



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA  
DE MÉXICO**

---

---

**ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS SUPERIORES UNIDAD  
LEÓN**

**TEMA:**

**IDENTIDAD Y GASTRONOMÍA: LA COCINA TRADICIONAL DEL  
NORTE DE GUANAJUATO COMO PATRIMONIO CULTURAL**

**MODALIDAD DE TITULACIÓN:**

**TESIS**

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:**

**LICENCIADO EN DESARROLLO Y GESTIÓN  
INTERCULTURALES**

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

**ESTEBAN ALFARO GALVÁN**

**TUTOR:**

**DR. MIGUEL SANTOS SALINAS RAMOS**



León, Guanajuato

2019



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**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.

## **AGRADECIMIENTOS:**

Agradezco el apoyo de mis padres y mi hermano, ya que sin ellos no podría llegar hasta donde estoy parado ahorita, por el tiempo y dedicación que me han ofrecido en los tiempos difíciles y divertidos al momento de hacer esta investigación.

También agradezco a Katina, amiga inseparable de mí y mi familia, quien me ha estado apoyando, desde lejos, en recomendándome y prestándome libros y artículos sobre la gastronomía de México, por apoyarme en los momentos más difíciles y enseñarme a disfrutar lo que estoy haciendo, a desenvolverme y por ayudarme a centrarme en lo más importante.

Agradezco a mis maestros de la carrera, Alicia y amigos y amigas por motivarme a no dejar la carrera, a creer en mí mismo y a tener la confianza de poder hacer más, a superar mis miedos más fuertes, por enseñarme temas relevantes para aplicarlos en mi vida; a la UNAM por haberme aceptado, ser estudiante y alumno, por dejarme participar en eventos culturales.

Agradezco, también, a la Beca para Titulación Egresados Alto Rendimiento 2018-2019 por haberme ayudado a investigar y terminar mi tema de investigación.

Y por último, agradezco a mi maestro, amigo y asesor Dr. Miguel Santos Salinas Ramos, por presionarme a tener las cosas en tiempo y forma, por prestarme libros suyos para completar mi bibliografía, por tenerme paciencia en la entrega de los avances, por confiar en mí para ser mi trabajo de investigación, por hacer de mí una persona participativa y coherente en las cosas que digo y por muchas otras cosas más.

## ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	4
<b>CAPÍTULO I. GASTRONOMÍA EN MÉXICO</b> .....	42
Gastronomía prehispánica .....	42
Gastronomía mestiza .....	49
<b>CAPÍTULO II. GASTRONOMÍA EN GUANAJUATO</b> .....	55
Guanajuato. Una diversidad gastronómica.....	55
Gastronomía guanajuatense .....	65
<b>CAPÍTULO III: GASTRONOMÍA REGIONAL</b> .....	76
La comida como patrimonio y tradición.....	76
Comida tradicional del norte del Estado de Guanajuato.....	87
<b>CAPÍTULO IV.FORMAS DE MANTENER LA COCINA TRADICIONAL DEL NORTE DEL ESTADO DE GUANAJUATO</b> .....	112
Políticas Culturales .....	113
Recetas, recetarios y libros de cocina.....	118
Eventos gastronómicos.....	122
<b>CONCLUSIONES FINALES</b> .....	127
<b>BIBLIOGRAFÍA:</b> .....	129

## INTRODUCCIÓN

De acuerdo con la **UNESCO** (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura) México es uno de los países que cuenta con más patrimonios mundiales en la región de Latinoamérica y el Caribe, estos patrimonios van desde el patrimonio natural hasta el patrimonio cultural, incluyendo el mixto, subacuático, material, inmaterial, entre otros. En el caso del Patrimonio Inmaterial, tiene una gran diversidad cultural como la música, las tradiciones, las costumbres, la vestimenta, el lenguaje, las artesanías, la gastronomía, etcétera (UNESCO, 2019).

En la actualidad, este tipo de patrimonio es el más amenazado, ya que la principal forma de transmitirlo a las futuras generaciones es por medio de la oralidad, de los sentidos y sentimientos y de la experiencia que cada individuo adquiere. Tal es el caso, por ejemplo, de la gastronomía, la cual, cuenta con un sinnúmero de platillos, técnicas y conocimientos que la hacen ser auténtica y diferente.

Ejemplos de es esta gastronomía (prehispánica, virreinal y contemporánea), la cual tiene una gran diversidad de platillos representativos de cada región. Son la comida tradicional del Estado de Michoacán, el mole de caderas de los Estados de Puebla y Tlaxcala, el chilorio de Sinaloa, la cecina y el chorizo del Estado de México, la cochinita pibil y la sopa de lima de Yucatán, el mole de Puebla y Oaxaca, los mariscos en Veracruz, Colima y Nayarit, el pozole de Guerrero, la birria, el consomé y las tortas ahogadas de Jalisco, entre otros gustos gastronómicos, que se encuentran dentro del territorio mexicano.

En este trabajo de investigación se tomará el caso del Estado de Guanajuato, particularmente el norte del Estado, del cual hay escasa información sobre la gastronomía ya que no hay un registro de los platillos y conocimientos tradicionales que están dentro de ésta.

Además de que la mayoría de los jóvenes de las comunidades ya no tienen gran interés en “lo antiguo, obsoleto y viejo”, pero sí en lo “moderno, nuevo y globalizado”, entre otros intereses como trabajar fuera de su comunidad, irse a vivir a la ciudad, etcétera; también, porque son pocas las personas, especialmente mujeres, que se dedican a conservar, difundir y representar dentro y fuera de su comunidad sus platillos y por la escasa creación de políticas culturales para la protección de la cocina tradicional.

## **OBJETIVOS**

Por tal motivo, los objetivos que guiaron esta investigación son:

- Analizar el papel que desempeña la cocina en la sociedad del norte del Estado de Guanajuato, que nos permita explicar los procesos socioculturales que están relacionados a la gastronomía de esta región.
- Realizar una investigación sobre los posibles motivos por los que la Gastronomía del norte del Estado es poco conocida por las generaciones actuales.
- Proponer acciones que puedan ayudar a la conservación de este tipo de gastronomía dentro y fuera de la región;
- Promover y difundir la gastronomía del norte del Estado con la finalidad de preservarla para las presentes y futuras generaciones.

## **JUSTIFICACIÓN**

Estudiar la gastronomía del norte del Estado de Guanajuato es importante por varias razones. La primera porque esta actividad es parte de la cultura e identidad de las personas de las comunidades rurales de esta región, quienes ven en la gastronomía una forma de conservar y heredar su identidad y fortalecer su sentido de comunidad.

Además, la gastronomía de esta región, conservada en la memoria y conocimientos de las cocineras y los cocineros tradicionales es un patrimonio cultural heredado de generación en generación y como tal, debe registrarse y conservarse, ya que mantener su vigencia significa mantener la riqueza cultural regional.

La gastronomía es punto de referencia e identidad. Es una tradición, es cultura y es un factor de cohesión social entre familias de las comunidades rurales quienes comparten el mismo territorio donde siembran y cosechan parte de los alimentos de sus platillos como el maíz, frijol, xoconostle, entre otros. Por eso es indispensable conservar y registrar este tipo de bien cultural de esta región.

## **HIPÓTESIS**

Los recursos naturales que se siembran y cosechan en estas comunidades del norte del Estado de Guanajuato, son la materia prima de la gastronomía propia de la región. Los ingredientes utilizados en la elaboración de los platillos en esas comunidades, más los conocimientos heredados entre generaciones hacen que los mismos sean únicos, otorgándoles un sentido de identidad a las comunidades que los elaboran.

Es por ello, que considero que la gastronomía de esta región es un patrimonio cultural, ya que, como lo mostraré en este trabajo, es una tradición y como tal, heredada de generación en generación. Es un factor que genera sentido de identidad y comunidad ya que permite el trabajo en conjunto de cocineras y cocineros de comunidades rurales, quienes se organizan para participar en festivales y compartir conocimientos y, finalmente, es una expresión regional que se ha vuelto un capital cultural y por ende, es un patrimonio en el sentido de que es un recurso necesario para mantener la cultura local.

## **PREGUNTAS**

- ¿Cuál es el papel que desarrolla la gastronomía en la cultura y sociedad del norte del Estado de Guanajuato?
- ¿Cuál es la importancia que tiene la cocina y la comida en las tradiciones dentro de la región?
- ¿Cuáles son las causas socioculturales por las que la gastronomía del norte del Estado de Guanajuato es poco conocida?
- ¿Cuáles pueden ser las Políticas Culturales que apoyan y protegen la gran diversidad gastronómica existente dentro del norte del Estado?

## **MARCO TEÓRICO**

Las manifestaciones culturales, materiales e inmateriales han formado parte de la identidad individual y colectiva de una nación, ya que sus usos, tradiciones, costumbres, hábitos, leyendas, mitos, conocimientos, etcétera se han transmitido de generación en generación, siendo este un medio para conservar una herencia cultural para futuras generaciones.

De acuerdo a lo anterior, México es un país diverso tanto en cultura como en fauna y flora, por tal motivo se aclararán algunos conceptos para relacionarlos con el valor, usos y funciones que se pueden obtener de la gastronomía del norte del Estado de Guanajuato como: cultura, identidad, diversidad cultural, patrimonio cultural, tradición, rito, ritual y conocimiento tradicional.

### **Cultura**

Lo principal que hay que destacar es que existen un sinnúmero de definiciones y significados de la palabra cultura que han surgido, modificado o cambiado a través de los años. El Diccionario de la Real Academia Española dice que la cultura es

un conjunto de conocimientos que permite a alguien desarrollar su juicio crítico o conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etcétera (RAE, 2014).

En otras palabras, se entiende por cultura como el conjunto de modos de vida, ya sea actividades de relación o dispersión, que un ser humano realiza en su diario vivir usando su sentido común para decidir qué es lo correcto y lo que es incorrecto.

Para Beatriz Aguirre, la cultura es

el conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, una clase social, una época, etcétera [...] es una creación humana determinada, condicionada por la historia y con una diversidad de expresiones internas (Aguirre, 2007).

Es decir, que la cultura surge de acuerdo a los acontecimientos socioculturales de un grupo social, una sociedad o una nación que vayan surgiendo de acuerdo al año y época establecido.

Según Gilberto Giménez, la cultura es

la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, [...], todo ello en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados, porque para nosotros, sociólogos y antropólogos, todos los hechos sociales se hayan inscritos en un determinado contexto espacio-temporal (Giménez, 2005:5).

Es decir que es un conjunto de conocimientos, tradiciones, usos y costumbres que una sociedad toma para identificarse con algún hecho histórico que nos otorga una variedad infinita de significados.

Otra definición sobre la cultura, es la de Edward B. Tylor, la cual consiste en “ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre

en tanto miembro de la sociedad...” (Tylor, 1871 en Harris, 1984:1). Mientras que Clifford Geertz define a la cultura como

un sistema ordenado de significantes y símbolos en virtud de los cuales los individuos definen su mundo, expresan sus sentimientos y formulan sus juicios [...] y denota un esquema históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos [...] por medio de las cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y sus actitudes ante la vida. (Geertz, 1991:70).

Es decir, que cada ser humano le otorgamos un significado y un valor a cada objeto que pensamos, desarrollamos o utilizamos para expresar nuestras emociones, ideas, etc. a otro individuo, grupo, sociedad o nación.

De acuerdo con Jürgen Habermas, la cultura es

un conjunto de significados sustentados por los individuos, acerca de ellos mismos y del mundo que los rodea, y dice aparte que esta misma no es un fenómeno subjetivo compuesto por actitudes, creencias, ideas, significados y valores, sino que consiste en una conducta comunicativa (Wuthnow, 1988:216-222).

En otras palabras que la cultura trata de definir la personalidad y la identidad de un individuo o de una sociedad, transmitiendo esta misma a las futuras generaciones.

Bonfil Batalla define a la cultura como

un conjunto más o menos limitado de conocimientos, habilidades y formas de sensibilidad que les permiten a ciertos individuos apreciar, entender y/o producir una clase particular de bienes, que se agrupan principalmente en las llamadas bellas artes y en algunas otras actividades intelectuales (Bonfil, 2003:45).

La cultura surge dentro de la cosmovisión de una comunidad, la cual contiene significados subjetivos para diferentes cuestiones como tradiciones, rituales y costumbres.

La cultura es un sistema de acciones significativas, cuyo sentido viene dado precisamente por el conjunto de las acciones y la relación con un medio en el que se logra sobrevivir, estas acciones tienen carácter sagrado y en su ejecución

tienen lugares sus cultos o ritos (Choza, 1988:53). En estas mismas acciones, su significado puede variar de grupo social a grupo social o de sociedad a sociedad, ya que en ellas influyen factores como la lengua, el espacio geográfico, la clase social, el medio ambiente, entre otros, por tal motivo hace que la cultura de una sociedad, grupo social o nación sea auténtica.

La cultura es entendida como todos aquellos medios inéditos en la naturaleza de los que la humanidad se ha valido para manipular su entorno y dar respuesta a sus necesidades físicas y del espíritu, en concordancia a un medio y unas condiciones específicas (Rionda, 1990:79-80). Es decir, que existe una relación estrecha entre el medio ambiente y el ser humano, donde hay ciertos beneficios como resultado de la interacción entre ambos.

Por su parte la Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en la Declaración Universal de la Diversidad Cultural y la Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales (MONDIACULT) en México definen a la cultura como:

un conjunto de rasgos distintivos espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social y engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los modos de convivencia, los sistemas de valores, las tradiciones y creencias (UNESCO,2001; MONDIACULT, 1982).

La cultura es una de las principales características para crear una sociedad o grupo social ya que en ella se establecen las formas de convivencia. Tal es el caso de la gastronomía mexicana ya que en sus distintas regiones comparten ciertos conocimientos (nixtamal, milpa, etcétera), tradiciones, usos y costumbres que la hacen ser un patrimonio único e irrepetible y forjador de una identidad nacional.

La Convención Universal sobre los Derechos de Autor hecha en Venecia, introduce la idea de que la cultura es

portadora de valores universales que requieren de una protección común y, por lo tanto, de una responsabilidad compartida de la comunidad internacional en cuanto a su protección (Arizpe, 2011:16).

La cultura es responsabilidad de todos para que funcione correctamente, ya que sin ella no existiría una convivencia entre las diferentes sociedades que se encuentran en un mismo territorio.

En la Declaración Intergubernamental sobre las Políticas Culturales en América Latina y el Caribe, Bogotá 1978, dice

la cultura es un conjunto de los valores y creadores de una sociedad y expresión de la misma, es esencial a esta y no simple medio o instrumento subsidiario de la actividad social; [...] que, el desarrollo para ser eficaz y éticamente valiosos debe inspirarse en la cultura y atender a su afirmación, es decir, que presta una dimensión cultural que les es esencial; [...] que, la autenticidad cultural no contradice la adopción de elementos positivos de otras culturas, [...] y que, la auténtica cultura presenta así una doble significación a la vez universal y específica, y que precisamente de la fidelidad a sus raíces surge la plenitud de su universalidad (Colombres, 2009: 388).

En este sentido, la cultura es esencial para el desarrollo de una sociedad, ya que inspira a esta, a que afirme su identidad por medio del intercambio de elementos culturales (bienes tangibles e intangibles) hacia otras sociedades en el mismo espacio geográfico.

Una de las principales características de la cultura es que su naturaleza es dinámica, que se recrea entre la tradición y la modernidad a través de los años y con la constante transmisión de conocimientos a las futuras generaciones. "La cultura no es estática ni invariable, requiere del intercambio para mantenerse viva; así, cada cultura se fortalece, adquiere vigencia, se actualiza en una incesante búsqueda de nuevas formas de crear e innovar" (Marchelli, 2003:111).

También revela el pasado y presente de un grupo social o individuos concretos, y es resultado, de sus diversas actividades económicas, de sus relaciones con los demás y con el espacio, de los sistemas de organización, y de las acciones, los saberes y la racionalidad que ellos han generado al respecto (Vázquez, 1999:147).

Tal es, por ejemplo, el caso de las tortillas ceremoniales que se elaboran en la región de Comonfort-San Miguel-Dolores Hidalgo, las cuales eran decoradas con iconos prehispánicos, pero en la actualidad, esos íconos fueron cambiados por imágenes religiosas católicas o por distintos adornos como letras y escudos, lo cual nos muestra que la cultura y sus expresiones se modifican de acuerdo a los intereses de los grupos y sociedades.

Una forma de representar la cultura de una sociedad es por medio de su gran variedad de manifestaciones; en el caso de México, una de las más representativas es la gastronomía, la cual es tan diversa que en un mismo lugar existe una infinidad de procesos para preparar diferentes platillos con los mismos ingredientes por ejemplo el xoconostle, el conejo, la ardilla, el quelite, la flor de palma y maguey o el nopal.

En la Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular hecha en París define a la cultura tradicional y popular como

conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundadas en la tradición, expresadas por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto expresión de su identidad cultural y social (UNESCO, 1989).

En la comida, por ejemplo, el aspecto cultural está estrechamente relacionado con la satisfacción de las necesidades orgánicas y vitales; comprende tanto los significados más diversos como los conocimientos culinarios que se transmiten, en la mayoría de las ocasiones, entre quienes (mujeres) despliegan una destreza en la forma de poner su propio sabor o sazón en los platillos (Machuca, 2018:42).

Tal es el caso de las culturas chichimecas y otomíes que se encuentran en el norte del Estado de Guanajuato, ya que las cocineras transmiten sus habilidades entre las generaciones y a la par que satisfacen una necesidad orgánica como es el acto de comer, le dan ciertos significados a la comida que preparan dependiendo de la ocasión o interés.

En este sentido se tomarán las definiciones de Clifford Geertz, Luis Miguel Rionda y la Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular para entender a profundidad el concepto de cultura, el cual se definiría como

un conjunto de creaciones, acciones y modos de vida que emanan de una comunidad cultural, ya sea por individuos o grupos sociales, los cuales dan como resultado un sistema ordenado de significantes y símbolos basados en la estrecha relación que se tiene con el medio ambiente o entorno natural con el que se conviva.

Tal es el caso del Estado de Guanajuato, el cual su cultura no solo se basa en los acontecimientos históricos que han surgido dentro de su territorio, sino también se basa en aquellas creaciones sociales y culturales que aún persisten en la actualidad como las artesanías (alfarería, juguetes, cestos, textiles, etcétera), construcciones (templos, casas, edificios, haciendas, establos), sonidos (instrumentos, canciones, piezas, ritmos y géneros musicales) y olores y sabores (postres, guisados, sopas, bebidas, entre otros) que se encuentran relacionados a entorno natural como los distintos tipos de madera, minerales y suelos.

## **Identidad**

La gastronomía, además de ser una parte esencial de la cultura del norte de Guanajuato, es un referente de identidad de quienes preparan los platillos y los comparten. Como lo veremos más adelante, las personas, en su mayoría mujeres,

se identifican con sus platillos, con sus formas de preparar los alimentos, se enorgullecen de su sabor.

En ese sentido, la gastronomía es un elemento más en el proceso de construcción de la identidad. Así como señala Giménez la identidad

es un proceso subjetivo y frecuentemente auto-reflexivo por el que los sujetos individuales definen sus diferencias con respecto a otros sujetos mediante la auto-asignación de un repertorio de atributos culturales generalmente valorizados y relativamente estables en el tiempo (Giménez, 2009:9).

Es decir, que es todo aquello que nos define como individuos en un determinado grupo social, diferenciándonos de los demás grupos sociales o de otros individuos.

Afirma Adolfo Colombres que la identidad

no es un concepto de contenido fijo e inmutable, sino que va siendo modificada por las respuestas de la cultura a las nuevas necesidades y situaciones; por eso se ha definido como la conciencia de una comunidad a través de los cambios, crisis y rupturas (Colombres, 2009: 158).

Esto quiere decir que la identidad se va modificando por medio de los cambios que una cultura hace para cubrir ciertas necesidades o situaciones que la sociedad pide a través de los años.

De acuerdo con Berger (2001), la identidad constituye un elemento clave de la realidad subjetiva y en cuanto tal, se halla en una relación dialéctica con la sociedad y se forma mediante procesos sociales, ya que se pueden modificar al no tener una relación mutua entre una identidad individual, identidad colectiva y una estructura social. Finalmente la identidad tiene sentido solo porque implica una relación de tensión con otras identidades o con las mismas; se refiere a un conjunto de narrativas en las que el individuo expresa un argumento situacional cambiante y modelado de acuerdo con el otro, y su expresión recurre a múltiples

símbolos que se asumen como esenciales y exclusivos de un grupo dado (Berger, 2001 en Ramírez, 2014: 35).

En otras palabras, la identidad puede modificarse al momento de compartir o intercambiar cosmovisiones, tradiciones, costumbres o aprender cosas nuevas de otros lugares, culturas o sociedades.

Desde el punto de vista de la UNESCO, en la Conferencia de Nairobi en 1976, considera que

la afirmación de la identidad cultural no puede llevar al aislamiento de los grupos sino, por el contrario, ha de ir acompañada por amplias y frecuentes comunicaciones entre ellos (Colombres, 2009:386).

Es decir que para forjar una identidad es necesario que cada participante de un grupo social tenga un mismo significado, gusto, cosmovisión, etcétera para convivir con los otros.

La identidad está constituida por un sistema de creencias, actitudes y comportamientos que le son comunicados a cada miembro del grupo por su pertenencia [...] por medio de cómo se expresan, en una situación dada, sus necesidades y deseos y se manifiestan sus proyectos (Villoro, 1998:55 y 64).

Es decir que la manera de pensar y actuar de cada individuo o grupo social, es la forma de ver cada situación de manera diferente ya que sus conductas e ideas hacen que su identidad sea propia y auténtica.

La Declaración sobre las Políticas Culturales, hecha en México, dice que la identidad cultural es una

riqueza que dinamiza las posibilidades de realización de la especie humana, al movilizar a cada pueblo y a cada grupo para nutrirse de su pasado y acoger los aportes externos compatibles con su idiosincrasia y continuar el proceso de su propia creación [...] y se renueva y enriquece cuando entra en contacto con otras tradiciones y valores de otros pueblos o grupos (UNESCO, 1982).

Es así que la identidad y los conocimientos de las cocineras tradicionales son una riqueza y un capital cultural que a lo largo de la historia se ha nutrido de diferentes formas. Su identidad, expresada mediante la gastronomía, es auténtica, propia, comunitaria y universal; se nutre del pasado y del presente pero también del contacto con otras identidades para renovarse y enriquecerse.

En este sentido se tomará la definición de Luis Villoro para entender a profundidad el concepto de identidad, la cual tiene una relación muy significativa para este tema, en cual consiste en que el Estado de Guanajuato no solo se debe identificar por aquellos sucesos históricos que sucedieron dentro del territorio y por las distintas industrias en las que se desempeña (calzado, industria y textil) sino también en aquellas actividades que tienen un sentido específico que es el recordar una época como son las artesanías, la música, danzas, fiestas, tradiciones, leyendas, mitos, costumbres y especialmente la gastronomía, la cual cuenta con un sinnúmero de platillos y bebidas que nos hacen recordar una situación especial.

## **Diversidad Cultural**

La Diversidad Cultural se entiende como:

la fuerza motriz del desarrollo, no solo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, afectiva, moral y espiritual más enriquecedora; es un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta del desarrollo sostenible y su reconocimiento lleva al diálogo entre civilizaciones y culturas, al respeto y a la comprensión mutua (UNESCO, 2018).

Este resultado se basa en la originalidad y pluralidad de las identidades que caracterizan a grupos y sociedades que componen la humanidad.

En la Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural que se realizó en Johannesburgo, se dice que la diversidad cultural

se manifiesta en la originalidad y pluralidad de las identidades que caracterizan a los grupos y las sociedades [...] es fuente de intercambio, innovación y creatividad [...] constituye el patrimonio común de la humanidad y deber ser reconocida y consolidada en beneficio de las generaciones presentes y futuras [...] y es una de las fuentes del desarrollo, entendido como medio de acceso a una existencia intelectual, afectiva, moral, espiritual y económica (UNESCO, 2001).

La diversidad cultural de una nación, forma parte de la identidad de ésta ya que existe un sinfín de expresiones, tradiciones, costumbres y conocimientos que cada grupo social, comunidad, etnia o sociedad aporta para que las futuras generaciones las sigan conservando y practicando sin perder su autenticidad.

La diversidad de las culturas tiene sus orígenes en la heterogeneidad del panorama cultural prehispánico y en las diversas formas de ocupación y apropiación del suelo que tuvieron lugar durante los periodos formativos de la sociedad mexicana (Stavenhagen y Carrasco, 2004:206).

Podemos decir que México no solo está constituido por una sola nación, sino por varias naciones que conviven en un mismo territorio y comparten sus diferentes cosmovisiones y modos de vida para tener una relación estable.

El Programa de Patrimonio Cultural Inmaterial y Diversidad Cultural expone que la diversidad cultural

se sustenta en la identidad de los grupos sociales, comunidades y pueblos que existen desde hace mucho tiempo y mantienen vivo su patrimonio cultural inmaterial en sus formas de hablar, vestir, cocinar, celebrar, honrar a sus muertos, curar, ofrendar, orar, enseñar, relacionarse entre ellos, con la naturaleza y el universo (Cultura, 2017).

Tal es el caso de la gran diversidad gastronómica que existe dentro del territorio guanajuatense, específicamente de la parte norte, donde las comunidades preservan y practican ciertos conocimientos y prácticas tradicionales para preparar los platillos que se degustan dentro de festivales y muestras de esta zona.

De acuerdo a la Carta Cultural Iberoamericana, realizada en Montevideo, Uruguay, la diversidad cultural

es una condición fundamental para la existencia humana, que sus expresiones constituyen un valioso factor para el alcance y el bienestar de la humanidad, debe ser disfrutada, aceptada, adoptada y difundida en forma permanente para enriquecer nuestras sociedades [...] se manifiesta en identidades organizadas de territorios y de mundos simbólicos, identidades inseparables de su patrimonio y del medio en que los bienes u obras son creados, así como de sus contextos naturales [...] se nutre y promueve a través de la libre interacción y el intercambio en condiciones de igualdad entre otras culturas (Cumbre Iberoamericana, 2006).

En la definición, se puede apreciar que la diversidad cultural es una de las partes importantes para formar y forjar la identidad de una nación ya que, gracias a ella, podemos conocer y admirar lo que nuestros antepasados realizaron a través de los años para seguir practicando en el futuro y transmitirlos a las futuras generaciones.

Por eso, la gastronomía del norte del Estado de Guanajuato es única, irrepetible y original ya que existe una gran diversidad de conocimientos y prácticas relacionadas con la producción de platillos que pueden ser similares entre comunidades, pero lo que cambia son los ingredientes.

En este sentido se tomará la definición del Programa Cultural Inmaterial y Diversidad Cultural y la Carta Cultural Iberoamericana para entender a profundidad el concepto de diversidad cultural, el cual consiste en

un conjunto de expresiones culturales que se realizan dentro de una comunidad, grupo social o sociedad que constituyen un valioso factor para generar una identidad y el bienestar misma de dicha sociedad, los cuales deben ser disfrutados, aceptados, adoptados y difundidos para enriquecer a dichas comunidades fortaleciendo así la convivencia mutua entre ellas.

Por ejemplo, el Estado de Guanajuato cuenta con una gran cantidad de expresiones, entre las cuales resaltan la música, lenguas, danzas y la gastronomía: esta última cuenta, a su vez, con una gran diversidad de platillos que se preparan en diferentes regiones y con diversos ingredientes.

## **Patrimonio Cultural**

Sobre el concepto de patrimonio cultural, se ha tenido a través de los años varias modificaciones en su definición y en su significado. Para Bonfil Batalla el patrimonio cultural

es un acervo de elementos culturales, tangibles e intangibles, que una sociedad determinada considera suyos y de los que echa mano para enfrentar sus problemas, para formular e intentar realizar sus aspiraciones y sus proyectos y para imaginar, gozar y expresar sus ideas, sentimientos, emociones, etcétera (2003:47).

De acuerdo a la definición etimológica de patrimonio, esta palabra proviene del latín "*patrimonium*" o "*pater-monium*", de "*pater*", padre, lo que quiere decir que "es aquello que el padre deja al hijo" y hace referencia a

un conjunto de bienes heredados del pasado [...] es un proceso de búsqueda de raíces, de una identidad y la contribución de sentido se encuentra en el diálogo donde se enfrentan distintos actores que deciden construir algo en común (Aguirre, 2007:3).

Retomando la Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural, en el artículo 7° explica que

el patrimonio, bajo todas sus formas, debe ser preservado, puesto en valor y transmitido a las generaciones futuras en tanto testimonio de la experiencia y las aspiraciones humanas, a fin de nutrir la creatividad en toda su diversidad e instaurar un verdadero diálogo entre las culturas (Colombres, 2009:390; UNESCO, 2001).

En otras palabras, el patrimonio además de que sirve como una forma de identidad propia o colectiva, que se puede heredar a las futuras generaciones, es importante recalcar que para realizar todas estas actividades es necesario conocer el patrimonio y su contexto histórico, artístico, cosmológico, tecnológico, científico, etcétera.

El patrimonio se divide en patrimonio natural y patrimonio cultural, que al mismo tiempo se fracciona en material e inmaterial, y finalmente estos se agrupan en mueble, inmueble, tangible e intangible.

Por patrimonio cultural se entiende

el producto de la inteligencia y del aprendizaje adquirido en el tiempo; valorado con el fin de que las generaciones venideras tengan estructuras culturales que les permitan conocerse a sí mismas, como proveedoras de un pasado perteneciente a un universo particular (Torrice, 2005 en Aguirre, 2007:16).

El patrimonio forma parte de la identidad de una nación, ya que en ella se describe la vida común, sus formas de pensar y de actuar de las diferentes sociedades que viven dentro de una nación.

Para Saúl Millán, el patrimonio cultural se concibe como

un museo imaginario cuyas piezas, inevitablemente intangibles, estén hechas de significados que se distribuyen en el tiempo y el espacio (Millán, 2004: 70).

Todo patrimonio cultural, incluyendo la gastronomía de México y Guanajuato, tiene su significado dependiendo de la época en que fue creado, el material con el que fue hecho, el lugar donde fue hecho, los individuos que participaron y la cosmovisión de cada grupo social de dicha época.

Para Rafael Tovar, patrimonio cultural es

la riqueza, socialmente concebida y apreciada como tal de la cultura de un pueblo, sociedad o país, hecha de bienes, valores y prácticas de carácter más diverso y originados en tiempos distintos (Tovar, 2004:87).

El patrimonio surge como base de la cultura de un pueblo, grupo social o sociedad que a través del tiempo se va heredando a las futuras generaciones, conservando su significado original pero modificando su proceso.

El patrimonio cultural inmaterial son

los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, grupos e individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural [...] y es recreado constantemente en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiendo un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, 2003).

Esto incluye el patrimonio intelectual y el sentido que hace única a una comunidad, como las tradiciones, la gastronomía, la herbolaria, la literatura, las teorías científicas y filosóficas, la religión, los ritos y la música, así como los patrones de comportamiento que se expresan en las técnicas, la historia oral, la música y la danza; entre ellos se encuentran saberes, tradiciones, creencias, celebraciones, conocimientos y lugares simbólicos.

El patrimonio intangible se entiende como toda expresión creativa del humano que da identidad a un grupo o a una comunidad, esta debe tener un valor excepcional y ser única en su tipo (Arizpe, 2011). Esto es, todo aquel conocimiento, saber o práctica que no se puede ver a simple vista y que se encuentra dentro de todo patrimonio tangible, que la sociedad crea; ejemplo de estos son los conocimientos, técnicas y prácticas (conocimiento del suelo, flora y fauna, crianza de animales, agricultura, pesca, etcétera) que dan como resultado una gran diversidad de platillos en el norte del Estado de Guanajuato.

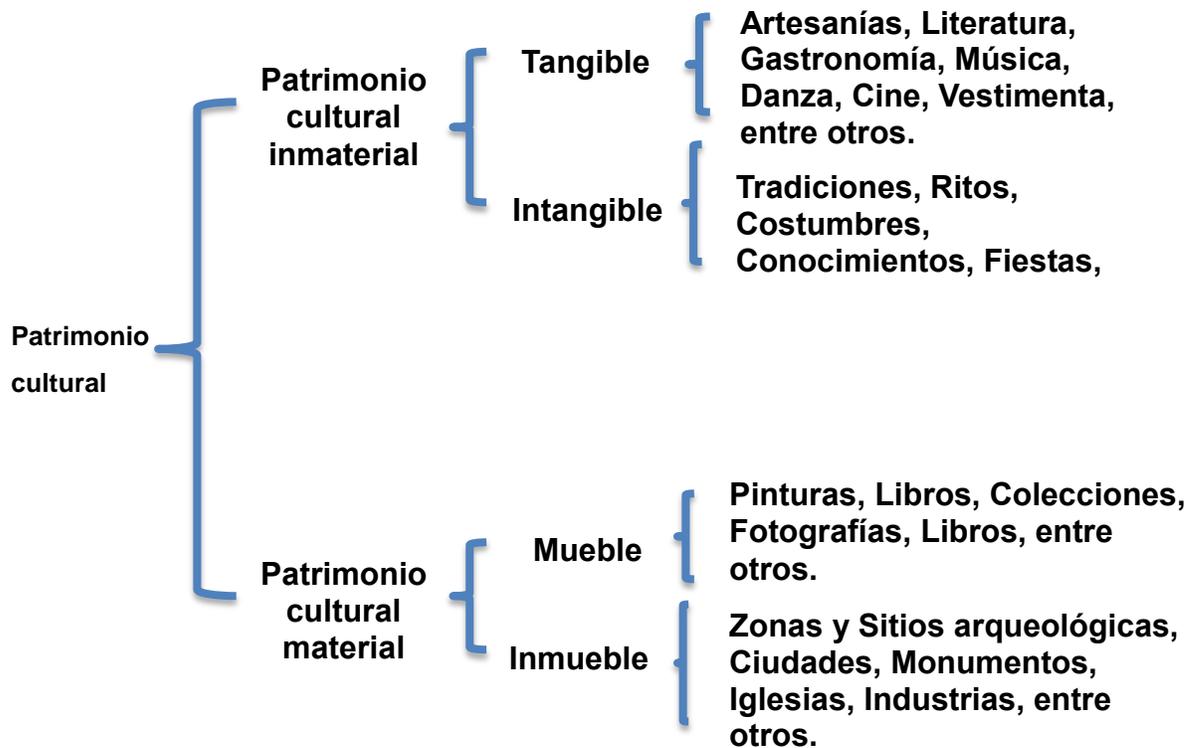
El patrimonio inmaterial alude

a los significados que se atribuyen a las más diversas prácticas y comportamientos, incluyendo obras u objetos materiales considerados bienes por esa capacidad, es decir, que se basa en el aspecto fenomenológico y simbólico de

sus representaciones, rituales, modos de relacionarse con los demás, códigos, significados y comportamientos (Machuca, 2018:39 y 43).

El significado del patrimonio intangible es subjetivo ya que, a diferencia del tangible, se basa de las diferentes cosmovisiones, necesidades y modos de vida de cada grupo étnico que se encuentra dentro de un territorio determinado. Por ejemplo, las tortillas ceremoniales que elaboran las cocineras del norte de Guanajuato, como se verá en el capítulo 3, cambian su significado dependiendo de la circunstancia de la celebración, de los valores de la familia, etcétera.

En este tipo de patrimonio se reproduce en un contexto espacio-temporal preciso y limitado, lo que lo liga fuertemente a la dimensión física de lugar o sitio y a los lugares de interacción social en general (Aguirre, 2007: 21-22). La relación que existe entre este tipo de patrimonio y su entorno natural es interesante, ya que surgen diferentes prácticas, técnicas y saberes tradicionales que sirven para crear diversas expresiones como la gastronomía.



Cuadro 1. Elaboración propia.

El patrimonio no es un hecho dado, una entidad existente en sí misma, sino una construcción histórica, producto de un proceso en el que participan los intereses de las distintas clases que conforman una nación, por lo cual este comprende los legados arqueológicos, históricos, artísticos, la diversidad cultural y ecológica, las tradiciones, la cultura material, las tecnologías y las mentalidades populares (Florescano, 2004:17-19). Es decir, que todo patrimonio intangible de un grupo social es creado por este como resultado de sus cosmovisiones y sus formas de ver la vida para el mejoramiento de calidad de vida de este.

En este sentido se tomarán las definiciones de Bonfil Batalla, Rafael Tovar y la UNESCO para entender a profundidad el concepto de patrimonio cultural y patrimonio cultural inmaterial, es decir, aquellos elementos culturales que se heredan de generación en generación, mediante los cuales se expresan y construyen ideas, sentimientos o emociones y tradiciones.

Tal es el caso, por ejemplo, de la música, las danzas y, especialmente, la gastronomía de Guanajuato que son bienes inmateriales que se conservan y practican en la mayoría del territorio guanajuatense para recordar el pasado, crear el presente e imaginar el futuro de una sociedad.

## **Tradición**

Para Richard Handler la tradición

es una categoría científica y del sentido común. En su significado del sentido común, tradición refiere a un cuerpo heredado de creencias y costumbres. En las ciencias sociales, la concepción de tradición ha probado que puede ser empírica y teóricamente inadecuada [...] remite a un proceso interpretativo que conlleva continuidad y discontinuidad (Handler, 1984 en Álvarez, 2003:27).

Mientras que Jocelyn Linnekin dice que

los conceptos académicos de cultura y tradición tienen en común un mismo proyecto esencialista: ambos descansan sobre o promueven la proposición de que un núcleo o esencia de costumbres y valores es legada de una generación a otra, y que este núcleo define una identidad cultural distintiva del grupo humano en cuestión. [...] la tradición es una representación selectiva del pasado, elaborada en el presente, respondiendo a prioridades y propósitos contemporáneos y políticamente instrumentales (Linnekin, 1992 en Álvarez, 2003:27).

Resumiendo, la tradición es cambiante, ya que junta valores, conocimientos, prácticas y cosmovisiones del pasado y del presente para que en un futuro, las siguientes generaciones las sigan practicando dentro y fuera de su lugar de origen.

Las tradiciones buscan la identidad, la cohesión y la unidad del grupo. En este sentido, “la tradición constituye la sociedad, la comunidad y satisface la dimensión social del individuo en su perspectiva temporal” (Herrejón, 1994:145). Es decir, las tradiciones surgen para cumplir ciertas necesidades que una sociedad crea para mejorar el desarrollo de su comunidad por ejemplo la gastronomía, que se ha modificado para satisfacer la necesidad de alimentar una sociedad.

La tradición constituye

un proceso social a cargo de actores sociales concretos, con posiciones sociales determinadas, pero también de conjuntos sociales e instituciones, y hacia el interior del cual tienen lugar de manera consciente e inconsciente otros procesos de selección, de lo que se propone y de lo que se admite, de lo que se crea y recrea a partir del pasado (Matos, 2003 en Álvarez, 2003:28).

En el caso del norte del Estado de Guanajuato, los actores principales son las cocineras y cocineros tradicionales ya que están a cargo de proteger y transmitir las tradiciones a las futuras generaciones; un ejemplo pueden ser las fiestas patronales que existen en cada comunidad de esta región.

La tradición, como la gastronomía, se transmite a través de las generaciones, y es una riqueza que tenemos no sólo que aprovechar y que disfrutar, sino también transmitir nosotros mismos a nuestras generaciones futuras; la tradición entendida como enraizamiento, tiene un papel importante en la cocina que se lleva a cabo en la actualidad (Medina y Duhart, 2003:57). Ejemplo de lo anterior, es que los conocimientos y prácticas solo se heredaban a las mujeres, pero en la actualidad ya también se les puede heredar a los hombres que estén interesados en la gastronomía.

De acuerdo a Heron Pérez Martínez, el concepto fundamental de tradición,

postula un recorrido en el tiempo de algo que habiendo funcionado en el pasado es adoptado y adaptado para cumplir análogas funciones en el presente [...] y son maneras colectivas de ser o hacer que forman parte de los mecanismos de comunicación establecidos en una cultura como parcialidades de su simbolización esencial vigente (Pérez, 2003:121).

La tradición de un grupo social surge de acuerdo al territorio y a la época en donde se establece para que, con el tiempo, al transmitirla a las futuras generaciones puedan resolver ciertos problemas que puedan surgir.

Se suele entender por tradición ya sea el proceso de transmisión de un objeto material o de otra índole, ya sean los objetos mismos transmitidos. En el primer caso, se trata de una tradición activa; en el segundo de una tradición-objeto o tradición pasiva. La transmisión de los conocimientos culinarios de una generación a otra a través de una serie de procesos y formas establecidas por cada cultura es la tradición culinaria activa, que puede adoptar un medio de transmisión tanto oral como escrito (Pérez, 2003:121). Tal es el caso de libros de cocina, recetarios, manuales de cocina, enciclopedias y atlas gastronómicos o en eventos gastronómicos (muestras, ferias y festivales).

La tradición es un acto humano que implica una percepción de lo transmitido y busca perdurar la vida, es decir, ser puente hacia el futuro, prolongando la vida de un grupo social [...] es un proceso temporal, la cual ocurre y queda registrada en

las medidas del tiempo como una anécdota dentro de la historia de una sociedad, grupo o individuo, la cual puede ser transmitido por medio de vivencias, costumbres, escritos u obras plásticas (Herrejón, 1994:137-140).

Por ejemplo, en la cocina tradicional las mujeres solo se encargaban de la preparación de los platillos utilizando sus conocimientos, mientras que los hombres se encargaban de la obtención de la materia prima de estos mismos, también utilizando sus propios conocimientos.

Las tradiciones entendidas en el segundo sentido, las cosas heredadas por la vía de la tradición, incluyen objetos materiales, creencias relativas a toda clase de objetos, imágenes tanto de personas como de eventos, prácticas, instituciones, herramientas, técnicas, conocimiento especial de las propiedades alimentarias o, en general, de las cualidades culinarias de plantas, especias y otros productos. Incluye todo lo relativo al arte de cocinar que habiendo llegado a alguna sociedad como la nuestra a través de una serie de cadenas, las cadenas de la tradición en algún tiempo y lugar, es adoptado por esa sociedad, e incorporado a las cosas ya existentes con funciones análogas en el momento de llegada de los flujos de la tradición (Pérez, 2003:121).

Tal es el caso de las pintaderas (molde de tortillas) de las tortillas ceremoniales que se realizan en los municipios de Comonfort, San Miguel de Allende y Dolores Hidalgo o de las fiestas patronales de cada comunidad.

La tradición culinaria, como todas las tradiciones culturales, está estructurada sobre sistemas simbólicos que funcionan en una determinada sociedad y en un periodo determinado y sirve para expresar tanto sus preferencias como sus prejuicios sociales, entre los que hay que incluir las convicciones alimentarias con que el grupo interpreta su relación con el medio ambiente en lo referente al hecho fundamental de la nutrición.

La tradición culinaria sufre alteraciones tanto en el proceso de transmisión como en el de apropiación, no solo en su aspecto diacrónico sino también como un acto sincrónico. En el primer caso la tradición es alterada cuando se interpreta sin

importar si la cadena de transmisión generacional es grande o pequeña; en el segundo caso, se trata de las transformaciones que padece la tradición al ser asumida por sus nuevos usuarios y puesta en su nuevo contexto cultural (Pérez, 2003:122). Este tipo de tradiciones, que se practican dentro del territorio mexicano, especialmente en el norte del Estado de Guanajuato, pueden sufrir ciertas modificaciones en su significado y en su contenido, este último puede ser en los utensilios, en el procedimiento o en los ingredientes.

En este sentido se tomará la definición de Carlos Herrejón para entender a profundidad el concepto de tradición, el cual tiene una relación estrecha con el tema ya que, dentro del Estado de Guanajuato, especialmente en la región norte, la gastronomía se ha estado estancado, porque las únicas personas que aún preparan y elaboran aquellos platillos heredados del pasado son mujeres de edad avanzada, principalmente, y algunos hombres, esto se da gracias a que fueron transmitidos por sus antepasados (abuelas y mamás), por medio de la experiencia, por recetarios o de manera visual.

### **Rito y Ritual**

El rito proviene del latín "*ritus*", el cual consiste en una costumbre o acto ceremonial instaurado por un grupo social o por un individuo y constituido por un conjunto de actividades que guardan entre sí determinada relación (SALVAT UNIVERSAL, p. 433).

De acuerdo a R. K. Yerkes (1953) dice

el orden evolutivo de las actividades religiosas ha procedido del culto (ritual) a la creencia y de esta al comportamiento religioso. Pero en el rito hay que incluir: el acto mismo, la actitud emocional y volitiva en que se basa y el elemento intelectual (Yerkes, 1953).

Es decir, los ritos son acciones con base en sentimientos y emociones que ayudan a mejorar ciertas circunstancias o problemas que una población específica tiene (siembra, caza, pesca, crianza, etcétera).

En la vida tribal, el rito ocupa una posición central ya que reafirma la divinidad y trascendencia en el momento en que la magia intenta someterlo al dominio del hombre, es decir, que estos ritos pueden dar origen a narraciones míticas o representaciones que explican una cosmovisión de una tribu o grupo social sobre alguna actividad, fiesta, o costumbre específica (Díaz, 1998).

Los principales actores de estos ritos son los sacerdotes o chamanes de cada comunidad indígena, ya que ellos son los únicos que pueden hablar con las deidades correspondientes; ejemplo de este caso son los ritos que se realizan a las pintaderas o moldes de tortillas que se utilizan en las tortillas ceremoniales, estas tienen que ser bendecidas y protegidas por un chamán o sacerdote para que no les pase nada en el momento de transportarlos o de utilizarlos.

Los ritos son acciones simbólicas que tienen una base real, original y significativa por sí misma y es causa de su espontaneidad primitiva, es decir de la repetición de ciertos hábitos que una crea o construye para acoplarlos en su vida diaria; estos se pueden clasificar de distintas formas, ya que presentan una variedad casi infinita de fenómenos naturales, diversos ambientes culturales y estadios de evolución religiosa. Por tal motivo, los ritos

constituyen un modo de comunicación emocional entre los miembros de un grupo que implica la renuncia de cada uno de ellos a un sector de su individualidad (SALVAT UNIVERSAL, p. 434).

Es decir, dependiendo de los fenómenos naturales, climáticos, geográficos, históricos, sociales, políticos y económicos, el significado de los ritos puede ser diferente ya que influyen en el modo de vida y el pensamiento de una sociedad.

En el libro "*The drums of affliction. A study of religious processes among the Ndembu of Zambia*", escrito por Victor Turner (1968), dice

los ritos son reguladores del cambio social y del poder, dramas sociales cuya función principal es lograr un equilibrio, aún cuando sea conflictivo, en el seno de la sociedad (Turner, 1968).

Yvette Jimenez de Baez (2003) en su artículo "*Lenguaje ritual y palabra en fiestas de controversia*" dice

los ritos marcan la relación de los grupos sociales con toda clase de esferas cognitivas, desde lo divino, el tiempo, la naturaleza y el contexto físico, las costumbres cíclicas en las festividades y los pasos o tránsitos en la vida de los sujetos (Jimenez de Baez, 2003).

Por ejemplo, existe una gran diversidad de ritos y rituales que se utilizan en ciertas actividades: en la agricultura se manejan distintas fechas para la preparación de semillas (2 de febrero), siembra ( 19 de marzo [maíz], 13 de junio [ frijol y chile]), época de lluvias (3 de mayo y 24 al 25 de julio) y cosecha de alimentos (del 15 de agosto al 2 de noviembre), mientras que en la ganadería y pesca esta la época de apareamiento (21 de marzo), crianza (de abril a septiembre) y muerte de los animales (mes de octubre y noviembre).

El ritual constituye en esencia una forma de comunicación, es un texto o un dispositivo que supone normas y por lo general esta codificado, cada elemento se organiza de acuerdo con categorías previamente establecidas y sintácticamente es accesible a todos los miembros de la comunidad, si bien cada grupo al interior de una sociedad tiene un tipo de habla lingüísticamente diferente que encierra distintos códigos restringidos; también constituye un fundamento imprescindible de las sociedades ya que en ellos convergen creencias, acciones y sentimientos que permiten la reproducción biológica, simbólica, social y psicológica de un grupo determinado (Fournier, 2008:8).

En otras palabras el ritual tiene como función principal la cohesión social, es decir, la unión de los individuos en un determinado territorio, donde se establece una conversación para pedir permiso, perdón o clemencia, por medio de un sacerdote

o chamán, con las deidades o espíritus naturales para realizar ciertas actividades que puedan favorecer al medio ambiente y al grupo social.

De acuerdo a lo anterior, el ritual refuerza el orden social y sustenta pautas de acción colectiva, al establecer nexos de convivencia entre distintos sujetos para evitar las tensiones cotidianas y por otra parte, se trata de acciones empíricas y evidentes con sentido y significado social intrínsecamente simbólico.

Un ejemplo de esto es el Proyecto de Etnografía de las Regiones Indígenas de la Coordinación Nacional de Antropología del INAH (1998), el cual propone tres aspectos principales sobre los alimentos desde la perspectiva del ritual

la primera como un recurso simbólico, es decir, conservar la armonía con las divinidades para obtener trabajo, salud y fuerza, tanto para la familia como para la comunidad, de ese modo la ofrenda es una estrategia de acción y cohesión; la segunda, los alimentos son parte de la memoria colectiva que conserva los conocimientos sobre los recursos alimenticios del territorio y la cultura culinaria; y por último, la presentación de las ofrendas durante el ciclo agrícola es un mecanismo de cohesión social y de afirmación de lazos solidarios entre los integrantes de la comunidad, además el intercambio, la reciprocidad y la comunión se relacionan con el ciclo de la vida y la muerte (Machuca, 2018:43).

Relacionado a esto, se puede decir que la comida tradicional del norte del Estado de Guanajuato crea cierta cohesión social entre sus comunidades, ya que cada una de éstas realizan diferentes acciones que dan un significado profundo del origen de cada platillo, su comunidad y su familia, los cuales se transmiten de generación en generación.

Para Jaques Galinier (1990), en su libro "*La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*", los rituales son

dispositivos nemotécnicos que contienen información práctica y de las relaciones de poder, las cuales fijan las percepciones culturales del tiempo y espacio, de intervalos cíclicos e irregulares; también son reiterativos ya que su contenido es identificable gracias a que la repetición es el medio por el cual aparecen configuraciones inconscientes (Galinier, 1990).

Es decir, los rituales son un conjunto de acciones que se practican de acuerdo a ciertas circunstancias fenomenológicas, climáticas, naturales o sociales que una sociedad establece dentro de un lugar y tiempo determinado.

Por último Víctor Turner (1977) en su artículo "*Symbols in African ritual*" dice

el ritual es una secuencia estereotipada de actividades que involucran gestos, palabras, objetos, que se ejecutan en lugares específicos y que se diseñan para influir en entidades o fuerzas sobrenaturales conforme a los fines e intereses de los actores [...]; los rituales son depósitos de símbolos significativos a través de los cuales se revela y considera información de índole autoritaria acerca de valores cruciales en una comunidad, de símbolos sociales y religiosos (Turner, 1977).

En los ritos y rituales, la comunicación que más se utiliza es la no verbal, la cual por medio de gestos, sonidos, expresión corporal, imágenes, etcétera un grupo social, sociedad o comunidad se puede comunicar y tener convivencia entre esta y sus individuos dentro de estos.

Los ritos y rituales son parte fundamental de la cocina tradicional ya que sin ellos no tendrían un valor excepcional, auténtico y universal, los platillos que preparan tanto las cocineras como los cocineros de una comunidad; ya que ambos están relacionados, en el sentido de que los pobladores realizan ciertas acciones para agradecer o pedir un favor a sus deidades o fuerzas espirituales por las actividades que realizarán durante el día como la siembra, cosecha, caza, pesca, entre otras actividades.

En este sentido se seguirá la definición de Víctor Turner antes señalada para entender a profundidad el concepto de rito y ritual. Ejemplo claro de este tipo de ritos, se aprecia en el contexto religioso y ceremonial de las tortillas pintadas o

ceremoniales que se realizan en Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende y Comonfort, donde se representa en cada lado de la tortilla una iconografía de un santo o divinidad para pedir o agradecer un favor a dicho santo o divinidad prehispánica

### **Conocimiento Tradicional y Expresión Cultural Tradicional**

Algo en común que todas las palabras clave que se mencionaron antes es que todas nacen de las palabras "conocimiento tradicional" y "expresión cultural tradicional", pero estos conceptos qué son, cómo funcionan, para qué sirven, quiénes las usan, estas y otras preguntas son las que surgen al tener limitada o confusa la información que brindan ciertos autores sobre estos temas.

Los conocimientos conforman una dimensión especialmente notable, por que reflejan la riqueza de observaciones sobre el entorno realizadas, mantenidas, transmitidas y perfeccionadas a través de largos periodos de tiempo (Toledo y Barrera, 2009:20).

Por tal motivo existe un grupo de sociedades, comunidades locales y pueblos indígenas, que tienen la tarea de crear una relación con la naturaleza, ya que sirve tanto para proteger la flora y fauna de su territorio como establecer ciertas actividades o prácticas para subsistir entre la misma sociedad y la naturaleza.

Este grupo de agentes se le puede definir como (Toledo y Barrera, 2009:51):

1. Descendientes de los habitantes originales de un territorio que ha sido sometido por conquista;
2. Están íntimamente ligados a la naturaleza a través de sus cosmovisiones, conocimientos y actividades productivas (agricultores, pastores, cazadores, recolectores, pescadores, artesanos, etcétera) que adoptan una estrategia de uso múltiple de apropiación de la naturaleza;

3. Practican una forma de producción rural a pequeña escala e intensiva en trabajo que produce pocos excedentes y en sistemas con pocos o ningún insumo externo y bajo uso de energía;
4. No mantienen instituciones políticas centralizadas, organizan su vida a nivel comunitario y toman decisiones consensuadas;
5. Comparten lenguaje, religión, valores morales, creencias, vestimentas y otros criterios de identidad étnica, así como una relación profunda (material y espiritual) con un cierto territorio;
6. Tienen una visión del mundo diferente, e incluso opuesta, a la que prevalece en el mundo moderno [...] la cual consideran sagrada, donde los recursos naturales son apropiados mediante un intercambio simbólico;
7. Viven subyugados, explotados o marginados por las sociedades dominantes;
8. Se componen de individuos que se consideran a sí mismos como indígenas.

En el artículo "*Conocimientos tradicionales, folclore o expresiones culturales*", se expone

el folclore o expresiones culturales y los conocimientos tradicionales pueden definirse en conjunto como la creación intelectual originaria de un grupo específico, la cual se encuentra sustentada en las tradiciones y costumbres de dicho pueblo, donde su externalización la realiza el grupo mismo o por medio de individuos que lo conforman; estas deben ser una representación de la identidad cultural y social por medio de la cual el pueblo o grupo transmite sus valores, normas y tradiciones" (Miranda, 2013:190).

Los conocimientos tradicionales y las expresiones culturales se crearon para forjar la identidad de un pueblo, grupo social o nación, para establecer una comunicación con ciertas fuerzas espirituales ya sea naturales, físicas, climáticas o geográficas a través de sacerdotes y chamanes o brujos y establecen una relación entre clases sociales y el poder.

Los conocimientos tradicionales son

conocimientos dinámicos y en constante evolución que se crean en un contexto tradicional, se preservan colectivamente y se transmiten de generación en generación, y que incluyen, entre otros, los conocimientos especializados, las capacidades, las innovaciones, las prácticas y el aprendizaje que perviven por medio de sistemas de conocimientos codificados, orales, verbales o de otra índole y pueden ser de carácter sacro o mantenido en secreto o de carácter abierto y disponible para todos (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, 2010).

Mientras que las expresiones culturales tradicionales son

el resultado de procesos creativos intergeneracionales, sociales y comunitarios de carácter fluido, reflejan y distinguen la historia, la identidad cultural y social y los valores de una comunidad, designan las formas materiales e inmateriales por cuyo medio se expresan, comunican o manifiestan los conocimientos tradicionales" (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, 2005).

Estos dos conceptos son tradicionales porque tienen un vínculo o relación con las comunidades, los cuales pueden ser transmitidos de diferente forma, creados o modificados de acuerdo a las nuevas necesidades que van surgiendo, sin perder su esencia.

Los conocimientos tradicionales constituyen un cuerpo vivo de conocimientos que es creado, mantenido y transmitido dentro de una comunidad, es decir,

forman parte de un modo de vida de las comunidades, las cuales desempeñan las funciones de guardianes o custodios de un saber. Algunos ejemplos de estos conocimientos son la medicina, las técnicas de cualquier expresión cultural tradicional, las tendencias migratorias de animales o el clima (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, 2015).

En el caso del norte del Estado de Guanajuato algunos de los conocimientos que se practican dentro de sus comunidades están relacionados con ciertas actividades y ciencias como la agricultura, ganadería, herbolaría, botánica, la cocina tradicional, la geografía, climatología, ecología, astronomía, entre otras que

se practicaban en la época prehispánica y que en la actualidad aún persisten a través de su transmisión oral a futuras generaciones.

Las expresiones culturales tradicionales son considerados parte integral de la identidad y patrimonio cultural de las comunidades, así como elementos que reflejan los valores y creencias principales de éstas; están en constante movimiento, es decir, que cambian para adaptarse a la situación actual. Algunos de los ejemplos de estas expresiones son los verbales, musicales, corporales, tangibles, entre otros (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, 2015).

Para Louise Grenier (1999), el conocimiento indígena es

el conocimiento singular, tradicional y local que existe dentro de las condiciones específicas de mujeres y hombres de una área geográfica particular y que se desarrolló alrededor de ellas; se guarda en la memoria y en las actividades de las personas y se expresa en cuentos, canciones, folclore, proverbios, danzas, mitos, valores culturales, creencias, rituales, leyes comunitarias, lenguaje local y taxonomías, prácticas agrícolas, herramientas, materiales, especies de plantas y razas animales (Grenier, 1999:7).

Es decir, se manifiestan por medio de las expresiones culturales tradicionales y provee información detallada de los paisajes y del uso y manejo de los recursos naturales que hayan en ese ecosistema.

Por otra parte Fikret Berkers (1993) dice que los conocimientos tradicionales son

la sabiduría colectiva alterna de importancia para una variedad de asuntos en el momento en que las normas, valores y leyes existentes se critican cada día más (Berkers, 1993:7).

Los conocimientos tradicionales son creados de manera colectiva, es decir, de una comunidad en determinado territorio, los cuales surgen para resolver ciertas necesidades que esta crea dentro de su vida diaria en distintas circunstancias (económico, religioso, social, cultural o político).

En un artículo publicado por la Revista Colombia Amazónica, el escritor Pablo De la Cruz entrevistó a Harold Rincón, líder indígena de una de las comunidades de la zona amazónica de Colombia, quien dice

el conocimiento tradicional, son aquellas pautas, manifestaciones sustentadas bajo una historia (...) que cuentan los viejos; son cosas que se dieron anteriormente y que se han narrado de generación en generación para educar, enseñar y no son cosas que se inventaron, sino hechos que se dieron hace mucho tiempo, y esa es la tradición, es lo que se enseña por medio del conocimiento tradicional (...) (Rincón, 2015:13-14).

También dice que para las sociedades indígenas "Gente del Centro" del Amazonas

no solo son aquellas destrezas y hábitos heredados de tiempos que no se pueden ni siquiera calcular, sino también las adaptaciones de los conocimientos y prácticas a los cambios culturales, ecológicos y sociales que mantienen una base y continuo origen.

Por último, De la Cruz concibe a los conocimientos tradicionales como "herramientas prácticas de las cuales depende el sustento de las familias, tanto material como espiritual, es decir, prácticas y actividades de subsistencia" (De la Cruz, 2015:14).

Estos conocimientos, saberes o prácticas tradicionales se pueden dividir en (Toledo y Barrera, 2009:76-98):

- Astronómicos: Movimiento e interrelación de los astros
- Geofísicos: Climas, suelos y tierra, agua y mineral
- Biológicos: conocer y saber la utilidad de la flora y fauna existente dentro de un territorio
- Ecográficos; Estudio de los ecosistemas
- Estructural o taxonómicas: Catalogación o clasificación de los recursos materiales, naturales y humanos.

- Relacional: Relacionar objetos o fenómenos que ocurren en espacios y tiempos distintos o pertenecen a diferentes dominios de referencia
- Dinámico: Sucesión ecológica, es decir, recuperación o regeneración de los ecosistemas
- Utilitarios: Identificación de aquellos bienes materiales y naturales que pueden servir para uso humano.

Dentro de la cocina tradicional del norte guanajuatense, los conocimientos que se practican, desde la época prehispánica hasta la actualidad, son los geofísicos, biológicos, taxonómicos, ecológicos y utilitarios. En los primeros sus saberes se basan en el estudio del clima, de la tierra y de la calidad del agua para saber cuándo es el momento perfecto para realizar la siembra y la cosecha de los alimentos; en los segundos, se basa en el proceso de reproducción de las especies para la caza, pesca y consumo de estas (conejo, ardilla, rata de campo o maguey, víbora, etcétera).

Dentro de los taxonómicos se realiza la clasificación, nombramiento, utilidad y funcionamiento de las plantas y animales que se pueden consumir para la preparación de platillos o para la utilización para curar enfermedades (xoconostle, nopal, quelite, mezquite, maguey, etcétera).

En el caso de los ecológicos, se basa en el estudio y conocimiento de la restauración y reforestación del suelo y la tierra para que posteriormente se vuelva a utilizar para la época de siembra de otras plantas; y por último, los utilitarios se basan en todos aquellos conocimientos para producir y utilizar ciertos materiales para la preparación de platillos, tal es el caso de los utensilios domésticos, instrumentos para la caza y pesca, así como materiales para la creación de estos (madera, hierro, metales, plantas, etcétera).

En la Declaración sobre la Ciencia y el uso del saber científico hecha en Budapest dice

los sistemas tradicionales y locales de conocimiento, como expresiones dinámicas de la percepción y la comprensión del mundo, pueden aportar, y lo han hecho en el curso de la historia, una valiosa contribución a la ciencia y la tecnología, y que es menester preservar, proteger, investigar y promover ese patrimonio cultural y ese saber empírico (ICSU, 1999).

Los conocimientos y expresiones culturales tradicionales aportan información sobre procesos que la ciencia y la tecnología aplican en la actualidad en la vida diaria, tal es el caso de la agricultura con la creación de milpas, chinampas, terrazas y huertos familiares, las cuales sus principales funciones son la obtención, retención y reciclaje del agua.

Dentro de la página de la Oficina Regional de la Ciencia para América Latina y el Caribe, que se encuentra en Montevideo, Uruguay se explica que

los conocimientos locales, tradicionales o saberes ancestrales, únicos para (o de) una cultura o una sociedad, han sido la base para la agricultura, la preparación de alimentos, el cuidado de la salud, la educación, la conservación y otras actividades que sostienen las sociedades en muchas partes del mundo, de manera sostenible (UNESCO, 2019).

Para finalizar, dentro del Convención sobre la Promoción y Protección de la Diversidad de las Expresiones Culturales creada en París, define a los conocimientos tradicionales como

fuentes de riqueza inmaterial y material resultantes de la creatividad de personas, grupos y sociedades que poseen un contenido cultural o como el conjunto acumulado y dinámico del saber teórico, la experiencia práctica y las representaciones que poseen los pueblos con una larga historia de interacción con su medio natural y que su posesión, que está estrechamente vinculados al lenguaje, relaciones sociales, espiritualidad y visión del mundo (UNESCO, 2005).

Para resumir, los conocimientos tradicionales y las expresiones culturales tradicionales son aquellos hábitos, prácticas, técnicas, saberes o conocimientos, vinculados con la naturaleza, que se tienen para realizar actividades dentro de una comunidad o pueblo específico que al momento de ser transmitidos por las generaciones se vuelven costumbres y se pueden manifestar de diferentes formas a través del tiempo y dan como resultado una identidad cultural propia y comunitaria.

En este sentido se tomará la definición de Gabriela Miranda para entender a profundidad el concepto de conocimiento tradicional y expresión cultural tradicional los cuales tienen una relación estrecha con el tema, ya que dentro de la gastronomía guanajuatense, específicamente el norte, existen ciertos procesos y prácticas que solo se realizan en esa región como es la caza y desprendimiento de la piel de animales (víbora, conejo, ardilla, rata de campo) para prepararlos como platillos, la cosecha de ciertas plantas para conseguir la pintura o tinte de las tortillas ceremoniales (muicle o cochinilla) o para preparar platillos que no se podrán ver en otro lado como las variedades del xoconostle (mermelada, ate, salsa, guisados, postres, caldos, bebidas).

## **METODOLOGÍA**

Antes de definir los métodos que utilicé para llevar a cabo esta investigación de tesis, primero definí el tipo de investigación que pensé desarrollar para este tema, los cuales fueron descriptivo, exploratorio y cualitativo: el primero decidí aplicarlo ya que me sirvió para interpretar y conocer el contexto sociocultural en el cual se desenvuelven mis objetos de estudio, que en este caso fueron tres comunidades del norte del Estado de Guanajuato.

El segundo decidí aplicarlo para profundizar en el conocimiento de la gastronomía y sus modificaciones que han surgido a través de los años y de las generaciones. Y por último, la investigación cualitativa la escogí porque además de que me ayudó a describir el contexto natural, histórico, etcétera, también me ayudó a

hacer un análisis detallado de los factores socioculturales, que están inmersos en el cambio constante de la preparación de algún platillo o bebida tradicional del norte del Estado de Guanajuato.

Los colaboradores de mi investigación fueron personas que se dedican a cocinar, preparar y/o guisar platillos y bebidas tradicionales de tres comunidades del norte del Estado, especialmente cocineras y cocineros, con sus respectivas familias. En relación a los instrumentos o métodos que apliqué a esta investigación fueron: observación, entrevista, etnografía e historia de vida e historia oral.

Para la observación, lo primero que hice fue buscar información relevante en artículos, revistas y libros sobre la gastronomía del norte del Estado de Guanajuato y después en los municipios de Dolores Hidalgo, Ocampo y San Felipe, los cuales se encuentran dentro de la región norte del Estado; luego expliqué el porqué, cómo, cuándo y cuáles son los factores socioculturales en que se desarrolla la gastronomía de la región y finalmente, analicé los datos obtenidos por medio de dicha observación.

La entrevista "es una conversación que tiene una estructura y un propósito que es obtener descripciones del mundo de vida del entrevistado respecto a la interpretación de los significados de los fenómenos descritos; busca entender el mundo desde la perspectiva del entrevistado y desmenuza los significados de sus experiencias" (Álvarez, 2009:109).

En este método conviene describir la situación, el propósito del estudio y de la entrevista, aclarar el uso de una grabadora o celular para grabar la entrevista y hacer preguntas claras, simples y concisas.

En este caso, se ocupó para hacer diferentes tipos de entrevistas. La primera se realizó a las personas cercanas a los sujetos de estudio, por ejemplo: la familia y amigos, para saber cuáles son las causas por las que no se ha transmitido de generación en generación este tipo de gastronomía. Y la segunda, se realizó a las cocineras y cocineros de dichas comunidades para saber cuáles son los factores, efectos, etcétera, que la gastronomía experimenta.

Por ciertas circunstancias, no se pudieron conseguir y realizar más de 10 entrevistas con las cocineras y los cocineros tradicionales ya que no estaban presentes en los festivales gastronómicos, estaban atendiendo a los comensales, recogiendo el puesto o por que no se sentían a gusto al ser entrevistados.

Los métodos de la historia de vida e historia oral son considerados como parte de un registro histórico de aquellos acontecimientos que sucedieron y que son recordados por aquellos que los vivieron o por la transmisión de generación en generación, es decir, son historias y recuerdos que la gente de una comunidad cuenta. En este caso, me apoyé de fotos, archivos, documentos, videos y en entrevistas realizadas en las comunidades.

## **CAPÍTULO I. GASTRONOMÍA EN MÉXICO**

En este capítulo se describen algunas de las técnicas, utensilios, ingredientes, tradiciones, costumbres y rituales que se utilizaban en la época prehispánica y cómo fueron evolucionando hasta nuestro días.

### **Gastronomía Prehispánica**

En la época prehispánica, el país que conocemos como México, se dividió en tres grandes territorios: Aridoamérica, Oasisamérica y Mesoamérica [Mapa 1]. Este último comprende la mitad meridional de México hasta Costa Rica, donde habitaron un sinnúmero de grupos indígenas como los mexicas o aztecas, mayas, ñahñus u otomís, zapotecos, mixtecos, totonacos, entre otros con sus respectivas prácticas culturales, religiosas, sociales y políticas.

Este espacio se caracteriza por la existencia de grandes concentraciones de población sedentaria, el surgimiento de estados jerárquicos, la agricultura, la construcción de monumentos, templos y edificios civiles, el uso del calendario y cálculos matemáticos, la escritura jeroglífica, el arte escultórico y pictórico, la formación de clases sociales, culto a diferentes deidades por medio de castas sacerdotales, etcétera (Stavenhagen y Carrasco, 2004:260).

Los antiguos mexicanos fueron profundos conocedores de la naturaleza y tuvieron una relación armónica con ella. Esto se refleja sobre todo en sus conocimientos astronómicos, botánicos, medicinales, arquitectónicos y agrícolas, así como en su religión, artes, fiestas y en las costumbres que regían su ciclo de vida (Barros, 2002:4). A través de los calendarios civiles, religiosos, ciclos agrícolas y astronómicos, los pueblos indígenas pudieron crear una gran variedad de conocimientos o saberes tanto agrícolas como culinarios para poder sobrevivir a los cambios de clima extremos, etcétera.

En la época prehispánica los alimentos se preparaban al vapor, hervidos o asados, en horno de tierra o secados al sol (Sánchez *et al.*, 2001:46); y las aportaciones tecnológicas de las cocinas prehispánicas, hasta nuestros días, son los sistemas agrícolas como la milpa, las terrazas y las chinampas [Foto 1], el proceso de nixtamalización y las técnicas de preparación utilizadas en el espacio mismo donde se hacen los alimentos (Garrido, 2005: 103). Para saber dónde poner las milpas, terrazas y chinampas, los antiguos mexicanos tuvieron que tener un conocimiento exhaustivo sobre la agricultura, ya que este saber ha influenciado de manera económica, cultural y social a las civilizaciones mesoamericanas.



Mapa1. Mesoamérica<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Imagen tomada de: *Arqueología Mexicana*, número especial 5, Atlas del México prehispánico.



Foto 1. Milpa<sup>2</sup>

En la milpa, las terrazas y chinampas desarrollaron las plantas que hicieron posible una dieta equilibrada para la mayoría de los habitantes del México prehispánico; además de cultivar el maíz, calabaza, frijol y chile, creció un sinnúmero de plantas e incluso insectos comestibles con gran cantidad de proteínas. En el caso de las técnicas de preparación de alimentos, aparecen los utensilios como metates, molcajetes, jícaras, bules, platos, vasijas, vasos, copas, jarras, ollas, entre otros instrumentos (Barros, 2002:4).

Se puede afirmar que un gran número de personas conserva sus costumbres alimenticias, porque la dieta prehispánica ha demostrado un sano equilibrio nutritivo y los hace auto suficientes, cuando sus tradiciones se respetan. Es cierto que ahora hay nuevos ingredientes y que algunos se han vuelto caso imprescindibles, pero sin alterar mayormente la composición autóctona de los alimentos (Barros, 2002:5).

Cristina Barros nos presenta tres tablas, las cuales se ejemplifican algunos de los ingredientes, utensilios y técnicas utilizadas en la época prehispánica (Barros, 2002:8-9):

---

<sup>2</sup> Foto tomada del: *Arqueología Mexicana*, edición especial núm. 84. *Cincalco* o milpa. *Códice Vindobonensis*, lám. 11.

INGREDIENTES		
Vegetales	Condimentos	Animales
<p>Maíz, frijol, chile, jitomate, tomate, calabaza, cacao, amaranto (hauhtli), pepita de calabaza, chia, cacahuete, girasol, piñón (ococenyllotli), ejote, guaje, mezquite, guamúchil, hueynacaxtle, cuauhpinole, jinicuil, quelites, chaya, choco, yuca o chocha, garambullo, colorín, huauhzontle, golumbos, cocuite, botones de biznaga, alaches, chayote, chilacayote, mamey, aguacate, anona, chirimoya, papaya, guanábana, chicozapote, zapote, zapote domingo, ciruelas, guayaba, tuna, pitahaya, pitaya, xoconostle, caimito, icaco, uva silvestre, moras, nanche, camote, jícama, chinchayote, guacamote (<i>id. p.8</i>)</p>	<p>Chiles secos, ahumados y frescos, pimienta, epazote, hoja santa, achiote, cebolla (xonácatl), moxtle, chipilín, hoja de aguacate, hoja de chile, oréganos, anís de monte, apio de río, cilantro silvestre, pericón, azafrancillo, vainilla, magnolia (yoloxóchitl), flor de tlanepa (mecaxúchil), rosita del cacao, sal, cal, tequesquite, agua (<i>id. p.8</i>)</p>	<p>Guajolote, pipiolin, cerdos nativos (coyámetl y pízotl), xoloizcuintle, pescado blanco grande (istacmichin), pescado blanco de arena (xalmichin), bagre (axolmichin), mojarra (tatzapalmichin), sierra (tlalteconimichin), robalo (izcohua), trucha (xiomichin), camarón, langostino, langosta, almeja, acamaya, manatí, tortugas, ranas, pavo ocelado, gallina de tierra, patos, ánsares, chachalaca, chichicuilo, palomas, codorniz, armadillo (ayotochtli), liebre (citli), conejo (tochtli), venado (mázatl), iguana, hormigas (chicatanas), chapulín, jumil, chilocuul, meoculin, cuetlas, escamoles (<i>id. p.8</i>)</p>

TÉCNICAS	
Preparación	Conservación
<p>Cocido al vapor (tamales), cocinado en horno subterráneo (barbacoa y pib), elaboración del nixtamal, reventado (amaranto, palomitas), mixiote, tapesco, caldo de piedra (cocido con piedras al rojo vivo), tatemado, cocido al rescoldo, concentrado (miel de maguey), hervido, asado a las brasas, asado o cocido al comal, piltes y mextlapiques (<i>id. p.9</i>)</p>	<p>Ahumado, salado, deshidratado (pescado), enchilado, fermentado, elaboración de vichicores, elaboración de chacalín, elaboración de orejones (tunas, calabacitas), elaboración de harinas, elaboración de pastas y masas (chiltexle, pozol) (<i>id. p.9</i>).</p>

<b>UTENSILIOS</b>		
<b>De cocina</b>	<b>De mesa</b>	<b>Del cacao</b>
Comal, ollas de barro, olla de dos orejas (tecocuillo tecómitl), olla para cocer carne (nacapahuaxoni), olla de gran vientre (tecontapayulli), vaporera para cocer tamales (tecontamalli), tinaja de agua (acómitl), tinaja de barro (huey cómitl), jarro o vasos pequeños de barro (tecocotontli), vaso de barro (zoquitecómatl), cuchillos y raspaderas de obsidiana, cucharas de madera y de guaje, aventadores, molcajete, tejolote, metate y mano, garabato para sacar carne de la olla (nacacuixtiloni), garabato para colgar (chicolli), repisas colgantes con aros y redillera para colgar alimentos (huililes), batidor para el cacao (aneloloni) ( <i>id. p.9</i> )	Guajes térmicos para guardar tortillas calientes (tortillero), platos de doble nivel, molcajetes de barro para servir guisados, jícaras para lavarse las manos antes y después de comer, jícara pintada con muchos dibujos para beber atole (tzohuacalli tlayoloni), salseras (petzcaxitl y cashtepiton), escudillas de madera (cuauhácaxitl), vasos y copas ( <i>id. p.9</i> )	Coladores para cacao hechos de guaje, jícara para trasvasar el cacao, jícara pintada (tecontlacuilolli), tapadera de la jícara del cacao (atzacáyotl), jícara pintada de negro (ayotectli tlacuilolli), rodero de piel de tigre o de venado para asentar las jícaras (ayahualli oceloéhuatl), otro tipo de rodero de cuero curtido (cuetlaxayahualli), espátulas amarillas de conchas de tortugas, espátulas de carey que semejan a la piel del jaguar, en blanco y negro ( <i>id. p.9</i> )

Los utensilios antes mencionados en la tabla, se utilizaban para obtener una genuina y auténtica gastronomía o cocina prehispánica. Otros usos que se le daban a los instrumentos eran: las piedras calientes para cocinar, moler semillas para extraer fino aceite, perfumes o masa (nixtamal), cortar verduras o carne, almacenar y preparar la comida y bebidas, entre otros.

Todos los pueblos tienen creencias sobre los efectos que la comida puede producir sobre el organismo, ya sea para acercarlo a lo divino, modificar su conducta, mantener su salud o curar sus enfermedades (Ávila *et al*, 1988:15). Un ejemplo claro de estas creencias fue el peyote, el cual hace que los chamanes, brujos, tlatoanis, etcétera puedan hablar con las deidades.

Es importante destacar que gran parte de los productos y guisos que consumen en la actualidad los mexicanos, tiene su origen en un pasado remoto. Ello es prueba de que los alimentos y sus técnicas de preparación han sido provechosas

para los descendientes de aquellas culturas prehispánicas a lo largo de los siglos (Ávila *et al*, 1988:16). Existe una gran variedad de ejemplos, un caso específico son las tortillas ceremoniales de los hñãñu en el Estado de Guanajuato, que no solo se comen en fiestas patronales, también se pueden comer en la vida cotidiana.

Un punto importante, a recalcar, es la designación de actividades o los roles de género. Estas actividades se designan de acuerdo a las capacidades y los paradigmas sociales que el hombre y la mujer tiene, por ejemplo: el hombre es el que se encarga de la siembra, la caza, la pesca y a la cosecha; mientras que la mujer se encarga del ganado, compra y venta de alimentos y la preparación de platillos.

Otro punto es el conocimiento que tenían los indígenas de los relieves y climas del suelo en el que vivían, por ejemplo: en las zonas desérticas y semidesérticas se encuentran el nopal, maguey, tuna y otras especies de flora y fauna.

Y por último, el surgimiento del mercado como un medio de distribución, conocimiento, preparación y degustación de los alimentos, utensilios, etcétera que se utilizaban en la cocina prehispánica, un claro ejemplo era Tlatelolco ya que en su mercado existía una gran diversidad de especies, especias, comida, artesanías, utensilios, entre otras cosas de diferentes culturas y regiones.

Cuenta, en su narración, Bernal Díaz del Castillo

vendían todo género de loza, desde tinajas grandes y jarritos...papel, que en esta tierra llaman amal, navajas de pedernal, hachas de latón, cobre y estaño, jícaras y unos jarros muy pintados, de madera hechos...oro en granos, como lo sacan de las minas, metido el oro en canutillos muy delgados y por el largor y el gordor de los canutos, tenían entre ellos su cuenta, que tantas mantas o xiquiles de cacao valía, o que esclavos u otra cualesquiera cosa a que lo trocaban... (ALIAT. UNIVERSIDADES, 2012:39).



Foto de una vendedora<sup>3</sup>

Tras las migraciones, guerras, conquistas y tributos que se hacían en el territorio mesoamericano, la cocina prehispánica ha adquirido una gran variedad de ingredientes y conocimientos para preparar un platillo tradicional de una región y de una cultura. Por ejemplo, del Norte se obtenía la obsidiana para cortar la comida y crear armas, los nopales, tunas, entre otras plantas; del Este se obtenían el café, los mariscos y una gran diversidad de peces; del Oeste se obtenía la sal, el pulque, mezcal; en el Centro se obtenía el maíz, frijol, calabaza, chile, jitomate, guajolote, pavo; y del Sur se obtenían todas las frutas y verduras tropicales como la guayaba, cacao y se conseguían y vendían tortugas, ranas, iguanas, aves para ornamentos, utensilios, herramientas o alimento.

---

<sup>3</sup> Foto tomada de la Revista Artes de México, 1997

Para Adriana Pérez de Legaspi

La gastronomía prehispánica recorría una fina línea entre el respeto a la naturaleza, la visión nutrimental de los ingredientes básicos de la dieta precolombina, la sofisticación de transformar estos ingredientes con fuego, humo, sol, sal y envolverlos y transportarlos para su cocimiento e ingesta (Pérez, 2013:25).

Esto quiere decir, que el mundo prehispánico tenía una estrecha convivencia con la naturaleza, ya que el antes, durante y después de la siembra, cosecha y preparación de la comida rezaban a sus dioses para que los provee de nuevo la siguiente temporada, para que les vaya bien en la venta de sus productos y platillos, para que no haya mal tiempo durante la siembra, etcétera.

### **Gastronomía Mestiza**

A la llegada de los españoles a tierras americanas, las prácticas culinarias de los pueblos indígenas eran muy variadas, como los usos de los chichimecas para conseguir su alimento (cazadores, recolectores y pescadores, etcétera) hasta las más opulentas y refinadas artes culinarias de la corte de los tlatoanis, por lo cual, la mayoría de los españoles pensaban que sus formas de obtener comida eran primitivas y algo salvajes (Stoopen, 2013:8).

También se encontraron con una gran diversidad de platillos con inusuales ingredientes que, en el Viejo Mundo, no conocían como el aguacate, el mamey, la guayaba, el maíz, nopal, tuna o el guajalote, por tal motivo tuvieron que relacionarlos con aquellos ingredientes que se consumían y existían en su tierra.

Durante la conquista, tanto españoles como frailes se sorprendían de la gran variedad de ingredientes que se utilizaban para la realización de un sinfín de platillos y bebidas tanto exóticos como esenciales para cualquier época del año, todo esto gracias a las relaciones geográficas pacíficas o violentas que les

permitieron saber cómo se alimentaban los indígenas, cuáles eran sus hábitos alimenticios y sus costumbres (Buenrostro y Barros, 2001:49).

Los españoles e indígenas tuvieron un intercambio de conocimientos, saberes, alimentos, procesos, técnicas, cultura y lenguaje. La gastronomía adquirió un cambio repentino ya que se incluyó en los platillos el ganado mayor y el menor (bovino, caprino, porcino, etcétera); nuevos utensilios como el comal, cazuelas, ollas, cacerolas, ... de materiales como el cobre; nuevos ingredientes como el trigo, mantequilla, azúcar, queso, vinagre, berenjena, aceituna, acelga, sandía, alcachofa, mostaza, cebada, ajo, cebolla, azafrán, pimienta, clavo, entre otros; nuevas bebidas como el vino y la cerveza; y nuevas formas de cocinar.

En las misiones religiosas, se investigaba cómo ciertas plantas podían servir como comida tal es el caso del xoconostle, el izote, la yuca, el maguey entre otros; cuáles eran los significados y los usos que los indígenas les daban a sus platillos; y cuáles eran esos lugares o espacios en donde los indígenas producían y preparaban sus alimentos.

Una parte central de la conquista, fue la creación de conventos en los cuales, tanto sacerdotes como monjas, crearon hortalizas y huertos en donde se plantaban ciertas especias, árboles frutales, vegetales, entre otro tipo de plantas para su investigación como para consumo propio. Esto hizo que se preservaran ciertos conocimientos sobre el uso de las plantas de forma gastronómica como medicinal, por ejemplo: la hoja de guayaba, el nopal, romero, bugambilia, entre otras.

Después de diez años de la conquista es común encontrar en los mercados alimentos indígenas y europeos que se mezclan, pero también la población indígena y española son parte de esta mezcla, y de esta surge un mestizaje que no solo será de sangre y de raza sino de hábitos y costumbres (Sánchez *et al.*, 2001:30).

Este tipo de mezclas se ven reflejadas de manera social y cultural como las diversas castas que surgieron tanto en la conquista como en la colonia, la música como el son, el vals, entre otras; la fiestas como el Día de Muertos o la danza como la Guelaguetza; pero donde se nota más esta mezcla de dos civilizaciones es en la gastronomía, de tal forma que ciertos conocimientos culinarios siguen existiendo como parte inclusiva de los nuevos platillos, por ejemplo: el maíz en tortillas, gorditas, tlacoyos, huaraches y el chile en las salsas y platillos. De tal modo que los nuevos modos de organización social y económica se establecieron en función de la nueva relación con el entorno, lo cual definió oficios y prácticas que delinearon la estratificación social, y con ello, una parte sustancial de la identidad y la cultura mexicana (Juárez, 2009:71).

En el México colonial o del virreinato, la gastronomía tuvo una nueva evolución porque varias de las técnicas de los indígenas y ciertos ingredientes fueron perdiendo poder al usarlos como es el caso del epazote, el molcajete y el metate.

Se encontró que en esta época empezaba a surgir el monocultivo (trigo, maíz, maguey) y que el policultivo ya se dejaba a un lado; se empezaba a importar los alimentos básicos de los indígenas como el maíz, el cacao, pipián, el mole, y otros productos, mientras que entraban productos extranjeros, costumbres y tradiciones de otros países que hicieron más diversa la gastronomía como es el caso del arroz, avena, soya, nabo, brócoli, carnes (blanca y roja), garbanzo, lenteja, haba, almendra, anchoa, pasas, ciruelas, higos, alcaparras, miel, sal, chícharos, entre otros más (Buenrostro y Barros, 2001:46, 60 y 61).

Por último, al momento de haber gran cantidad de recursos naturales en el mismo territorio (locales y extranjeros), los españoles se dieron cuenta que no existían personas que se encargaran de ciertas actividades y por tal motivo tuvieron que crear ciertos oficios que ejercieran actividades más específicas como la minería, agricultura y ganadería, entre otros (Juárez, 2009:71).

En el caso de la alimentación indígena, esta no se limitaba a la producción agrícola ya que existían regiones que tenían recursos para alimentarse sin problema. Algunos de esos recursos fueron la extracción de sal, la pesca, la caza y la cría de animales salvajes los cuales ayudaron a que la población indígena de esa época no sucumbiera fácilmente por la falta de alimentación.

En esta época los mercados y tianguis usaban el sistema del trueque en ciertos productos, que servían como medio de cambio. Entre los mercados más importantes de Nueva España estaban el de Coyoacán y el de Tlatelolco donde se vendían materiales de construcción (piedra, cal, madera), ropa y textiles, alimentos, materiales para la preparación y almacenamiento de alimentos, accesorios de casa, utensilios para la cocina, plumas, correas, utensilios para el hogar, corteza de roble (goma de mascar), hierbas medicinales, etcétera.

Gracias a su existencia sabemos cómo vivían las familias españolas, mestizas y criollas, el trabajo intenso de los campesinos para cultivar, cazar, pescar, de la mano de obra que se necesita para armar un rebozo o un vestido y de la riqueza que se había generado dentro de las minas y campos (Buenrostro y Barros, 2001:59).

También empezaban a existir lugares llamadas fondas, las cuales servían para degustar comida típica y tradicional de la clase media y baja ya que los de clase alta consideraban que ese tipo de comida no era agradable a su paladar.

Durante la época del barroco, las mujeres indígenas ofrecieron mano de obra en casas mestizas y criollas, conventos y haciendas para crear y preparar platillos innovadores -que luego con el paso del tiempo se volverían cotidianos- ya que tuvieron que admitir nuevos procesos y métodos para cocinar, ingredientes, sabores, colores y texturas que eran diferentes a los que ya conocían (Stoopen, 2013:15).



Foto de un mercado<sup>4</sup>

Mientras las monjas, en sus conventos se dedicaban, además de hacer sus tareas domésticas, a darles de comer y a enseñarles cómo preparar la comida a las mujeres (indígenas, mestizas y criollas). Algunos de estos platillos se siguen realizando en la actualidad como la tinta poblana, huevos en rabo de mestiza, tamales cernidos, chiles en ahogada, rompopo, bollos de leche, confituras, pastas, campechanas, mazapanes, manjar de monjas, miel rosada, frutas cubiertas y cristalizadas, prensadas y en jalea, muéganos, macarrones, jamoncillos, bocados, picones, suspiros de monja, turrone de yema, polvorones, entre otros platillos. Dentro de estos conventos, las monjas y los frailes contaban con huertos de hortalizas, árboles frutales y hierbas que podían funcionar de dos maneras como especias para darle sabor a los platillos o como medicinales.

Para la etapa independentista, se empezaron a perder ciertos platillos tradicionales de las comunidades, ya que hombres, mujeres, niños y hasta familias enteras salían a luchar por recuperar su libertad y sus tierras. Tiempo después con la llegada de Porfirio Díaz y las costumbres francesas, se empezaron a catalogar que platillos entraban como de la clase alta y cuales eran de la clase media y baja, siendo excluidos la mayoría de platillos mexicanos como el pulque, el chocolate, mole, entre otros.

---

<sup>4</sup> Foto tomada de la Revista Artes de México, 1997

Durante la segunda mitad del siglo XIX se comenzaron a usar menús. Este término hace referencia a una lista de platillos y bebidas usadas en los restaurantes con indicaciones de precio; tenían la finalidad de establecer el orden en que se debían presentar los diferentes platos [...] y fueron pensados como mecanismos para que se comiera en proporción y con variedad y al mismo tiempo se cuidara el gasto (Savoirvivre, 1910:21 en Juárez, 2008:84).

A finales del siglo XIX y principios del XX, personas provenientes de Asia (principalmente China, Corea del Sur y Japón) empezaron a emigrar a México por que veían que era un país rico en mano de obra y que podían poner y crear empresas. De ese modo la cultura y gastronomía asiática ayudaron a diversificar más la comida tradicional del país, ya que se trajo, principalmente el arroz, la cerámica, el abanico, entre otras cosas y alimentos que se utilizaba en aquellos países.

En la actualidad, además de la existencia de mercados y tianguis, aparecieron fondas, puestos de comida rápida, restaurantes, entre otros establecimientos culinarios que se encargaron de difundir y preservan la cocina, comida, platillos y bebidas tanto tradicionales como nuevas para el nuevo paladar de las generaciones futuras.

Tras ver la historia gastronómica de México, desde la época prehispánica hasta nuestros días, se ha visto que dicho patrimonio intangible se ha modificado a través de los años, no solo en la manera de preparar los platillos, sino también en la siembra, cosecha y obtención de los alimentos e ingredientes, en el uso de los utensilios y el surgimiento de establecimientos para la compra y consumo de platillos y alimentos como mercados, tianguis, fondas, tienda de abarrotes, etcétera.

## CAPÍTULO II. GASTRONOMÍA EN GUANAJUATO

En este capítulo, se hablará de la gastronomía del Estado de Guanajuato y se explicará la ubicación, las regiones que tiene, la biodiversidad existente dentro de este territorio, su división política, los oficios que actualmente se ejercen, la transformación de las cocinas y la gran variedad de platillos tradicionales que cada municipio contiene.

### Guanajuato, Una Diversidad Gastronómica

El Estado de Guanajuato es una de las entidades agrícolas más importantes del país por la gran diversidad y cantidad de cultivos que en él se producen, esto permite usar materias primas de primera calidad y con un buen proceso de selección; está conformado por 46 municipios y se encuentra en el altiplano central, perteneciente a la región Centro-Norte, el cual colinda al norte con el Estado de San Luis Potosí, al este con el Estado de Querétaro, al sur con el Estado de Michoacán y al oeste con el Estado de Jalisco. [Mapa2].



Mapa 2. Guanajuato <sup>5</sup>

<sup>5</sup> Foto tomada de la página web:  
<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM11guanajuato/mediofisico.html>

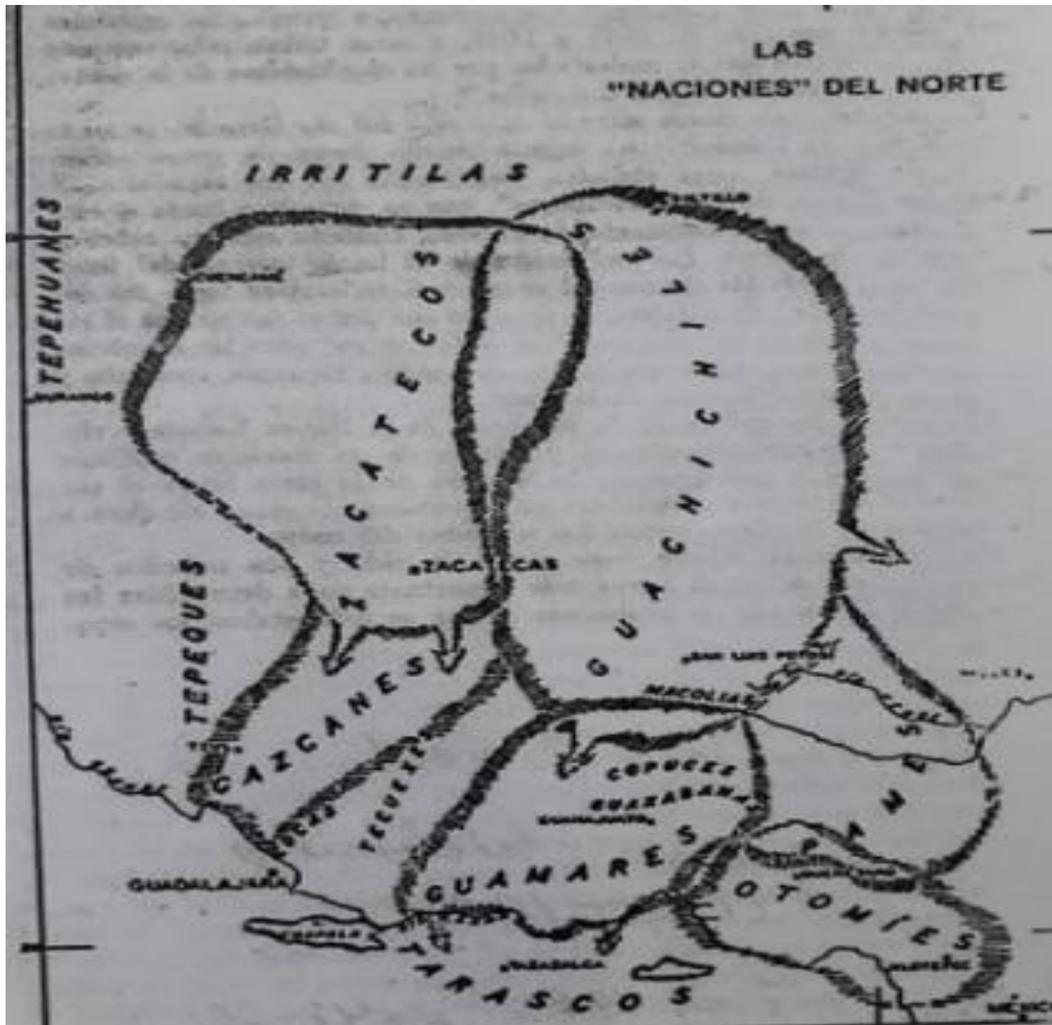
Durante la época prehispánica este territorio tenía una gran diversidad étnica como los tarascos o purépechas, pames, otomíes o ñhãñu, chichimecas, guamares, cazcanes, zacatecos, guachichiles, copuces, guaxabanes, sanzas, mascorros y samues, los cuales formaban la Gran Chichimeca [Mapa 3].

En esta extensión territorial, lo que se consumía era la tuna, mezquite, maguey, bellotas de ciertas semillas, raíces, maíz, calabaza, cactus, miel de abeja, dátil, flor de palma y de maguey, yuca, pozol, gusanos, víboras, ratas, conejos, aves, peces, ciervos, entre otros alimentos (Powell, 1985:57).

Durante la conquista, hasta la actualidad, algunos de estos grupos sobrevivieron y se expandieron dentro del territorio, tal es el caso de los purépechas en el suroeste del Estado, los otomíes en el noreste y sureste del Estado (desde Victoria hasta Acámbaro y Jerécuaro, pasando por el río Lerma) y los chichimecos Jonás, que se encuentran en La Misión de Chichimecas en San Luis de la Paz.

Durante la guerra contra los españoles, los chichimecas agregaron otros alimentos a su dieta como mulas, caballos, ovejas, vacas, cabras, gallinas; también empezaron a adquirir y utilizar nuevo armamento como escopetas y espadas, que dio como resultado el saqueo de varias villas y ciudades para obtener más recursos. Mientras que los españoles aprendieron las formas de vida, sus rituales, costumbres y tradiciones de los chichimecas para así poder llegar a un acuerdo pacífico en el año de 1600 (Powell, 1985; Jiménez, 1958).

A finales del siglo XVI, el Estado se transformó en una de las principales zonas del desarrollo de nuevos sistemas agrícolas de carácter extensivo; la ganadería se volvió una actividad en función del abastecimiento de los centros mineros y urbanos; la manufactura creció junto con el comercio arriero del Camino Real, tal es el caso del textil, la piel, el cuero, el hierro y los tejidos de lana; y la minería fuente para el comercio (Rionda, 1990:83-84).



Mapa 3. Mapa de la Gran Chichimeca<sup>6</sup>

Durante el siglo XIX, fue escenario de los principales sucesos históricos a nivel nacional, ya que la mayor parte de estos eran rebeliones, invasiones, asonadas, guerra civil, intervenciones y desorden social. Ejemplo de estos sucesos es la Independencia de México. En este último los factores socioculturales fueron la economía por causa de las sequías y hambrunas, la apertura mercantil a productos europeos, la prohibición de la extracción o cultivo de ciertos productos y la desamortización de bienes fiduciarios del clero, entre otros más (Rionda, 1990:85).

<sup>6</sup> Mapa tomado del libro "La guerra chichimeca" de Philip W. Powell.

Gracias al Porfiriato y a la Revolución Mexicana, en el Estado entró la industrialización con la creación de parques industriales en Celaya, Irapuato, Salamanca y León y una de las manifestaciones culturales más emblemáticas de la cultura popular que es el corrido.

En la actualidad, Guanajuato se ha vuelto uno de los Estados más productivos de México, ya que sus principales actividades son la minería, la agricultura, la manufactura y la industria.

## **Regiones**

Dentro del extenso territorio, existen 5 regiones biogeográficas [Mapa 4], las cuales se dividieron de acuerdo a los criterios cultural, económico y ecológico (Juárez, 2009:26-29; Rionda, 1990:88-108): la Sierra Gorda, los Llanos Arribeños o Altos, el Bajío leonés, el Bajío y Corredor Industrial y el Eje Neovolcánico o Valles del Bajío Sur.

### **Sierra Gorda**

Es la zona más deprimida económicamente, cuenta con dos grupos étnicos que son los chichimecas Jonás y otomís, una de las manifestaciones culturales más importantes es el son arribeño o huapango, conocimientos medicinales, la etnobotánica, la cocina tradicional y sus artesanías (obrajería, talla de madera, tejidos de ixtle, fustes, herrería, piteado, cestería, alfarería, cantería, talabartería, etcétera) y abundan, en la flora, el nopal, el mezquite, el huizache y la biznaga, y en la fauna, conejos, águilas, ardillas, venados, gatos montés y armadillos (Rionda, 1990:106-108).

### **Los Altos**

Es una región que va desde lo irregular hasta semi-regular, por lo cual la actividad ganadera es perfecta, algunas de sus manifestaciones culturales son la cerámica, alfarería, cestería, la cocina tradicional, el hierro vaciado, la herrería, el hueso

tallado, la cantería, la lapidaria (metates y molcajetes), el latón y los emplomados, los muebles de mezquite, la obrajería, orfebrería, la platería, piñatería, juguetería, vidrio soplado, danzas, música tradicional y la manufactura de prendas de algodón y se encuentran especies como el mezquite, los órganos, el garambullo, nopal, huizache, lagartijas, zopilotes, conejos, halcones y serpientes de cascabel y coralillos (Rionda,1990:101-106).

### **El Bajío leonés**

Posee gran cantidad de tierras fértiles y es la más productiva en cuanto a las actividades de ganadería (ganado mayor), curtiduría, calzado y sombreros, algunas de sus manifestaciones culturales son las representaciones, fiestas, danzas, música (principalmente el corrido), talabartería, talla de madera, juguetería, muebles de madera y alambrón, cestería, cera escamada, calzado, alfarería, cocina tradicional y medicina tradicional y se hayan arboles como el encino, el pino, abedul y el tejocote y en el caso de la fauna esta los conejos, ardillas, zorrillos, búhos, zopilotes y codornices (Rionda, 1990:95-101).

### **El Bajío y Corredor Industrial**

Es una de las zonas más ricas para la agricultura, la ganadería (porcicultura) y con el desarrollo industrial más relevante del país (la refinería, la industria del vestido y la industria alimenticia), algunas de sus manifestaciones culturales son: música (el corrido), las leyendas, representaciones, cera escamada, lapidaria (metates y molcajetes), cartonería, juguetería, herrería, cestería, la cocina tradicional, hierro vaciado, danzas y talabartería y hay mezquite, pirul, encino, eucalipto, guayabo, limón, tuzas, ardillas, tejones, garzas, mapaches y zorrillos (Rionda, 1990:91-95)

### **El Eje Neovolcánico o valles del Bajío Sur**

Es una zona donde abundan sedimentos volcánicos y está delimitado por el Río Lerma, su economía se basa en la agricultura y en la industria textil, algunas manifestaciones culturales son la música, danzas, la cocina tradicional, la medicina tradicional, pesca, etnotecnología, obrajería, textiles, talla de madera,

cestería, pirotecnia, herrería, juguetería y vidriería y hay pirul, eucalipto, mezquite, sorgo, trigo y animales similares a los del Bajío (Rionda, 1990:88-91).



Mapa 4. Regiones biogeográficas del Estado de Guanajuato<sup>7</sup>

De acuerdo a Griselda Espinosa, existe otra clasificación de regiones en el Estado de Guanajuato en relación a la comida que se realiza en estas, las cuales son: la Región Sur, la Región Centro y la Región Norte (Espinosa, 2017:19, 82, 152).

<sup>7</sup> Mapa del artículo “Las culturas populares guanajuatenses ante el cambio modernizador” (Rionda, 1990:110)

## Región Sur

Está conformada por los municipios de Abasolo, Acámbaro, Cuerámbaro, Coroneo, Huanímaro, Jaral del Progreso, Jerécuaro, Moroleón, Pénjamo, Pueblo Nuevo, Salvatierra, Santiago Maravatío, Tarandacuao, Tarimoro, Uriangato, Valle de Santiago y Yuriria. [Mapa 4].



Mapa 4. Región Sur<sup>8</sup>

Fue puerta de entrada para los primeros conquistadores que en su afán de extensión, quisieron ir a constatar las riquezas que conocían de oídas por parte de sus aliados purépechas, después los primeros misioneros se fueron asentando y creando conventos para a través de ellos lograr la evangelización, unificación social y fundación de pueblos. Los conventos eran una especie de fuertes autosuficientes, con una organización interior y que además contaban entre otros

---

<sup>8</sup> Imágenes tomadas del libro “Guanajuato. Una deliciosa historia gastronómica” (Espinosa, 2017)

espacios, con aljibes, cámara de despensa, cocina y refectorio y huertos en las que se cultivan granadas, uvas, duraznos, membrillo, lima, limón, naranja, cidra, manzana, pera, entre otros frutos y semillas como el trigo, maíz, frijol, chía, calabaza, tomate, jitomate y chile; también el clima del sur del Estado propició que se diera la crianza del ganado mayor y menor, durante los fines del siglo XVI y principios del siglo XVII. Las órdenes religiosas influyeron con sus procedimientos en la cocina de la zona a través de sus recetas, las cuales revelan sus gustos y preferencias gastronómicas.

Estas expresiones culinarias, prueban la manera en cómo han incorporado diversas formas culturales mezclándolas con características culturales propias y el aprovechamiento de los recursos naturales a su alcance. La multiplicidad de paisajes y climas condiciona la composición de los platillos y bebidas de cada área del estado (Espinosa, 2017:154-157).

### **Región Centro**

Está conformada por los municipios de Apaseo el Alto, Apaseo el Grande, Celaya, Comonfort, Cortazar, Guanajuato, Irapuato, León de los Aldama, Manuel Doblado, Purísima del Rincón, Romita, Salamanca, San Francisco del Rincón, Santa Cruz de Juventino Rosas, Silao de la Victoria y Villagrán. [Mapa 5].

Se alza en el centro del Estado la extensa y fértil llanura llamada Bajío, donde sus pueblos crecieron al fragor del trabajo en las tierras de cultivo convirtiéndose en villas y en ciudades. El antiguo valle fue poblado por algunas culturas prehispánicas con sus diferentes características por ejemplo chichimecas, guamares, otomíes y purépechas, pero la historia de la conquista de esta parte del territorio constituye uno de los episodios más trascendentales para el Estado pues nos ayuda a comprender mejor el pasado y el presente.

Esta región ha recibido las mismas prácticas culturales que el sur; es la de mayor desarrollo industrial, económico y político del Estado, debido a esto las tradiciones de sus habitantes han cambiado ya que la mayoría de la población radica en ciudades y se dedica a actividades industriales, comerciales y de servicios. Como

consecuencia, la alimentación se ha modificado y toma auge la comida rápida o fast food, además de la creación de restaurantes y expendios de comunidades de extranjeros que han implicado un nuevo sentido mediante tradiciones culinarias que se consumen en diferentes lugares o que son prácticamente exclusivos de una determinada zona del Bajío (Espinosa, 2017:84-86).



Mapa 5. Región Centro<sup>9</sup>

### **Región Norte**

Está conformada por los municipios de Atarjea, Dolores Hidalgo, Doctor Mora, Ocampo, San Diego de la Unión, San Felipe, San José de Iturbide, San Luis de la Paz, San Miguel de Allende, Santa Catarina, Tierra Blanca, Victoria y Xichú. [Mapa 6].

---

<sup>9</sup> Foto tomada del libro “Guanajuato. Una deliciosa historia gastronómica” (Espinosa, 2017)

Esta región cuenta con un paisaje semidesértico con un esquema de biodiversidad rico y similar en el mismo territorio, con flora y fauna parecidas; los pobladores prehispánicos tuvieron características comunes como que eran pueblos seminómadas, eran cazadores-recolectores y ocasionalmente dedicados a la pesca, aquí se destaca una gran influencia de tradiciones chichimecas y otomíes, ya que son los dos pueblos indígenas conocidos en esta zona. La alimentación se caracteriza por la presencia de ciertas influencias culturales que han formado parte de los elementos presentes en la gastronomía regional y local.

Las tradiciones culinarias son producto de la inclusión de otras formas culturales que se han mezclado con elementos culturales y naturales medulares que dan como resultado platillos exóticos, los cuales algunos se han discriminado y otros han conformado la identidad de la región. No obstante, la presencia de ciertos ingredientes y la manera de prepararlos, proporcionan una distinción en sus sabores, convirtiéndolos en evidencia de los rasgos propios de estas comunidades frente a los de las demás (Espinosa, 2017:154-157).



Mapa 6. Región Norte<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> Foto tomada del libro “Guanajuato. Una deliciosa historia gastronómica” (Espinosa, 2017)

## **Gastronomía Guanajuatense**

Como se había dicho con anterioridad, al momento de expandirse por territorio mexicano, los españoles fundaron pueblos, villas, haciendas y ciudades que servirían para abastecer, proteger y hospedar caravanas de otros españoles e indígenas que venían del sur del país. Al momento de crear estos pueblos, villas, haciendas y ciudades tuvieron que construir locales o establecimientos en donde surgieron diferentes oficios y profesiones, tanto económicos, políticos, entre otros.

Algunos de estos oficios y profesiones se establecieron en el Estado de Guanajuato, principalmente aquellos que se especializan en las prácticas alimenticias, sobrevivieron hasta el siglo XX mientras que otros siguen en la actualidad forjando la identidad del Estado como [foto 2]: los tlachiqueros, tamemes o mecapaleros, milperos, carboneros, aguadores, carniceros, castradores, marraneros, polleros, mantequeros, vendedores de alimentos, panaderos, dulceros, queseros, cantineros, tortilleras, camotos, abarroteros, fruteros, entre otros (Juárez, 2009:71-77).

Otro punto interesante son las cocinas, las cuales van desde las tradicionales (piedras y leña) hasta las ordinarias (estufas [eléctricas y de gas], hornos, etcétera) ya que son una mezcla de funcionalidad y tradición. Dentro de estas cocinas puede variar el estilo (decoración y distribución) y el orden (guardar los utensilios).

En el caso del acomodamiento de los utensilios se utilizan alacenas con puertas y cajones y, a veces, se podían colgar de un madero macizo para soportar ciertos utensilios pesados y grandes; los que más se utilizan son (Juárez, 2009:81-94):

- El guaje
- Comal de barro
- Molcajete y tejolote

- Metate y metlapil
- Ollas de barro
- Cazuelas de barro
- Olla tamalera
- Olla frijolera
- Prensa para tortillas
- Cucharones de madera
- Cubiertos de metal (cucharas, pinzas, etcétera)
- Canastas o cestos
- Tortillera
- Utensilios de madera
- Tazas de barro
- Servilletas tejidas a mano, entre otros.



Comal de barro. Foto tomada por Esteban Alfaro Galván. Parque Bicentenario. Marzo de 2019.

La gastronomía existente dentro del Estado de Guanajuato es similar y al mismo tiempo variada porque algunos ingredientes, sabores, texturas y las formas de preparación son diferentes entre los municipios, poblados y ciudades, esto se da gracias a la variedad de productos que se producen en cada municipio o que se obtienen de manera natural y a la gran variedad de costumbres que se tienen para preparar los platillos (Rosas y Apodaca, 1998:113).

Ejemplos de esta diversidad gastronómica son (Espinosa, 2017): las güilotas en chile seco con xoconostle de San Luis de la Paz; los alfeñiques de Guanajuato, Irapuato, Cortázar y Silao; la ardilla empulcada de Santa Catarina, Empanadas de cajeta de Celaya; el pambazo de San Francisco del Rincón; la gallina empulcada de Coroneo; las ancas de rana entomatadas de Yuriria o el dulce de chilacayote y calabaza; Puchero de lomo en Tierra Blanca; Enchiladas de Bucha en Victoria; Chabeles con flor de calabaza en Xichú; Enchiladas mineras en Guanajuato; Tamales de flor de calabaza en Silao; Costilla de cerdo con acelga en Huanímaro; Tacos mineros en Jaral del Progreso; Carne de res con azafrán en Jerécuaro, entre otros platillos



Güilotas en chile seco con xoconostle<sup>11</sup>.

---

<sup>11</sup> Las siguientes imágenes, salvo que se mencione otro dato, fueron tomadas del libro “Guanajuato. Una deliciosa historia gastronómica”. (Espinosa, 2017)



Ardilla empulcada



Empanadas de cajeta



Gallina empulcada



Alfeñiques



Pambazo



Ancas de ranas entomatadas



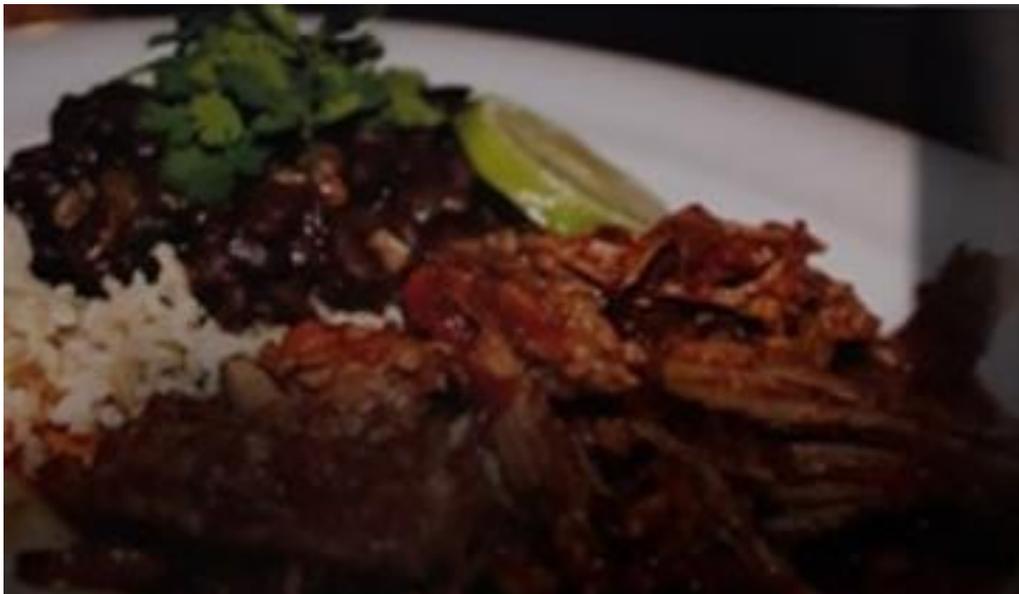
Puchero de lomo



Enchiladas de Bucha



Tacos mineros



Carne de res con azafrán



Tamal de flor de calabaza



Costilla de cerdo con acelga



Enchiladas mineras



Chabeles con flor de calabaza



Dulce de calabaza. Foto tomada por Esteban Alfaro Galván.

Como se ha visto en este capítulo, el Estado de Guanajuato cuenta no solo con patrimonio cultural tangible, sino que también cuenta con un amplio patrimonio natural y con una gran diversidad de patrimonio cultural intangible, como es el caso, por ejemplo, de la gastronomía. Esta cuenta con un sinfín de técnicas, alimentos y utensilios que hacen que los guanajuatenses se sientan identificados con ciertos platillos tradicionales de cada región.

## **CAPITULO III: GASTRONOMÍA REGIONAL**

En este capítulo consistirá sobre la importancia que tiene la cocina y la comida tradicional como patrimonio cultural del Estado y se mencionarán algunos de los principales platillos que se consumen dentro de la región norte del Estado de Guanajuato.

### **La comida como patrimonio y tradición**

En el caso del norte del Estado de Guanajuato se cuenta con una gran diversidad patrimonial, tanto natural como cultural (material e inmaterial), la cual ha servido para transmitir la historia de esos lugares y crear una identidad guanajuatense.

Anteriormente, ya se ha mencionado el patrimonio cultural intangible, el cual encierra la identidad cultural de un pueblo, su diversidad y su creatividad recreado mediante sus tradiciones orales y cada una de sus manifestaciones culturales. Una de las manifestaciones mas importantes es la gastronomía o cocina de un pueblo ya que es la condensación de sus conocimientos y tradiciones ancestrales proyectados en un acto social y biológico (Favila *et.al*, 2014: 18).

Un ejemplo claro es la diversidad gastronómica que existe dentro del norte del Estado de Guanajuato, es decir de los municipios de Dolores Hidalgo, San Diego de la Unión, San Miguel de Allende, San Felipe y Ocampo. En estos municipios existen muchos platillos tradicionales que se encuentran en constante transformación (inclusión, sustitución y exclusión de ciertos ingredientes) y forman parte de la identidad de cada uno de los pobladores de ellos.

Durante la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio, realizada por la UNESCO, se debatió que

la gastronomía, los sistemas alimentarios, los recetarios domésticos, los menús tradicionales y las comidas de fiestas y mercados adquieren una nueva perspectiva patrimonial y son incluidos y preservados como importantes testimonios sociales, económicos, estéticos, religiosos y culturales, todos

formadores de identidades que revelan estilos y maneras de ver y de entender el mundo [...] (UNESCO, 2003).

Este debate se dio ya que el patrimonio gastronómico es tangible por lo que se percibe a través de los sentidos; por los ingredientes, los instrumentos de obtención, transformación y consumo. Son intangibles las tradiciones milenarias, el conocimiento generacional, los símbolos y significados, la enseñanza, el lenguaje culinario, la identidad y la comunicación que expresan los alimentos, la pertenencia, la expresión colectiva, significativa y creativa. Es la identidad expresada en simbolismos, en utensilios, en técnicas creadas y que guarda una profunda relación con la historia de un lugar (Velazco, 2006 en Favila *et al.*, 2014:19).

Es decir que cada platillo tiene su propio significado, subjetivo y que al momento de compartirlo con las demás personas este significado puede variar; por ejemplo, la cocina tradicional del norte del Estado de Guanajuato genera una identidad propia y auténtica a través de los significados y valores que se les inculca a las cocineras tradicionales a través de los años.

La gastronomía se entiende como

un marcador cultural que es capaz de expresar de manera definida la pertenencia de un individuo a un grupo social establecido, siendo un recurso dotador de identidad con respecto a otros con quienes convive y comparte símbolos, mitos, ritos y rasgos; es una manifestación cultural relacionada con todos aquellos aspectos de la vida que pertenecen a un grupo humano; es una forma de comunicarse e identificarse con la sociedad en la que se desarrolla y se transforma (Favila *et al.*, 2014: 16).

Es decir, la gastronomía, es reconocida como parte de la identidad y testimonio viviente de un Estado-nación, la cual tiene cierta relación con la vida cotidiana de los individuos y su relación con otros.

Para Roberto Molina Garza la gastronomía es

un conjunto formado por elementos que la misma sociedad, donde se desarrolla, selecciona como significativos al representar algo relevante de su historia y de su modo de vida (Garza, 2011 en Favila *et al.*, 2014:19).

La gastronomía es la representación de una sociedad, donde se apoya de recursos naturales para crear platillos únicos y con un significado subjetivo que identifican a la sociedad como portadora de estos por medio de rituales que aún prevalecen en la actualidad.

Para Monserrat Sánchez Orosco *et al.* la gastronomía es

el arte de preparar alimentos, la afición a la buena comida [...] y su importancia radica en que rige la vida entera del hombre siendo su objeto material todo lo que puede ser comido y su meta directa, la conservación de los individuos y sus medios de ejecución, la cultura que produce, el comercio que intercambia, la industria que prepara y la experiencia que inventa cauces para disponerlo todo según el mejor orden, considerando el gusto en sus placeres lo mismo que en sus olores (Sánchez *et al.*, 2012:17-18).

La gastronomía sirve como medio de convivencia y comunicación entre diferentes sociedades, ya que cada una de estas producen sus propios alimentos y utensilios que al momento de intercambiar con otros alimentos, instrumentos o productos sea más rica, culturalmente, a la sociedad.

De acuerdo a Adrián Marchelli, debemos considerar que en el hecho gastronómico

se presenta no sólo la forma de preparación, cocimiento y entorno a los alimentos, sino también la interrelación social que se da en el momento preciso de su ingestión, desde el punto de vista familiar, de trabajo cotidiano, ya que el comer implica situaciones específicas en espacios diversos, como por ejemplo la milpa, la casa, las festividades o lo ceremonial (Marchelli, 2003:112-113).

Por ejemplo, al momento de preparar cualquier platillo, los integrantes de una familia se reparten diferentes actividades como cosechar los alimentos que se encuentran en la milpa, ir al molino a preparar la masa o hacer el nixtamal en el

metate, cazar a los animales que se van a utilizar, recoger otros alimentos en los huertos familiares, comprar ingredientes faltantes en las tiendas de abarrotes, tianguis o mercados, cortar leña, cortar los ingredientes, preparar la comida, etcétera. Y también se debe incluir en este proceso la convivencia, comunicación, los valores y reglas para consumir los platillos.

En México, la acción de cocinar es muy importante para la vida social y familiar y fue un acto exclusivo de las mujeres. Pero en la actualidad, hay familias en donde este acto se ha vuelto algo imprescindible para hombres y mujeres. Por ejemplo la cocinera tradicional María del Buen Consejo, originaria del municipio de San Felipe, dice que ella le está inculcando a sus hijos los conocimientos y platillos que sus ancestros le habían enseñado y actualmente, como resultado en ciertos eventos gastronómicos, se ve a la cocinera tradicional con sus hijos que le ayudan a preparar la comida y bebida, a servir los platillos y a cobrar.<sup>12</sup>

Hablar de cocina es referirse a

una construcción social generada a través de procesos territoriales, al tomarse los elementos del espacio cuyas representaciones simbólicas se crearon a partir de la sociedad y cuyos procesos se experimentaron y a su vez generaron roles productivos para su asentamiento y reproducción, es decir, son un reflejo de una cultura basada en la cosmovisión (Campos y Hernández, 2018:197).

La cocina no solo incluye el espacio donde se preparan los alimentos, sino también el medio ambiente que existe a su alrededor, la cosmovisión de las personas que preparan los platillos, los conocimientos tradicionales que se practican, etcétera.

---

<sup>12</sup> Información recogida en trabajo de campo, El Cópore, marzo de 2019.

Montserrat Sánchez *et al.* dicen que la cocina

es la habitación, el lugar o el espacio destinado a la preparación y transformación de un innumerable cúmulo de ingredientes por medio de la utilización de una gran variedad de artículos o utensilios propios para dicha transformación; para crear una gran importante variedad de platillos y brebajes en ocasiones raros y exóticos que distinguen a un pueblo, una cultura o una nación entera (Sánchez *et al.*, 2001:19).

Para Abdiel Cervantes, en su artículo “*Los jóvenes en las cocinas*” dice que la cocina

se trae como herencia y lo que realmente aprendemos tiene como base conocimientos prácticos y principios de la amplia gama de la gastronomía (Cervantes, 2002:23).

Lo que conocemos hoy como cocina, es el conjunto de conocimientos que practicamos tal es el caso de como coser una carne o verduras, cual es el momento perfecto para sembrar y cosechar los alimentos, preparar los platillos, utilizar las especias, entre otras cosas, que en la actualidad son muy pocas las personas que los transmiten a las futuras generaciones.

Guadalupe Perez San Vicente plantea tres postulados sobre la gastronomía o de las cocinas regionales que deben cumplir para ser consideradas como patrimonio (Perez, 2002 en Favila *et al.*, 2014:20):

1. Cada cocina posee su propio espíritu, integrado por un conjunto de normas que la identifican y caracterizan, las cuales no pueden ser transgredidas a riesgo de perder su propia idiosincracia, es decir, su identidad;
2. La cocina se origina en un ámbito geográfico, determinado por su tierra, cielo, ciudades y hombres, mas sus insumos y productos;
3. Una cocina permite ser diferenciada por el conjunto de sus platillos.

De acuerdo a este postulado, se puede decir que la cocina tradicional del norte del Estado se identifica por ser auténtica ya que, gracias al territorio en donde se encuentran las comunidades, existe una gran diversidad de platillos que pueden ser reproducidos de diferentes formas, sin cambiar su significado y valor propio. Por ejemplo, en Dolores Hidalgo, la mayoría de los alimentos se obtienen de la sierra, y de sus huertos familiares y milpas comunitarias.

Para Farb Armelagos y Desmond (1985), citado por M. Álvarez (2005:14) la cocina se define como

una estructura patrimonial que incluye cuatro elementos: el primero se refiere a un limitado número de alimentos seleccionados del medio ambiente en donde se desarrolle; el segundo trata sobre un modo característico de prepararlos; el tercero, son los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social; y el último es la adopción de un conjunto de reglas relativas al estatus simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias, la indicación de consumo individual o grupal, entre otros (Favila *et al.*, 2014:21).

Relacionado con la definición anterior, en el municipio de Ocampo los ingredientes que más utilizan son el huitlacoche, xoconostle, conejo, víbora, papa silvestre, miel de abeja, entre otros, los cuales se pueden preparar de diferentes formas como en caldo, sopas, tortas, salsas o guisados y se pueden condimentar con especias como cilantro, perejil, clavo, laurel, entre otras plantas que sirven para dar sazón o sabor al guisado, que se pueden consumir de acuerdo a la temporada del alimento, tal es el caso de la sopa de xoconostle, la sopa de víbora o guisados de conejo, ardilla o rata de campo.<sup>13</sup>

Dentro de la cocina no solo pasan los productos con que se elaboran los platos o donde se encuentran los trastos, chucharas y sartenes, sino que también la inventiva y el ingenio humano [...] es producto de cambios sociales y políticos (Stoopen, 2013:21). También es el corazón de la casa, ya que es en donde varias

---

<sup>13</sup> Datos recogidos en trabajo de campo en el Cóporo, municipio de Ocampo y el Llanito, municipio de Dolores Hgo. Agosto 2018-junio 2019.

generaciones de una familia conviven, comparten sus secretos (personales, culinarios, entre otros) y preparan platillos.

Casi todos los pueblos del mundo tienen una cocina propia, característica, llámese local, regional o nacional; esta última se ha definido como

aquella que descansa en los productos que se dan mayormente en su preparación y a la que se le atribuyen tanto valores como lazos sentimentales y afectivos [...]; tiene sus propios productos, platillos y sobre todo le da una identidad a un grupo social, región o país [...] (Juárez, 2008:15-16).

La cocina mexicana se enfoca en tres ideas principales: ser un proceso colectivo de creación y recreación; tratarla como herencia acumulada de generaciones anteriores; y considerarla como un conjunto de elementos dinámicos que pueden ser transferidos entre diferentes grupos y en su caso ser aceptados, reinterpretados o rechazados (Juárez, 2009:29).

Por ejemplo, la mayoría de las cocineras tradicionales de Ocampo son un grupo, un colectivo que tiene su propia marca, en la cual producen escamoles, productos derivados del xoconostle (salsas, mermeladas), melcochas, queso de tuna, moles, etcetera; otro caso es la cocinera María del Buen Consejo, la cual tiene una marca llamada “El buen consejo”, que junto con uno de sus tres hijos producen miel de abeja silvestre, mermeladas de xoconostle y frutos de bisnaga, crema de maguey y piñón, entre otros productos con ingredientes de la región.



Cocineras tradicionales de Ocampo. Festival del mezcal. Jaral de Berrios, San Felipe. Mayo de 2019. Foto proporcionada por Miguel Santos.



Mermelada de xoconostle y crema de agave. Foto tomada por Esteban Alfaro Galván.

La cocina surge como un medio de experimentación, la cual da como resultado un sinfín de platillos auténticos y diferentes, los cuales son transmitidos a futuras generaciones dentro y fuera de una comunidad y que éstas pueden decir si modifican o no el platillo, todo esto depende de las diferentes regiones geográficas que existen en un mismo territorio.

La cocina tradicional es un elemento que permite un acercamiento a una práctica asociada con los diversos olores, colores, sabores, texturas y sonidos que recrean cotidianamente su sentido de pertenencia a un espacio del que se apropian de la experiencia de conocerlo y consumirlo, de un grupo social con el que se comparte el conocimiento, las historias, las creencias y los modelos de comportamiento a través de los que se muestran como parte de y que define la personalidad de cada individuo (Juárez, 2009:19-20).

Dentro de las tres comunidades del norte del Estado de Guanajuato, la cocina tradicional genera un enlace hacia el pasado y el presente donde, a través del tiempo, las cocineras y cocineros tradicionales generan un sinfín de sentimientos, valores y significados en un determinado contexto social y cultural dentro de un espacio geográfico; por ejemplo las tortillas ceremoniales que en sus pintaderas tienen iconos de las deidades prehispánicas, que aún no saben cual es el significado que tienen.

Felipe Garrido, dice que la cocina tradicional es

mucho más que un número incontable de recetas centenarias, originales, que varían de región en región y cuya preparación y consumo tienen un carácter comunitario [...]. Es un vigoroso eje cultural, entorno al cual se produce un sinnúmero de bienes, tangibles e intangibles, que comprenden utensilios para preparar y servir los alimentos; un ceremonial preciso que acompaña a ciertos alimentos; un calendario de ferias y fiestas ligadas con el ciclo de la vida y con las celebraciones religiosas y civiles; es uno de los pilares de la identidad regional y nacional y un poderoso motor del desarrollo económico (Garrido, 2005: 131-132).

La cocina tradicional no solo esta formada de los platillos que una comunidad prepara en una region determinada, sino que también es un eje cultural donde existe una relacion con la naturaleza, la cual nos da los materiales necesarios para crear utensilios, se crean fiestas locales donde se festeja a una entidad fisica o espiritual para agradecer la obtención de los alimentos y sirve como motor para el desarrollo económico de un municipio, estado, región o país.

Se alude a la comida como patrimonio social cuando se refiere a algun aspecto de identidad y es representativa de un grupo social, asi como cuando se preserva y su ingestión se liga a ocaciones especiales conmemorativas (Machuca, 2018:46).

Un ejemplo claro de la cocina y la comida como patrimonio y tradición es la declaración como Patrimonio Cultural Inmaterial “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”, ya que es un

elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y que transmiten de generación en generación; y fomenta el respeto a la diversidad cultural y creatividad humana (UNESCO, 2011).

En el expediente de la declaración se expone que la cocina tradicional mexicana es un modelo cultural integral que comprende tanto la agricultura, rituales, prácticas, habilidades ancestrales, técnicas culinarias, costumbres y la forma de vida de la comunidad; y que se ha conservado desde la antigüedad a través de la transmisión oral de habilidades y de conocimientos entre generaciones, mediante la relación entre cocina, cosmogonía y medio ambiente (recursos naturales) y a su papel esencial que se encuentra dentro de un complejo sistema cultural que abarca rituales, celebraciones, fiestas y ceremonias como parte de una cohesión social y de una identidad nacional.

Pero hablar de una cocina como la purépecha con el calificativo “tradicional” implica que se trata de una cocina con actividades que se han practicado con rasgos de variación aceptada dentro de un patrón durante muchas generaciones, con el fin de perfeccionarse y en la que el trabajo humano y animal están por encima del trabajo mecanizado (Campos y Hernández, 2018:199).

Es decir, que existe una relación estrecha entre el humano y la naturaleza donde se ponen acuerdos de como satisfacer las necesidades de ambos, estos acuerdos incluyen los diferentes roles que puedan tener las sociedades (cazadores, recolectores, cocineros, etcétera), el ciclo de vida, las prácticas realizadas por el humano (nixtamalización, milpas, chinampas, huertos familiares, crianza de animales, entre otras), los calendarios religioso y agrícola y la astronomía.

## **Comida tradicional del norte del Estado de Guanajuato**

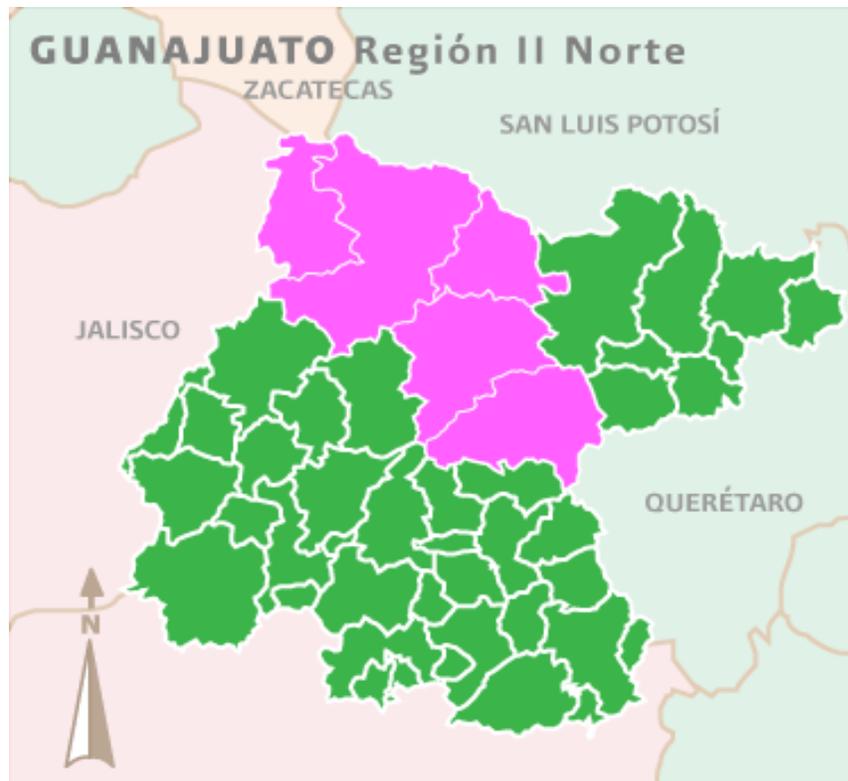
Como se ha descrito anteriormente, el Estado de Guanajuato ha estado poblado por civilizaciones prehispánicas como tarascos o purépechas, chichimecas, otomíes, pames, guamares, además de otras sociedades que vinieron a poblar la región después de la conquista de los españoles; gracias a esta mezcla de culturas y sociedades, la gastronomía de en este territorio es diversa, variada y tradicional de cada región.

De acuerdo a la clasificación por región en el Estado de Guanajuato, los municipios que se tomaran en cuenta en este trabajo son: Dolores Hidalgo, Ocampo, San Felipe, San Miguel de Allende y San Diego de la Unión [Mapa 6].

En estos municipios su gastronomía es muy diversa y puede ser similar al mismo tiempo, ya que el territorio donde se encuentran estos municipios es semidesértico y la fauna y flora son parecidos; algunos platillos y bebidas más representativas de estos municipios son las tortillas ceremoniales; bebidas alcohólicas como el pulque, el mezcal y el tequila; los nopales en penca tanto de maguey como del mismo nopal; comida hecha con ingredientes de animales (conejo, ardilla, rata de campo, víbora, chapulines, carne de res, entre otros animales), entre otros platillos de la región; Por tal motivo, las cocineras y cocineros tradicionales obtienen sus ingredientes por medio de huertos familiares, del campo, de la sierra, de lugares donde crían animales (conejo, rata de campo, guajolote, pollo, cerdo, vaca, etcétera) y del mercado y/o tiendas de abarrotes de la comunidad.<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> Información proporcionada por las cocineras y cocinero tradicionales durante el trabajo de campo.



Mapa 6. Región norte del Estado de Guanajuato<sup>15</sup>

Dentro de esta gran gama de platillos tradicionales los municipios de Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende y Comonfort tienen en común la producción y consumo de las tortillas ceremoniales; estas tortillas no solo sirven como alimento, sino que también son el lienzo y representación pictográfica de algunas imágenes devocionales, principalmente a la Virgen María y sus advocaciones, santos y a los dioses prehispánicos otomíes como el dios "Zidada Hyadi o el verdadero padre sol" (actualmente se le conoce como "Zidada Hesu o el venerado padre Jesús") y a la diosa "Zinana o la verdadera madre luna", también conocida como la Virgen María o cualquiera de sus representaciones en cada municipio y pueden ser de distintos colores, según el color del maíz con que se elaboran (amarillo, rojo, blanco, azul) (Yanes, 2006:57 y 61).

<sup>15</sup> Foto tomada de la página web:  
<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM11guanajuato/regionalizacion.html>

Este tipo de práctica o ritual de las tortillas ceremoniales explica que son un alimento sagrado y permite comprender su esencia como ofrenda dentro de los ciclos agrícolas y como ofrenda a una deidad femenina asociada con la fertilidad, es decir, esta última se practica por las mujeres ya que son elaboradas a mano y varían de color de acuerdo a las preferencias o posibilidades que tenga ésta.

Estas tortillas solo se elaboran para celebrar un acontecimiento, según el caso del festejo: fiestas patronales, fiestas religiosas, fiestas cívicas y festejos familiares (Juárez, 2010:67, 69, 70 y 74).

- a) En las fiestas patronales ocupan un espacio en los cruceros, chimales o sunchiles, que al mismo tiempo se colocan en los atrios de las capillas para venerar y ofrecer su ofrenda a los patrones de cada comunidad [foto 4];
- b) En las fiestas religiosas, las mujeres se las regalan a los mayordomos para la realización del festejo. También es usual que las mujeres lleven sus tortillas como ofrenda a las capillas o altares, las llevan envueltas en telas, bolsas de plástico o en canastos, para recibir o pedir ayuda a los santos y de la Virgen y por último, las mujeres ofrecen las tortillas a todos los participantes y visitantes de otras comunidades para acompañar con la comida;
- c) En las fiestas cívicas representan la participación de las familias en la convivencia, esto conlleva un intercambio: la invitación y la comida por las tortillas. Es decir, cooperar con las tortillas hace presente a la familia en el festejo. En estos casos, las mismas tortillas sirven como decoración en eventos comunales como el bautizo, la confirmación, la primera comunión y bodas;
- d) Por último, las fiestas familiares. Aquí las tortillas están acotadas al espacio del hogar y a la convivencia exclusiva de los miembros de la familia y son elaboradas y pintadas por las mujeres de la casa, las cuales expresan el ánimo festivo del día.

En estos casos, las tortillas se vuelven en un alimento extraordinario; es decir, además de que sirve como alimento personal y familiar, también presenta la acción de convivencia con otras familias, con la comunidad y con otras comunidades.

Según Karina Juárez, "cada vez que se hacen tortillas, se revive la memoria familiar, con lo cual se honra a los ancestros a través de la preservación de conocimientos y de las actividades que permiten la continuidad de las tradiciones practicadas por ellos" (2010:76-77); por eso, las mujeres de las comunidades se sienten felices por tener el prestigio de portar el conocimiento de las tortillas pintadas y por ser portadoras de esta tradición.

El sistema de elaboración tradicional de este tipo de tortillas no ha cambiado mucho, pero en las comunidades es una de las prácticas más comunes, la que solo participan las mujeres; por tal motivo, no está relacionada a la escasez de recursos, sino a la conservación de una tradición y a la preferencia del sabor y textura de las manos de estas mujeres. Por eso el proceso que se explicará a continuación es sobre la herramienta y los usos que se le da a la llamada pintaderas o moldes de tortillas.

Se le conoce pintadera o moldes de tortillas [foto 5] al trozo de madera de mezquite con el que se graban las imágenes en las tortillas; usualmente los moldes se heredan, según sea el caso, de la madre a la hija o de la suegra a la nuera, pero nunca se hereda al varón, excepto si el padre hace el molde se lo hereda a su hija.

Comúnmente el hombre es quien hace los moldes pero el diseño y la iconografía (animales, santos, la Virgen María, la Santa Cruz, cerros, flores, etcétera) lo escogen las mujeres ya que son las encargadas de elaborar las tortillas. En la actualidad, hay tres personas que se dedican a hacer moldes y una de ellas es mujer: el señor Carmelo Ramírez de la comunidad de La Petaca en San Miguel de Allende, el señor Mariano González de la comunidad Delgado de Abajo en

Comonfort y la señora Consuelo Pérez Colorado de la comunidad de Neutla en Comonfort (Juárez, 2010:82-84).



Foto 4. Crucero o chimal<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Foto sacada del libro "Tortillas ceremoniales"



Foto 5. Pintadera de la cocinera tradicional Consuelo Venancio<sup>17</sup>

En el caso de la iconografía su interpretación más certera y válida es la que hacen los integrantes de cada comunidad, pues es en las formas de pensamiento donde se encuentra la percepción real de los símbolos y en donde adquieren su significado (Juárez, 2010:88). Es decir, que cada persona de la comunidad le dan un significado a esa imagen que se encuentra plasmada en la tortilla para que después se las pueda transmitir a los miembros de la comunidad y ofrendar al santo o a la Virgen.

La forma tradicional de pintar las tortillas es con plantas de la región como el muicle y la cochinilla [foto 6]. El muicle se deja reposar un día antes de utilizarlo como pigmento; se puede obtener de dos formas: el primero es dejar que la planta

---

<sup>17</sup> Foto tomada por Esteban Alfaro Galván

hierva y el segundo es calentarlo en el comal y después dejarlo reposar en agua y de esta planta se obtiene el color morado; mientras que la cochinilla se obtiene de los nopales y se obtiene el color rojo o marrón, solo se raspa el grano blanco y se coloca en agua para hervir y no requiere de reposo alguno (Juárez, 2010:89-90)<sup>18</sup>.

En Ocampo se consume el xoconostle en sus diferentes presentaciones (mermelada, pico de gallo, ponche, mezcal, sopa, etcétera), sopa de víbora, huitlacoche, el garambullo en sus diferentes presentaciones, el nopal en pencas (nopal y maguey), flor de palma, flor de maguey, escamoles, entre otros platillos tradicionales.



Muicle



Chochinilla

---

<sup>18</sup> Imágenes sacadas del libro "Tortillas ceremoniales"

Ya que se tienen las herramientas, el proceso para elaborar las tortillas pintadas o ceremoniales es el siguiente<sup>19</sup>:

1. Introducir un olote en el pigmento líquido y posteriormente se rueda como rodillo sobre el molde de tortillas o pintadera;



2. Las tortillas se preparan en la prensa y se colocan sobre el comal y a media cocción se colocan con cuidado sobre la pintadera para calcar la imagen y el pigmento;



3. Por último, las tortillas se retiran de la pintadera y se colocan nuevamente en el comal para que se terminen de cocer.

---

<sup>19</sup> Fotos tomadas por Esteban Alfaro Galván



Tortilla ceremonial o pintada

Otro de los elementos más consumidos entre los municipios del norte del Estado de Guanajuato (Dolores Hidalgo, San Felipe, San Miguel de Allende, San Diego de la Unión y Ocampo principalmente) son las bebidas alcohólicas como el mezcal, el pulque y el tequila; entre las dos primeras bebidas pueden contener sabores

exóticos y pueden ser utilizados para realizar platillos únicos como la ardilla empulcada, mientras que el tequila contiene diferentes modos de preparación.

Los Estados de Guerrero, San Luis Potosí, Durango, Oaxaca, Michoacán y en algunos municipios del Estado de Guanajuato (Dolores Hidalgo, San Felipe y San Luis de la Paz) tienen la denominación de origen para producir y comercializar el mezcal [foto 7]. Éste tipo de bebida no solo sirve para cuestiones ceremoniales o fiestas (bendecir las milpas, construcciones y cruces), sino que también para cuestiones de gastronomía, remedios caseros o medicina (asperjar, sobar y limpiar).

En el libro "*Guanajuato. Una deliciosa historia gastronómica*", la autora Griselda Espinosa (2017) dice

el mezcal tradicional debe oler y saber a maguey horneado en horno de tierra, el cual es un método de cocción que debe cumplir en su destilado cualquier maguey, proceso que es similar al tequila. Por lo tanto, los jimadores y mezcaleros cuecen, machacan y extraen el líquido de color, para que después de la destilación sea de color transparente con aroma, sabor y cuerpo (Espinosa, 2017:52).

En el caso del pulque, esta fue una bebida ritual, que se daba en ceremonias religiosas, bodas, guerras, etcétera, que usaban muchas sociedades prehispánicas como los mexicas; puede ser producido de tres tipos de magueyes (maguey salmiana, maguey mapisaga y el maguey atrovirens) [foto 9] que se encuentran en los Estados de México, Morelos, Tlaxcala, Hidalgo, Puebla, San Luis Potosí, Querétaro y Guanajuato.



Foto 8. Variedad de mezcal<sup>20</sup>

Durante el siglo XIX se podía consumir y encontrar en la mesa de las casas; para el siglo XX, se encontraba en pulquerías y restaurantes familiares; pero en la actualidad, solo en las pequeñas comunidades y pueblos, lo toman las mujeres que han dado a luz para recuperarse físicamente y producir la leche materna y en las ciudades es consumido en cantinas, bares y en los últimos años los jóvenes lo consumen por moda.

---

<sup>20</sup> Foto tomada por Esteban Alfaro Galván



Foto 9. Agave pulquero<sup>21</sup>

De acuerdo a Octavio Paredes (2006), en su libro "*Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*", la producción del pulque inicia cuando el maguey es capado o se le cortan las pencas más tiernas del centro de éste para extraer el aguamiel e introducirlo en recipientes llamados "castañas" de 50 a 100 litros; después es trasladado a tinas de formulación y destilación para adicionar, al aguamiel, la semilla madura del pulque conocida como "xanaxтли", este proceso es controlado por las facultades y experiencias de los mayordomos y por catadores que vigilan la viscosidad y sabor. Por último, se obtiene el pulque y se envasa en barriles de madera y se distribuye en los expendios o pulquerías (Paredes, 2006:170) [foto 10].

---

<sup>21</sup> Imagen sacada del libro "Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas"



Foto 10. Pulque<sup>22</sup>

Otra bebida es el tequila, la cual es una bebida alcohólica del tipo de los mezcales que se obtiene de los azúcares del agave tequilero o agave azul [foto 11]; algunos de los Estados que tienen la denominación de origen de esta bebida son Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas.

Existen diferentes significados del tequila pero los más importantes son "el lugar en que se corta" y " sitio donde se efectúa cierto tipo de labores", por sus siglas "tequitl" y "tlan"; el primero guarda una relación con el corte o cosecha del agave azul y el segundo con la relación de sus herramientas y usos que genera el agave azul (Paredes, 2006:170).

---

<sup>22</sup> Foto tomada por Esteban Alfaro Galván



Foto11. Agave tequilero o azul<sup>23</sup>



Xoconostle. Foto tomada por Esteban Alfaro

---

<sup>23</sup> Imagen sacada del libro “Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas”

Otro de los productos naturales más consumidos en el norte del Estado es el xoconostle, el cual abunda en los climas templados, áridos y secos y se consume todo el año, menos en la temporada de invierno (diciembre, enero y febrero). Tiene diferentes usos, entre los cuales destacan los gastronómicos y medicinales, el primer uso se basa en el consumo de salsas, ensaladas, entremés, dulces, postres, botana, acompañamiento de bebidas como el tequila, el mezcal y la cerveza o en platillos como el caldo de res, de espinazo, con tomate verde, mole de olla, con frijoles, entre otros manjares; mientras que por uso medicinal se utiliza para la tos, resfríos, fiebre, controlar la diabetes, tumores, etcétera (Almanza, 1999:17-20).

Para finalizar, en los municipios del norte de Guanajuato, ya antes mencionados, lo que tienen en común son la gran variedad de platillos tradicionales que preparan en cada uno de éstos; es decir, gracias a su biodiversidad local cada uno de estos 5 municipios tienen distintas formas de preparar un mismo platillo, por lo cual da como resultado una gran diversidad de significados, sabores, colores y preparación de cada platillo que realiza cada cocinera en su municipio.

Por ejemplo, en Dolores Hidalgo, además de que se preparan y consumen las tortillas ceremoniales o pintadas, el pulque y el mezcal, se consume el caldo de conejo, el de rata de campo y el loco, el conejo asado, la ardilla en salsa chipotle, los chapulines, el nopal en penca de maguey y de nopal, huitlacoche, quelites, orejones de calabaza empanizados, aguas y atoles de diferentes sabores, entre otros platillos [foto 12]



Tortas de amaranto y quelite



Nopales en penca (nopal o maguey)



Capirotada



Caldo de conejo



Agua de verdolaga con piña



Paloma rellena



Triángulos de maíz rellenas de papa y frijol.



Sopa de xonostle



Sopa de víbora



Verdolagas



Pulpa de xoconostle



Torta de flor de maguay



Agua de aguacate



Tacos dorados rellenos de papa, con ensalada de verdura

Foto 13. Comida tradicional del municipio de Ocampo<sup>24</sup>

Por último en San Felipe además de que se acostumbra tomar el mezcal, pero también se encuentran platillos como el huitlacoche, escamoles, flor de palma, flor de maguey, flor de calabaza, mermelada de borrachita, moles de conejo y guajolote, gelatina y agua de nopal, el caldo de rata, agua de aguacate, guisados con papas silvestres, entre otros guisos que pueden ser exóticos y extravagantes para unos pero comunes para otras personas [foto 13].

---

<sup>24</sup> Fotos tomadas por Esteban Alfaro Galván



Pay de queso



Gelatina de nopal



Agua de aguacate



Mezcal (afrutado y normal)



Agua de nopal



Salsa con xoconostle

Dentro de este capítulo se habló sobre como ciertos platillos tradicionales que se preparan dentro de los municipios de la región norte o los altos (Dolores Hidalgo, Ocampo y San Felipe) son reconocidos y aceptados por la población como forjadores de una identidad propia ya que lo tradicional de estos platillos no solo se centra en la trasmisión de la preparación de estos, sino que también se centra en un significado subjetivo que va relacionado con los sentimientos, emociones, contexto social (especialmente convivencia) y cultural de las sociedades y sus antepasados.

## **CAPITULO IV. FORMAS DE MANTENER LA COCINA TRADICIONAL DEL NORTE DEL ESTADO DE GUANAJUATO**

Este último capítulo tratará sobre cuáles son las consecuencias por las que no se conoce la diversidad gastronómica; cuáles pueden ser algunas soluciones al desconocimiento y el registro de la diversidad gastronómica de la región norte del Estado de Guanajuato.

Entre los principales problemas que afectan a la tradición gastronómica en esta región están la migración de los pobladores y cocineras tradicionales a Estados Unidos u otras ciudades del país, el crecimiento demográfico exponencial, el cual da como resultado la homogenización del consumo alimenticio dejando de lado u olvidando, a veces, toda esta tradición culinaria milenaria y también influye en el consumo de alimentos industrializados, lo cual hace que faciliten la vida diaria.

También debemos tomar en cuenta que muchas jóvenes ya no quieren aprender cosas “viejas, obsoletas, antiguas o de antaño y difíciles de realizar”, por lo que la tradición solo se ha conservado entre algunas mujeres, aunado a que por cuestiones culturales no incluyen a los hombres, en la mayoría de las veces. Además, la facilidad de conseguir alimentos (comida rápida, tiendas de autoservicio, etcétera) promovidos por los medios de comunicación hace que se acelere la pérdida de conocimientos tradicionales y se desconoce el origen de los ingredientes.<sup>25</sup>

Como resultado de este desinterés, se han creado diferentes formas de mantener salvaguardada la comida tradicional desde el ámbito de las Políticas Culturales, lo cual ha derivado en la elaboración de recetarios o libros de cocina publicados por institutos culturales, obras que sirven para transmitir las recetas a futuras generaciones.

---

<sup>25</sup> Respuesta que dieron las cocineras (Eusebia Godínez, Gloria Hernández, Alicia Glaes, Ana Laura, María del Buen Consejo) y cocinero (Don Jesús) tradicionales

Además de los libros de cocina, debemos considerar el impacto que tienen los eventos o festivales gastronómicos, los cuales tratan de dar a conocer la comida y las acciones de las cocineras tradicionales, así como la gran diversidad gastronómica existente en el Estado de Guanajuato.

## **Políticas Culturales**

Debemos señalar que la Política Cultural es

el conjunto de orientaciones o directrices que rigen la actuación de la sociedad en el campo de la cultura [...] no se puede concebir como un cuerpo estático de principios y lineamientos, sino como una respuesta a la dinámica de la visión social de las realidades y fenómenos culturales [...] expresa la conciencia de la vastedad del patrimonio, de la diversidad e sus manifestaciones tangibles e intangibles, de la pluralidad cultural que denota, del distinto significado de sus expresiones y de la amplitud de la responsabilidad de protegerlo (Tovar, 2004:87 y 103).

Es decir, estas políticas son las que regulan, protegen, divulgan y difunden aquellos bienes y patrimonios intangibles que una o varias comunidades tienen y practican en un mismo territorio.

Dentro de la Ley de Fomento y Difusión de la Cultura para el Estado de Guanajuato y sus municipios, se expone que las Políticas Culturales son un

conjunto de prácticas sociales, conscientes y deliberadas, de intervención y no intervención, que tienen por objeto satisfacer ciertas necesidades de la población y de la comunidad, mediante el empleo óptimo de todos los recursos materiales y humanos, que dispone una sociedad en un momento determinado y que busca reconocer la identidad como Estado y como Nación (Guanajuato, 2018).

Respecto al patrimonio, la Política Cultural tiene la obligación o tarea de rescatar no solo los objetos “auténticos” de una sociedad, sino los que son culturalmente representativos (Tovar, 2004:85). Es decir, que todo aquel bien cultural, tangible o intangible, que represente la identidad de una sociedad o comunidad, que se

practica en la actualidad y que sus conocimientos tradicionales no hayan sido modificados totalmente.

Por ejemplo el caso de la gastronomía de Guanajuato, que aunque no tiene un reconocimiento oficial por parte de algún órgano internacional como la UNESCO o nacional como el INAH, forma parte del patrimonio cultural de la región ya que es parte de la cultura local, es referente de identidad, es un capital cultural que permite cohesión y participación social y es una tradición heredada entre generaciones.

A nivel internacional la UNESCO, a través de sus distintas convenciones, recomendaciones y declaraciones ha procurado introducir y aplicar sus lineamientos para la protección, salvaguardia y difusión de los diferentes tipos de patrimonios y bienes existentes.

Tal es el caso de la Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular, la cual, dice en el inciso E (Difusión de la cultura tradicional y popular) que

para favorecer una adecuada difusión es necesario fomentar la organización de acontecimientos nacionales, regionales e internacionales, como ferias, festivales, películas, exposiciones, seminarios, coloquios, talleres, cursos, congresos, etc. y apoyarse de los medios de comunicación y servicios existentes para la producción de materiales educativos, para la difusión correcta hacia la sociedad (UNESCO, 1989).

En la Carta Cultural Iberoamericana creada en la XVI Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno en Uruguay, propone

promover los elementos artístico-tradicionales, el conocimiento de sus valores, técnicas, usos e innovaciones e impedir su aprobación indebida en perjuicio de las comunidades a las que pertenecen; reconocer los orígenes de las manifestaciones culturales y el derecho a decidir sobre sus conocimientos, innovaciones y prácticas y reconocer el valor y la diversidad del patrimonio cultural con el propósito de

facilitar su plena participación en todos los niveles de la vida ciudadana (CIJEG, 2006).

En México, la Política Cultural ha ido incorporando al patrimonio intangible en sus programas, sino en la misma proporción que el tangible, pero si reconociéndole la misma importancia (Tovar, 2004:100). Algunos de los ejemplos de estas políticas son el Programa de Patrimonio Cultural Inmaterial y Diversidad Cultural y el Programa de Desarrollo Cultural Regional de la dependencia de la Secretaria de Cultura; la Ley de Fomento y Difusión de la Cultura para el Estado de Guanajuato y sus municipios; la Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Guanajuato y la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional de la Secretaria de Turismo.

El primero, tiene como objetivo diseñar y coordinar estrategias que contribuyan a la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial y a la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales populares, indígenas y urbanas, a fin de colaborar en el desarrollo sustentable del país (CULTURA, 2017) y la segunda tiene por objetivo impulsar el desarrollo artístico de las regiones culturales del país, en el contexto de actividades concertadas con los organismos estatales de cultura, por medio de acciones de salvaguardia, desde la perspectiva de la identidades regionales, con participación activa de creadores, promotores, investigadores, organizaciones e instituciones (CULTURA, 2017).

En el caso del Estado de Guanajuato, tiene dos leyes importantes para la protección, salvaguardia y difusión del patrimonio cultural las cuales son la Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Guanajuato y la Ley de Fomento y Difusión de la Cultura para el Estado de Guanajuato y sus municipios.

La primera trata de concebir al Patrimonio Cultural del Estado como un medio para mejorar las condiciones de vida de sus habitantes, conservar y acrecentar los valores del patrimonio cultural del Estado a fin de que perdure como testimonio histórico universal y reconocer el carácter de función social que tiene el conocimiento técnico e histórico del patrimonio cultural del Estado, como

testimonio histórico y elemento de identidad local y dentro del artículo 26° se expone (Guanajuato, 2013:9-10):

El Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Guanajuato tiene como ámbito de protección el conjunto de conocimientos y representaciones culturales, tradiciones, usos, costumbres, sistema de significados, formas de expresión simbólica y lingüística, que con el paso del tiempo han adquirido relevante valor etnológico, antropológico, artístico o histórico, como integradores de una identidad cultural de las comunidades y grupos étnicos de la entidad, tales como los idiomas, lenguas y dialectos; fiestas, celebraciones, ceremonias y ritos; las ferias, la gastronomía e indumentaria; las expresiones artísticas; la memoria histórica y las tradiciones orales; las tecnologías y los conocimientos propios; las formas tradicionales de organización, las culturas populares y cualesquiera otra manifestación intangible de la identidad cultural.

Mientras que la Ley de Fomento y Difusión de la Cultura para el Estado de Guanajuato y sus municipios trata de regular las acciones de fomento, investigación y desarrollo de la cultura local e indígena en el Estado, garantizar el acceso y participación de las personas en la vida cultural, regular los órganos encargados de la preservación, difusión, promoción, fomento e investigación de la actividad cultural, promover y respetar la continuidad y el conocimiento de la cultura del Estado en todas sus manifestaciones y expresiones, garantizar el disfrute de los bienes y servicios que presta el Estado en materia cultural y promover entre la población la solidaridad y responsabilidad en la preservación, conservación, mejoramiento y restauración de los bienes y servicios que presta el Estado en la materia y en el artículo 37° expone (Guanajuato, 2018:26):

Las medidas para la preservación, promoción, difusión e investigación de la cultura indígena y local serán reconocer a los grupos indígenas, el derecho a la cultura y a sus manifestaciones; respetar sus costumbres, tradiciones y formas de vida; estimular su inventiva artesanal y artística; fomentar la promoción de artesanías y su industria y promover muestras de la cultura indígena y local, a nivel internacional, nacional, estatal y municipal.

Por último, la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional de la Secretaría de Turismo se creó con la finalidad de fortalecer y potenciar la oferta gastronómica mexicana, sus productos, platillos, instrumentos, procedimientos, tradiciones y actores involucrados, desarrollar y potenciar la oferta gastronómica del país, como un medio para promover la riqueza natural y cultural, fomentar el turismo y generar el desarrollo económico local y regional, fortalecer la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana en las cocinas tradicionales y promover la gastronomía como atractivo turístico y cultural a nivel nacional e internacional. Para cumplir este objetivo se apoyarán 5 ejes estratégicos, los cuales son: Coordinación interinstitucional e intergubernamental, Desarrollo productivo Regional, Territorialidad y Cultura, Participación Social e Innovación, Calidad y Sustentabilidad (SECTUR, 2015).

Dentro de esta política, los objetivos que expone son fortalecer la cadena de valor gastronómica de México, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas y promover integralmente la gastronomía mexicana como elemento de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y atractivo turístico, para realizar cada uno de estos objetivos, se crearon estrategias y líneas de acción que el Gobierno tiene que aplicar para la conservación de la gastronomía (SECTUR, 2015:12-15):

Como se ve, México apenas está empezando a crear Políticas Culturales que protejan y difundan los distintos patrimonios intangibles que existen en todas sus regiones, ya que son auténticas en el sentido de que solo se realizan en cierta comunidad o etnia, aunque cabe decir que ciertos bienes pueden ser similares. Como resultado de las políticas culturales están los recetarios y los eventos gastronómicos.

## Recetas, recetarios y libros de cocina

Las recetas de cocina son

actos que se organizan como discurso para dar cuenta, en este caso, de la memoria del hacer en la transformación de alimentos y elaboración de platos; se constituyen como textos mediadores, instrumentales, a la manera del guion de un filme (Álvarez, 2003:32).

Es un instrumento, el cual su función principal es dar a conocer por medio de los ingredientes y su proceso de preparación la época en que se desarrolló (prehispánica, colonial, etcétera) este platillo y su contexto social y cultural.

Las recetas son como la formulación verbal de las tradiciones de cocina. Esto coloca las tradiciones orales culinarias en el mismo campo nocional de los ritos; constituyen uno de los géneros más antiguos de la tradición oral. Las recetas de cocina

atravesan el tiempo tanto en su forma de legado oral, tradición pura que una generación transmite a su sucesora ya sea en forma de enseñanza oral, como forma de una práctica dirigida por la generación saliente, o en su forma escrita en un tipo textual, el recetario o libro de cocina (Pérez, 2003:123).

Existe un vínculo estrecho entre las recetas, la cocina, la tradición y el rito, donde cada uno de estos funciona para generar una identidad propia y auténtica al individuo y a su comunidad ya que estos están relacionados al entorno natural y geográfico en donde se desenvuelven.

Por ejemplo las tortillas ceremoniales que se elaboran en Dolores Hidalgo, donde el rito principal se basa en adorar a las deidades prehispánicas o a los santos y santas para pedir un favor o agradecer algo; la tradición se basa en la transmisión de conocimientos, valores y significados de una persona a otra; en la cocina se ve la práctica que se tiene para realizar las tortillas sin modificar nada y preservando todo tal cual es y la receta es la manera de saber el contexto social y cultural que la persona vive.

Las recetas se convierten en documentos mediante los que se reiteran acciones importantes para obtener el resultado esperado; remiten a las formas de ordenar los conocimientos, transmitirlos y reproducirlos; y constituyen una fuente documental que permite comprender que las formas de elaboración de alimentos y de alimentarse son diversas y vastas como la capacidad de los seres humanos por apropiarse del entorno (Juárez, 2009:38-41).

Los recetarios y recetas, como otros muchos objetos que pueblan el mundo de la cocina, no son meros contenedores de técnicas o facilitadores de las faenas del preparar alimentos. Son objetos de carácter patrimonial, su contenido fluye por la palabra escrita y la no escrita convirtiéndose en vertederos de expresiones culturales. Lo material, como texto, se convierte en un género de escritura que incita al conocimiento y que difunde lenguajes culinarios. Como transmisión oral o patrimonio intangible, revela las profundidades y los muchos caminos por los que se comunica y reproduce una cultura alimentaria (Padilla, 2003:90-91).

Existe la duda de que tipo de patrimonio debe ser considerado el recetario ya que tienen ciertas características tangibles e intangibles que son únicas y específicas como: ser una obra de arte, tiene un significado, describe la vida de una comunidad o cultura, es un escrito de varios años, se puede heredar a futuras generaciones, entre otras.

De acuerdo a Xavier Medina y Frederic Duhart existen diferentes tipos de recetarios que han surgido a través de los años como moda, incluso han estado en las listas más altas de las ventas de libros, estos son (Medina y Duhart, 2003:54):

- Recetarios actuales de cocina tradicional, los cuales están a cargo de los cocineros y cocineras, amas de casa con reputación de buenas cocineras, etcétera.
- Reedición de antiguos recetarios, de los siglos XIX y XX. Están compuestos con recetas de época, algunas adaptadas a la actualidad, otras siguió igual.

- Reedición de algunos de los grandes recetarios de la antigüedad, algunos en edición popular o libros de autor basados en dichos recetarios y que actualizan o comentan las recetas que en ellos pueden encontrarse.
- La cocina de los monasterios: ante el éxito de algunas iniciativas de llevar a las librerías las recetas de frailes y monjas de los monasterios españoles, la cocina monacal y sus secretos ha invadido las librerías con sus volúmenes.
- Visiones e interpretaciones de los grandes cocineros actuales sobre la cocina tradicional, pasada, sin embargo, por el tamiz de la creatividad de la cocina de autor de cada uno de estos profesionales.
- Libros de cocina saludable que buscan los elementos más significativos ligados a una alimentación sana y equilibrada en recetarios de origen tradicional, seleccionando aquellas recetas que conjuguen más significativamente salud con tradición.

La valoración actual de los recetarios familiares de abuelas y madres es indescriptible ya que tiene un significado subjetivo para la persona que hereda este; sin embargo buena parte de estos han sido transmitidos de forma oral y jamás han sido escritos, especialmente en las sociedades urbanizadas en las cuales los individuos se han abocado progresivamente a una educación y a una acumulación de saber, principalmente pública, procedente de escuelas o minusvalorados en el mundo moderno, perdiéndose en ocasiones buena parte de ellos (Medina y Duahrt, 2003:55). Un claro ejemplo son los problemas sociales que en la actualidad están sucediendo como la migración, la urbanización, la globalización y el olvido de estos conocimientos por parte de los jóvenes que tienen otros intereses.

Algunos recetarios se han convertido en la base de la cocina de algunos restaurantes que han asentado su originalidad, precisamente, en este tipo de elaboraciones tradicionales que, conservadas y patrimonializadas, han sido puestas a disposición de un público que las demanda cada vez más (Medina y Duhart, 2003:57). Como es el caso del agua de aguacate, donde la cocinera

tradicional de San Felipe, María del Buen Consejo, presta su receta para producirla en un restaurante en el norte del país.

En los recetarios, el carácter colectivo se multiplica pues cada receta suele tener diferente procedencia aunque sea una sola persona quien las recopila; además, atrás de cada uno de esos secretos culinarios por lo general hay una larga historia de tradiciones, a veces centenaria y hasta milenaria (Medina y Duhart, 2003:74). Como dice la cocinera tradicional Adriana Camarillo “existe gran variedad de platillos en mi comunidad, especialmente en cada familia, que es difícil reproducir los platillos al mismo tiempo, por lo tanto la mayoría de estas recetas se pierden”<sup>26</sup>

El recetario es un conjunto de propuestas que han sido probadas tanto en su manufactura como en su sabor; un texto familiar que se guarda en la cocina y que debe estar siempre a la mano; reúne anteriores escritos, heredados de generaciones pasadas; es un cuaderno para leer, escribir y sobrescribir, pues siempre se está en constante experimentación para crear o modificar platillos y es un libro que integra el pasado, el presente y el futuro.

Los recetarios gozan de registros que son importantes y necesarios para entender el desarrollo de una sociedad y son imprescindibles para apreciar las diversas etapas que forman la historia de México (Socorro, 1997: en Juárez, 2008:64), las cuales nos hablan de los gustos e intereses de la sociedad, nos señalan cuales eran las exigencias y transformaciones culinarias que se hayan establecido en una determinada época (Juárez, 2008:64 y 91). Es decir que los recetarios son una forma de ver el contexto sociocultural que vivió un individuo en una determinada sociedad y en una época específica.

Un recetario es

una enseñanza encapsulada con arte, reducida al máximo y empaquetada en uno de los esquemas mnemotécnicos de la tradición oral, con el fin de poder ser retenida más fácilmente en la memoria colectiva y poder ser transmitida con fidelidad a la generación siguiente; forma parte del tipo de expresiones que deben

---

<sup>26</sup> Entrevista realizada el 21 de julio de 2019 en Dolores Hidalgo

ser retenidas en la memoria como las fórmulas rituales, las del mundo de la enseñanza o las que vienen del ámbito de la conducta (Pérez, 2003:125).

El recetario, aparte de que es considerado como arte, ayuda a enseñar lo que se produce en el campo y lo que se consume en las comunidades; además sirve para generar interés y conocer más sobre la vida de las comunidades<sup>27</sup>

## **Eventos gastronómicos**

Ya que se explicó lo que son y para qué sirven los recetarios, los eventos gastronómicos forman parte primordial para el rescate, difusión y desarrollo económico de la cocina tradicional de una comunidad. Estos consisten en revalorar y recrear las formas tradicionales de alimentarse y comer, con un afán claro y definido de rescatar y difundir sus costumbres pasadas para revalorarlas como “buenas” (Hernández y Peña, 2018:180).

Ejemplo de la creación de este tipo de eventos están las muestras gastronómicas hñāhu-otomi en Dolores Hidalgo, el festival del mezcal en San Felipe, la muestra gastronómica del equinoccio de primavera en el Parque Guanajuato Bicentenario, ferias gastronómicas en la zona arqueológica de “El Cóporo” en Ocampo, entre otras, donde la mayoría de las personas que participan, son mujeres (niñas, adolescentes y adultas) y en poca cantidad los hombres, quienes exponen y muestran a los degustadores y turistas su diversidad de platillos.

Los eventos gastronómicos hacen hincapié en que

Quien participe debe presentar "platillos y bebidas tradicionales" [...] y de que sea ‘tradicional’, es decir, que sus ingredientes deben ser naturales, flora y fauna de la región, sin condimentos, más que algunas hierbas de la zona que sirven para ello (Hernández y Peña, 2018:181).

---

<sup>27</sup> Respuestas dadas por los cocineros tradicionales Eusebia Godínez de Dolores Hidalgo y Don Jesús de Ocampo.

Los platillos antes mencionados en el anterior apartado, tienen en común que los alimentos que son utilizados para prepararlos son de la misma zona geográfica como el xoconostle, el conejo, la ardilla, los escamoles, la víbora, miel de abeja, etcétera que se encuentran en el cerro, en la cañada o en el mismo campo.

Para los habitantes de las comunidades se encuentra reflejada su cosmovisión, sus experiencias, los procesos históricos, así como las nociones subjetivas que le otorgan sentido y significado al hecho de comer y en particular a lo que se considera comida tradicional, que se concibe como un baluarte de su identidad y continuidad cultural” (Hernández y Peña, 2018:193). Dentro de cada evento gastronómico, los platillos que se exhiben contienen un significado propio y al mismo tiempo comunitario, ya que al momento de elaborarlos las cocineras recuerdan a sus ancestros.

Estos eventos sirven como

un acto político de promoción de la cultura y el turismo, que por un lado permite la expresión y, por el otro, se institucionaliza y las autoridades estatales y municipales comienzan a regir de manera impositiva, para transformar las expresiones culturales según las necesidades económicas y políticas del sistema (Díaz Polanco, 2006)<sup>28</sup>.

Tal es el caso de Instituciones como la Secretaria de Turismo, Secretaria de Cultura, Secretaria de Economía y Presidencias Municipales y Universidades como la de Guanajuato que ayudan a algunas cocineras tradicionales con el transporte, el espacio, hospedaje, vinculaciones con restaurante, cafeterías y escuelas, por lo que pueden verse a estas cocineras en festivales y muestras gastronómicas en lugares como el Parque Bicentenario de Guanajuato, León, San Felipe, Silao, Tierra blanca, San Miguel de Allende, Ocampo, Dolores Hidalgo, Victoria, San Luis de la Paz, Irapuato, Celaya o Guanajuato, así como en diversos Estados de la República Mexicana como Campeche, Jalisco, Quintana Roo, Querétaro, CDMX, Guerrero, etcétera.

---

<sup>28</sup> Citado por Hernández y Peña, 2018:193

Incluso han ido como representantes de la gastronomía regional a otros países como, España (Madrid) o Estados Unidos (Los Ángeles); lugares donde han tenido que ingeniárselas ya que en estos espacios no tiene una cocina como en la que comúnmente elaboran sus platillos, por lo que han tenido que buscar la manera de calentar y preparar los platillos ya sea con leña, carbón, en estufa o inventarse un nuevo instrumento<sup>29</sup>, como utilizar una carretilla de albañil como estufa, ya que no siempre pueden llevarse sus instrumentos a los festivales de comida.

Otro de los principales problemas que se tiene en un evento gastronómico, es la falta de difusión ya que como dice la delegada y cocinera tradicional Gloria Vázquez:

nosotras, las cocineras tradicionales nos juntamos cada 15 días para organizar el evento con el gobierno, pero la publicidad nos la mandan una semana antes de la muestra y nos cuesta trabajo difundirlo, por tal motivo a veces nos llega poca gente y en otras ocasiones no nos alcanza la comida<sup>30</sup>

---

<sup>29</sup> Respuesta que dieron las cocineras (Eusebia Godínez, Gloria Hernández, Alicia Glaes, Ana Laura, María del Buen Consejo) y cocinero (Don Jesús) tradicionales

<sup>30</sup> Entrevista realizada el 21 de julio de 2019



Estufa improvisada con un carrito de carga (carretilla de albañil) y leña<sup>31</sup>

La búsqueda de platos "tradicionales", "auténticos" y la valoración de las "cocinas familiares", de los recetarios antiguos, de las recetas de transmisión oral, etcétera, se dan particularmente en un momento social e histórico en el cual la transformación industrial de los alimentos aleja cada vez más al consumidor del control sobre los procesos de producción de los mismos. El retorno a lo "tradicional", a los viejos "saberes" culinarios, a aquello de lo cual se conoce el origen se convierte en un valor íntimamente ligado tanto al disfrute culinario como a la alimentación en términos generales (Medina y Duhart, 2003:59).

---

<sup>31</sup> Foto tomada por Esteban Alfaro Galván

Por eso toda cocina está formada de manera primordial por un conjunto de platillos cuya preparación se consigna en recetas; estas son una lista de ingredientes y modos de combinarlos y procesarlos para elaborar un manjar o una bebida y es un modelo intelectual dotado de su propia forma y conocimiento que nos ayuda a reconocer un platillo (Juárez, 2008:13).

En este último capítulo se mostraron algunos de los principales problemas por los cuales la gastronomía de la región norte del Estado de Guanajuato no se conoce en su totalidad y que no haya un registro de platillos más representativos de cada municipio de dicha región. Por otra parte, también se mostraron algunas soluciones que pueden facilitar el conocimiento, protección, registro y difusión de los platillos más elaborados de la región norte como es el caso de los recetarios o libros de cocina y los festivales gastronómicos, los cuales a su vez tienen ventajas y desventajas que pueden favorecer o no a la cocina tradicional de la región norte del Estado de Guanajuato.

## CONCLUSIONES FINALES

Como conclusión de este trabajo de investigación, se sabe que el Estado de Guanajuato es cultural, geográfica y económicamente rico por todos los bienes culturales tangibles e intangibles que contiene, por la gran variedad de climas y ecosistemas que dan como resultado la gran diversidad de ingredientes que las cocineras tradicionales ocupan para preparar esos sabrosos platillos que muy pocos se atreven a probar y por todas aquellas actividades, oficios y profesiones que hacen que exista un desarrollo económico dentro y fuera del Estado.

En la cuestión cultural, dentro de su territorio han vivido una gran diversidad de culturas, tanto prehispánicas como nacionales e internacionales, que dan como resultado un sinfín de tradiciones, prácticas, técnicas, conocimientos, usos y costumbres que generan un patrimonio único y auténtico que no cualquier Estado tiene.

Ejemplo de esta enorme cantidad de patrimonio cultural es la gastronomía, la cual está relacionada con los diferentes significados que tiene un individuo u otro, de una comunidad a otra, de un municipio a otro; también está relacionada con las diferentes técnicas y conocimientos tradicionales que cada comunidad practica y hereda a las futuras generaciones como la época de sembrar y cosechar los alimentos, la época de caza, pesca y reproducción de los animales, el conocimiento de los suelos y de la calidad del agua, la forma de utilizar y convertir los recursos naturales (madera, metales, lana, etcétera) en utensilios para la conservación, preparación y degustación de los platillos.

A pesar de que existen festivales y libros que muestran la diversidad gastronómica del Estado, la cocina tradicional tiene varios problemas que debe sortear. La acelerada urbanización, la industrialización del campo y la migración constante que existe de los guanajuatenses de las comunidades hacia otras ciudades, Estados o países para tener mejor calidad de vida, hace que se olviden tradiciones y costumbres, muchas de ellas de origen rural que ya no son transmitidas a la

mayoría de los jóvenes, quienes pierden el interés por conocer lo “antiguo” y ven a la cocina tradicional como algo obsoleto, complicado y viejo.

Por eso, como medio de defensa a este proceso de olvido, en las comunidades, especialmente las mujeres de mayor edad, son las que se encargan de rescatar, proteger, conservar y difundir la gran sabiduría que tienen sobre la gastronomía y, aunque hay un relativo apoyo institucional por parte de autoridades estatales y municipales, se deben crear y promover políticas culturales que tomen en cuenta la opinión de las cocineras y que puedan cambiar el rumbo del patrimonio intangible para rescatarlo, protegerlo y difundirlo a otras personas, comunidades, sociedades y naciones del mundo.

Por tal motivo, propongo estas ideas para continuar investigando este tipo de tema:

El primero consiste en participar en las juntas que realizan las cocineras tradicionales de cada comunidad, para escuchar las necesidades y opiniones que puedan favorecer la creación de un evento gastronómico y apoyar con la difusión de estas actividades para que la gente conozca que existe otro tipo de comida a la convencional.

El segundo trata de crear talleres o conferencias en universidades, preparatorias y en otras instituciones (ICL, FORUM, etcétera) donde se les invite a dar una plática a las cocineras para difundir y compartir sus conocimientos.

El tercero es realizar un recetario (electrónico y físico) donde aparezcan las recetas de los platillos representativos de cada cocinera tradicional de las comunidades de los municipios del norte del Estado para que sus conocimientos sean rescatados, protegidos, reconocidos y difundidos.

## BIBLIOGRÀFIA:

- Aguirre Arias, Beatriz (2007): “*Del concepto de bien histórico-artístico al de patrimonio cultural*”, Revista Electrónica DU&P (Diseño Urbano y Paisaje), Vol. IV, N° 11, Universidad Central de Chile. Santiago de Chile.
- Almanza, Angelina (2003). *Recetario guanajuatense del xoconostle*. México, CONACULTA.
- Arizpe, Lourdes (2009). “Introducción” y “Capítulo 1. Memoria del patrimonio”, *El patrimonio cultural inmaterial de México Ritos y Festividades*. UNAM/CONACULTA/CRIM/PORRUA. México.
- Arizpe, Lourdes (2011). *Compartir el patrimonio inmaterial: narrativas y representaciones*, México, UNAM/CONACULTA.
- Arroyo, Sergio. “*Reflexiones sobre el patrimonio cultural de México*”, *Cuaderno 8: Cartografía de recursos culturales de México*, México, CONACULTA.
- Ávila, Dolores *et al.* (1988). *Atlas cultural de México. Gastronomía*. México, SEP/INAH/Planeta.
- Barroso Alarcón, Eduardo (2002). “Programa de Turismo Cultural” en *Primer Seminario sobre Patrimonio Cultural y Turismo Cuaderno 2*. México, CONACULTA.
- Bauman, Gerd (2001). *El enigma multicultural, un replanteamiento de las identidades nacionales, étnicas y religiosas*. España, Paidós.
- Berger, Peter *et al.* (2001). *La construcción social de la realidad Argentina*, Amorrortu.
- Berkers, Fikret (1993). "Traditional ecological knowledge in perspective" en *Tradicional ecological knowledge: concepts and cases*. en: *Internacional Development Research Centre*. Canadá, p.7.
- Bonfil Batalla, Guillermo. “Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados”, en: *Cuaderno 3: Patrimonio cultural y turismo*, México, CONACULTA..

- Buenrostro, Marco *et al.* (2001). *Cocina prehispánica y colonial*, México, CONACULTA.
- Campos, Ariadna Raquel y Hernández, Perla Nelly (2018). “Expresión identitaria del patrimonio biocultural”, en: *Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición*, Peña Sánchez Edith Yesenia y Hernández Lilia Albarrán (coord.), México, Secretaria de Cultura/ INAH. p.197-213.
- *Carta Cultural Iberoamericana* (2006). XVI Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno (CIJEG), Montevideo, Uruguay.
- Carrasco, Tania *et al.* (1997). “La diversidad étnica y cultural” en: *El Patrimonio Nacional de México*. Vol. I. Florescano, Enrique (coord.). México pp. 249-278.
- Cervantes, Abdiel (2002). “Los jóvenes en las cocinas”, en: *Patrimonio Cultural y Turismo Cuaderno 4* CONACULTA p.23.
- Colombres, Adolfo (2009). *Nuevo manual del promotor cultural*. Vol.1, México, CONACULTA.
- Consejo Internacional para la Ciencia (ICSU) (1999) *Declaración sobre la Ciencia y el uso del saber científico* Budapest, Hungría: <https://www.madrimasd.org/cienciaysociedad/documentos/doc/DeclaraciónBudapest.pdf>. Visto el 11 de julio de 2019.
- Chinoy, Ely (1961). “*Cultura y sociedad*”, La sociedad. *Introducción a la sociología*. Fondo de Cultura Económica. México.
- Choza, Jacinto (1988). “Elaboración occidental del concepto de razón. El paradigma ontoteológico”, *Manual de Antropología Filosófica*, p.80, Rialp. Madrid, España.
- Cuadernos 1, 2, 3, 4, 7,8, 9,10 y 15 de los cuadernos de CONACULTA: <http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos.php>. Visto el 22 de agosto de 2017.
- DefinicionABC tu diccionario hecho fácil, definición de “diversidad cultural”: <http://www.definicionabc.com/social/diversidad-cultural.pbp>. Visto el 20 de enero de 2017.

- De la Cruz, Pablo (2015). "Atizar el fuego de los conocimientos tradicionales: El caso de las comunidades indígenas de Tarapaca" Revista Colombia Amazonica, Colombia p.13-14.
- Díaz Cruz, Rodrigo (1998). *Archipiélago de rituales. Teorías antropológicas del ritual*. UAM y Anthropos. España.
- Duvelle, Cecile (2011). "Los instrumentos normativos internacionales de la UNESCO sobre cultura: una mirada al pasado, una mirada al futuro", *Compartir el patrimonio cultural inmaterial: narrativas y representaciones*. Coord. Lourdes Arizpe, UNAM/CONACULTA. México.
- Espinosa Uranga, Griselda (2017). *Guanajuato. Una deliciosa historia gastronómica*. Instituto Estatal de Cultura. Guanajuato, México.
- "Época Prehispánica" (2012), Historia y patrimonio gastronómico nacional. ALIAT. UNIVERSIDADES, p.39. México
- Favila, Héctor et al. (2014). *La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay*. Cuadernos Interculturales y Universidad de Playa Ancha. Viña del Mar, Chile.
- Florescano, Enrique (2004). "El patrimonio nacional. Valores, usos, estudio y difusión", *El patrimonio nacional de México*, Fondo de Cultura Económica. México.
- Florescano, Enrique (1997). *El patrimonio nacional de México, Vol. 2*, FCE. México.
- Fournier, Patricia y Wiesheu, Walburga (2008). *Festines y ritualidades. Arqueología y antropología de las regiones*, vol. II. Edit. ENAH, INAH, CONACULTA p.8.
- Galnier, Jacques (1990). *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*. UNAM, CEMC, INI. México.
- Gámez, Alejandra (2015). *Cosmovisión mesoamericana. Reflexiones, polémicas y etnografías*, COLEGIO DE MÉXICO, Fondo de Cultura Económica y Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. México.

- García, Néstor (2004). "El patrimonio cultural de México y la construcción imaginaria de lo nacional", *El patrimonio nacional de México*. Coord. Florescano, Enrique, FCE. México.
- García, Pablo (1999). *El laberinto social. Cuestiones básicas de sociología*, Universidad de Navarra, S.A. Pamplona. Navarra, España.
- Garrido, Felipe (2005). "Comulgar con el cosmos", *Patrimonio Cultural y Turismo*. Cuaderno 10 CONACULTA p. 131-132 México.
- Geertz, Clifford (1991). "Descripción densa: hacia una teoría interpretativa de la cultura", *La interpretación de la cultura*, Gedisa. México.
- Giménez, Gilberto (2005). *La cultura como identidad y la identidad como cultura*. Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM. México.
- Giménez, Gilberto (2009). "Memoria colectiva", cultura, identidad y memoria. *Materiales para una sociología de los procesos culturales en las franjas fronterizas*. Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM. México.
- Giménez, Gilberto (2005), "La cultura en la tradición filosófico-literaria y en el discurso social común", *Teoría y análisis de la cultura*. CONACULTA. México.
- Gutiérrez, Natividad (2012). "La transformación histórica de la identidad indígena", *Mitos nacionalistas e identidades étnicas: los intelectuales indígenas y el Estado mexicano*. UNAM. México.
- Grenier, Louise (1999). "Conocimiento indígena. Guía para el investigador". Tecnológica de Costa Rica y Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo. Canadá, p.7.
- Harris. Marvin (1984). *Introducción a la antropología general*, Alianza. México.
- Hernández, Lilia y Peña, Edith (2018). "Alimentación tradicional hñãñu e ideología en Santiago de Anaya, Hidalgo", *Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición*, Peña Sánchez Edith Yesenia y Hernández Lilia Albarrán (coord.), Secretaria de Cultura e INAH. México p.173-196

- Herrejón, Carlos (1994). "Tradición. Esbozo de algunos conceptos", en: *Revista relaciones. Estudios de cultura y sociedad*, nº 59, p.137-145.
- Iturriaga, José (2013). *La cultura del antojito. De tacos, tamales y tortas...* CONACULTA/ Culturas populares de México, México.
- Jiménez de Báez, Yvette (2003). "Lenguaje ritual y palabra en las fiestas de controversia", en M. Lienhard (coord.) *Ritualidades latinoamericanas. Un acercamiento interdisciplinario*. Iberoamericana Vervuert. Madrid, España.
- Jiménez Moreno, Wigberto (1958). *Estudios de historia colonial*, INAH, Mexico.
- Juárez Ramírez, Marina Jazmín (2009). *Cocina tradicional guanajuatense. Historias y recetas*. Ediciones La Rana/Centro de las Artes de Guanajuato/CONACULTA. Guanajuato, México.
- Juárez Ramírez, Marina Jazmín (2010). *Tortillas ceremoniales*. Ediciones La Rana/Centro de las Artes de Guanajuato/CONACULTA, Guanajuato, México
- "Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca, Art 20<sup>o</sup>", Diversidad cultural, eje sectorial de la SECULTA: [http://www.cultura.gob.mx/estados/saladeprensa\\_detalle.php?id=46179](http://www.cultura.gob.mx/estados/saladeprensa_detalle.php?id=46179). Visto el 22 de agosto de 2017.
- *Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Guanajuato* (2013), Guanajuato, México.
- Ley de Fomento y Difusión de la Cultura para el Estado de Guanajuato y sus municipios (2018). Guanajuato, Mexico.
- Llull, Josué (2005). *Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural*, Escuela Universitaria "Cardenal Cisneros", Universidad de Alcalá.
- Machuca, Jesús Antonio (2018). "El patrimonio biocultural y la alimentación", *Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición*, Peña Sánchez Edith Yesenia y Hernández Lilia Albarrán (coord.), Secretaria de Cultura e INAH. México

- Marchelli, Adrián (2002). "Patrimonio intangible y turismo. Culturas populares y patrimonio gastronómico". *Patrimonio Cultural y Turismo Cuaderno 2*. CONACULTA p.9 México.
- Mendoza, Tonatiuh (2010). "Antecedentes", *Tortillas ceremoniales*, Ediciones La Rana. Guanajuato, México.
- Millan, Saul (2004). "Cultura y patrimonio intangible: contribuciones de la antología" en *Patrimonio cultural oral e inmaterial en Patrimonio Cultural y Turismo, Cuaderno 9*, CONACULTA, Mexico.
- Miranda, Gabriela (2013). *Conocimientos tradicionales, folclore o expresiones culturales*". Revista Judicial, N°107. Costa Rica p.190-192.
- Nivón, Eduardo (2015). "Sobre el concepto de cultura. La dialéctica entre ilustración y pensamiento romántico", *Gestión cultural y teoría de la cultura*, Gedisa. México.
- Oficina Regional de Ciencia para America Latina y el Caribe (2019), UNESCO. Montevideo, Uruguay: <http://www.unesco.org/new/es/office-in-montevideo/natural-sciences/science-technology-and-innovation/local-and-traditional-knowledge-and-sti-policies/>. Visto el 11 de julio de 2019.
- Organización de la Propiedad Intelectual (OMPI) (2005, 2010 y 2015). Panorama. Ginebra, Suiza.
- Página oficial de la UNESCO: <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/world-heritage/> Consultado el 10 de agosto de 2019.
- Paredes López, Octavo (2006). *Pulque y Tequila, Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*. Fondo de Cultura Económica. México.
- Pérez, Adriana (2013). "La gastronomía prehispánica. Saberes y sabores de nuestros antepasados", en: *Revista Mexicanísimo*, México
- Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (2014), SECTUR/SHCP, Mexico.
- Powell, Philip (1985). *La guerra chichimeca*, FCE, Mexico.
- *Programa de Patrimonio Cultural Inmaterial y Diversidad Cultural* (2017), CULTURA, México

- *Programa de Desarrollo Cultural Regional* (2017). CULTURA, México.
- Ramírez, Amalia (2012). "El estudio de la identidad", *Tejiendo la identidad, El rebozo entre las mujeres purépechas de Michoacán*, CONACULTA. México.
- "Rito", Diccionario enciclopédico SALVAT UNIVERSAL (1981). SALVAT, Tomo 17. España p.433-434.
- Rionda, Luis Miguel (1990). "Las culturas populares guanajuatenses ante el cambio modernizador" en: *Revista relaciones. Estudios de historia y sociedad*. nº 41.
- Rosas, Norma *et al.* (1998). *Compendio lexicográfico de los alimentos en Guanajuato*, Ediciones La Rana, Guanajuato, México.
- Sánchez, Monserrat *et al.* (2001). "El surgimiento de la comida barroca". *La importancia del rescate de la comida barroca como arte culinario dentro de la gastronomía del estado de Puebla* p.30. México
- Stoopen, María (2013). *Cocina y cultura*. CONACULTA/Instituto Nacional de Bellas Artes/Textofilia. México.
- Thompson, John (2002). "Capítulo 3: El concepto de cultura", *Ideología y cultura moderna. Teoría crítica social en la era de la comunicación de masas*, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco. México.
- Toledo, Víctor y Barrera-Bassols, Narciso (2009). "*La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*". Icaria. Barcelona, España.
- Tovar y de Teresa, Rafael (2004). "Hacia una nueva política cultural", *El patrimonio nacional de México*, Coord. Florescano, Enrique. CONACULTA/FCE. México. p.87.
- Turner, Victor (1968). "*The drums of affliction. A study of religious processes among the Ndembu of Zambia*". Clarendon Presa. Oxford, Inglaterra.
- Turner, Víctor (1984). *La selva de los símbolos*. Siglo XXI. Madrid, España.
- Turner, Víctor (1977). "Symbols in African Ritual", en L. Dolgin, D. S. Kemnitzer y D. M. Schneider (eds), *Symbolic anthropology: A reader in the*

*study of symbols and meanings*. Columbia University Press. Nueva York, Estados Unidos.

- UNESCO (1982). *Declaración de México sobre las políticas culturales* Conferencia mundial sobre las políticas culturales, , Mexico.
- UNESCO (1989) *Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular*, París, Francia.
- UNESCO (2001), *Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural* Paris, Francia.
- UNESCO, (2003) *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Paris, Francia.  
[http://portal.unesco.org/es/ev.phpURL\\_ID=17716&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/es/ev.phpURL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html)
- UNESCO. (2005), *Convención sobre la protección y la promoción de la diversidad de las expresiones culturales* París, Francia.
- UNESCO definición de "cultura" <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>. Visto el 22 de agosto de 2017.
- UNESCO, definición de "diversidad cultural":  
[http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL\\_ID=34321&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.htm](http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL_ID=34321&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.htm). Visto el 22 de agosto de 2017.
- Varguez, Luis (1999). *Identidad, Henequén y Trabajo*, Colegio de México. México.
- Villoro, Luis (1998). "Sobre la identidad de los pueblos", Estado plural, pluralidad de culturas, UNAM/Paidós. México.
- Wuthnow, Robert, et. al. (1998). *Análisis cultural. La obra de Peter L. Berger, Mary Douglas, Michel Foucault y Jürgen Habermas*, Paidós. Buenos Aires, Argentina.
- Yañez Rizo, Emma (2006). "La tortilla es un lienzo", *Rituales del maíz*, Artes de México. CONACULTA, N°78 p.57 y 61.
- Yerkes, Robert Mearns (1953). "Sacrifice in greek, roman religions and early judaism". A&C Black. París.