



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

---

---

ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS SUPERIORES  
UNIDAD LEÓN

TEMA:

LA GASTRONOMÍA, PATRIMONIO IDENTITARIO EN LAS  
COMUNIDADES SAN JUAN DE OTATES Y SAN JOSÉ  
DEL POTRERO DE LEÓN GUANAJUATO.

MODALIDAD DE TITULACIÓN:

TESIS

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

P R E S E N T A:

Guadalupe Calleja Mosqueda



Tutor: Dr. Miguel Santos Salinas Ramos

León, Gto.

27 de octubre de 2023



Universidad Nacional  
Autónoma de México



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

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

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

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

## AGRADECIMIENTOS

A mi madre que siempre estuvo en los mejores momentos conmigo y en esta ocasión no podría faltar.

A Mariana, Anabel y Víctor, mi motivo para crecer y a quien dedico este trabajo, sin ellos y sin su apoyo, no hubiera sido posible concluir mi carrera.

Así mismo y no menos importante, un reconocimiento a todos y cada uno de mis profesores que me guiaron por el camino del conocimiento, muy especialmente a Neri porque me devolvió la confianza como estudiante, a Larisa que en dos ocasiones me abrazó y animó a seguir cuando “tire la toalla” y a Miguel por toda la paciencia que me ha tenido y porque sin él esta tesis no existiría.

A las personas de San Juan de Otates y El Potrero, por su tiempo, atenciones y amistad.

## AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Nacional Autónoma de México por la Beca de Manutención que me fue otorgada durante mi estancia de estudiante.

Por la Beca de conectividad durante la pandemia.

Y por la Beca que me fue otorgada como apoyo para llevar a cabo la elaboración de mi tesis.

## ÍNDICE

<b>Introducción</b>	<b>5</b>
a) Planteamiento del problema	5
b) Objetivos	6
c) Justificación	7
d) Hipótesis	7
e) Marco conceptual	8
f) Metodología	25
<b>Capítulo 1: Antecedentes</b>	<b>27</b>
1.1 Síntesis histórica de la ciudad de León Guanajuato	27
1.2 Antecedentes de las haciendas de San Juan de Otates y San José del Potrero	30
<b>Capítulo 2: Descripción de las comunidades</b>	<b>38</b>
2.1 Descripción de San Juan de Otates	38
2.2 Descripción de San José del Potrero	49
<b>Capítulo 3: La gastronomía como patrimonio tradicional e identitario</b>	<b>58</b>
3.1 La gastronomía como tradición	58
3.2 Gastronomía e identidad	70
3.3 Gastronomía y patrimonio cultural	74
<b>Conclusiones</b>	<b>78</b>
<b>Referencias bibliográficas</b>	<b>83</b>
<b>Fuentes orales</b>	<b>85</b>

## **INTRODUCCIÓN**

### Planteamiento del Problema

La cultura de las comunidades rurales del municipio de León Guanajuato se ha visto modificada de forma acelerada en el último medio siglo debido a los procesos de urbanización, industrialización y cambio de uso de suelo que han impactado en las costumbres y tradiciones locales.

Uno de estos cambios se refleja en la cultura gastronómica de las comunidades de San Juan de Otates y San José del Potrero, ubicadas al noreste del municipio, lugares que vieron disminuido el espacio que anteriormente destinaban a la siembra y recolección de ingredientes y productos utilizados en la elaboración de platillos básicos de las comunidades rurales. Ante estos cambios los pobladores han tenido que recurrir a diversos tipos de ingredientes y comidas más costosas, ultra procesadas, para satisfacer la necesidad de cocinar y comer.

Aunado a ello, debemos considerar la llegada de servicios públicos como la electricidad, el agua potable, nuevas ofertas laborales en la industria, centros de salud y medios de comunicación como la televisión y el internet, factores que influyen en los gustos y trabajo de las familias y contribuyen a que cambien sus costumbres en aspectos como la vestimenta, el trabajo remunerado y la preparación y consumo de alimentos, tema del que se hablará en el presente trabajo.

La industrialización trajo ofertas laborales a las mujeres jóvenes, quienes desde hace varios años salen de sus casas a trabajar, por lo cual la transmisión de conocimientos gastronómicos de mujeres mayores a jóvenes se está perdiendo, ya que al salir de los hogares a la ciudad o a las fábricas ya no disponen del tiempo

suficiente para preparar y consumir alimentos como lo hacían sus madres. Además, consideran más laborioso preparar ciertos guisos, por lo que deciden comprar comida preparada o comida rápida. Por ello, los conocimientos y prácticas en torno a la alimentación en las comunidades rurales están desapareciendo y con ello, se pierden conocimientos, ingredientes y el patrimonio cultural de los habitantes de estas comunidades, patrimonio que contribuye al desarrollo y la cohesión social.

### **Preguntas de Investigación**

Ante la situación descrita se plantean las siguientes preguntas: ¿Por qué se han perdido algunos de los alimentos identitarios de las comunidades de San Juan de Otates y San José del Potrero? ¿Cuáles son algunos de los factores que han provocado la pérdida del patrimonio gastronómico de esta región? ¿Hay personas que han mantenido el conocimiento de la recolección y la preparación de los alimentos tradicionales?

### **Objetivos**

Para responder a las preguntas anteriores se ha planteado como principal objetivo analizar la problemática de la región e identificar las razones por las cuales se han dejado de recolectar ingredientes y preparar ciertos guisos en cuya elaboración se utilizan productos agrícolas endémicos de la región. A su vez, se pretende elaborar un registro de estos platillos tradicionales ya que la gastronomía de estas comunidades forma parte del patrimonio cultural de los habitantes de las comunidades San José del Potrero y San Juan de Otates.

### **Objetivos específicos**

Recopilar recetas que han sido transmitidas generacionalmente para que se conozcan como parte del patrimonio gastronómico de las comunidades, así como de la ciudad de León Guanajuato. Posteriormente, se busca presentar a las autoridades locales una propuesta de política pública para que no se pierdan algunos guisos en peligro de desaparecer.

### **Justificación**

La desaparición de algunos platillos que hoy ya no se conocen y otros que están a punto de perderse vuelve necesaria una investigación que responda al porqué de esta situación en las comunidades de San José del Potrero y San Juan de Otates, ya que al perderse el conocimiento se empobrece la cultura y es de suma importancia identificar y detener esta pérdida de la gastronomía como patrimonio de estas comunidades.

### **Hipótesis**

Por el crecimiento de la ciudad y la transformación de las tierras de siembra en conjuntos habitacionales y parques industriales en donde se cosechaban ciertos vegetales para la alimentación de las comunidades San Juan de Otates y San José del Potrero, se está perdiendo el conocimiento de la elaboración de algunos platillos de la zona noreste de la ciudad de León Guanajuato, ya que los cambios estructurales, culturales, laborales e incluso urbanos han llevado a la desaparición de las áreas de cultivo, crianza de animales y recolección de ingredientes para la preparación de algunos guisos en estas dos comunidades. Además, las mujeres encargadas de la elaboración de los alimentos de la familia por cuestiones multifactoriales ya no cuentan



con el tiempo necesario para la realización de la comida acostumbrada, perdiendo así su patrimonio gastronómico y una parte esencial de su identidad social y cultural.

### **Marco conceptual**

El desarrollo del presente trabajo requiere de un marco conceptual que sirva como guía de la investigación. Por ello, en este apartado se definirán conceptos como cultura, identidad, tradición y patrimonio. Como un primer paso para el reconocimiento del objeto de estudio se vuelve pertinente citar a Giménez quien nos dice que la cultura es “la organización social de significados compartidos e interiorizados por los sujetos y grupos sociales [...] en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados (2007, p.179).

En lo que respecta a esta perspectiva, los fenómenos de la cocina de las comunidades de San Juan de Otates y San José del Potrero se conciben como parte de una cultura alimentaria, es decir, como

“el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de la cultura” (Contreras, 2002, p.222).

Por otro lado, los seres humanos son, además de biológicos y sociales, seres culturales. Esto significa que tienen necesidades biológicas (o instintivamente naturales) para llevar a cabo su supervivencia, por nombrar algunas se pueden mencionar: dormir, tener actividad física, descansar y comer; asimismo, como seres sociales tienen necesidades tales que los relacionan con el resto de los seres humanos, por ejemplo: convivir con familiares, amigos, conversar, intercambiar ideas, entre otras. La cultura suele ser el punto de encuentro entre esas necesidades

biológicas y sociales, en este sentido, se puede pensar que comer es una actividad indispensable, y estar con familiares y los ritos que ello puede implicar sería una actividad que defina la cultura de una comunidad humana.

Por su parte, Machuca define la comida como una reproducción cultural y social, asimismo, entiende a la alimentación como la unión de la naturaleza y la cultura. No dejando lugar a duda que el principio de la evolución humana es el lenguaje y la cocina como principio de cultura, en donde las mujeres toman su protagonismo aprovechando y transformando los alimentos para su consumo. Por ejemplo, en México la comida juega un papel importante en la reproducción de la sociedad y su cultura (Machuca, 2018, pp. 29-73). También, Machuca nos dice que:

En la comida, 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 –generalmente mujeres– despliegan su destreza en la forma de saber hacer individual insustituible (sazón). También en relación con la comida se producen jerarquías: la distinción del gusto es eminentemente cultural” (2018, p. 42).

De esta manera las comunidades son capaces de crear su gastronomía identitaria ya que pueden adaptar los alimentos representativos de sus rituales de comida a diversas zonas y condiciones geográficas, modificándose y aplicándolos para crear sus propios sabores y texturas; ya que la cultura se caracteriza por ser aprendida, compartida y dinámica, es adaptable a la supervivencia del grupo social, es decir “en la comida confluye la doble condición humana de seres biológicos y culturales” (Yankelevich, 2008, p.17-22). En esta tesitura, la cocina, los alimentos y su preparación, y el acto de comer reciben los significados que les otorgan las comunidades, la cultura no es algo con lo que se nazca no es natural del ser humano,

sino que es producto del aprendizaje, en costumbres y tradiciones que se van incorporando durante toda la vida.

En este sentido, en las comunidades de San José del Potrero y San Juan de Otates con el paso de los años han creado su propia cultura culinaria amalgamando conocimientos, costumbres y tradiciones en la cocina y sus guisos modificándose por diversos factores socioculturales.

Lévi- Strauss (1964) describe a la gastronomía como un fenómeno cultural que forma parte del ciclo de la vida y que es indispensable para la supervivencia humana, sin embargo representa un compendio de ciclos por sí misma. El primer ciclo completo consiste en obtener los alimentos de la naturaleza a través de la agricultura, la ganadería, la pesca, la caza, entre otras actividades primarias. Un segundo ciclo se presenta en la preparación de alimentos (haciendo referencia a la concepción straussiana: transformación de la comida cruda a cocida). En tercer lugar, y no por ello menos relevante, se encuentra el consumo de los alimentos. Estos ciclos presentan una complejidad que configura la cultura humana porque existen relaciones sociales en cada uno de ellos. El acto de comer, y toda la línea de tiempo que implica llevarlo a cabo, se presenta condicionado, a la vez que sirve como condicionante, de las comunidades humanas.

Con la utilización del fuego como herramienta, se constituye la calidez del hogar y la cocina, tomando parte central y, alrededor de esta se encuentran los miembros de la familia; los alimentos no solo cumplen con su función de energéticos, sino que desde su recolección, preparación y elaboración hay una carga simbólica, social, tradicional y de costumbres y mitos.

Las actividades y prácticas de recolección y elaboración culinaria no sólo son importantes por el simple hecho de aportar nutrientes, la cocina significa mucho más

que eso, tiene su momento histórico y de descubrimiento, además de invención y conocimiento del culinario tradicional, así se transmiten los conocimientos gastronómicos de generación en generación.

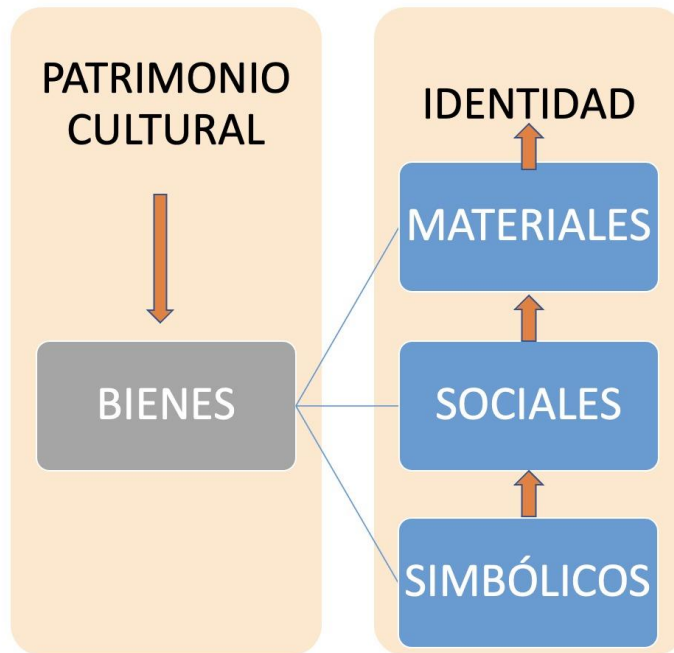
Lévi-Strauss (1964) refiere acerca del mito de la cocción y cómo este simple hecho revolucionó la sociedad desde el punto de vista político y económico. El sincretismo de tradiciones y costumbres que modifican algunas de las formas de convivir en la sociedad, y lo simbólico del acto de comer desde la estructura misma, de la familia, y los significados que se le dan a la carne cocida en una piedra a rayo de sol, por el contacto con el astro mayor (Sol) y la Tierra Madre simbolizada a través de la piedra, y como el patriarca encargado de llevar alimento a la familia se va de caza y él pone a cocer su carne en el fuego como símbolo de jerarca mayor.

Por otro lado, Sanjuan puntualiza que la gastronomía es una fórmula de comunicación y transmisión cultural. La comunicación es una forma de hacer cultura ya que comunicación y cultura son simultáneas y coincidentes (Sanjuan, 2007, p. 31). Además, la UNESCO define a la cultura como “el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social” La cultura engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores creencias y tradiciones. (UNESCO, 1996,p. 13).

## **Identidad**

Como lo veremos en el siguiente esquema el Patrimonio Cultural está ligado a los bienes ya sean simbólicos, sociales o materiales, que, separados o en su conjunto crean Identidad a los diferentes grupos sociales, como se describe a continuación.

Figura 1.



Fuente: Elaboración propia con información de Arévalo (2004, p. 938).

Para Arévalo la identidad consiste en la interiorización por un grupo dado, que posee formas de vida específicas. La identidad, entonces, se construye a partir de la alteridad, en el contraste cultural. Patrimonio e identidad son reflexiones sobre el pasado y la realidad del presente (Arévalo, 2004, p. 934).

De esta manera, se fundamentan dos tipos de construcciones: las reales y las ideológicas, que a su vez se dividen en tres procesos; los ideológicos que son un conjunto de representaciones, valores, creencias y símbolos, los procesos políticos que marcan los límites entre nosotros y ellos, y los procesos culturales que representan el vínculo genealógico y la herencia cultural (Arévalo, 2004, p. 935).

Por su parte Giménez escribe acerca de la identidad de las personas, la cual puede caracterizarse “principalmente por el conjunto de pertenencias sociales” (2004, p.86). Por pertenencia social se entiende la inclusión de la personalidad individual en

una colectividad hacia la cual se experimenta un sentimiento de lealtad. Esta inclusión se realiza generalmente mediante la asunción de algún rol dentro de la colectividad considerada [...] pero, sobre todo, “mediante la apropiación e interiorización al menos parcial del complejo simbólico-cultural que funge como emblema de la colectividad en cuestión” (Giménez, 2000, p. 52).

Así que la pertenencia social sólo puede manifestarse hacia los grupos y las colectividades. De acuerdo con Robert K. Merton, los grupos son los conjuntos de individuos en interacción según reglas establecidas, como pueden ser un barrio, una aldea o una asociación deportiva; en cambio, las colectividades serían los conjuntos de individuos que aún en ausencia de toda interacción y contacto próximo, experimentan cierto sentimiento de solidaridad, por ejemplo, las naciones y las iglesias universales. Sin embargo, de acuerdo con Giménez, en un sentido más flexible del término, “también se puede pertenecer tanto a redes sociales definidas como relaciones de interacción coyunturalmente actualizadas por los individuos que las constituyen como a categorías sociales en el sentido más bien estadístico del término”. (Giménez, 2000, p. 52-55).

Igualmente, las colectividades son “entidades relacionales que se presentan como totalidades diferentes de los individuos que las componen y que en cuanto tales obedecen a procesos y mecanismos específicos [...] constituidas por individuos vinculados entre sí por un común sentimiento de pertenencia, lo que implica [...] “compartir un núcleo de símbolos y representaciones sociales y, por lo mismo, una orientación común a la acción” (Giménez, 2000, pp. 59-62).

En este sentido los habitantes de la comunidad de San Juan de Otates se sienten identificados unos con otros, cuando llevan a cabo la festividad de “La bajada del Indio” ya que refieren que es una tradición desde tiempos de sus abuelos y

bisabuelos sin tener claro cómo y cuándo inicio dicha festividad. Refieren que esperan con mucho entusiasmo ya que les recuerda a los antiguos personajes que llevan a cabo la salida de la cueva y sus algarabías que “el indio” hace cuando va bajando, corriendo, gritando palabras que son balbuceadas y no se entienden muy bien, y el pueblo defendiéndose simula golpearlo con piedras, en esta reproducción se verifica claramente cómo la comunidad se siente ampliamente identificada con el evento.

Siguiendo con el tema de identidad, se vuelve fundamental abordar la problemática de la identidad como elemento de una teoría de la cultura distintivamente internalizada [...] “por los actores sociales, sean estos individuales o colectivos; es decir, que la identidad es entendida como el lado subjetivo de la cultura considerada bajo el ángulo de su función definitiva” (Giménez, 2000, pp. 46-47). Puesto que en primera instancia la identidad se atribuye a una *unidad distinguible*, sea una cosa, un individuo o un grupo social. Sin embargo, existe una diferencia cualitativa entre la identidad de las cosas, por un lado, y de los individuos y los grupos sociales, por el otro, ya que las cosas, sólo pueden ser distinguidas, definidas, categorizadas y nombradas a partir de rasgos objetivos observables desde el punto de vista del observador externo (es decir, identidad de tipo cuantitativa, pues indica la suma de una serie de *atributos*); *en cambio toda identidad (individual y colectiva) requiere del reconocimiento social* para que exista social y públicamente.

Por lo cual, la identidad de las personas se forma, se mantiene y se manifiesta en y por los procesos de interacción y comunicación social, a través del desempeño de roles sociales, la pertenencia a grupos o por trayectoria o biografía reconocida por los demás (Giménez, 2000, pp. 47-50). En consecuencia, la teoría de la identidad “forma parte de un marco paradigmático más amplio: el de las teorías de la acción

social [...] la identidad es uno de los parámetros cruciales -aunque no único- que definen al actor social” (Giménez, 2004, pp. 84-85), cuyos principales parámetros son:

1) el actor social ocupa siempre una o varias posiciones en la estructura social; 2) no se lo concibe sino en interacción permanente con otros actores sociales; 3) está dotado de alguna forma de poder; 4) comporta siempre una identidad o imagen de sí mismo en relación con otros; 5) por lo general posee un proyecto (de vida cotidiana o de sociedad) que fija objetivos y define los medios para lograrlo; 6) se encuentra en permanente proceso de socialización” (Bassand y Hainard citados por Giménez, pp. 2004, p. 85).

En una definición más amplia, Giménez (2009) habla de identidad como representación conocida y compartida dentro de un mismo núcleo social, ya no visto o catalogado desde una vista de la otredad, sino que existe una relación indisoluble entre la identidad y la cultura, ya que la identidad es el resultado de la interiorización distintiva de determinados repertorios sociales y culturales, por parte de los actores sociales, en este sentido se plantea que la identidad es el lado subjetivo de la cultura, así mismo refiere que la identidad de un individuo se define primeramente antes que cualquier referencia a atributos por su red de pertenencias sociales, es una necesidad del reconocimiento exterior, para que una identidad pueda existir solamente, y finaliza diciendo que la identidad se aprende, no es inherente a las personas, se nutre de la cultura dando como resultado un aprendizaje por vía de socialización formal (Giménez, 2009).

Por su parte, González (2017) describe cómo, en la gastronomía, la identidad está presente como fenómeno cultural que a su vez forma parte del ciclo de vida ya que es indispensable para la supervivencia humana, sin embargo, representa un



compendio de ciclos por sí misma. De tal manera que las sociedades en su evolución se han ido adaptando, por lo que van desarrollando métodos y técnicas que permiten identificar a ciertos grupos sociales por sus prácticas culinarias, entre otras cosas, dando a la comida y su elaboración un significado importante a su gastronomía identitaria. De esta forma las actividades y prácticas de recolección para la elaboración de alimentos no se llevan a cabo sólo por el simple hecho de aportar nutrientes, la cocina significa mucho más que eso. Tienen su momento histórico y de descubrimiento e invención, así se transmiten el conocimiento culinario tradicional de generación en generación y cómo la comida lleva una carga del lado hedonista, se convierte en una de las principales características de la gastronomía en una sociedad de tal manera que un grupo social es capaz de crear su propia gastronomía identitaria, ya que los alimentos se han ido incorporando a las zonas geográficas, modificándose biológicamente y creando sus propios colores y sabores de la región. (González, 2017, pp. 20-56).

En este sentido se va desarrollando una completa cultura gastronómica, recogiendo y mezclando la tradición y la modernidad. Los cambios educativos implican una profunda redefinición del papel de los actores sociales y una mayor incorporación de los referentes culturales. La identidad se construye en la relación entre lo individual, educativo y social, dentro de un marco histórico y simbólico; las transformaciones en lo referente a la identidad se insertan en prácticas cotidianas a través de la familia, el trabajo, las condiciones objetivas de la vida o a través de la identificación con imaginarios sociales. Por lo tanto, la identidad como representación conocida y compartida dentro de un mismo núcleo social, para no ser visto catalogado como la otredad, porque es necesario e importante para el ser humano sentirse en sociedad y

saberse como parte de ese grupo que nos da identidad colectiva, solidaridad grupal, y sentido de pertenencia (Giménez, 2000, pp. 59-62).

También la gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de cultura como de naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte de del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos. Comer descalzo o sin cubiertos son hechos tan habituales en determinadas culturas como rarezas en otras. En cualquier caso, la cocina y la gastronomía es un fenómeno cultural que forma parte del ciclo de vida (Contreras, 2002).

## **Tradición**

Herrejón puntualiza y explica ampliamente el significado de la palabra tradición, así como sus diferentes interpretaciones. Tradición etimológicamente viene de *traditio*, que es la acción de traspasar, entregar (*tradere*), o transmitir. Entendiéndose por tradición la acción de traspasar, entregar con una correlatividad de recibir, aceptar y sobre todo asimilar la entrega de quien recibe. Cuando el receptor asimila la tradición entra en un proceso de entendimiento, adaptación valorización y aceptación, ya que esta pasará a ser parte de la vida cotidiana y del patrimonio colectivo, así mismo lo modificará y en todo caso lo enriquecerá dando paso como un legado de identidad. (Herrejón, 1994, pp.135-136).

La tradición es un proceso temporal y de espacio que se va modificando con el paso del tiempo, de la historia y puede transmitirse de generación a generación, es

decir de hermana a hermana o también a alguien contemporáneo. Otra manera de transmitirla es de generación en generación, es decir de padres a hijos y de generación por generación, lo transmitido es de jóvenes a adultos. Las tradiciones orales se transmiten de generación en generación, así se asegura que sigan vigentes a pesar del tiempo y del espacio, de tal manera que se genera esa aceptación, y se perpetúa como parte importante de la identidad colectiva y cultural de un grupo.

Cuando la tradición se transmite es imposible que no haya modificaciones en esta, ya que existen factores externos como el tiempo, el lugar y territorio, los cambios climáticos y varios factores que se involucran en una tradición gastronómica, generando alguna transformación paulatina, y cada generación adopta y adapta nuevas formas. Específicamente en la gastronomía, se tendrá que sustituir, modificar uno o algunos elementos del guiso, que por variadas razones ya no estén disponibles para la elaboración de los platillos.

Cabe mencionar aquí la diferencia entre costumbre y tradición y es que la costumbre se crea a través de una práctica reiterada, se lleva a cabo como un ritual, no se cuestiona y puede terminar en cualquier momento, no se perpetúa, ni permea más allá de los involucrados; la tradición es algo que se hereda se transfiere de generación en generación, así como se transmiten valores compartidos, en historias y objetivos creando una identidad compartida y colectiva, que a su vez trascienden generando una identidad individual (Herrejón, 1994, pp. 137-139).

La tradición en general busca perpetuar la vida humana, ya que es una de las formas con las que el hombre desafía al tiempo, porque pareciera ser que la tradición solo se ocupa del pasado, pero la realidad es que forma un puente con el presente y hacia el futuro de tal forma que “el sentido de la tradición está en la dimensión temporal

de la cultura. La cultura no existe fuera del tiempo y por eso mismo la cultura no existe sin tradición” (Herrejón, 1994, p.140).

Por su parte, Yankelevich (2008), refiere a cerca de los ritos y tradiciones en las diferentes formas y costumbres al guisar lo siguiente:

Los sabores, los olores, los colores y las texturas de los alimentos, así como las técnicas para su elaboración y los rituales de su degustación deberían ser indagados como parte fundamental en la invención de mitos, símbolos y valores que vinculan a sucesivas generaciones de mexicanos, permitiendo establecer los límites de un *nosotros* desde el cual se amalgaman líneas de diferenciación cultural que permiten regular la relación entre los mexicanos y aquellos que no lo son (Yankelevich, 2008, p. 17)

De tal manera como lo menciona Herrejón (1994), la salvación de las tradiciones es similar a la salvación de una empresa por la que se queman las naves dentro de ella misma. De igual manera detrás de estas pérdidas o salvaciones, detrás de aquellos enriquecimientos, adaptaciones o defensas de la tradición hay un mismo sujeto de atribuciones y proyectos, retos y objetivos: la familia, la comunidad, el pueblo, la etnia, etcétera, esto es, el grupo social de que se trate, hecho realidad a través del tiempo, gracias a un encadenamiento de generaciones en virtud de tradiciones transmitidas y recibidas.

Por ejemplo, Arévalo (2004) escribe que la tradición es una construcción social que cambia temporalmente de una generación a otra; y espacialmente de un lugar a otro, es decir la tradición varía dentro de cada cultura y en el tiempo, dependiendo de los grupos sociales y entre diferentes culturas. Para que esta cumpla su función, es necesario entender que no solo es una herencia colectiva “el legado del pasado” también es una renovación en el presente, porque la tradición actualiza y renueva el

pasado desde el presente, se modifica al ritmo que lo hace la sociedad, pues representa la continuidad cultural. Para que sea funcional tiene que llevar a cabo una adaptación sociocultural que continuamente crea nuevas formas de expresión además de ser dinámica, cambiante y adaptativa, por lo tanto la tradición es la "permanencia del pasado vivo en el presente" (Arévalo, 2004, p. 926).

Generalmente algunos escritores creen que las tradiciones se llevan a cabo en los sectores sociales rurales o entre grupos como los obreros, porque requieren de su propia identidad, sin embargo, la tradición existe en todos los sectores, en la aristocracia, en la cultura urbana y entre los profesionistas, ya que es a partir de las experiencias personales y existenciales que cada grupo social posee y va construyendo una historia colectiva, una cultura o tradición, por lo tanto su identidad de cada grupo se construye culturalmente a partir de una tradición diferenciada (Arévalo, 2004, pp. 928-929).

En las comunidades de Potrero y Los Otates, siendo rurales, se pudo observar el respeto que tienen hacia sus tradiciones, cuidan mucho el agua y agradecen la cosechas, cuando cada año, el último domingo de mayo festejan "La bajada del Indio", quien sale de la cueva y algunos de los habitantes lo corretean y le avientan piedras, con el objeto de que se aleje del lugar, simbolizando que se vaya la "mala suerte" y termine la sequía y a partir de junio comienzan las lluvias.

Como se verá en este trabajo, el concepto de tradición de Herrejón se ve reflejado en las comunidades San José del Potrero y San Juan de Otates, ya que la gastronomía es una tradición que se va heredando generacionalmente, y va creando una colectividad dentro de las comunidades mencionadas, legitimando así su identidad y creando una cultura local respecto a sus alimentos y la forma en que llegan

a ellos. Respecto a la cocina, no se podría hablar de la gastronomía sin un espacio con los elementos, y herramientas que van ligados a esas tradiciones transmitidas o heredadas, así como el conocimiento de generación por generación de algunas plantas, tallos, o frutos que condimentan los alimentos, que son elementales para los guisos.

Una de las tantas formas en que las tradiciones se ven reflejadas en la gastronomía es la del uso de plantas, su conocimiento y la riqueza cultural que se tiene de ellas, gracias a la geografía y biodiversidad del país se localizan 2168 especies de plantas comestibles. Teniendo como base de la alimentación las plantas comestibles, los vegetales, insectos y algunos animales, que se cazan en algunas ocasiones más para que no destruyan los cultivos, que como fuente alimentaria. Existe también la caza de ciertos animales con una carga simbólica tradicional, como el venado cola blanca, que se sirve como alimento principal en las fiestas y sirve para honrar a los dioses (Morales y Rozat, 2018, pp. 9-21). Tradicionalmente, en estas dos comunidades, en una fiesta de boda siempre se servirá arroz rojo, sopa de fideo y mole (con o sin carne). Por generaciones, este ha sido el plato principal, acompañado siempre por tortillas y chiles en vinagre.

## **Patrimonio**

En el año 2003 la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y el Consejo Internacional de Museos (ICOM) llevaron a cabo una convención, para elaborar y editar un texto que fungiera como instrumento normativo para la identificación, protección y difusión del patrimonio inmaterial: *Convención para la salvaguarda del patrimonio inmaterial*. Institucionalmente, la UNESCO en el año 2010, categorizó a la gastronomía como parte del patrimonio cultural inmaterial, o sea como el conjunto de

tradiciones o expresiones heredadas, cuya importancia estriba en el acervo de conocimientos y técnicas transmitidas de generación en generación (<https://ich.unesco.org>). Para la UNESCO, patrimonio es el instrumento de dos vías que se une al pasado, el presente y el futuro (UNESCO, 2010).

Arévalo (2004) por su parte explica que los bienes patrimoniales constituyen una selección de los bienes culturales, este a su vez se clasifica en tangible e intangible, este último el patrimonio inmaterial abarca tradiciones, fiestas, rituales, costumbres, saberes, lenguas, conocimientos, música, danza, baile, gastronomía entre otras, que expresan la identidad de un pueblo en su forma de vivir. Este patrimonio inmaterial desafortunadamente es vulnerable, ya que solo persiste en la memoria colectiva de los pueblos, existen amenazas dado los avances tecnológicos y los cambios con la globalización.

El patrimonio es una construcción ideológica, social y cultural que se compone de expresiones culturales significativas, símbolos, representaciones que al llegar a la memoria genera identidad, ya que posee un valor étnico y simbólico, así como rasgos identitarios que unen a un grupo y marcan la diferencia frente al exterior configurando el patrimonio (Arévalo, 2004, pp.931-933).

Ana Gloria Peñate define que el patrimonio es un bien social colectivo, que evoluciona y se transforma por su apropiación y reapropiación. Es portador de todos los elementos identitarios a los que se les asignan especial importancia histórica, científica, documental, simbólica, artística o estética. Tal motivo exige, a cada miembro de la sociedad, tomar partido sobre él y responsabilizarse de manera consciente a protegerlo y conservarlo (Peñate, 2019, pp. 99-113).

En este mismo contexto, Noval (2020) propone que la gente se identifique con el patrimonio cultural, para que, de esta manera, lo proteja, lo entienda, lo conserve y

lo valore, e ir creando la necesidad de valorar el patrimonio, de tal manera que se reflexione sobre la importancia de la identidad y el uso social que se les da a los bienes culturales. Ya que la pérdida de identidad se genera cuando no existe una vinculación entre la sociedad y el bien cultural, sugiere que la sociedad una vez que entiende la importancia de conservar el patrimonio, podrá surgir una sociedad que lo proteja en el entendido que se está preservando la identidad de la sociedad en común. (Noval, 2020, pp.101-103).

El propio concepto de patrimonio y el avance en sus líneas de exploración transdisciplinarias presuponen cada vez con mayor aceptación y reconocimiento que el patrimonio ha adquirido definitivamente un sentido social, por el cual se dota de capacidades de expresión y de identidad y se aleja de lo puramente histórico para proyectarse y extenderse en el tiempo (Sanjuán, 2007, p. 33).

Para la UNESCO, la noción de patrimonio es importante para la cultura y el futuro porque constituye el “potencial cultural” de las sociedades contemporáneas, contribuye a la revalorización continua de las culturas y de las identidades y es un vínculo importante para la transmisión de experiencias, aptitudes y conocimientos entre las generaciones. Además, el patrimonio es fuente de inspiración para la creatividad y la innovación que generan productos culturales contemporáneos y futuros.

El patrimonio cultural encierra el potencial de promover el acceso a la diversidad cultural y su disfrute. Puede también enriquecer el capital social y conformar un sentido de pertenencia, individual y colectivo que ayuda a mantener la cohesión social y territorial. Por otra parte, el patrimonio cultural ha adquirido una gran importancia económica para el sector turístico en muchos países, esto también genera retos para su conservación (UNESCO, 2023).



Ampliando el concepto Herrejón (1994), dice que la persona se construye por lo que le viene dado al nacer y al criarse, y se construye en procesos temporales por la asimilación de ese patrimonio original y de todas sus experiencias posteriores que implican un sinnúmero de cambios. Hay, sin embargo, una unidad subyacente, ontológica y moralmente. Un mismo sujeto de atribuciones y proyectos. (Herrejón, 1994, p. 143).

Como se verá en la próxima gráfica en la cultura se entrelazan indisolublemente el patrimonio, las tradiciones y la identidad, de tal manera que cuando se habla de un grupo social determinado, estará implícita la cultura como parte medular.

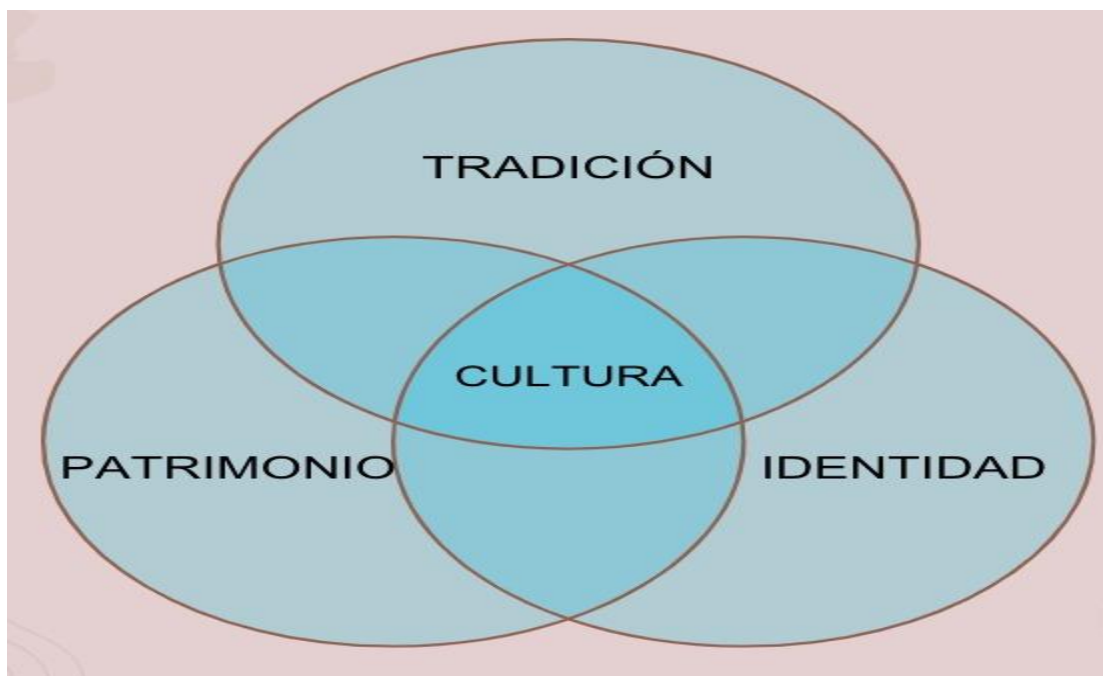


Figura 2.

## Metodología

Para llevar a cabo este trabajo fue necesario seguir una serie de pasos que incluyen la búsqueda de información en archivos y bibliotecas locales, con el objetivo de recopilar datos sobre la historia y el contexto de las comunidades rurales, así como indagar sobre su cultura gastronómica. Se hizo trabajo de campo que consistió en la observación y el acercamiento con algunas señoras de la comunidad, sobre todo aquellas de mayor edad, llevando a cabo entrevistas con personas clave como las autoridades de la comunidad (delegado y delegada), también hubo acercamiento a algunas vecinas que permitieron la entrada a su hogar y específicamente a sus cocinas, en donde se prepararon alimentos y se tuvo oportunidad de seguir el paso a paso de un guiso, así como probar sus sabores y texturas.

La metodología que se usó fue la cualitativa con un enfoque basado en las historias de vida de algunas de ellas que aprendieron a guisar desde niñas; comentaban que acompañaban a su mamá a recolectar los vegetales a la orilla del camino y hoy en día algunas todavía van a su pequeño traspatio a cortar plantas para su utilización.

Existieron retos que se fueron superando como el acceso a las comunidades, y por dónde empezar a crear confianza con los habitantes, ya que no se tenía un conocido entre ellos. Con visitas constantes a una tienda frente a la entrada de la hacienda se inició una plática con el dueño y así se logró entrar y obtener alguna información que fue de gran ayuda para lograr la confianza entre algunas señoras que permitieron entrevistas, el acceso a su casa, familia y, sobre todo a su cocina que como dijo la señora Angelina, “es el templo de esta casa”.

La idea de llevar a cabo una investigación de estas comunidades y su alimentación surgió de una visita de campo de algunos estudiantes de la ENES León y una de las dudas en esa visita fue si sus campos de cultivo ya cambiaron de uso de suelo ¿ahora qué hacen para llevar alimentos a su mesa?

Se estuvo presente en la preparación de todas las fiestas de dichas comunidades, para observar cómo se iban organizando desde el inicio y hasta el día del festejo en donde no puede faltar la comida, ya que una fiesta siempre va ligada a la música y a los alimentos. Se llevan a cabo durante el año varias festividades tales como El año nuevo, la fiesta del niño Dios, La bajada del Indio, La fiesta del patrono de la comunidad, entre otras, para conocer y obtener información y algunos datos de alimentos especiales para el evento; se realizaron entrevistas, se tomaron fotografías y a lo largo de dos años las visitas a las dos comunidades fueron constantes.

Se recopilaron datos de suma relevancia para la investigación ya que los alimentos no son los mismos para un evento que para el otro, o una comida de cumpleaños que una comida de un día normal, y dicha información fue recopilada de forma oral y degustativa, observando y tomando notas en las constantes visitas. Existieron retos para lograr llegar a lugares de difícil acceso, como el mirador, la cascada, y el ojo de agua “La venada” ya que estos lugares se encuentran en la sierra y los caminos son muy accidentados.

## **Capítulo 1. Antecedentes**

### **1.1 Síntesis histórica de la ciudad de León Guanajuato**

El municipio de León, ubicado en la parte oriental de la región conocida como Bajío, en el estado de Guanajuato, se fundó como villa de españoles un día 20 de enero de 1576, en la zona que era conocida como Valle de Señora, a la falda de la sierra de Comanja. Se eligió este lugar para la fundación por considerarlo conveniente para las actividades propias de una nueva puebla, y de inmediato se procedió a la traza de la villa, para lo cual se dibujaron veinticuatro manzanas en torno a una plaza de trescientos sesenta pies en cuadro a cuya vera se encontraban el templo parroquial, las casas del cabildo, de justicia, la cárcel y el mesón (Carreño, 2018, p. 51).

Antes de la llegada de los españoles, esta región fue habitada por grupos sedentarios entre los siglos II y IX, y posteriormente fue ocupada por grupos chichimecas hasta el Siglo XVI, quienes se alimentaban de maíz, calabazas, bellotas, semillas, tunas, mezquites y algunas raíces, así como los frutos de los cactus. Contaban con herramientas para la preparación de sus alimentos como hornos subterráneos, donde cocían hojas y el corazón de algunas flores de cactus, de donde extraían licor, miel de abeja, jugo de agave, dátiles, también se dedicaban a la caza y a la pesca, y estos alimentos los consumían crudos o parcialmente asados, (Powell, 1985, pp. 55-56).

Con la llegada de españoles, criollos, mulatos, esclavos, otomíes, nahuas y tarascos aliados de los europeos se fue desarrollando una sociedad mestiza, ya que estos pobladores cohabitaron en la villa y algunos de ellos se establecieron en los

pueblos de San Miguel, El Coecillo, Barrio Arriba y posteriormente el Barrio de San Juan de Dios. A la par que crecía la villa, durante el periodo virreinal se establecieron las haciendas en sus alrededores y entre las más importantes podemos señalar La Sandía, Duarte, San Juan de Otates, La Loza de los Padres, Santa Ana del Conde y Santa Rosa (Carreño, 2018, p. 51).

Al paso de los años se desarrollan las haciendas y los ranchos como núcleos de población para abastecer de productos agrícolas y ganaderos a los habitantes de la villa y de las minas cercanas como Guanajuato y Zacatecas, tomando un papel muy importante en la economía y en el desarrollo social.

Cuando se asentaron los españoles introdujeron el cultivo de arroz, centeno, avena, café, cebada, manzano, limonero, caña de azúcar, naranjo, olivo y vid y la agricultura se modificó, desarrollándose con mayor rapidez ya que los españoles trajeron consigo nuevos instrumentos de labranza (Carreño, 2018, p. 53).

En las últimas décadas León ha cobrado relevancia ya que, por su industria y su población, es el municipio más importante del estado de Guanajuato; también es el polo donde termina el corredor industrial que inicia en Querétaro. Por su parte, algunas de las haciendas poco a poco fueron absorbidas por la mancha urbana, por ejemplo, San Pedro de los Hernández que tenía la categoría de congregación, pasó a ser una colonia más, a mediados del siglo XX.



Mapa 1. Plano de la Ciudad de León de los Aldama, levantado por Luis F. Carballar (1865). En la parte inferior se distingue el pueblo del Coecillo y de lado derecho de la imagen el pueblo de San Miguel.

Conforme la ciudad iba creciendo, la urbanización hizo que los habitantes de las haciendas y ranchos modificarán sus rutinas y hábitos, sobre todo cuando llegó la electricidad, las escuelas y el transporte público. De la misma forma con la llegada del transporte, cambiaron las actividades de la sociedad en las haciendas, así como modificaron sus fuentes de empleo, esto a su vez provocó la transformación de su alimentación, ya que los ingredientes con los que preparaban sus alimentos, sobre todo aquellos que recolectaban a unos metros de sus casas, desaparecieron por la

urbanización que implicó la ocupación de esos terrenos, haciendo más tardado el recorrido para obtenerlos, o en su caso sustituyéndolos.

Con los cambios que paulatinamente se fueron dando, la rápida adaptación modificó algunas recetas, además de ya no contar con el tiempo necesario para su preparación porque sus actividades laborales también cambiaron.

Para mediados del siglo XX, la agricultura en León ocupó un lugar relevante a nivel nacional, con la producción principalmente de alfalfa, maíz y papa. También se cultivaba melón, girasol, sandía, cacahuate, cebolla, camote, fresa, col o repollo, chile verde, frijol, garbanzo, jitomate, lechuga, sorgo y trigo. Su ganadería básicamente fue bovina y porcícola (Izaguirre y Domínguez, 1979, pp. 220-221).

Entre los años 60 y 70, la producción de las haciendas se volvió indispensable para abastecer de alimentos a la población de la ciudad y sus alrededores, así como para la venta y el envío a algunas ciudades del país. Este crecimiento hizo indispensable que contrataran campesinos de los municipios aledaños, incluso de otros estados del país. Con la llegada de trabajadores de otras zonas también llegaron otras costumbres y tradiciones en los guisos, que se fueron adaptando con los nuevos elementos disponibles de la región, modificándose las recetas y las formas, dando paso a nuevos olores, sabores, texturas, combinaciones, creándose una gastronomía identitaria de la región.

## **1.2 Antecedentes de las haciendas San Juan de Otates y San José del Potrero**

### **San Juan de Otates**

Una de las haciendas que ha presenciado estos cambios es San Juan de Otates, ubicada en noreste del municipio, al pie de la sierra donde se ubica el cerro

del Gigante y de donde corren varios arroyos cuyas aguas son utilizadas para la siembra, el ganado y para abastecer a los habitantes de la zona.

San Juan de Otates es una de las comunidades más grandes del municipio de León, cuenta con una superficie de 346 hectáreas, al oriente colinda con la comunidad de La Laborcita y al norponiente con la hacienda de Duarte, tiene una población de 3687 habitantes, y cuenta con 852 viviendas habitadas. (Rodríguez, 1989, p.110).

La primera referencia de noticias que habla de la existencia de la hacienda, data del año 1661, y el primer documento oficial que se tiene registro es el testamento de Pedro Marmolejo, que a su vez le compró la hacienda a Juan de Beruco en ese tiempo era llamada la Cañada de Otates, y la hacienda estaba compuesta por 2 sitios de ganado mayor y 1 sitio de ganado menor además de contar con 5 y media caballerizas (Rodríguez, 1989, pp.119-144).

En 1709 la familia Marmolejo le vendió la hacienda a Diego Clemente de Quijas proveniente de Zacatecas, siendo Diego Clemente el dueño de la hacienda, mandó construir un mirador en la zona más alta de la hacienda en donde fue colocado un santuario a la Virgen de la Soledad, que hoy en día se encuentra olvidado y vandalizado, además de ser un lugar ideal por su altura y ubicación para contemplar la ciudad de León y sus alrededores.

La historia de la Revolución refiere que en 1915 entre el mes de mayo y junio las tierras de San Juan de Otates fueron importante escenario de enfrentamientos entre las fuerzas de Francisco Villa y Álvaro Obregón. El cerro justo a la entrada del asentamiento humano sirvió de cuartel estratégico para la artillería de Villa y ahí mismo escondieron cañones, ametralladoras, rifles, cartuchos además de provisiones, etc. En ese lugar Villa acompañado de Felipe Ángeles podía mantenerse informado de los movimientos de su enemigo, ya que la ubicación de la hacienda era estratégica,



lo que le permitía tener en control desde la cumbre por lo que ese lugar fue el cuartel estratégico de la artillería de Francisco Villa.

El 26 de agosto de 1936, El presidente Cárdenas otorgó a 186 ejidatarios un total de 1426 hectáreas que es lo que ahora abarca la región de Los Otates, La Loza y San Nicolás. En 1940 la ciudad de León sufrió una inundación, lo que obligó a las familias afectadas a salir del municipio e irse a vivir a las orillas, o en su caso pedir empleo y lugar para sentar una casa y llevar a la familia, por lo que en las haciendas alrededor de León poco a poco se modificó su forma de vida, así como sus costumbres y tradiciones, sobre todo en la preparación de sus alimentos, incluyendo nuevos elementos a los guisos, así como eliminando algunos otros.

Una de las haciendas con mayor afluencia de trabajadores fue San Juan de Otates, ya que requería constantemente de mano de obra en el campo por su amplia extensión de tierras y de cultivos, que cada día demandaban más cantidades en el centro de la ciudad y comunidades aledañas. De tal manera que la gastronomía no quedó exenta de las transformaciones generadas por la llegada de nuevas familias que se incorporan a las haciendas.

Su comida se basaba principalmente de productos nativos y/o cosechados en la región, cuando llegan habitantes de otras regiones, con diferentes costumbres y con otras tradiciones en su alimentación se llevaba a cabo un sincretismo gastronómico, sobre todo porque en algunos casos ya no se contaba con los mismos alimentos recolectados o cosechados, así mismo sucedió con las comidas especiales de fiesta, se produjeron cambios simbólicos en la alimentación. (Rodríguez, 1989, pp. 119-144).

Arévalo (2004) explica ampliamente acerca de que las tradiciones son dinámicas, cambiantes, y adaptativas ya que no se quedan estancadas y se modifican con la cotidianidad del presente y con base en el pasado. En los Otates se va dando

dicha transformación de la que habla Arévalo y con el paso de algunos años llega a la hacienda el transporte, la electricidad, el gas, etc. y los cambios se van dando vertiginosamente en los años 50, 60 y los 70.



Imagen 1. Mirador de la hacienda los Otates. Marzo de 2022. Foto de autora.

Durante gran parte del siglo XX sólo había una ruta de camión, la cual pasaba todos los días por la mañana y regresaba por la tarde-noche; corría desde la hacienda de Duarte hasta el centro de León y tenía un tiempo de recorrido de 2 a 3 horas, de acuerdo con lo que refiere la señora Leonarda<sup>1</sup> quien comentó que “cuando pasaba el camión por la hacienda por lo regular ya iba lleno y algunas veces tenía que caminar aproximadamente 4 horas para llegar al centro, o para que llegaran al mercadito de la línea”.

Con la llegada de la electricidad en los años 70 se modificaron las formas en que vivían, y en la hacienda se notaron rápidamente las transformaciones porque la energía trajo cambios paradigmáticos en su forma de vida. Llegó la electricidad y con

---

<sup>1</sup> 78 años de edad, nativa de la comunidad. Entrevista el 29 de noviembre del 2021.

ella aparatos electrodomésticos que cambiaron sus condiciones de vida, aumentando las herramientas que facilitaron y perfeccionaron sus guisos, así como la conservación de alimentos, algunos elementos como las licuadoras recortaron el tiempo en la cocina, perdiéndose algunos de los beneficios familiares como la cohesión social, porque los tiempos en que la mujer guisaba eran aprovechados para platicar con algunos miembros de la familia, ayudando a los hijos con la tarea y transmitiendo inconscientemente alguna receta o alguna costumbre culinaria.

Otra de las pérdidas importantes con la llegada de la energía y los cambios fueron los utensilios que se usaron por décadas y que se quedaron en un rincón de la cocina olvidados y en desuso, como el metate, el molcajete, la olla donde cocina el nixtamal, el molinillo que se usaba manualmente, los comales en donde echaban las tortillas, entre otros tantos.

Aunque algunas de las señoras de mayor edad, se resisten al cambio argumentando que el sabor es muy diferente y por otro lado el costo de estos artículos electrodomésticos era muy elevado, “solo la dueña de la hacienda, en aquellos momentos podría tener algunos, como el refrigerador, aunque ella no guisaba ya que tenía a su servicio quien o quienes le preparaban los alimentos, estas señoras se fueron acostumbrando a la modernidad y a los nuevos utensilios que facilitaban la elaboración aún con diferente sabor”.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Entrevista con la señora Carito, 22 de Julio 2022.

## HACIENDA SAN JOSÉ DEL POTRERO



Imagen 2. Foto Imagen proporcionada por Reina Martínez.

La comunidad de San José del Potrero se encuentra ubicada al noreste de la ciudad de León Guanajuato, y su origen data del siglo XVIII. Se le conocía con el nombre de hacienda de Nuestra Señora de Guadalupe del Potrero. Actualmente el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) la tiene catalogada como un monumento histórico Patrimonio de la Nación, está protegida y declarada en el sistema único de registro público de monumentos y zonas arqueológicas e históricos del INAH de acuerdo con la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas Artísticas e Históricas de México.

En 1777 la hacienda se ofreció como garantía por parte de su dueño el Sr. Gaspar García Diego, quien obtuvo un préstamo de 9,000 pesos para financiar la renovación de la hacienda. En 1810 don José Ignacio Sánchez pasó a ser el dueño y de ahí el nombre de San José del Potrero, pero tras el triunfo del ejército Trigarante quedó inactiva ya que a su paso rumbo a Guadalajara fue despojada por el ejército de muebles, granos, y animales, quedando abandonada y saqueada de lo poco que quedaba, hasta el año 1817.

En la Revolución Mexicana después de la batalla de Celaya, Francisco Villa centró sus fuerzas y a sus hombres en León y sus alrededores y tomó las haciendas desde Santa Ana del Conde, San Juan de Otates y San José del Potrero reuniendo en estas a cerca de 32,000 hombres (Herrera, 1999, pp. 9-11).

La hacienda San José del Potrero pasó por múltiples deudas, así como de propietarios, del último que se tiene registro es Salvador Manrique Arredondo, que recibió el título de propiedad el 5 de diciembre de 1985, con una superficie de 70.37 hectáreas (Herrera, 1999, p.8). Su administrador de esos tiempos era el señor Juan Hernández, el cual distribuía a los peones y a otros trabajadores las labores de la hacienda, que eran básicamente las actividades del campo, sembraban maíz, frijol, algunas verduras como calabazas, cebollas, papas y principalmente ajos, también se dedicaban a la crianza de ganado y a los animales de granja, su alimentación se basaba en frijoles, tortillas, y las legumbres de temporada, así como la recolección de productos propios de la región y la caza o recolecta de algunos animales, como el tejón, conejos, liebres, aves de corral y aves que cazaban como las tórtolas, que servían de alimentación pero también medicinalmente, refiere la Sra. Candelaria<sup>3</sup>, que era muy buena para las señoras que recién habían dado a luz.

La señora Reina, delegada de la comunidad, refiere que su papá, el señor Juan, era quien repartía a cada familia un costal de papas o una cubeta de jitomate, de todo lo que se sembraba y cosechaba el patrón le indicaba que les repartiera, así mismo cuando por accidente u otro motivo moría un animal, como vaca o cerdo se repartía entre las familias de la comunidad, ellos en particular, ponían a secar la carne de res

---

<sup>3</sup> Entrevista el 4 de abril de 2021.

para que no se echara a perder, y la de puerco la dejaban en ollas de barro ya cocida cubierta de manteca para que se conservara en buen estado.<sup>4</sup>



Imagen 3. Interior de las caballerizas.

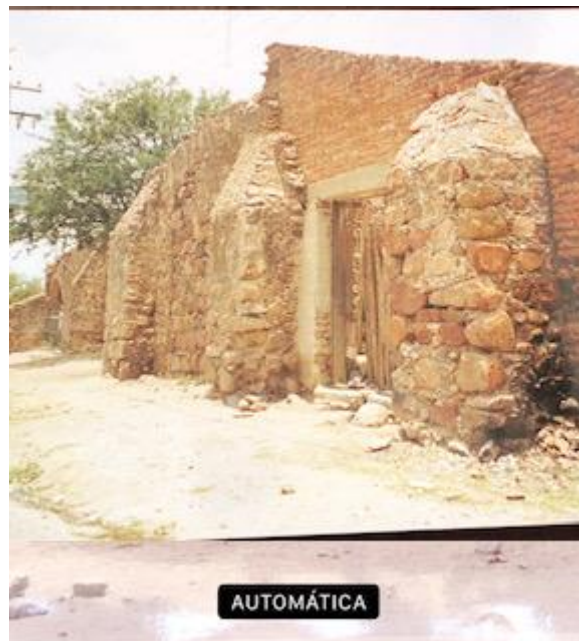


Imagen 4. Caballerizas. Fotos proporcionadas por la señora Reina Hernández

---

<sup>4</sup>Entrevista noviembre 17 de 2021.

## **CAPÍTULO 2: DESCRIPCIÓN DE LAS COMUNIDADES.**

### 2.1 Descripción de San Juan de Otates

La comunidad de Los Otates pareciera estar dividida en dos, y es que geográficamente se encuentra un río que la fracciona y ciertamente del lado izquierdo hacia el sureste se encuentra el casco de la hacienda y la iglesia, los dueños de esas tierras son familiares que se repartieron sin que ninguna autoridad que se los impidiera y tomaron el espacio que quisieron. El otro lado de la hacienda le llaman “de los ejidatarios” porque ellos cuentan con documentos como escrituras o cesión de derecho, que les fue entregado por las autoridades estatales.

La comunidad cuenta con algunos de los servicios necesarios por ejemplo 2 rutas de camiones urbanos, con acceso al centro y a las rutas de camión llamadas “alimentadoras”, y su comercio local cada vez es más extenso y completo, ya que el año pasado abrieron un mini super “el Bara”, sus calles no cuentan con pavimento, ni las casas con drenaje, así que cuando lavan o se bañan sale por pequeños agujeros el agua sucia, que por la traza irregular de las calles, se va rumbo al cauce del río, el cual no lleva agua, sólo una cantidad de basura, que produce un olor desagradable.

Por las tardes, en la mayoría de las casas sacan sillas o se sientan en cualquier piedra, las señoras se ponen a platicar con las vecinas de cualquier tema, mientras los niños juegan entre la tierra con algún juguete. En algunas de las casas ya apagaron el fogón o quizá el horno de barro en donde cocieron su pan o algún guiso, dicen que para aprovechar el calor y la leña del horno. Algunas de las señoras se preparan para salir a vender pan, gelatinas, chicharrones o algunas frituras, que muchas veces será lo único que coman los niños, como se escuchó de la señora Lolita decirle a su hijo,

“si te compro los chicharrones será lo que vas a cenar, ya que el dinero que tengo es para tu pan con café” (20 de diciembre 2022).

Algunas familias viven de los dólares que reciben de uno o más miembros de la familia que “se fue pal norte” y en otras familias trabajan arduas jornadas en la maquila de zapato, que algunas empresas les llevan el trabajo a domicilio, generando un comercio interno de insumos para este trabajo, se ven en más de alguna esquina locales que venden hilos, pegamento, y otros productos para dicha actividad.



Imagen 5. Río que divide Otates, abril de 2023. Foto de la autora

En diciembre de 2020 habitaban 912 familias, según censo del Sr. Romano Calvillo, encargado de distribuir el agua en la comunidad, la misma que les llega mediante un pozo ejidal que a su vez se surte de la presa de Otates. Se envía a las casas por medio de tubería, esto es dos veces al día, por la mañana y al mediodía, con un sistema de tandeo refiere el Sr. Romano.



Antes que les llegara el agua potable, en la década de los 80`s tomaban del agua de un pozo natural “La venada” que se encuentra a 15 minutos caminando de la comunidad.



Imagen 6. Manantial en la zona. Foto proporcionada por el Sr. Arturo López 2 de agosto de 2021.

En entrevista con el Sr. Luis Calvillo, cuenta que desde niño la hacienda solo era el puro casco ya no existían las paredes ni techos, y sus labores de él en aquel tiempo eran cuidar al ganado pequeño y recolectar algunos vegetales que iba encontrando por el camino, sobre todo cuando caminaba rumbo a la cascada “Del alto” que provenía de la sierra, y debido a el agua que corría por el camino había mucha vegetación y esto también atraía a los animales de campo que cazaba para la alimentación de la familia, había conejos, liebres, cuyos, ratas de campo, zorrillos, tejones, aves, entre otros. Recuerda que solo una vez vio un venado, el cual no pudo cazar porque solo llevaba su resortera. De los insectos solo atrapaba chapulines, los cuales ponían en un comal a tostar con sal y una salsa de molcajete con tortillas a mano y era su alimentación por lo menos ese día, aunque en temporada era mucho

lo que juntaba de chapulines. En temporada de lluvia recolectaba garambullos, como postre y para hacer agua fresca.



Imagen 7. Sr. Luis Calvillo, octubre de 2022. Foto de autora

## **Organización social**

Al ser una comunidad rural tienen un delegado, que eligen cada 3 años por medio de un voto popular, este representante es el encargado de hacer peticiones al municipio para mejoras de la comunidad, además se encarga de las fiestas tradicionales y la fiesta principal del santo patrono que es el día 24 de junio, cuando se festeja a San Juan Bautista. Ese día se esmeran en compartir sus mejores guisos de fiesta, por ejemplo, el pozole verde con xoconostle en lugar de pollo, mole con guajolote y no falta quien mate al puerco que lleva en engorda para este fin.



Imagen 8. Danzantes en la comunidad. Foto proporcionada por el Sr. Arturo López 28 de mayo de 2021.

Tienen los servicios de agua potable, electricidad, alumbrado público, pavimentación en la avenida principal para cruzar la comunidad y llegar a la Laborcita. Cuando recibieron sus documentos de propiedad de las tierras y sus terrenos, se los dieron por familia hace 40 años aproximadamente. Las familias fueron creciendo con los años ahora viven hasta tres generaciones, y en algunos terrenos llegan a vivir siete familias, a veces en la misma casa, o en algunas ocasiones construyen en una parte del terreno su vivienda aparte. En lo que fueron las paredes de la casa principal de la hacienda, ahora forman parte de viviendas construidas sin planeación arquitectónica.

Se organizaron con una planeación colectiva, para ayuda en caso de fallecimiento de algún familiar, estas aportaciones mensuales son por familia y llevan con esta cooperativa desde hace tres generaciones, y cuando se requiere del servicio funeral con los fondos que hay se cubre el gasto y así no se ven afectados los deudos del difunto. Comentan que esa costumbre la instituyó el antiguo y último patrón que tuvo la hacienda.



Imagen 9. Iglesia de San Juan Bautista, marzo de 2023. Foto de la autora.

## **Transporte**

En la actualidad, el transporte es más rápido ya que las calles ya se encuentran pavimentadas para llegar a la hacienda, y son dos rutas de transporte público, la 4 y la 80. Estos camiones tienen conexión en algunas de las bases en donde pueden transbordar, mejorando así el tiempo de traslado y la diversidad de lugares a los cuales pueden dirigirse. Los camiones llegan cada media hora y esto permite también que la comunicación entre las comunidades aledañas se haya visto mejorada, además de contar con un rápido acceso a sus centros laborales, ya que con los cambios estructurales que han sufrido las tierras y sus cultivos, han tenido que recurrir a trabajar en la maquila de alguna empresa, o algún otro empleo. Por su lado las mujeres ayudando en labores domésticas en alguna casa de los tantos fraccionamientos que hoy existen alrededor de la comunidad, justo donde hace años se sembraba.

## Comunicación

La comunidad se mejoró con el transporte y con la electricidad, ya que la televisión y la radio les permitió estar más informados de lo que sucede en su alrededor, además siguen escuchando mensajes que llegan a toda la comunidad por medio de megáfono, que se encuentra en la casa de doña Juanita, ubicada en el centro a un lado de la iglesia y se alcanza a ser escuchado es en toda la comunidad, refiere la señora Evangelina de 62 años, que desde que recuerda se escuchaba la música para los bailes, y que entre toda la comunidad pagaba para festejar con música, hoy por ejemplo se anuncia alguna tarea para la escuela de los niños o algún evento especial, también lo usan quienes ofrecen trabajo de maquila, reuniones con el delegado y hasta un funeral, siendo el costo del anuncio de 30 pesos.



Imagen 10. Megáfono de la comunidad. 20 de agosto 2022. Foto de la autora.

## **Educación**

En la actualidad, cuentan con un kínder, Primaria, Secundaria y un Colegio de Bachilleres llamado SABES. El señor Luis Calvillo, quien fue delegado en tres ocasiones, la primera en el periodo 1976-1979, hizo la solicitud a la presidencia municipal de la construcción de la escuela primaria. En su segunda gestión, de 1979 a 1982, pidió al municipio la construcción de la escuela secundaria y en su tercer periodo de trabajo, apoyado por la comunidad, llevó a cabo la petición de un kínder, el cual fue construido en el periodo 2000-2003. El colegio de Bachilleres SABES, se construyó en el año 2010, por parte del Gobierno del Estado.

## **Alimentación**

Como lo menciona González (2017), Los alimentos se van adaptando a los cambios de las zonas geográficas y modificando sus propios sabores y olores: esta comunidad no quedó exenta de algunos cambios, uno de los más relevantes que sufrió en cuanto a la elaboración de sus alimentos fue la llegada del gas. Esto trajo un cambio paradigmático en su gastronomía, la estufa de gas desplazó poco a poco a los fogones y el uso de leña modificando sabores y olores, pero también disminuyendo el tiempo en la preparación de los guisos.

Algunas familias aún elaboran sus alimentos con leña ya que, por el gasto que les genera la compra de gas, no es posible por el momento, así que salen al monte a recolectarla o pagan a leñadores por las cargas que utilizan cada semana, además de la resistencia al cambio, en sus tradiciones y costumbres en la cocina.

Cuentan también con un horno hecho de tabiques de adobe, en donde hornean su pan, y las gorditas charras que incluso salen a vender, las señoras Lolita y Leonarda, Lolita elabora de dulce con piloncillo y canela, y de sal con manteca rellenas de queso y con una salsa de chile con jitomate, las prepara la señora Leona.

Herrejón (1994) describe como una costumbre le va abriendo paso a que se convierta en una tradición, en este contexto, la costumbre de la elaboración de las gorditas charras es una tradición que podría perderse ya que refiere Lolita, es solo exclusivamente trabajo de mujeres, y ella solo tiene dos hijos varones, así que si no cambia de opinión estas gorditas ya no se conocerán en un futuro, ya que comenta que no piensa, ni está en sus planes enseñar la receta y su elaboración, que es una herencia de su bisabuela, y solo la transmiten de generación en generación entre las mujeres de la familia.

La comunidad cuenta con 28 tiendas de abarrotes con venta de pollo, que es la única opción si quieren comer carne, los días lunes llega un tianguis con diversos productos comestibles, frutas y artículos propios del hogar así como venta de carne de cerdo y res.



Imagen 11. Sra. Leona, noviembre 2022. Foto de la autora



Imagen 12. Lolita trabajando en su horno. Enero de 2022. Foto de la autora.





Imagen 13 Leonarda, noviembre 2022. Foto de la autora.



Imagen 14. Tortillas para las enchiladas rojas. 20 de agosto 2022. Foto de la autora.

## 2.2. Descripción de San José del Potrero

Las tradiciones y costumbres gastronómicas de la hacienda de San José del Potrero han cambiado de forma acelerada en estas últimas décadas, con la llegada de servicios como la electricidad, el transporte público y, principalmente, la construcción del bulevar Juan Alonso de Torres, obra que trajo beneficios a la comunidad ya que prácticamente la entrada a la comunidad quedó sobre el boulevard.

En entrevista con la Sra. Reina Hernández, actual delegada de la comunidad, nos contó que desde hace 61 años ella recuerda que su papá el Sr. Juan Hernández, fue el capataz de la hacienda durante 42 años y hasta el año 1983 que falleció el último propietario de la hacienda. Refiere también que hubo una inundación en el año 1958, que arrasó con las casas de todas las familias de los trabajadores, y que el dueño de la hacienda les permitió vivir dentro de la casa, en las caballerizas y en lo que hoy es la iglesia que antes funcionaba como el oratorio de los hacendados, esta iglesia data del siglo XVII y siguen oficiando misas todos los domingos, su fiesta patronal, es el día 19 de abril.

Ella recuerda que se sembraban en su mayoría papa, maíz y frijol así que su alimentación era a base de tortillas, frijoles, y los vegetales que recolectaban en temporada, como las verdolagas, quelites, y sobre todo xoconostles que esos estaban por todos lados y en cualquier temporada del año, los xoconostles en esta hacienda era la base de los alimentos ya que sustituye las veces de la carne por ejemplo en el pozole verde, que se servía en fiestas especiales.

Aunque la fiesta del santo patrono es el día de San José 19 de marzo, se celebra hasta el 19 de abril, porque la comunidad que está al lado también festeja ese día y de común acuerdo el Potrero recorrió la fecha. Entre los festejos de la Iglesia se

llevan a cabo bailes y danzas regionales, hay juegos infantiles, y comida de fiesta, también le llevan música, usualmente una banda que pagan algunos de los familiares por “encargo” de los que se fueron a trabajar al otro lado, y le pidieron al santo patrono que los cuidará y que logran pasar, y como una manda cada año le pagan su música de banda, o los troqueros a veces son tres o cuatro familias las encargadas de la música y casi todas las tardes hay festejo fuera de la iglesia.



Imagen 15. Banda de música durante un día de fiesta. 22 de abril de 2022. Foto de la autora.

La fiesta es como particularmente se hace en la mayoría de las comunidades de la región, llegan los juegos mecánicos, los puestos de comida y antojitos y para los niños, la señora Reina solicita cooperación para hacerles unas bolsas de dulces.



Imagen 16. Capilla de San José. 29 mayo 2023. Foto de la autora

Unos meses antes de la fiesta, desde hace algunos años, los estudiantes de la universidad IBERO, les apoyan pintando el kiosco, arreglando el jardín principal, y le hacen mejoras al espacio alrededor de la Iglesia, esto lo llevan a cabo, comenta Reina como una labor social que les brinda la institución.

La ubicación de la comunidad, en la actualidad les permite tener un acceso rápido a escuelas hospitales y centros de trabajo, ya que por los trazos de las nuevas vialidades, se vio beneficiada la gente que vive en San José del Potrero. La entrada principal de la hacienda se encuentra sobre Alonso de Torres, un bulevar de los principales de León, conocido como el eje metropolitano, que conecta con el bulevar Delta, lo que conlleva a tener varias rutas de camiones y la fácil llegada a las bases de autobuses de las colonias Delta y Maravillas.



Imagen 17. Pozole de fiesta, octubre 2022. Foto de la autora

### **Organización social**

Siendo una comunidad rural su sistema de gobierno lo llevan a cabo eligiendo una persona que hace las funciones de delegada, en esta comunidad, usualmente se elige una mujer, que dura tres años en la gestión y puede reelegirse cuantas veces lo decida la comunidad. La señora Reina ha sido delegada en varias ocasiones intermitentes, empezando el año fue elegida nuevamente por quinta ocasión. La gente de la comunidad la prefiere a ella ya que refieren que es una persona que ha hecho mucho por la comunidad por la escuela y por la iglesia, cuenta con el respeto de la mayoría de los habitantes, además de ser una de las pocas personas adultas que queda en la comunidad y que conoció la hacienda y su funcionamiento porque es la hija del que fue el último administrador de la hacienda.

Las calles de la comunidad no se encuentran pavimentadas y como en el caso de otras comunidades, en el terreno que se otorgó en el pasado a una familia, los hijos han ido creciendo y formando su propia familia, construyendo algunos cuartos sin trazos arquitectónicos, por ejemplo, en casa de la señora Candelaria viven 6 de sus hijos con sus respectivas familias.

Esta situación hace que no se pierda la cohesión de los hijos o de sus hijas y aunque cada quien tenga su espacio y su cocina, no se alejan del núcleo familiar y por las tardes o los días domingo se reúnen para desayunar después de asistir a misa y la cocina de la señora Cande vuelve a ser el centro de la reunión, ahí se preparan guisos comunes de la comunidad aunque es una cocina que cuenta con estufa de gas, se sacan los comales y el molcajete para echar tortillas y hacer una salsa con vegetales que cortan en ese momento de su pequeño huerto familiar.

## **Economía**

Cuentan con 10 tiendas de abarrotes, y una tortillería que a su vez en tiempos pasados también había sido el molino donde las señoras llevaban a moler su nixtamal para echar tortillas, refieren que sigue funcionando pero solo unas pocas de ellas siguen con la tradición de hacer sus propias tortillas, sobre todo las de mayor edad que argumentan que no saben igual y han creado resistencia al cambio de las tortillas elaboradas con la máquina, aunque el costo y el trabajo de hacerlas a mano sea mayor.

Por otro lado, por la cercanía a los centros comerciales que ya se encuentran a minutos de la comunidad, hace que no haya comercios dentro de la localidad, salvo la venta de leche a domicilio de un establo que se encuentra a la orilla de la

comunidad, y la venta de tortillas en motocicleta que llega dos veces al día. Y los días domingo que alrededor de la iglesia venden algunos antojitos.

### **Educación**

Cuentan con un kínder, primaria, secundaria y un bachiller, en donde aparte de estudiar los habitantes de la comunidad, tienen acceso a las escuelas alumnos de otras comunidades aledañas e incluso de los fraccionamientos que hoy en día se encuentran cercanos.

### **Salud**

A unos metros de distancia cuentan con un centro de salud que atiende las necesidades inmediatas de los habitantes de la comunidad y hace 8 años se inauguró el Hospital General Pediátrico, lo que benefició a la comunidad, además que aprovechando el flujo de familiares que llevan a atender a sus pequeños y se encuentran hospitalizados, les venden alimentos, artículos personales y hasta un pequeño espacio para descansar y que pasen la noche, trayendo un beneficio económico para algunos habitantes de San José del Potrero.

También se encuentran muy cerca del hospital general de zona, que en auto está a 15 minutos aproximadamente, el rápido acceso a los servicios médicos ha disminuido las enfermedades en la comunidad, así como los fallecimientos.

### **Comunicación**

La manera de comunicarse en toda la comunidad es por medio de un megáfono, en donde se anuncia alguna junta vecinal, venta de ciertos artículos, o los

días viernes el rico pozole que vende la señora Reina Martínez así como los quesos de cabra que son elaborados por Reyna López dichos mensajes tienen un costo de 10 pesos. Se ofrece venta de diferentes productos, se escuchan algunos anuncios de la delegada o de la iglesia, así como algún trabajo de maquila en casa, o la solicitud de una señora para asistencia doméstica, de igual manera se comunica cuando hay inscripciones en la escuela o algún trabajo en especial de los alumnos. El megáfono se ubica en la casa del señor Juanito.



Imagen 18. Megáfono de la comunidad del Potrero, 14 de abril de 2022. Foto de la autora.





Imagen 19. “Gallo de xoconostle” de la Señora Cande. 23 feb 2020. Foto de la autora

## **Transporte**

La ubicación de la hacienda hoy en día quedó sobre el eje metropolitano y avenida Delta una de las avenidas más importantes de León, que cruzan casi toda la ciudad la cercanía del Hospital infantil, el colegio de Bachilleres y oficinas del Estado crearon una red de varias rutas de camiones que hacen accesible la llegada a la comunidad, así como el desplazamiento hacia sus áreas laborales.

Esta comunidad en particular quedó rodeada por fraccionamientos que se construyeron en donde fueron los campos de siembra, con lo cual ya no tuvieron acceso a todas las verduras que cortaban alrededor de la siembra como los frijoles, verdolagas quelites y xoconostles con los cuales guisaban de diferentes maneras esto provocó un cambio de dichos platillos como el “gallo de xoconostle”, una pared divide el espacio de un fraccionamiento privado con todos los servicios, y del otro lado el contraste de una comunidad con carencias, tales como calles mal trazadas, sin

pavimento, con un servicio de agua potable por tandas, sin áreas verdes, un parque con su kiosco en el olvido y vandalizado, parecieran dos Méxicos diferentes.

Justo en donde hoy están estos fraccionamientos como Punta de Este antes estaban las tierras donde sembraban sus alimentos y llevaban a cabo la recolección de vegetales, para llevar a sus fogones y así crear su gastronomía; hoy solo existe una larga pared que rodea el fraccionamiento en donde quedan encerrados los otros, los que a pesar de vivir en la misma tierra se resguardan de no mezclarse con los que quedaron fuera, una sociedad tan diferente y dividida, los habitantes de estos fraccionamientos privados, compran sus casas para sentirse protegidos, cuando realmente están aislados del exterior.

### Capítulo 3: La Gastronomía como Patrimonio Tradicional Identitario

#### 3.1 La gastronomía como tradición.

El siguiente capítulo se basará en la propuesta de Lucio Lara (2014, pp. 217-219) quien menciona lo importante que es conservar el legado heredado desde el surco, el sembrado y el cultivo, hasta la recolección, selección y elaboración de forma tradicional y equilibrada como la que históricamente se ha llevado a cabo por generaciones y concluir con un guisado terminado en la mesa para alimentar a la familia (elaborado con los conocimientos culinarios transmitidos generacionalmente) así como contar con las herramientas propias de estas comunidades como el metate, el molcajete, la prensa para echar tortillas y el fogón.

En las haciendas San José del Potrero y San Juan de Otates, en donde se llevó a cabo la investigación y tomando como referencia lo que dice Herrejón (1994), las señoras han heredado de generación en generación, y de forma oral la manera de preparar sus alimentos ya que no existen documentos, registros o recetarios que den cuenta de la forma en cómo transmiten ese conocimiento. Su gastronomía se ha ido transmitiendo y en ese proceso algo se conserva y algo se modifica como lo veremos es este capítulo, aunado a que las personas aprovechan los vegetales y las legumbres que se dan en la región, además de criar algunos animales para la elaboración de alimentos que comentó Juanita.<sup>5</sup>

Dado lo complicado del acceso a su única fuente para comprar insumos para los alimentos y el costo de los mismos, orilló a que su alimentación fuera precaria, por lo tanto, sus guisos estuvieron limitados a sólo los productos y alimentos que se

---

<sup>5</sup> Juanita, de 90 años, entrevista realizada el 18 de agosto del 2022.

cosechan o recolectan en la región, creando una gastronomía basada en vegetales y animales cercanos como el tejón, ardilla, zorrillo, liebre, conejo, rata de campo, algunas aves como las tórtolas, pollos y venados. Respecto a los vegetales que se siembran el frijol, la calabaza, papa y otros que se producen sin que sean cultivados como el quelite, las verdolagas, el xoconoxtle, este último vegetal está presente en una gran cantidad de guisos (28) registrados, y es que esta tuna se podía consumir y cortar todo el año, es silvestre y se encontraba en toda la región y a unos cuantos pasos. Hoy en día se tiene que caminar kilómetros rumbo a la sierra para encontrarlos o tienen que recurrir a comprarlos.

Tomando como referencia lo escrito por Arévalo (2004, p. 927) acerca de una de las funciones que cumple la tradición, no debe ser estática ya que esta se modifica al ritmo de la sociedad, pues representa la continuidad cultural, ya que la tradición actualiza y renueva el pasado desde el presente. Las comunidades se van adaptando día a día, así mismo sucedió en Los Otates ya que con los años se fue dando el fenómeno de la transformación de los campos de siembra, modificando el uso de suelo de parcelas de cultivo a fraccionamientos de casas habitacionales, dejando sin empleo y sobre todo sin cultivo de la mayoría de sus alimentos, creando así un cambio importante en su alimentación y sus actividades laborales, perdiendo con ello la cohesión familiar y social que existían cuando llevaban a cabo las actividades de sembrar, cultivar, cosechar y la preparación de sus alimentos alrededor del fogón.

Hoy en día ciertas tradiciones gastronómicas se ven amenazadas con desaparecer o quedar en el olvido, ya que existen cambios generados por algunos factores como la migración que se lleva a cabo constantemente y es un asunto generacional, algunos regresan con los años, y con nuevas formas de vida, de costumbres o gusto por diferentes sabores. Un ejemplo en casa de la señora

Leonarda, en diciembre del 2021, llegó su hijo de vacaciones, ella había guisado los tradicionales tamales rojos con carne de cerdo acompañados de té de canela, ella me platicó cómo había llegado esa tradición a su familia, y su hijo interrumpió la entrevista diciendo: “a mi hazme la carne que te traje del otro lado esas cosas que tú haces ni saben a nada”. (28 diciembre 2021).

También la urbanización es otro de los problemas que generan la pérdida de ciertas costumbres, los cambios en las tradiciones son constantes, por temporalidad y por espacialidad, ya que lo dinámico de las sociedades y la globalización entre otros cambios generacionales ha provocado que las tradiciones en la manera de preparar alimentos y la pérdida de algunos de los elementos agrícolas que se necesitan para ciertos guisos, ya no están a la mano para solo cortarlos lavarlos y llevarlos a la mesa, ahora hay que salir a comprarlos a veces a las tiendas y en ocasiones hasta el mercado, generando un costo de tiempo y de dinero que antes no se tenía.



Imagen 20. Sra. Juanita, en la comunidad de Otates, diciembre 2022. Foto de la autora.

Refiere Juanita que desde que era niña cazaban zorrillos, tejones, ratas de campo, liebres, conejos, chapulines, víboras, aves pequeñas entre otros, los cuáles se guisaban en diferentes formas, dependiendo de la familia y sus costumbres. Un caldo de tórtolas por ejemplo era recomendado para las señoras que recién habían dado a luz a su bebé, porque se cree tiene muchas vitaminas para reponer a la mamá y mejorar la leche para amamantar.

La gastronomía es un referente en las fiestas patronales de estas haciendas, ya que lleva una carga simbólica cada platillo, no podría existir una fiesta sin comida, en México se reconoce la importancia de los alimentos como parte principal de cualquier festejo, dependiendo de la zona geográfica, se elaboran tradicionalmente los guisos por que los elementos de la región, la manera de prepararlos, así como las

herramientas que serán utilizadas, llevan esa capacidad identitaria que se va construyendo entre la comunidad, y su elaboración ha sido transmitida y heredada generacionalmente. Por ejemplo para la fiesta del 24 de junio día de San Juan Bautista, en todas las casas de la comunidad de Otates preparan guisos de fiesta y estos son mole con arroz y fideos (algunas familias lo acompañan con pollo) matar un puerco es muy tradicional, sobre todo aquellas familias que tienen algún pariente trabajando en “el norte” ya que les hacen un envío especial de dinero, para comprar y guisar el puerco y a veces hasta para contratar música, así como para cartones de cerveza, en todas las casas hay festejo y comida para quien lo solicite. También, no deben faltar los frijoles de olla y las tortillas hechas a mano en el fogón. Las bebidas que tradicionalmente se ofrecen son: el agua de pepino o de jícama con limón, así como de limón con chía.

Para las celebraciones de **semana santa** es tradicional ir al ojo de agua “La venada” a mojarse y jugar en ese pocito de agua de manantial, que baja de la sierra por un conducto subterráneo y brota en el suelo. Hace años se surtían de ese ojo de agua inclusive para beber, así mismo su alimentación cambia en estos 40 días, ya que acostumbran a elaborar aguas de frutas de la temporada y algunas legumbres como la lechuga, pepino, betabel, xoconostle, entre otras, además que sus guisos en estas fechas son muy tradicionales, tales como el pipián rojo, tortitas de camarón con nopales y papas, y todos los viernes, capirotada.

Arévalo nos dice que la tradición es la herencia colectiva en todos los grupos sociales, urbanos o rurales como lo veremos más adelante, además de ser temporal, así como también es geográfica ya que es importante el espacio y la diversidad cultural

de las comunidades, de la misma manera depende socialmente de sus diferentes experiencias sociales (2004, pp. 933-937).

De acuerdo con lo anterior, en el Potrero y los Otates llevan a cabo tradiciones que no pueden faltar en su convivencia cotidiana, por ejemplo: al primero que se le sirve de comer es al papá, cabeza de familia, si acaso hay carne el mejor pedazo se le da a él, porque comentan que es quien lleva el sustento a la familia, aunque en algunos casos como el señor Luis Calvillo apenas y puede caminar, pero él sigue siendo el jerarca de la familia, el respeto a los adultos es primordial, lo que diga el abuelo o en su caso la abuela de una familia es lo que se debe hacer y nadie contradice, esto lo vi y lo escuché en todas las familias con las que conviví.

Otra costumbre que se está perfilando para ser una tradición es la fiesta del día del niño, 30 de abril que le festejan a sus niños Jesús. En una de las calles principales los vecinos que circundan ese espacio sacan a sus niños Dios y los exponen en mesas, adornan la calle y los espacios, les llevan banda de música y en la puerta de todas las casas, regalan pastel, dulces, gelatinas, pozole verde, aguas frescas y festejan como si fuera una fiesta infantil.

Una tradición importante es “La bajada del Indio” se celebra el último domingo del mes de mayo las personas con mayor edad refieren que desde niños ya existía tal festejo, es poco conocida en el municipio pero en las comunidades de los alrededores es muy importante, en entrevista con el Sr. Hojitas (no quiso dar su nombre ni fotografiarse) me contó cómo se lleva a cabo el festejo:

Al medio día, sale de una cueva que está en el cerro, vestido “estilo chichimeca” balbuceando palabras que no se entienden con claridad y con un especie de látigo correteando a los lugareños intentando golpearlos, los asistentes se defienden



aventando piedras, y no dejándose alcanzar, llegando a la iglesia el párroco oficia una misa de acción de gracias y posteriormente festejan en sus casas con comida de fiesta y bebidas como agua de jícama con limón que es muy fresca y de temporada y la comida es arroz en diferentes presentaciones como la morisqueta.



Imagen 21. Sra. Carmen elaborando pipián de fiesta de semana santa. Abril de 2023. Foto de la autora.



Imagen 22. Fiesta del niño Dios 30 de abril 2023. Foto de la autora.



Imagen 23. "La bajada del indio" 29 de mayo 2021. Foto de la autora

Al medio día, sale de una cueva que está en el cerro, vestido estilo chichimeca balbuceando palabras que no se entienden con claridad y con un especie de látigo correteando a los lugareños intentando golpearlos, los asistentes se defienden aventando piedras, y no dejándose alcanzar, llegando a la iglesia el párroco oficia una

misa de acción de gracias y posteriormente festejan en sus casas con comida de fiesta y bebidas como agua de jícama con limón que es muy fresca y de temporada y la comida es arroz en diferentes presentaciones como la morisqueta.

Un guiso que desafortunadamente está a punto de perderse, es la elaboración tradicional de gorditas cocidas en horno, para consumo de la familia y su venta “Las gorditas charras” las elaboran de chile y azúcar, La señora Leonarda y su hija Lolita quien comentó que “ya no habrá a quién heredar la receta y la tradición en su elaboración, porque refiere que esa es una labor de mujeres,” y como ella tiene dos hijos varones, ya nadie hará sus gorditas perdiéndose así la receta, y es que esta receta ha sido transmitida oralmente de generación en generación entre las mujeres de la familia.

La fiesta del santo patrono de San José del Potrero es en el mes abril por una costumbre entre dos comunidades cercanas que festejan a San José en marzo y para que no fueran en el mismo mes, el Potrero festeja en el mes de abril. En esta celebración festejan con guisos especiales como mole con arroz; hoy en día lo hacen también con pollo dada la cercanía y el fácil acceso a carnicerías y centros comerciales. En entrevista con la Sra. Reina Martínez refiere que antes quizá se mataba un pollo, y es que no había a donde comprar, ni el dinero para hacerlo, sus guisos se elaboraban a base de verduras que se cosechaban en la misma comunidad, y cuando había guisos con carne es que había muerto algún buey o vaca y el patrón les repartía a todos los de la comunidad.

Asimismo, la Sra. Reyna González heredó de su padre, la crianza y cuidado de chivas, las cuales después de llevarlas a pastar todos los días, son ordeñadas y con esta leche se elaboran quesos que después saldrá a vender y así seguirá generando para sus gastos personales y el cuidado de sus chivas, los hijos de la señora Reyna

viven en el norte y su única hija, vive en la Ciudad de México así que quizá esta sea otra tradición familiar que se termine cuando la señora ya no quiera o no pueda seguir con el cuidado de las chivas y la elaboración de quesos.



Imagen 24. Cabras de la señora Reyna. junio 2022. Foto de la autora



Imagen 25. Sra. Reyna junio 2022. Foto de la autora.

Una tradición más que se ha ido perdiendo con los años, y con la llegada del gas y la electrificación ha sido las tortillas hechas a mano y en el comal, solo algunas familias conservan esta costumbre. Actualmente, sólo queda una tienda con servicio de molino de nixtamal frente a la iglesia, y es justamente la primera tienda de raya que hubo en la comunidad. Así lo refiere la familia Calvillo, que son habitantes de la comunidad desde hace 3 generaciones.

Las señoras Evangelina y Carmen comentan lo complicado que es hoy en día conseguir el maíz y llevar a cabo todo el procedimiento, ya que ellas elaboran sus tortillas, resultando a veces más costoso que comprarlas en la tortillería (entrevista en abril de 2022). Existen 4 tortillerías en toda la comunidad, que satisfacen las necesidades de los habitantes de Los Otates y dicen “además las chamacas jóvenes, no tienen el mínimo interés en aprender a echar tortillas, mucho menos de guisar como antes”.

Como lo han documentado algunos autores ya mencionados en este trabajo, los cambios del diario vivir de la sociedad ha llevado a modificar las actividades diarias, las tradiciones, costumbres y los usos del tiempo para llevarlas a cabo, la preparación de alimentos no está exenta de sufrir estos cambios que son multifactoriales, por ejemplo la pérdida del uso de suelo de las tierras de cultivo que ahora son fraccionamientos privados, que no solo ocupan esos espacios de tierra, se apropian de terrenos que son zonas protegidas, y una de las consecuencias es la desaparición de algunas especies vegetales y animales haciendo difícil seguir con ciertos alimentos de uso cotidiano, así mismo la demanda de agua para estos fraccionamientos ha llevado a la sequía de las dos presas que surtían de agua a estas comunidades, haciendo más difícil algún cultivo de riego.

Por otro lado la escasez de trabajo en las comunidades trae como consecuencia que una mayoría de los hombres de la comunidad desde hace años busquen lo que llaman “el sueño americano” y traten de cruzar la frontera por diferentes medios; lo que lleva a que las pocas tierras que están en el cerro para sembrar queden en el abandono o las rentan a personas ajenas a la comunidad por un costo muy pequeño, en ocasiones se utiliza solo para llevar a pastar a los animales. La cercanía a la ciudad y con la facilidad que el transporte público llegue cada media hora es otra de las razones que han modificado su forma de vida y de alimentación, ya que salen a trabajar a las fábricas de mañana y como no les da el tiempo de regresar a casa a comer, se acostumbran a lo que tienen al alcance, por tiempo y también por costo.

Debido a esto entre otras cosas recurren a la comida chatarra ya que es de fácil preparación y económica como ejemplo las sopas de vaso instantáneas que tienen un costo muy accesible y agradable sabor.

Como se leyó en González (2017), los cambios en los alimentos se van dando paulatinamente y se adaptan a las modificaciones sociológicas, geográficas, climáticas, económicas con esto llega el abandono de ciertos utensilios que quedan en desuso y en muchas ocasiones terminan en la basura, siendo sustituidos por los novedosos aparatos eléctricos que llegaron con la electricidad. Los fogones fueron sustituidos por la estufa de gas, quedando pocas familias con la costumbre de guisar en ellos, sobre todo en los hogares donde las señoras de mayor edad y jerarquía como las abuelitas no se acostumbran a la estufa y al cambio de los sabores y olores a los que estaban acostumbradas desde niñas, estos utensilios tienen un significado propio para ellas, ya que les otorga identidad y al mismo tiempo les da la seguridad de que sus guisos conservarán sus sabores, olores y texturas así como su peculiar sazón.

Es de suma importancia recalcar que los roles de género también han estado presentes en los cambios paradigmáticos en cuanto al espacio de la cocina ya que por tradición la cocina está ligada a las mujeres, sin embargo los hombres se han ido metiendo y hoy en día tienen una aceptación como chefs mayor que las mujeres, inclusive cuando se sabe que un hombre sabe guisar se dice que tiene mejor sazón que las mujeres, y un comentario recurrente es: si ese hombre sabe guisar te ganaste la lotería. Desplazando a las mujeres de un espacio que por herencia histórica le pertenecía a las mujeres.

### **3.2 Gastronomía e identidad**

Como lo define Giménez (2009), la identidad, se conoce y se comparte dentro de un mismo núcleo social, y esta se confiere a ciertos atributos por su red de pertenencias sociales, porque es una necesidad del ser humano para ser reconocido socialmente. En las comunidades del Potrero y Otates, su identidad gastronómica la han ido adquiriendo, construyendo y modificando con el paso del tiempo. La preparación de los alimentos es una labor siempre llevada a cabo por mujeres desde que se tiene registros, la cocina ha tenido un rol importante en la sociedad, es el espacio de organización es donde se toman decisiones familiares importantes, en donde la cohesión familiar está presente, el lugar identitario de toda mujer y en donde hasta hace muy pocos años era exclusivo de ellas.

En una charla más que una entrevista la señora Socorro comentaba

“que su cocina era su espacio, su territorio en donde ella elegía como transformaba los vegetales en ricos guisos para la gente que amaba, no permitía que alguien se acercara cuando estaba en su fogón, ahí soñaba y jugaba a ser feliz, comentaba que

justo en ese espacio, se sentía libre nadie le decía cómo o porqué, incluso se sentía con cierto poder sobre de toda la familia que dependía de sus alimentos”.<sup>6</sup>

Siendo la cocina un espacio por tradición de las mujeres, los hombres son los que acarrear y cortan la leña, comentan que es un trabajo de fuerza, además de que cada día hay que subir al cerro para encontrar buenos árboles y así traer troncos grandes, secos y que sean de madera que haga buen fuego porque hay algunos que no sirven para hacer fuego como el Pirul, así que esa labor pertenece a los hombres de la casa.

El espacio de la cocina en la historia de la sociedad, ha sido de total importancia ya que en ella se lleva a cabo no solo transformaciones culinarias, es el espacio que históricamente se les atañe a las mujeres y la desigualdad de género también se combate en la cocina, se le ha asignado el rol de que es un espacio “exclusivo” de las mujeres, una obligación fundamental para el cuidado de la familia, la casa, su alimentación, tareas y ocupaciones de la mujer sin importar la clase social, aunque en las clase social alta no llevarán a cabo el trabajo físicamente, tienen la obligación de saber hacerlo para poder dirigir este arduo trabajo. Lo que era un deber y en ocasiones una carga, a algunas mujeres les causaba placer, ya que les gustaba guisar y la transformación que en sus manos tenían, esta labor les resultaba gratificante y en muchas ocasiones transmitieron ese gusto a través de la escritura, hacían sus notas con los ingredientes utilizados para que no los olvidaran y poderlos replicar e incluso transmitir, así surgen los recetarios y tiempo después los libros (Pérez, 2015 pp. 5-6).

Así que saber cocinar, les era dado a las mujeres como parte de su educación para conservar el hogar y un matrimonio armónico se pensaba que con su habilidad

---

<sup>66</sup> Socorro, de 56 años. El potrero, julio de 2021.



para cocinar una buena comida, y administrando la economía del hogar tendría un esposo presente, ya que se lo habría ganado por el estómago. De tal manera que guisar rico y económico ayudaba a la felicidad familiar, convirtiendo el conocimiento de cocinar un requisito indispensable de toda mujer lista para casarse.

Los utensilios se han ido modificando con el paso del tiempo, algunas señoras se resisten al cambio ya sea por costumbre, desconocimiento del uso de ciertos artículos eléctricos y electrónicos que se han ido incorporando a las cocinas del país y han llegado a las comunidades, o por la economía familiar que no permite el gasto para comprar dichos artículos. Por otro lado y no menos importante es la presión del señor de la casa, que en su jerarquía de patriarca exige la comida cómo “se guisaba antes” diciendo: esas cosas son para mujeres flojas que nada más quieren andar en la calle. comentó Carmen refiriéndose a su papá. Abril 30 2023.

El huerto y el cuidado de las plantas curativas, así como las hortalizas para la alimentación familiar es un espacio fundamentalmente femenino, ya que ella es la encargada de administrar los recursos económicos y en ocasiones de proporcionar algún té curativo, dicen que algunas plantas solo las tiene que sembrar la mujer porque si no es así le cae el mal de ojo, ya que las mujeres tienen que checar los ciclos lunares y el temporal de la lluvia (Morales, Rozat, Mapes, 2018, p.23).

En las comunidades, sigue presente la tradición de que la cocina es el lugar en donde las señoras pasan la mayor parte de su tiempo, organizando, dirigiendo lo mismo enseñando a las mujeres a cocinar, como a los niños y niñas a hacer sus tareas escolares, tomando decisiones de su vida familiar, como preparando el té curativo para los abuelitos.

En San Juan de Otates, se identifican con la fiesta de “La bajada del indio” en la cual no puede faltar el agua de chíá con limón, los tacos de aire, con una salsa de “uñita” y tostadas de “cueritos encurtidos”.

Cuidan ciertas costumbres, para conservar los sabores, por ejemplo entre los meses de junio y julio aunque el cactus de garambullos ya esté lleno y en condiciones para cortar sus frutos, la tradición heredada, es que tienen que esperar a la primera lluvia, porque refieren que si no ha llovido no están dulces los frutos, este hecho los identifica del resto de comunidades o municipios en donde también se cortan garambullos, y no esperan que llueva para cosechar.

Se sienten identificados con la salsa muy picosa dicen: si no pica no es de esta región, ya que usan los chiles rojos que algunas señoras cosechan en sus casas y se da por esas fechas tiene un sabor poco común y refieren que solo se cosecha en esa temporada. En las fiestas de fin de año, no pueden faltar en todas las casas de las dos comunidades, los tamales rojos con queso, cuando platiqué con algunas de las señoras<sup>7</sup> me comentaron que sus guisos los elaboraban sus madres y abuelas y que los ingredientes, tienen que ser elaborados y transformados con las mismas herramientas de cocina, así como del mismo olor, aroma y sabor que les hace sentir que se identifican con la comunidad. Comentan que cuando llega un miembro a la familia de otra comunidad e incluso de algún otro estado, por matrimonio u otros motivos, tiene que adaptarse a las formas ya establecidas para la elaboración de sus guisos, ya que están acostumbrados a ciertos sabores, tratando de cuidar y conservar su identidad gastronómica.

En entrevista con Elena de la comunidad de Los Otates me comentaba que ella es de otra comunidad, (Duarte) y que tuvo que adaptarse a la forma de y los sabores

---

<sup>7</sup> Entrevista con las señoras Evangelina, Carmelita, y Rosa. Junio de 2021.

de su suegra, ya que con su familia se guisaba diferente el pozole, pero que cuando se casó y se fue a vivir a los Otates tuvo que acostumbrarse a la nueva forma de guisar.



Imagen 26. Sra. Leonarda noviembre de 2021. Foto de la autora

### **3.3 Gastronomía y patrimonio cultural**

Como menciona Bonfil Batalla, el patrimonio cultural de un pueblo es ese conjunto de elementos culturales que una sociedad hace suyos, para una cotidianidad, ya que el ser humano vive, se desarrolla en sociedad y realiza sus proyectos, los imagina y los expresa dándoles un sentido y un significado, por lo tanto es de suma relevancia reconocer que el patrimonio cultural es de primera importancia, y a su vez se le da un valor intrínseco al patrimonio colectivo en función de su representatividad en el núcleo social y estos valores dependen de la óptica cultural y de la memoria colectiva, como también del reconocimiento que se les otorgue (Bonfil, 2004, p. 31).

Como se explicó anteriormente, el patrimonio cultural intangible son aquellas representaciones que no son materiales y forman parte una práctica social que usualmente son transmitidos de forma oral, atribuyendo valores y significados, que se resignifican cuando son transmitidos por generaciones y que abarcan cierta temporalidad, sufriendo cambios y modificaciones con el tiempo, la comida es justo patrimonio cultural intangible.

Tomando lo anterior como referencia, en entrevistas realizadas en las comunidades de Otates y Potrero, se identifica la memoria colectiva y la experiencia aprendida generacionalmente, su gastronomía es patrimonio, de igual manera es una tradición y contiene elementos de Identidad y cultura. No lo dice una institución como tal, sin embargo, por medio de las entrevistas, lo observado, y considerando lo que dicen algunos autores como Giménez, Herrejón, González, Arévalo, entre otros acerca de estos términos como identidad, patrimonio, tradición, y cultura. Las prácticas en sus labores culinarias, así como ciertas herramientas que todavía se usan como símbolo de herencia y costumbres que existen desde hace mucho tiempo, además refieren las cocineras que dan un mejor sabor al guiso, por ejemplo el molcajete que da un sabor diferente a una salsa, así mismo comenta Carmelita Calvillo “que el Pipián rojo que se acostumbra en semana santa, si no se hace en el metate no es pipián”.

En entrevista con la señora Candelaria de la comunidad el Potrero, comentó que “estaban tan lejos de León, que ellas mismas fueron creando sus guisos con lo que tenían al alcance en el camino, rumbo a la siembra iban cortando lo que encontraban dependiendo de las fechas y el temporal, lo mismo recolectaba verdolagas silvestres, quelites, nopales, xoconostles, insectos como los chapulines y con mucha suerte alguna víbora, está servía como alimento, pero también le adjudican

efectos medicinales, como para la gente desnutrida”. Al crear sus alimentos con lo que tenían a la mano y en el camino, se fueron compartiendo entre las señoras de la comunidad, formas y recetas de lo que tenían a su alrededor fueron creando y basando parte de su identidad en la gastronomía. Con los cambios de uso de suelo de las tierras donde sembraban y que ahora son fraccionamientos, se fueron afectado varias cosas, por ejemplo: su economía, ya que ahora tienen que pagar por lo que antes solo recolectaban, otro cambio importante es que se vieron en la necesidad de salir a trabajar a las maquiladoras o en las casas de dichos fraccionamientos, lo cual les disminuye el tiempo en casa y ahora guisan más sencillo y lo que tengan a la mano en la tienda.

A pesar de esto, no dejan de guisar en algunas fiestas especiales lo tradicional, si bien en su diario vivir, han modificado y adaptado a los cambios, ya sea por tiempo, o dinero, en festividades sobre todo las que implican a toda la comunidad, no han permitido que desaparezca esas tradiciones gastronómicas que les da esa identidad, cultura y tradición.

Las fiestas de su patrono es el evento más importante del año, se organizan con el párroco y con la delegada en función, para que toda la semana, sea de fiesta, se preparan guisos especiales como el mole, matan guajolotes, puercos, y en familias con menos recursos, aunque sea unas gallinas. Tanto sus fiestas como su cocina son patrimonio intangible, cultural e identitario.

Aunque ya cuentan con los servicios necesarios como lo son el gas, luz, y transporte, las señoras sobre todo las de mayor edad se resisten al cambio y siguen en medida de lo posible guisando en lo que ellas llaman “estufón o fogón”, tratan de conseguir los mismos elementos a los que están acostumbradas aunque esto les

genera gastos extras, me comentaba la señora Josefina<sup>8</sup> que aunque ya no atiende partos, ella sigue “recomendando” ciertos alimentos a las parturientas para que tengan “buena leche las madres” por ejemplo caldos de tórtolas, de pollos pequeños, y su jarro de pulque todas las mañanas y en ayunas para que tengan suficiente leche para el bebé.

En estas comunidades, uno de los patrimonios importantes con el que cuentan es la sierra que las rodea, aunque su deterioro es cada día mayor, por actividades como la tala de árboles para usar como leña, y el incremento de la caza de animales para su consumo, entre otros ha ido dejando sin su hábitat a especies endémicas y de la región del bajío, deteriorando el patrimonio intangible de las comunidades.

---

<sup>8</sup> Última partera de San José del Potrero. 12 de septiembre 2021

## CONCLUSIONES

Para tener el soporte teórico del tema de investigación se leyó a algunos autores para definir los conceptos básicos se inició por dicha propuesta ya que la gastronomía es uno de los patrimonios intangibles de las comunidades y para entender la concepción de patrimonio y como iniciar la investigación habría que definir el concepto de las palabras importantes tales como cultura, tradición e identidad, que se desarrollaron en los capítulos anteriores.

Encontrando que algunos de los autores convergen en la definición de cultura, por ejemplo: Giménez, dice que la cultura es una organización social de significados compartidos, por su parte Contreras, define que cultura es un conjunto de creencias y prácticas heredadas y compartidas. Sin embargo, Machuca no solo habla de la cultura en la comida, explica que la alimentación es también social, y es la unión de la naturaleza con la cultura.

Lévi-Strauss, por su lado describe la gastronomía como un fenómeno cultural que forma parte del ciclo de vida del ser humano, siendo indispensable para la supervivencia humana. No menos importante la postura de Yankelevich, (2008) que define una doble condición humana de seres culturales y biológicos cuando llevan a cabo la preparación de los alimentos para comer, recibiendo así diferentes significados que le van otorgando las comunidades.

Aunque definen sus conceptos de una manera diferente, se identificó que hay similitudes en lo general que llevan a concluir que la cultura es el centro medular del patrimonio, la identidad y las tradiciones.

Los antecedentes de las haciendas San José del Potrero y San Juan de Otates permitieron establecer los orígenes de sus tradiciones culinarias, quedando reconocido que en la mayor parte su alimentación, así como las formas de preparación de sus guisos les fueron transmitidos oralmente de generación en generación como parte de una herencia de costumbres y tradiciones que a su vez fue creando y fomentando una identidad en conjunto social. De igual manera se fueron dando modificaciones con el paso de los años y con la llegada de la electricidad, del gas, y la tecnología entre otras cosas.

Describiendo las dos comunidades, se observó que tienen una serie de similitudes en su forma de vivir y de guisar así como la manera de conservar sus costumbres y tradiciones culinarias. Dada la cercanía entre ambas comunidades y que son contemporáneas comparten algunos guisos y sus formas de elaboración, también los vegetales recolectados ya sea sembrados o nativos de la zona. Se encontró que algunos habitantes de una de las dos haciendas en cuestión habían migrado a la otra, compartiendo algunas recetas o formas de preparar sus alimentos cotidianos o como los guisos de alguna de sus festividades como ejemplo: La sopa de Boda que se compone de arroz rojo y sopa seca de fideos, indispensable en este evento se puede acompañar de mole (con o sin pollo), o de carnitas.

En el recorrido de 2 comunidades cercanas a Los Otates y Potrero sobre todo en algún evento especial como una boda también se observó que sirven de comer lo mismo, la sopa de boda es su guiso representativo de la región, con lo cual se va creando una cohesión social y festiva así como fortaleciendo su identidad.



Se encontró que las haciendas se interrelacionan gastronómicamente, por diferentes acciones multifactoriales por ejemplo: la zona geográfica en donde recolectan sus alimentos tienen los mismos recursos biológicos y nativos, de tal manera que a lo largo de su historia gastronómica se han intercambiado sus costumbres de cómo guisar algunos elementos recolectados como el xoconoxtle, que es uno de sus vegetales más guisados, encontrando 17 formas o maneras de usarlo y llevarlo a la mesa como platillo fuerte, haciendo la veces de la carne como en el pozole verde, o en ensaladas, sopas, postre, aguas, entre otras formas.

En las visitas cotidianas a las comunidades de Otates y el Potrero durante estos dos años se detectó que han sufrido cambios importantes y en algunos casos irreversibles en cuanto a su gastronomía se refiere, que es el tema de investigación que se eligió para este trabajo; en el proceso de la investigación se iba conociendo la realidad de cómo se han ido perdiendo algunos de los guisos que eran cotidianos apenas 5 o 6 décadas atrás, y hoy solo están en la memoria de las señoras de mayor edad, confirmando uno de los planteamientos del problema: que si se ha visto modificada la gastronomía en estas 2 comunidades, que los procesos de urbanización, y cambio de uso de suelo han impactado en las costumbres y tradiciones locales, la industrialización por su parte trajo ofertas laborales a las mujeres jóvenes que salen a trabajar desde muy temprano, no les da tiempo de guisar y mucho menos de recibir la transmisión de conocimientos gastronómicos.

Siendo este otro de los motivos principales de la pérdida y desaparición de algunos guisos que se tornan laboriosos para ellas, por otro lado, algunas de las mujeres de las comunidades se van a trabajar a labores domésticas en los fraccionamientos cercanos y dentro de sus actividades guisan lo que les piden “sus patronas” adquiriendo conocimientos de otros tipos de guisos, verduras y carnes

diferentes a las acostumbradas en su comunidad confirmando lo planteado en la hipótesis.

En el presente trabajo de investigación se pudieron detectar algunos elementos para salvaguardar información que de no ser registrada, seguirán perdiéndose recetas y formas ancestrales de preparación y conservación de algunos guisos que todavía se preparan, pero que están en peligro sólo como un ejemplo las gorditas de la señora Lolita, que refiere que la cocina es para las mujeres, y como ella tiene dos hijos varones, de no tener alguna opción como una sobrina, nuera, nieta a la cual le pueda enseñar a elaborar sus gorditas con su secreto de familia se perderían.

Finalmente, se vuelve necesario seguir investigando el tema y trabajar con la sociedad y autoridades para la conservación de patrimonio gastronómico. Por ejemplo se puede hacer algunas de las siguientes acciones:

- 1.- Documentar la gastronomía por medio de archivos digitales, escritos o visuales.

- 2.- Elaborar catálogos e inventarios de ingredientes, animales y platillos.

- 3.- Programas de preservación en vínculo con instituciones educativas, culturales y de desarrollo social, ya que la gastronomía se relaciona con las condiciones económicas de las comunidades.

Además, una mejor alimentación trae consigo una buena salud de los habitantes y por consecuencia una mejor calidad de vida. Como se ha escrito en este trabajo la gastronomía es patrimonio cultural e identitario de las comunidades que se ve reflejado en su diario vivir, así como en las festividades, no hay fiesta o tradición sin alimentos, ya que la comida es un referente que identifica a los pobladores de Los Otates y de El Potrero.

Es de suma relevancia que se lleven a cabo programas para que se conozcan las tradiciones de dichas comunidades y crear una conciencia de preservación, para que sus habitantes las reconozcan y las protejan.

4.- Difundir y fomentar la elaboración de ciertos guisos, sobre todo los tradicionales de fiestas de la región, mediante eventos sociales y culturales, para dar a conocer más allá de las bardas imaginarias, que se han levantado por motivos multifactoriales entre las comunidades y la población en general de León Guanajuato.

5.- Llevar a cabo Políticas públicas, como reconocimientos periódicos, haciendo un registro/diagnóstico de personas que pueden ser consideradas tesoros o portadores de tradiciones, como el modelo de UNESCO, que escribe de los usos sociales rituales y actos festivos, que constituyen costumbres que estructuran la vida en las comunidades y grupos, y que a su vez reafirman su identidad de quienes los practican, ya que generalmente están estrechamente ligados con acontecimientos significativos, históricos y en la memoria colectiva de los grupos. sin importar si son pequeños o grandes.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arévalo, J. (2004). “La tradición, el patrimonio y la identidad”, en: *Revista de estudios extremeños*, vol. 60, n° 3, pp. 925-956.
- Bartorila, Álvarez, Martín, (2018) *Atlas urbanístico de León*, México, La Salle.
- Bonfil, G. (2004). “Nuestro patrimonio cultural. un laberinto de significados” en: *El patrimonio Nacional de México*. vol. I, México, F.C.E. pp. 28-56.
- Carreño V. (2018), *Proceso de gentrificación en la calle Francisco I. Madero de León Guanajuato*, Tesis de Licenciatura en Economía Industrial, UNAM.
- Contreras, J. (2002). *Los aspectos culturales en el consumo de la carne*, en Mabel Gracia A. (coord.), *Somos lo que comemos*, Barcelona, Ariel.
- Contreras, M. (2002). *Representaciones y creencias aprendidas*. México, F.C.E.
- Fusté, F. (2015). *Gastronomía y turismo: el combate «local frente a global»*. *GeocritiQ*, 158.
- Fusté, F. (2016). *Los paisajes de la cultura: La gastronomía y el patrimonio culinario*. España, Universidad de Girona.
- García, C. (1989) *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México, Grijalbo.
- Giménez, G. (2000). *Materiales para una teoría de las identidades sociales* en José Manuel Valenzuela, (coord.), *Decadencia y auge de las identidades*, Tijuana, El Colegio de la Frontera Norte.
- Giménez, G. (2004). “Cultura e identidades”, en: *Revista Mexicana de Sociología*, vol. 66, octubre, pp.: 77-99.
- Giménez, G. (2007) *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*, México, Conaculta/ITESO.
- Giménez, G. (2009). “Cultura identidad y memoria”, en *Frontera Norte*, vol. 21, núm. 41, enero-junio, pp.: 7-32.
- Glazman, R. (1978) *El marco teórico* Centro de Investigaciones Educativas, apartado postal 369, Universidad Veracruzana, Xalapa, Ver., México

- González, J. (2017) "Identidad de la cocina mexicana patrimonial como sustento del desarrollo rural; el paradigma de la meseta purépecha", en: *Revista culinaria*, n° 14, jul-dic., pp. 3-15.
- Fernández, F. (2004). *Historia de la comida: "Alimentos, cocina, y civilización"*. Barcelona, Tusquets.
- Herrejón C. (1994). "Tradición. Esbozo de algunos conceptos", en: *Revista Relaciones, Estudios de historia y sociedad*. n° 59, pp. 135-149
- Herrera R. (1999). *Revista "Tiempos"* noviembre-diciembre Archivo Histórico Municipal de León
- Herrera, R. (2019). *Sabores y tradiciones de León*. León Guanajuato, imprenta ABC.
- Izaguirre M, Domínguez E, (1979) *Geografía Moderna del Estado de Guanajuato*, Federación Editorial Mexicana.
- Lara Plata, L (2016). *Comunidades en movimiento, aproximaciones a la expresión inmaterial del patrimonio cultural*. México. Conaculta.
- Lévi-Strauss, C. (1964). *Lo crudo y lo cocido*. México, F.C. E.
- Machuca Ramírez, J. (2018) "El patrimonio biocultural y la alimentación", en: *Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición*. México, INAH, pp, 29-73.
- Morales, C., Rozat, G., (2018). *Comida Mexicana Riqueza biológica, contextos, y evolución histórica*. México, Secretaría de Cultura/ INAH.
- Noval, B. (2019), "La conservación del patrimonio cultural, valoración, identidad y uso social", en: *Revista Conservación y Restauración* n°. 19, septiembre-diciembre, pp. 101-103.
- Peñate, A. (2019), *Propuesta de un concepto sobre interpretación del patrimonio*, Revista Atenas, vol. 1, núm. 45, pp.99-133, Universidad de Matanzas Camilo Cienfuegos, Cuba.
- Pérez, M. (2015) "La cocina y la mesa: deber y placer de las mujeres", en: *Revista La aljaba*, n° 19, pp. 17-36.
- Powell, (1985), *La guerra chichimeca*. México, F.C.E.
- Rodríguez, M. (1989), *Jalpa y San Juan de los Otates Dos haciendas en el Bajío Colonial*. El Colegio del Bajío, León Guanajuato.

- Sanjuán, B. (2007). “Información =Cultura. Mapas patrimoniales para ir de los medios a las mediaciones”. en: *Patrimonio cultural y Medios de Comunicación*, España, Universidad de Sevilla, pp. 21-30-43.
- Soto, M. Y López, S. (2017) *Tinta y Comal*. Imprenta Dávalos, León Guanajuato.
- UNESCO (2003) *Convención para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*. París.

## FUENTES ORALES.

Leonarda López	72 años	Otates
Rosa María Soto	52 años	Otates
Evangelina Luna	81 años	Otates
Lolita Rocha	38 años	Otates
Carmen Calvillo	41 años	Otates
Evangelina Calvillo	55 años	Otates
Luis Calvillo	84 años	Otates
Socorro Martínez	82 años	Otates
Romano Calvillo	45 años	Otates
Adela Calvillo	64 años	Otates
Mary González	71 años	Otates
“ El hojitas”	76 años	Otates
Reina Martínez	62 años	Potrero
Reyna Raya	70 años	Potrero
Cande Ríos	74 años	Potrero
Lolita Monze	45 años	Potrero
José Martínez	64 años	Potrero
Lupita Carrillo	32 años	Potrero

La mayoría de la familia Calvillo Luna, que, en festividades o visitas de rutina, siempre me brindaron información valiosa para mi investigación.