáles eran las prácticas alimentarias originales de estos grupos nómadas de cazadores-recolectores; pues los relatos que se presentan a continuación tienen especial énfasis en los grupos enlistados con anterioridad por Sahagún y Santa María (*Vid. Supra*, Capítulo 2).

Lo primero que destacaremos es que la principal forma de obtención de los alimentos o como lo llama Sahagún (1830) “del sustento”, eran la caza y la recolección pues “cada uno andaba, y vivía [...] buscando lo necesario para la sustentación de su vida” (p.116.). Lo anterior se podía observar a simple vista ya que los chichimecas acostumbraban “traer y usar flechas y arcos” (Ibídem, p.120). Estas prácticas de caza eran cotidianas para poder subsistir e implicaban no sólo la destreza con las herramientas del arco y la flecha sino también, otros conocimientos desarrollados en grupo como el de los animales que cohabitaban a su alrededor ya que “conocían [...] todas las carnes de conejo, de liebre, de venado, de culebras, y de muchas aves, y por comer de estas comidas que no iban guisadas con otras cosas, vivían mucho y andaban sanos y recios” (Ibídem, p.180).

Como podemos observar, dichas proteínas animales incluían una gran variedad de especies, incluso algunos tipos de roedores que al día de hoy se consumen en platillos que forman parte de la comida ritual chichimeca: “Matan liebres, que aun corriendo las enclavan con los arcos, y venados y aves y otras chucherías que andan por el campo, que hasta los ratones no perdonan” (Santa María, 2003, p. 211).

En cuanto a la recolección se alimentaban de raíces, hierbas y cactáceas que se encontraban en espacios abiertos y obtenían de la naturaleza para consumirlos prácticamente de forma natural: “Su comida es frutas y raíces silvestres. [...] De las frutas que más usan son tunas, y haylas de muchas maneras y colores y algunas muy buenas” (Ibídem, p. 210). En la siguiente descripción podemos encontrar que se mencionan también la miel de abeja y las flores como alimentos básicos en su dieta:

La comida y sustento de estos *Teuchichimecas*, era hojas de tunas, las mismas tunas, y la raíz que llaman cimatl, y otras que sacaban debajo de tierra que llaman *tzioacíli*,

*nequametl, mizquites, palmitas, y flores de éstas que llaman yocotl, y miel que ellos sacaban de muchas cosas, como de palmas, de maguáy y de abejas, y otras raíces* (Sahagún, 1830, p. 120).

El maguey era –y sigue siendo–, uno de los regalos de la naturaleza más preciados para los chichimecas, pues de él se extraían diversos alimentos desde sus hojas, flores, raíces y pequeños animales e insectos que tienen su hogar en esta planta: “El maguey les es grande ayuda y mantenimiento [...] comen las hojas y raíz cocidas en hornillo que acá llaman mizcale, y es buena comida, y hacen vino de él” (Santa María, 2003, p. 211).

Los árboles también eran y continúan aprovechándose como fuente de alimento. Este el caso del árbol del mezquite como se aprecia a continuación: “También comen la fruta de otro árbol, que acá llamamos mezquite que es un árbol silvestre bien conocido, que lleva unas vainas como algarrobas, las cuales comen y hacen pan para guardar y comer cuando se acaba la fruta” (Ibídem, p. 210).

Otro dato interesante es que estas raíces y hierbas que crecían de forma silvestre en territorio chichimeca, no sólo servían como alimento, también eran apreciadas porque les servían para poder curar enfermedades ya que: “Tenían así mismo gran conocimiento de yerbas y raíces, y conocían sus calidades y virtudes” (Sahagún, 1830, p. 120).

Tal vez el conocimiento más importante que podemos tener, es que su forma de alimentación ancestral no sólo consistía en la caza, la recolección o la pesca –como en el caso de los grupos que se encontraban cercanos a las costas–, sino que involucraba otras técnicas de obtención de alimentos. Los antiguos chichimecas, efectuaban algunas prácticas agrícolas que les permitían generar una mayor diversidad alimentaria al incorporar a su dieta tanto proteínas animales como raíces, hierbas, frutos y granos, pues “hacían algunas cemenrerillas [principalmente de maíz] donde cocechaban lo que les era necesario para su sustentación” (Ibídem, p.115).

Analizadas algunas de las revisiones históricas acerca de la forma de alimentación de los antiguos chichimecas, continuemos destacando que en la actualidad muchas de las prácticas de la alimentación chichimeca se han mantenido como elementos culturales vivos –aunque con transformaciones constantes. Efectuándose tanto en diferentes espacios, como mediante diferentes funciones que abarcan una diversidad de alimentos transformados.

Dentro de estos espacios se ubican los ámbitos biológicos, sociales y culturales con los elementos esenciales de su cosmovisión, llegando a cubrir estructuras del pensamiento subjetivo materializadas en los aspectos físicos encontrados dentro de la comunidad. Del mismo modo, las funciones de estas manifestaciones gastronómicas, se encuentran configuradas dentro de estos tres órdenes el biológico, el social y el cultural, siendo perceptibles mediante la fiesta y la ritualidad, entre otros aspectos.

Estos espacios y funciones como creaciones colectivas, hoy en día desempeñan una fuente generadora de conocimientos y saberes que analizaremos a continuación para descubrir la importancia de la alimentación chichimeca como patrimonio histórico, contenida en un cumulo de conocimientos como parte de una memoria colectiva.

### **3.2 Los espacios culinarios bio-socio-culturales de la alimentación chichimeca**

El geógrafo francés, Paul Claval (2002) señala que “el espacio está compuesto por lugares y territorios con sentimientos” (p. 34). Lo anterior otorga más que una presencia física de lo que podemos denominar como espacio; ya que sentimientos, sensaciones, percepciones y significaciones pueden ser otorgados a los espacios donde cotidianamente realizamos nuestras actividades y en donde nos desenvolvemos como individuos y como colectividad.

A estos espacios dotados de significaciones, podemos acceder mediante procesos interpretativos en búsqueda de los elementos que lo componen para poder ubicar la riqueza de manifestaciones culturales que se encuentran en ellos. Además, como lo indica Silvina Vigliani existen relaciones simbólicas creadas entre los seres humanos y los espacios, pues el lugar donde vivimos se compone de “un espacio físico al que se le agrega un significado simbólico” (2011, p. 10).

Dichos significados y su interpretación, pueden ser estudiados a través del análisis contextual de los lugares y de sus estructuras, mediante la lectura de las actividades que los sujetos desempeñan y llevan a cabo dentro de estos puntos geográficos –o como lo explica Claval–, considerando a estos espacios bio-socio-culturales como textos para poder leer y descifrar:

El espacio se asemeja a un texto, puesto que está cargado de mensajes que, en ocasiones, le confieren un sentido. Quienes lo moldean intentan plasmar en la realidad sus perspectivas, sus sueños y esperanzas. [...] Los que viven los espacios así creados, aprenden a leerlos (2002, p. 34).

Los espacios no sólo pueden ser dotados de significados para los miembros que habitan en ellos; los habitantes pueden incluso dar a estos una realidad vivida, pueden transferir sensaciones, percepciones, sueños y anhelos y convertirse en lugares de encuentro y de identidad colectiva. Los espacios transmiten y reflejan la historia de estos grupos, el tiempo y las condiciones en las que viven o incluso sus deseos o perspectivas futuras. A estos espacios se pueden otorgar también categorías basadas en las experiencias y vivencias de individuos y de grupos. El espacio entonces se convierte en diversos lugares donde se interrelacionan las siguientes dimensiones:

El espacio, la naturaleza, la cultura o la sociedad son tanto realidades sociales, como individuales. Están construidas a partir de representaciones adquiridas de otros, a

través de procesos de comunicación. Las categorías transmitidas tienen un sentido compartido, porque se apoyan en el empleo de los mismos términos y están ligadas al reparto de las mismas experiencias (Ibídem, p. 35).

Las experiencias compartidas en relación a los espacios son transmitidas de generación en generación. Tratándose de los espacios culinarios, estos encierran un cúmulo de conocimientos profundo que reproducen los miembros de una cultura en particular.

A continuación, conozcamos los espacios culinarios chichimecas y su conformación a partir de las observaciones realizadas y las entrevistas estructuradas, donde se han podido identificar los elementos que los componen, como lo vemos en el siguiente cuadro:

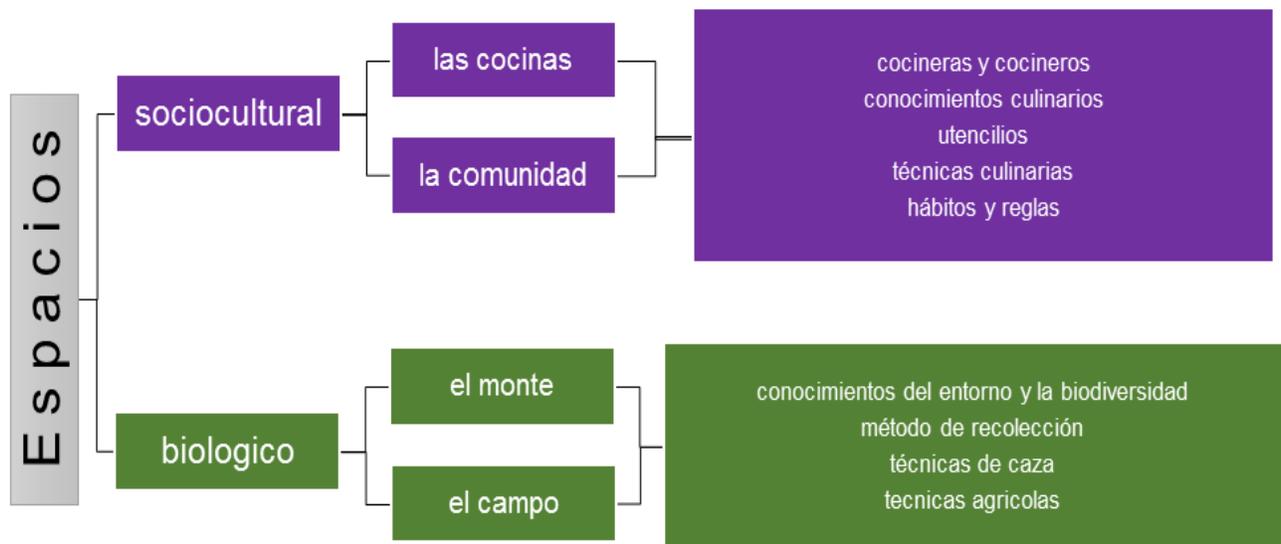


Figura 23. Los espacios culinarios de la alimentación chichimeca

Elaboración propia

Dentro de esta clasificación podemos observar que los espacios culinarios chichimecas, se dividieron para su estudio en sociocultural y biológico. A estos espacios culinarios, se les ha asignado un color para poder ser diferenciados. En color morado, los espacios socioculturales se dividen en las cocinas chichimecas y en la cocina en comunidad como lugares íntimos de la alimentación. A estas dos categorías se integran los elementos que los conforman como son las cocineras y cocineros siendo los principales actores, seguidos de los conocimientos culinarios que en ellos residen, después los utensilios empleados en estos espacios, así como las técnicas culinarias, las reglas y hábitos relacionados a la alimentación chichimeca.

Enseguida tenemos a los espacios culinarios biológicos; que se encuentran divididos en las categorías el monte y el campo como lugares de acción y configuración cultural. En estos espacios, también

podemos encontrar conocimientos aplicados al entorno y a la biodiversidad que compone el territorio de vida chichimeca, así como los métodos de recolección de alimentos, las técnicas de caza de pequeñas especies de animales y algunas técnicas agrícolas empleadas por los pobladores chichimecas.

Continuaremos ahora, especificando cada uno de los elementos que constituyen los espacios de la alimentación chichimeca, resaltando que estos forman parte del *Patrimonio Cultural Inmaterial* (2001) que observamos con anterioridad (*Vid. Supra*, Capítulo 1) y que surgen desde la cultura, manifestándose en diferentes y diversos usos, objetos, personas, practicas, conocimientos, técnicas e instrumentos.

### **3.2.1 Espacio sociocultural: Las cocinas y cocineras chichimecas**

Como lo señala Álvarez, las cocinas como espacios nos remiten a una complejidad cultural:

La cocina encierra un complejo cruzamiento de circunstancias, en tanto se constituye en un dominio en el que la tradición y la innovación, la permanencia y el cambio, el pasado y el presente se mixturán entre las manos de quienes cocinan (2003, p. 30).

Y para Faustino Cordón (1999), es tal la importancia de los lugares donde se llevan a cabo la preparación de los alimentos, que es precisamente el acto de cocinar lo que hace al hombre convertirse en un ser social:

El fuego para cocer los alimentos se convierte en el lugar de narración de hazañas y en lugar de reflexión, entrenándolo para observar y comprender los cambios físico-químicos que al reinterpretarse darían paso a sistemas más complejos de comprensión del medio, la sensibilidad de crear símbolos, lenguajes técnicos, lenguajes mítico-religiosos: al cocinar, los homínidos saltaron del medio animal al medio social propio del hombre (p. 94).

A partir de los señalamientos anteriores, podemos reafirmar la idea de que son el descubrimiento y la utilización del fuego para transformar los alimentos en platillos, un parteaguas en el desarrollo de las manifestaciones culturales culinarias. Para el hombre en sociedad de este acercamiento surgen las cocinas como lugares-espacios de creatividad, de socialización y de reproducción cultural. Es tal su importancia que las cocinas se construyen física y emocionalmente como espacios creadores y portadores de significaciones culturales.

El papel que desempeñan los espacios culinarios cargados de emociones, sensaciones, sentimientos y de significados, cobra una gran importancia al referirnos a las cocinas como lugares o puntos de encuentro donde se realizan la mayoría de las actividades destinadas a la alimentación. Las cocinas y las personas, mantienen una estrecha relación simbólica pues como lo indica Stoopen (2013); "Seguramente, lo que se inició por un azar –el contacto del alimento con el fuego–, instauró una etapa de creación, selección y combinación que continua hasta hoy en día" (p. 5).

Estas creaciones, en efecto continúan siendo reproducidas entre diversas culturas y se enriquecen por medio de una relación estrecha entre personas y alimentos. Tenemos también que lo largo del tiempo las cocinas, se han enriquecido a través del desarrollo de prácticas, conocimientos y saberes culinarios especializados. Llevados a cabo en estos centros de socialización donde las personas en el ámbito familiar o social pueden reunirse, convivir e interactuar.

Dentro del contexto chichimeca, la mayoría de las cocinas participan como espacios de gran importancia cultural y social, ya que además de ser sitios donde se desarrollan prácticas culinarias también son puntos reunión en la intimidad familiar y en los espacios comunales. Estas cocinas chichimecas funcionan como ambientes de transmisión de memoria colectiva, de resguardo, de reproducción de recetas y, de aprendizajes culinarios.

Según nos cuenta el señor Rigoberto Ramírez Quevedo de 31 años de edad, las cocinas chichimecas veinte años atrás eran como lo describe al recordar su infancia en la comunidad:

La cocina era de penca, de penca con unas piedras arrimadas como ahorita está esa cerquita, de una altura como de 80 centímetros o 70 centímetros y ya de ahí se hacían unas horquillas hechas del mismo mezquite o con quiotes que son tiritas de quiotes donde ellos amarraban la penca con *ixtle* con tiras de *ixtle* de hilos con los que amarran los costales.

En la actualidad las cocinas chichimecas son diversas, están estructuradas de diferentes materiales y posicionadas de acuerdo a las necesidades o a las condiciones económicas en las que viven los habitantes. Físicamente la mayoría de las cocinas se encuentran separadas de las habitaciones y de los demás lugares de área común; ya que son cocinas donde aún se utiliza la leña o el carbón para poder cocinar o hacer tortillas. Y debido a la utilización de estos combustibles es que se ubican en un cuarto al exterior de la estructura principal.

Este tipo de cocinas cuentan con muros de adobe y techos de lámina o de teja, además de tener pisos de tierra y contar comúnmente con dimensiones aproximadas de seis a ocho metros cuadrados. En su interior se encuentra un fogón (en algunos casos también una estufa de gas) donde se cocina. Estos fogones son de leña o de carbón, en ellos se coloca un comal donde se hacen las tortillas y comúnmente junto a los fogones se acomodan los utensilios necesarios para preparar y servir alimentos.<sup>48</sup>

Respecto a estas cocinas, se pudo observar una de ellas ubicada en la casa de la familia Ramírez Quevedo, donde se fotografió a distancia el interior del terreno, pues la madre del señor Rigoberto Ramírez

---

<sup>48</sup> En este tipo de cocinas, la mesa donde se sirven los alimentos y las sillas se ubican al interior de la construcción principal. El área destinada para lavar los alimentos y los utensilios, se encuentra ubicada también al exterior comúnmente en el patio dentro de un espacio techado de forma provisional.

Ramírez Quevedo –dueña de la propiedad–, no permitió tomar fotografías del interior de su casa.<sup>49</sup> La señora platicó que su cocina como se aprecia en la siguiente figura (*Vid. Figura 24*), se encuentra ubicada de lado izquierdo de la fotografía (encerrada en un círculo de color rojo) y está construida en una pieza aparte. Al fondo en puerta azul, se encuentran los cuartos que son usados como habitaciones. Su cocina es de humo y funciona a base de leña; esta construcción es de adobe, techo de lámina y es utilizada por ella y las familias de sus dos hijos que comparten la casa.



*Figura 24.* Cocina chichimeca de leña al exterior  
Fotografía propia

La siguiente fotografía, nos muestra el fogón de una cocina chichimeca que funciona con leña y donde se elaboran a diario desde platillos sencillos hasta los banquetes de fiesta.



*Figura 25.* Fogón chichimeca  
Fotografía de Mauro Mata

---

<sup>49</sup> Durante mi experiencia en campo, me pude percatar del hermetismo y el rechazo que algunos habitantes de la Misión sienten hacia los investigadores, el motivo principal el cual fue externado por algunos de los entrevistados, es debido al uso de la información y su extracción del contexto social, sin que la mayoría de los proyectos de investigación generen una retribución social a la comunidad.

También existen las cocinas que se encuentran en construcciones remodeladas o edificadas recientemente y se ubican al interior de las casas. Estas casas son en su mayoría, construcciones de una sola planta y dentro se encuentran separadas de las habitaciones, la cocina y otras las áreas comunes. Este tipo de cocinas son más amplias, cuentan con una mesa para servir y sillas para consumir los alimentos; incluso algunas tienen fregadero o tarja al interior, aunque la mayoría destina un área fuera de la casa para el lavado de trastes y de alimentos, ya que el agua es muy escasa en la Misión y se opta por tener reservas de agua y ocupar los lavaderos en los patios, para lavar ropa y trastes.<sup>50</sup>

Algunas de estas cocinas chichimecas son como la de la señora Adelina Ramírez o la de la señora María del Carmen Pedroza, las cuales que se encuentran al interior de casas hechas en una sola de pieza, que son construidas de cemento y ladrillo o tabique, tienen techo y paredes aplanadas y piso firme como se describen a continuación:

La cocina de la señora Adelina es grande en comparación con otras cocinas chichimecas, ya que mide aproximadamente 25 metros cuadrados y es una construcción que fue remodelada gracias al apoyo de su hijo que vive en Estados Unidos y envía remesas. Al entrar, me percaté que no cuenta con un área para lavar los trastes, aunque tiene una estufa de gas, una alacena de lámina, un comedor con mesa rectangular y seis sillas de madera, un sillón y varios jugueteros con algunos adornos y recuerdos de fiestas familiares.

En las paredes se encuentran colocadas fotografías de sus parientes ya fallecidos, como los de sus padres y fotografías de la señora, su esposo y sus hijos. Esta cocina es compartida por dos familias, ya que su hija mayor vive en cuartos separados dentro de la misma propiedad y madre e hija son las que se encargan de cocinar a diario.

La cocina de la señora María del Carmen se encuentra en una casa recientemente construida. Cuando me invitó a pasar, me contó que su esposo, su hijo y ella tenían poco tiempo viviendo en la Misión. Dentro de su cocina (que es muy amplia pues en ese mismo espacio se encuentra la sala y el comedor), tanto el piso como las paredes están cubiertas de cemento aplanado; está un refrigerador, una estufa de gas, un mueble que sirve de alacena, un fregadero y una mesa con sillas. A diferencia de otras cocinas, esta es más austera en cuanto a la decoración, aunque tiene más electrodomésticos como una licuadora y un horno de microondas.

Las diferencias en las cocinas chichimecas como su tipo de construcción, el material con que están hechas, el tipo de suelo, decoración, muebles y elementos que la componen, dan cuenta de la diversidad de familias que habitan dentro de esta comunidad y en parte, de la situación económica y la dinámica familiar en la que viven.

---

<sup>50</sup> Como habíamos mencionado, el servicio de agua potable en la Misión es muy limitado. Por ejemplo, la señora Adelina Ramírez nos comenta que a su casa el agua llega únicamente tres días a la semana, por lo que la tiene que apartar en botes o cubetas para el uso diario.

Por otro lado, existen también las cocinas comunales, que son cocinas que se improvisan durante las festividades para poder elaborar diferentes platillos en grandes cantidades, para servirse a los participantes y asistentes. Estas cocinas se construyen comúnmente al aire libre y con fogones de leña o de carbón donde tanto hombres como mujeres preparan los alimentos que serán repartidos durante los días de fiesta. De aquí deriva la importancia de analizar el papel que desempeñan las y los cocineros chichimecas en las cocinas familiares y comunales, dentro de la intimidad de su hogar o en estrecha relación con la comunidad.

Al tratar de definir el término de cocinera o cocinero, nos encontramos ante un referente histórico que se ha desarrollado a lo largo del tiempo desde que el hombre pudo incluir dentro de su alimentación al fuego para convertir de alimentos crudos a cocidos, en sus primeras creaciones culinarias.

Sin duda alguna desde la aparición del primer cocinero hasta nuestros días, el término, se ha transformado e incluso ha sido relacionado a una ocupación, a un oficio, una cualidad, don, característica, habilidad, capacidad, conjunto de conocimientos y recientemente a una profesión. De entre estas cualidades podemos destacar que históricamente, la referencia más próxima a una cocinera o cocinero es una ocupación, incluso así lo especifica Sahagún (1830) dentro de sus descripciones acerca de los oficios que representaban las mujeres mesoamericanas, donde describe a las guisanderas y nótese aquí que eran oficios de desempeñaban exclusivamente las mujeres de baja condición social:

La muger que sabe bien guisar, tiene por oficio entender en las cosas siguientes: hacer bien de comer, hacer gachas, amazar, sabe echar la levadura, para todo lo cual es diligente y trabajadora, sabe hacer tortillas llanas, redondas, y bien hechas; y por el contrario, hácelas prolongadas y delgadas, ó hácelas con pliegues ó arrolladas con axi, y sabe echar masa de los frijoles cosidos, en la masa de las tortillas, y hace estos de carne como empanadillas y otros guisados que usan. La que es buena en este oficio, sabe probarlos si están buenos ó no, y es diestra y experimentada en todo género de guisados, entendida y limpia en su oficio, y hácelos lindos y sabrosos (p.35).

Desde esta descripción podemos notar que la división de las tareas y trabajos por género era una práctica constante y común. Nos encontramos ante una realidad descrita por Sahagún (1830), donde las labores culinarias desde el siglo XIX eran casi exclusivas de una figura femenina; pues a la cocinera se le atribuían ciertas características y habilidades que la hacían diferenciarse de entre otras mujeres.

Aunque al día de hoy, la división del trabajo culinario en diferentes contextos se presenta como una tarea compartida. Hablamos de cocineros y cocineras cuya definición comienza a estructurarse a partir de la incursión de los estudios gastronómicos del siglo XX; donde aparece una nueva definición asociada al cocinero como un profesional, considerando que este tiene a su cargo las siguientes funciones:

Ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas prácticas de seguridad e higiene laboral.<sup>51</sup>

En cuanto al contexto chichimeca, existe la presencia tanto de cocineros como de cocineras. Ambos géneros ponen en práctica sus destrezas, habilidades y conocimientos culinarios en las diferentes cocinas familiares como en las cocinas comunales, cabe mencionar que fue interesante conocer que los hombres chichimecas también participan de esta actividad, aunque de diferente forma y encaminados a cumplir distintas tareas, desempeñando otros roles diferentes a los de las mujeres; pues como lo indica Lody (2003) “la cocina es también un importante espacio de poder que marca papeles sociales, determina relaciones e incluso determina las jerarquías” (p.62).

Cotidianamente, las mujeres chichimecas que son madres de familia son las que se encargan de la preparación de los alimentos en los hogares, exceptuando las celebraciones de las fiestas comunales, donde hombres y mujeres adultas son los que se encargan de la preparación de los alimentos. Por un lado las cocineras preparan la comida de los banquetes como las tortillas, el mole, los tamales, el arroz, los frijoles y la cocción de las carnes como el pollo o el conejo, así como de otros platillos de fiesta que se incluyen dependiendo de la temporada, como los guisados con cactáceas o flores típicas de la región.

Los hombres por su parte, se encargan de elaborar otras de las comidas que se servirán en los banquetes de fiesta y que los chichimecas han incluido en su dieta durante ocasiones especiales como lo son las fiestas patronales o las celebraciones familiares como bodas y bautizos. Este tipo de alimentos preparados por uno o varios hombres chichimecas incluyen las carnitas y la elaboración de licores a base de hierbas, frutos y cactus.

Es importante destacar que dentro de este grupo de cocineros y cocineras, existen también las llamadas *cocineras tradicionales* que son grupos de hombres y mujeres (en su mayoría, de ahí la generalización) que han sido creados y promovidos por el gobierno estatal de Guanajuato a través de diferentes programas. Uno de ellos es *Guanajuato ¡Sí sabe!*, que define a las cocineras tradicionales como las “especialistas natas que crean con sus manos mágicas el disfrute de las artes gastronómicas que han perpetuado una cultura alimentaria, que a nuestro pueblo da orgullo y que nos distingue ante el mundo como un país lleno de sabores e ingredientes”.<sup>52</sup>

Respecto a este punto, el señor José Carmen representante de un grupo de cocineras tradicionales de la Misión de Chichimecas, nos explica cómo es el trabajo que realizan él y estas mujeres:

---

<sup>51</sup> Material de orientación profesional, Cocinero-Cocinera. Consejería de empleo andaluza. Disponible en: <http://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdeempleo/web/websae/export/sites/sae/es/empleo/buscarTrabajo/eligeProfesion/galeriaPDFs/Detalle/002007Coci.pdf>

<sup>52</sup> Disponible en: [http://www.guanajuatosisabe.com/gtosisabe/index.php/welcome/cocina\\_tradicional](http://www.guanajuatosisabe.com/gtosisabe/index.php/welcome/cocina_tradicional)

Nosotros hemos estado en diferentes lugares con las cocineras tradicionales de aquí de la Misión de Chichimecas, eso es lo que te puedo contar, que hemos estado en diferentes lugares. Esto se hace para que no se les olvide lo que hacían sus antepasados y que comían, pues comían desde raíces, frutos y muchas cosas, también cacería de animales, decoración de palma, de quito de muchas cosas (25 de julio de 2016).



Figura 26. José Carmen y Rosenda García en el 3er Encuentro de Cocina Tradicional de México e Iberoamérica 2015  
Fotografía de @GuanajuatoSiSabe

Los datos anteriores son muy importantes para poder darnos cuenta de que algunas de las limitantes de las estrategias para promover la comida tradicional:

- La creación de la categoría *cocinera tradicional*, fue diseñada por el Gobierno del Estado de Guanajuato, únicamente con la finalidad de promover el turismo gastronómico sin contemplar el verdadero papel de los portadores de estos conocimientos culinarios.
- La conceptualización de *cocinera tradicional*, excluye al género masculino y los conocimientos que los hombres cocineros puedan aportar la gastronomía tradicional de la región.
- La afirmación que se hace sobre la mujer como una cocinera “nata”, da por hecho que todas las mujeres saben cocinar, lo cual no da cuenta de la realidad vivida por las mujeres y sus diferentes gustos y habilidades fuera del contexto culinario.

Sin embargo, habrá que destacar que acciones como estas por parte de las instituciones gubernamentales promueven el conocimiento de estas prácticas gastronómicas, además del intercambio

de saberes entre otros grupos de cocineras de la región. Pero sin duda el papel más destacable es el que desempeñan las mujeres chichimecas como cocineras, pues la mayoría de las mujeres dentro de la Misión, comienzan a cocinar desde pequeñas y se encargan de la preparación cotidiana de los alimentos. Y aunque los hombres participan también en las cocinas comunales, las cuestiones relacionadas a la alimentación recaen en las mujeres, siendo estas las principales portadoras y transmisoras de los conocimientos de una cultura alimentaria creada en comunidad.

### **3.2.1.1 Utensilios y conocimientos culinarios**

Iniciaremos este apartado evidenciando la relación que existen entre la generación del conocimiento y la abstracción de la realidad, considerando que:

Por medio del conocimiento el hombre trata de explicar los fenómenos que suceden ya sea en su interior psico-biológico o en el ámbito de sus relaciones con los demás. Para alcanzar el conocimiento es necesario elaborar una serie de operaciones lógicas que permitan explicar las condiciones necesarias que posibilitan y permiten la existencia de una realidad determinada (Mouriño et al., 1991, p.24).

Tenemos entonces, que los conocimientos culinarios explican los fenómenos alimentarios dentro del marco de las relaciones que los miembros de un grupo social establecen con los alimentos. Operan en el pensamiento humano, en este caso en el pensamiento de hombres y mujeres chichimecas que tratan de explicar su realidad y ordenar sus acciones.

Los conocimientos culinarios chichimecas, se encuentran contenidos dentro de una memoria colectiva, dentro de un cumulo de prácticas y experiencias aprendidas y reproducidas. Cada memoria, se convierte en “un conocimiento que se trasmite, en el espacio y en el tiempo, y a través del lenguaje, éste se configura y responde a una lógica diferente: la de la oralidad” (Toledo y Barrera 2009, p.70).

Lo anterior es de suma importancia, ya que dentro del contexto chichimeca, los conocimientos culinarios no se transmiten de manera escrita. Nos encontramos en estos espacios y ante sujetos que heredan su cumulo de conocimientos por medio de la práctica cotidiana. Pues las prácticas cotidianas de la alimentación “al progresar junto con la palabra, se convierten en el primer acervo de conocimientos empíricos transmitidos por tradición oral” (Stoopen, 2013, p. 63).

Las mujeres y hombres chichimecas no cuentan con un compendio de recetarios o guías escritas que puedan dar cuenta material de sus conocimientos. Por el contrario, la oralidad y la observación son una de las formas de aprensión de estos conocimientos y de transmisión generacional. Lo anterior reafirma la idea de Toledo y Barrera (2009), quienes nos dicen respecto a los conocimientos transmitidos en el núcleo familiar lo siguiente: “Al interior de la familia, el conocimiento se comparte y se matiza de acuerdo al sexo

y las edades, pues cada miembro de la casa realiza actividades específicas que otorgan al conocimiento su propia particularidad” (p.72).

Las mujeres chichimecas entrevistadas, mencionaron haber aprendido los conocimientos culinarios por medio de las relaciones directas o indirectas, materiales o simbólicas observadas y apropiadas de otras mujeres quienes desempeñaban el rol de sus abuelas, madres o suegras. Existe una tendencia de estas mujeres a formar su cúmulo de conocimientos, por medio de la observación directa de las actividades realizadas dentro de los espacios culinarios. Ellas mencionan poner mucha atención a cómo se cocina tal o cual platillo, cómo se constituyen los ingredientes, qué técnicas de cocción se utilizan y las especias o condimentos que se añaden para poder dar sabor a un platillo cotidiano o tradicional.

Tres casos llamaron la atención acerca de la forma en que las mujeres chichimecas se relacionan entre sí en las cocinas, y la manera en que captan los conocimientos culinarios y los interiorizan. El primer caso es el de la señora Beatriz García García de 48 años de edad, quien respondió a las preguntas sobre si ella sabe cocinar, quién o quiénes fueron las personas que le transmitieron estos conocimientos y cómo fue este aprendizaje:

Pues sí se cocinar, en mi casa cocino diario. Mi mamá fue la persona que me enseñó, pero ella ya ahorita no vive. Yo heredé las formas de cocinar de ella, yo más antes miraba como cocinaba mi mamá y yo también hacia lo mismo que ella, como quien dice nos dejó la herencia de hacer comida (25 de julio de 2015).

El segundo caso es el de la señora María Luisa Sosa de 62 años de edad, quien contestó a las mismas preguntas lo siguiente:

Yo cocino a diario mi comida, pues nopalitos, ejotes, quelites. Me enseñé a cocinar con mi mamá y mi suegra, yo cuando me casé fue que me enseñé a cocinar (25 de julio de 2015).

Tenemos también a la señora Demetria Méndez Aguilar de 58 años de edad, quién compartió la siguiente información:

Pues cocino seguido. Yo aprendí de mi abuelita, más de mi abuelita porque luego me iba con ella a su casa y me gustaba andar viendo ahí nomás como hacerle en la cocina. Y yo ya tengo más de 25 años en saber cómo cocinar (25 de julio de 2015).



Figura 27. Entrevista a la señora Demetria Méndez Aguilar  
Fotografía de Jorge Flores

La información obtenida a través de las experiencias de vida con relación a las prácticas alimentarias de estas mujeres, en su núcleo familiar y en su comunidad, es un punto clave para determinar que gracias al rol que desempeñan dentro de sus hogares y a las relaciones –de empatía– que establecen con otras mujeres, los conocimientos culinarios chichimecas se mantienen vivos. Ya sea por la transmisión de conocimientos de las abuelas a sus nietas o de las madres y suegras a sus hijas y a sus nueras.

Acercarnos a la vida de estas mujeres en la intimidad de sus cocinas y de sus prácticas alimentarias, también permitió identificar si este último grupo de mujeres chichimecas como receptor de conocimientos pensaba en un futuro transmitirlos a las nuevas generaciones. Ya que es indispensable para la continuidad de estas manifestaciones culturales que el conjunto de conocimientos culinarios sea “compartido y reproducido por medio del diálogo directo entre el individuo, sus padres y abuelos (hacia el pasado) y el individuo y sus hijos y nietos (hacia el futuro)” (Toledo y Barrera, 2009, pp.72-73).

Como desde la mirada de la señora María de la Luz García García de 33 años de edad, quien nos comentó acerca de los conocimientos que ella tiene en la cocina y cómo es que intenta que en su familia, sus hijas los aprendan también:

Pues sí porque es una cosa que todos debemos de aprender. Yo a mis hijas si les enseño pero, luego no quieren aprender, una dice que se quema y que le brinca el aceite, pero algunas cosas sí sabe ya cocinar (15 de enero de 2016).

Por otro lado, a diferencia de los conocimientos adquiridos por las mujeres, la mayoría de los hombres chichimecas comúnmente tienen un referente distinto al de la madre, la suegra o la esposa del

cuál aprender estos saberes. Ya sea por la falta de empatía con el género femenino o por una relación de unión más cercana con los abuelos paternos o maternos; muchos hombres desde pequeños desempeñan actividades fuera del hogar y por ende pasan menos tiempo en las actividades propias de la casa a diferencia de las mujeres.

En estos casos, son las actividades que desempeñan en el campo como la crianza de los animales o la agricultura, factores importantes que determinan que el aprender a cocinar sea fuera de su entorno familiar y que utilicen como espacio de aprendizaje la interacción con su entorno natural. Ya sea en el cerro o en el monte, los aprendizajes acerca de la transformación de los alimentos en este grupo de hombres se establecen de forma muy particular, como podemos darnos cuenta en los siguientes relatos:

Los alimentos yo pues la verdad aprendí a cocinarlos de mis abuelos, mis abuelos, mi abuelo y mi abuela son los que me criaron y como tenemos animales y los tenemos en el cerro y ahí en el cerro pues uno conoce muchas cosas y de repente pues uno agarra pues alimentos y así aprende (José Carmen García Ramírez, 25 de julio de 2015).

El caso del señor José Carmen, es muy parecido al de él señor Rigoberto Ramírez Quevedo, quien nos comenta lo siguiente acerca de la forma en la que aprendió a cocinar:

Pues yo aprendí a cocinar poco, poco y de mi abuelita porque me mantenían más cuidando los animales. Yo pienso que nada más aprendí a cocinar así como a preparar salsas, es que lo demás no ponía atención porque andaba más afuera en los ratos que ella preparaba la comida (16 de enero de 2016).

Sumado a los conocimientos culinarios, a los utensilios dentro de las cocinas les son atribuidas ciertas cualidades pues:

El mundo de los objetos culinarios constituye una parte integrante de las tradiciones propias de cualquier cultura culinaria regional, de aquí que al repetir, recrear o inventar una comida se deberá atender y entender el uso de ciertos objetos e instrumentos en su preparación (Padilla, 2003, p. 87).

Los utensilios de cocina que se encuentran comúnmente dentro de los espacios culinarios de la Misión son variados y en su mayoría de confección artesanal, comprados comúnmente en los mercados locales como en el de San Luis de la Paz. Estos objetos, efectivamente son parte integrante de la cultura culinaria regional, siendo una muestra de la creación artesanal de diferentes municipios como las cazuelas y jarros de barro de San Felipe Torres Mochas, los canastos de Tierra Blanca o los molcajetes de piedra tallada elaborados en el municipio de Comonfort.

También existe la presencia de otros objetos como es el uso de la licuadora, sobre todo en los hogares chichimecas con más alto nivel económico. Pese a ello, el total de mujeres chichimecas

entrevistadas dijo usar cotidianamente dentro de sus cocinas el molcajete, las cucharas de palo, los chiquigüites o chiquihuites, las servilletas y manténteles bordados a mano, y cazuelas y jarros de barro.

Tal es el caso de la señora Ma. Ángeles García Velázquez de 39 años de edad, quien mencionó los utensilios que ocupa para cocinar a diario: “mi molcajete, mi metate y mis cazuelas de barro” (25 de julio de 2015).



*Figura 28.* Utensilios de cocina chichimecas

Fotografía propia

Otro ejemplo es el de María del Carmen Pedroza Solís de 23 años de edad, quien utiliza el molcajete para la elaboración de sus salsas, a pesar que tiene licuadora en su cocina: “yo utilizo en mi casa el molcajete, lo utilizo para hacer salsas, lo uso dos veces a la semana” (15 de enero de 2016).

Los objetos como la olla preferida, la cazuela que es especial para el arroz o para el mole, la olla de los frijoles donde se cosen mejor, los utensilios que son herencia de la abuela o aquellos que le dan mejor sabor a la comida; son objetos que al igual que las cocinas están cargados de memorias, de sensaciones y de recuerdos. En los objetos culinarios depositamos parte de nosotros mismos, parte de nuestro legado, ya que: “El patrimonio cultural tangible abarca lo objetual e inmueble; incluye la carpeta secreta de la abuela, así como sus utensilios y el cuarto de cocina, sea de barro o de talavera” (Marcelli, p. 110).

Este valor objetual es otorgado en la práctica culinaria por medio de un conocimiento de los objetos utilizados y de sus cualidades como nos cuenta la señora Beatriz jornalera de 28 años de edad, originaria de la Misión de Chichimecas: “Yo, por ejemplo preparo el atole en leña, en leña y de preferencia en una olla de barro porque yo siento que le da más sabor una olla de barro y se cose así bien” (25 de julio de 2015).

### **3.2.1.2 Los hábitos y reglas culinarias**

Es importante considerar lo que Fischler (1995) destaca acerca de los hábitos, las reglas culinarias y su presencia en diferentes culturas:

No existe actualmente ninguna cultura conocida que esté completamente desprovista de un aparato de categorías y de reglas alimentarias, que no conozca ninguna prescripción o interdicción concernientes a lo que hay que comer, a lo que no hay que comer y a cómo hay que comer (p. 59).

Los hábitos y las reglas culinarias desempeñan un papel fundamental dentro de los diferentes contextos alimentarios; cada grupo social crea y determina las distintas maneras en las que come. Las formas de alimentarnos dan cuenta de la diversidad cultural y de la diversidad gastronómica dentro de nuestra realidad ya que las múltiples formas de cómo, cuándo, dónde y qué comer se encuentran desde los macrocontextos sociales entre países y regiones e incluso entre los microcontextos como los municipios, barrios y familias.

Colocándonos dentro del contexto chichimeca, como ejemplo tenemos las horas en las que se sirven los alimentos (ya sea en el desayuno, la comida o en la cena) e incluso el orden o los acompañamientos de los platillos, ya que encontramos algunas costumbres alimentarias que incluyen estas “reglas” sociales en torno a la alimentación:

Durante la segunda visita dentro de la Misión de Chichimecas, pernoctando dos días y siendo hospedada por una familia local que amablemente me ofreció un lugar dentro de su cocina para poder dormir, encontré que las reglas en los horarios de las comidas son diferentes a mi contexto ordinario. Mi llegada a la casa de la señora Adelina Ramírez fue alrededor de las 18:00 horas. A las 21:30 horas ella y sus tres nietas se dispusieron a cenar en el horario que habitualmente cenan, compartiéndome de sus alimentos que consistieron en café de olla y bolillos que la señora mandó comprar por mi visita.

Al día siguiente por la mañana, la señora Adelina se levantó alrededor de las 6:00 de la mañana, realizó algunas actividades rutinarias para después almorzar alrededor de las 9:00 de la mañana, poco más temprano del horario en que habitualmente almuerza que es alrededor de las 10:00, ya que

preocupada porque tenía que encontrarme a esa hora con una informante de la comunidad, con mucha amabilidad se apresuró a ofrecerme un “taco” antes de partir a mis actividades.

El almuerzo consistió en el recalentado de la comida del día anterior de la cual me perdí por haber llegado fuera de su horario que está establecido de entre las 16:00 y las 18:00 horas, el cuál consistía en frijoles de la olla y tortillas de maíz hechas a mano.

Se puede observar que dentro de la Misión es común que sólo se haga una comida fuerte al día que es por la tarde y que consiste en un sólo plato acompañado de tortillas por obligatoriedad. Algunas familias como en el caso de la señora Adelina, pueden consumir otros alimentos durante la mañana o por la noche que comúnmente consisten en café, té o atole acompañados ya sea de recalentado del día anterior o de pan que típicamente es bolillo ya que es más barato que el pan dulce. Aunque también, existen casos de familias menos privilegiadas que sólo consumen una comida por día.

Los hábitos y reglas, también dan cuenta de las diferentes maneras en la que nos alimentamos y cómo configuramos nuestras formas de comer según nuestro entorno social<sup>53</sup>. Estas normas alimentarias reflejan en sí, la forma en la que se constituye un espacio culinario. Corresponden a reglas de alimentación que dan cuenta de la realidad que se vive en ese contexto, de la pobreza que se percibe en la alimentación, del trabajo que realizan cada uno de los miembros de la familia y de los momentos en los que la familia se puede reunir a compartir los alimentos después de un día de trabajo ya sea en el campo, en el hogar, en la escuela o trabajando fuera de su comunidad.

Lo importante de apreciar estas distas formas de alimentación, sus reglas y hábitos a la hora de comer, es conocer que cada una de ellas tiene una forma particular de ser, de construirse y de respetarse en el inconsciente imaginario, en diversos casos y bajo diversos contextos culturales. Cada grupo social e incluso cada familia (si analizamos una estructura social más pequeña), dan cuenta de su forma de vida a través de estos protocolos.

Diferentes, distintas, diversas: las reglas de alimentación son construidas, aplicadas y adaptadas de acuerdo a los procesos sociales en los que se desenvuelven los individuos de un determinado grupo. Ellas corresponden a una forma de vida muy particular, pero sobre todo a las necesidades concretas dentro de su estructura social. Nos adaptamos de manera diferente según el lugar y el espacio en el que nos

---

<sup>53</sup> Para poder comparar las reglas y hábitos alimentarios de los chichimecas, pongamos otros ejemplos concretos. El primero es el de la comunidad semiurbana de Chapultepec en el Estado de México, aledaña al Valle de Toluca, la comida se sirve de entre las 15:00 y las 16.00 horas y consta de dos platillos, generalmente una sopa seca, caldosa o arroz y un guisado como plato fuerte, se acompaña de tortillas que se compran en tortillería y en ocasiones especiales hechas a mano, además de agua natural o refresco para tomar. Generalmente, se hacen tres comidas al día, todas ellas abundantes: el desayuno es alrededor de las 9:00 horas y por la noche se puede cenar lo sobrante de la comida o pan dulce acompañado de café, leche o té alrededor de las 22:00 horas. En otro caso, en la ciudad de León, Guanajuato comúnmente se realizan de tres a cuatro comidas al día, por la tarde alrededor de las 15:00 es la hora de la comida que usualmente se acompaña con bolillo o tortilla. Y por la noche se consume café, quesadillas o pan. Aunque cabe mencionar que el desayuno o almuerzo para muchos habitantes puede incluir alimentos como tacos al vapor (de canasta), tacos de bistec u otra carne, quesadillas de guisado o de carne y de igual forma a la hora de cenar debido a que una gran parte de la población participa de la industria y el comercio, lo que hace que sea más práctico poder comer en puestos ambulantes que ofrecen estos alimentos.

encontramos y es sumamente importante como comensales, pensar en la diversidad de maneras de comer y reglas a seguir fuera de nuestra cotidianeidad.

### 3.2.2 El espacio biocultural chichimeca

Para poder acercarnos al espacio natural y cultural dentro de la comunidad chichimeca, además debemos considerar el abordaje teórico del paisaje y sus implicaciones tanto biológicas, como sociales y culturales. Dichos aspectos los analizaremos mediante la conceptualización del concepto *paisaje cultural* que aclararemos de la mano de María Antonieta Jiménez (2008), quien propone a este como: “El conjunto de elementos de origen natural y cultural integrados en un espacio geográfico continuo, asociados a la actividad económica, social, política o ideológica de un grupo humano (presentan una asociación contextual de usos y significados)” (p.247).

Por otro lado las propuestas de Stanislaw Iwaniszewski y Silvina Vigliani amplían la visión del paisaje cultural, de la siguiente forma:

La idea de los paisajes culturales ha representado, de esta manera, una interacción primordialista, la cual recalca la noción de continuidad natural y simbólica entre las poblaciones actuales y aquellas que habitaban estos mismos espacios en el pasado. [...] el paisaje adquiere la capacidad de representar un conjunto de objetos e ideas a los cuales pueden adherirse los diferentes grupos sociales (Iwaniszewski, Vigliani y Loera, 2011, p.9).

Notemos primeramente que mencionan una idea del paisaje cultural como una continuidad tantonatural como simbólica entre generaciones pasadas y presentes. Es decir, el paisaje es sin duda un legado, una herencia tanto en su forma natural con todas sus partes configuradas de manera física, pero también constituye una apropiación humana en sus sentidos sociales y culturales. Esta idea, concuerda también con la visión de Jiménez (2008), quien resalta la importancia del paisaje cultural como continuidad histórica: “los paisajes culturales son resultado de procesos histórico-sociales particulares” (p.247).

Además de estas particularidades históricas, es importante resaltar que dentro de estos paisajes es la naturaleza quien otorga formas geológicas, planicies, montañas, ríos, lagos, llanuras y dota de estructuras vivas como microorganismos, plantas y animales; pero sin duda es el hombre quien construye en estos conjuntos paisajísticos representaciones simbólicas a las cuales atribuye distintos significados y funciones.

Por tanto, Iwaniszewski (2011) define al paisaje cultural como: “un dispositivo que permite generar sentimientos de pertenencia y de representación del lugar propio [...] constituye una red de símbolos y signos que sirve como base para la construcción de identidades individuales y colectivas” (p.9). En tal dispositivo, el hombre no sólo se construye a sí mismo, sino que al mismo tiempo construye la realidad que

percibe. Es tal la relación simbólica que se establece entre el hombre y la naturaleza, que constituyen una simbiosis biocultural en la que naturaleza, hombres y mujeres dependemos mutuamente debiendo nuestra existencia recíproca.

En el caso de la Misión de Chichimecas, analicemos los componentes de este paisaje biocultural y su importancia para la comunidad indígena que cohabita en este territorio.

### **3.2.3 La biodiversidad y conocimientos tradicionales chichimecas**

El área geográfica donde se encuentra asentada la Misión de Chichimecas, corresponde al territorio de la Sierra Gorda “la cual forma parte de la Sierra Madre Oriental y cubre la mitad norte del estado de Querétaro, el oeste del estado Guanajuato y una pequeña porción de San Luis Potosí (por la región de Xilitla)” (Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, SEMARNAT, 1999, p.11).

A lo largo de su extenso territorio –contenido por divisiones territoriales ajenas al paso de la naturaleza– dentro de tres estados de nuestro país, la Sierra Gorda presenta una amplia diversidad de paisajes, sistemas montañosos y relieves con “una gran complejidad fisiográfica con alturas que van desde los 300 hasta los 3,100 msnm” (Ídem).

La posición de los sistemas montañosos de la Sierra Gorda la confieren como un espacio en “zona de transición entre las regiones Neoártica y Neotropical, [donde se desarrolla] un mosaico con una alta y variada diversidad de especies importantes de flora y fauna” (Ibídem, p.25). Pues “las características físicas y bióticas hacen de la Sierra Gorda un corredor biológico con una gran cantidad de especies” (Ibídem, p.30).

Las particularidades que presenta el territorio chichimeca cercano a la Sierra Gorda son variadas dependiendo de la estación del año, pues en primavera y verano las temperaturas se elevan, mientras que en las estaciones de otoño e invierno descienden drásticamente. En general el clima y la temperatura en las zonas serranas de San Luis de la Paz son los siguientes:

El clima predominante es semiseco con lluvias en verano; con una temperatura media anual entre 12° C y 18° C. Al Noroeste varía a menos seco, con temperatura media anual entre 18° C. La precipitación pluvial es de 425 milímetros promedio anual. La temperatura máxima es de 34° C y la mínima de 3.6°C (Gobierno del Estado de Guanajuato, 2010, p. 11).

Los recursos hídricos son abundantes en el territorio que comprende el municipio de San Luis de la Paz y sobre todo al noroeste, donde se encuentra ubicada la Misión ya que se pueden encontrar algunos arroyos que descienden del monte y pozos de agua dentro de la comunidad puesto que “el territorio se

encuentra comprendido en las regiones hidrológicas Lerma-Santiago y Pánuco. [...] En las microcuencas, Laja, Tamuín y Moctezuma” (Ídem).

En cuanto a otros recursos naturales como la variedad de especies vegetales que se encuentran en este espacio geográfico, tenemos que las serranías dentro de este municipio –además de poseer grandes variedades de pinos y robles–, presentan “una vegetación rica en huizaches, mezquites y otras plantas pertenecientes a la familia de las xerófitas” (Camarillo, 2010, p.20).

Existe una diversidad biológica que comprende otras especies de plantas y animales que podemos encontrar en las elevaciones montañosas que rodean a la Misión, incluido el Cerro del Águila, estas especies son:

[...] bosque de encino, pino y de nopalera; existen especies forrajeras como navajita, triguillo, lobero, liendrilla, gigante, tempranero, búfalo, mezquite, azucarado, falsa grama, flechilla, tres barbas, granilla, mezquite grande, popotillo plateado, guía y colorado. Además se pueden encontrar otras especies como táscate, madroño, nopalera, palma china, huizache y gatiliño. La fauna que predomina está formada por roedores, como conejo, liebre, ardilla y el tejón, aves, como codorniz, águila, halcón, zopilote, patos y gavián (Gobierno del Estado de Guanajuato, 2010, p. 12).



*Figura 29.* Vista del Cerro del Águila  
Fotografía de García Hernández



*Figura 30. Vista al fondo del Cerro del águila*  
Fotografía de Jorge Flores

Sin embargo, hay que considerar también los cambios que a lo largo del tiempo que se han acelerado con la incursión del hombre dentro de estos espacios geográficos, pues como lo vemos a continuación se han perdido grandes extensiones de tierras y con ello la fuente de subsistencia de muchos grupos que dependen de estos recursos:

En la actualidad la cubierta vegetal del estado de Guanajuato se encuentra fuertemente deteriorada, en muchas áreas la vegetación ha sido destruida por completo y sustituida por campos agrícolas y zonas de pastoreo, por lo que más de la mitad del territorio está ocupado por extensas parcelas agrícolas, zonas urbanas, industriales y vías de comunicación. A pesar de esto, todavía se pueden apreciar los rasgos distintivos de la vegetación original, conservada sobre todo en las regiones montañosas más alejadas de las ciudades y pueblos de difícil acceso (CONABIO (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad) e IEE (Instituto de Ecología del Gobierno del Estado Guanajuato, 2012, p. 23).

La variabilidad de especies que coexisten dentro del entorno natural chichimeca, donde los habitantes de la Misión interactúan constantemente con la naturaleza y con los elementos que la conforman, son de gran importancia para la mayoría de este grupo indígena. Muchos chichimecas acuden a los montes y al cerro en búsqueda de sus alimentos y además, de plantas que les permiten efectuar en estos espacios naturales una serie de ceremonias de rituales.

Un ejemplo de ello, es el Ritual de Primavera se realiza el 20 y 21 de Marzo de cada año, organizado por el señor Moisés García Ramírez, originario de la Misión de Chichimecas y hablante de

chichimeca jonáz. Se efectúa en un sitio elegido por los chichimecas cerca de la Presa Plan Presidencial Benito Juárez, que desde el año 2015 es denominado como Centro Ceremonial del Ritual a la Primavera, donde se llevan a cabo los rituales de la Consagración del Fuego, el Canto ofrecido a la Primavera, así como danzas, música y degustación de comida tradicionales.



*Figura 31. Ritual de Primavera*  
Fotografía de José Everardo García

Además de esta conexión ritual con la naturaleza, muchos de los miembros de este grupo indígena obtienen de su espacio natural una amplia gama de conocimientos culinarios, pues ubican la composición de su entorno, el clima, los suelos, las plantas y animales comestibles, así como sus usos gastronómicos y medicinales de diferentes plantas y animales. Ello es reflejo de la gran riqueza contenida dentro de este espacio biocultural, siendo estos aprendizajes en su conjunto, identificados como: “un sistema de conocimientos (corpus) y como un sistema de creencias (kosmos), el cual a su vez cobra sentido en función de las prácticas (praxis) que los individuos y sus familias satisfacen sus necesidades materiales y espirituales” (Toledo y Barrera, 2009, p. 111).

Los sistemas cognitivos que incluyen los conocimientos tradicionales como parte integrante de una forma de pensamiento, son compartidos por los miembros de la comunidad como lo hemos analizado a través de la observación, de la narración o de otras formas de interacción siendo una práctica cotidiana que abarca las relaciones hombre-naturaleza. Un ejemplo de ello es el caso de los conocimientos chichimecas del clima y los aspectos metrológicos, que a continuación nos comparte la señora Patricia María Mata Ramírez:

El clima en la Misión es frío, aquí siempre nos pega el frío, es cuestión del tiempo, no siempre llueve depende del acomodo de las estaciones, a veces no se da la cosecha, porque el frío llega muy pronto. Aquí por ejemplo la primera helada, llega a finales de septiembre y si no llega el 29 de septiembre la esperamos hoy, pero como hoy no heló, pensamos que se va a tardar hasta diciembre (24 de octubre de 2014).

Dentro de este repertorio encontramos también las técnicas y conocimientos agrícolas, de caza y de recolección, ya que para la mayoría de los chichimecas, la caza y la recolección forman parte de una herencia cultural y una continuidad de las formas de alimentación de sus antepasados. Son parte de una comida ancestral, pues estas formas alimentarias se han mantenido y enriquecido ante los cambios inminentes del paisaje y de la forma de vida en la que los chichimecas se reúsan a dejar de utilizar y consumir estos alimentos.

Algunos testimonios de los pobladores de la Misión de Chichimecas nos permitirán descubrir por medio de los relatos orales, los conocimientos transmitidos de generación en generación. Estos testimonios incluyen prácticas ancestrales que se confieren como legado histórico de sus antecesores como técnicas, conocimientos, el calendario agrícola y procedimientos como la caza, la recolección<sup>54</sup> y el cultivo de alimentos locales. Dichas prácticas involucran la búsqueda, la preparación, la degustación y la ingestión de alimentos no sólo como forma de supervivencia, sino como una manera de reproducir su cultura y mantener un equilibrio y relación con su entorno natural.

La señora Beatriz García García nos comparte su experiencia como recolectora: “nosotros en el monte tenemos para comer, vamos a la milpa y de ahí cortamos y traemos para acá para comer” (25 de julio 2015). Mientras que José Carmen García Ramírez nos dice lo siguiente respecto a dónde obtiene los alimentos que consume cotidianamente: “lo que nosotros consumimos todavía en la parte de arriba (cerca del monte) son del campo, son todo lo que se da en el campo pues se recolecta, recolectamos algunos y otros los sembramos en el campo” (25 de julio de 2015). Y para la niña chichimeca Alba Alicia Ramírez Ramírez de 10 años, quien comparte su relato en el libro *Narraciones Chichimeca Jonaces* (1995), el recolectar en el monte y vender sus productos forma parte de su vida cotidiana en la Misión:

---

<sup>54</sup> Dentro de las primeras experiencias en la Misión, la voz de algunos de los habitantes es: “Aún somos cazadores recolectores”-.

#### **Tandi upo**

Tandi upo tutun  
rigu tu ci  
nasa tuna  
tandi molina naji timomu  
tandi tita upotuis  
canje tuta qui manzana,  
qui ce' esquí bolillo  
tindir hu upo tuta  
sa tiurhu upo tuar qui bahir  
nana un di tita  
co os tupe  
tain casimo tuquir  
tatán  
nánba tutor  
nunti tugas.

#### **Fuimos a juntar nopales**

Fuimos a juntar nopales, también juntamos leña.  
Cuando llegamos comimos.  
Fui al molino con mi hermana.  
Fuimos a San Luis con mi mamá a vender nopales;  
Compramos frijoles, manzanas, naranjas, bolillos.  
Cuando regresamos, fui con mi mamá a juntar  
nopales.  
En la casa pelé los nopales con mis hermanas.  
Después que mi mamá se fue a San Luis, barrí mi  
casa, me dormí, me peiné, me bañé, cuidé los  
animales y lavé mi ropa (pp.14-15).

Es importante mencionar además, que ciertos tipos de recolección como lo comparte María de la Luz García García, se realizan en los terrenos de cultivo y no en el monte, lo que podría darnos una idea de la forma de pensar de algunos chichimecas que ven todo lo que le rodea y crece en la tierra como un alimento posible: “cuando hay alimentos de temporada esos los juntamos allá en la tierra y donde hay siembras de riego<sup>55</sup> y en esa temporada se dan los quelites, las verdolagas, brócoli, los nopales, las calabazas” (enero de 2016).

Las prácticas de la caza y la recolección (además de la agricultura o el comercio de productos del campo), siguen siendo una parte representativa de la comunidad como una de las continuidades culturales e históricas más arraigadas, pues es en tiempos de abundancia como los meses que van de mayo al mes de agosto, (que también se relaciona con la temporada pluvial y la siembra), donde se llevan a cabo dichos procesos. Sumado a ello, la mayoría de los habitantes de la comunidad sustenta gran parte de su consumo de alimentos en estas dos formas de obtención, pues lo que existe en la naturaleza da los elementos necesarios para la supervivencia que les han de servir como resguardo en tiempo de “secas”.

### **3.3 Las funciones bio-socio-culturales de la alimentación chichimeca**

Para poder continuar aclarando a qué nos referimos con función sociocultural de la alimentación, tenemos también que “desenmarañar” la siguiente postulación, para después acercándonos al concepto de función social:

---

<sup>55</sup> Se desconoce si las mujeres recolectoras piden permiso a los dueños de las tierras de cultivo para poder llevar a sus casas productos de los campos de riego como el brócoli.

La cocina cumple una función compleja, por así decir bioantropológica, ayudando a resolver la paradoja del omnívoro. Es lo que la sitúa en el corazón de la identidad, social e individual: proporciona una «red» para considerar el mundo y situarse en él, para incorporarse en el mundo e incorporarlo. Los individuos pertenecientes a una cultura tienen en común, entre otras características, referirse y orientarse en ella implícitamente (Fischler, 1995, p. 87).

Examinemos la propuesta funcionalista de Radcliffe-Brown que nos permitirá analizar las regulaciones conductuales dentro de la escala social y cultural. Radcliffe-Brown (1986) a diferencia de otros autores funcionalistas como Malinowski o Pearson, menciona que los procesos históricos pueden jugar un papel relevante en el estudio de los grupos sociales (Ibídem, p. 211). La definición que ofrece de función es la siguiente: “[...] la contribución que una actividad parcial hace a la actividad total de la que forma parte. La función de un uso social particular es la contribución que hace a la vida social total como funcionamiento del sistema social total” (Ibídem, pp. 206-207).

Además, Radcliffe-Brown efectúa su obra teórica estableciendo similitudes entre el funcionamiento fisiológico y el funcionamiento social como podemos verificar en seguida:

El concepto de función orgánica es el usado para referirse a la conexión entre la estructura de un organismo y el proceso de la vida de este organismo. [...] La estructura orgánica como estructura viva, depende para su existencia continuada de los procesos que componen los procesos totales de la vida. [...] Este uso de la palabra función, según mi opinión, hace que tal palabra sea útil en la sociología comparativa (Ibídem, p.21).

Tomando como base esta perspectiva teórica funcionalista que Radcliffe-Brown nos presenta y trasladando estas nociones a nuestra área de acción en torno a la alimentación, podemos afirmar que la función principal de la alimentación parece ser su participación en la configuración identitaria para la construcción y ordenamiento de los modos de vida de los miembros de una comunidad. Es decir, las funciones bio-socio-culturales en la alimentación chichimeca, contribuyen a enriquecer la forma en la que este grupo indígena se relaciona con su espacio (natural y cultural) y con sus formas de pensamiento, para poder configurar su identidad cultural de forma individual y colectiva.

Dichas funciones alimentarias se pueden apreciar en diferentes elementos culturales, incluyendo una continuidad histórica, los vínculos sociales comunitarios, los elementos de identidad (lengua, danza, vestimenta), la cosmovisión y la pertenencia territorial. El siguiente cuadro nos muestra además los aspectos concretos tangibles e intangibles, donde las funciones de la alimentación chichimeca se pueden percibir en la vida cotidiana de los habitantes de la Misión como lo son sus conocimientos culinarios y del entorno biocultural, las tradiciones, costumbres, las diferentes festividades, los rituales y las reglas, donde la comida se hace presente como parte fundamental.

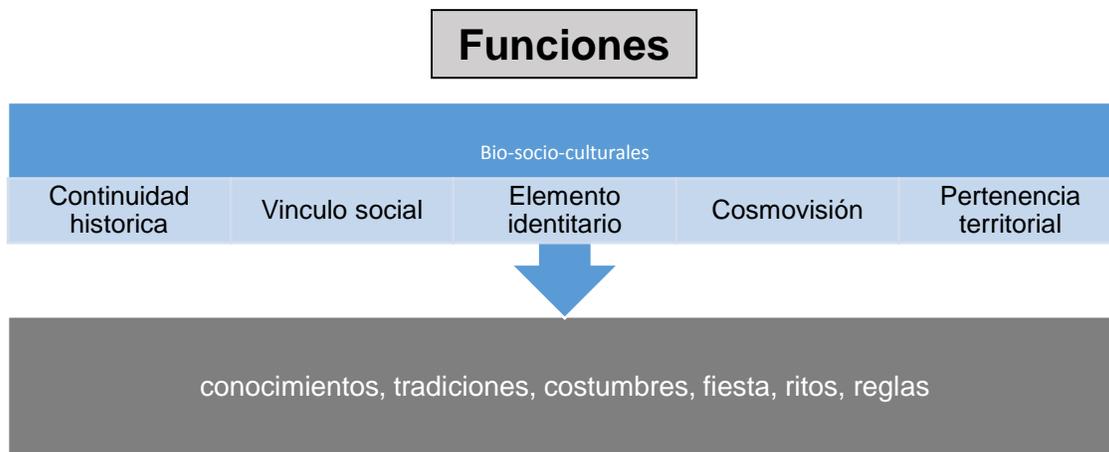


Figura 32. Funciones de la alimentación chichimeca  
Elaboración propia

## La importancia de las funciones bio-socio-culturales de la alimentación dentro de la cosmovisión chichimeca

Las funciones bio-socio-culturales de la alimentación chichimeca, desempeñan un papel muy importante para este grupo étnico y para la reproducción de sus manifestaciones culturales. Dentro de los diferentes espacios culinarios chichimecas, la alimentación funciona como elemento de intercambio principalmente en ocasiones de fiesta donde la comida se da y se recibe; los alimentos se invitan a compartir y sirven para que los miembros de la comunidad puedan relacionarse, interactuar y dialogar dentro de su contexto social.

Sin embargo, las funciones de los alimentos cobran especial importancia en relación con el medio natural, ya que para la mayoría de los chichimecas los alimentos que obtienen del campo o del monte les permiten conectarse con la naturaleza y con todo lo que ella les brinda para la supervivencia cultural y biológica. La naturaleza, tiene la función dentro de la alimentación chichimeca de proveer y de estar presente como uno de los elementos centrales dentro de su cosmovisión, considerando a esta como:

[...] un hecho histórico de producción de pensamiento social inmerso en decursos de larga duración; hecho complejo integrado como un conjunto estructurado y relativamente congruente por los diversos sistemas ideológicos con los que una entidad social, en un tiempo dado, pretende aprehender el universo (López, p. 472, 1996).

Este conjunto estructurado y relativamente congruente del pensamiento humano, que pretende dar explicaciones al mundo que lo rodea, está basado en el desarrollo de la cultura de un determinado grupo social y como López (1996) lo destaca, en una determinada temporalidad. Lo anterior resalta la importancia de estudiar en estas estructuras complejas la permanencia de las manifestaciones y hechos más

significativos que dan cuenta de la realidad de estos diversos grupos –en este caso de los chichimecas–, a pesar de las transformaciones que sufre su cultura.

Aunque los elementos que son de nuestro interés se encuentran descritos, como lo explica López (2004), como aquellos que pese a estos cambios internos y externos permanecen en un ciclo de asimilación, transmisión y reproducción colectiva:

La cosmovisión, con su conjunto de elementos más resistentes al cambio, tiene su fuente principal en las actividades cotidianas y diversificadas de todos los miembros de una colectividad que, en su manejo de la naturaleza y en su trato social, integran representaciones colectivas y crean pautas de conducta en los diferentes ámbitos de acción (p. 62).

A continuación y basándonos en la idea de López de la cosmovisión como una construcción estructurada del pensamiento, se describirán los aspectos ideológicos y culturales que forman parte de la cosmovisión chichimeca relacionada a las funciones de la alimentación. Estos elementos se presentan como una forma de ver el mundo y de estructurar su realidad y su entorno, como producto de una continuidad histórica compartida y de una asimilación sincrética de otras formas de concebir el mundo.

### **3.3.1 Elementos del paisaje biocultural en la cosmovisión indígena chichimeca**

Para muchos chichimecas los elementos que forman parte de su cosmovisión indígena, son el sentido de pertenencia e identidad al espacio natural que los rodea, ya que “el territorio desempeña un papel simbólico relevante en el contexto de la acción y de las relaciones humanas, y no simplemente un papel de “condición”, de “contenedor”, de “recurso instrumental” o de “fricción”” (Giménez, 2007, p.128). La naturaleza además de ser vista como la proveedora del “sustento” de los alimentos entendiendo por sustento “el conjunto de factores que permiten a las familias mantenerse material, emocional, espiritual y socialmente” (Ecoespaña-Instituto de Recursos Mundiales (WRI) et al, 2007, p.33), es concebida como una esencia viva.

Dicha esencia está conformada por los elementos del agua, el aire, la tierra y el sol; donde el principal espacio natural chichimeca que ofrece alimentos, se ubica en las faldas del llamado Embo Nandé' o Cerro Grande, que es llamado también el Cerro del Águila y que en palabras de Lastra (2014) el término Nandé' en algunos contextos chichimecas, puede remitir a un ente sagrado (*Vid. Figura 33*).

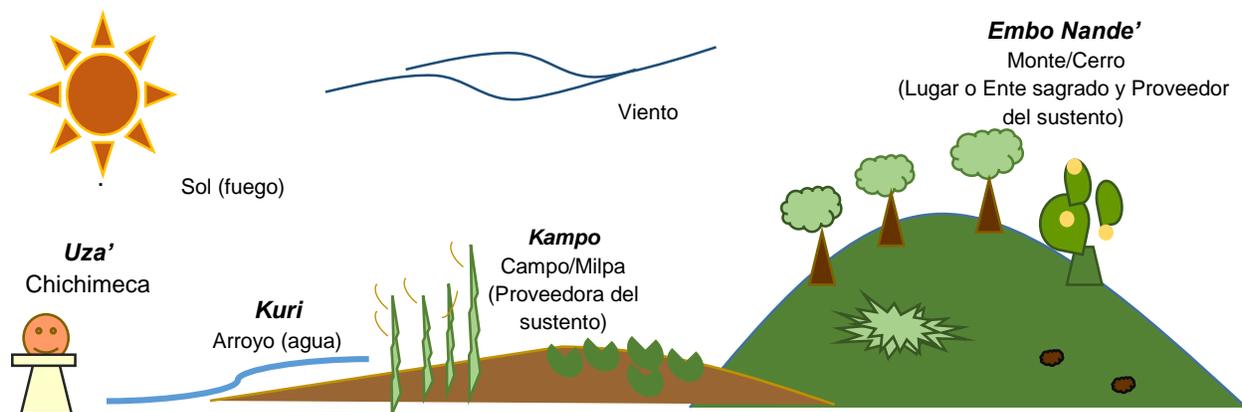


Figura 33. Elementos del paisaje biocultural chichimeca  
Elaboración propia

Esta forma de integrar la naturaleza en el pensamiento indígena chichimeca y de otorgarle un papel relevante para la estructuración de su vida comunal nos indica que la manera de comer de este grupo está estrechamente vinculada a su cosmovisión. Esta visión del mundo se hace presente en los tiempos chichimecas a través de la configuración de un calendario ritual, agrícola y festivo, donde la alimentación (como la fiesta o los rituales) es uno de los ejes centrales de la ordenación de su forma de vida.

### El calendario ritual, agrícola y festivo

Los elementos que componen el pensamiento indígena chichimeca por medio del calendario ritual, agrícola y festivo se articulan y reproducen en este ciclo. Aquí se estructura para la mayoría de los miembros de este grupo social su vida en comunidad y su alimentación, así como las actividades que les permiten continuar existiendo como cultura. Afirmación que coincide con lo que Durkheim (2007) denomina como Tiempo Social, que es la división de un tiempo calendárico en días, meses, periodos o facetas y que expresa en su totalidad: “el ritmo de la actividad colectiva al mismo tiempo que tiene por función asegurar su regularidad” (p.16).

Cabe aclarar que esta creación colectiva del *Tiempo Social* chichimeca, no tiene una representación gráfica, ya que nuestros entrevistados dijeron transmitir esta forma de vida por medio de la práctica de las actividades que lo componen. Por tanto, la reconstrucción de este calendario ritual, festivo y agrícola, se elaboró a partir de estas experiencias compartidas y la *Observación participante* dentro de la comunidad en cada una de las visitas llevadas a cabo. Resaltemos que es una particular forma de representar esta visión indígena de la vida en comunidad y que representa sólo un fragmento de toda su conceptualización de la realidad.

El calendario ritual, agrícola y festivo de la alimentación chichimeca se divide en tres tiempos o temporadas, estos tiempos se representan en forma cíclica y son explicados en palabras de José Carmen García Ramírez:



Figura 34. Ciclo ritual, agrícola y festivo chichimeca  
Interpretación propia

Pues en tiempo de aguaceros y lluvias hay abundante comida, porque se da la afloración de las plantas, se dan los frutos, se dan pues ahora sí muchas cosas; en tiempo de cosecha y frío pues son los granos, a veces son los granos de los que siembran y cosechan y los guardan para los tiempos más difíciles como son los tiempos de las heladas y en los tiempos de las heladas solamente se hacen alguna agua de granos o atoles de granos, gorditas de granos y uno que otro guiso de grano como por ejemplo, conocemos una planta que se llama “la planta de la vaca” que tiene como unos granitos y cuando está tierno con eso se hace un guiso que solo es en tiempo de las heladas (25 de julio 2015).

Además, este calendario involucra a las técnicas y conocimientos de caza y de recolección así como la relación entre la alimentación, la fiesta y la ritualidad. Comienza con la entrada de la primavera en tiempos de abundancia y termina al finalizar el invierno con los tiempos de secas. María de Jesús López García, nos habla de las temporadas donde se encuentran mayor número de alimentos chichimecas: “en primavera es cuando estamos mucho mejor, porque abundan en el campo muchísimas cosas, es en la primavera y en el verano; son las épocas cuando estamos mejor los chichimecas” (25 de julio de 2015).

A partir de esta información, se elaboró un calendario que incluye las estaciones del año, los meses que abarcan, las temporadas a las que corresponden y un registro de la mayoría de las festividades y

rituales que se celebran mes por mes en la comunidad y donde en la alimentación desempeña un papel central (Vid. Tabla 1).

Estación del año	Invierno		Primavera			Verano			Otoño			Invierno
	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
Tiempo de aguaceros y lluvias			Meses de mayor abundancia									
Tiempo de cosecha y frío									Meses de guardar alimentos (granos)			
Tiempo de las heladas	Meses de escasas											Meses de escasas
Festividades	Muestra de danzas		21 Ritual de primavera	30 Festividad del Niño Doctor <sup>56</sup>	3 Festividad de la Santa Cruz		25 Festividad a Santiago Apóstol	25 Festividad a San Luis Rey Festival de la Cultura Chichimeca (danza ritual)		4 Festividad a San Francisco de Asís	2 Festividad de día de muertos Ofrendas y bendición ritual	12 Festividad a la virgen de Guadalupe Rituales de la elaboración del chimal

Tabla 1. Calendario ritual, agrícola y festivo chichimeca  
Interpretación propia

A lo largo de este capítulo, nos centramos en el estudio de la alimentación chichimeca desde sus espacios como las cocinas familiares y la cocina en comunidad; también el espacio natural como lugar simbólico y de obtención de alimentos y la relación entre los ámbitos sociales, culturales y biológicos. Del mismo modo analizamos las funciones que desempeña la alimentación chichimeca como parte fundamental de una herencia cultural y de un patrimonio gastronómico vivo.

En nuestro siguiente capítulo conoceremos a profundidad la alimentación chichimeca en la práctica, donde los alimentos que se obtienen en su mayoría de la milpa o del monte por medio de la agricultura, de la caza y de la recolección son transformados en platillos tradicionales festivos y rituales.

<sup>56</sup> Festividad estudiada por Lastra (2010) en: *X Coloquio Internacional sobre Otopames, El niño doctor en la Misión de Chichimecas*.

# Capítulo 4

**La alimentación como práctica social y cultural. De los alimentos a la comida tradicional (ancestral, comunitaria y viva) chichimeca**

Analizaremos como los alimentos se convierten de unidades abstractas en comidas tradicionales con una importancia festiva-ritual, que en su proceso de elaboración funcionan como alimentos dotados de un significado específico para los miembros de una comunidad. Conoceremos también, cómo la tradición culinaria indígena chichimeca es una compleja y enriquecedora transformación de productos tanto animales como vegetales que brinda la naturaleza, para ser convertidos de manera colectiva en platillos que sustentan la vida, la cultura y la identidad.

Además, en la parte final de este capítulo y a través del estudio de dos casos concretos, analizaremos las funciones principales se hacen presentes en estos tipos de comida las cuales son el dar, el recibir y el compartir los alimentos por medio de la fiesta y el ritual.

## 4.1 La comida tradicional chichimeca

En la alimentación chichimeca existen platillos y bebidas que son considerados como parte de una comida tradicional y que se distinguen de la comida cotidiana<sup>57</sup> porque si bien, la primera se consume durante todo el año, su elaboración depende en gran medida del ciclo agrícola, de caza y de recolección. A diferencia de las comidas que se consumen a diario en la Misión, las comidas tradicionales son preparadas tanto en el núcleo familiar como en la comunidad y consumidas por la mayoría de los habitantes teniendo una función específica en de los días de fiesta, las celebraciones, los rituales, las muestras o festivales chichimecas.

En el Capítulo 1, mencionamos a los Ejes de la alimentación chichimeca y su relación con la tradición alimentaria (*Vid. Supra*, p.31). Consideramos entonces que la tradición es un ciclo repetitivo que busca la permanencia y la continuidad en el tiempo y que los sujetos poseedores y trasmisores de esta tradición, son el eje central de la relación (y transformación) del pasado con el presente para mantener vivas las tradiciones. De este modo, la tradición expresa “la respuesta del hombre al reto del tiempo. A primera vista, la tradición parece sólo preocupada por el pasado. Pero en realidad su profundo sentido es ser el puente hacia el futuro” (Herrejón, 1994, p.140).

Igualmente López Austin y López Luján (1996), conceptualizan a la tradición como un proceso temporal de transformación resaltando que la tradición y el cambio se necesitan mutuamente ya que el transformar la tradición, no significa de ningún modo transformar el sentido primordial de los elementos que la componen:

la tradición está compuesta por elementos que van transformándose con el paso del tiempo; pero se caracteriza por producir una concatenación que es vertebrada por un

---

<sup>57</sup> La comida cotidiana es la comida que se consume a diario dentro de la Misión y que incluye además de frijoles, una dieta basada principalmente en el maíz como las tortillas hechas a mano o los atoles. Aunque durante las historias de vida se pudo identificar que en la dieta diaria chichimeca se incorporan otros alimentos e ingredientes como el arroz, el bolillo, la sopa de pasta o el café.

conjunto de elementos fundamentales no sólo por su presencia, sino porque ordenan y dan sentido a otros elementos menos importantes del complejo (p. 62).<sup>58</sup>

Lo anterior nos lleva a considerar el concepto de tradición propuesto por estos autores, para después acercarnos al significado de la comida tradicional:

Por tradición podemos entender un acervo intelectual creado, compartido y modificado socialmente, compuesto por representaciones y formas de acción, en el que se desarrollan ideas y pautas de conducta con que los miembros de una sociedad hace frente individual o colectivamente, de manera mental o exteriorizada, a las distintas situaciones que se les presentan en la vida. No se trata, por tanto, de un mero conjunto cristalizado y uniforme de expresiones sociales que se trasmite de generación en generación, sino de la forma propia que tienen una sociedad para responder intelectualmente ante cualquier circunstancia (Ibídem).

Partiendo de la idea de tradición que presentan López Austin y López Luján y al no encontrar una conceptualización específica que refiera a la comida tradicional, se intentó elaborar una aproximación a su definición que será de gran utilidad para analizar los procesos culturales de la alimentación chichimeca llevados a cabo en la elaboración de platillos tradicionales y sus respectivos ingredientes.

Podemos establecer entonces, que la comida tradicional comprende un sistema bio-socio-cultural articulado de representaciones materiales y simbólicas dotadas de un significado y funciones específicas, que se encuentran contenidas dentro de diversos alimentos elaborados y configurados a lo largo del tiempo por un determinado grupo social. Estos alimentos son transformados en platillos y bebidas dentro de diferentes espacios, mediante diferentes técnicas, reglas, protocolos etc., como una parte fundamental de la cosmovisión e identidad de un pueblo o de una cultura, los cuales se enriquecen día con día a través de las experiencias tanto individuales como colectivas y de intercambio cultural.

Haciendo énfasis en el análisis del significado de la comida tradicional chichimeca conozcamos la forma en que esta es considerada por algunos miembros de la Misión, analizando las aportaciones siguientes:

La comida pues es lo principal, porque todo ser vivo necesita la comida. Pero pues la comida tradicional de los chichimecas, pues se supone que aquí hay ratas, conejo y yo creo que aquí lo típico lo típico es el nopal. La gente de la Misión habla mucho de cómo cocinan el nopal, lo cocinan en caldo y cada quién hace de forma diferente sus guisados de nopales (María del Carmen Pedroza Solís, 16 de enero de 2016).

---

<sup>58</sup> Citado en: Johanna Broda y Félix Baéz-Jorge. *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, 2004, p.51.

Nuestra comida tradicional chichimeca es una herencia cultural, ahora sí que de nuestros ancestros, lo dejaron, nos enseñaron y todavía lo preparamos (José Carmen García Ramírez, 25 de julio de 2015).

Esta comida tradicional es considerada por la mayoría de los chichimecas como una herencia cultural, como parte imprescindible de la identidad de sus habitantes. También está presente como manifestación viva dentro de las diferentes actividades de la vida cotidiana de un gran número de chichimecas. Y aunque como mencionamos anteriormente, el consumo de este tipo de comida depende de los días de abundancia, también se puede comer durante todo el año pues aún en tiempo de secas (noviembre a enero), los granos que fueron cosechados sirven como un preciado alimento en distintos platillos tradicionales.

Pese a la importancia que presenta este tipo de comida y aunque la mayoría de los chichimecas conserva el consumo de alimentos provenientes de la milpa o del monte, existen también cambios dentro de esta forma de alimentación tradicional que llegan a modificar estas maneras de comer e influyen (de cierto modo) en la pérdida de la reproducción de la comida tradicional. Estos cambios incluyen la incorporación de alimentos industrializados y el abandono paulatino de alimentos locales.

Las familias más jóvenes por ejemplo, han incorporado en su dieta el consumo de embutidos como salchicha o jamón, sazónadores en polvo como consomé de pollo y bebidas azucaradas como refrescos. Cada vez es más común –sobre todo en los niños y adolescentes–, el rechazo hacia algunos platillos de la comida tradicional como nos cuenta la señora María de la Luz García García:

Pues de diario yo cocino y dependiendo a veces nada más una sopa nada más con frijoles o chicharrón con arroz y cuando abundan los nopales pues nopales y también verdolagas cuando abundan, pues todo es en su tiempo. A veces cuando hay eso, pues eso comemos y cuando no, pues casi nada más una sopa o unos frijoles o lentejas. Pero mis hijos ya no quieren eso, por ejemplo si yo les doy unos nopales así de la olla, no se los comen, tienen que ser fritos y llevan algo como chorizo y antes no, los nopales así se comían nada más de la olla (15 de enero de 2016).

También es importante mencionar que ha surgido el interés de algunos grupos de mujeres y hombres chichimecas por rescatar y promover su forma de alimentación. Esta forma de apropiación de la cultura gastronómica chichimeca desde la gestión local, se promueve como una forma de continuar un legado ancestral basado en el consumo de productos naturales, más sanos y variados. Como ejemplo de ello, tenemos el festival denominado: “Festival de la Cultura Chichimeca” (*Vid., Figura 35*), llevado a cabo en los meses de julio y agosto donde la cocina tradicional, la danza, la música y las ceremonias rituales desempeñan un papel central.

Sumado a estas acciones de revitalización de la alimentación chichimeca, instituciones en el orden federal y estatal promueven cada año durante las festividades a Santiago Apóstol, en la temporada de mayor abundancia de alimentos el “Concurso-muestra de la Cocina Tradicional Chichimeca” (Vid. Figura 36), donde los mejores platillos, dulces y bebidas elaboradas con productos propios de la región son premiados en diferentes categorías. En este evento podemos encontrar platillos como nopales asados, caldo de frijol, tortillas a mano, nopales con chile cascabel y con chile de árbol, verdolagas con carne de puerco, verdolagas con masa, chochos de palma, chochos del quiote, frijoles negros guisados en chile rojo, atole blanco, agua de garambullo, entre otros.



Figura 35. Cartel “Festival de la Cultura Chichimeca”  
 Fuente @misiondechichimecas



Figura 36. Cartel del Concurso-muestra de la Cocina Tradicional Chichimeca.  
 Fuente: @misiondechichimecas

En seguida, basándonos en las observaciones y entrevistas llevadas a cabo durante las cuatro visitas realizadas a la Misión, se elaboró una primera clasificación de los alimentos e ingredientes principales que son utilizados en la comida tradicional chichimeca.

#### 4.1.1 Clasificación de alimentos e ingredientes que componen la comida tradicional chichimeca

La clasificación inmediata que podríamos determinar a grandes rasgos, son los alimentos recolectados, los alimentos cazados o criados y los alimentos sembrados o comprados. Pero dentro de estos grupos, la comida tradicional chichimeca y sus ingredientes contienen una variada agrupación de alimentos que dan cuenta de la amplia biodiversidad en la que coexisten como son las cactáceas, pequeñas especies de mamíferos, roedores, aves, flores comestibles, bayas, frutos, amplia gama de insectos, gusanos y reptiles, además de productos agrícolas. Por lo que se elaboró un esquema que condensa mejor esta diversidad alimentaria en el contexto chichimeca, como se muestra y explica a continuación:

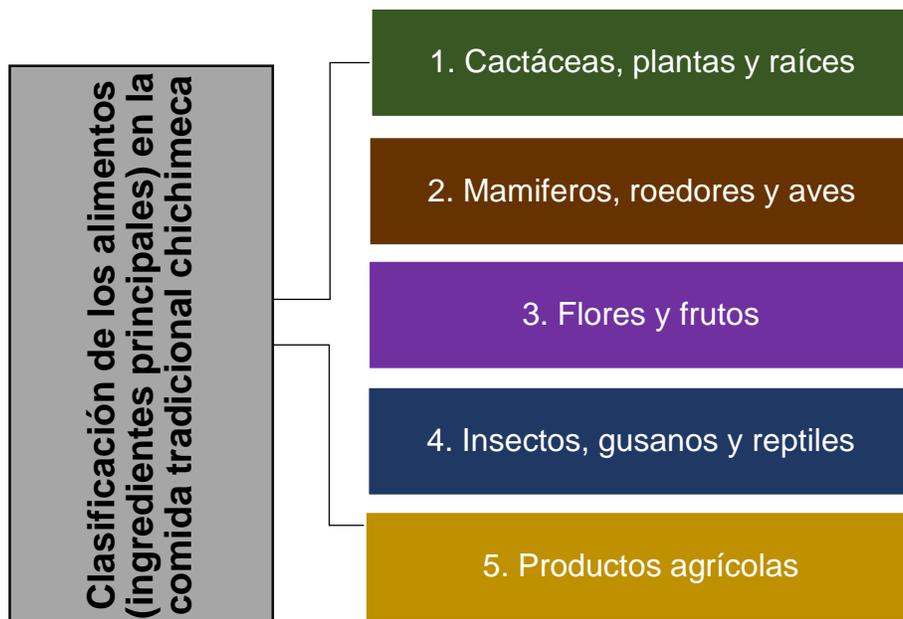


Figura 37. Clasificación de ingredientes principales de la comida tradicional chichimeca

Elaboración propia

## 1. Cactáceas, plantas y raíces

Diversas plantas, cactáceas y raíces componen el paisaje del cual se obtienen los ingredientes que son utilizados para la elaboración de platillos y bebidas dentro de la Comida Tradicional Chichimeca. Dentro de las cactáceas comestibles podemos encontrar los nopales y las biznagas; en cuanto a las plantas el epazote y los quelites son imprescindibles en la dieta chichimeca, así como la raíz de chilcuague o raíz de oro<sup>59</sup> que se utiliza principalmente en caldos y guisados.



Figura 38. Nopalera en Misión de Chichimecas

Fotografía propia

## 2. Mamíferos, roedores y aves

En la Misión se consumen gran variedad de animales mamíferos, roedores y aves, principalmente aves de corral que son consumidas en días festivos como la gallina, el gallo, el guajolote, la pípila y el pato. En cuanto a los mamíferos tenemos el cerdo, res, conejo, zorrillo y coyote entre otros; mientras que los roedores más consumidos son la tuza, las ardillas y la rata magueyera, la cual es un alimento sumamente apreciado por la mayoría de los chichimecas.

En la siguiente fotografía se puede apreciar el patio de una casa chichimeca y en este, a un guajolote y dos patos pues es común ver animales domésticos –principalmente aves–, andando libres en los patios y calles de la Misión.

---

<sup>59</sup> El chilcuague, raíz de oro cuyo nombre científico es *Helilopsis longipes* (A. Gray), se ubica principalmente en las localidades de San Luis de la Paz, Xichú, Palmillas, Vergel, Macuala, Ahorcados, Charco Azul y Santa Catarina cerca de la Sierra Gorda. Las raíces en la Misión de Chichimecas son utilizadas también en la Medicina Tradicional como antiséptico.



*Figura 39. Animales domésticos Misión de Chichimecas*  
Fotografía propia

En cuanto a las ratas magueyeras, es difícil poder acceder a ellas ya que se ocultan en las zonas rocosas de los cerros y debajo de los magueyes adultos, donde forman sus nidos para proteger a sus crías de los depredadores en las épocas de frío. Las siguientes fotografías corresponden a una rata magueyera tomada del álbum fotográfico de CONABIO (*Vid. Figura 40*) y al platillo chichimeca de ratas magueyeras asadas a las que se les quita la cola, las patas, la piel y las vísceras antes de pasar a las brasas (*Vid. Figura 41*).



*Figura 40. Rata Magueyera*

Fuente: CONABIO <http://bios.conabio.gob.mx/especies/8011941>



Figura 41. Platillo tradicional chichimeca de rata magueyera asada  
Fotografía propia

### 3. Flores y frutos

Las flores y los frutos que crecen en árboles, plantas y algunas cactáceas son otros de los alimentos que los chichimecas recolectan en las temporadas de abundancia y que pueden ser comidos tal y como los brinda la naturaleza o cocinados en diferentes platillos. Este tipo de alimentos, son un claro ejemplo de los conocimientos que tienen sobre su entorno y de la utilización de recursos como fuente de alimentación aún en suelos semiáridos.

De entre los alimentos se consumen con frecuencia, se encuentran los frutos provenientes de cactáceas como las tunas, el xoconostle, los garambullos y los llamados “chilitos” o “borrachitas” que son los frutos de biznaga. Además, son comunes los frutos de árboles como del mezquite y el pirul, que son utilizados principalmente en la elaboración de atoles.

En cuanto a las flores, algunas de las más consumidas son la flor de calabaza hecha en quesadillas o fritas con ajo, cebolla y epazote, así como las flores de la planta *Yucca filifera*, de la cual se extraen sus flores blancas que se conocen como “flores de palma”, las cuales son:

flores que proceden de un grupo de plantas que crecen en las zonas áridas y semiáridas de México. Aunque todas son muy parecidas, pertenecen a diferentes especies del género *Yucca* y también reciben diferentes nombres comunes por los habitantes del medio rural. Por su aspecto, con tallos altos y hojas en roseta, constantemente son llamadas "palmas" aunque en realidad no pertenecen a esta familia y curiosamente están más emparentadas con la cebolla y el ajo con quienes regularmente se combinan en la cocina (Mora-Olivo et al., 2009, p.12).



*Figura 42.* Flor de calabaza  
Fotografía propia



*Figura 43.* Planta *Yucca filifera* o palma sin flor en la Misión de Chichimecas  
Fotografía propia

#### **4. Insectos, gusanos y reptiles**

Harris (1991), indica que alrededor del mundo y en numerosas culturas se consumen diferentes tipos de insectos como langostas, saltamontes grillos u hormigas, y es tan alta la preferencia por estos que: “En

algunas sociedades, los insectos rivalizan a menudo con los vertebrados como fuente de grasas y proteínas animales” (p. 205).

Los indígenas chichimecas no son la excepción, ya que su dieta incluye insectos en sus diferentes estados de maduración como los gusanos de maguey, los chapulines o las “tantarrias” también llamadas “chinches del mezquite”. Lo anterior, se debe a que:

Los insectos se consumen en diferentes estados de su desarrollo, es decir en algunas especies se consumen los huevecillos, en otras las larvas o bien las larvas y las pupas y en otras los adultos, incluso en algunos casos se ingiere la mayor parte de estos estados de desarrollo, ello está en relación al ciclo de vida de las mismas y a la abundancia que presentan (Ramos y Pino, 1989, p. 57).

A continuación se puede observar a las tantarrias en las ramas de un árbol de mezquite que es donde estas se alimentan:



*Figura 44. Tantarrias en mezquite*  
Fotografía de Alberto Carrero López

En cuanto a los reptiles, algunos chichimecas mencionan consumir tortugas de río, lagartijas y algunas especies de víboras como la víbora de cascabel cola negra, que se consume preferentemente asada a las brasas y acompañada de salsa de molcajete. En las siguientes fotografías se aprecia a un señor de la comunidad atrapando a una de estas víboras (*Vid. Figura 45*) y a la víbora muerta por la técnica de caza de estrangulamiento con un lazo o cuerda (*Vid. Figura 46*).



*Figura 45. Hombre chichimeca atrapando víbora cascabel cola negra*  
Fotografía propia



*Figura 46. Víbora cascabel cola negra*  
Fotografía propia

## **5. Productos agrícolas**

Gran parte de los alimentos que se consumen en la Misión de Chichimecas proviene de los huertos familiares y de la recolección de productos agrícolas en cultivos de riego de los alrededores de la comunidad, como nos lo indica María de Jesús López García:

Tenemos ahí nuestros huertos familiares de ejotes hasta quelites se reproducen ahí mismo en los huertos familiares, los dejan crecer, los cortan y los venden es verdura completamente limpia, es verdura limpia, verdura que es regada con agua limpia y de la lluvia (25 julio 2015).

Pero sin duda, los alimentos obtenidos en las milpas son una de las fuentes de abastecimiento más importantes, ya que por medio de la obtención de valiosos alimentos como el maíz y el frijol los indígenas chichimecas pueden alimentar a sus familias. Como mencionamos con anterioridad, estos granos forman parte de su dieta diaria y además como lo señalan Linares y Bye (2015), existe una diversidad de alimentos provenientes del cultivo de la milpa –que también pueden servir como alimento–:

La milpa tradicional actual es heredera de costumbres culturales variadas y, sin duda, una muestra de la diversidad cultural y biológica de nuestro país. Además del maíz, frijol-calabaza, hoy en día la milpa alberga muchas más especies de plantas que se consideran comestibles y se utilizan como quelites (Linares y Bye, 2015, p 4).

Lo anterior, como en muchos otros contextos en nuestro país, nos da cuenta de la importancia del campo para un gran número de comunidades indígenas y rurales. En la Misión, no sólo obtienen los alimentos provenientes de sembradíos o del cultivo en huertos familiares como la calabaza, el chícharo o la lenteja; además en la milpa se pueden juntar otros alimentos que crecen de forma silvestre como los quelites, las verdolagas y las papas con las que complementan su dieta. De ahí la importancia del campo y de la tierra.



*Figura 47.* Quelites fritos de la Misión de Chichimecas  
Fotografía propia

### 4.1.2 Tipos de alimentos platillos y bebidas tradicionales

Dentro de la comida tradicional chichimeca como hemos podido observar se utilizan una gran variedad de alimentos ya sea para consumirlos en su estado natural o para prepararlos en platillos y bebidas. A partir de los datos recabados, se realizó la siguiente clasificación de los platillos y bebidas tradicionales chichimecas; dividiéndolos en categorías que muestran la forma en la que son consumidos ya sea como alimentos crudos<sup>60</sup> o alimentos preparados en caldos, sopas, guisados, carnes cocinadas, bebidas frías, calientes, alcohólicas y dulces.



Figura 48. Tipos de alimentos, platillos y bebidas de la comida tradicional chichimeca  
Elaboración propia

- **Caldos, sopas y guisados**

Dentro de esta subcategoría podemos encontrar platillos como los frijoles en caldo, guiso de papas silvestres, sopa de habas, guiso de habas con xoconostle, caldo de rata magueyera, guiso de flor de palma, guiso de rata magueyera, frijoles quebrados, guiso de conejo, guiso de ardilla, entre otros. Las siguientes fotografías nos muestran los platillos del Guiso de habas con xoconostle (*Vid. Figura 49*) que comúnmente se prepara en olla de barro y el Guiso de Conejo con achiote (*Vid. Figura 50*).

---

<sup>60</sup> Son raros los alimentos que se consumen crudos en la Misión de Chichimecas y abarcan algunos frutos como las tunas, los chilitos y los garambullos y algunos tallos de quelites tiernos que se dan en el campo de manera silvestre.



*Figura 49.* Guiso de habas con xoconostle  
Fotografía propia



*Figura 50.* Guiso de conejo con achiote  
Fotografía propia

- **Carnes e insectos, verduras cocinadas y salsas**

Esta categoría incluye la preparación de platillos cuyo ingrediente principal son las carnes de animales de la región (y que consumen los chichimecas en temporada), como es la carne de liebre, conejo, ardilla, tejón, tuza, rata magueyera, lagartijo, víbora, tlacuache, hurón, tejón, ardilla, paloma, coyote y codorniz. También

platos a base de otras proteínas como las de los insectos que incluyen animales como tatarrias, chapulines y gusanos de maguey; verduras cocinadas como son los quelites, los chicharos, las papas, calabazas. Además de acompañamientos como las salsas, entre ellas salsa de xoconostle, salsa borracha, salsa de chile cascabel, entre otras.

Un platillo que podemos observar a continuación son los Chicharos cocinados (*Vid. Figura 51*) que se preparan acompañados de jitomate, cebolla y flores de calabaza. El segundo platillo es Carne de ardilla hervida (*Vid. Figura 52*) con ensalada y salsa roja, el tercer platillo son Nopales en salsa de cascabel que se preparan y sirven en molcajete (*Vid. Figura 53*) y la cuarta imagen corresponde a la Vibora de cascabel frita (*Vid. Figura 54*), que comunmente se come sólo con gotas de limón, pero que aquí aparece acompañada de salsa roja y ensalada de nopales.



*Figura 51.* Chicharos cocinados

Fotografía propia



*Figura 52.* Carne de ardilla hervida  
Fotografía propia



*Figura 53.* Nopales en salsa de cascabel  
Fotografía propia



Figura 54. Víbora frita  
Fotografía propia

- **Dulces y bebidas (frías, calientes y alcohólicas)**

Los dulces, aguas y bebidas alcohólicas a base de cactáceas son muy consumidas en la Misión, a pesar que este tipo de frutos se pueden obtener únicamente en temporadas de abundancia y su elaboración (en el caso de los licores) requiere tiempo para la fermentación de las frutas. Entre las aguas de fruta que se consumen se encuentran el agua de tuna, de garambullo, de xoconostle y de borrachita, mientras que las bebidas calientes comúnmente son atoles como el atole blanco de maíz, el atole de mezquite, atole de miel de maíz o atole de pirul. Entre los licores se encuentran el licor de mezquite, el licor de xoconostle, el colonche o licor de tuna, el licor de nopal y el licor de chilcuague.

En cuanto a los dulces, se preparan las biznagas con miel, la calabaza cocida y diferentes tipos de mermeladas como de xoconostle, garambullo, tuna, biznaga o borrachita. Las siguientes imágenes son de diferentes tipos de mermeladas como las de pitaya, borrachita y xoconostle (*Vid. Figura 55*), tres tipos de licores caseros como el de mezquite, piña y xoconostle (*Vid. Figura 56*), y una olla con licor de borrachita (*Vid. Figura 57*).



Figura 55. Mermeladas de pitaya, borrachita y xoconostle  
Fotografía de Jorge Flores



Figura 56. Licores de mezquite, piña y xoconostle  
Fotografía de Jorge Flores



Figura 57. Licor de borrachita  
Fotografía de Jorge Flores

- **Alimentos con maíz**

Diversos son los alimentos, platillos y usos que el maíz tiene en la Misión y en otras comunidades indígenas de nuestro país, ya que la vida de sus pobladores se desarrolla al rededor del ciclo de cultivo de este grano marcando las temporadas en las que se ha de comer como “el tiempo de comer elote tierno, de comer el elote maduro, de cosechar” (CONACULTA, 2004, p.50). Del maíz también se obtienen numerosos beneficios pues la planta joven brinda elotes, cañas, hongos y hojas tiernas y la planta después de la cosecha regala mazorca, hojas, zacate y nuevas semillas.

Con los granos de maíz tierno o maduro se elaboran variados platillos siendo la principal transformación de estos para los chichimecas la elaboración de tortillas, sopes, atole, tamales y agua fresca. La preparación del nixtamal desempeña un papel central en la Comida Tradicional Chichimeca, pues los productos del maíz son parte de la dieta básica la comunidad, como nos lo indica la señora Beatriz Garcia Garcia:

Pues yo seguido como alimentos con maíz, casi diario. Por ejemplo las tortillas, los atoles todos son de maíz, los tamales, los tamales también. El atole por ejemplo se pone a remojar el maíz, se pone a remojar toda la noche y al otro día ya que está bien remojado se pone a moler y ya se hace el atole o también se puede hacer al revés, se cose como si fuera el nixtamal se pone en el molino y ya se hace la masa y con esa el atole. Y por ejemplo las tortillas, esas son hechas a mano porque nosotros no compramos en la tortillería. A veces nosotros también hacemos gorditas, sopes y todo

eso. Pero pues eso yo lo hago con leña todo, pues las tortillas se hacen con leña por el sabor (25 julio 2015).

La siguiente imagen corresponde a Gorditas de maíz con chile (*Vid. Figura 58*), que son una variación de gorditas de maíz elaboradas en la Misión con ingredientes como maíz, chiles anchos, ajo, cebolla, manteca, sal y raíz de chilcuague. El maíz, una vez cocido se muele en metate y se le agregan los demás ingredientes que también son molidos; después se cosen con leña en comal y se comen calientes acompañadas de salsa, pues el chile ancho sólo les da sabor y esa peculiar coloración.



*Figura 58.* Gorditas de maíz con chile  
Fotografía propia

### **4.1.3 Técnicas de cocción y conservación**

A continuación, se presenta un esquema que nos sintetiza las diferentes técnicas de cocción y de conservación que los chichimecas utilizan para poder transformar sus alimentos en platillos tradicionales.

Este esquema se elaboró a partir de las entrevistas estructuradas y de las historias de vida donde incluso las mujeres chichimecas pudieron compartir sus recetas ya sea de platillos que hacen asados, fritos, guisados o por medio de técnicas de fermentación.

## Técnicas de cocción y conservación en la Comida Tradicional Chichimeca

1. Asado	2. Frito	3. Guisado	4. Fermentos, Conservas y Cristalizaciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cactaceas y Carnes como: <b>nopales asados o vibora asada</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnes, Cactaceas, Hierbas y Hojas como: <b>quelites fritos, gorditas de maíz con biznaga</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verduras, Flores, Carnes como: <b>caldo de rata magueyera, flores de palma en jitomate</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas, licores, mermeladas, pulque, <b>licor de tuna, atole de miel de maguey, calabaza cocida</b></li> </ul>

Figura 59. Comida Tradicional Chichimeca, técnicas de cocción y conservación de los alimentos  
Elaboración propia

Las recetas que María de Jesús López García y Patricia María Mata Ramírez comparten, son de dos platillos que se elaboran en temporada: los nopales y las flores. Estos platillos, corresponden a los Nopalitos tiernos en nopal de Tapona y al Guiso de flor de palma en jitomate, dos técnicas de cocción comunes en la Misiones de Chichimecas.

- Platillo de Nopalitos tiernos en Nopal de tapona, en técnica de cocción de Asado a las brasas en leña



Figura 60. María de Jesús García Ramírez  
Fotografía de Jorge Flores

Yo hago mi comida, a mí gustan los nopales, pero cuando son de “tapona” (tipo específico de nopal), relleno los de tapona cuando hay los nopalitos tiernos, ahorita esos ya se terminaron, aunque siguen asando los nopalitos, pero ahorita yo creo que

nada más hay de verdura [nopales comunes], porque los nopalitos tiernos ya se terminaron, su temporada ya se terminó. Los nopales de “taponá”, es un nopal riquísimo, son tiernos, son los que me turna ver y afortunadamente aquí los tenemos, pero en cierta temporada nada más, ya en este tiempo (octubre) ya no (octubre 2015).

Los nopales a los que María de Jesús García Ramírez se refiere, son nopales cardones u *Opuntia streptacantha* Lem., son un tipo de nopal que crece en el monte y que es de gran tamaño midiendo aproximadamente de entre 40 cm y 50 cm de largo por 30 cm de ancho. Este nopal, –como lo explicó María de Jesús–, se corta, se limpia y se abre por la mitad y se pican nopales tiernos de temporada acompañados de cebolla y jitomates picados. Después se rellena el nopal cardón con los nopales tiernos, se cierra y se envuelve para llevarlo a las brasas de leña donde los nopales tiernos se cocinan lentamente mientras se quema el nopal taponá o nopal cardón, resultando el sabor ahumado típico de estos nopalitos.



Figura 61. Nopales tiernos asados en nopal de taponá  
Fotografía propia

- Platillo de flor de palma en jitomate, en técnica de cocción guisado

La flor que usted dice, esa es la flor de la palma y esa se prepara muy fácil. Bueno eso dice mi mamá que esa nada más se cose en bastante agua y se tiran las tres primeras aguas hervidas y después se prepara hecha con un caldo de jitomate (octubre 2015).



*Figura 62.* Patricia María Mata Ramírez  
Fotografía de Jorge Flores

Como nos cuenta la señora Patricia María Mata Ramírez, este guisado lleva dos procesos de cocción, el primero consiste en hervir las flores de la palma tres veces. Esto es para desflemar las flores, ya que tienen un sabor bastante fuerte –aunque no presentan olor–, y para ablandarlas, ya que crudas son difíciles de masticar y digerir a diferencia de otras flores. El segundo procedimiento, es el guisar las flores en un caldillo o salsa de jitomate que además puede llevar cebolla en medias lunas.



*Figura 63.* Guiso de flor de palma en jitomate  
Fotografía propia

Hasta aquí conocimos algunos de los platillos de la comida tradicional chichimeca que abarcan los alimentos como flores, insectos, frutos o cactáceas y los tipos de alimentos que son transformados en platillos y bebidas como caldos, asados o licores, que existen tanto en el campo como en monte, provenientes tanto de la recolección como de siembra. Veamos ahora, sus expresiones rituales-festivas, donde los alimentos desempeñan un papel muy importante y los usos y funciones que se hacen presentes en las relaciones comunales del dar y del recibir.

## **4.2 La comida festiva-ritual chichimeca como parte de una tradición gastronómica**

Dentro de la comida tradicional chichimeca existen formas particulares de elaborar y consumir platillos y bebidas que se hacen presentes en distintas fechas durante todo el año; son las comidas festivas-rituales que presentan un uso y función particulares al ser preparadas y consumidas. En el trascurso del trabajo de campo, se pudo llegar a la conclusión que este tipo de comidas se elaboran en su mayoría como parte de una sola fiesta o celebración y como una interacción profana-sagrada dentro de diferentes rituales de la comunidad, donde a menudo se unen las ocasiones festivas.

Por tanto, trataremos de diferenciar en este contexto comunal no las categorías de comida ritual y comida festiva, sino las funciones y usos de la comida en su forma ritual-festiva, para después analizar una excepción del platillo del Caldo de rata, donde se muestra un uso exclusivamente ritual.

La comida festiva-ritual contiene aquellos platillos y bebidas que son preparados en cantidades abundantes para muchos comensales y se realiza en un contexto de júbilo y de convivencia en el entorno comunal, donde –como lo señala Good (2011) –, los platillos consumidos:

se relacionan con los santos y fechas del calendario de la Iglesia católica, pero que puede incluirse la comida preparada para los invitados a una boda, un bautizo, un entierro u otra ocasión en el ciclo de vida, o de igual forma, la comida servida a los participantes en un trabajo colectivo particular o en beneficio de la comunidad (p.45).

Lo anterior engloba a las ceremonias religiosas con una mezcla de rituales indígenas y a la comida de fiesta como la comida de bodas, bautizos y otras celebraciones en comunidad, lo cual podemos constatar en el contexto chichimeca con la siguiente explicación:

Dentro de nuestra comunidad hay alimentos que únicamente en días de fiesta, en las fiestas como bodas se preparan conejo, rata, nopales en muchos guisos y maneras.

Las bodas tradicionales, pues mira se hacen muy bonitas, se ponen muy bonitas porque se hace una enramada y aquí mismo en esta iglesia (Templo del señor Santiago

Apóstol, Misión de Chichimecas), se hace una enramada<sup>61</sup> y luego de aquí los novios se van caminando hacia la Noria, acompañados también de música tradicional y allá solamente están los padres de los novios esperándolos para recibirlos, entran llegan en una enramada donde les avientan colaciones y confetis y luego se esperan para que se les entregue su ofrenda a ellos, luego ya de ahí se comienza con lo que es la comida tradicional<sup>62</sup> y se invita a la gente que guste y se llevan muchas cantidades de comida (José Carmen García Ramírez, 25 de julio de 2015).

La comida festiva-ritual dentro de la Misión es un elemento indispensable considerado como el centro de la convivencia social en comunidad, pues las celebraciones se realizan alrededor de la mesa; donde la comida y la bebida unen a las personas y les permiten compartir emociones y crear historias entorno a ella.<sup>63</sup> Sus usos y funciones están presentes en los días de celebración como las bodas; tanto que existen narraciones chichimecas basadas en estos eventos, donde la comida desempeña un papel simbólico de escases y de abundancia pero también, de alegría y de regocijo. El siguiente cuento es una transcripción de una narración de la Misión de Chichimecas, en donde se menciona también el ritual de la enramada realizado en las bodas tradicionales<sup>64</sup>.

#### Simán maré'

Ta simán aue uri maré' sama suime porque sama mére sama  
 usa surreme y mejo simán satic  
 uo i'tan e mer entonces  
 simán maré' sa undi maga campo  
 aber nuri mupa para musa porque  
 sama nimbe porque utis sama usa  
 surreme uba antra simetae undabu  
 mani qui tu susa naji simán maré'  
 quicu etu mani tu ta para ana  
 porque cusos sa surrime simetae  
 igiecu utos pego icaug caue  
 ceos nasa surreume simán uba  
 entonces usa quti utos an ta  
 cuna quingos uves sa utis  
 unce pero tos modos urimada  
enta uti uri mare ei nater  
sa undir esta rines imán maré'  
sa undi al campo mare ubin  
qui simetae simán maré' ema  
usa ni mape ega urros unda  
entagiu uhi uqui nimbo tay  
urros unces simetae y simán maré'

#### El perro viejo

Este era un perro al que su dueño ya no quería porque estaba viejo. Ya no le daba de comer. Mejor quiso unos perros nuevos, para que lo cuidaran bien. Entonces, el perro viejo se fue por el campo a ver qué hallaba para comer, pues tenía hambre y en su casa no le daban nada. Encontró a un coyote que le preguntó:  
 — ¿Qué andas haciendo aquí, amigo, perro viejo?  
 —Ando buscando qué comer; porque en Mi casa ya no me quieren —contestó el perro. El coyote le dijo:  
 —Tú siquiera tienes casa, pero yo no tengo qué comer, tampoco casa. El perro lo invitó a que fuera por la noche a la casa del dueño para darle una gallina. El perro regresó a la casa, pero el dueño aún no lo quería. Por la noche llegó el coyote. Las gallinas eran cuidadas por los perros nuevos. El perro viejo los distrajo mientras el coyote

<sup>61</sup> La enramada consiste en un arco hecho con ramas y flores que le da la bienvenida a los novios y brinda ciertas bendiciones a su matrimonio.

<sup>62</sup> Los platillos de fiesta incluyen mole, arroz y frijoles, donde generalmente la carne con la que se acompaña es carne de gallina, conejo o carne de rata.

<sup>63</sup> Para poder apreciar un ejemplo de cómo la narración y la alimentación muestran una estrecha relación, se puede consultar a Barbara Fraticelli en *La cocina como ritual: cuentos tradicionales africanos*. Revista de Filología Romántica, 2007. Universidad Complutense de Madrid. Pp. 227-237.

<sup>64</sup> Instituto de la Cultura del Estado de Guanajuato. (1995). *Narraciones Chichimeca-Jonaces*. México, Ediciones La Rana.

simán un dar sati para mindir ucha  
murren para simatae musa ura y usa  
asta tari uves urra una curieba  
curi uves sa unca tapa y samán maré'  
tangor uce ura ubi uri maré' uba  
uves tater uves uri maré saqui  
ubae simán saqui undí simán.  
maré' user mientras simetae  
enta cuna ubis uri maré'  
tacni usor si man satie ta uba  
simán maré' surriame pero  
cuna er ro simán satir y samán

robaba una gallina.  
El dueño se enojó mucho y  
regañó a los perros nuevos.  
Al día siguiente, un hijo del  
dueño se iba a casar.  
Cuando se fueron a la iglesia,  
el perro viejo fue al campo y  
platicó con el coyote.  
Le dijo que había mucha comida  
en la casa y lo invitó otra vez.  
Los novios llegaron y festejaron  
debajo de una enramada.  
Entonces, cuando el coyote  
llegó, el perro viejo distrajo a  
los perros nuevos para que se  
alejaran de la comida.  
El coyote comió  
y comió  
hasta que se llenó. Tomó pulque  
pensando que era agua y se  
emborrachó. Empezó a gritar y  
el perro viejo le ladró y lo  
hizo correr.  
El dueño lo vio y le dio mucho  
gusto por lo valiente que era y  
lo volvió a querer mucho más  
que a los perros nuevos (pp. 26-31).

En cuanto a la función ritual de la comida, partimos de la idea de Emile Durkheim (2007), sobre la conceptualización de los ritos como: “maneras de actuar que no surgen más que en seno de los grupos reunidos y que están destinadas a suscitar, a mantener o rehacer ciertos estados mentales de esos grupos” (p.15). Los ritos además de ser formas de actuar o de comportarse colectivamente, también están ligados a los aspectos religiosos y a los aspectos sagrados —como en el caso de las fiestas—, a lo que el autor añade lo siguiente: “los ritos son reglas de conducta que prescriben cómo el hombre debe comportarse con las cosas sagradas” (p.14). Sumado a esta idea Mircea Eliade (2001), afirma que la fuerza presente en la sustancia o en la forma de los objetos sagrados, se puede transmitir por medio de un ritual, donde el objeto “aparece entonces como un receptáculo de una fuerza extraña que lo diferencia de su medio y le confiere sentido y valor” (p.7).

Estas dos nociones de ritualidad, nos acercan a la diferenciación de la función de la comida ritual, donde un conjunto de platillos o bebidas son elaboradas como actos repetitivos a los que un determinado grupo social les otorgan un carácter espiritual, curativo, mágico o religioso y que funcionan como elementos conectores entre los hombres y el mundo sagrado. La presencia de los rituales, distingue las actividades profanas de las actividades sagradas así como de los objetos, sujetos o entes a los se les confieren las propiedades sacras.

Del mismo modo, a presencia de la comida ritual chichimeca está ligada en su mayoría a las prácticas festivas coincidiendo como se presenta en la siguiente lista, con las celebraciones de las fiestas patronales o las fiestas dedicadas a los santos en donde la comida se hace presente como símbolo de identidad:

- (21 de marzo) Ritual de primavera que incluye una muestra gastronómica
- (31 de abril) Festividad del Niño Doctor<sup>65</sup>
- (3 de mayo) Festividad de la Santa Cruz
- (25 de julio) Festividad a Santiago Apóstol Concurso-Muestra de la Comida Tradicional Chichimeca
- (25 de agosto) Festividad a San Luis Rey Festival de la Cultura Chichimeca y presentación de danza ritual, ofrenda del chimal
- (4 de octubre) Festividad a San Francisco de Asís y ofrenda del chimal
- (1 y 2 de noviembre) Festividad de día de muertos ofrendas y bendición ritual
- (12 de diciembre) Festividad a la virgen de Guadalupe, rituales de la elaboración del chimal (la velación y el encuentro), ofrenda del chimal
- Bodas, bautizos y otras celebraciones tradicionales

Aclarando estos puntos acerca de los usos y funciones de comida festiva-ritual, analicemos dos ejemplos de la presencia de este tipo de comida en la Misión. El primer ejemplo es la Festividad de la Virgen de Guadalupe, donde la fiesta y la ritualidad se hacen presentes a través de la comida y el segundo ejemplo es el platillo ritual del Caldo de rata, donde se puede apreciar cómo a la comida se le pueden atribuir funciones curativas y espirituales.

#### **4.2.1 La comida festiva-ritual en la celebración a la Virgen de Guadalupe**

La fiesta a la Virgen de Guadalupe<sup>66</sup> se celebra a lo largo y ancho de nuestro país, en contextos rurales y ciudades, así como en comunidades indígenas y mestizas. Para la mayoría de los habitantes de la Misión de Chichimecas y de San Luis de la Paz, esta festividad es muy importante pues es de gran solemnidad, con una profunda carga religiosa y una mezcla de rituales y creencias indígenas y católicas.

Para poder entender la importancia de la fiesta, en la vida religiosa de esta comunidad resaltemos como lo señala Eliade (2001), la carga sagrada que tienen este tipo de celebraciones: “las fiestas restituyen

---

<sup>65</sup> Aunque la fiesta más grande al Niño Doctor es celebrada el 30 de abril en su Santuario ubicado en Tepeaca, Puebla; en muchos lugares de México (incluida la Misión de Chichimecas recientemente), se celebra también debido a la extensión de la creencia en Jesús (niño) por sus milagros de curación de enfermedades.

<sup>66</sup> Para una revisión más profunda de la imagen guadalupana en esta festividad dentro de la Misión de Chichimecas se puede consultar a Ferro, Luis Enrique en *Aí se ven: imagen y guadalupanismo otomí y chichimeca jonaz*. Cuicuilco. Revista de Ciencias Antropológicas, [S.l.], v. 16, n. 45, p. 249-266, apr. 2009. Disponible en: <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/cuicuilco/article/view/4394/4348>

la dimensión sagrada de la existencia, reenseñando cómo los dioses o los Antepasados míticos han creado al hombre y le han enseñado los diversos comportamientos sociales” (Ibídem, p.24).

Es la conexión con el mundo sagrado, lo que hace que para la mayoría de los chichimecas esta celebración represente algo más, pues es un día único, de convivencia, de fraternidad y de comunión con la otredad, con los que son diferentes pero que al mismo tiempo —en esta celebración—, se pueden ver como iguales. Así lo menciona María de Jesús López García al compartirnos lo siguiente:

La fiesta en honor a la Virgen de Guadalupe, es muy importante para nosotros los chichimecas, sería la fiesta más grande de la comunidad. Es muy importante porque es el único día en el que se juntan San Luis de Paz con los chichimecas, como que ese es el único día en el que liman las diferencias. Nosotros a la virgen ya la venerábamos desde hace mucho, desde nuestros antepasados los antiguos chichimecas nos heredaron esto (25 de octubre de 2015).

Muchos chichimecas también consideran que esta fiesta es una de las tradiciones más arraigadas en la Misión; creada y transmitida incluso mucho antes de que sus ancestros fueran evangelizados. Lo anterior puede coincidir con lo que Gómez (2011), nos dice acerca del sincretismo religioso en las comunidades indígenas y en específico al culto a las imágenes sagradas:

las imágenes de los santos en las comunidades campesinas de origen indígena fueron reinterpretadas de acuerdo a la cosmovisión propia de los pueblos donde se implantaron, alejándose considerablemente de la explicación piadosa del clero para ser adoptados como nuevas entidades divinas cuyas funciones específicas corresponden a las necesidades históricas concretas de los hombres que les rinden culto, incorporándose con otras personalidades de carácter igualmente divino que definitivamente no provienen de la explicación cristiana (p.11).

Considerando estos dos puntos, conozcamos a continuación más a fondo esta festividad y el papel que desempeña la comida dentro de su realización.

## **Descripción de la festividad**

Aunque el clímax de la celebración se lleva a cabo los días 10 y 11 de diciembre, la organización de la festividad a la Virgen de Guadalupe abarca meses previos pues involucra diferentes etapas de preparación como son las reuniones o asambleas dónde los Esclavos de la Virgen<sup>67</sup> toman acuerdos para coordinar la festividad, cooperar tanto económicamente como con trabajo y repartir las tareas a desempeñar.

---

<sup>67</sup> Como se mencionó con anterioridad, dentro de los esclavos participan tanto hombres como mujeres, siendo mayoría de hombres de ahí la generalización de esclavos; además las actividades que más desempeñan las mujeres son la preparación de los alimentos y la realización de las ceremonias rituales, aunque también existen mujeres que coordinan y participan en otras actividades.

La fiesta gira alrededor de la elaboración de una ofrenda monumental florar que es llamada el chimal y que está elaborada a partir de la planta *Dasyilirion acrotrichum*, que a simple vista semeja una palmera y que florece en verano dando flores blancas. La festividad incluye el corte de la flor en las zonas serranas de San Luis y de Xichú, ya que esta planta se puede encontrar en el norte del estado. La segunda etapa abarca la realización de la estructura del chimal. La tercera se efectúa en la madrugada del 11 de diciembre, donde se lleva a cabo la ceremonia ritual de la velación y la sahumación de la estructura. Por último el día 11 de diciembre se realiza el ritual del encuentro y se procede con el chimal ya decorado, a la procesión para poder llevar la ofrenda al Santuario de la Virgen de Guadalupe ubicado en San Luis de la Paz.

De entre las tareas más importantes relacionadas a la festividad destacan las siguientes:

- Ir a traer la flor<sup>68</sup>
- Elaborar la estructura del chimal y adornar el chimal con las flores
- Realizar la estructura del águila del chimal<sup>69</sup>
- Encargarse de la preparación y de la compra de la comida que se ofrecerá en las festividades
- Encargados de la música (bandas de viento, tecladistas, conjuntos)
- Encargados de comprar y quemar la pólvora y los castillos
- Encargadas de los tres rituales que se llevan a cabo como las sahumadoras
- Presentaciones de danzantes chichimecas
- Cargadores del chimal
- Acompañar en la peregrinación
- Montar la estructura del chimal en el Santuario

Después de que el primer grupo regresa con la flor, las diferentes pencas de flores son repartidas a varias familias dentro de toda la comunidad así como a la familia encargada de la elaboración de la estructura del águila. A continuación se narran las actividades realizadas el día 10 y 11 de diciembre, resaltando la comida que participa de las ceremonias rituales y en el ambiente de fiesta.

---

<sup>68</sup> Algunos esclavos de la virgen mencionan que la flor en los últimos años se ha vuelto escasa, por lo que tienen que viajar más lejos e internarse en la sierra de Xichú para poder encontrarla. Respecto a este punto Torres y Velázquez (2016) mencionan que debido a la forma de extracción y la alta demanda de la flor se puede poner en riesgo a las poblaciones naturales de esta planta y por ende a las tradiciones que realizan las comunidades que dependen de su uso.

Disponible en: <http://www.uv.mx/cienciauv/blog/sincucharillanoarcos/>

<sup>69</sup> Esta estructura se hace separada del resto del chimal en otro de los hogares chichimecas. Se realiza en forma de águila que representa para muchos chichimecas la vida en libertad de sus antepasados, pues como las águilas ellos eran libres de andar por los montes.

## La comida festiva-ritual presente en la velación, la sahumación y el encuentro

El ritual de la velación ocurre la noche del día 10 de diciembre y la madrugada del día 11 en la capilla de la virgen situada en la Misión de Abajo; desde las nueve de la noche se reúnen los esclavos de la virgen con la estructura del chimal ya armada pero sin decorar. Se reúnen también, los visitantes que van a pedirle favores a la virgen y agradecerle por los cosas o milagros que ella les cumplió a lo largo del año.

La siguiente fotografía muestra un altar al interior de un cuarto donde los chichimecas llegan a rezar y el tambor, la tambora y el violín acompañan los cantos y los rezos. En este lugar las personas llegan con ofrendas como flores o veladoras, algunas se arrodillan, otras permanecen de pie o sentadas en bancos y sillas que se colocan alrededor de la habitación.



Figura 64. Altar a la Virgen de Guadalupe, Misión de Chichimecas

Fotografía propia

La primera manifestación de los alimentos comienza desde las diez de la noche, cuando a los presentes reunidos los esclavos de la virgen, sus esposas o esposos e hijos reparten pan de dulce y café como se describe:

Cuando María de Jesús López García y yo llegamos al lugar donde se encuentra el chimal, en la capilla dedicada a la virgen, entramos al cuarto donde se encuentra su altar y después de unos minutos nos dirigimos al atrio donde había aproximadamente ciento cincuenta personas reunidas. Cerca de las once de la noche el número de personas se duplicó y en ese momento salieron señores que llevaban cajas y canastos llenos de pan e iban ofreciéndolos a todas las personas. También había señoras repartiendo

con jarras y ollas café caliente. Ella me cuenta que esas personas son los esclavos y sus esposas y que se encargan de dar pan y café a todos los que asisten a velar a la virgen, me cuenta que es para ofrecerles algo a los que la visitan, para compartirles porque todos van con mucha y devoción y para calentarse del frío ya que en la Misión el invierno es muy duro.

Después que los presentes comen su pan y su café, a las doce en punto los esclavos comienzan a moverse para dar lugar a la segunda parte del ritual de la velación. Este consiste en una procesión hacia la Misión de Arriba que dura casi toda la madrugada. Se camina hacia las casas donde fueron repartidas con anterioridad las palmas de la flor para el chimal y se va de casa en casa por toda la Misión recolectándolas hasta llegar a la orilla cerca de las últimas casas, donde se recibe a las personas con tamales y atole después de haber caminado por casi tres horas. A continuación se narra esta parte del ritual, colocando especial énfasis en la descripción de los alimentos que se ofrecen a la mitad del recorrido:

Comenzamos a caminar a oscuras desde la capilla hacia la Misión, la procesión la encabezaban algunas señoras y los músicos que tocaban el violín, la tambora y el tambor a un solo ritmo y a medida que avanzábamos se nos iban uniendo más personas en el camino. Al llegar a cada casa donde se recogían las flores, en idioma chichimeca jonaz la dueña de casa daba la bienvenida a quien las recibía y ella agradecía también en el idioma; al terminar su diálogo, la dueña de la casa entregaba las palmas y ceras. Por último encendiendo su sahumerio, procedía a unirse al recorrido dirigiendo a los presentes a la siguiente casa.

A la mitad del camino y después de haber visitado varias casas y caminado casi por tres horas al interior de la Misión, llegamos a un lugar apartado donde había poca luz que iluminaba un foco de afuera de una casa que de manera provisional se colgaba de los cables de alta tensión ya que en la mayoría de las calles no hay alumbrado público, de ahí que el recorrido fuera tan despacio pues nuestra única iluminación en algunos tramos eran las estrellas que se veían tan de cerca con el cielo despejado.

En esa casa antes de la entrega de la palma, nos dieron de comer tamales y atole, un atole de maíz blanco y unos tamales tradicionales de la Misión que son tamales sin carne y rellenos de una salsa verde la cual se prepara con tomate, chile, ajo, cebolla, sal y mucho comino (*Vid. Figuras 65 y 66*). Su sabor es picante y fuerte por el sabor del comino, pero son muy ricos y se preparan en ocasiones de fiesta como esta. Los tamales y el atole, se entregan para ofrecer a los devotos después de una larga caminata; pero también funcionan como forma de unión y convivencia entre las personas.



*Figura 65.* Ingredientes de los tamales de salsa verde con comino en Misión de Chichimecas  
Fotografía propia



*Figura 66.* Tamales chichimecas de Salsa verde con comino  
Fotografía de Jorge Flores

Este momento de ofrecer y de recibir los alimentos, es una de las partes del ritual donde se puede apreciar que el ambiente se vuelve menos formal o solemne, ya que el compartir comida genera un tiempo para la interacción y el dialogo con los miembros de la comunidad. Es un momento en el que se crean y

recrean vínculos sociales, no importa si tienes las mismas creencias, si hablas español o si hablas chichimeca, si eres mestizo o si eres indígena; es un momento en el comes lo mismo que los demás.

Haremos un paréntesis para mencionar la importancia que tienen los tamales en diferentes contextos indígenas y rurales. Estos son creados y consumidos como platillos rituales, como en los casos del *zacahuil* y los *patlaches* elementos indispensables en las celebraciones de la Huasteca Veracruzana<sup>70</sup> o los tamales de judas que se preparan en las festividades de Semana Santa en varios municipios del Valle de Toluca; teniendo como base maíz negro o maíz azul tostado y canela, ingredientes que se muelen para formar una masa endulzada con piloncillo<sup>71</sup>. En el ámbito chichimeca, los tamales también desempeñan un papel importante pues se hacen presentes en la mayoría de las comidas festivas-rituales como un alimento de vinculación e intercambio.

Continuando con la descripción, el resto del recorrido toma otras dos horas de regreso al punto de partida después de recoger los ramilletes de pencas y las ceras. Al final —casi a las seis de la madrugada—, aproximadamente doce señoras llevan su sahúmador, hacen un ritual de entrega y llegan a sahumar la estructura del chimal. Proceden a sahumar, colocándose alrededor de la estructura para purificarla, realizando canticos y oraciones en lengua materna. Lo anterior es parte de un ritual de purificación para poder ofrecer el chimal al día siguiente como el máspreciado objeto, simbolo de su devoción y de su fe.



Figura 67. Estructura del chimal en Misión de Chichimecas

Fotografía propia

<sup>70</sup> Para una revisión de estos alimentos rituales se puede consultar a Camacho, Gonzalo en: *Dones devueltos: la Música y la Comida Ritual en la Huasteca*. (2010). Itinerarios, Vol.12.

<sup>71</sup> Los tamales de judas obtienen su nombre porque una vez elaborados y cocidos, los tamales se amarran por pares y se cuelgan en lazos o en clavos en las paredes; representan el ahorcamiento de Judas Iscariote. Una vez dejados a secar por varios días, se pueden consumir y aunque son muy sabrosos tienen una consistencia dura y pegajosa debido al tiempo de secado.



Figura 68. Mujeres chichimecas sahumando la estructura del chimal  
Fotografía propia

El día 11 de diciembre en la mañana continúan las festividades y los rituales. Este día se hace el *ritual del encuentro*, que es la colocación del águila en la estructura del chimal ya adornada con las flores. En este ritual la figura del águila es llevada por los familiares de la casa donde fue hecha y la mujer chichimeca que dirige la ceremonia hace una bendición, sahumá la estructura, se avienta confeti, se entonan cantos y se lanzan cohetes.



Figura 69. Chimal decorado  
Fotografía propia



*Figura 70. Ritual del encuentro, Misión de Chichimecas*

Fotografía propia

En este día también se hace presente la comida ritual-festiva, pues los esclavos de la virgen y sus esposas dan de comer a todos los grupos de danzantes que se presentan en el atrio de la capilla antes de partir a la entrega del chimal. Los platillos elaborados por hombres y mujeres chichimecas son platillos de fiesta como tortillas hechas a mano, los tamales, el mole rojo, el caldo de gallina criolla y las carnitas que son una de las comidas de fiesta que los chichimecas han incorporado en su celebraciones.

#### **4.2.2 El guiso de rata magueyera (ingredientes, usos, funciones, propiedades)**

Como se mencionó al principio de este capítulo, existe un ejemplo en el contexto chichimeca de un platillo tradicional que no se consume en ocasiones de fiesta, sino que se usa como alimento curativo con propiedades sanadoras y que únicamente presenta un uso y función ritual; se trata del guiso de rata magueyera. Así nos lo confirman dos miembros de la comunidad:

Existe un alimento que es la rata magueyera esa es muy nutritiva y es muy... ahora sí que es para cobrar fuerza, para la debilidad de la gente o cuando uno tiene una enfermedad que se le puede llamar crónica. Es muy sustanciosa, porque si uno no tiene

sangre o requiere de sangre junto con agua de maguey el agua miel, con la rata magueyera pues uno se levanta porque se levanta (José Carmen García Ramírez, 25 de julio de 2015).

El caldo de rata es un platillo muy sustancioso, una vez vinieron unos señores de por allá de León y ya estaban ya muy malos, la señora ya estaba muy enferma, ya estaba muy malita la señora. Y me dijeron que si les preparaba una rata porque se la habían recomendado que era muy buena para curar y pues se las preparé, las fuimos a traer al monte y de la rata se compuso (Señora Quevedo, 26 de enero 2016).

Este platillo es consumido por las personas de la comunidad que tienen alguna enfermedad grave, pero también es consumido por mujeres que acaban de parir y que necesitan reponerse en el periodo de cuarentena, o por personas que como lo indica el señor José Carmen se sienten débiles, en cama y necesitan reponer su fuerza. Al respecto Durkheim (2007), nos dice “que no se puede definir el rito sino después de haber definido la creencia” (p. 41), por lo que muchos chichimecas creen que este platillo se prepara con un animal que tiene ciertas propiedades y que puede curar inmediatamente algunas enfermedades, —incluso las más graves—. La rata y en especial la rata magueyera guisada en caldo, se vuelve una sustancia con atributos mágicos y nutritivos por su naturaleza y vida en el monte, que son regeneradores de la fuerza.

La fuerza en el contexto chichimeca, es vista como la energía del cuerpo que permite poder realizar las actividades cotidianas, ya que la mayoría de los chichimecas se caracterizan por ser personas muy trabajadoras, saludables y fuertes para los trabajos del campo. En contextos como el totonaco de Veracruz, una visión similar a esta fuerza, se encuentra presente en los alimentos a través de la comida ritual como nos explica Peralta (2011): “Pareciera que una de las características de los rituales es lograr que la comida ritual provea de fuerza a los diferentes comensales (humanos y no humanos), con el propósito de brindar energía vital con fines muy específicos” (p.171), en ambos casos con fines curativos.

Esta comida curativa es apreciada además, porque su consumo se relaciona con el ciclo anual ritual y festivo y con los conocimientos tradicionales asociados al entorno y a la naturaleza. La rata magueyera tiene un ciclo de vida que la mayoría de los chichimecas conocen a la perfección, y que respetan para que el uso de este recurso pueda ser sostenible. Las ratas magueyeras se reproducen al final del otoño y se resguardan con sus crías en sus madrigueras debajo de los magueyes durante todo el invierno para poder soportar las bajas temperaturas. Son en los meses de mayo a agosto cuando se pueden cazar, ya que las crías se han desarrollado por lo que pueden atrapar a las ratas más grandes; además, este tipo de roedores son difíciles de cazar pues son muy ágiles y pueden esconderse con facilidad entre el monte, lo que incrementa el valor simbólico de este preciado platillo.

Me pude percatar que el guiso de la rata magueyera (*Vid. Figura 71*) es preparado por hombres y mujeres chichimecas y que se consume con ratas frescas recién traídas del monte, peladas y limpias, a las

que se les extraen las vísceras y de les cortan las patas. La preparación de este platillo incluye además: cebolla, ajo, masa de maíz, chile guajillo, ramas de cilantro, sal y raíz de chilcuague.



Figura 71. Guiso de rata magueyera utilizado como comida ritual-curativa en la Misión de Chichimecas.

Fotografía propia.

Se cocina en una cazuela u olla de barro y se consume caliente por el enfermo, varias veces al día hasta que se logre reponer la debilidad. Tuve la oportunidad de probarlo, ya que las señoras de la Misión me ofrecieron probar un plato de caldo con una rata. Este platillo tiene un sabor fuerte y picante por la raíz de chilcuague, la carne es muy suave, tiene un sabor parecido al de las ancas de rana y debo decir que me pareció delicioso.

Es importante analizar este ejemplo, ya que nos da una idea de los diferentes usos y funciones que tienen determinados platillos de la comida tradicional chichimeca; en este caso la función ritual. Es así que para reforzar este planteamiento acerca de la comida ritual, relacionemos tres aspectos importantes que Good (2011) considera para el estudio de estos casos.

Como primer punto tenemos que para poder identificar una comida cuyo uso/función es ritual, se deben tomar en cuenta “los valores y conceptos colectivos que expresa la acción de alimentar a otros” (p.49). En nuestro ejemplo del caldo de rata, los valores se expresan cuando miembros de la comunidad alimentan a otros como forma de establecer vínculos de solidaridad en los que conceptos como la enfermedad, la salud, la fuerza y la debilidad cobran un sentido especial.

Good distingue también que en esta comida es importante identificar “el efecto instrumental [...] y el uso ceremonial que le dan las comunidades” (Ibídem, p.50), como en el caso de las comidas especiales elaboradas para o por ciertas personas, las características que deben tener los ingredientes o los momentos en los que han de ser adquiridos en relación a un determinado tiempo calendárico u estacional. Lo anterior lo podemos ubicar en el uso del caldo de rata donde no se realiza una ceremonia que acompaña al efecto instrumental en el acto de comer, pero sí se realizan peticiones en las ceremonias rituales de primavera para la abundancia de la comida y los bienes que se reciben de ella; incluidas las ratas magueyeras y los bienes que los chichimecas reciben de estos animales. Además de que es consumido especialmente por personas en ciertas condiciones (enfermas, parto y cuarentena o debilidad) y existen restricciones temporales (calendáricas) para poder cazar las ratas que cumplan con ciertas características físicas.

El último aspecto a considerar en el uso de las comidas rituales es la cuestión estética, donde se resalta la relevancia que tienen “las propiedades físicas de la comida, como sabor, textura, color y olor” (Ibídem, p.52). Ya que como lo sugiere Good, “Todos esos detalles influyen en la eficacia ritual de la comida” (Ibídem, p.53). Este aspecto se puede demostrar en que el caldo de rata es sólo cocinado en utensilios de barro para dar una cocción prolongada, un mejor sabor y que este caldo condense sus propiedades curativas. Por otro lado, la textura y la apariencia de este platillo están estrechamente relacionados a la cuestión estética y funcional ya que se agrega masa para espesarlo y que tenga una mejor textura. Y para esta preparación la rata, a diferencia de otros platillos se cocina y se sirve abierta por la mitad, cortada en trozos pequeños, sin garras ni dientes, aspectos que relacionan la textura con el sabor y la funcionalidad del platillo.

Hemos finalizado este capítulo tratando de conocer el significado que tiene la comida tradicional chichimeca y los vínculos que se establecen en comunidad a través de ella; haciéndose presentes en los días de fiesta y celebración. También conocimos las particularidades de este tipo de comida en sus funciones festivas-rituales. La última parte de este trabajo de tesis, se presenta en seguida dedicada a establecer algunas consideraciones finales.



# **Consideraciones Finales**

A lo largo de los anteriores capítulos realizamos una aproximación al estudio de las manifestaciones culturales en torno a la alimentación teniendo como caso de estudio la comida ancestral, comunitaria y viva de los *Eza'r*. Todo ello, partiendo de la conceptualización de la alimentación como parte inseparable de la cultura, de la diversidad y de la vida en sociedad.

Conocimos los antecedentes de la alimentación *Eza'r*, estableciendo que esta tradición culinaria en su mayoría es una herencia de las costumbres alimentarias de sus antepasados nómadas cazadores-recolectores. Partiendo de estos antecedentes, nos acercamos al análisis del entorno comunal de *Ranzo Uza'*, lo que nos permitió ubicar a nuestros sujetos de investigación en su vida cotidiana. Dentro de esta vida en comunidad tuvimos un acercamiento a los espacios y a las funciones donde se crea colectivamente la comida de uso festivo-ritual de los *Eza'r*, donde existe una conexión en los distintos elementos que componen su complejo bio-socio-cultural.

Finalmente, en el último capítulo pudimos apreciar un panorama general de los platillos y bebidas que conforman esta tradición gastronómica, así como sus funciones en sus formas festivo-rituales. Lo anterior se apoyó en los ejemplos concretos de los tamales verdes chichimecas y el caldo de rata, donde se mostró la importancia del ritual y la fiesta como actos colectivos en los que se busca a través de la comida la reafirmación de la identidad, la cohesión social y la continuidad cultural.

Los resultados de este proceso de investigación reafirman nuestro planteamiento inicial, acerca de importancia de esta forma de alimentación que se interrelaciona como una parte fundamental de la identidad indígena de los *Eza'r*. Estas manifestaciones culturales en torno a la alimentación guardan un lugar relevante en la estructuración de su vida comunal y de su identidad; pues contienen un valor patrimonial comunitario que es reconocido como una herencia ancestral.

Durante mis cortas estancias en la comunidad, pude conocer que la función de la comida está presente en varios momentos de la vida cotidiana de muchos *Eza'r* y en la mayoría de sus tradiciones, costumbres y rituales donde se establecen relaciones de intercambio, que permiten repetir actos colectivos y mantener viva su cultura. Estudiando a mayor profundidad el contexto y relacionándome con algunos miembros de *Ranzo Uza'*, aprendí que su forma de alimentación proviene de recursos biológicos y culturales y que forma parte de un gran acervo cultural-natural considerado como un patrimonio gastronómico que se relaciona con una continuidad histórica a través del tiempo y a través de la tradición oral.

Forma parte también, de la riqueza cultural de nuestra comida tradicional mexicana, aunque su estudio al igual que otras formas de alimentación fuera del contexto mesoamericano no ha sido abordado en forma particular pero, contribuye como caso de unicidad y autenticidad —al igual que otras formas de alimentación en contextos indígenas— a mantener una tradición gastronómica.

Cabe mencionar que en el presente trabajo de investigación de tesis se abordaron los aspectos considerados desde mi particular punto de vista más significativos, dejando escapar la atención a puntos

importantes que pudieron ser estudiados a mayor profundidad, pero que requerían una investigación más profunda que puede ser realizada a través de futuros estudios del tema. Estos aspectos son la consideración de este legado ancestral como patrimonio cultural, un registro más amplio y completo de todas las festividades de los *Eza'r* donde participa la comida tradicional y sus funciones socio-culturales, además de registrar y analizar las hierbas y plantas que son utilizadas como alimento y como parte de la medicina tradicional *Eza'r*.

Es importante considerar también que para futuras investigaciones dentro de *Rancho Uza'*, se tomen en cuenta las siguientes recomendaciones:

1) Al momento, el CONABIO tiene un registro completo de las especies plantas y animales que habitan en la Reserva de la Sierra Gorda, lo cual no incluye la parte de la sierra donde se ubica *Rancho Uza'*. Es importante que este complejo biocultural sea estudiado para poder catalogar la riqueza de fauna y flora ahí contenida además de la relación de los miembros de la comunidad con el uso de estos recursos.

2) Es primordial el estudiar la relación entre la alimentación de los *Eza'r* y las condiciones de pobreza en las que muchos de ellos viven. Esta paradoja de poseer como cultura una gran diversidad alimentaria y al mismo tiempo permanecer en condiciones de pobreza, debe de ser investigada en este contexto. Al mismo tiempo, un estudio del valor nutricional que tienen los alimentos en la dieta *Eza'r* podría brindarnos información concreta acerca de la importante relación entre la comida tradicional y la salud.

3) Es conveniente hacer una aproximación al estudio de los derechos alimentarios en el contexto *Eza'r* y analizar a profundidad los cambios en la alimentación que el factor globalización ha llevado a esta comunidad, así como toma decisiones y la responsabilidad colectiva a decir y a ser informados sobre todo lo que concierne a la alimentación.

Retomando este último punto, se llega a la conclusión que son los *Eza'r* como los poseedores de estos saberes y sabores indígenas, son los individuos encargados de poder decidir el destino de su cultura y de esta riqueza ancestral. Es la comunidad, quien tendrá que determinar su transcendencia considerando los factores externos e internos que puedan obstruir la apreciación de su cultura y de sus manifestaciones alimentarias como son la discriminación, la violencia, la pobreza y la desigualdad.

Es además imprescindible considerar los cambios inminentes a los que se enfrenta su propia cultura, su comunidad y su forma tan particular de alimentarse, como la pérdida de territorio provocada por la urbanización desmedida, la pérdida de espacios de contención de diversidad biológica de plantas y animales, la pérdida de conocimientos tradicionales vinculados a la alimentación (como la identificación de plantas medicinales y de condimentos), así como la introducción de nuevos alimentos dentro de la dieta indígena y sobre todo los provenientes de la industrialización alimentaria.

De igual manera, parte importante de esta revaloración culinaria es corresponsabilidad de las autoridades locales y estatales. En el estado de Guanajuato se promueven el turismo y la cultura

gastronómica, así como el intercambio de las cocineras tradicionales incluidas las de *Ranzo Uza'*, que viajan a otros países para dar a conocer sus platillos y bebidas. Pero en estas experiencias se incluyen determinadas manifestaciones gastronómicas, bajo ciertos criterios que excluyen a la mayoría de cocineras y cocineros que desempeñan sus conocimientos en la cotidianidad.

Esta y otras formas de promoción de la cultura gastronómica, están lejos de fomentar un desarrollo humano (económico, social, cultural) en sus contextos locales como en *Ranzo Uza'*, pues son generadas sin una verdadera participación y acción de sus poseedores. Lo anterior se hace evidente ya que a enero de 2016, no existe un área específica de estudio del patrimonio cultural inmaterial en la Secretaría de Turismo del Estado de Guanajuato, mucho menos del patrimonio gastronómico que incluya el registro y promoción de la comida tradicional indígena guanajuatense.

Los retos a los que se enfrenta la comida tradicional chichimeca son muchos. Sin embargo, en años recientes han surgido nuevas estrategias desde la gestión local, autogestión o gestión comunitaria, que han servido para fomentar en las generaciones presentes el rescate, la promoción y la valoración de su cultura y su forma de alimentación. Estos esfuerzos, en parte, se presentan como una lucha o un acto de rebeldía contra el gobierno, el capitalismo, la pobreza, la falta de empleo y la marginación.

Es interesante ver que desde la perspectiva de algunos miembros de la comunidad, esta autogestión es un paso sin retorno al despertar de conciencia de la propia identidad y de la lucha por el reconocimiento desde el contexto comunitario; es una resistencia y una apropiación. Una de las mujeres *Eza'r* interesada en su comunidad, comparte lo siguiente:

El municipio [autoridades] nos quiere nada más para pura exhibición sobre todo en las campañas. Le ponen aquí en San Luis para el turismo: "La Gran Nación Chichimeca". ¿Y cuál? Los chichimecas estamos bien olvidados, no es posible que a estas alturas nos sigan utilizando. Uno pelea con uñas y dientes para darse a entender y para defenderse de los demás, de la gente que a uno lo ataca. Por eso yo entiendo a mi gente, entiendo que a veces ya no quiera seguir con esto [mantener su cultura], pero de igual manera nosotros estamos trabajando en tratar de conservar lo que es nuestro (Anónimo, enero de 2016).

Las acciones llevadas a cabo por algunos representantes dentro de la comunidad, como aquellos que realizan el fomento a la lengua materna, la organización de festivales y de muestras dancísticas tradicionales; son una demanda a sus derechos colectivos y una forma de reivindicación de su pueblo indígena tras años de invisibilidad. Se plantean desde la perspectiva indígena como una garantía de que pueden tomar decisiones y hacerlas respetar como sujetos de derecho, pues ejercer su autodeterminación como comunidad es indispensable para su desarrollo y para la toma de decisiones.

Lo anterior incluye por supuesto a sus formas ancestrales de alimentación como un derecho, pero un derecho que sirva para poder elegir, un derecho para determinar cómo quieren alimentarse y que las condiciones de pobreza no sean un factor determinante en la búsqueda de fuentes de subsistencia. Elegir y consumir los alimentos que nos conviene, que queremos y que nos gusta comer tiene que ser una elección. El que se respeten las formas ancestrales de alimentación o se puedan consumir otro tipo de productos y alimentos considerados no tradicionales, debe de ir de la mano de la valoración de la propia cultura y del respeto a la diversidad cultural y alimentaria.

Y es que la tradición como hemos visto es un proceso vivencial, no es algo inmutable, nos es quietud total, es continuidad en el cambio. Toda tradición alimentaria no niega la existencia y el disfrute de otras formas de alimentación así como la incorporación de nuevos elementos.

Por el contrario, mantiene su esencia pero tiene apertura al cambio y a la transformación paulatina; da cuenta de la época en la que nos situamos y el tiempo en que vivimos. Dentro de la tradición nos adaptamos y adoptamos nuestro entorno, pues cualquier persona en el mundo incluso en el contexto *Eza'r*, puede consumir también lo que el mundo moderno le ofrece sin por ello dejar de pertenecer a su grupo.

La decisión que los miembros de la comunidad tomen, debe ser asumiendo su cultura y su identidad, sin imposiciones o condiciones. Debe existir la libertad de elección y exigirse como un derecho humano y un derecho cultural permanecer de acuerdo a las circunstancias que se les presenten como sociedad. Poder elegir las condiciones y el ritmo al que se desarrolla su comunidad es indispensable para visualizar su forma de vida futura. En palabras de un *Eza'r*:

Hay que conocer la Misión, saber que tiene la Misión, tiene muchas cosas nada más que muchos no lo saben, porque tal vez nosotros no lo hemos comunicado, pero ya van a ver que sí. A mí me interesa mucho mi comunidad por eso manejamos danza, música, bailes tradicionales, gastronomía, es lo que estamos promoviendo (José Carmen García Ramírez, julio de 2015).

Considero que la clave de la continuidad y el desarrollo cultural en este contexto indígena es la apropiación de la propia cultura y en especial de las formas de alimentación. Pero no una apropiación cualquiera, sino una apropiación para todos y todas, una apropiación incluyente en la interculturalidad, que permita el acceso al conocimiento de la diversidad cultural y alimentaria, donde el respeto a la otredad en cada uno de sus esferas sociales permita una valoración de lo nuestro en apertura y diálogo continuo, por el simple pero complejo hecho de alimentarnos.



# Referencias

- Álvarez, M.** (2003). *Las recetas de cocina, arte y parte de la tradición* En *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 7, 5° Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Memorias*. México: CONACULTA, pp. 21-35.
- Bauman, Z.** (2006). *Comunidad: en busca de seguridad en un mundo hostil*. España: Siglo XXI.
- Bonfil, G.** (1990). *México profundo Una civilización negada*. México: Consejo Nacional para la Cultura y Artes-Grijalbo.
- Camarillo, L. E. (Coordinador).** (2010). *Monografía de la Sierra Gorda, (Municipio de Victoria, Tierra Blanca, Atarjea y Santa Catarina)*. México: Gobierno del Estado de Guanajuato.
- CDI (Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas Guanajuato).** (2010). *Indicadores sociodemográficos de la población total y la población indígena 2010*. Disponible en: [www.cdi.gob.mx/cedulas/2010/PUEB/21140-10.pdf](http://www.cdi.gob.mx/cedulas/2010/PUEB/21140-10.pdf)
- Claval, Paul** (2002). *El enfoque cultural y las concepciones geográficas del espacio*. En Boletín de la A.G.E. (34). Universidad de Paris-Sorbonne, pp. 21-39.
- CONACULTA (Consejo Nacional para la Cultura y las Artes).** (2004). *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*. México: CONACULTA.
- (Comp.)** (2002). Cap. *La frontera Norte: manifestaciones de su astronomía*. En *Cuadernos Patrimonio Cultural y Turismo. Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe 2002*. México: CONACULTA, pp. 41-86.
- CONABIO (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad) e IEE (Instituto de Ecología del Gobierno del Estado Guanajuato).** (2012). *La Biodiversidad en Guanajuato: Estudio de Estado. Volumen II. Guanajuato, México: CONABIO-IEE*.
- CONAPO (Consejo Nacional de Población).** (2010). *Indicadores de marginación*,  
Disponible en:  
<http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/indiMarginacLoc.aspx?refnac=110330110>
- CONEVAL (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social).** *Informe CONEVAL*

2010. Disponible en:

[http://www.coneval.org.mx/Informes/Coordinacion/INFORMES\\_Y\\_PUBLICACIONES\\_PDF/Informe\\_de\\_Pobreza\\_en\\_Mexico\\_2010.pdf](http://www.coneval.org.mx/Informes/Coordinacion/INFORMES_Y_PUBLICACIONES_PDF/Informe_de_Pobreza_en_Mexico_2010.pdf)

**CONEVAL-SEDESOL** (2015). Informe Anual sobre la Situación de Pobreza y Rezago Social 2015

Disponible en: [http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/44793/Guanajuato\\_033.pdf](http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/44793/Guanajuato_033.pdf)

**Cordón, F.** (1999). Ilustraciones Altisent A. *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona, España: Tusquets.

**Durkheim, E.** (2007). *Las formas elementales de la vida religiosa*. México: Colofón.

**Ecoespaña-Instituto de Recursos Mundiales (WRI), Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y Banco Mundial.** (2007).

*Recursos mundiales. La riqueza del pobre Gestionar los ecosistemas para combatir la pobreza.*

Madrid-Washington, DC: Ecoespaña-WRI.

**Eliade, M.** (2001). *El mito del eterno retorno Arquetipos y repetición*. Buenos Aires, Argentina: Emecé.

**FAO, (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura).** (s. f.).

Disponible en:

<http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s07.pdf>

**Fischler, C.** (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España: Anagrama.

**Garine de, I.** (Mayo, 1987). *Alimentación, cultura y sociedad*. En *El Correo Una ventana abierta al mundo*. XI (5), pp. 4-7.

**Geertz, C.** (2003). *La Interpretación de las Culturas*. Barcelona, España: Gedisa.

**Giménez, G.** (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. México: CONACULTA-ITESO.

**Gobierno del Estado de Guanajuato.** (2010). *San Luis de la Paz Nación Chichimeca Colección Monografías Municipales de Guanajuato*. México: Guanajuato, Gobierno del Estado.

**Gómez, R. A.** (2011). *Las fiestas de los santos en contextos campesinos de origen indígena*. BUAP. Elementos 83, 9-14.

**Good, C. y Corona de la Peña, L. E.** (Coordinadoras). (2011). *Comida, Cultura y Modernidad en México Perspectivas antropológicas e históricas*. México: INAH-ENAH.

**Harris, M.** (1991). *Bueno para comer. Enigmas de la alimentación y cultura*. México. CONACULTA-Alianza Editorial.

**Herrejón, C.** (1994). *Tradición. Esbozo de algunos conceptos en Relaciones*. Estudios de historia y

sociedad. Vol. XV. Núm. 59. Zamora. El Colegio de Michoacán. 1994. pp. 135-149.

**Iwaniszewski, S., Vigliani, S. y Loera, M.** (2011). (Presentación) En *Identidad, paisaje y patrimonio*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia- Escuela Nacional de Antropología e Historia, pp. 7-19.

**Instituto de Cultura del Estado de Guanajuato.** (1995). *Narraciones Chichimeca-Jonaces*. Guanajuato, México: La Rana.

**IPLANEG, (Instituto de Planeación del Estado de Guanajuato).** (2012). *Programas Regionales del Estado de Guanajuato Visión 2018*. Disponible en [http://iplaneg.guanajuato.gob.mx/contactanos/biblioteca-digital/doc\\_view/117-programas-regionales-vision2018-preliminar](http://iplaneg.guanajuato.gob.mx/contactanos/biblioteca-digital/doc_view/117-programas-regionales-vision2018-preliminar)

**Iturriaga, J. N.** (1998). *Las cocinas de México*. México: Fondo 2000.

**Linares, E. y Bye, R.** (2015). *Las especies subutilizadas de la milpa*. (1 de mayo de 2015), 6 (5). UNAM, Revista Digital Universitaria.

**López, A.** (1996). *La cosmovisión mesoamericana*. En *Temas mesoamericanos*. México: Consejo nacional para la Cultura y las Artes- Instituto Nacional de Antropología e Historia, pp. 471-499.  
(2004). 1. *El núcleo duro, la cosmovisión y la tradición mesoamericana*. En *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. México: Consejo nacional para la Cultura y las Artes-Fondo de Cultura Económica, pp. 47-65.

**Marcelli, A.** (2003). *La comida y los recetarios como parte de un proceso cultural* En *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 7, 5º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Memorias*. México: CONACULTA, pp. 109-119.

**Montero, M.** (2004). *Introducción a la psicología comunitaria. Desarrollo, conceptos y procesos*. Buenos Aires, Argentina: Paidós.

**Mora-Olivo, A. et al.,** (2009). *Chochas: Las flores comestibles del desierto*. CienciaUAT [en línea] 4 (Octubre-Diciembre).

**Mouriño, R., Espinoz, P. y Moreno, L.** (1991). *El conocimiento científico, en Factores de Riesgo en la Comunidad I*. México: Facultad de Medicina, UNAM, pp. 23-26.

**Muñoz, D.** (1892). *Historia de Tlaxcala*. México: Fondo Histórico Ricardo Covarrubias. Fondo Histórico

Ricardo Covarrubias, Biblioteca Universitaria "Raúl Rangel Frías" Universidad Autónoma de Nuevo León, versión digital.

- Padilla, C.** (2003). *Recetarios y recetas como objetos patrimoniales* En *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 7, 5° Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Memorias*. México: CONACULTA, pp. 85-93.
- Peralta, E.** (2011). 9. *Las ofrendas alimentarias en el ritual de "levantamiento" entre los totonacos de Coahuilán, Veracruz*. En *Comida, Cultura y Modernidad en México Perspectivas antropológicas e históricas*. México: INAH-ENAH, pp. 168-186.
- Rábago, F. J.** (2011). *Líneas de investigación cualitativa*. Guanajuato, México: Universidad de Guanajuato.
- Radcliffe-Brown, A. R.** (1986). *Estructura y función en la sociedad primitiva*. Barcelona, España: Planeta-Agostini.
- Ramos, J. y Pino, J. M.** (1989). *Los Insectos comestibles en el México antiguo: estudio etnoentomológico*. México: AGT.
- Rendón, J. J.** (2003). *La Comunalidad. Modo de vida en los Pueblos Indios Tomo I*. México: CONACULTA-Dirección General de Culturas Populares e Indígenas.
- Revista de los alimentos chichimecas jonaces en sus Estaciones del año / Richhir Uts' a ndi Eza'r sapha na'í enhá.** (Diciembre de 2008 y Abril de 2009 (N° 1 y 2).
- Rojas, R.** (2013). *Guía para realizar investigaciones sociales*. México: Plaza y Valdés.
- Román, J. F.** (2013). *El Camino Real de Tierra Adentro y el Tercer Concilio Provincial Mexicano*. En: Lira, A. et al. *Derecho, política y sociedad en la Nueva España a la luz del Tercer Concilio Provincial Mexicano (1585)*. México: El Colegio de Michoacán, El Colegio de México, pp. 275-294.
- Rosas, N. y Apodaca, M.** (1998). *Compendio Lexicográfico de los alimentos en Guanajuato*. Guanajuato, México: La Rana.
- Sahagún de, F. B.** (1830). *Historia General de las Cosas de Nueva España Tomo III*. México: Fondo Histórico Ricardo Covarrubias.
- Santa María de, F. G.** (2003). *Guerra de los chichimecas (México 1575- Zirotto 1580). Estudio Introductorio Paleografía y notas por Alberto Carrillo Cázares*. Zamora, México: El Colegio de Michoacán, Universidad de Guadalajara, El Colegio de San Luis.

- SEDESOL (Secretaría de Desarrollo Social).** (2010). *Catálogo de localidades, Sistema de Apoyo para la Planeación del PDZ. Indicadores de marginación. Misión de Chichimecas.* Disponible en:  
<http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=07&mun=059>
- SEMARNAT (Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales).** (1999). (Introducción) En *Programa de manejo reserva de la biosfera Sierra Gorda.* México: Instituto Nacional de Ecología, pp.9-16.
- Stoopen, M.** (2013). *Cocina y Cultura.* México: Instituto Nacional de Bellas Artes-CONACULTA.
- Taylor, C.** (1996). *Identidad y reconocimiento.* Montreal, Canadá: Universidad de McGill, pp. 10-19.
- Toledo, V. M. y Barrera-Bassols, N.** (2009). *La memoria biocultural La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales.* Barcelona, España: Icaria.
- UNESCO, (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura).** (2001). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.* Paris, Francia: UNESCO.
- UNESCO, (United Nations Educational Scientific and Cultural).** (2010). *Organization Traditional Mexican cuisine-ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm.* Nairobi, Kenia: UNESCO.
- Uzeta, J.** (2013). *Ley indígena y ciudadanías étnicas: Propuesta desde Guanajuato.* En *Identidades diversas, ciudadanías particulares. Reflexiones sobre la relación entre “ser indígena” y “ser ciudadano”.* México: El Colegio de Michoacán-Fideicomiso “Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor”, pp.89-114.
- Villoro, L.** (1998). *Sobre la identidad de los pueblos.* En: *Estado plural, pluralidad de culturas.* México: UNAM-Paidós. pp. 63-78.

# Anexos

# ANEXO 1. Guía de Diario de Campo basado en la Observación Participante en la Comunidad Indígena Misión de Chichimecas, San Luis de la Paz Guanajuato



## ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS SUPERIORES UNIDAD LEÓN

**“Las manifestaciones culturales en torno a la alimentación. Estudio de caso de la comida ancestral, comunitaria y viva de la comunidad indígena Misión de Chichimecas en San Luis de la Paz, Guanajuato”**

**Guía de Diario de campo basado en la Observación participante, utilizado en investigación de Tesis, para obtener el grado de Licenciatura en Desarrollo y Gestión Interculturales**

Diario de campo	
Número de visita:	
Festividad o acontecimiento de observación:	
Lugar de visita:	
Duración de la visita (número de días):	

Registro de la Observación participante			
Número de día:		Observaciones	Notas
Lugar:			
Fecha:			
Hora:			
Duración de la observación participante:			

## **ANEXO 2. Guía de Entrevista Estructurada para participantes del Concurso de Comida Tradicional y Comida Ritual Chichimeca en la Misión de Chichimecas, San Luis de la Paz Guanajuato**



### **ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS SUPERIORES UNIDAD LEÓN**

**“Las manifestaciones culturales en torno a la alimentación. Estudio de caso de la comida ancestral, comunitaria y viva de la comunidad indígena Misión de Chichimecas en San Luis de la Paz, Guanajuato”**

**Guía de Entrevista estructurada utilizada en investigación de Tesis, para obtener el grado de Licenciatura en Desarrollo y Gestión Interculturales**

#### **Introducción.**

Antes de comenzar con la entrevista, quisiera agradecer el tiempo y la atención que se toma para poder contestar las preguntas que a continuación serán grabadas únicamente en voz. Hago de su conocimiento que la información recabada, será utilizada sólo con fines académicos, mostrándose como parte fundamental de un documento de investigación de Tesis, para obtener el grado de Licenciatura en Desarrollo y Gestión Interculturales.

El objetivo principal, de los datos que usted pueda aportar, es entender la importancia que tiene para los habitantes de esta comunidad la preparación de la comida tradicional chichimeca de sus ingredientes, de sus formas de preparación y de las actividades cotidianas que realiza en torno a su alimentación. Siéntase en confianza para poder responder las preguntas con toda calma y en libertad para poder expresarse u omitir alguna de sus respuestas.

De igual forma quiero decirle que la información recabada será totalmente confidencial y se manejará con absoluta discreción.

#### **Preguntas de Investigación.**

##### **Parte 1) Comunidad indígena, cultura y cosmovisión.**

- ¿Considera esta comida como parte de su identidad?
- ¿Considera esta comida como una herencia de su cultura o de sus antepasados?
- ¿Dentro de la comunidad existen alimentos que únicamente se preparen o coman en fiestas importantes?
- ¿Cuáles son estos platillos o bebidas?
- ¿Quiénes son las personas que cocinan en estos festejos?
- ¿Qué alimentos se sirven en otras festividades importantes como las fiestas patronales?
- ¿Qué alimentos se sirven en festejos importantes como en las bodas o bautizos tradicionales?

##### **Parte 2) Espacio geográfico (naturaleza) y espacio cultural.**

- ¿Existen alimentos que se comen sólo en temporadas y cuáles son estos alimentos?
- ¿En la comunidad hay alimentos que tengan propiedades curativas, cómo cuáles y para qué son utilizados?
- ¿Existen alimentos que sean o tengan propiedades mágicas?
- ¿Cómo obtiene usted los alimentos con los que prepara su comida diaria?
  - a) los compro b) los intercambio c) los recolecto
- ¿En dónde compra los productos o alimentos que consume a diario?
  - a) tianguis o mercado local b) tienda de la comunidad c) supermercado
- ¿De qué forma obtiene los alimentos con los que prepara los platillos tradicionales?
- ¿Usted practica la caza o la recolección de alimentos y qué tipo de alimentos son los que caza o recolecta?
- ¿Practica usted algún tipo de agricultura y qué semillas o plantas son las que siembra?

### **Parte 3) Comida tradicional: tradiciones y costumbres alimentarias**

- ¿Quién le enseñó a cocinar?
- ¿Cómo sirve estos platillos en casa?
- ¿En qué utensilios los cocina comúnmente o qué utensilios utiliza para prepararlos?
- ¿Existen alimentos o bebidas rituales que se consuman en ceremonias o festividades?
- ¿Hay alimentos que son o se denominen fríos o calientes?
- ¿Existen alimentos que no puedan comer las embarazadas o los niños pequeños?
- ¿Qué tan seguido consume alimentos hechos con maíz y qué tipo de alimentos hechos con maíz consume?

### **Parte 4) Transformaciones socioculturales y desarrollo comunitario.**

- ¿Cree que ha cambiado la forma de alimentación en la comunidad chichimeca? ¿Por qué cree que se han dado estos cambios?
- ¿Cómo era antes la forma de alimentarse dentro de la comunidad y cómo es hoy en día?
- ¿A qué cree usted que se deban estos cambios?
- ¿Usted piensa que estos cambios han afectado la forma de vida de las personas?
- ¿Considera importante mantener esta Comida Tradicional dentro de su Comunidad?
- ¿Por qué cree que es importante?
- ¿Usted piensa que han influido los productos industrializados que se venden en la comunidad?
- ¿Cree que los cambios en la alimentación influyen en la pérdida de sus costumbres y tradiciones indígenas?

### **Cierre.**

Con la anterior pregunta hemos llegado al final de nuestra entrevista, le reitero mi total agradecimiento por poder compartir esta información.

## **ANEXO 3. Guía de Historia de Vida para habitantes de la Comunidad Misión de Chichimecas, San Luis de la Paz Guanajuato**



Escuela  
Nacional de  
Estudios  
Superiores  
Unidad León

### **ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS SUPERIORES UNIDAD LEÓN**

**“Las manifestaciones culturales en torno a la alimentación. Estudio de caso de la comida ancestral, comunitaria y viva de la comunidad indígena Misión de Chichimecas en San Luis de la Paz, Guanajuato”**

**Guía de Historia de Vida utilizada en investigación de Tesis, para obtener el grado de Licenciatura en Desarrollo y Gestión Interculturales**

#### **Introducción.**

Comenzaré agradeciendo el que pudiera tomarse el tiempo para poder relatarme algunas de las experiencias que ha vivido a lo largo de su vida en relación a la comida y cómo la comida dentro de sus vivencias tiene un papel significativo, en las memorias que a continuación compartirá.

Le recuerdo que sus relatos, forman parte de mi investigación de Tesis de Licenciatura en Desarrollo y Gestión Interculturales y que todo lo que usted me platique será grabado en voz y video. Esta información será utilizada únicamente con fines académicos, así que siéntase en confianza para poder responder las preguntas con toda calma y en libertad para poder expresarse ya que estamos en una plática amena e informal.

<b>Fecha de la entrevista:</b>	<b>Lugar:</b>	<b>Hora:</b>
<b>Nombre del entrevistado:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Edad:</b>
<b>Lugar de nacimiento:</b>	<b>Escolaridad:</b>	<b>Ocupación:</b>

#### **Preguntas de Investigación.**

- 1.- Primero que todo le pediré que me diga ¿para usted qué significa la palabra chichimeca?
- 2.- ¿Usted se considera chichimeca?
- 3.- ¿Es importante para usted ser chichimeca y por qué?
- 4.- ¿Habla usted la lengua Chichimeca Jonaz?
- 5.- ¿Cómo aprendió la lengua? ¿Quién o quienes se la enseñaron?
- 6.- A continuación le mencionaré algunas palabras y me dirá cuál de ellas es más significativa o importante para usted como chichimeca:  
a) La lengua      b) Vestimenta      c) La comida      d) Otro ¿Cuál?
- 7.- ¿Cómo describe el lugar donde vive?
- 8.- ¿Considera usted que vive en comunidad?
- 9.- ¿Cómo considera qué es la vida en su comunidad?
- 10.- ¿Qué lugar ocupa la comida en su vida?
- 11.- ¿Para usted qué es la Comida Tradicional?

12.- ¿Para usted qué es la Comida Ritual?

**-Ahora hablemos de su infancia-** (recuerdos de la infancia inmediata, costumbres y hábitos sus recuerdos gratos o malos recuerdos en relación a su forma de alimentación).

13.- ¿Recuerda cómo era su alimentación cuando era niña (o)?

14.- ¿Cuál era la comida que más le gustaba o que más se comía en su casa?

15.- ¿Quién o quiénes se encargaban de cocinar?

16.- ¿Recuerda cuál era la forma de cocinar (leña, gas, carbón) o qué utensilios utilizaban (molcajete, metate, ollas de barro, molinillos, cucharas de madera)?

17.- ¿Recuerda qué significó la comida para usted en esta época?

**-Pasemos a su juventud** (aprendizajes en torno a la cocina, enseñanzas, desarrollo de gustos, transmisión de conocimientos, relación con adultos).

18.- ¿Usted aprendió a cocinar?

19.- ¿Quién o quiénes le enseñaron?

20.- ¿Cómo fue que aprendió (sólo mirando, le daban instrucciones o consejos de cocina)?

21.- ¿Considera que fue un aprendizaje importante en su vida y por qué?

**-Hablemos ahora de su etapa adulta** (ritualidad, tradiciones y costumbres culinarias, roles sociales en torno a la alimentación).

22.- ¿Quién o quiénes preparan los alimentos en casa?

23.- ¿Qué tan seguido cocina y qué es lo que más cocina?

24.- ¿Cuáles son los platillos que cocina en ocasiones especiales (fiestas patronales, bodas, bautizos)?

25.- ¿Qué significado tiene para usted cocinarlos?

26.- ¿Cómo prepara sus alimentos cotidianos?

27.- ¿Qué tipo de cocina tiene (de gas, de leña, carbón)?

28.- ¿De dónde obtiene sus ingredientes?

29.- ¿Qué utensilios y de qué materiales utiliza comúnmente en su cocina (trastes, ollas, cucharas)?

30.- ¿Usted le ha enseñado a cocinar a sus hijos, hijas, nietos o nietas?

31.- ¿Usted cría animales para su consumo y cómo los cría?

32.- ¿Encuentra usted alguna diferencia entre comer un animal criollo y uno comprado?

33.- ¿Practica usted la agricultura y qué es lo que siembra?

34.- ¿Cómo lo hace y qué herramientas utiliza?

35.- ¿Consume productos que usted caza o recolecta?, ¿cuáles son?

**-Por último conozcamos sus perspectivas Futuras** (comunidad, alimentación futura, cambios).

36.- ¿Cree que a lo largo de su vida ha cambiado la forma en la que se alimenta?

37.- ¿Cómo ha cambiado y por qué motivos se han dado estos cambios?

38.- ¿Usted cree que estos cambios han afectado la forma de vida de las personas o su salud?

39.- ¿Le gustaría que usted o su familia regrese o mantuviera su forma de alimentación tradicional?

40.- ¿Considera que es importante conservar los alimentos tradicionales de su comunidad? ¿Por qué lo considera así?

**Cierre.**

Con la pregunta anterior hemos concluido esta plática, le agradezco el tiempo que me brindó para poder conversar y compartir sus recuerdos y su historia.

**ANEXO 4. A ndi Eza ´r o Alimentos chichimecas. Algunos ingredientes de la alimentación chichimeca en San Luis de la Paz, Guanajuato**

Nombre en chichimeca jonaz	Nombre en español	Nombre científico
Kangj*	Tlacuache	<i>Didelphis**</i>
Tangwe'*	Liebre	<i>Lepus**</i>
Tangwe'*	Conejo	<i>Sylvilagus**</i>
Ninch's*	Ardilla de tierra	<i>Spermophilus**</i>
Sazi'r*	Tuza enana	<i>Thomomys**</i>
Siméthe*	Coyote	<i>Canis**</i>
Up'o*	Nopal	<i>Opuntia spp.**</i>
Ruwo'r*	Pato	<i>Anas platyrhynchos domesticus**</i>
Sipher*	Lagartija escamosa de mezquite	<i>Sceloporus grammicus**</i>
Chilitu Pipe'*	Biznaga de chilitos	<i>Mammillaria magnimama***</i>
	Epazote	<i>Chenopodium ambrosioides***</i>
Chiza'*	Quelite	<i>Amaranthus hybridus***</i>
Nincha'*	Chilcuague	<i>Heliopsis longipes***</i>
Sinkhén*	Verdolagas	<i>Portulaca oleracea</i>
Pipe'*	Biznaga	<i>Echinocactus platycanthus Myrtillocactus geometrizans (Mart.)***</i>
embé*	Jitomate	<i>Solanum lycopersicum</i>
Kulandro*	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>
Pizeh'*	Cebolla	<i>Allium cepa</i>
Tar'i Kari pizeh'*	Ajo	<i>Allium sativum</i>
Erár*	Garambullo	<i>Consolle***</i>
Em'á*	Xoconostle	<i>Opuntia lasiacantha (Pfeiff.)***</i>
Uzih kuzo*	Huitlacoche	<i>Ustilago maydis</i>
Ke'e kun'ugá*	Gusanos de maguey	<i>Acentrocneme hesperiaris</i>

<b>Suba' siror*</b>	Flor de palma	
	Nopal cardón (tapona)	<i>Opuntia streptacantha</i> (Lem.) ***
<b>Kankhe**</b>	Frijol	
<b>Ují (tunas)</b>	Nopal chamacuero de tunas	<i>Opuntia tomentosa</i> (Salm-Dyck)***
<b>Muzoh'*</b>	Rata-cambalachera mexicana (Rata Magueyera)	<i>Neotoma mexicana</i> ***

\* *Revista de los alimentos chichimecas jonaces en sus Estaciones del año / Richhir Uts' a ndi Eza'r sapha na'í enhá.* (2008 y 2009) (N° 1 y 2).

\*\*[http://ecologia.guanajuato.gob.mx/sitio/upload/anps/Inventario\\_Fauna](http://ecologia.guanajuato.gob.mx/sitio/upload/anps/Inventario_Fauna)

\*\*\*CONABIO E IEE. (2012). *La Biodiversidad en Guanajuato: Estudio de Estado. Volumen II.* Guanajuato, México: CONABIO-IEE.

