Guanajuato
Vive Grandes Historias
Guanajuato
A TRAVÉS DE SU COCINA
Secretaría de Turismo

Guanajuato

A TRAVÉS DE SU COCINA

Primera edición, 2021
Guanajuato a través de su cocina
D.R. Agencia Promotora de Publicaciones, S.A. de C.V.
ISBN: 978-607-546-243-1

Coordinación: María Isabel Saldaña Villarreal y José Eduardo Vidaurri Aréchiga

Textos: Adalberto Ríos Lanz, Claudia Hernández de Valle Arizpe, Guillermo García Martínez, José Eduardo Vidaurri Aréchiga, José N. Iturriaga, Juan Emilio Villaseñor, Mariano González Leal, Rosa Martha Pontón Gutiérrez y Susana Ojeda Orranti.

Iconografía: María Isabel Saldaña Villarreal

Coordinadora Biblioteca Milenio de Historia: María Isabel Saldaña Villarreal
Asistente de coordinación: María Cristina Velasco Gutiérrez
Revisión y corrección de estilo: Patricia Colunga Romero, Rubí J. Paclán Amaya
Diseño editorial: Daniel Ballinas

Fotografía: Adalberto Ríos Lanz, Daniela Béjar, Eduardo Vidaurri, Gerardo Mendoza Martínez

Cortesía de imágenes: *Naturaleza muerta* de Antonio de Pereda, 1652. Museo de Hermitage, de San Petersburgo, Rusia. *Los toldos*, óleo sobre tela del pintor José Chávez Morado, 1941, Colección del Museo de Arte Olga Costa-José Chávez Morado, Guanajuato. Colección Mexicana de Tarjetas postales Antiguas, Biblioteca Central de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, tomada del libro *Guanajuato, una ciudad de plata en el tiempo*, de Milenio. Restaurante Casa Mercedes, en la ciudad de Guanajuato, foto: Jesús Sabanero. Museo del Pueblo de Guanajuato. Museo Casa Diego Rivera. *Autorretrato* del artista Hermenegildo Bustos, Museo Nacional del Arte (es importante mencionar que dicha obra se ubica en la hipótesis prevista en el último párrafo del artículo 29 de la Ley Federal de Derechos de Autor, es decir que se encuentra ya en dominio público, por lo que podrá ser utilizada siempre y cuando se dé debido cumplimiento a lo estipulado en el artículo 152 del ordenamiento legal mencionado). José Chávez Morado. Mural *Tríptico guanajuatense* (fragmento), 1984, El universo del maíz. Museo del Pueblo de Guanajuato. *Bodegón con fruta, alacrán y rana*, Hermenegildo Bustos. INBAL. Museo Nacional del Arte (es importante mencionar que dicha obra se ubica en la hipótesis prevista en el último párrafo del artículo 29 de la Ley Federal de Derechos de Autor, es decir que se encuentra ya en dominio público, por lo que podrá ser utilizada siempre y cuando se dé debido cumplimiento a lo estipulado en el artículo 152 del ordenamiento legal mencionado). *Niño vendiendo fruta*, fragmento del mural *Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central*, autoría de Diego Rivera; reproducción autorizada por el Instituto de Bellas Artes y Literatura, 2019. Coordinación de Literatura del Instituto Nacional de Bellas Artes.

Francisco Ballesteros Guadarrama, Susana Ojeda, Carmen Ortega Chaurand, Santiago Chaparro, Arturo González, Casa Madero, Claudia H. De Valle Arizpe, Amaranta Caballero Prado, Mariano González Leal, restaurantes *Trazo y Nómada.*

D.R. Autores por sus textos
D.R. Fotógrafos por sus imágenes

Todos los derechos reservados. Bajo las sanciones establecidas en las leyes, queda rigurosamente prohibida, sin autorización escrita de los titulares del *copyright*, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamos públicos.

Impreso en México

LAS COCINAS DE GUANAJUATO, GRANDEZA DE MÉXICO

La comida guanajuatense es un rico patrimonio cultural del cual nos sentimos muy orgullosos.

Y es que va mucho más allá de ser sólo un alimento; en este libro ustedes podrán conocer a *Guanajuato a través de su cocina* y dar un espléndido paseo por las cocinas de nuestro estado e ir al encuentro de sus raíces.

Como bien lo dicen sus autores, los sabores de Guanajuato son tan diversos como su geografía, con influencias desde prehispánicas, hasta nacionales e internacionales.

La comida es una experiencia única y personal que nos provoca sensaciones que nos hacen volver a saborear, que nos trae emociones, recuerdos y experiencias.

En los últimos años, en Guanajuato hemos trabajado muy fuerte en el rescate de la cocina tradicional, que por mucho tiempo estuvo olvidada.

De ahí la trascendencia y el valor de *Guanajuato a través de su cocina*, libro coordinado por el doctor José Eduardo Vidaurri Aréchiga, que documenta la diversidad gastronómica del estado.

Nuestro reconocimiento a todas las personas que participaron en este "banquete literario", que rinde un homenaje a la creatividad de las y los cocineros guanajuatenses.

Los invito a disfrutar este libro, a conocer nuestros sabores desde el corazón mismo de los fogones, que hacen de Guanajuato, la Grandeza de México.

¡Buen provecho!

Diego Sinhue Rodríguez Vallejo

Gobernador del Estado de Guanajuato

GUANAJUATO A TRAVÉS DE SU COCINA

Desde tiempos prehispánicos el estado de Guanajuato ha sido testigo de manifestaciones y tradiciones populares, civiles y religiosas.

En cada uno de estos rituales, la gastronomía ha jugado un papel muy importante, en el que Guanajuato se ha distinguido por su diversidad en el arte culinario. Los aromas, texturas, colores y sabores de los platillos guanajuatenses están llenos de historia, símbolos y misticismo.

En *Guanajuato a través de su cocina*, podrán encontrar la historia gastronómica de la entidad que se remonta a las antiguas civilizaciones que poblaron nuestra región, pasando por la conquista de los españoles, encontrando un restablecimiento al término de la Revolución y la trascendencia de ese legado culinario hasta nuestros días.

Sé que sin lugar a dudas este documento marcará un antes y un después en la investigación de la antropología gastronómica de Guanajuato, pues aquí existen ingredientes muy característicos, los cuales a lo largo de los años han dado aroma, textura, color y sabores inigualables a exquisitas recetas.

Felicito a los autores y colaboradores de este libro, ya que este legado cultural para México y el Mundo trascenderá a lo largo de los años, conservando el patrimonio de generaciones de guanajuatenses que hoy ponen en alto la identidad gastronómica del estado.

Gracias por permitirnos conocer y aprender sobre nuestro pasado culinario, ya que eso hace que valoremos aún más nuestras tradiciones gastronómicas y permitirá que las futuras generaciones sigan disfrutando de las grandes historias culinarias de Guanajuato.

Con admiración y respeto.

Juan José Álvarez Brunel

Secretario de Turismo del Estado de Guanajuato

ÍNDICE

Presentación 11
Chef Juan Emilio Villaseñor

Introducción 13
María Isabel Saldaña Villareal y
José Eduardo Vidaurri Aréchiga

Un paseo por las cocinas de Guanajuato 17
José Eduardo Vidaurri Aréchiga

Al encuentro de las raíces: la cocina tradicional de Guanajuato 53
Guillermo García Martínez

- La cajeta de camote en el Día de Muertos 67
  Susana Ojeda Orranti
- La cajeta de Celaya 70
  José Eduardo Vidaurri Aréchiga
- Sellos ceremoniales 73
  Susana Ojeda Orranti
- Nieve artesanales 75
  Susana Ojeda Orranti
- Panadería guanajuatense 78
  Susana Ojeda Orranti
- Mezcal 81
  Susana Ojeda Orranti
- Vino, mezcal, tequila y cerveza 84
  José Eduardo Vidaurri Aréchiga

Ingredientes y platillos en la geografía guanajuatense en el siglo XXI 91
José Eduardo Vidaurri Aréchiga

La gastronomía de Guanajuato: de la calle a la mesa 115
José N. Iturriaga

La comida en la literatura y en la pintura de los guanajuatenses. Un dominio del pan y las frutas 131
Claudia H. de Valle Arizpe

Un quehacer culinario dinámico 147
Adalberto Ríos Lanz

Recetarios de León y su comarca 165
Mariano González Leal

Recetas tradicionales de Guanajuato 173
Rosa Martha Pontón Gutiérrez

Recetas y memorias 195
Selección de recetas de las cocineras tradicionales del estado de Guanajuato

Semblanzas de los autores 203

LA COCINOTECA

PRESENTACIÓN

Guanajuato, una tierra próspera en agricultura y rica en minerales; un tesoro cultural y de historia en México; tierra de tequila y mezcal, de cajeta y charamuscas. Esta es la cuna de la Independencia y el hogar de mi familia.

Lo invito a usted, querido lector, a que se acerque y conozca este territorio rico por su diversidad climatológica, de semiseco a desértico y de boscoso a tropical. Es la tierra donde cocinamos de acuerdo con lo que nos dicta la naturaleza.

Vivimos inspirados por los paisajes del noreste de nuestro estado, por sus vistas desde las alturas en San José Iturbide. Nos fascina el oasis que se observa cuando se refleja el azul turquesa de las aguas del río en El Platanal y la diversidad de ingredientes que se encuentran en Victoria. Como cocinero y como visitante, gozo de sus cacahuates de cáscara suave, de la raíz de chilcuague en Tierra Blanca, y del azafrán de campo de Comonfort.

Lo invito cordialmente para que visite las nogaleras de Jalpa de Cánovas y pruebe sus moles de nuez. Admire la majestuosidad de las panorámicas en el "Cantil de las Águilas", en la sierra de San Felipe y el esplendor de la zona arqueológica "El Cóporo". Disfrute de paisajes mexicanos en todo su esplendor, en la zona de Ocampo, con su diversidad de xoconostles, tunas y cactáceas.

Le presento a usted una breve lista de las cosas que nos encantan a quienes radicamos en Guanajuato. Nada como vivir los amaneceres brumosos de la sierra de Vergel con la melodía de sus riachuelos.

Comparto con usted un estado rico en arquitectura, como la del Convento del Carmen en Salvatierra o la obra urbana de la casa señorial de Louis Long en León. Venga a conocer Dolores Hidalgo, el lugar que vio nacer e inspiró las canciones de José Alfredo Jiménez y que ha sido la cuna de muchos de los mejores artesanos de México.

Es el principal crucero del país, donde convergen todas las rutas, donde se cruza del norte al sur y del este al oeste.

Por lo anterior y mucho más decidimos vivir aquí; por todo esto tomé la alternativa de establecer mi cocina en una ciudad ávida de nuevas ofertas gastronómicas. Trabajamos aquí para rendir tributo al estado que nos ha dado tanto y que nos ha permitido gozar de una vida placentera y sabrosa.

Guanajuato nos brinda progreso y bienestar.

Mi casa es única en México y la quiero compartir con usted y los suyos.

Chef Juan Emilio Villaseñor

La Cocinoteca

León, Guanajuato

Retablo de san Pascual Bailón, óleo sobre madera, siglo XIX, anónimo. Colección de Arte Popular del Museo del Pueblo de Guanajuato; santo patrono de las cocineras.
Foto: Eduardo Viduarri.

INTRODUCCIÓN

Guanajuato a través de su cocina, publicación de Milenio, es un homenaje a las familias guanajuatenses que a través de siglos han elaborado una cocina propia. En el año 2000 la UNESCO declaró a la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En 2018, mediante el decreto 225 publicado en el *Periódico Oficial* de este estado, se declaró a la gastronomía tradicional guanajuatense como Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Guanajuato, con un expediente documentado sobre productos endémicos, las cocineras tradicionales y sus técnicas para elaborar los platillos tradicionales.

El estado de Guanajuato es, sin duda, un referente de nuestra historia e identidad. Su gente, trabajadora, hospitalaria y solidaria, es heredera de un conjunto de expresiones culturales y tradicionales que le dan sentido a nuestra mexicanidad; entre esos aspectos destaca la gastronomía guanajuatense.

La investigación, coordinada por quienes firmamos, María Isabel Saldaña Villarreal y José Eduardo Vidaurri Aréchiga, aborda las diferentes etapas de la historia culinaria de la región y es enriquecida con imágenes históricas y actuales que dan cuenta de los procesos sociales, económicos y culturales de la región.

La gastronomía del estado de Guanajuato tiene hondas raíces que, en el devenir del tiempo, tienen su origen en la época prehispánica en las culturas que conformaron la tradición del Bajío durante el periodo Clásico, principalmente, y en la fuerte presencia de la cultura chichimeca y otomí del periodo Posclásico. Es también una gastronomía que heredó de la presencia española rasgos significativos que, fusionados, generaron una expresión auténticamente regional.

Este libro rinde tributo a la riqueza gastronómica de Guanajuato y muestra, desde múltiples visiones, la diversidad de esta expresión cultural tan auténtica y tan históricamente arraigada en sus habitantes.

El chef Juan Emilio Villaseñor, del restaurante *La Cocinoteca* del Hotel Emiliano de la ciudad de León, es quien presenta este libro. José Eduardo Vidaurri Aréchiga nos regala "Un paseo por las cocinas de Guanajuato", en donde se revelan algunos de los hitos más destacados de su devenir; descubrimos secretos que han estado resguardados por siglos conservando la esencia y el sabor de los frutos de la tierra. También incluye un recorrido por la geografía guanajuatense para descubrir los ingredientes y platillos más representativos de cada municipio, una oportunidad para

configurar la cartografía de la culinaria guanajuatense en "Ingredientes y platillos en la geografía guanajuatense en el siglo XXI".

Guanajuato, como cuna de grandes creadores y artistas de reconocida fama internacional, nos brinda un pretexto para acercarnos a la gastronomía de la región desde la literatura. Claudia Hernández de Valle Arizpe en "La comida en la literatura y en la pintura de los guanajuatenses. Un dominio del pan y de las frutas", nos permite acercarnos a la obra de los creadores guanajuatenses, la que muestra la grandeza de la entidad.

La búsqueda y valoración de las expresiones gastronómicas de las regiones del estado de Guanajuato han marcado la pauta para reconocer el talento de las cocineras tradicionales a través de un programa que busca generar las condiciones para fortalecer la identidad gastronómica del estado. "Al encuentro con las raíces: La cocina tradicional de Guanajuato", de Guillermo García Martínez, relata esa experiencia.

En un conjunto de pequeños textos intercalados se pone énfasis en algunos postres muy peculiares como la cajeta de Celaya y la cajeta de camote, preparada esta únicamente para el Día de Muertos; la panadería guanajuatense, los sellos ceremoniales, la nieve artesanal y el mezcal. Entre los colaboradores de estos pequeños apartados destacan Susana Ojeda Orranti y José Eduardo Vidaurri Aréchiga.

José N. Iturriaga nos deleita con su texto "La gastronomía de Guanajuato: de la calle a la mesa". En su andar recorre pueblos y ciudades encontrando platillos deliciosos que se comen en los mercados, en los puestos de la calles y en las grandes mesas.

En "Recetarios de León y su comarca", el reconocido jurista e historiador Mariano González Leal abre las puertas de su archivo para conocer algunas joyas de la gastronomía de la región, desde los recetarios antiguos que pertenecieron a su familia hasta otros que se han integrado a su colección.

Adalberto Ríos Lanz nos ofrece en "Un quehacer culinario dinámico" un panorama de lo que está ocurriendo actualmente con las expresiones gastronómicas contemporáneas en el estado de Guanajuato y un recorrido por algunos de los más reconocidos restaurantes de las ciudades de Guanajuato, León y San Miguel de Allende, donde podremos encontrar nuevas experiencias enmarcadas por la creatividad y la excelencia gastronómica.

Finalmente, se incorpora un recetario guanajuatense, seleccionado por Rosa Martha Pontón Gutiérrez, que nos orientará para poner a prueba nuestras habilidades en la preparación de algunos de los platillos más significativos de Guanajuato.

La iconografía y los pies de las fotografías para ilustrar cada capítulo estuvieron a cargo de María Isabel Saldaña Villarreal, que con paciencia seleccionó las imágenes en archivos privados y de instituciones públicas, como el Instituto Nacional de Bellas Artes, y de museos, así como de los fotógrafos Adalberto Ríos Lanz y Daniela Castañón Béjar.

Se ha concebido este libro como un merecido tributo a la gastronomía guanajuatense; una cocina histórica, arraigada en un territorio y sus frutos; una cocina simbólica que integra diversas cosmovisiones de las culturas indígenas que habitan el territorio, de rasgos mestizos y con expresiones contemporáneas que nos muestran la creatividad de la culinaria guanajuatense.

¡Bienvenidos y a comer!

María Isabel Saldaña Villarreal
José Eduardo Vidaurri Aréchiga

La cocinera tradicional María de Lourdes Camarena Razo, de ciudad Manuel Doblado, quien ha representado a México en concursos internacionales con su delicioso mole guanajuatense.
Foto: Eduardo Vidaurri.

Vista panorámica de la ciudad de Guanajuato.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

UN PASEO POR LAS COCINAS DE GUANAJUATO

José Eduardo Vidaurri Aréchiga

La gastronomía guanajuatense es una expresión cultural que tiene similar valor que otras expresiones patrimoniales, es una cocina histórica que ha sabido mantenerse vigente a través del tiempo y que muestra, con vitalidad, elementos que provienen de diversos momentos históricos. La elaboración de metates y molcajetes en Comonfort da cuenta de una milenaria tradición de trabajo en piedra para la elaboración de artefactos de uso culinario; la preparación de tortillas estampadas en prensa y coloreadas son una expresión viva de la cultura otomí; la presencia vigente de diversos platillos en la zona noreste de la entidad nos expresa que la gastronomía indígena chichimeca sigue deleitando el paladar de nuestra población; la existencia de diversos centros alfareros y cerámicos; la producción de quesos, dulces, panes, tequilas, mezcales, nopales y una amplia lista de productos nos muestran el potencial que Guanajuato tiene en su gastronomía y explican el porqué de la obtención de distinciones, como el nombramiento de Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica, reconocimiento otorgado por la Academia Iberoamericana de Gastronomía.

El origen de la cocina

Atisbar en el complejo campo de lo que los especialistas han denominado la humanización de las conductas alimentarias no es tarea fácil. La comida

El maíz, de origen prehispánico.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

es cultura cuando se produce, escribió Massimo Montanari, porque el hombre no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza (como lo hacen todas las demás especies animales), sino que ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la captura.

> La comida es cultura cuando se prepara, porque una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizá justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida. De este modo, la comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla.[1]

No es posible precisar el origen de la cocina en la prehistoria, pero se puede inferir que el descubrimiento del fuego hace unos 500 mil años, le permitió al hombre alejarse notablemente del resto de los homínidos. La mayoría de los prehistoriadores coinciden en que uno de los primeros usos que el hombre dio al fuego fue para cocer los alimentos y luego otros usos técnicos.

La deducción, en el sentido del descubrimiento y uso del fuego, ha movido a la afirmación de que la cocina hace al hombre y de que, en consecuencia, ambos: hombre y cocina, rondan los 500 mil años de antigüedad. Lo anterior significa una importante revolución sellada por el paso de lo crudo a lo cocido. La afirmación se soporta además en el hecho de que somos el único animal adaptado a la comida cocinada.

Sin embargo, el descubrimiento del fuego no implica necesariamente su domesticación y su dominio inmediato para el inicio de técnicas de cocción de carne. La cocina tampoco puede reducirse a eso, ya que implica también diversos métodos y procedimientos de conservación, como el secado y el ahumado de las carnes o la salazón, para poner solo unos ejemplos, que impiden que los alimentos se vuelvan tóxicos.

Es razonable suponer que el *Homo erectus* usó el fuego debido a que vivió en épocas de avance glacial. Sabemos también que se hizo carnívoro ya que, como antropoide, tiene un aparato digestivo hecho fundamentalmente para digerir plantas, requiere entonces de ayuda, a través del cocimiento, para desintegrar las grasas y proteínas de alta energía contenidas en la carne. Cocinar implica, entre otras cosas: cocer, sazonar, marinar, triturar, cortar, filtrar y todo aquello que consiste en la transformación de los alimentos, para eliminar lo nocivo en lo digestivo o para lograr una mejora en su sabor y para afirmar hábitos basados en las creencias de cada cultura.

La región central de México o Mesoamérica fue uno de los centros independientes de domesticación y cultivo de plantas en la prehisto-

1 Massimo Montanari. *La comida como cultura*, Trea, España, 2004, p. 10.

El chile, ingrediente que forma parte de la trilogía básica de la dieta mexicana en la época prehispánica.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

ria y, de acuerdo con las evidencias arqueológicas, el maíz (*Zea mays*), el frijol (*Phaseolus spp*), la calabaza (*Cucurbita spp*), el chile (*Capsicum spp*), el tomate (*Physalis sp*) y el aguacate (*Persea americana*) son las de mayor antigüedad. Ingredientes esenciales de la dieta mexicana y guanajuatense.[2]

El proceso de domesticación fue posible siempre a partir de la disponibilidad local y regional de los recursos vegetales y derivado de la economía de subsistencia local. Domesticar una planta implica una serie de cambios genéticos en esta, los cuales afectan los mecanismos de dispersión y fertilización, creando una dependencia de la planta a los cuidados del hombre para asegurar su reproducción efectiva; el cultivo de plantas no necesariamente implica su domesticación. Tanto esta como el cultivo no forzosamente originan cambios en la organización social de los grupos que las adoptan.

El origen de la agricultura, posterior a la domesticación, significa la culminación de una serie de procesos interrelacionados en los que se conjugaron diversos factores como los biológicos, los ecológicos y de carácter socioeconómico. Algunas plantas experimentaron cambios genéticos que provocaron una mejor predisposición a la cosecha. Los seres humanos, al tolerar mejor unas especies, las cuidaron y les brindaron mayor atención y, en consecuencia, obtuvieron mayor rendimiento. Se trata en esencia de un cambio revolucionario por sus consecuencias para la organización socioeconómica humana y fue posible luego de miles de años de observación y aprendizaje. La agricul-

2 Emily McClung de Tapia. "La domesticación de las plantas. El origen de la agricultura", en *Atlas histórico de Mesoamérica*, Editorial Larousse, México, 1993.

tura implica el establecimiento de un sistema de subsistencia humana en la cual domina la producción y consumo de alimentos agrícolas.

En contraste con el desarrollo de la agricultura, la domesticación de animales asociada con vegetales no fue un rasgo relevante de los grupos mesoamericanos, debido primordialmente a la ausencia de fauna adaptable a las condiciones de domesticación, la trashumancia y la carga; destacan, sin embargo, los perros, el jorobado o itzcuintepozotli y el silvestre o tepezcuintle, y el guajolote o pavo, este último también presente en la dieta del mexicano actual.

Abordar el devenir de las sociedades que habitaron el centro-occidente y el centro-norte de la República mexicana sigue siendo, en muchos aspectos, uno de los pendientes de los estudiosos de la antropología, la arqueología, la historia, la etnología, entre otras disciplinas. Mucho se ha avanzado en las últimas tres décadas, pero son mayores las lagunas existentes en cuanto a un conocimiento del arribo, desarrollo y desaparición de las culturas antiguas que se establecieron en el territorio del actual estado de Guanajuato.

Arte rupestre del sitio arqueológico de Arroyo Seco, del municipio de Victoria, Guanajuato.
Foto: Eduardo Vidaurri.

El antiguo Guanajuato

En la época prehispánica el territorio guanajuatense, o mejor dicho, la región geográfica denominada Guanajuato, estuvo habitada en diferentes momentos por sociedades sedentarias y nómadas. Los expertos no dudan en establecer que la región siempre fue una zona de frontera entre Mesoamérica y Aridoamérica desde el surgimiento de la cultura chupícuaro, en el periodo Preclásico y hasta el abandono de la región a principios del periodo Posclásico.

Actualmente, los estudiosos del tema coinciden en que esos pueblos, esas culturas, estuvieron relacionadas con las establecidas en los valles de México, Toluca y otras que se ubicaron en los márgenes del río Lerma. Mucha de la información con la que se cuenta procede de las tumbas que han sido excavadas en el Bajío guanajuatense, en el correspondiente al estado de Querétaro y en los valles de Michoacán, dichas tumbas o enterramientos se ubican en el periodo Preclásico o formativo.

La circunstancia geográfica de paisajes lacustres, la diversidad biológica y el predominio de la agricultura permiten inferir un abundante uso de los recursos cultivables, la generación de un excedente y la práctica de un comercio a mediana y larga distancia a través del cauce del río y otros caminos. Igualmente, los antiguos pobladores aprovecharon diversos recursos minerales de origen volcánico y una variedad de recursos maderables.

De las antiguas sociedades de Guanajuato destaca la Chupícuaro, tradición cultural que se mantuvo del año 200 al 1000 n.e., aproximadamente. Los estudios refieren que se originó de dos migraciones quechuas que llegaron de Sudamérica a la desembocadura del río Lerma o Chiconahuapan y se extendió por Jalisco y Michoacán, pero constituyendo su principal centro de población en la ribera guanajuatense del lago de Cuitzeo, justo en el sitio denominado Chupícuaro en las proximidades de la

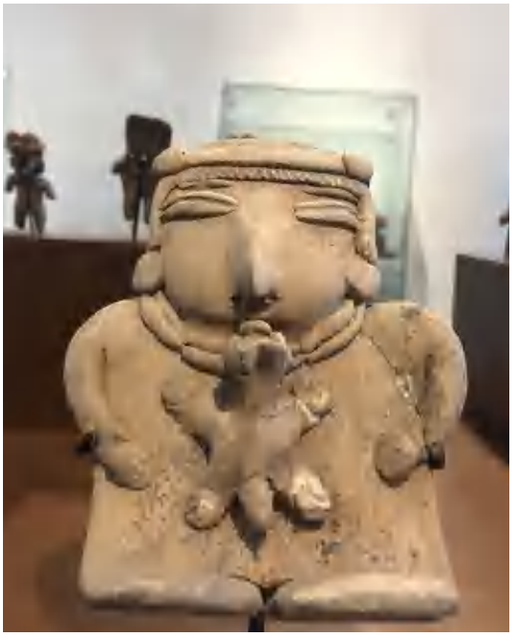
ciudad de Acámbaro. Su influencia alcanzó, por evidencias encontradas, lugares alejados de Michoacán, Querétaro, Zacatecas y el Valle de México.

El florecimiento de la cultura chupícuaro ocurrió aproximadamente durante los años 650 a.n.e. y 300 n.e., fue una cultura agrícola que se dedicó al cultivo del maíz, frijol, calabaza y otros productos vegetales. Además de complementar su dieta con la práctica de la pesca y la caza, podemos establecer que el patrón de subsistencia durante este periodo fue el sedentarismo agrícola.

En términos generales, en los aspectos económicos se dedicaron de manera primordial a la agricultura y la pesca de manera complementaria. Su alimentación corresponde a los criterios descritos previamente y se corrobora con los elementos encontrados y representados en las piezas cerámicas donde destacan piedras para la molienda de maíz, diversos granos, verduras, huesos de pescado en el interior de las ofrendas, representaciones pictóricas de maíz, calabazas y frijol, entre otros.

La región del Bajío por su estratégica localización geográfica representó un lugar de encuentro durante el periodo Clásico (200-900 n.e.); es un territorio desde donde se podían conectar la cuenca de México, las zonas lacustres de Michoacán y Jalisco, los territorios del norte y la Huasteca. Durante este periodo se incrementó notablemente la cantidad de asentamientos, entre ellos los establecidos en la región conocida como el Gran Tunal, localizado en el territorio del actual estado de San Luis Potosí, derivados de una serie de movimientos poblacionales favorecidos por un cambio climático que hizo más propicias las condiciones para el desarrollo de la agricultura.

Para algunos estudiosos, la tradición. El Bajío tiene sus antecedentes en Chupícuaro; por su parte, Efraín Cárdenas sostiene que la tradición se ubica entre el 200 y el 1100 n.e. y presenta algunos de los factores físicos que influyeron para su desarrollo. Citamos a continuación algunos fragmentos que ayudan a comprender esa realidad natural y su relación con la obtención de los alimentos:



Figurilla antropomorfa proveniente de la cultura chupícuaro, Preclásico mesoamericano, en el estado de Guanajuato. Foto: Eduardo Vidaurri.

> Los contrastes en el paisaje del Bajío ofrecían condiciones óptimas para el poblamiento y desarrollo de los pueblos allí establecidos. Entre robles y mezquites, porciones semiáridas y planicies aluviales, el Bajío era nido de una gran diversidad biótica; las zonas altas estaban cubiertas de robles, había pinos; en los terrenos planos y en las laderas bajas había bosques de mezquite extra-desierto…[3]

Atendiendo a lo anteriormente expuesto, podemos establecer que fueron las buenas condiciones climáticas y la diversidad biológica los aspectos que permitieron el desarrollo de las poblaciones durante el periodo Clásico en el territorio del Bajío guanajuatense, ambos factores favorecieron la producción de alimentos y de artículos propios para el intercambio.

3 Efraín Cárdenas García. *El Bajío en el Clásico*, El Colegio de Michoacán, México, 1999, p. 97.

El sitio arqueológico de Plazuelas, en el municipio de Pénjamo, que destaca por la belleza imponente de su arquitectura.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

En este periodo, en el territorio guanajuatense, lo distintivo es la arquitectura de patios hundidos; las comunidades más complejas que las de la etapa de chupícuaro y atendiendo a los patrones de la distribución de sus asentamientos en varios niveles jerárquicos, tenían también centros de poder controlados por élites. Destacan entre las de este tipo Plazuelas, Cerro Barajas, El Cóporo y Cañada de la Virgen, todos con un apogeo en la última fase del Clásico.

Sobre la alimentación de los pobladores prehispánicos, en general, se ha escrito de forma abundante, para el caso podemos referir algunos aspectos de carácter común como el hecho del adecuado aprovechamiento de la biodiversidad existente en los territorios mexicanos, los pobladores de esa época se dedicaron a la caza, la pesca, la recolección de frutos y hierbas y al cultivo de diversas especies, algunas de ellas características de nuestra identidad culinaria pasada y presente.

Un rasgo característico de las sociedades prehispánicas en materia agrícola fue el uso de la milpa, misma que sobrevive hasta la época actual en diversas comunidades. Se trata de un agroecosistema en el que se producían de manera conjunta maíz, frijol, calabaza y chile, elementos sustanciales de la dieta mesoamericana. La milpa, palabra náhuatl que proviene de *milli* = parcela sembrada, y *pan* = encima de (lo que se siembre encima de la parcela), incluye el espacio físico, la tierra y lo que en ella se produce. En algunas milpas se integraba el cultivo de tomate y jitomate y, adicionalmente, en época de lluvias crecían diversas especies vegetales denominadas genéricamente quelites, término que nos refiere a múltiples hojas verdes comestibles como las verdolagas, la chaya y la flor de calabaza.

El maíz figura como el principal ingrediente de la dieta prehispánica, es posible lograr anualmente hasta tres cosechas del mismo. Su consumo debió ser en un principio crudo y tierno, posteriormente fue tatemado y martajado, en molcajete y metate, permitiendo así la producción de harina y, por ende, su conser-

vación para las épocas de escasez. De la misma forma en que se prepara actualmente, el maíz, luego de ser sometido al proceso de nixtamalización, se comía en forma de tortillas y de *tamalli* o tamal, es decir, bolas de masa de maíz envueltas en hojas del propio maíz y cocidas al vapor; también se consumía como bebida con el nombre de pozol o como pozole, que es el grano cocido, o como pinole, que es maíz tostado y molido o en forma de *tlaxcallis* o tostadas, tlacoyo, memela o totopo, que son diversas formas de elaborar, por referirlo genéricamente, tortillas.

El maguey tuvo igualmente una diversidad de usos alimenticios y se convirtió en un ingrediente para cocinar con la técnica de barbacoa; del mismo maguey obtenían gusanos comestibles o aguamiel, que es una bebida endulzante, misma que al fermentarse produce el pulque; también aprovechaban las flores, el corazón de la planta, para la manufactura de múltiples objetos utilitarios.

Como referencia de algunos ingredientes más mencionaremos la chía, el amaranto, la papa y el nopal, que se aprovecha completamente y del que se come además la flor y el fruto, ya sea el dulce como la tuna o el agrio como el xoconostle. La proteína animal la obtenían de la caza y consumían aves como el guajolote o pavo, las huilotas, codornices, patos y grullas; consumían también presas menores, roedores, conejos, tlacuaches, zorrillos, venados y perros domesticados como el jorobado o itzcuintepozotli o tlaltichi y el silvestre o tepezcuintle o xolloitzcuintli. De los peces, si el entorno lo permitía, consumían jumiles, camarones, cangrejos, tortugas, ranas y diversos animalejos de agua. Es conocido el consumo de reptiles como las iguanas, culebras y lagartijas, y de insectos como hormigas, langostas, chapulines y algunas variedades de chinches, especialmente las que se reproducen en los árboles de mezquite denominadas tantarrias, un platillo típico del norte de Guanajuato.

Cerámica miniatura de utensilios y enseres de cocina encontrados en el sitio arqueológico de Plazuelas, periodo clásico mesoamericano.
Foto: Eduardo Vidaurri.

La milpa es un agrosistema en el que se producen, de manera conjunta, maíz, frijol, calabaza y chile.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Tunas en flor del noreste del estado de Guanajuato.
Foto: Eduardo Vidaurri.

La agricultura fue intensa y para su desarrollo se utilizaron técnicas adecuadas a las condiciones del medio, se pueden referir los sistemas de terrazas en las laderas altas y bajas con el propósito de almacenar la humedad cotidianamente; el encauzamiento del agua en valles y bajíos se hizo mediante diques. Al faltar el recurso hídrico sucedió la movilización, la migración hacia mejores espacios territoriales. En el ocaso del esplendor del Bajío prehispánico, ocurrido alrededor de los años 1000-1200, el territorio quedó –al parecer– sin asentamientos permanentes o sin la presencia de sociedades sedentarias, lo que se extendió hasta el siglo XVI con la llegada de los españoles. Diferentes estudios apuntan a la presencia dispersa en el territorio de diversos grupos de cazadores recolectores nómadas y seminómadas a quienes se denominó genéricamente chichimecas.

Grupos sociales con diverso origen étnico, con diferentes lenguas y costumbres ocuparon el territorio de lo que tradicionalmente se conoce como Aridoamérica, localizado al norte de los ríos San Juan (Querétaro) y Lerma (Guanajuato), dichos grupos fueron llamados chichimecas, denominación que perdura comúnmente hasta nuestros días, pero que refiere en realidad a una diversidad de grupos entre los que destacan pames, guamares, guachichiles y copuces.

Es importante determinar que en realidad no existió ningún grupo denominado chichimeca, el término remite a través de una analogía al sentido del término bárbaro, aplicado durante la época de la conquista a los pueblos independientes, particularmente a los de la región septentrional o norte, que no fueron sometidos por los aztecas o nahuas. Por extensión se entiende que eran pueblos considerados sin cultura o con una cultura diferente a la sedentaria.

Desde la perspectiva de las lenguas indígenas mexicanas, el término chichimeca es polisémico, puede significar: "águilas", derivado de *chichimecatl*; o bien "amargo", del verbo náhuatl *chichic*; o bien "chupadores", del verbo náhuatl *chichi*; o bien "cuerda o linaje", del sustantivo náhuatl *mecatl,* que se interpreta también como "hilera". También puede tratarse de

un gentilicio para referirse a quienes habitan en Chichiman (el lugar de perros), de ahí el uso común de chichimeca como el de linaje de perros. Retomando lo expuesto y para formalizar el sentido del término chichimeca, debemos establecer que se utiliza para designar al conjunto de pobladores del desierto y de la zona árida sin distinción de raza o lengua, pero con una unidad homogénea en cuanto a su modo de vida, costumbres, organización y caracteres antropológicos en general.

Las características geográficas del espacio donde se localizaron los chichimecas corresponden a las de un desierto y en el mejor de los casos de un semidesierto, de ahí que la escasez de humedad sea un rasgo que define la presencia de palmeras del desierto, mezquites y cactus en abundancia. Esos rasgos físicos y la biodiversidad propia de ese contexto geográfico fueron aprovechados por los grupos nómadas y seminómadas que lo habitaron, y su flora y su fauna les proporcionaron el alimento necesario para su supervivencia.

Entre los escritos de los primeros frailes evangelizadores y los cronistas recuperamos diversos testimonios que hablan de los hábitos alimenticios de los "chichimecas", las referencias señalan un conjunto de pueblos que logró desarrollar una cultura alimenticia que aún perdura en los municipios localizados al norte de Guanajuato. Por ejemplo, Antonio de Ciudad Real, en el *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España*, refiere que los chichimecas: "gustan mucho de comer carne…"; complementariamente, José de Acosta en *Historia Natural y Moral de las Indias* escribió que: "…se alimentan de venados, que en todos aquellos llanos hay mucho número de ellos y de liebres, conejos, culebras, víboras, y de esto comen asado, que cocido ninguna cosa comen…".

Por su parte, fray Jerónimo de Mendieta, en *Historia eclesiástica indiana*, anotó sobre los hábitos alimenticios de los chichimecas que: "…solo se mantenían de la caza y a ella iban acompañados de sus mujeres… Cazaban venados, liebres, conejos, comadrejas, topos, gatos monteses, pájaros, y aun inmundicias como culebras, lagartos, ratones, langostas y gusanos, y de esto hierbas y raíces se sustentaban". Fray Juan de Torquemada en *Monarquía indiana*, igualmente al referirse a los alimentos de esos grupos anotó: "…comen carnes de venado, vacas, mulas caballos, víboras y otros animales ponzoñosos, y esas (cuando más bien aderezadas) por lavar y medio crudas, despedazándolas con las manos, dientes y uñas, a manera de labreles". En la *Crónica de la Provincia de los Apóstoles de San Pedro y San Pablo de Michoacán*, fray Isidro Félix de Espinosa refiere que los chichimecas: "sustentándose de caza de venado, conejos y liebres y sabandijas y frutas silvestres, como son tunas, mezquites y panales".

Sobre otros alimentos que consumían los chichimecas destacan los frutos del desierto, particularmente las tunas que son de diversas variedades como las muchtli, las montecinos, las amarillas y las coloradas. También consu-

En el noreste del estado de Guanajuato se sigue consumiendo una dieta elaborada como las descritas en las primeras crónicas, con ingredientes como chile seco, huilotas, tomate de hoja o de milpa, piloncillo y xoconostle.
Foto: Eduardo Vidaurri.

mían el fruto de otro árbol que se denomina mezquitl o mezquite, se trata de un árbol que produce unas vainas como algarrobos con los que elaboraban un pan que guardaban y comían cuando se acababa la fruta, sobre este pan Antonio de Ciudad Real describió: "…y los chichimecas hacen unos panes muy grandes de esta fruta molida, que comen entre año, el pan es riquísimo y sin virtud ninguna, él es tal cual ellos son…".

El agustino fray Guillermo de Santa María en *La guerra de los chichimecas* presenta uno de los testimonios más completos sobre las costumbres alimenticias de estos grupos y algunas de las habilidades desarrolladas para la caza y la preparación de sus alimentos. En el texto describe lo siguiente:

> De las frutas que más usan son tunas, y haylas de muchas maneras y colores y algunas muy buenas… También comen la fruta de otro árbol, que acá llamamos mezquite, que es un árbol silvestre bien conocido… Tienen otra fruta que llamamos dátiles, que puesto que las palmas que los llevan ni los dátiles sean como los nuestros, per por parecerse a ellos y por similitud los llamamos ansi. De las raíces que comen unas son a semejanza de batatas o yuca, otras son las mismas o propias a las que la lengua mexicana llama cimatles… El maguey les es grande ayuda y mantenimiento, porque nunca les falta y de él se aprovechan en yodo lo que los demás de la Nueva España, excepto en no hacer ropa de él, pero comen las hojas y raíz cocidas en hornillo que acá llaman mizcale, y es buena comida, y hacen vino de él, que beben, y ansí todas las raíces dichas comen cocidas en hornillo, porque crudas no se pueden comer… Y lo más común es mantenerse de caza, porque todos los días la suelen buscar. Matan liebres, que aun corriendo las enclavan en los arcos, y venados y aves y otras churcherías que andan por el campo, que hasta los ratones no perdonan. También algunos acanzan pescado… y los pescan con la flecha, y otros los toman en cañales y nasas, y algunos a zambullidas nadando. Si acaece matar algún venado, ha de ir la mujer por él, que él no le ha de traer a cuestas. Y ansí tienen cuidado las mujeres de coger estas frutas y raíces y de aderezarlas y guizarlas cuando ellos vuelven de caza.[4]

Sobre las bebidas abundó:

> Tienen sus brebajes que beben, porque hasta hoy no se ha hallado nación que se contente con beber sólo agua. Los mexicanos tienen sólo el que sacan del maguey. Estos tienen el mismo, y otro que hacen de las tunas y otro del mezquite, por manera que tienen tres diferencias de vinos.

Otros fruto desértico consumido por los chichimecas en el periodo –y aún en la actualidad– es el quiote (bohordo o eje floral del maguey) que en algunas ocasiones es llamado mequiote y lo consumen asado. Otras cactáceas que comían son las borrachitas, los garambullos y las biznagas, entre otras. Sobre las bebidas, se ha dicho que tenían una fuerte afición a las embriagantes, se sabe que obtenían buen pulque del maguey al igual que de las vainas del mezquite que, una vez fermentadas, producían buen vino. El *colonche*, un vino que se obtiene del zumo de la tuna, era y es el más representativo de los que consumen. Para algunos rituales ceremoniales se dice que al colonche le añadían peyote. Las bebidas embriagantes las elaboraban siempre las mujeres.

Para la conservación de los alimentos conocían técnicas que permitían la deshidratación de las tunas, con las que elaboraban una especie de queso, que aún es común encontrar en

4 Guillermo de Santa María. *Guerra de los Chichimecas* (México 1575-Zirosto 1580), El Colegio de Michoacán/ Universidad de Guanajuato, México, 1999, p. 194.

Impresionante árbol de mezquite del cerro del Tecolote, municipio de Victoria, donde aún se conservan vestigios de arte rupestre prehispánico.
Foto: Eduardo Vidaurri.

Con el maguey se producía el pulque.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

regiones septentrionales, el "queso de tuna". Se sabe también que secaban la masa derivada del fruto del mezquite por exposición simple al sol y con ella elaboraban unas tortas que se consumían en épocas de escasez.

Finalmente, algunas descripciones de las habilidades de los chichimecas fueron incluidas también por el historiador Luis González y González quien anotó:

> ...El Bajío estaba poblado de pames, guamares, guachichiles, tecuexes y otras naciones de gentes encueradas y sin hogar que comían vainas de mezquite, tunas, conejos, popochas, víboras y ratas; bebían aguamiel y pulque; manejaban admirablemente el arco y la flecha; sabían tender trampas, correr como venados y atacar como fieras, gustaban poner un pie en el cogote de la víctima mientras arrancaban la piel de la cabeza y eran expertísimos cazadores y empaladores...[5]

El mestizaje culinario.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Muchos de los alimentos antes mencionados continúan siendo base principal de deliciosos platillos que se pueden disfrutar en el noreste del estado de Guanajuato; otros tantos perviven en los puestos callejeros de muchos de los municipios y algunos de ellos se han integrado como parte fundamental de la nueva cocina guanajuatense.

Mestizaje culinario

A manera de un marco referencial sobre el profundo significado que tuvo el encuentro de dos mundos y el mestizaje de las tradiciones culinarias, integramos algunos fragmentos del libro *La cocina mexicana* de Socorro y Fernando del Paso:

> ...los españoles llegaron solos, sin mujeres. Por necesidad, se aparearon con las indias. Luego se casaron con ellas. Después aprendieron a amarlas. Por necesidad también comieron lo que ellas les guisaban. Luego se acostumbraron a la comida. Después aprendieron también a amarla, y fue así como los criollos de la Nueva España en algo sí que muy pronto dejaron de ser españoles: en la forma de comer.
>
> Desde luego, el verdadero y profundo mestizaje culinario comenzó cuando, muy pronto también, les tocó a los indios descubrir a su vez los prodigios y monstruos benévolos que llegaron en los barcos españoles: el trigo, el arroz, las lentejas, la naranja solar, la

5 Luis González y González. "Ciudades y villas del Bajío colonial", en *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, El Colegio de Michoacán, México, 1980, p. 101.

Con el pozole se une a dos culturas.
Foto: Dany Béjar.

> lechuga de holanes verdes, la zanahoria, la coliflor con sus sesos al aire, la caña de azúcar y docenas más de plantas y frutas comestibles, así como, entre los animales, la vaca de grandes tetas, la gallina que ponía huevos con yemas de oro, el borrego, el puerco mucho menos puerco y mucho más precioso de lo que su nombre parecía indicar y, aparte del fabuloso caballo, en último caso también comestible, otras numerosas bestias que nunca se hubieran subido al arca de Noé si al creador se le ocurre que Noé naciera en América.[6]

Para efectos culinarios, el descubrimiento, la conquista y la colonización de los territorios americanos nos muestran otra cara de la historia, la de la supervivencia, el enriquecimiento cultural mutuo y el surgimiento de una comida sorprendente y definitiva. En ello tuvo mucho que ver la generosa fertilidad del suelo americano, como lo expresó tan bien el misionero franciscano fray Toribio de Benavente "Motolinía", como le llamaban los indígenas:

> En la tierra adentro, lo que en ella en sí tenía y en lo que se ha traído de España, y en ella en sí es capaz de producir y criar, tiene aparejo para fructificar todo lo que hay en Asia, Europa e África, para lo cual se puede llamar otro nuevo mundo. [7]

El auge de la articulación económica del complejo Bajío (minería-agricultura-industria) tuvo un doble papel en sus relaciones con el norte y centro de México. Frente al norte operó igual que los monopolistas centrales, pues compraba materias primas y devolvía a cambio artículos manufacturados a precios altos. Frente al centro, el Bajío se benefició de su capacidad para atraer capitales que, al invertirse y reproducirse

6 Socorro y Fernando del Paso. *La cocina mexicana*, Editorial Punto de Lectura, México, 1991, p. 17.

7 Vicente Villanueva Rosales y Sylvia Kurczyn Villalobos. *Sabores de España*, Editorial Clío, México, 2000, p. 20.

Naturaleza muerta de Antonio de Pereda, 1652, cuadro en el que se pueden apreciar ingredientes y utensilios que fueron incorporados a la culinaria mexicana. Esta obra se encuentra en el Museo del Hermitage, de San Petersburgo, Rusia.

en la zona, dieron origen a la formación de economías, mercados e intereses locales.

> El Bajío y su sierra eran… no sólo el escenario de un desarrollo capitalista relativamente intenso, sino también el corazón de un cambio cultural conducente a la formación de nuevos grupos socioculturales… La mina, la hacienda, la industria, sirvieron para divorciar a la gente de sus pueblos organizados corporativamente e integrarlos a grupos especialistas económicos, separados unos de otros según líneas de ocupación. El resultado fue el crecimiento de una fuerte conciencia regional que pronto tomó forma política.[8]

En materia de producción de alimentos y desarrollo de una cultura culinaria se mezclaron los nuevos ingredientes del viejo mundo con las sorprendentes aportaciones que los chichimecas hicieron a la cocina de la región en la época colonial, consistente en la utilización de diversos productos naturales de las zonas desérticas y semidesérticas: carne seca, mezquites, tunas, insectos y otras curiosidades. Las tradiciones culinarias de los indígenas mexicanos o mexicas, los tlaxcaltecas y los tarascos, entre otros, se sumaron a la naciente cultura mestiza e introdujeron sus técnicas, ingredientes y platillos. La dieta se vio enriquecida notablemente con los productos obtenidos de la tierra que fue cultivada con diversos frutales traídos de Europa, como manzanos, perales, higos, duraznos, ciruelos, membrillos y chabacanos; y los cultivos de trigo, arroz, cebolla y ajo, así como condimentos como el cilantro, el orégano, el perejil y el clavo de olor.

En las huertas de la región se sembraban y cosechaban con éxito calabazas, quelites, chiles, tomates, coles, lechugas, rábanos, frijoles, garbanzos y lentejas. Se sabe que José Mariano de Sardaneta y Llorente, segundo marqués de Rayas, quien nació en la ciudad de Guanajuato el 11 de diciembre de 1761, llevó a la minería guanajuatense a los primeros lugares de producción mundial; además se dedicó con éxito a la agricultura e introdujo diversos cultivos de plantas y árboles exóticos como el de olivo, las alcachofas, la alfalfa y las habas; impulsó el cultivo de la vid, de la que en 1826 hizo plantar mil cepas europeas en sus fincas de Santiago, la hacienda de Cuevas, la de Burras, entre otras, todas próximas a la ciudad de Guanajuato.

En este contexto, se experimentó en la época una fusión de las costumbres culinarias indígenas de otras regiones novohispanas como Jalisco y Michoacán, así como de las de diversas regiones de España, situación que propició el surgimiento de una nueva tradición culinaria mestiza que abarcó las poblaciones situadas a lo largo del camino real de tierra adentro.

También durante esta misma época colonial se introdujo en la región el uso regular de nuevos utensilios de cocina elaborados en metal, como los cucharones, los tenedores y

8 Eric Wolf, "El bajío en el siglo XVIII, un análisis de integración cultural", en *Los beneficiarios del desarrollo regional* de David Barkin. SEP Setentas, México, 1972, p. 85

las bases para colocar los recipientes sobre el fuego; igualmente surgieron nuevas técnicas de hornear. El pueblo siguió utilizando recipientes de barro, pero se generalizó en las mesas el uso combinado de nuevos y viejos artefactos para cocinar, así subsistieron juntos metates, molcajetes, ollas de barro, jarras, vasos, platos y recipientes de vidrio y enseres de diversos metales. La cerámica se adaptó a las nuevas técnicas como la mayólica, de tradición hispánica, que cobró fuerza y presencia, especialmente la elaborada en el territorio guanajuatense y conocida como alfarería tradicional. El auge de la minería permitió el florecimiento de los centros cerámicos que elaboraban platos, ollas, barriles, frascos de farmacia, jarras, macetas y todo tipo de artículos de uso doméstico. La tradición que en Guanajuato se identifica como mayólica, en Puebla se denominó talavera. En Guanajuato la tradición se mantiene en los municipios de Acámbaro, Guanajuato, San Felipe, Dolores, Tarandacuao y San Miguel de Allende.

Sobre la introducción de nuevos materiales en los utensilios de cocina encontramos también una interesante referencia sobre el uso de artículos de oro y plata; ciudades mineras de éxito como Guanajuato no fueron la excepción, como refiere José Luis I. Curiel Monteagudo, quien dice: *Con la plata y el oro se hacen espléndidas baxillas [sic] y cubiertos para las casas pudientes de las principales ciudades novohispanas*.[9] Destaca también la noticia que, en cierta forma, asienta la referencia anterior y señala el obsequio que en julio de 1715 los mineros de Guanajuato costearon y enviaron a la reina de España, Isabel de Farnesio, una riquísima vajilla de plata y otras alhajas preciosas, con motivo de su reciente matrimonio con el rey Felipe V.[10]

Jarra de cerámica mayólica tradicional, colección del Museo de la Alhóndiga, principios del siglo XIX.
Foto: Eduardo Vidaurri.

Sobre la carne y su producción podemos establecer de manera específica que los animales traídos por los conquistadores tuvieron un especial aprecio en las regiones media y septentrional del territorio mexicano, justo donde se ubica la región de Guanajuato. La geografía local fue especialmente favorable para la reproducción, a gran escala y con técnica extensiva, de los ganados vacuno y caprino, además de otros que no son tradicionalmente para consumo humano, como el caballar, mular y asnar. La vocación económica original otorgada por los conquistadores a los territorios descubiertos en Guanajuato fue la de estancias de ganado mayor y menor. Era común ver cómo grandes cantidades de ganado mayor pastaban en la región, incluso luego del descubrimiento de las minas, ya que la carne fue apreciada por su alto valor nutricional. A la manera de la mesta medieval, el ganado pastaba libremente y el consumo estaba destinado primordialmente a los centros mineros de la región.

9 José Luis I. Curiel Monteagudo. *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, Editorial Porrúa, México, 2011, p. 31.

10 Francisco Antúnez Echegaray. *Monografía histórica y minera sobre el distrito de Guanajuato*, Consejo de Recursos Naturales No Renovables, México, 1964, p. 29.

***Los toldos*, óleo sobre tela del pintor guanajuatense José Chavéz Morado, 1941. Colección del Museo de Arte Olga Costa-José Chávez Morado, Guanajuato (se ha hecho el mayor esfuerzo para localizar a los propietarios de los derechos de las imágenes reproducidas. Se apreciará cualquier información adicional sobre los derechos no mencionados).**
Foto: Eduardo Vidaurri.

Respecto a los cerdos y gallinas, su crianza se hizo en algunos casos de manera intensiva y en su mayoría fueron criados en los propios hogares, a manera de una economía de autoconsumo. La oportunidad de tener acceso a la grasa del cerdo y su principal derivado, la manteca, abrió amplias posibilidades a la gastronomía de la región y sentó las bases de la cocina regional. Freír o tener la posibilidad de que un alimento crudo estuviera en disposición de comerse luego de estar expuesto –el tiempo necesario– en grasa o aceite hirviendo, inició la elaboración de una nueva serie de guisos a base de carne de cerdo o de vacuno frito, lo que añadió un elemento esencial que transformó los tamales en la preparación que seguimos consumiendo hasta la época actual; originándose también las carnitas, los tacos dorados, se transformó el pozole, derivó los frijoles refritos, los buñuelos, los totopos y otros platillos más propios de la región.

Los insumos necesarios para la elaboración de los platillos y el comercio en general de alimentos y artesanías en las ciudades de Guanajuato se hacía en diferentes espacios: la plaza pública, el tianguis, el pósito, la alhóndiga, el rastro, entre otros establecimientos. Tanto el comercio establecido como el ambulante tuvieron una forma de organización y operación particular. En el comercio sedentario se agrupaban los comerciantes residentes y vecinos de las localidades, tratantes, cajeros, aprendices y agentes. Hacia el año de 1791, según el censo de Revillagigedo, había en la Intendencia de Guanajuato unos mil 37 comerciantes.

Una curiosa referencia sobre el pan y los panaderos en Guanajuato a fines del siglo XVIII, muestra el interés por ordenar el comercio: el intendente Juan Antonio de Riaño y Bárcena liberó de impuestos la harina para la fabricación del pan con la condición de que cada panadero pusiera su sello en el pan, lo cual permitía que la gente distinguiera la procedencia de éste y con ello asegurar la calidad de lo que se vendía.

En los establecimientos como almacenes, tiendas mestizas y pulperías se ofrecían mercaderías importadas y de la Nueva España. En los almacenes, que por lo general se ubicaban en las plazas principales de las ciudades, se adquirían artículos como vino, aceite de oliva y artículos de mercería; en las tiendas de abarrotes como tendajones y mosqueritos, así como en los puestecitos o cajones y pulperías que se localizaban en los puntos intermedios y en las zonas marginales de las poblaciones, había cerámica, quesos, cordeles, leña, ocote, carbón, dulces, grasa, velas de sebo, aguardientes, sal, jabón, cigarros, chocolate, bizcochos, piloncillo, entre otros productos, incluso ropas que no alcanzaban un valor superior al medio real. Cuando el consumidor adquiría uno o dos artículos, como chocolate o bizcochos, se hacía merecedor a una "adehala", que era una gratificación consistente en una ficha de barro que el tendero aceptaba como moneda en compras futuras.[11]

Sobre los platillos de la región podemos referir los siguientes aspectos generales: los há-

11 Antonio Armando Alvarado Gómez. *Comercio interno en la Nueva España: el abasto en la ciudad de Guanajuato 1777-1810*, INAH, México, 1995, p. 57.

bitos alimenticios consistían en realizar cinco comidas al día divididas de la siguiente manera: desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena. En principio debemos inferir que las cinco comidas las hacían quienes tenían suficientes recursos para ello, de otra manera los más pobres debieron conformarse con dos o máximo tres comidas al día. La dieta colonial estaba determinada o limitada por las posibilidades económicas de adquirir los alimentos, así las clases económicamente más deprimidas, como indígenas y mestizos, debían conformarse con una dieta basada en frijoles, maíz, calabaza y chile, entre otros productos de bajo precio, ocasionalmente y casi siempre con motivo de alguna festividad tenían acceso a carne, primordialmente de aves domésticas como gallinas y guajolotes. Así es posible deducir que los principales platillos eran los tacos, el pozole, las enchiladas, los tamales y las tostadas. Sobre las bebidas imperaba el chocolate preparado en agua, que consumían acompañado de algún pan barato o tamales. Las clases más privilegiadas, criollos y peninsulares, consumían con mayor frecuencia los platillos preparados a base de carne de puerco, carnero, res y aves como las gallinas, pollos y guajolotes. Igualmente integraban platillos con base en vegetales más diversos y menos accesibles a las clases populares. En sus alimentos incluían al menos tres tiempos: una entrada, un plato fuerte y postre.

En cuanto a los usos y costumbres particulares, sobresalen las de los trabajadores de las minas, la más productiva de las actividades de la región; ellos abrieron una nueva veta en las costumbres gastronómicas de la que aún se conoce poco debido a la falta de interés de los investigadores en los aspectos básicos cotidianos como el comer. Sabemos que llevaban diariamente consigo una colación fácil de transportar hasta los socavones y galerías más profundas, las raciones de comida eran accesibles para comer aun sin calentar, de tal suerte que sus mujeres lograron confeccionar con paciencia y esmero, alimentos ligeros de larga duración, como pasteles rellenos, dobladitas, empanadas y tamales.[12]

Antes de la construcción de los grandes mercados, la actividad comercial se efectuaba en las plazuelas de la ciudad, incluyendo la Plaza Mayor. En estos tianguis convivían periódicamente las distintas clases sociales.
Foto: Colección Mexicana de Tarjetas Postales Antiguas, Biblioteca Central de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. Tomada del libro *Guanajuato, una ciudad de plata en el tiempo*, de Milenio.

Respecto a las clases más desprotegidas y marginadas, los indígenas, contamos con una referencia que data de los diarios de viaje del fraile español capuchino Francisco de Ajofrín, quien atraído por las riquezas que se generaban en el Bajío conoció gran parte de las principales ciudades de la intendencia de Guanajuato. Su viaje tenía por objeto recaudar fondos para apoyar las misiones catequizadoras en la región del Tíbet. Ajofrín estuvo en Guanajuato hacia el año de 1763, como parte de su recorrido por más de 700 leguas en el territorio novohispano. De su diario de campo se extrae esta referencia de los indígenas de Guanajuato que muestra algunos rasgos de su temperamento, su actitud empática y su alimentación:

> Yo siempre me he hallado bien entre esta pobre gente, acomodándome gustoso a su genio y modo de vivir; comía con ellos chile, tortillas de maíz, quelites, tunas, coyoles,

12 José Luis I. Curiel Monteagudo, *op. cit.*, p. 31.

Recreación de la cocina de la época colonial en el Museo Casa de Miguel Hidalgo en la ciudad de Dolores Hidalgo, donde se pueden apreciar el funcional diseño del espacio doméstico, los utensilios y algunos platillos.
Foto: Eduardo Vidaurri.

> pitayas y demás frutos silvestres de que regularmente se mantienen. Dormía con ellos en el santo suelo y dormía bien, pues como a buen hambre no hay pan malo, ni a buen sueño, mala cama... [13]

En la época era común también cocinar carnero al vapor en grandes ollas de barro denominadas *comitallis*, las cuales eran tapadas como tamaleras, con la diferencia de que además agregaban el peso de un molcajete (recipiente de piedra utilizado para moler) y selladas con masa de maíz. En otras ocasiones se cocinaba en un horno preparado en un hoyo en la tierra, se colocaba un recipiente lleno de agua en el fondo, el recipiente era rodeado de piedras que se calentaban con leña durante un largo periodo. Las carnes se ataban en un enramado de hojas conocido como *tapestle*, finalmente se cubrían con pencas de maguey, petates y tierra para guardar el calor durante toda una noche. Los chichimecas llamaban a esa técnica *tlatilic* que significa "dentro de la tierra". La técnica fue aprovechada por los españoles que aprendieron rápidamente a cocinar carneros completos a los que añadían arroz y garbanzos, ingredientes indispensables en cualquier buen caldo de la época. El platillo aún vigente es conocido como barbacoa, que refiere a la posibilidad de cocinar un animal completo, como un carnero, desde la barba hasta la cola.[14]

En cuanto a los buenos caldos, el conocido como "olla podrida" era uno de los favoritos de la región, se sabe del aprecio que Miguel Hidalgo y Costilla, iniciador y caudillo de la lucha por la Independencia nacional, tenía por ese platillo. La tradición de este mítico guiso (que es "podrida" por poderida o poderosa) era bien conocida en la época; además de que era parte de la dieta de don Quijote, debido a la referencia que Miguel de Cervantes hace de este en su obra literaria. En la región de Guanajuato sigue siendo de uso común en las clases populares. El platillo se prepara a base de verduras como col, lechuga, acelgas, garbanzos, arroz, carne de res, pollo o carnero, tocino, jamón, chorizo, chiles anchos molidos, especias, yerbas de olor y pulque, productos que se producen en la región. Cabe señalar que igualmente se le llama "puchero" por alusión a la puchera o recipiente donde se preparaba.

Otro de los platillos de la tradición culinaria española fue el *fidew* árabe, que se introdujo en el año de 1640, durante el gobierno del virrey Diego López Pacheco Cabrera y Bobadilla. La aceptación de este platillo en la región fue casi inmediata y su preparación modificada con el freído que le dio consistencia durante la cocción en caldillos preparados a base de jitomate; es la base de la cotidiana sopa de fideos usada casi siempre como entrada o primero. En el mismo periodo se introducen a la Nueva España las papas del Perú y se integran rápidamente a las tortas y tortillas españolas preparadas con huevo y aceite de oliva. También se popularizan los buñuelos que, de acuerdo con José Luis Curiel Monteagudo, desde la época de los romanos se preparaban en el viejo mundo con

13 Carlos García Mora y Mercedes Mejía Sánchez (coordinadores). *La antropología en México. El Bajío, la Huasteca y el oriente de México*, INAH, México, 1974, p. 281.

14 José Luis I. Curiel Monteagudo, *op. cit.*, p. 59.

Detalle de la obra de Daniel Thomas Egerton, donde se aprecia una representación de las comaleras vendiendo tortillas elaboradas en el metate, 1840.
Foto: Eduardo Vidaurri.

los puños, de ahí la derivación *puñuelos* y luego buñuelos, un plato que se convirtió en el principal de las fiestas tradicionales; en la región de Guanajuato se les llamó buñuelos de viento.[15]

Otra tradición culinaria deriva de la siguiente anécdota: en el siglo XVIII, durante los años de 1716 y 1722, gobernó en la Nueva España el virrey Baltasar de Zúñiga y Guzmán Sotomayor y Mendoza. Al inicio de su gestión acudió el Jueves de Corpus a la tradicional procesión y cuando volvía a su palacio fue víctima de un atentado con espada que puso en riesgo su vida. En agradecimiento por salvar su vida, el virrey decidió construir un nuevo convento bajo la advocación de Corpus Christi en la Ciudad de México;este fue concluido hasta el año 1722, luego de que su gobierno había terminado. A partir de entonces se popularizaron en toda la Nueva España las procesiones del Corpus Christi, las cuales eran encabezadas por el cabildo en pleno seguido de unas mulas adornadas con diversas ofrendas de frutas y verduras. De esa tradición surgió una nueva gastronomía de la que tenemos presente la ensalada de Corpus, platillo que se conserva, casi exclusivamente, en el estado de Guanajuato y que se prepara con ingredientes de la temporada, como xilotes tiernos, chícharos, calabacitas cocidas, aguacate, duraznos, granos de granada, capulines, manzanas, peras, trozos de pepino y, para aderezarla, un baño de aceite de oliva con limón, pimienta y sal.[16] Otros platillos derivados de esa gastronomía de Corpus son el arroz con leche, el guirlache de cacahuate y las aleluyas de almendra, aderezados con la yerba de *corpus* (hierba santa). Las recetas del Corpus son muy elaboradas y de alto refina-

La imagen corresponde a una de las primeras fotografías de la plazuela de San Fernando, improvisada como mercadito o tianguis por la falta de un centro comercial mayor.
Foto: *Lucio Marmolejo de Guanajuato*, volumen 1, Universidad de Guanajuato, Departamento de Asesoría e Investigación, Guanajuato, 2000. Tomada del libro *Guanajuato, una ciudad de plata en el tiempo*, de Milenio.

15 *Ibid*., p. 70.

16 *Ibid.*, p. 130.

El caldo de res era uno de los favoritos de la región.
Foto: Dany Béjar.

miento para dar mayor presencia a una de las fiestas más importantes de la Iglesia.

En la etapa final de la época colonial y previo al inicio de la guerra de Independencia nacional, entre los años de 1803 y 1808, gobernó la Nueva España el virrey José de Iturrigaray, quien el 19 de junio de 1803 visitó Guanajuato y fue objeto de una magnífica y excéntrica recepción: los trabajadores mineros de la ciudad ataviados con lujo tiraron de su carreta y lo condujeron a la residencia de Antonio Pérez Gálvez, conde de Rul, donde se alojó y recibió el saludo de las diversas corporaciones civiles y eclesiásticas. Durante su estancia visitó varias haciendas de beneficio con el objeto de conocer su organización y operación, igualmente visitó las minas de Rayas y la de Valenciana; el virrey permaneció en la ciudad hasta el 24 de junio y durante su estancia fue objeto de majestuosos banquetes donde se degustaron las delicias culinarias de la región.[17] Iturrigaray se deleitó con uno de los platillos más representativos de la localidad, las ranas fritas al mojo de ajo, mismas que el protomédico de Carlos V, Luis Lobera de Ávila, señalaba como medicinales.[18]

Detalle de la parte superior de la puerta norte de la histórica Alhóndiga de Granaditas, donde se aprecia en relieve un escudo de la Santa Fe y arriba un juego de mazorcas, en alusión a la función original del edificio.
Foto: Eduardo Vidaurri.

Durante el periodo de la guerra por la Independencia nacional había una economía alterada, deprimida y una atmósfera de devastación y estancamiento de las principales actividades productivas de la región, lo que se prolongó durante varios años después de concluida la guerra y proclamada la Independencia. Podemos referir, sin embargo, algunas anécdotas que tocan el punto de la culinaria guanajuatense. La primera de ellas ocurrió en el mes de enero de 1810 en la ciudad de Guanajuato, cuando el cura Miguel Hidalgo y Costilla estuvo en una reunión en la casa del intendente Juan Antonio de Riaño y Bárcena, también estaba presente el obispo de Michoacán, Manuel Abad y Queipo. En dicha reunión y sentados a la mesa los contertulios, Miguel Hidalgo invitó a ambos personajes para que lo visitaran en la Congregación de Nuestra Señora de los Dolores y pasaran una temporada en ella para observar y conocer las manipulaciones del vino que se iba a hacer y conocieran el estado de adelanto que tenían la cría de seda, las fábricas de loza y los talleres de curtiduría que él impulsaba.[19] La visita nunca se realizó debido a que en septiembre de 1810 se inició el levantamiento a favor de la Independencia. Sin embargo, en esta región

17 Francisco Antúnez Echegaray, *op. cit.*, p. 68.
18 José Luis I. Curiel Monteagudo, *op. cit.*, p. 187.
19 Lucio Marmolejo. *Efemérides guanajuatenses o datos para formar la historia de la ciudad de Guanajuato,* tomo 2, Imprenta y librería de Francisco Díaz, México, 1911, p. 31.

Alhóndiga de Granaditas.
Foto: Adalberto Ríos Lanz

se ha emprendido actualmente un importante proyecto vitivinícola y la alfarería tradicional conserva su vitalidad.

La noche del 15 de septiembre, el cura Miguel Hidalgo y Costilla estaba en su casa parroquial cenando una taza de chocolate y unos panes dulces cuando tocaron a su puerta para comunicarle que la conspiración por la Independencia había sido descubierta; Juan Aldama era el portavoz de la terrible noticia, Hidalgo lo sentó a la mesa y lo invitó a disfrutar un chocolate en tanto tomaban una determinación. En las siguientes horas se fueron agregando más de los conspiradores y fue hasta la madrugada del día 16 que decidieron, por incitación de Hidalgo, iniciar el levantamiento. El chocolate guanajuatense acompañó una de las decisiones más trascendentales para la historia nacional.

La noticia llegó a la ciudad de Guanajuato, capital de la intendencia, el 18 de septiembre, y el intendente Juan Antonio de Riaño inició los preparativos con el objeto de aprehender y castigar a los rebeldes. Se sabía del avance de los insurgentes y de la adhesión masiva que recibía el ejército de Miguel Hidalgo; pasaron por Atotonilco, San Miguel, Celaya, Salamanca, Irapuato y se enfilaban con más de 20 mil hombres a Guanajuato. Riaño tomó providencias inicialmente en coordinación con el ayuntamiento de la ciudad, pero de manera sorpresiva decidió un cambio de planes y determinó acuartelarse en la alacena de la ciudad, la Alhóndiga de Granaditas, y ordenó el día 26 de septiembre el traslado de los bienes de la Corona y de los españoles al interior del edificio. El intendente Riaño, en providencia y para resistir el ataque de los insurgentes, mandó resguardar como refiere Lucio Marmolejo:

> ...las cinco mil fanegas de maíz que había en la Alhóndiga, hizo llevar al interior del edifi-

Para merendar, los buñuelos con atole.
Foto: Dany Béjar.

Detalle de un óleo de Ramón Flores, donde se aprecia un plato de cerámica mayólica con la imagen de Miguel Hidalgo y Costilla, que se encuentra en el restaurante *Alonso 10* en la ciudad de Guanajuato. Foto: Eduardo Vidaurri.

cio gran cantidad de harina y víveres de toda especie, y veinticuatro mujeres que hiciesen tortillas, con lo que sobraba, para mantener por algunos meses de quinientos a seiscientos hombres que allí se habían reunido, no faltando tampoco agua, pues el edificio tiene en su patio un capacísimo aljibe, que estaba en aquella sazón lleno, como que acababa de pasar la estación de lluvias.[20]

Cocina regional

El comienzo del siglo XIX está marcado por la guerra para obtener la Independencia nacional (1810-1821) y el surgimiento de México como nación independiente. Guanajuato fue, en muchos sentidos, una de las regiones donde se fraguó el plan para lograr la anhelada independencia y fue también el escenario de algunos de los más importantes episodios de ese proceso de la historia nacional. Gastronómicamente el siglo XIX es de una riqueza extraordinaria, ya que el país se abrió al contexto universal y recibió las influencias de múltiples naciones a través de la presencia de inversionistas interesados en reactivar la minería arruinada por la guerra o por las invasiones militares padecidas.

Hacia 1828 se inició una oleada, de poca duración, de inversionistas británicos que, de alguna manera, reactivaron la deprimida economía de la región. Su objetivo era naturalmente la minería y, a pesar de las fuertes inversiones, hubo efectos negativos como la gran deforestación para alimentar la rústica maquinaria de vapor que se introdujo para la explotación minera. De manera contrastante, la presencia de esos inversionistas y muchos viajeros propició el desarrollo de nuevos establecimientos para proporcionar servicio a los viajeros. Es verdad que ya existían mesones y posadas desde la Colonia, pero el afán "modernizador" establecía los cimientos de la nueva restauración y hotelería. De la presencia británica quedaron los pastes (del inglés *pasty*), que fueron muy populares en las poblaciones mineras, igualmente se introdujeron las empanadas rellenas de carne y de otros ingredientes como papa, piña, frijoles e incluso de mole.

De la Invasión americana, entre 1846 y 1848, se arraigó el pan bolillo del que en el estado de Guanajuato se producen extraordinarias versiones, igualmente se introdujo el pan de caja (sin rebanar), que no tuvo el mismo éxito que el bolillo.

Hacia 1862 se inició una segunda Intervención francesa, acontecimiento que en materia gastronómica estableció los cimientos de una de las más fuertes presencias culinarias exógenas. Es verdad que desde el siglo XVIII se había dejado sentir la fuerza de la gastronomía francesa en toda la Nueva España, pero el proceso recobró fuerza en esta etapa. La introducción de la *cuisine moderne* fue también, lamentablemente, el principio del desprestigio de la dieta tradicional indígena; se inició una especie de imperialismo gastronómico: la tortilla, los frijoles y el chile fueron considerados alimentos inferiores y plebeyos. Con la influencia francesa se vivió

20 *Ibid.*, p. 39.

la introducción de los cafés, los restaurantes y las confiterías, nuevos espacios para la socialización y la convivialidad. El café –con leche– llegó entonces para quedarse y sigue siendo, hasta la época actual, el inicio de un halagador desayuno mexicano.

Nuevos recursos informativos para los viajeros cobraron popularidad, la *Guía de forasteros*, un librillo que informaba de la existencia y ubicación de establecimientos como hoteles, restaurantes, cafés, boticas, vinaterías y todo lo que el viajero pudiese requerir. La calle y la plaza pública siguieron siendo el espacio para degustar los platillos populares, generalmente freídos en grandes pailas a donde concurría la gente que no podía derrochar su dinero en los restaurantes. Guillermo Prieto, un notable escritor y periodista mexicano del siglo XIX publicó, en 1863, un pequeño romance en donde refería y sintetizaba esa oleada francesa:

Vendrán de París las modas,
los libros, la ilustración
peluqueros a bandadas
cocineros a montón.

La Intervención francesa, en efecto, devino en imperio y se prolongó hasta 1867, Maximiliano de Habsburgo, el emperador, visitó Guanajuato hacia 1864. Durante su visita fue halagado con suntuosos banquetes, todos al estilo francés. El episodio nos legó la introducción de modernos molinos que ayudaron a popularizar el consumo de productos de harina entre la población y contribuyeron a enriquecer la de por sí ya abundante panadería mexicana que se venía conformando desde la época colonial. De los panes introducidos en ese periodo figura la *baguette*, el *croissant* y todos los panes elaborados con pasta de hojaldre.

El último tramo del siglo XIX fue marcado por la presencia en el Poder Ejecutivo federal de Porfirio Díaz, que en materia administrativa era proclive a las influencias francesas. En materia gastronómica destacó la presencia de afamados chefs para deleitar a las élites. Las tartas de arroz y camarón, de piña, o la morisqueta se popularizaron. Ese fue el rasgo característico en el tránsito del siglo XIX al XX:

Detalle de *Plazuela de San Diego* en la ciudad de Guanajuato, de Daniel Thomas Egerton, 1844; vendedora de alimentos en las calles de la ciudad de Guanajuato.
Foto: Eduardo Vidaurri.

La influencia francesa llegó a México.
Foto: Dany Béjar.

Casa Dulcería de Celaya que representa la añeja tradición dulcera y repostera de esta industriosa cuidad del Bajío, de la *Belle Époque*. Foto: Eduardo Vidaurri.

La gastronomía se afrancesó en Guanajuato desde los primeros años de 1900 con el arribo de Francisco Drivet que desde entonces y hasta su muerte en la década de 1940, no solamente se encargó del comedor del casino. Llegó a imponer la moda de la comida francesa a la cual hasta los norteamericanos residentes se habituaron. Toda la "sociedad recomendable" de Guanajuato obedecía a los menús de Drivet y los banquetes que el propio gobierno ofrecía en ocasiones solemnes, le eran encomendados. La cocina española y los antojitos mexicanos fueron relegados también a los barrios de la ciudad.[21]

Comer en el siglo XX

Durante los primeros años del siglo XX el régimen de Porfirio Díaz envejeció junto con sus principales actores políticos, la riqueza nacional estaba concentrada en unas cuantas manos mientras que las masas vivían en condiciones de extrema pobreza. El país estaba en el preludio de la Revolución de 1910, la última gran revolución que hundió al país en la desesperanza, el hambre y la discordia. Los trabajadores de las haciendas se mantenían sujetos a obtener sus víveres e insumos en las tiendas de raya que eran propiedad de los patrones y que conformaban un mecanismo para mantener a los trabajadores hundidos en la pobreza. La dieta del pueblo se veía reducida a la trilogía maíz, frijol y chile, y solo ocasionalmente se incluía carne o algún otro alimento considerado de lujo. En la obra *Génesis del crimen en México*, Julio Guerrero sostiene que la pobre dieta de los mexicanos era justo la razón del atraso social que se experimentaba. La siguiente cita muestra los prejuicios sobre la comida de la época:

> Las clases inferiores… comen aún poca carne; de puerco, mucha es la expendida sin los requisitos exigidos por el rastro y el consumo se limita a los domingos y días de fiesta. Los huevos jamás entran en el menú del proletario que consiste en tortillas de maíz en vez de pan de harina, verdolagas, frijoles, nopales, quelites, calabazas, fruta verde o podrida, chicharrón y sobre todo chile en abundancia como guiso o condimento… los tamales son producto de una repostería abominable.[22]

La mentalidad de la élite porfiriana era que lo deseable y correcto, en materia alimenticia, sería adoptar las cocinas francesa y española, mostrando así un profundo desprecio y desconocimiento de la enorme tradición culinaria mexicana y de la riqueza que el mestizaje había generado en ella.

La reconstrucción del país, que inició en 1917 con la promulgación de la nueva Constitución, no fue una tarea fácil, ya que los enfrentamientos armados en realidad disminuyeron a partir de la década de los veinte, cuando los diferentes grupos revolucionarios conciliaron buscar soluciones a los problemas por la vía pacífica, la vía de la consolidación de instituciones y corporaciones que garantizaran la estabi-

21 María de los Ángeles Moreno Moreno. "Evolución de la cultura en la ciudad de Guanajuato", en *Lucio Marmolejo de Guanajuato*, vol. I, Universidad de Guanajuato, México, 2000.

22 Julio Guerrero. *La génesis del crimen en México*, Conaculta, México, 1996, p. 195.

En 1910, durante los festejos del Centenario de la Independencia, se concluyó la edificación del Mercado Hidalgo en la ciudad de Guanajuato. Foto: Colección Mexicana de Tarjetas Postales Antiguas, Biblioteca Central de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. Tomada del libro *Guanajuato, una ciudad de plata en el tiempo*, de Milenio.

lidad política y, dentro de ello, el nacionalismo tuvo un papel fundamental.

Con el nacionalismo comenzó una reivindicación de la cocina mexicana, un grupo de intelectuales integraron en sus tratados el tema gastronómico y rastrearon, además de los ingredientes y técnicas utilizadas, algunos de los platillos que desde nuestros ancestros han mantenido presencia, más aún, la cocina se convirtió a partir de ese redescubrimiento, en un elemento clave para consolidar la identidad nacional. La cocina mexicana estaba presente, no en los hábitos derrochadores de las élites y su amor por lo europeizante, sino al interior de los hogares mexicanos, en el calor del fogón de las casas de cualquier rincón del país.

La comida mexicana subsistió, como muchas, en el refugio doméstico, en la intimidad del hogar donde resistía el menosprecio y las humillaciones de las clases privilegiadas y empoderadas que la negaban o consideraban inferior. El proyecto nacionalista impulsó una serie de regulaciones que incluyeron hábitos cotidianos en los diversos sectores de la sociedad mexicana: de los alimentos, su integración, manejo, consumo y lo relacionado con la generación de la comida mexicana, extraída de la tradición popular, de los hogares, de las casas, de las cocinas, a diferencia de la cocina francesa, que fue un constructo de los chefs.

A partir de la década de los treinta se iniciaron las batallas por la salud y por la buena alimentación, era una deuda con el pueblo que el nuevo régimen debía cumplir. La creación de la Oficina General de Higiene de la Alimentación y la Comisión Nacional de Alimentación, dependencias del Departamento de Salubridad, fueron creadas en 1936 y preceden al Instituto Nacional de Nutrición que comenzó a operar en 1943. De ahí derivaron múltiples estudios

A la ciudad llegaban los campesinos a vender sus productos artesanales. Foto: Colección Mexicana de Tarjetas Postales Antiguas, Biblioteca Central de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. Tomada del libro *Guanajuato, una ciudad de plata* en el tiempo, de Milenio.

Mole rico. El auge comercial se hizo sentir en el periodo porfirista, desde el surgimiento de los grandes almacenes hasta los puestos callejeros. Estos últimos terminaron ubicados en mercados como el de La Reforma o el de Hidalgo. Foto: Colección Mexicana de Tarjetas Postales Antiguas, Biblioteca Central de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. Tomada del libro *Guanajuato, una ciudad de plata* en el tiempo, de Milenio.

sobre los hábitos alimenticios y la población del estado de Guanajuato fue incluida en ellos. Los resultados de los estudios hechos en comunidades otomíes de Guanajuato mostraron algunas ventajas de la dieta tradicional indígena y pusieron en evidencia también algunas carencias derivadas de la dificultad de conseguir algunos alimentos, ya fuese por escasez de los mismos o por falta de recursos económicos. Se observó también que los otomíes, aun los de edad avanzada, tenían la dentadura más sana, sin muestras de caries a pesar de no haber utilizado nunca cepillo ni dentífrico. Concluyeron que a pesar de que la dieta de estos otomíes se conformaba básicamente de maíz, raíces, plantas y pulque, su alimentación y salud eran regularmente buenas, lo que mostraba como se habían adaptado a ese régimen que mantenían desde siglos atrás.

Las campañas fueron productivas y enriquecedoras, se atendió primordialmente a la población de escasos recursos y se les orientó sobre las mejores formas de aprovechar los ingredientes nativos y cómo preparar alimentos de manera eficiente y segura.

A partir de la década de los cuarenta, México comenzó a experimentar una evidente oleada migratoria del campo a la ciudad; la urbanización y el crecimiento demográfico eran evidentes y el aumento del sector industrial y el de servicios eran fenómenos sociales visibles. En ese contexto Guanajuato mantuvo un equilibrio que mostraba una fuerza productiva tanto en el sector industrial y el de servicios como en el agropecuario. La modernización al estilo de la segunda mitad del siglo xx había llegado, los hábitos de consumo derivados de la urbanización se manifestaban con la presencia de inversionistas que comercializaban con una política de precios fijos y competitivos que eliminaban el regateo. Nos referimos al inicio de la presencia de los supermercados y, en consecuencia, al inicio de la transformación de la relación impersonal entre el consumidor y el producto, es decir, la era de la industrialización de diversos artículos, entre ellos los alimenticios y los electrodomésticos y todo lo necesario para un hogar "moderno".

Los alimentos industrializados comenzaron a posicionarse y a dominar el mercado, adicionalmente se popularizó el uso de estufas de gas, refrigeradores, licuadoras y todo parecía ser formalmente novedoso. El trascendental cambio ha sido testimoniado por diversos estudios, algunos nos dejan ver cómo se pasó del consumo ordinario de una dieta basada en tortillas, frijoles, chile o salsa, pan de trigo, maíz y café a Nescafé, Corn Flakes y leche fría. Otros ejemplos son la sustitución de la leche bronca por leche condensada, el aceite en lugar de la manteca de cerdo y la presencia de pan industrializado que sustituyó al pan tradicional.

La presencia de estos establecimientos conocidos popularmente como "súper", apócope de supermercado, sustituyeron en gran proporción a los abarroteros y eliminaron barreras culturales de género e invitaron a los hombres a participar en la compra de la despensa familiar. La existencia de estas tiendas se generalizó a finales de los años sesenta y la variedad de productos que ofrecen actualmente es amplia e incluye víveres, ropa, electrodomésticos, artículos para el hogar, entre otros.

Las industrias de alimentos para animales desarrollaron nuevos productos a base de hari-

clase el 14de Agosto de 1902. Editor propietario Braulio Acosta.

GRANDES ALMACENES DE CLAUDIO OBREGON.

Casa establecida en 1869.

GUANAJUATO.

Tengo el honor de participar al público en general y á mis numerosos consumidores en particular, que en los primeros días del próximo mes de mayo quedará cambiado este antiguo y acreditado Establecimiento á la casa núm. 2 de la 2a. calle de Alonso, en donde, como siempre, me ofrezco á sus órdenes.

La amplitud y buenas condiciones de este local, así como las fuertes importaciones que he hecho últimamente, me proporcionan la satisfación de poder presentar al público un inmenso y brillante surtido enteramente nuevo, bien escojido y á precios sin competencia.

Mercería, Cristalería, Papelería.=Mueblería en todos sus ramos.=Gran depósito de Papel Tapiz Francès y Americano.—Unica Agencia de los Vinos y Cognac de la acreditada casa «A de LUZE & fils» de Burdeos.—Representación Exclusiva de los Supremos Vinos y Whiskies de la casa «W A GILBEY de LONDRES.—Inmenso surtido de estos otras marcas.=Tè negro superior.=Especialidad en esta casa en objetos de arte y artículos de gusto y de lujo para regalo.—VENTAS POR MAYOR Y MENOR.

Se suplica al público que visite esta casa y se informe de los precios antes de comprar en otra parte.

The Guanajuato grocery S. A.

TIENDA DE ABARROTES.

IMPORTACIONES - DIRECTAS.

5ª CALLE DE LA TENAZA - 14 - GUANAJUATO.

Entre las muchas novedades que ha comenzado á vender esta casa se hallan la MANTECA EN LATAS de 3, 5, 10 y 20 libras, jamón y tocino, todo de la afamada marca SWIFT & C°.

Hay excelentes frutas frescas de California y ha llegado un gran surtido de GALLETAS finas.

Antes de comprar o otra casa,

visite Ud. la nuestra y quedará sorprendido de los precios baratísimos á que vendemos.

Próximamente será repartida á las familias la lista pormenorizada de efectos y precios.

Anuncios de prensa de comercios de alimentos nacionales e importados en la ciudad de Guanajuato.
Foto: Eduardo Vidaurri.

na de pescado y otros componentes, situación que generó una extraordinaria modificación en el consumo de carne de pollo, misma que pasó de ser un artículo casi de lujo a ser un producto de consumo popular. Los pollos engordan y crecen con rapidez y en pocas semanas están disponibles para el consumo, el pollo llegó así a todos los hogares, ya sea a través del supermercado, de las pollerías o en establecimientos que lo expenden rostizado para llevar acompañado de papas fritas y chiles en vinagre.

La pesca nacional también se incrementó durante el siglo xx, sobre todo a partir de los años sesenta, aunque ha mantenido niveles más bajos que la agricultura y la ganadería e incluso la producción forestal. Las principales especies son la sardina, el atún y el camarón; en menor medida la mojarra, el ostión, la carpa, el pulpo, la jaiba, el caracol y la sierra. El consumo de productos pesqueros se incrementa tradicionalmente durante la época de Semana Santa.

En los años cuarenta y cincuenta del siglo xx se impuso la moda de cocinar con gas, petróleo o electricidad, disminuyendo y marginando el tradicional uso de leña y carbón con que se alimentaban los viejos braseros, en su lugar se utilizó la estufa, las de petróleo para las clases populares, mientras que en las clases medias y altas utilizaban el gas butano LP.

Otra innovación fue la introducción de los electrodomésticos, los tradicionales utensilios como el metate y el molcajete, que se habían usado desde los orígenes de la civilización en el territorio, comenzaron a perder presencia ante la llegada de la licuadora, que aminoraba complejos procesos con tan solo apretar un botón; también llegaron el refrigerador y la lavadora, que modificaron sustancialmente los viejos hábitos domésticos. La olla de presión o “exprés”, sin ser un electrodoméstico, contribuyó también a la transformación de la vida y –en muchos sentidos– aceleró los tiempos de preparación de la comida, permitiendo la inversión de ese tiempo en otras actividades.

La transformación en el contexto guanajuatense fue notoria y se asumió la modernización en las costumbres y hábitos alimenticios. Si el desayuno tradicional consistía básicamente en tortillas, frijoles, chile (salsa), pan de trigo, ato-

Anuncios de prensa que muestran los cambios en los hábitos alimenticios de los guanajuatenses. Foto: Eduardo Vidaurri.

le de maíz, café e infusiones herbales, el arribo de los nuevos productos industrializados modificaron estas prácticas introduciendo, por ejemplo, el café soluble de Nescafé y los cereales comerciales como los Corn Flakes.

El café es un producto que tenía un alto consumo en las clases populares: el café de olla hervido con canela y aderezado con azúcar morena; sin embargo, a pesar de que el café soluble es más costoso que el de grano, poco a poco fue ganando terreno como símbolo de la vida urbana y una prueba de movilidad social que establecía la diferencia entre la economía de subsistencia y la sociedad de consumo.

Otro ejemplo es el consumo de la leche evaporada, uno de los productos alimenticios que incursionan con la modernidad; su comercialización se impulsó con fuerza a partir de 1950 en las zonas urbanas del Bajío, consumida por las clases medias y medias altas. Sin embargo, prevalecía el consumo de leche bronca o cruda repartida a domicilio por el lechero, que la transportaba en botes. Esta costumbre sobrevivió hasta inicios de la década de los ochenta cuando la leche pasteurizada controló prácticamente la totalidad del mercado provocando la desaparición de los lecheros.

La comida consistía en lo siguiente: se servía a las dos de la tarde e iniciaba con un plato de sopa "aguada" preparada con pasta, fideo, frito y aderezado con una salsa de jitomate, cebolla y ajo, y en ocasiones caldo de pollo; luego se servía un plato de frijoles, la carne se consumía solo una vez a la semana, en la mayoría de los hogares. Sopa, tacos de nopales y frijoles eran la dieta base de la comida. Las familias del campo tenían animales como vacas y gallinas que preferían mantener vivos para obtener leche y huevos.

El consumo de animales silvestres era ocasional y dependía de la temporada, destaca el de huilotas, una especie de paloma que se expendía primordialmente en invierno; en algunos hogares aún se cocina en salsa verde. El cocido guanajuatense, con una fuerte influencia española, era uno de los platillos más usuales, la receta –con sus variantes– consistía en carne de res en trozos, verdura y cilantro; lo acompañaban de arroz o fideo y, en ocasiones, se añadía membrillo o durazno.

Las clases altas de la zona rural del Bajío tenían una variedad más amplia de carnes, ya que consumían la de res, de cerdo, de conejo y de aves, en contraste con la clase baja de la zona rural que consumía poca carne. La de menor consumo era la de res, eso explica la preferencia por los guisados con base en la carne de cerdo o de aves en al ámbito rural. Con todo y

La Vizcaína. En torno a la fábrica de chocolate La Vizcaína transcurre la vida al inicio del siglo XX, con sus evidentes diferencias sociales, el novedoso alumbrado público y los tranvías tirados por mulas.
Foto: Colección del maestro José Luis Lara Valdés. Tomada del libro *Guanajuato, una ciudad de plata en el tiempo*, de Milenio.

las limitaciones el consumo de carne de las clases rurales del Bajío superaba en proporción el de las clases populares de la capital del país.

Por lo que respecta al consumo de chiles en la región del Bajío, los testimonios coinciden en que estaba arraigado con mayor fuerza en el sector rural y en las clases populares, cabe destacar que dicho consumo está asociado a los platillos "salados" y son hasta nuestros días de un gusto muy generalizado entre todos los sectores de la sociedad. Las clases media y alta preferían evitar el consumo de chiles por considerar que era un "alimento de pobres y borrachos" y que dañaba las papilas gustativas, además de generar trastornos digestivos.

El uso de aceite vegetal industrializado en sustitución de la manteca de cerdo para guisar es otro de los aspectos que ayudan a comprender los cambios en los hábitos de los mexicanos y de la región del Bajío. En la nueva sociedad de consumo que se instaura paulatinamente en México a partir de los años cuarenta del siglo xx, se manejó el discurso de que el aceite vegetal era más sano que la manteca. La mayoría de los hogares cocinaba con manteca porque era el único producto existente, el aceite de oliva era adquirible solo por las clases acomodadas económicamente; el aceite de girasol, cártamo, sémola, ajonjolí y otros aún no se industrializaban.

El uso de aceite se alcanzó a popularizar entre los años sesenta y setenta y desplazó casi por completo el uso de la manteca de cerdo. En las comunidades rurales se mantuvo hasta los años ochenta del siglo xx y es posible encontrar comunidades donde todavía se cocina con esta manteca. La transformación del hábito de usar aceite en sustitución de la manteca tiene que ver también con el gusto acostumbrado al sabor de esta. En otros casos, deriva de una serie de recomendaciones médicas, así pudo unirse el discurso comercial al discurso de las autoridades de salud.

La merienda y la cena: tradicionalmente se acostumbraba a separar estos dos momentos, la merienda consistía en una comida ligera que se hacía antes de la cena, mientras que esta era la última comida que se hacía en el día y se efectuaba en la noche. Actualmente se usa indistintamente para referirse a la última inges-

ta de alimentos durante un día. En las mesas mexicanas, y por supuesto en las del Bajío, la cena consistía en preparar el guiso que había sobrado de la comida acompañado con tortillas y chile (salsa), se incluía también pan dulce y leche con café, chocolate o atole.

Una de las primeras innovaciones fue la introducción de un mayor consumo de pan de trigo, de leche y de carne como una vía para disminuir la desnutrición. A pesar de que los estudios demuestran que el trigo y el maíz son intercambiables en cuanto a su valor nutricional, es decir, que tienen un valor nutricional casi idéntico, en general prevalece la idea de que el trigo tiene un valor nutricional más alto, por lo tanto era necesario incentivar a la población a que consumiera más de este.

Restaurante Casa Valadez, de la década de los cincuenta del siglo XX, el que ha logrado permanecer en el gusto de los comensales locales y foráneos.
Foto: Eduardo Vidaurri.

El arribo del pan industrializado, principalmente el de caja, sustituyó el consumo del pan tradicional, el bolillo y la telera se siguieron utilizando para la preparación de tortas; el pan de caja introducido desde la época de la Invasión americana alcanzó gran popularidad a partir de las campañas publicitarias de la empresa Bimbo, líder hasta la fecha en el ramo. El pan de caja de dicha marca fue utilizado para la elaboración del novedoso bocadillo: los sándwiches. La llegada del sándwich vino acompañada de ingredientes que eran de poco o nulo consumo en México como la mayonesa, la mostaza, el queso crema, la *kétchup* y las carnes frías como jamones, pastel de pollo y otras que eran casi desconocidas en el país. La mayoría de los ingredientes requerían de refrigeración para su mejor conservación y en los pueblos pequeños o comunidades rurales era prácticamente imposible encontrarlos.

El pan de trigo de caja industrializado tuvo buena aceptación al mostrarse como indispensable para la elaboración del sándwich, al grado de que la prestigiada editora de libros de cocina Josefina Velázquez de León trabajó en 1946 en un libro dedicado a la preparación de esos "bocadillos" que sorprenderían a los invitados a una reunión elegante o informal familiar; la creatividad, escribió Josefina, era la herramienta para utilizar el pan acompañado de diversos ingredientes.

Se popularizaron los sándwiches para los festejos domésticos, su preparación se daba en múltiples presentaciones que sustituían a las tradicionales taquizas, donde se ponían a manera de buffet diversos guisados en ollas de barro con nopales, de mole, de frijoles, de chicharrón y otros populares platillos mexicanos que eran servidos con tortillas en tacos; la

nueva moda prescindía de esos guisos y ofrecía patés, jamones y quesos crema. En contraste, las poblaciones rurales de Guanajuato tuvieron acceso más o menos regular del pan industrializado a partir de la década de los sesenta y cabe decir que no tuvo una buena aceptación.

Los ejemplos presentados son muestra de cómo los alimentos procesados industrialmente se convirtieron progresivamente en una opción que respondía a las nuevas condiciones y ritmos de la vida moderna, socialmente representaban también un tránsito de la economía de subsistencia a la economía de consumo. La nueva cultura de consumo transformó de forma notable los hábitos alimenticios y los patrones se unificaron en todo el territorio nacional.

La época actual

Hemos referido algunos de los aspectos relacionados con los hábitos alimenticios en la región guanajuatense entre los años que van de la década de los treinta hasta los ochenta del siglo XX; se ha destacado, especialmente, la transformación provocada por la introducción de los nuevos artefactos domésticos y la presencia, cada vez mayor, de los alimentos procesados e industrializados. De manera simultánea, podemos ubicar una serie de acciones enfocadas al "rescate" de las tradiciones culinarias primordialmente domésticas que resultan en la definición de la comida mexicana actual.

Se puede señalar un lento descubrimiento o redescubrimiento de la gastronomía mexicana a lo largo de esos años, caracterizado por la efervescencia de un nacionalismo posrevolucionario y por la imperiosa necesidad de sumar la gastronomía al discurso político nacionalista en medio de una época marcada por la miseria heredada de la revolución armada y del crecimiento y transformación de la economía nacional. La historia, o mejor dicho, la preocupación de los historiadores por la reconstrucción de los procesos sociales relacionados con los hábitos alimenticios y gastronómicos de los mexicanos es, relativamente, reciente. Es verdad que desde el siglo XIX, por referirnos propiamente a la nación mexicana, se han venido editando obras relacionadas con la comida, la mayor parte de ellas son recetarios y recopilacions selectivas de platillos regionales que, a decir de sus compiladores, son los representativos de la gastronomía nacional.

Es a partir de los años ochenta cuando la historiografía comienza a ocuparse de otros temas y recorrer diferentes caminos relacionados con la vida cotidiana, la historia cultural, el folklor, entre otros. A partir de la aparición de los grandes compendios nacionales o estudios enciclopédicos que reflejaban la realidad nacional, es que surgen, como respuesta, intentos regionales que tratarán de enmendar los olvidos u omisiones que contenían esas investigaciones de "grandes vuelos". Fue la oportunidad de incorporar las aportaciones de cada región al contexto de la historia nacional. En el caso de la gastronomía, se presentaron evidentes ausencias de regiones que fueron calificadas como carentes de una comida y de una gastronomía "digna" de ser incluida en las historias nacionales. Guanajuato es uno de esos casos no estudiados.

Es a partir de la revitalización de las culturas populares, a principios del siglo XXI, que en el estado de Guanajuato resurge un interés por recuperar las expresiones gastronómicas de antaño, la mirada al pasado ha permitido dar valor al importante legado culinario de la entidad en todos los sentidos. En el momento actual, la culinaria guanajuatense manifiesta una vibrante actividad, las recetas de antaño han cobrado vida y han permitido reconocer en nuestro patrimonio un importante legado que ha sido, por fortuna, declarado Patrimonio Cultural Intangible.

Composición de postres típicos guanajuatenses con aires contemporáneos, propuesta de la reconocida chef Rita Campos.
Foto: Eduardo Vidaurri.

Gastronomía guanajuatense

Nuestra gastronomía es resultado de la historia del pueblo y de la capacidad de adaptación al medio geográfico, en ella conviven diversas tradiciones dentro de las cuales destacan la indígena y la española. Nuestra cultura culinaria puede ser abordada desde diversas ópticas, la histórico cronológica nos ayuda a conocer los hábitos alimenticios, las técnicas de cocina y los utensilios que se han empleando utilizando desde las épocas prehispánica y colonial o durante los siglos XIX, XX y lo que hemos recorrido del XXI.

En cada época podemos identificar los ingredientes que se han producido y que han prevalecido en el gusto de los pobladores de la región y los utensilios que, elaborados desde la mano artesana, contienen parte importante de esa cultura culinaria; en esencia, los sabores y los saberes heredados y los diferentes ámbitos en que se ha producido la comida regional.

Es factible también identificar rasgos distintivos de nuestra cultura culinaria por subregiones geográficas, a manera de ejemplo referimos los siguientes: en el norte de la entidad, con su extraordinaria riqueza mantenida en gran medida por la nación chichimeca, los otomíes preparan magníficos guisados de rajas, chiles rellenos, nopales, papas, garbanzos, xoconostles, carne de rata magueyera, de ardilla, de víbora o insectos como las tantarrias; bebidas como el colonche, mezcal, atoles diversos o platillos sazonados con chilcuague, los de flores de cucharilla, de guamisha o de garambullo figuran entre sus aportaciones.

El centro y su proceso evolutivo que integra expresiones mestizas de donde proceden la mermelada de fresa, la cajeta de Celaya, los ates de membrillo o de tejocote, la carne de puerco en diversos guisos, las gorditas, los encurtidos, las guacamayas, las enchiladas y la cebadina. El sur que abraza como propio el legado purépecha. El pan de Acámbaro o los panes de pulque, la diversidad de caldos de verduras,

los uchepos, las corundas envueltas en hojas de carrizo, los sopes, los tamales de ceniza, los charales, las carpas, las pacholas y una diversidad de moles, por referir solo algunos platillos.

Nuestra culinaria integra elementos comunes, mas no uniformes, a la cocina de las regiones vecinas. Es en el gesto, en el pequeño rasgo técnico o creativo donde radica la posibilidad de diferenciar cada expresión. Nuestra cocina es, en ocasiones, modesta, humilde y sencilla, pero ello no significa algo peyorativo, expresa en todo caso una cultura sin artificios o adornos excesivos, es una cocina natural que ha sobrevivido por siglos y porque la sencillez y la humildad de sus ingredientes y sabor son la fuerza que la mantiene viva. En otros momentos es también una cocina compleja y sofisticada, siempre mestiza, que nos transmite el secreto de esa mezcla de diferentes culturas que siempre nos sorprende.

La idea de "gastronomía nacional" se remonta a la Europa del siglo XVIII y responde a un lento y complejo proceso que condujo, con el tiempo, a la democratización gastronómica; fueron Marie-Antoine Carême y Auguste Escoffier quienes sentaron las bases de la identidad y definición de la cocina francesa, señala Jorge Alberto Lozoya,[23] pero definir una cocina nacional no es fácil, ya que consiste en conformar un perfil culinario de toda una nación que incluye ricas y variadas expresiones regionales. La idea de lo nacional en el ámbito culinario se distingue por incluir los platillos y bebidas que prevalecen en el gusto de toda una nación, pero su definición y delimitación siempre será informal y ambigua.

La cocina tradicional regional nos remite a la historia del gusto heredado por la cocina popular, anónima. Es por definición la comida del terruño la que nos hace evocar la infancia y la naturaleza propia de nuestra región. La cocina tradicional integra la que se prepara en los hogares, en las fondas, en las fiestas, en los mercados, en las celebraciones que marcan los calendarios litúrgico y cívico; la cocina regional es el resultado de la experiencia acumulada por siglos de integración entre la sociedad y su medio ambiente con el propósito de satisfacer el gusto.

La gastronomía es una expresión cultural del más alto significado que se encuentra, como muchas expresiones, expuesta a las amenazas del entorno global actual y es por ello que debemos emprender acciones que nos permitan conocer mejor nuestra expresión culinaria para que sea un factor de diálogo intercultural.

Cocinera con diferentes guisos.
Foto: Eduardo Vidaurri.

23 Jorge Alberto Lozoya. México en las batallas de las cocinas nacionales, en *Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio cultural de la humanidad*, Artes de México, México, 2013.

Versión contemporánea del caldo capón, del restaurante *Casa Mercedes*, en la ciudad de Guanajuato.
Foto: Jesús Sabanero.

Bibliografía

Alvarado Gómez, Antonio Armando. *Comercio interno en la Nueva España: el abasto en la ciudad de Guanajuato 1777-1810*, INAH, México, 1995.

Antúnez Echegaray, Francisco. *Monografía histórica y minera sobre el distrito de Guanajuato*, Consejo de Recursos Naturales No Renovables, México, 1964.

Barkin, David. *Los beneficiarios del desarrollo regional*, SEP Setentas, México, 1972.

Cárdenas García, Efraín. *El Bajío en el Clásico*, El Colegio de Michoacán, México, 1999.

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. *Elogio de la cocina mexicana*, Artes de México, México, 2013.

Curiel Monteagudo, José Luis I. *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, Editorial Porrúa, México, 2011.

De Santa María, Guillermo. *Guerra de los Chichimecas (México 1575-Zirosto 1580)*, El Colegio de Michoacán/Universidad de Guanajuato, México, 1999.

Del Paso, Socorro y Fernando. *La cocina mexicana*, Editorial Punto de Lectura, México, 1991.

García Mora, Carlos y Mercedes Mejía Sánchez (coordinadores). *La antropología en México. El Bajío, la Huasteca y el oriente de México*, INAH, México, 1974.

González y González, Luis. "Ciudades y villas del Bajío colonial", *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, El Colegio de Michoacán, México, 1980.

Guerrero, Julio. *La génesis del crimen en México*, Conaculta, México, 1996.

Lozoya, Jorge Alberto. México en las batallas de las cocinas nacionales, en *Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio cultural de la humanidad*, Artes de México, México, 2013.

Marmolejo, Lucio. *Efemérides guanajuatenses o datos para formar la historia de la ciudad de Guanajuato*, tomo 2, Imprenta y librería de Francisco Díaz, México, 1911.

McClung de Tapia, Emily. "La domesticación de las plantas. El origen de la agricultura", en *Atlas histórico de Mesoamérica*, Editorial Larousse, México, 1993.

Montanari, Massimo. *La comida como cultura*, Trea, España, 2004.

Moreno Moreno, María de los Ángeles. "Evolución de la cultura en la ciudad de Guanajuato", en *Lucio Marmolejo de Guanajuato*, vol. I, Universidad de Guanajuato, México, 2000.

Villanueva Rosales, Vicente y Sylvia Kurczyn Villalobos. *Sabores de España*, Editorial Clío, México, 2000.

Wolf, Eric. "El bajío en el siglo XVIII, un análisis de integración cultural", en *Los beneficiarios del desarrollo regional* de David Barkin, SEP Setentas, México, 1972.

El imponente mercado Hidalgo que fue inaugurado el 16 septiembre de 1910 por el Presidente Porfirio Diaz.

AL ENCUENTRO DE LAS RAÍCES: LA COCINA TRADICIONAL DE GUANAJUATO

Guillermo García Martínez

Entre los muchos atributos que el mundo le reconoce a la cocina tradicional mexicana destacan su antigüedad, su continuidad histórica, su elaboración colectiva y su producción con elementos naturales y, sobre todo, que promueve una cohesión social y una identidad regional y nacional.

Para comprender la gastronomía mexicana es necesario recorrer más de un estado de nuestro país, en cada zona encontramos influencias culturales que han dejado un legado tangible en la cocina. De acuerdo con la Secretaría de Turismo contamos con seis regiones destacadas en el tema gastronómico; pero al referirnos a la cocina tradicional de México tenemos que reconocer la gran diversidad gastronómica y el conocimiento colectivo de cada región, por lo que sobresalen cinco grandes cocinas: la del norte, con presencia muy marcada de finos cortes y cabrito; la del sur, con influencia de la cultura maya; la de Oaxaca, que puede ser considerada como una sola región gracias a la riqueza de su gastronomía; las cocinas del Pacífico y del Golfo, donde encontramos productos de mar y tierra; y la del centro, donde se aprecia la fusión del legado minero, colonial y autóctono de México. Estas grandes regiones y sus cocinas se subdividen en estados y estos, a su vez, en otras zonas que configuran un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.

Mapa gastronómico del estado de Guanajuato, elaborado por el niño José Yamil Ramírez Floriano en el 13° Concurso Nacional de Cultura Turística 2015-2016 "Dime qué comes y te diré de dónde eres".

La cocina tradicional guanajuatense es un acercamiento a las formas de vida de las personas que habitan el estado a través de sus conocimientos gastronómicos y la relación indisoluble entre cocina e identidad. En este sentido, el estado de Guanajuato se delimita por regiones que han propiciado el desarrollo de prácticas alimenticias que se identifican claramente con usos y costumbres y con la relación que sus habitantes establecen con estas, regiones en las cuales se pone en práctica un sistema de organización alimenticio basado en técnicas para obtener alimentos, producir comida y significar socialmente la práctica de aprovechamiento de las mismas.

Tantarrias, insectos que habitan en los árboles de mezquite y que constituyen uno de los ingredientes ancestrales de la gastronomía del semidesierto guanajuatense.
Foto: Eduardo Vidaurri.

En la región de los Altos o Lomas Arribeñas conformada por los municipios de Ocampo, San Felipe, San Diego de la Unión, Dolores Hidalgo, San Luis de la Paz, San José Iturbide, Doctor Mora y San Miguel de Allende, los cultivos son frijol, maíz, linaza, chile verde, alfalfa, zanahoria, jícama, jitomate, papa, entre otros, y su actividad ganadera se basa en la crianza equina, porcina, bovina, caprina y ovina. Sus comidas tradicionales están fuertemente ligadas al consumo del maíz, combinado con chiles, carnes y verduras, como en la sopa de vitualla, la papa loca del campo en guajillo, los orejones, el atole de alpiste, las gorditas de maíz quebrado rellenas de papa y queso, y el mole de tantarria.

En la Sierra Central, que en el estado de Guanajuato abarca los municipios de León, Santa Cruz de Juventino Rosas, Guanajuato, San Felipe, Silao y parte de los territorios de Comonfort, Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende y Salamanca, la vegetación principal está conformada por encinos, mezquites, garambullos, cazahuates y pastizales. Las formas de alimentarse son una muestra del intercambio cultural hacia el interior del estado como el caso de las enchiladas mineras, gallo o capón, penca de nopal rellena, fiambre, pacholas de metate, las charamuscas y los ponches que surgieron a partir del mestizaje, igual que los dulces y nieves de diversos sabores y los más tradicionales platillos como el caldo de rata de campo.

La Sierra Gorda ocupa los municipios de Victoria, Xichú, Tierra Blanca, Santa Catarina y parte de los territorios de San Luis de la Paz, Doctor Mora y San José Iturbide, se caracteriza

La cocinera tradicional Consuelito Benancio, de la comunidad Delgado de Abajo, en el municipio de Comonfort, con sellos, tortillas ceremoniales y representaciones del caudillo Otón.
Foto: Eduardo Vidaurri.

por su territorio árido cuya flora principal son las cactáceas, biznagas, nopales, mezquites, huizaches y garambullos. Su fauna es diversa, desde animales medianos como coyotes, tejones, gatos monteses y conejos silvestres, hasta una diversidad de víboras y pájaros. Sus alimentos tradicionales son los atoles, las salsas y moles de semillas, los guisos de flor de palma y garambullos, el pico de gallo, vitualla y los pulques curados.

La región de mayor extensión en el estado es la denominada El Bajío, ocupada por los municipios de Romita, San Francisco del Rincón, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Pénjamo, Abasolo, Irapuato, Salamanca, Villagrán, Santa Cruz de Juventino Rosas, Apaseo el Grande

La cocinera tradicional Virginia González, del municipio de Tierra Blanca, prepara, entre otros platillos, exquisitos nopales guisados. Además, es tejedora de canastas de carrizo y elabora hermosas muñecas de trapo.
Foto: Eduardo Vidaurri.

El riquísimo chicharrón en salsa.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

La cocinera tradicional Ruth Contreras, quien usa como ingrediente principal de sus platillos el cacahuate de Tarimoro, municipio que es considerado la cuna de esa semilla.
Foto: Eduardo Vidaurri.

y partes del municipio de Guanajuato, Silao, Valle de Santiago, León, Comonfort, Apaseo el Alto, Celaya, Cortazar y Jaral del Progreso. Esta zona se conoce principalmente por su excelente desarrollo agrícola. Se cultiva maíz, sorgo, camote, alfalfa, cebada, frijol, chile verde, cebolla, garbanzo, entre otros; además, podemos encontrar huizaches, nopales y mezquites. Los tacos de nata, cajetas, rollos de guayaba, tortillas pintadas, tamales, viejitas, atoles, caldos de chicharrón con xoconostle, sopa de elote, verdolagas con carne de cerdo y una diversidad de presentaciones de los caldos de carne y pescado, gorditas del Bajío y conservas son comidas tradicionales y cotidianas de esta región.

La zona de los Valles del Sur o Valles Abajeños está conformada por los municipios de Yuriria, Moroleón, Uriangato, Santiago Maravatío, Salvatierra, Tarimoro, Acámbaro, Jerécuaro, Cononeo, Tarandacuao, y partes de Celaya, Cortazar, Jaral del Progreso, Valle de Santiago y Apaseo el Alto. Su vegetación es diversa, desde los mezquites, nopales, huizaches, encinos, ahuehuetes y plantas forrajeras, hasta los cultivos de maíz, trigo, cacahuate y otros cereales. La utilización de los insumos producidos en sus territorios, sumados al mestizaje y herencia purépecha en las prácticas alimenticias, ha resultado en guisos tradicionales como los tamales de ceniza envueltos en hojas de carrizo de Acámbaro, o los de maíz negro en Apaseo el Alto, los de cacahuate en Tarimoro y Salvatierra; los panes y dulces elaborados con frutas; así como los alfeñiques de Cortazar; los pulques curados; las panochas, una especie de gorditas hechas a base de cacahuate tostado y molido mezclado con piloncillo derretido, y las acambaritas.

En esta aproximación, desde la metodología de la historia cultural, se busca conocer y comprender cómo es que en ese mosaico de paisajes que es Guanajuato los grupos sociales que lo habitan construyen el concepto de cocina tradicional, que gira en torno a la conservación de

antiguas recetas, documentos que concentran la memoria individual o colectiva de una práctica íntima, hogareña y familiar, no asociada a la comercialización ni a la propagación masiva, sino al ejercicio de compartir y transmitir conocimientos a partir del establecimiento de relaciones personales.

La cocina tradicional se entiende como un ejercicio que pone de manifiesto la memoria en la práctica cotidiana, a partir de hábitos alimenticios en los que permiten el reconocimiento de la vida social y los valores que se le asignan a lo tradicional. En este ejercicio habitual de la identidad, se norma el uso de objetos y utensilios, se construyen formularios y recetas adecuadas para cada suceso ordinario o extraordinario y se designan tiempos y espacios para la práctica.

Guanajuato resguarda una rica tradición culinaria que se manifiesta en infinidad de platillos tradicionales y recetas ancestrales que van pasando de generación en generación, sin embargo, esta oportunidad de reforzamiento de las identidades regionales ha pasado casi "desapercibida" para la colectividad del estado.

Cocinar, como actividad diaria y práctica social y cultural, implica un proceso de enseñanza-aprendizaje de conocimientos sobre el entorno, a partir del cual se trasmite la memoria colectiva en forma de receta. En este proceso, no se había reconocido la cocina tradicional guanajuatense en el estado y el país, acostumbrados a observar en los hogares, en los mercados, en las fondas y en puestos de la calle guisos acompañados de maíz nixtamalizado, ya sea en tortilla larga, quesadilla o gordita, sin que representen una muestra de las artes gastronómicas que han perpetuado una cultura alimentaria, que nos distingue ante el mundo como un país con gran riqueza de sabo-

***Las Marianas*, una familia de cocineras conocidas por sus deliciosas gorditas, uno de los platillos característicos de la cocina guanajuatense.** Foto: Eduardo Vidaurri.

***Guicho*, platillo tradicional otomí del noreste del estado de Guanajuato, de la cocinera Verónica Zamudio Zarazúa.**
Foto: Eduardo Vidaurri.

res e ingredientes. Sin embargo, es muy difícil encontrar y disfrutar los platillos tradicionales de cada región en un solo lugar.

En los últimos años, la comida tradicional guanajuatense se ha convertido en una importante apuesta turística, se generaron propuestas de festivales ligados a la actividad turística en zonas arqueológicas del estado con las Ferias Regionales de la Cocina Tradicional y de los Encuentros de Cocineras Tradicionales de la entidad en torno a la marca gastronómica del estado: Guanajuato ¡Sí Sabe!

En este rescate y puesta en valor de la cocina tradicional guanajuatense por parte de la Secretaría de Turismo estatal, se desarrolló un programa que contribuye a la diversificación de la oferta turística integrando elementos como cultura, misticismo, historia, gastronomía y, a su vez, se fomentan las oportunidades de desarrollo y sustento económico en las comunidades, con el objetivo de preservar la cocina tradicional de la entidad rescatando las recetas culinarias y difundiendo la herencia gastronómica de la región.

Guanajuato es uno de los estados de México que se distingue por su variedad gastronómica, porque ofrece exquisitos platillos de diferentes texturas, sabores y olores, lo cual caracteriza su arte culinario. La historia culinaria parte desde la conquista española en la que ingredientes españoles y prehispánicos se fueron mezclando, los sabores de ayer y de siempre mantuvieron la presencia indígena en la cocina a pesar de los años de conquista para crear lo que hoy es la comida típica de Guanajuato.

En la búsqueda de la identidad se aprende a cocinar con la práctica, la magia trasciende lo cotidiano de la cocina y llega a lo extraordinario; permite conocer a las personas y sus historias, sus saberes y su antiguo conocimiento,

articulado con el gozo y el sufrimiento el placer de trasmitir sus conocimientos y su compromiso con los valores familiares.

En la vida cotidiana de las comunidades, de manera natural, las mujeres comienzan a cocinar, los aprendizajes incluyen la puscua (o puzcua) y posteriormente la hechura de las tortillas, el atole y el guisado. Su participación en la vida comunitaria y familiar no se reduce a la cocina, su actividad se diversifica de acuerdo con el rol que tienen en el día a día, incluso para convertirse en representantes de su comunidad como delegada municipal o bien como la lideresa de una organización.

A continuación, se cita a las señoras cocineras más representativas de la entidad quienes han participado de manera activa con la Secretaría de Turismo del estado con el objetivo de conservar y difundir el arte culinario de Guanajuato. En la región norte a la señora Virginia González, tejedora de canastas de carrizo y recolectora de insectos comestibles del municipio de Tierra Blanca; con las famosas tantarrias del mezquite se prepara un delicioso mole acompañado de tortillas. Esta región se caracteriza por integrar los frutos nativos en sus platillos, como las cactáceas y sus frutos: garambullos, pitahaya, xoconostle o los conocidos como chilitos o las borrachitas; además se realizan festivales gastronómicos que promueven el uso y cuidado del maíz criollo y la comida tradicional, parte fundamental de la identidad de la región, como los celebrados en Atarjea, Santa Catarina y Victoria. Uno de los platillos que destacan es el preparado con las ricas belluzas o flores del maguey, un sencillo platillo elaborado con cebolla, jitomate y ajo. También destacan las aguas frescas como las que prepara Rosenda García García de San Luis de la Paz, el agua de chilitos, de borrachita o de xoconostle; o el poco común atole de girasol de María Félix Velázquez, que aprovecha esta flor tostándola en el comal.

Un ingrediente muy apreciado es la conocida como raíz de oro, el chilcuague, una raíz endémica de la Sierra Gorda que se usa para sazonar la comida, curar o fermentar el mezcal o aderezar diversos platos. También es apreciada por sus efectos anestésicos y vermífugos. Con esta raíz se preparan deliciosos frijoles y salsas de chile en molcajete, también es un condimiento especial para el famoso caldo de zorra de San José Iturbide, un rico caldo de nopales y chiles. En los postres sobresalen los que incluyen los frutos de la cactáceas como

La cocinera tradicional María del Buen Consejo García elaborando la belluza, un ingrediente muy usual en la gastronomía del estado. Foto: Eduardo Vidaurri.

La cocinera tradicional Elvira Flores Durán reconocida por sus exquisitos platillos dulces. Foto: Eduardo Vidaurri.

el garambullo. Ademira García Luna prepara unos ricos tarugos con azúcar y chile piquín; también se elaboran ricas mermeladas, como la de guamisha, fruto de la biznaga.

En la región Sierra Central, Consuelito Benancio, de Delgado de Abajo, municipio de Comonfort, destaca en la práctica de pintar las tortillas con símbolos religiosos, motivos indígenas o expresión de motivo de festejo familiar o comunitario, y es poseedora de gran conocimiento de su comunidad otomí. En Comonfort se realiza un festival dedicado a preservar las tradiciones y honrar a la de la tortilla ceremonial. Otro de los distintivos gastronómicos del municipio es la fruta de horno, pequeños panes y galletas de trigo cocidos en horno de leña, para acompañar el desayuno o merienda; son muy variados y tienen diversos nombres, como la vaquita, el gaznate –rellenos de atole blanco o rosa–, corona, polvorón, panocha, trocante, volován de picadillo y empanada.

Entre las recetas destaca también el pipián de semilla de calabaza, de María Rita García Morales, o las deliciosas gorditas de cazuela de Alicia Sánchez Capulín, elaboradas con nixtamal, canela en polvo, piloncillo y queso ranchero enchilado. En Comonfort se puede disfrutar de las rebanadas de quiote, la palabra náhuatl significa tallo o brote. Es el tallo que nace en el centro del maguey, se corta en rodajas y se consume masticándolo para extraer el sabor dulce. En esta región, destaca uno de los postres más representativos del estado, los famosos tumbagones de San Miguel de Allende, elaborados con harina, huevo y azúcar, los ingredientes especiales para lograr su espléndida consistencia son el tomate verde y el tequesquite.

En la región los Altos o Lomas Arribeñas, María del Buen Consejo García, quien nos sorprende con su platillo milagroso con propiedades para curar la anemia, el caldo de rata del maguey acompañado de una rica agua de aguacate; es empresaria productora de licores de maguey y piñón, al igual que de una variedad de mermeladas y dulces de cactáceas. En esta región destaca una diversa y extraordinaria gastronomía, como el tradicional caldo capón de xoconostle, muy apreciado en el estado; Rita Cardona Prado elabora un especial platillo de flor de maguey y unos ricos orejones de frutas secas; Maricela Bueno cocina un exquisito mole de olla y una mermelada de nopal; María Aurelia Colchado García tiene una receta única de muéganos de trigo con una miel de piloncillo.

En la región de los Altos, en el municipio de Dolores Hidalgo, se encuentra El Llanito,

una comunidad otomí donde se celebra en julio la Muestra Culinaria Hñahñū (otomí), donde las cocineras del Llanito preparan las tostadas de vitualla, uno de los platillos más representativos de la culinaria dolorense; se prepara con garbanzos, col, jitomates y cebollas, entre otros ingredientes.

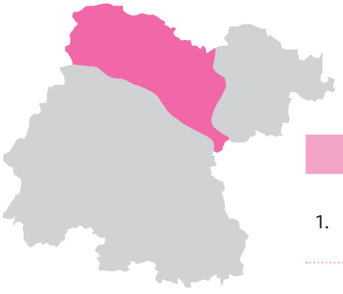
En la región Bajío, Alma Carolina Núñez Pacheco, presidenta de la Asociación Civil Legado de Hidalgo, empresaria de un pequeño taller de costura con sus hermanas; es además congruente en la práctica y con lo que piensa, por eso es la líder de las cocineras tradicionales de la comunidad de Corralejo, municipio de Pénjamo; del mismo municipio Ana María Soto Vargas, con su fonda *El Abuelo*, quien ha viajado a diferentes partes de país y a Madrid con su platillo de las enchiladas Tres Marías. Susana Rodríguez Alfaro ha sido reconocida por su receta llamada "las viejitas", que son las tunas viejas de los nopales, que se cocinan en un caldo con chiles, cebolla y ajo. En esta región del Bajío se puede disfrutar la deliciosa comida tradicional del Pueblo Mágico de Jalpa de Cánovas, en el municipio de Purísima del Rincón, además el conocido caldo de zorra y las patitas de puerco entomatadas. Destaca por su mole de nuez, cultivada en Jalpa, y las distintas variantes de cajetas y ates de membrillo, otro de los frutos representativos de la ciudad. En este lugar se encuentra una de las cocineras tradicionales más reconocidas, doña Cuquita, quien cocina estas deliciosas recetas de gran tradición.

De la región Valles del Sur o Valles Abajeños, Elvira Flores Durán, de la comunidad del Carmen, municipio de Salvatierra, destaca con su dulce los prestiños y sus diversos tamales de cacahuate. El Pueblo Mágico de Salvatierra realiza una muestra gastronómica dedicada a "la larga", un platillo típico de la región que en Salvatierra tiene gran arraigo entre la población. El municipio de Tarimoro destaca por la producción de cacahuate y se ha desarrollado una gastronomía a base de este ingrediente, como el encacachuatado de mole de Elvia Ortega Paredes o los tamales de metate de Elia Ruth Contreras Rosillo. El cacahuate se utiliza también para hacer licores, aguas frescas y atoles.

Además, en los Valles Abajeños se elabora un original caldo de pescado en el también Pueblo Mágico de Yuriria: el caldo michi, de bagre cocido con calabacitas, zanahoria, cebolla, col y jitomate; aromatizado con cilantro y orégano. Michi deriva de la palabra náhuatl *michin*, que significa pescado, Reyna Martínez Ramírez lo prepara en la comunidad de Parangarico.

Es así como tenemos platillos de la cocina tradicional que podemos comer en festivales o bien en los establecimientos de algunos municipios: xoconostle con chile rojo y bistec, poposas, alegrías de amaranto, sopa de vitualla, guisado de papas de campo, capón, triángulos de trigo, corundas, conejo asado en salsa de mango, birria de conejo, tortitas de huauzontle en salsa de pasilla, mole de olla, aporrillado de cecina, caldo de rata, caldillo de corralejo, agua de cacahuate, albóndigas de paloma, tortillas de colores, carne seca de conejo, tamales de garbanzo, caldillo de xoconostle con chicharrón, la gallina empulcada, prestiños, largas de corralejo, viejitas, tortitas de paloma y amaranto, enchiladas Tres Marías, mole de nuez, patitas de cerdo entomatadas, tamales de cacahuate salados, conchitos de maguey al vapor, encacahuatado de mole, tamales de muerto o metate, nopales con chilcuague, mole de tantarria, caldo michi, entre otros. Se pueden degustar en cualquier época del año y atraen el turismo gastronómico al estado.

La oferta culinaria fue el gigante dormido del turismo en Guanajuato, ahora que despertó se ha tenido gran recibimiento, lo cual ha atraído a chefs internacionales a las ferias gastronómicas y ha asegurado el éxito de nuestras cocineras tradicionales, quienes revivieron y dignificaron esa comida cotidiana que hoy nos enorgullecemos en difundir y presumir.



REGIÓN LOS ALTOS O LOMAS ARRIBEÑAS

San José del Torreón, municipio de Ocampo

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. María Martha Méndez Cardona	Sopa de vitualla, guisado de papas de campo y belluza flor de maguey, capón con xoconostle
2. Rita Cardona Prado	Torrejas con miel de maguey y capón, conejo en mole de olla
3. Lidia Ortiz Rangel	Mole estilo Lili
4. Maricela Bueno	Mole de olla

Comunidad Emiliano Zapata, municipio de San Felipe Torres Mochas

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. María del Buen Consejo García García	Caldo de rata de campo, tamales de nopal y agua de aguacate, chonchitos de maguey al vapor
2. Hipólita Espinosa Barrientos	Flor de palma

Comunidad del Llanito, Dolores Hidalgo

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. Gloria Velázquez Sánchez	Sopa de vitualla, tortillas ceremoniales y tortitas de codorniz

Misión de Abajo, Misión de Chichimecas, San Luis de la Paz

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. Dulce María López Ramírez	Aguamiel y pulque para atoles, cocidos y guisos diversos
2. Silvia Ramírez	Atole de miel de maguey
3. Rosenda García García	Rata de campo en xoconostle

REGIÓN SIERRA CENTRAL

San Pedro del Monte, municipio de León

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. María Cruz González V.	Fiambre, gorditas de horno dulces y saladas

Dolores Hidalgo

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. Delia Carrillo Vértiz	Caldo "resucitamuertos"

Comunidad Emiliano Zapata de San Felipe Torres Mochas

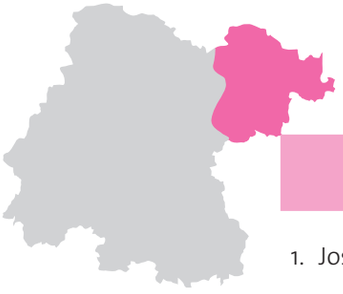
Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. Hipólita Espinosa Barrientos	Conchitos de maguey al vapor y rata magueyera

Comonfort

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer	Comunidad
1. María del Consuelo Benancio Mesita	Agua de pingüica y chile viejo	Neutla
2. María Rita García Morales	Dulces de chilacayote y biznaga	Morales
3. Alicia Sánchez Capulín	Flores de calabaza rellenas de huitlacoche y ropa vieja	Delgado de Abajo

San Miguel de Allende

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. María Guadalupe Emilia Ramírez Agundis	Chile de dedo y tumbagones



REGIÓN SIERRA GORDA

Tierra Blanca

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer	Comunidad o municipio
1. Josefina Roque Félix	Atole de pirul o árbol	Peña Alta
2. María Olvera Santos	Tostadas de raspadura de maguey	Peña Colorada
3. Virginia González Álvarez	Mole de tantarria, atole de pinole de maíz	Cieneguilla
4. María Feliz Velázquez Sánchez	Nopales con chilcuague y agua de biznaga	Peña Blanca
5. Ademira García Luna	Tarugos de garambullo, quelites fritos con queso ranchero	

Santa Catarina

Nombre / Cocinero / Cocinera	Platillo/ Qué comer	Comunidad o municipio
1. Lucila Ramírez Hernández	Flor de garambullo en salsa verde	Santa Rosa
2. Alfredo Lara	Ardilla brincona enchilcaguada	Santa Catarina
3. Crescencia Ramírez	Tantarrias capeadas	Santa Catarina

San Luis de la Paz

Nombre / Cocinero / Cocinera	Platillo/ Qué comer	Comunidad o municipio
1. Lucía Ruiz	Conejo enchilado	Misión de Chichimecas
2. Alfredo Lara	Armadillo en chicharrón	San Luis de la Paz
3. Rosenda García García	Agua de borracha	Chichimecas

Doctor Mora

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. Érika Ríos Cornejo Ortega	Tamal de flor de palma con xoconostle

REGIÓN BAJÍO

Purísima del Rincón

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. María Luisa López Rojas (†)	Mole de nuez y patitas de cerdo entomatadas

Tupátaro, municipio de Cuerámaro

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. Eva Rodríguez Rivas	Garbanzos con nopales

Pénjamo

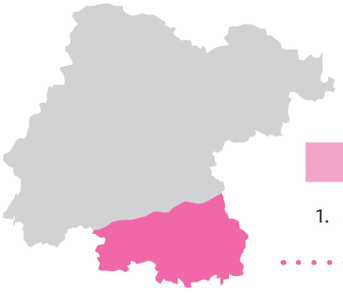
Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer	Comunidad o municipio
1. Susana Núñez Pacheco	Papitas locas	Parador turístico de Corralejo
2. Rocío Núñez Pacheco	Dulce de tomate de hoja	
3. Ana María Soto	Enchiladas Tres Marías	Fonda *El Abuelo* en la cabecera municipal
4. Silvia Mendoza González	Conejo asado, en salsa de mango y de molcajete	Exhacienda de la Calle
5. Mariana de Jesús Ramírez Canchola	Tortitas de huauzontle en salsa de pasilla y pastel de queso con calabaza	Pénjamo
6. Roselia Balver Reyes	Mole de olla y aporrillado de cecina	
7. Alma Carolina Núñez Pacheco	Pavo al tequila, largas de Corralejo y caldillo de Corralejo	Corralejo
8. Susana Rodríguez Alfaro	Viejitas	Pénjamo
9. Alejandra Arrollo Cárdenas	Tortitas de paloma y amaranto	
10. Ana María Soto Vargas	Enchiladas Tres Marías	

Abasolo

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer	Comunidad o municipio
1. Ma. Concepción Cervantes Bran	Poposas y xoconostle con chile rojo y bistec	La Ordeña
2. María Elvia Martínez Vaca	Atole de trigo	San José de Peralta
3. María Esther Villalpando Celio	Huilota o güilota con chile seco	San Cayetano del Carmen

Irapuato

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. Leticia Tavera Flores	Paste de camote



REGIÓN VALLES DEL SUR O VALLES ABAJEÑOS

Coroneo

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. Agustina Bello Núñez	Gallina empulcada

Salvatierra

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer	Comunidad o municipio
1. Elvira Flores Durán	Tamales agrios de cacahuate, corazones de nopal y prestiños	San José del Carmen
2. Eva Hernández Hernández	Tamales de cacahuate dulces y salados	Urireo
3. Judith Medina Maldonado	Tortas de huauzontle	Ojo de Agua de Ballesteros

Yuriria

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer	Comunidad o municipio
1. María Zavala Zavala	Mole de ardilla, mole de huilota	Agua Fría
2. Reyna Martínez Ramírez	Caldo michi	Parangarico

Moroleón

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. Érika Ríos Cornejo Ortega	Costillas en mole verde y olla podrida

Colonia Fuentes, Cortazar

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. Engracia Espitia Pérez	Tamales rayados o borrachos y sopa de col o repollo

Tarimoro

Nombre / Cocinera	Platillo/ Qué comer
1. María Contreras Lule	Muertitos de Tarimoro
2. Elia Ruth Contreras Rosillo	Tamales de muerto o metate y caldo corto
3. Elvia Ortega Paredes	Encacahuatado de mole y lechada de cacahuate

LA CAJETA DE CAMOTE EN EL DÍA DE MUERTOS

Susana Ojeda Orranti

Los guanajuatenses poseen una certeza: aquí se prepara y se come la cajeta de camote, sólo en Guanajuato. La cajeta de camote, vista así como única, como algo propio, a manera de un endemismo culinario, pudiera ser un rasgo que identifica y que autodefine a muchos en cuanto al 'ser guanajuatense'. Este sentimiento de identidad va ligado con una necesidad de pertenencia, de familia y de lograr una continuidad histórica a través de algo que perdure al pasar de los años. La colectividad le ha dado sentido a este elemento culinario como un todo, a manera de constituirse como parte del perfil del ser guanajuatense en el contexto del Día de Muertos, a manera de un emblema identitario. Así que, a menear hasta que la tradición cuaje…

Durante el Día de Muertos en Guanajuato podemos observar cómo la gente lleva cempasúchil, nube, claveles, terciopelo u otras flores al panteón; o encontrar a los niños que llevan agua para los botes de las tumbas en Santa Paula; admirar los arreglos elaborados con la cucharilla; escuchar a los músicos norteños que a veces visitan el panteón. Vemos a los niños que van contentos a comprar alfeñique y alguna cosita de *Halloween*; podemos presenciar los concursos de altares y el cómo cada instancia de gobierno desea lucirse con sus ofrendas; caminando desde el Jardín de la Unión, hacia el Campanero y hacia Embajadoras podemos asombrarnos con el ingenio juvenil para diseñar carteles, esculturas y tapetes con aserrín con algún tema vinculado a la muerte o incluso a problemas sociales de nuestros días. Y vayamos ahora sí a platicar un poco acerca de

Ofrenda guanajuatense en el Día de Muertos, con frutos *calaqui* de la temporada: camote, cacahuate y jícama.
Foto: Susana Orranti.

Venta de frutos y flores de la temporada otoñal, utilizados para cocinar platillos y adornar altares del Día de Muertos.
Foto: Susana Ojeda.

la práctica de la elaboración de la cajeta de camote, la "cajeta de muerto", ¿de qué trata esta discreta pero bien arraigada tradición?

La elaboración de la cajeta no es cosa de uno, son varios los miembros de la familia quienes participan en esta labor; y además no podríamos hablar de una sola receta, bien dijo una señora: "Cada quien tiene una manera muy particular de hacerla".[1] Algunos pondrán la cajeta como parte de la ofrenda. Hay quienes muelen los ingredientes en metate y quienes cernimos los ingredientes a través de un cedazo. Algunos dicen que el cazo de cobre no es tan utilizado porque en estos tiempos está muy caro.

Primero se deben conseguir los ingredientes, esto implica recogerlos si se tiene huerto o sembradíos, lo más común es surtirnos en la tienda de abarrotes, central de abastos o centro comercial. Se eligen las mejores raíces, guayabas, nueces; hay que tener buen ojo al momento de escoger. Cada familia tiene sus creencias en cuanto a qué proveedor es el mejor y en dónde comprar cada ingrediente. Hay quienes prefieren los abarrotes del Pueblito de Rocha y quien pide las nueces a un local del Mercado Hidalgo. La decisión de compra se basa en las creencias familiares, o bien en la confianza al tendero o a la calidad de sus abarrotes. Casi siempre se desconoce si los camotes los traen de Romita, de "San Pancho", de Pastor Ortiz, de Tarandacuao, de Salvatierra o incluso de Silao, no se sabe. Eso sí, la mayoría prefieren al camote blanco para elaborar el dulce, una que otra señora escogerá el naranja, el cual le da otro saborcito y color. En otros tiempos, la distribución del camote en la ciudad era muy diferente, los recuerdos señalan al tianguis que hubo en San Fernando y a la Plaza de Gavira, a la cual, por ejemplo, llegaba el camión a descargar la mercancía.

Ya resuelto este asunto de los ingredientes, se tiene que tener a la mano y en buen estado los utensilios, desde el resistente cazo de cobre o cazuela, las palas de madera, una parrilla o anafre, leña, carbón o gas según sea el caso; cucharones, balanza, platos para vaciar el dulce, entre otros. El cazo de cobre es curado con limón y sal, así queda listo para poder usarse.

Después se debe lavar el camote, quitarle el lodo y las partes malas; luego a cocerlo, y como bien se dice a *tantearle el agua a los camotes*. Cuando estén listos se pelan, se tiene el cuidado de no dejar merma de más. Los camotes se ciernen a fin de dejarlos con mejor consistencia, otras personas prefieren dejarlos tal cual. Esto se hace para quitarle al camote el *ixtle* o la fibra y así lograr la consistencia deseada.

Mientras tanto, se escogen las guayabas, se sacan los pedazos feos o las guayabas malas, se lavan, se muelen, ya sea con licuadora o bien con el metate, lo que se desea es que esté bien molido o bien colado; hay quienes le dejan las semillas y hay quienes se las quitan porque se dice que luego brinca más cuando está en el fuego. A menear ahora sí, con un continuo movimiento de los brazos se acompaña el hervor de la guayaba, poco a poco incorporamos el azúcar hasta que se haga una miel. A algunos les gusta agregar un toque de canela o color rosa a la cajeta.

Luego se le agrega el camote, se sigue meneando y meneando hasta que varias burbujas

1 Entrevista a Luisa Herrera, 2 de noviembre de 2012, UG/Susana Ojeda.

Cazo de cobre donde se elabora la cajeta de camote en sus diferentes recetas, especial para el Día de Muertos.
Foto: Susana Ojeda.

se inflen y se ponchen, suenen y suenen. No hay que dejar de menear porque si no estas burbujas saltan y queman; habrá que estar muy atento para percibir el aroma que emana del cazo. Estará listo cuando se adquiera una consistencia firme, existen varias pruebas de oro, una de ellas es elevar la pala y que la cajeta no se caiga, la otra es cuando al estar meneando ya sea posible ver a través de la mezcla el fondo del cazo, y por último, que muestre un brillo cual si hubiera sido barnizada.

Finalmente, tomar el cazo y vaciar la cajeta en los trastes y cuando se tenga el antojo y se esté rodeado de familiares, se unta la cajeta sobre el pan de azúcar pintado de rosa, el de alegría de colores o mejor aún sobre el pan de anís, considerado como "algo muy de aquí" y si se puede qué mejor que un atole blanco o un champurrado. Si más gente de la familia hizo cajeta, indudablemente las intercambiarán. Si alguien no pudo asistir a la reunión se le guardará en un trastecito para llevárselo luego a su casa. Este consumo no será asunto de un solo día, puede empezar en los últimos días de octubre y acabar hasta la primera semana de noviembre. La comilona no tendrá llenadera.

Camote de Guanajuato, utilizado para la elaboración de la cajeta y como elemento fundamental en los altares del Día de Muertos.
Foto: Susana Ojeda.

LA CAJETA DE CELAYA

José Eduardo Vidaurri Aréchiga

La cajeta de Celaya es un elemento tradicional y representativo de la ciudad. Foto: cortesía de Carmen Ortega Chaurand.

Celaya se fundó el 1 de enero de 1571; su nombre proviene del vasco *Celai* que significa tierra llana, el pastizal, palabra que luego derivó a *Zalay* y *Zalaya,* y finalmente a Celaya. Desde sus orígenes la población se dedicó al cultivo de granos, chile y maguey con el propósito de dotar a las poblaciones mineras de esos importantes insumos.

La región, desde tiempos virreinales, dada la abundancia de agua y pastizales que poseía, fue el asiento de importantes estancias de ganado y en consecuencia se convirtió en una notable productora de leches, tanto de vaca como de cabra. Así fue como se arraigó la práctica de elaborar dulces de leche, entre ellos la magnífica cajeta de leche de cabra de Celaya.

La cajeta de Celaya se ha convertido en un elemento tradicional y representativo de la ciudad y ha alcanzado el reconocimiento nacional e internacional de los consumidores de ese emblemático dulce.

¡A dale y dale!... en cazo de cobre se elabora la cajeta de Celaya.
Foto: cortesía de Carmen Ortega Chaurand.

Uno de los factores que han influido para que la herencia gastronómica de Celaya rebase fronteras es el hecho de que aún hoy día se sigue fabricando con las técnicas tradicionales y de forma artesanal: la leche se quema en grandes cazos que pueden ser de cobre o de acero, una particularidad de este delicioso postre es que en Celaya se utilizó de manera preferencial la leche de cabra.

El dulce de leche quemada, luego de elaborado, ha sido tradicionalmente empacado en un recipiente diferente que fue el que le dio la denominación de cajeta.

La original cajeta de Celaya fue llamada en sus orígenes dulce de cajete de tejamanil, ya que se envasaba en unos cilindros hechos de madera de tejamanil que eran llamados *cajetes*. El popular dulce se vendía, con mucha aceptación, en las dulcerías, en las plazas públicas, en los mercados y en las estaciones del ferrocarril, por lo que pronto fue reconocida popularmente como cajeta.

La producción para la venta al público de la cajeta de leche de cabra de Celaya data del siglo XIX y podemos referir a la fábrica de cajetas y dulces tradicionales La tradicional de Salgado, que comenzó a operar en 1860 y ofrece en la actualidad una variedad de dulces que incorporan la cajeta como ingrediente principal, entre los que podemos citar a las obleas, las glorias, los rollos de guayaba, los jamoncillos, los chiclosos, la crema de cajeta, la cajeta natural, la cajeta envinada y la cajeta de vainilla, entre otros.

Celaya ha tenido, desde sus orígenes, una historia ligada a la buena sazón de los dulces y postres típicos de México, un referente de ello es que hasta la fecha opera en el centro histórico de la Ciudad de México la tradicional Dulcería de Celaya, que abrió sus puertas al público en 1874.

Dulcería de Celaya en el centro histórico de la Ciudad de México, fundada en 1874 en la antigua calle de Plateros, hoy 5 de Mayo.
Foto: Santiago Chaparro.

SELLOS CEREMONIALES

Susana Ojeda Orranti

Sellos de tortillas ceremoniales otomíes.
Foto: Eduardo Vidaurri.

¿De qué trata la práctica otomí de pintar tortillas en diversas comunidades cercanas al río Laja de los municipios de Comonfort, Dolores Hidalgo y San Miguel de Allende?

Pintar e imprimirle a manera de sello una imagen a las tortillas para una festividad es una tradición que siguen algunas familias de comunidades otomíes. Las imágenes son del santo patrono, de la virgen, de animales, de plantas, de astros, entre muchos otros motivos.

Para pintar las tortillas es necesario contar con un molde de mezquite, el cual, según la tradición, es heredado de generación en generación, aunque actualmente se puede mandar a hacer o comprar con los pocos artesanos que quedan en la región.

Una vez que se tienen medio cocidas las tortillas, se colocan sobre el molde de mezquite, el cual de manera anticipada fue impregnado con el pigmento natural de color morado que se obtiene de la planta del mui-

Proceso de pintar el sello con la planta llamada muicle.
Foto :Eduardo Vidaurri.

Sellos para tortilla ceremonial con el águila del escudo nacional.
Foto: Eduardo Vidaurri.

cle, la que es posible encontrar en los márgenes del río Laja. En la tortilla se pinta la figura o imagen del molde en cuestión y se vuelve a colocar en el comal para su completa cocción. De esta manera, la tortilla deja de ser meramente comida cotidiana y se convierte en parte primordial de un ritual, en un alimento ceremonial.

En cada fiesta, las mujeres de la casa se juntan para pintar tortillas, lo que representa una lucha por el mantenimiento de esta tradición y se pone de manifiesto la intención de que perdure la memoria colectiva, así como de fomentar la cohesión e identidad a nivel familiar y comunitario, y saberse otomíes del río Laja.

NIEVES ARTESANALES

Susana Ojeda Orranti

Puesto de fruta al interior del centenario Mercado Hidalgo, en la ciudad de Guanajuato.
Foto: Eduardo Vidaurri.

La inclinación por lo dulce ha prevalecido a lo largo del tiempo en las diferentes culturas. ¿Qué podríamos decir acerca del gusto guanajuatense en lo que se refiere a las nieves y helados? Por lo complejo de las clasificaciones no distinguiremos entre nieves, helados, sorbetes, gelatos u otros. Nos enfocaremos en las nieves artesanales, las cuales son hechas a mano con un gran esfuerzo físico y con ingredientes naturales, a base de agua y utilizando frutas de temporada.

El Bajío se ha caracterizado por sus tierras fértiles para la agricultura y también para la producción frutal; lo cual se ha combinado con su ingenio y talento culinario para crear postres, específicamente nieves. La cultura escrita del periodo novohispano contribuye a que imaginemos la laboriosidad de los platillos dulces que se elaboraban.

En el *Diario del viaje a la Nueva España* Francisco de Ajofrín hace mención del exquisito y delicado dulce que se encuentra de mil géneros

Los originales y deliciosos sabores de las típicas nieves de Dolores Hidalgo. Foto: Adalberto Ríos Lanz.

y se fabrica a base de frutas y raíces del país, así como de productos que han venido de Europa. Cecilia Landa señala que en el Bajío se producían frutas como piña, guayaba, garambullo, ciruela, granada, calabaza, chirimoya, cítricos, melón, manzana, membrillo, naranja, plátano, perón, pera, papaya, sandía, tuna, uva, biznaga, zapote amarillo, blanco y prieto; aguacate, durazno, melocotón, albaricoque y chabacano.

Autorretrato del artista Hermenegildo Bustos. Museo Nacional de Arte (es importante mencionar que dicha obra se ubica en la hipótesis prevista en el último párrafo del artículo 29 de la Ley Federal de Derechos de Autor, es decir, que se encuentra ya en dominio público, por lo que podrá ser utilizada siempre y cuando se dé debido cumplimiento a lo estipulado en el artículo 152 del ordenamiento legal mencionado).

Para ser nevero se requiere ser hábil, pulcro, disciplinado y añadir toques de afecto. El magnífico retratista Hermenegildo Bustos, originario de Purísima del Rincón, entre sus múltiples ocupaciones para sobrevivir fue nevero, vendía nieve de frutas. "Gracias a las anotaciones que el pintor hizo en los márgenes de un Calendario de Galván de 1894, sabemos que además de la pintura ejerció a la vez diversos oficios. En este pequeño almanaque están las anotaciones sobre las cuestiones climáticas, entre ellas la lluvia y las heladas, así como la cantidad de escarcha que recolectaba para elaborar la nieve que vendía".[1] Y entonces nos preguntamos ¿cómo fabricaba helados, nieves o paletas antes del refrigerador eléctrico? En invierno congelaba agua en pencas de maguey, hielo que recogía cuidadosamente, lo acomodaba en un hoyo que había hecho en su casa forrado con pencas y paja; lo apisonaba y lo

1 Fuente: Cultura Iteso.

Nevería Don Marcos en el antiguo barrio de San Juan de Dios, en el municipio de León, fundada en 1920.
Foto: Dany Béjar.

guardaba hasta el verano. La nieve era de frutas que cosechaba en su pequeño huerto y árboles aledaños a su casa".[2]

La tradición de las nieves en México se ha dado tanto en las calles a través de los neveros y sus carritos, como en establecimientos. En algunos barrios todavía se tiene la usanza de los triciclos que pasan por las calles y anuncian con una campana o llaman con una tradicional melodía.

El caso más representativo de nuestro estado es Dolores Hidalgo, en donde un gran número de neveros ofrecen un universo colorido de sabores. Dicho municipio cuenta con algunos neveros con más de 100 años de tradición, que se distinguen por perfeccionar el sabor de las nieves de limón y vainilla y por su originalidad en los nuevos sabores, principalmente a partir de los años ochenta del siglo XX, con frutos de cactáceas como el garambullo, la borrachita de la biznaga y la tuna.

Los dulces conllevan una carga inminente de significados, recuerdos y vínculos familiares. Las nieves pueden ser los postres al finalizar los alimentos o pueden ser la espera al próximo alimento para que ésta no sea tan larga. La permanencia del gusto implica la continuidad del oficio y su trascendencia. Consumir las nieves tradicionales en Guanajuato se relaciona con la intención de convivir en familia, de disfrutar de lo efímero, asociándose también a los momentos gratos y a nuestras plazas favoritas de la ciudad.

Las tradicionales nieves de garrafa.
Foto: Dany Béjar.

2 Raquel Tibol. *Hermenegildo Bustos Pintor de Pueblo,* citado en Xoconostle Food Blog.

PANADERÍA GUANAJUATENSE

Susana Ojeda Orranti

Fruta de horno de Comonfort.
Foto: Dany Béjar.

Panadería La Purísima, en la década de los años cincuenta.
Foto: Francisco Ballesteros Guadarrama.

Si bien somos hijos del maíz, a veces olvidamos que también somos ahijados del trigo. El estado de Guanajuato no es la excepción, el pan se hace presente en la vida cotidiana, así como en contextos festivos: el pan tallado, las acambaritas y los volcanes de Acámbaro; las quesadillas de Valtierrilla y el pan de leche en Salamanca; la fruta de horno en Comonfort, Jaral del Progreso y otros pueblos del Bajío; las roscas de reyes preparadas en la intimidad de cocinas familiares y en las grandes tiendas; el pan y las ofrendas dentro del Corpus Christi en Cortazar; las puchas y la capirotada para Semana Santa, el pan de muerto de anís de Guanajuato y ni qué decir de los *parandes* en las fiestas otomíes.

Para muchos de los guanajuatenseses sigue vigente la tradición de acudir a una pequeña pa-

Canastos para la venta del pan de anís, calle Alhóndiga.
Foto: Susana Ojeda.

nadería, saludar al dependiente, tomar la charola, las pinzas y darle vuelo a la hilacha al antojo culinario, y es que en tiempos de hegemonía económica se hace latente encontrarnos este tipo de resistencias culturales en la vida cotidiana, como en este caso un consumo vinculado a la nostalgia, a los recuerdos de la niñez, a la identidad y a tantos otros sentimientos.

El producto se caracteriza por la ausencia de conservadores, o al menos así se dibuja en el imaginario colectivo, así como por sus formas particulares, nombres de antaño como los condes, chamucos, chorreadas, calzones, ladrillos; y sabores tradicionales remitiéndose al "único sabor a leña", a los "sabores de la infancia", a la "temporada del año".

En la ciudad de Guanajuato, los muertitos de anís son un pan antropomorfo que tiene como ingredientes principales harina de trigo y anís; este último es molido y mezclado con la harina, un punto relevante ya que en la panadería el anís suele usarse sólo en infusión para la creación de la masa. Esta conjunción de características da como resultado que se considere a este pan de muerto fabricado en Guanajuato como algo único.

En la panadería La Rosita, en León, prevalece el trabajo manual, con lo que se conserva así el carácter artesanal y se genera una dinámica muy particular en lo que respecta al horario de venta: de 7:00 a 10:00 de la noche; incluso la salida del pan al expendio no es siempre la misma, pues varía por las limitaciones implícitas en el trabajo manual.

El antojo de cada persona se asocia a una determinada panadería de su localidad, hay nombres como Don Danielito en Pénjamo; La Carmelita en el jardín principal de Comonfort; el Fénix en Celaya; La Fátima en Salamanca; San José en Silao, el Tío Sam y Lirio en Acámbaro; la panadería de los Martínez en San Felipe; La Purísima y La Colmena en San Miguel de Allende; Don Pepe la Borrega y el Buen Pan en Cortazar; también el Buen Pan en Valle de Santiago; Los Fresnos, las panaderías de Barrio Arriba, la de San Juan de Dios con su música guapachosa y La Rosita con su impecable trabajo manual en León. La panadería La Luz, La Tradicional, el

Cajón de los bolillos guanajuateneses de la reconocida panadería La Purísima.
Foto: Dany Béjar.

Los tradicionales panes de dulce en la panadería La Antigua en la ciudad de León, Guanajuato.
Foto: Dany Béjar.

Amasijo de la calle Pavo Real en Marfil, la de Chabelo, La Purísima y sus reconocidos bolillos, Los Ratones y sus famosas conchas, el barrio del Terremoto y su gran tradición; la panadería de Mineral de La Luz, el panadero Javier del Monte y su gran distribución en la Sierra de Santa Rosa y en el municipio de Guanajuato.

Podríamos considerar como algo local y propio de esta región las acambaritas y otros panes de Acámbaro; las rosquillas de Comonfort; las quesadillas de Valtierrilla, Salamanca; el pan de anís y los gusanitos de Guanajuato. Según las estadísticas, los guanajuatenses estamos dentro los cinco estados mexicanos que más consumimos pan. En nuestros días, más allá de las panaderías industriales y tradicionales en el estado, también encontramos las nuevas propuestas con gran calidad, como es la nueva repostería francesa o bien el pan artesanal de caja, pan rústico, con hierbas finas, usando masas madre, harinas extra finas, moldes de fermento y tanta más creación artística expresada en el pan. Aun así ni las panaderías industriales ni las consideradas *gourmet* han logrado que hagamos fila como lo hacemos en los locales de las panaderías tradicionales para adquirir un pan que nos lleve de paseo a la infancia, a la nostalgia de otros tiempos, a la identidad de un barrio.

MEZCAL

Susana Ojeda Orranti

La inmensidad de los campos de agave en Corralejo, Guanajuato.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

El género de plantas agave, del griego 'noble' o 'admirable', fue acuñado en 1753 por el reconocido botánico sueco Carlos Linneo. Dicho género recibe otros nombres: *tocamba* o *akamba*, en purépecha; *uadá* o *guada* en otomí, *doba* en zapoteco, maguey es un préstamo antillano y *mexcalmetl* en náhuatl. Esta última palabra y *mexcalli*, vocablo para denominar un antiguo alimento hecho a base de piñas, perduraron hasta nuestros días pronunciándose en uno de los productos finales del mismo: la bebida destilada del mezcal.

Existen 211 especies de agave en el mundo, de las cuales en México se tienen 159 y son reconocidas por la NOM-070 más de 20 variedades para producir el mezcal. Cada una con su propia historia, tamaño, densidad de fibras y orígenes diferentes genera un mezcal con su particular personalidad y sabor. Orgullosamente en Guanajuato contamos con la especie de agave salmiana.

Mezcal Penca y Piedra, casa mezcalera del municipio de San Felipe Torres Mochas.
Foto: Dany Béjar.

Mezcal curado con chilcuague, este último ingrediente, también conocido como raíz de oro, es muy usado en el noreste del estado para cocinar y como remedio curativo.
Foto: Dany Béjar.

La historia del mezcal en Guanajuato está íntimamente ligada a la historia de la y las haciendas agrícolas y ganaderas que funcionaron como sustento de tal industria. La mayor evidencia de la opulencia de esta productividad económica y bonanza es la hacienda Jaral de Berrio en San Felipe la que, además de trabajar con los toros de lidia, sobresalió en lo agrícola, en lo equino y detonó la producción mezcalera en la zona. Es en este municipio y en San Luis de La Paz, al norte del estado, donde se recibe la denominación de origen del mezcal, gracias a la producción ancestral y tradicional del agave salmiana. Dicha denominación designa un producto originario, con calidad y características obtenidas gracias al medio geográfico.

La diversidad de productores se ha incrementado en los últimos años, ya no son únicamente las familias y los ranchos de tradición, sino que se han integrado cooperativas comunitarias y emprendedores con iniciativas originales. Por lo mismo de las diferencias en sus procesos, es difícil hablar de una sola manera de producir el mezcal. Es esa diversificación la que le da tantos sabores, estilos y variedad a la industria. Comparada con la homogeneización del tequila que se concentra en una sola variedad de agave con un proceso más controlado, en la producción del mezcal se usa gran variedad de técnicas y alambiques, moliendas y reposos.

Recordemos que hay un mundo culinario y de tradición detrás del mezcal: en el norte del estado encontramos las gorditas camperas, las papitas locas, los piñones y una inmensa diversidad de frutos del semidesierto, como los del cardón o cardenche, el garambullo, el xoconostle, las tunas, los chilitos y la borrachita. Uno de los más exóticos deleites es el caldo de rata magueyera que, gracias a su alimentación y a que habita en plantíos de nopales, mezquites y agaves, logra tener un sabor único al paladar... todo esto, acompañado con un caballito de un buen mezcal, es una experiencia inigualable.

Marco Antonio Pompeyo, tabernero del restaurante *La Clave Azul*, sirviendo un mezcal de la Sierra Santa de Rosa en Guanajuato.
Foto: Dany Béjar.

Vino, mezcal, tequila y cerveza

José Eduardo Vidaurri Aréchiga

Rayados de mezcal guanajuatense en una taberna tradicional.
Foto: Gerardo Mendoza Martínez.

En los últimos años, el estado de Guanajuato ha experimentado una efervescencia en la producción de vinos, mezcal, tequila y cerveza, algunas de estas bebidas tienen una añeja tradición en el territorio –como el vino o mezcal– y las otras inician una historia con éxito y buena fortuna.

Ruta del Mezcal

Guanajuato cuenta con la Denominación de Origen para la producción de mezcal en dos municipios: San Felipe y San Luis de la Paz, más recientemente. La historia de la producción de mezcal de San Felipe se remonta a Jaral de Berrio, una antigua hacienda colonial que tiene sus orígenes tempranos en la fundación de una estancia de agricultores a

finales del siglo XVI. La construcción de esta imponente hacienda data de los inicios del siglo XVII.

El antes llamado aguardiente criollo de Jaral se produce en la hacienda desde el año 1764, lo cual lo convierte en uno de los más antiguos de México. Se puede visitar la antigua hacienda de Jaral de Berrio y conocer los vestigios de la primera fábrica de mezcal concluida en 1820 y los diferentes espacios de la gran hacienda rodeada de bellísimos agaves. Actualmente, el *Mezcal Jaral de Berrio* es una marca de prestigio y reconocimiento nacional e internacional, que produce mezcal de agave salmiana de la región, manteniendo el proceso tradicional de molienda con una rueda de piedra: la tahona.

Al contar con la Denominación de Origen, en el municipio de San Felipe se desarrollaron importantes casas productores de mezcal de gran calidad, lo que se debe, en parte, a los magníficos agaves de la región. Como la hacienda mezcalera de San Juan de Arriba y casas como el Mezcal El Carretón, de reciente creación y con un proceso de elaboración artesanal en el Vergel de Guadalupe; la mezcalera Cuanax, productores de maguey salmiana, en la comunidad de Emiliano Zapata. Reconocida por la calidad de su producción es Penca y Piedra, ubicada en Vergel de la Sierra, que ha recibido diversas distinciones. También elaborado en San Felipe, pero distribuido en la ciudad de Celaya, es el *Zauco Mezcal Premium*, una combinación de agaves espadín y salmiana.

En el municipio de San Luis de la Paz se tienen aproximadamente más de 2 mil hectáreas de maguey salmiana silvestre; cuenta también con la hacienda mezcalera de Zamarripa y con una variada producción de mezcal de calidad, como el elaborado en el rancho La Quinta, que presume una historia desde 1874 y conserva procedimientos tradicionales como el molino de tahona y fermentación en tinas de madera.

En el Pueblo Mágico de Mineral de Pozos, se produce el mezcal *Cuanax*, con una combinación de las variedades de salmiana, espadín y papalote.

Se tiene registrado un aproximado de 18 marcas de mezcal en el estado, que además de destacar en la producción, sobresale por la tradición de curar el mezcal con lima o chilcuague, conocidos como los *rayados*, ideales como aperitivos.

Ruta del Vino y la Independencia

La siembra de vid y elaboración del vino en el estado de Guanajuato está estrechamente vinculada a la Independencia Mexicana, al menos en el imaginario guanajuatense que da inicio a esta exitosa historia en el impulso que Miguel Hidalgo y Costilla, Padre de la Patria, dio a los primeros viñedos en el actual Pueblo Mágico de Dolores. Se sabe que don Miguel promovió los viñedos de la región desde su llegada en el

El vino, una añeja y renovada presencia en el estado.
Foto: Gerardo Mendoza Martínez.

Gama de los viñedos de Cuna de Tierra.
Foto: Gerardo Mendoza Martínez.

año 1803. Podemos afirmar que esta región es una tierra fértil para la vid y en ella se producen finos vinos de gran calidad, además, los viñedos del estado se encuentran ubicados en los territorios donde se inició la lucha por la Independencia Nacional.

En Guanajuato se han diseñado cinco rutas del vino donde se encuentran los viñedos del estado, que se ubican en los municipios de Dolores Hidalgo, San Miguel de Allende, Guanajuato, San Felipe, San Francisco del Rincón y Salvatierra. Gracias a la constante promoción y al incansable trabajo en los viñedos, Guanajuato ocupa el 4º lugar nacional en producción de vino al año; además de ello, los viñedos se han convertido en importantes protagonistas del creciente enoturismo, ya que ofrecen visitas guiadas, catas, hospedaje y diversos servicios que brindan una experiencia única.

Ruta 1

Esta ruta abarca los viñedos que están en los alrededores del municipio de León, San Francisco del Rincón y San Felipe. En el muncipio de León, camino hacia la Sierra de Lobos, se encuentra la Vinícola Octágono, que elabora vino artesanal y lo almacena en vasijas de barro. A unos cuantos kilómetros se encuentra el original Hotel El Nidal, también se ofrecen paseos por los alrededores.

En San Francisco del Rincón, en la exhacienda San Lorenzo el Lobo, se ubica el viñedo El Lobo, que produce vino de seis variedades de uva: Red Globe, Tempranillo, Merlot, Syrah, Zinfandel y Malbec. La cava utiliza barricas de roble francés y americano, y se producen ocho etiquetas de vino. En San Felipe, del viñedo Pájaro Azul, se producen los vinos *Guanamé*; es un lugar propicio para el turismo rural.

Ruta 2

En la ciudad de Guanajuato destaca el viñedo Caminos de Vinos, uno de los viñedos más altos del mundo, es parte de un complejo turístico que incluye la exhacienda Jesús María, un hotel con dos restaurantes y espacio para reuniones.

Ruta 3

Esta ruta abarca los viñedos que se encuentran cercanos al Pueblo Mágico de Salvatierra; destacan el viñedo Dos Jacales, donde se realiza una atractiva fiesta de vendimia y se ofrece hospedaje; se cultivan uvas ámbar, rosada y blanca, que producen un vino dulce. Y el viñedo y emparrado Las Maravillas, ubicado en la comunidad de La Quemada, donde se siembran uvas de las especies Flame, Ruby y Palomino, con las cuales se elabora un vino delicioso.

Ruta 4

En la ruta del Pueblo Mágico de Dolores Hidalgo a la ciudad Patrimonio de la Humanidad de San Miguel de Allende, es encuentran los viñedos que dan fama a la región y al estado, herederos de una gran tradición.

El viñedo y bodega Cuna de Tierra es la primera vinícola de Guanajuato con más de 30 hectáreas, a principios de los noventa se plantaron las primeras vides de variedades francesas; las Bodegas Vega Manchón iniciaron su primera vinificación en 2005. Los primeros vinos se comercializaron con la etiqueta Cuna de Tierra Bicentenario, elaborados en 2008 y 2010. Desde entonces la producción ha crecido en calidad, sustentada en formas artesanales de cuidar la viña y elaborar el vino. Cuna de Tierra ha recibido el premio Guanajuato a la Competitividad Turística como Mejor Producto Turístico 2014.

En 2010 se fundó la Vinícola Bernat que elabora vinos de la más alta calidad, cuenta con nueve tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés y americano, cuenta con las varietales como Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah, Cinsault, Sauvignon Blanc, Malbec y Albariño.

El viñedo Santísima Trinidad cuenta con las varietales de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Shiraz (Syrah), Malbec y Carmenere. Este viñedo y los de San Lucas y San Francisco cuentan con un hotel boutique, restaurantes, spas y diversas actividades en sus campos. El viñedo Los Arcángeles es una vinícola familiar, ofrece visitas guiadas y catas de vino, entre otras actividades al aire libre. El viñedo de los Senderos es un modelo de desarrollo sustentable y comunidad de usos mixtos, brinda catas y cuenta con dos restaurantes, spa y un espectacular lago.

Ruta 5

En esta ruta, que abarca los viñedos de San Miguel de Allende hacia el estado de Querétaro, se encuentran: la Bodega Dos Búhos, que tiene más de 50 años de historia, elabora vinos artesanales producidos en un viñedo 100% orgánicos y especiales como el vino anaranjado y vinos elaborados con levaduras nativas; el viñedo San Lucas se ubica en un complejo donde hay un restaurante, un hotel boutique y ofrece catas con maridaje; el viñedo Puente Josefa que fomenta la enología mexicana y el desarrollo regional, tiene una cava subterránea, terraza y un área de cata; la vinícola Toyan, que produce vino orgánico y tiene una cava construida a 14 metros bajo tierra, la más profunda del estado; la vinícola Tres Raíces, que promueve el enoturismo, la gastronomía y el desarrollo local, ofrece catas y recorridos a los viñedos y a la cava subterránea.

Ruta del Tequila

El tequila es la bebida más representativa del país, se elabora con *agave tequilana*, variedad azul; las tierras fértiles del Bajío permiten el cultivo de esta especie, razón por la cual en Guanajuato se cuenta con siete municipios que son reconocidos como Denominación de Origen para cultivar agave azul y producir tequila: Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanímaro, Pénjamo, Purísima del Rincón y Romita.

Barricas de la bodega de tequila *Corralejo*.
Foto: Gerardo Mendoza Martínez.

Sin duda, el tequila más reconocido es el que se poduce en el municipio de Pénjamo; la primera tequilera que puso en el mapa de la producción de tequila a Guanajauto fue la tequilera Corralejo, de prestigio nacional e internacional. La hacienda de Corralejo tiene su origen en una extensión de tierra para cultivo concedida en 1532 por la Corona española; durante el siglo XVIII se construyó la hacienda, que es considerada como el lugar donde nació Miguel Hidalgo y Costilla. En 1996, la hacienda se convirtió en la Tequilera Corralejo, una empresa 100% mexicana que utiliza el agave de la región con procesos de estricto control de calidad en la elaboración del tequila. El tequila *Corralejo* ganó fama, además de su sabor, por su botella azul, que es representativa de la tequilera. Aparte de conocer el proceso de elaboración del tequila y realizar catas, en el Bodegón de la Dolce Vita se puede disfrutar de diversos productos gastronómicos de la región.

También en Pénjamo destaca una casa tequilera que ha ido ganando un lugar privilegiado, la tequilera Real de Pénjamo; una parte importante de su producción es exportada a Estados Unidos y Europa. También sobresale por la elaboración artesanal de sus botellas en cerámica de alta temperatura de la región, produce tequilas blancos y añejados. Se puede visitar la tequilera, realizar una degustación y disfrutar de la explicación del proceso de elaboración del tequila.

La Destiladora Tres Joyas se encuentra en el racho El Coyote, también en el municipio de Pénajamo, en la comunidad de Magallanes, produce tequila de manera artesanal, proceso que se puede conocer. Tiene dos marcas: tequila *Bacabes* y *Orgullo de Pénjamo*.

En el municipio de Huanímaro se elabora un tequila joven llamado *Tequila Huan*i, la empresa fue establecida en 2010, reuniendo a 80 socios productores, es la primera marca colectiva. Ofrecen tequila blanco y añejo.

Cerveza artesanal

La cerveza se ha convertido en una bebida que acompaña a la perfección la gastronomía guanajuatense. En los últimos años se ha fortalecido la producción de cerveza artesanal, lo cual ha permitido que el estado de Guanajuato se posicione como un importante productor. Actualmente existen, aproximadamente, 30 productores en los municipios de León, Guanajuato, San Miguel de Allende, Comonfort, Irapuato, Valle de Santiago, Acámbaro, Moroleón, Celaya, Pueblo Nuevo, Dolores Hidalgo y San Luis de la Paz.

Además de la producción interna, varias de estas cervezas son exportadas, como la cerveza *Libertad*, una de las mejor posicionadas que produce siete estilos de cerveza y embotellan seis (*stout, stout imperial, red ale, session IPA, blonde ale* y *rye IPA*). También destacan como productos de exportación la cerveza *Allende* y la *Chela Libre*, de gran calidad. Otra cerveza bien posicionada es *Mi Pueblito*, un producto gourmet producido en el municipio de Pueblo Nuevo.

Destacan también la cerveza *Barroca* de Irapuato con tres variedades y, por supuesto, la *Genaro Roque*, una cervecería líder en el mercado. La *Embajador*, de Guanajuato, con cinco variedades; Cervecería Pípila, de León, con tres variedades; Juricuicho, de Irapuato, con tres variedades. Además de la cerveza *Calzada, Dos Aves, Alhóndiga* y *Gambusino* de Guanajuato.

En el Pueblo Mágico de Mineral de Pozos se producen dos cervezas artesanales con orginales aplicaciones. La cerveza *Caliche* con las variedades *Belgian Tripel, German Weissbier* y *British Golden Ale*; además de degustar la cerveza ofrece un servicio de spa a base de cerveza. También puedes disfrutar de un spa con la cerveza artesanal *Vopper,* que brinda degustaciones de sus tres cervezas: clara, ámbar y oscura.

Algunas de las excelentes y refrescantes cervezas de Guanajuato.
Foto: Gerardo Mendoza Martínez.

La región norte del estado de Guanajuato destaca por su importante producción de chiles.
En la imagen, un expendio en la ciudad de San Felipe Torres Mochas.
Foto: Eduardo Vidaurri.

INGREDIENTES Y PLATILLOS EN LA GEOGRAFÍA GUANAJUATENSE EN EL SIGLO XXI

José Eduardo Vidaurri Aréchiga

La producción de alimentos en el estado de Guanajuato tiene relación directa con los platillos que se preparan en la entidad, la conexión resulta necesaria en el sentido de que muestra la vigencia de éstos según los productos que se dan en la región.

Tradicionalmente Guanajuato ha sido considerado un estado con alta productividad agropecuaria, más agrícola por la riqueza de sus suelos, sobre todo en la región del Bajío, y menos pecuaria, aunque en ambos casos se han experimentado agudas crisis derivadas casi siempre de periodos prolongados de sequía que devienen en épocas de estiaje; sin embargo, la mayor parte del territorio se considera como el granero de México, por su alta productividad en épocas de buen temporal y de refacción financiera de los agricultores.

Luego del accidentado devenir histórico de la nación mexicana, en el cual Guanajuato tuvo un papel relevante, la recuperación del agro guanajuatense se produjo a partir de la segunda mitad del siglo XX. El sector agrícola del estado acogió tempranamente los adelantos propios de la modernización y se inició una transformación que incluyó la ampliación de la frontera agrícola, el desplazamiento y la sustitución de cultivos, la innovación y un paulatino proceso de diferenciación social.

El estado de Guanajuato mantiene actualmente un buen rango de productividad agrícola, una de las más importantes del país, pues se cultivan alrededor de 70 especies entre las que destacan por su producción frutas y hortalizas, como fresa, pepino, brócoli, coliflor, lechuga, zanaho-

ria, ajo, cebolla y chile verde; también se cultiva industrialmente agave, cebada y maguey pulquero; entre las leguminosas sobresalen el frijol, el garbanzo y la lenteja; cereales como maíz, sorgo, trigo, alfalfa, avena y pastos, además de cacahuate, papa y comino.

Atendiendo al conocimiento de la importante producción agrícola de la entidad se puede trazar un mapa que integre la producción agrícola y los principales guisos que se mantienen vigentes, muestra de la riqueza y la diversidad culinaria del estado. En el recorrido propuesto se destacan los platillos más comunes, populares y tradicionales de cada uno de los 46 municipios de la entidad, mismos que han sido ordenados alfabéticamente. Proporcionaremos al inicio de cada uno brevísimos datos sobre su origen, significado y principales productos para lograr mostrar con claridad la vigente riqueza alimentaria del estado de Guanajuato.

Los platillos se definen como típicos, antojitos, populares, tradicionales y de uso común, el marco de referencia para la selección es la tradición doméstica popular, por lo que no aparecen platillos que hayan sido obtenidos de algún menú o carta de restaurante, apelamos a la información recopilada desde las fuentes esenciales de cada municipio y la complementamos con monografías, recetarios, libros de historia y otras fuentes como artículos de periódicos e información estadística. Como es natural en este tipo de compilaciones, encontramos referencias comunes que nos remiten a platillos repetidos, aunque con sutiles diferencias determinadas por el uso de algunos condimentos específicos o los tiempos de incorporación de unos y otros. Aquí damos testimonio de la geografía gastronómica actual del pueblo guanajuatense:

1. Abasolo

Nombre actual de la población de Cuitzeo, que en lengua purépecha significa "lugar de zorrillos". Se localiza en el sureste del estado y su origen español se ubica en el año de 1529 cuando fue fundado al paso del conquistador Nuño de Guzmán. Su comida principal son los tamales preparados para festividades como la de la Candelaria; la barbacoa, los panes de gran tamaño llamados "pañuelos", que son cuadrados, espolvoreados con azúcar glas y rellenos de mermelada de fresa; también elaboran pan de canela, pan de agua, campechanas y cemas con piloncillo chorreado. Las flautas, que son tacos dorados enrollados, y los tamales de ceniza son populares en el municipio, así como el menudo rojo tatemado.

2. Acámbaro

Localizado en el sur del estado, su nombre de origen purépecha significa "lugar de magueyes"; su fundación se debe a los franciscanos en el año de 1526. Su comida es similar a la de los municipios vecinos con una fuerte influencia purépecha. El municipio es reconocido internacionalmente por la elaboración del "pan de Acámbaro", que logra mantener amplios rangos de conservación, los hay elaborados con leche, con miel de piloncillo, picones y puerquitos, además de las tradicionales acambaritas. Es un importante productor de garbanza, tomate, lechuga, rábano, espinaca, chiles secos como el ancho de guisar, el mulato, el negro, el guajillo o cascabel, el criollo y el pasilla. La producción de dulces es otra importante tradición del municipio y de estos destacan los ates, las cocadas, los jamoncillos y las frutas en almíbar. En las cercanías de la cabecera municipal se localiza Cuitzeo, a las orillas del lago del mismo nombre, de donde se obtiene la "chegua", un pescado de aspecto similar a la mojarra pero con sabor parecido al charal con el que se prepara un extraordinario caldo.

3. Apaseo el Alto

Su origen se remonta a la aldea indígena de Atlayahualco, es vecino del municipio de Apaseo el Grande y es municipio desde 1947. Destaca

Pan de Acámbaro, una tradición de siglos.
Foto: Gerardo Mendoza Martínez.

por la producción de artesanía de alta calidad de madera tallada utilizando la técnica del barroco mexicano. Su gastronomía es similar a la de Apaseo el Grande y destacan también las carnitas, la barbacoa y las nieves de sabores.

4. Apaseo el Grande

Su nombre deriva del vocablo purépecha *Apatzeo,* que significa "lugar de comadrejas"; estuvo habitado desde la época prehispánica y fue reconocido como pueblo de indios en 1538; se localiza en el sudeste de la entidad. Es un importante centro de producción de nopales y, en consecuencia, de una gran variedad de platillos que los utilizan como ingrediente principal e incluso como recipiente para cocinar. Los nopales picados suelen prepararse con chicharrón, camarones, carne deshebrada y pollo. El cabrito a las brasas y los machitos asados son populares en este lugar.

5. Atarjea

Se localiza al noreste de la entidad. Se fundó en 1539 a raíz del descubrimiento de metales preciosos en la zona; su nombre proviene del otomí y significa "donde van a beber agua". Atarjea comparte la cocina de la región y es común la preparación de birria, barbacoa y guisos con xoconostle y piñón, así como de escamoles con nopales, papas, cominos, hierbabuena, chile de árbol, aguacate y quesos.

6. Celaya

Localizado en el sudeste del estado tiene su origen en la fundación que en 1571 hicieron los

El chicharrón, ingrediente característico de los platillos del Bajío, especialmente en la comida típica de los Apaseos.
Foto: Dany Béjar.

La cajeta, golosina de leche quemada que se elabora en Celaya desde los primeros años del siglo XIX junto con una gran variedad de deliciosos dulces de leche, cacahuate, ajonjolí y otros ingredientes de la región. Foto: Dany Béjar.

españoles en el pueblo de *Nat-Tha-Hi*, palabra otomí que significa a "la sombra del árbol"; su nombre actual deriva del vasco *Zelaia,* que significa "tierra plana". La riqueza de sus suelos lo convirtió desde sus orígenes en un importante centro agrícola, fue sede de diversos conventos que contribuyeron a enriquecer la gastronomía en la época colonial. Entre los antojitos que se consumen regularmente figuran los cacahuates en vinagre, las gorditas de masa de maíz, queso y chile. Celaya es conocida como la puerta de oro del Bajío por su riqueza agrícola, ahí se preparan exquisitos buñuelos, conservas de tuna, capulín y chicozapote, y la reconocida cajeta de Celaya elaborada antiguamente con leche de cabra de sabores natural, quemada, envinada, de vainilla y de ron; la cajeta se envasaba en cajetes de madera, con la industrialización se envasa ahora en frascos de vidrio.

Molcajetes de Comonfort, del tradicional barrio de los Remedios, herencia prehispánica que permanece viva entre los artesanos de la región. Foto: Adalberto Ríos Lanz.

7. Comonfort

Ubicado en el sureste de la entidad, tuvo su origen en la población indígena de Chamacuero, que en lengua purépecha significa "lugar que se derrumba"; en 1562 se estableció como poblado español. La producción de duraznos y de otras frutas y verduras distingue al municipio. El consumo de la garbanza verde sin pelar es tradicional y se sazona con limón y chile, además se comen la jícama y el camote enmielado. Elaboran unos panes llamados gaznates rellenos de atole blanco o rosa, pan de frutilla y empanadas de picadillo. En temporada preparan tortitas de garambullo con carne y queso que se sirven capeadas; las gordas (que no gorditas) son de consumo habitual y las hay de diferentes guisados; el rabo de zorra, el tamalón

de acelgas y los nopalitos al pastor son también populares. El municipio es reconocido por la elaboración, en Soria, de molcajetes y metates desde tiempos remotos.

8. Coroneo

Su nombre proviene de la lengua indígena otomí, concretamente de *Corubu-Ec,* que significa "lugar que se rodea", posiblemente por los cerros que rodean a la población; se localiza al extremo sur de la entidad y tiene su origen en 1537 como una fundación para indios otomíes. A la fecha sus habitantes cocinan, preferentemente, en utensilios de barro; entre los platillos más importantes figuran el pozole rojo y el verde, ya sea de codillo o de espinazo, lo acompañan con tostadas, rábanos, orégano, lechuga, cebolla y limón; también cocinan gallina empulcada, mole de metate y barbacoa de borrego con salsa borracha; cuentan con gran variedad de pulques "curados" de guayaba, fresa, piñón, piña y frutas de temporada. También preparan una bebida alcohólica con zumo de membrillo.

9. Cortazar

Localizado en el sur de la entidad, tiene sus orígenes en poblaciones otomíes y mexicas, su antiguo nombre *Amilli* o Amole significa "raíz que hace espuma"; desde el año de 1857 se llama Cortazar en honor a Luis Cortazar y Rábago, militar que proclamó la independencia en la entidad. El lugar fue un importante productor de caña de azúcar, con la que se elaboraba el *Ron del Bajío*; el platillo más popular es el cabrito cocinado primero en vaporera y después frito, se acompaña con frijoles claros refritos, arroz y salsa de molcajete. Es un importante productor de molcajetes y metates, utensilios de molienda en uso desde la época prehispánica elaborados con piedra volcánica de baja porosidad. También preparan el caldo capón de pescado con verduras, hierbas de olor y picante.

El mole de metate de Coroneo, que aún se elabora respetando la tradición de la cocina familiar del Bajío.
Foto: Eduardo Vidaurri.

10. Cuerámaro

Se localiza en el suroeste del estado en las llanuras del Bajío, originalmente fue habitado por chichimecas guamares y guachichiles, y posteriormente por tarascos que le dieron el nombre que significa "lugar de ocotes". Fue convertido en una hacienda en el año de 1543 y es municipio desde 1869. La siembra de maíz,

El *metlatl*, metate o piedra de moler que se utiliza desde épocas prehispánicas en la región Laja-Bajío.
Foto: Eduardo Vidaurri.

En la gastronomía popular del estado de Guanajuato destaca la vitalidad de los encurtidos y las patitas de puerco.
Foto: Eduardo Vidaurri.

garbanzo y trigo es común en la zona; el pozole, las patitas de puerco en vinagre, los tamales, los tacos de suadero, las enchiladas y el ponche con tequila son típicos del lugar. Los garbanzos hervidos en vaporera son comunes para rellenar las gorditas, y las enchiladas se acompañan con papa y frijol bayo refrito.

La dieta de los pobladores del noreste del estado de Guanajuato incluye, desde épocas prehispánicas, el consumo de diversas cactáceas y de sus flores.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

11. Doctor Mora

Municipio creado a partir de la existencia de una población denominada Charcas; su nombre actual es en honor al ideólogo liberal guanajuatense del siglo XIX, José María Luis Mora. El maguey pulquero y la tuna son parte de su geografía y del escudo del municipio, se localiza en el norte de la entidad. Lo más común de su comida es el chicharrón de res consistente en vísceras fritas. El consumo de nopales y xoconostle es también popular.

12. Dolores Hidalgo

Antes de la llegada de los españoles el sitio era conocido como Cocomacán, que significa "lugar donde se cazan tórtolas"; hacia el año de 1568 se inició el poblamiento de la congregación de Nuestra Señora de los Dolores y fue en 1710 cuando se erigió la parroquia de los Dolores. Ahí inició en el año de 1810 el movimiento de Independencia encabezado por el cura Miguel Hidalgo y Costilla, de quien recibe su actual nombre. Se localiza en

Vista parcial de la cocina de la casa de don Miguel Hidalgo y Costilla, en la ciudad de Dolores Hidalgo.
Foto: Eduardo Vidaurri.

la región centro-norte de la entidad. Desde la Colonia es un importante productor de alfarería tradicional, y de legumbres, cereales, olivos y viñedos; también se siembra chile, maíz, frijol, ajo, cebolla y jitomate, entre otras verduras. Entre sus platillos típicos está el chile de chorro relleno de picadillo de res o de queso que se sirve capeado o sin capear y cubierto de caldillo de jitomate, se acompaña con arroz blanco y frijoles. Una de las bebidas tradicionales es el *colonche,* que luego de la destilación se conoce como *copil*. Con la tuna preparan también melcocha y queso de tuna. Las gorditas de migajas son acompañadas con una salsa conocida como pico de gallo, pero lo más popular de Dolores son las nieves de comunes y exóticos sabores como mango, nuez, mamey, membrillo, nopal, queso, elote, cerveza, tequila, pulque, aguacate, pistache, guanábana, cajeta, chicharrón, zapote, camarón, mole, mantecado con nueces y biznaga, y pétalos de flores de San Juan con los que también saborizan los atoles y la capirotada. El agua fresca llamada "lágrimas de la Virgen" se obsequia el Viernes de Dolores y se prepara con betabel, naranja, toronja, plátano, chía y lechuga picada.

13. Guanajuato

Nombre del estado y de la ciudad capital. El término *Quanaxhuato* de origen purépecha significa "lugar montuoso de ranas". No tiene una fecha específica de fundación pero se sabe que el establecimiento de caseríos y haciendas de beneficio se inició alrededor del año de 1548; el arribo de la imagen de la Virgen de Guanajuato en 1557 puede ser considerado un acto fundacional. La ciudad ha sido desde sus orígenes un importante impulsor de la economía; a través de las utilidades de la minería se desarrollaron la agricultura, la ganadería, el comercio, la industria y prácticamente todas las actividades económicas. En épocas de bonanza la población de Guanajuato era afecta al dispendio y la ostentación en todos los sentidos, y al fuerte consumo de frutas, verduras, carne, pulque y vino. Desde la época colonial su fama despertaba el interés de los recién llegados de Europa que deseaban conocer el importante centro minero; la crecida población que en la época colonial rebasó los 100 mil habitantes lo hizo un importante consumidor de productos alimenticios que se daban en el resto de las poblaciones cercanas, de media y larga distancia; como consecuencia de la gran demanda fue necesario

Izquierda: Enchiladas mineras elaboradas con la receta original por doña Lupe, en el famoso callejón del Venado, de la ciudad de Guanajuato.
Foto: Eduardo Vidaurri.

Derecha: Letrero de la famosa doña Lupe y su comida tradicional.
Foto: Eduardo Vidaurri.

construir una impresionante alhóndiga para el almacenamiento de alimentos. El consumo de dulces tradicionales como trompadas, cajetas y charamuscas es común entre la población, así como de té amargo de estafiate, atole de puzcua y zumos de frutas. Los desayunos se componen, regularmente, de huevos fritos o chicharrón; en la comida se acostumbra el caldo de pollo, algún guisado y arroz, además de dulces de biznaga, naranja, tunas, ates y cocadas, entre otros. Las enchiladas mineras han cobrado fama y son reconocidas como el platillo típico del pueblo. La variedad y calidad de panes dulces y salados es amplia. En las festividades tradicionales se consumen gorditas de garbanzo, nopales y otros guisos; el "rabo de zorra" es un plato de abolengo, al igual que la gallina en naranja. Las jícamas con chile, la ensalada de tuna, los chayotes rellenos, la sopa de lentejas, la carne de puerco con verdolagas, el requesón y el jocoque son también típicos. En la sierra de Guanajuato se elaboran conservas y mermeladas de membrillo, tejocote, perón y pera; también se produce mezcal y se prepara cecina, carne asada, chorizo y otros platillos regionales.

14. Huanímaro

Localizado en el sur del estado, su nombre es un vocablo purépecha que significa "lugar donde se tuesta el maíz". Originalmente pertenecía

Maíz tostándose. El consumo de elotes cocidos o asados es común en los pueblos y ciudades de Guanajuato.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

al municipio de Abasolo. La región está rodeada de plantaciones de agaves y otros cultivos. La birria de cabrito previamente enchilada con chile de guisar, ajo, pimienta y clavo de olor se envuelve en penca de maguey y se cuece en horno de leña. Preparan un guisado llamado *achicharronadas* y consumen diversos guisos de nopales, quelites, acelgas y verdolagas. El caldo de res con pescuezo, costilla y chambarete es popular y se complementa con chayote, calabacita, zanahoria, xoconostle, papa, repollo y cilantro, también suelen añadirle arroz rojo o fideo seco. El caldo de espinazo es popular, como lo es también el chicharrón de rancho. El consumo de tés de hierba limón, canela o de hoja de naranja es popular. Las enchiladas se sirven con cecina y se cubren con papa, col y lechuga. El consumo de gorditas de maíz quebrado rellenas de carne de puerco, chile y frijoles son típicas del municipio.

15. Irapuato

Localizado en el centro del estado, tiene su origen en el poblado tarasco *Jiricuato,* que en lengua purépecha significa "lugar de casas bajas". Surgió en la época colonial como estancia de ganado en el año de 1547. En diversas etapas de su historia ha sido uno de los más importantes productores de fresa del mundo; es sede de diversas empresas empacadoras de productos agrícolas. Aquí se consume la breva, una fruta de color verde similar al nopal y a la papa, no tiene semillas y se utiliza para preparar un guisado con el que rellenan gorditas de maíz martajado; las sopas se acompañan con plátano en lugar de pan, como se estila en otros lugares; el mole rojo, las enchiladas y los tamales de cacahuates son comunes, pero los platillos de fresas son el rasgo distintivo del municipio.

16. Jaral del Progreso

Su origen se remonta a un caserío denominado congregación de Jaral de la Cruz en el año de 1590; para 1831 fue trazada su trama por Anselmo Ramírez y en 1863 se constituyó como municipio. Las corundas son su platillo especial, se elaboran tradicionalmente en el mes de julio cuando el maíz está jiloteando, es decir, cuajando o naciendo, la masa se mezcla con sal, sin ceniza y con manteca batida y requemada para que tenga un sabor sutil, luego se extiende sobre la hoja de maíz para que alcance unos 10 cm, se sirve bañada en caldillo de jitomate con chile y chilaca en rajas y se complementa con carne de puerco y queso blanco en tiras. Los dulces de Jaral han ganado prestigio, sobre todo el rollo de guayaba relleno de cajeta y coco; también preparan jamoncillos, cocadas, membrillates, peronates y panes denominados frutas de horno, cubierto con coco o chocolate que se acompañan con atole blanco.

Irapuato ocupa el trecer lugar en la producción nacional de fresa, principalmente para exportación. En la imagen los típicos canastos con fresas que se venden en los caminos del estado.
Foto: Dany Béjar.

En Jaral es fácil reconocer el arraigo de las familias que se dedican a la elaboración de dulces, entre los que destaca el exquisito rollo de guayaba.
Foto:Eduardo Vidaurri.

En Jerécuaro hasta los platillos sencillos como el arroz rojo resultan una sorpresa para el paladar. Foto: Eduardo Vidaurri.

17. Jerécuaro

Población localizada en el sur de la entidad, su nombre proviene de la lengua purépecha y significa "lugar como nido", debido a su ubicación entre dos barrancas. La población se fundó en el año de 1572. En la época actual la población se beneficia de los productos extraídos de la presa Solís, donde abundan carpas que se comen fritas o en caldo con verduras; también en la zona se produce pulque, cemitas de harina de granillo y charamuscas. La comida se acompaña regularmente de arroz rojo con chícharos, zanahorias y calabazas picadas. En la época de Cuaresma y Semana Santa se preparan lentejas, habas, capirotada y torreznos, una variante de las torrejas, aromatizados con clavo y canela. En algunas comunidades como la de Puruagua se elaboran rosquillas de masa de trigo con pulque cocinadas en horno de leña.

18. León

Se fundó el 20 de enero de 1576. Es la ciudad más grande del estado y tiene un millón 436 mil 773 habitantes de acuerdo con el censo de 2010. En la diversidad de su economía destaca el sector industrial de producción de calzado, la atención médica de alta especialidad y la educación superior. Cuenta aún con áreas destinadas a cultivos de camote, papa, chile verde, garbanzo, maíz, cebada, trigo, frijol, cacahuate y alfalfa, aunque se ha orientado con fuerza hacia la terciarización de la economía. En algunas comunidades se produce pulque. El consumo de zumos de frutas como naranja o lima es común. La barbacoa de res o de borrego, la cecina, la carne de puerco en salsa verde o roja, las quesadillas de jugo de carne, los chilaquiles, las enjococadas y los tacos sudados son algunos platillos comunes en el desayuno. La cebadina es una bebida a base de cebada, jamaica y tamarindo que se fermenta en barriles de madera y al servirse se le añade bicarbonato de sodio para lograr ebullición,

El refrescante acompañamiento para las guacamayas o los taquitos de aire de León es, sin duda, la cebadina. Foto: Adalberto Ríos Lanz.

es muy común para favorecer a la digestión. La carne asada es una tradición que se remonta a los años cuarenta del siglo xx con la contratación de futbolistas argentinos en el equipo local. León es una ciudad que cuenta con una gran diversidad de antojitos como las quesadillas fritas, las guacamayas o tortas de chicharrón y los caldos de oso que son una especie de cocteles de fruta con limón, vinagre, chile y queso rallado.

19. Manuel Doblado

Su origen se debe a la fundación de la congregación de San Pedro Piedra Gorda en el año de 1693, luego, en 1899, fue denominado Manuel Doblado en honor a un ilustre patriota. El trigo, el maíz y el sorgo son sus principales cultivos. Su platillo típico es el picadillo de carne de res molida con caldo, se consume también carne de puerco con chile verde acompañada de frijoles de la olla de las variedades flor de mayo o peruano; las enchiladas rojas con cecina son la cena común y se consume un pan dulce llamado chorreadas por ser salpicado con caramelo de piloncillo; el mole de olla con espinazo es el platillo de las fiestas y para la Semana Santa se preparan lentejas, garbanzos, nopales y habas secas. La barbacoa enchilada es popular.

20. Moroleón

Localizado en el sur del estado y fundado en 1775 por José Guzmán López en un terreno conocido como "la Mezquitera", actualmente está conurbado con la ciudad de Uriangato, con quien comparte la vocación por la elaboración de prendas de vestir. La gastronomía es similar a la de Uriangato aunque podemos referir las tostadas de pata de pollo con col, los tacos dorados, la barbacoa, las carnitas y la birria. Se utiliza demasiado el *chilpiquitín* de color amarillo intenso, incluso más que el serrano verde. Su producción agrícola incluye el frijol huamúchil de color rosa, también produce y consume camote que se asa sin piloncillo.

La cecina de comal es uno de los platillos predilectos de los habitantes de Ciudad Manuel Doblado. Foto: Adalberto Ríos Lanz.

21. Ocampo

Ubicado al extremo noreste del estado; tiene su origen en el caserío de San Juan del Vaquero, que era un sitio para el descanso de las diligencias que transitaban por la ruta de la plata, desde el año de 1853 fue llamado Estancia del Vaquero y en 1875 cambió su nombre por el de villa de Ocampo. Destaca en el aspecto agrícola por la siembra del chile húngaro que es grande y amarillo, así como el chile caloro que se usa para ser cocinado en rajas. También producen el poblano, que es un ingrediente común para la elaboración de chiles rellenos capeados que se acompañan con arroz. Es común el consumo de menudo caldoso, carnitas y chicharrón o *durito,* como lo llaman cariñosamente. El clima frío anuncia el inicio del cambio de platillos en la dieta cotidiana, con su arribo se consume frecuentemente caldo de res con garbanzo y guisos de lentejas, nopales con *papas locas* que son adobadas y condimentadas con hierbas de olor. La comida de Semana Santa consiste en tortitas de camarón y tortitas de calabacita. De los postres destaca la capirotada y cuenta con una variedad de panes dulces. Sobresalen las tortas de Ocampo que han cobrado prestigio desde hace unos 40 años, se trata de unas tortas de chorizo con un poco de jitomate que son enviadas a Estados

Unidos para su venta. En Ocampo, que es un municipio con poco más de 20 mil habitantes, se pueden vender en un solo día festivo más de mil 500 tortas.

22. Pénjamo

Su nombre procede del purépecha y significa "lugar de ahuehuetes o sabinos", se localiza en el suroeste del estado, su fundación data de 1542 con el nombre de San Francisco de Pénxamo. Su localización en la zona tequilera del Bajío lo hace un importante productor de agave *tequilana Weber*, por lo que es destacado fabricante de tequila blanco, joven y reposado. El tequila es el primer producto mexicano legalmente reconocido en todo el mundo. Pénjamo recibió la denominación de origen en 1974 junto con algunas regiones de los vecinos estados de Michoacán, Nayarit y Jalisco. Entre los platillos tradicionales figuran las carnitas de puerco, el cerdo enchilado en barbacoa cocido en leña, las enchiladas de pollo, el pozole rojo y las tostadas.

Pénjamo, después de Jalisco, fue el primero en obtener denominación de origen para la elaboración de tequila; en la actualidad opera un circuito del tequila en la región. En esta imagen el señor Javier Arroyo Solís, fundador del tequila Real de Pénjamo.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

23. Pueblo Nuevo

En la época prehispánica se le denominó Mastonde, que en lengua purépecha significa "lugar entre dos ríos". Se localiza en el centro sur del estado y su origen como población española se remonta al año de 1540. Su gastronomía se caracteriza por la elaboración de una gran variedad de tamales, preparados especialmente para la celebración de la Candelaria, también se consumen gorditas y quesadillas, barbacoa enchilada de res y de chivo, el caldo de pollo y el bistec con chile.

24. Purísima del Rincón

Se localiza al oeste del estado, su fundación fue en el año de 1603 con el nombre de San Juan del Bosque y en 1649 se le denominó Nuestra Señora de la Limpia Concepción; en 1834 fue llamado Purísima del Rincón y en 1954 Purísima de Bustos, en honor al célebre pintor Hermenegildo Bustos. Produce mucha naranja, membrillo, nuez y otros granos como maíz y frijol, comparte elementos culinarios con su vecino San Francisco del Rincón.

25. Romita

No existen datos sobre su origen debido a que los archivos se perdieron durante la Revolución mexicana, pero se sabe que desde el año de 1553 había un caserío en la zona que en 1832 ya era un pequeño pueblo, se localiza en el centro oeste de la entidad. Es un municipio agrícola con alta producción de trigo, maíz, frijol, chile y papa. Los guisados de carne de puerco con chile, la tortilla y el frijol son los principales alimentos. Los lugareños han denominado a un pajarillo más oscuro que el gorrión "tortillas con chile" porque su grito o cántico se parece a esas palabras.

26. Salamanca

Sus pobladores originales estaban asentados en una aldea denominada *Xidoo* que en lengua otomí significa "lugar de tepetate". Los españo-

Guanajuato produce miles de toneladas de nopal al año, con las que se elaboran, nieves, tortillas, cosméticos y una gran variedad de guisados; destaca la comunidad de Valtierrilla. Foto: Eduardo Vidaurri.

les fundaron en 1603 la villa de Salamanca, que originalmente fue tierra para el asentamiento de estancias ganaderas. Es un importante centro agrícola e industrial, ya que en 1950 se instaló la refinería Antonio M. Amor, importante procesadora de petroquímicos. Las enchiladas rojas acompañadas de cecina o de longaniza, los encurtidos de brócoli, zanahoria, nopal, cebolla, chile y patitas de puerco son algunos de los platillos típicos. El arribo de trabajadores petroleros provenientes de las regiones costeras avivó el gusto por el consumo de productos del mar como caldos y sopas de pescado, ceviches, coctele s de ostión, pulpo, jaiba, camarón, entre otros. Los huevos revueltos con diversos ingredientes y las gorditas son comunes para el desayuno; la nieve de pasta y el fiambre son platos populares además de la diversidad de platillos preparados con nopales en la comunidad de Valtierrilla, denominada capital mundial del nopal.

27. Salvatierra

Población fundada en el viejo Guatzindeo (lugar de hermosa vegetación), como lo llamaban los indígenas purépechas que habitaban la zona. En 1664 se le concedió el título de ciudad con el nombre de San Andrés de Salvatierra. Actualmente se mantiene vivo el colorido mercado de naranjas, piñas, mangos, guayabas, entre las que destacan la rosa, la peruana y la de algodón; también se vende maíz morado, nopales, lentejas, garbanza, calabazas, cacahuates, tomate verde, amarillo y morado. Por la variedad de frutas es posible disfrutar de aguas frescas todo el año. Los platillos típicos son la barbacoa y el montalayo que es la panza del chivo rellena de vísceras enchiladas con guajillos, cebolla, ajo y hierbas de olor. Se venden verduras encurtidas llamadas localmente *infurtidos* y los hay de nopales, de brócoli, de papa en trozos, pepino, zanahoria, ajo, cebolla, jícama, rábano y chiles güeros. Otro platillo tradicional son las "largas", tortillas grandes y gruesas de maíz rellenas de diversos guisados como chicharrón, nopal con queso, papa con chorizo, carne de puerco o frijoles refritos. También hay gorditas de maíz blanco quebrado con salsa roja y verde. La nieve o helado de bote es popular y se elabora artesanalmente. En las comunidades se comen los buñuelos de rodilla con miel de

La gastronomía salvaterrense incluye, entre lo más destacado, tamales, atoles y buñuelos.
Foto: Dany Béjar.

piloncillo, el atole de puzcua y los "*prestiños*", que son gorditas de trigo amasadas con leche y sal que se fríen con manteca y se reposan en miel de piloncillo.

28. San Diego de la Unión

Localizado en el norte de la entidad, sus orígenes se remontan al año de 1719 cuando se fundó el pueblo del Bizcocho, en 1875 se le otorgó la categoría de villa con el nombre de San Diego de la Unión. Su producción agrícola se concentra en el maíz, frijol, chile verde y alfalfa, mientras que en la sierra de San Juan se produce mucho piñón de las variedades rosa, canario y blanco. *La borrachita*, que es un capullo de biznaga, se consume aderezada con limón y chile; son comunes la capirotada y las torrejas. De sus guisos destacan las albóndigas de nopales con caldo de camarón seco; los tacos, la birria y la barbacoa son también populares. La vitualla de garbanzos es un platillo utilizado en las bodas y tornabodas, los frijoles sin machacar revueltos con mole y acompañados con salsa de xoconostles es también de uso regular, pero el alimento más reconocido es el pan bizcocho –como su antiguo nombre– y el licor de tuna.

29. San Felipe

Localizado al norte del estado, su origen se remonta al año de 1562 cuando en un paraje conocido como Ojos Zarcos, los españoles fundaron la villa de San Felipe. Centro agrícola y ganadero que produce maíz, frijol, chile, papa, membrillo, guayaba, uva, tejocote y mamey. Los platillos más populares son el caldo de res, el menudo, la sopa aguada de fideo con chorizo, la carne de puerco con chile serrano y tomate verde o jitomate rojo. Las gorditas con nopales, frijoles, carne deshebrada, papa o chorizo son típicas al igual que las enchiladas con pollo, queso, frijol o papas. La barbacoa de borrego en blanco cocida en horno de tierra es usual para las fiestas; los raspados de tamarindo, piña, limón y otras frutas son comunes. En Navidad se consumen tamales pintados de colores rosa, amarillo y verde, entre los postres predomina el arroz con leche. En San Felipe se localiza la hacienda de Jaral de Berrios donde se produce desde 1764 un vino mezcal de agave, es significativo porque se trata de una de las primeras licencias para destilar vinos y licores. En la actualidad sólo siete estados lo pueden producir, uno de ellos es Guanajuato. La variedad de agave que se utiliza para el mezcal Jaral es la *salmiana* y su calidad es reconocida internacionalmente

30. San Francisco del Rincón

Fundado en el año de 1613 como república de indios, es un importante centro agrícola que produce maíz, frijol y trigo; es reconocido como un importante productor de sombreros de palma desde la época colonial y desde la mitad del siglo XX es productor de calzado formal y de zapatos tenis. Sus platillos típicos son los tacos de aire (dorados sin nada adentro) y los pambazos, que son panes adobados fritos y rellenos de algún guisado como papa y longaniza. Las sopas de pasta secas con trozos de puerco enmolados y las carnitas son también ampliamente consumidas, los chilacayotes almibarados y las compotas de frutas son sus principales postres.

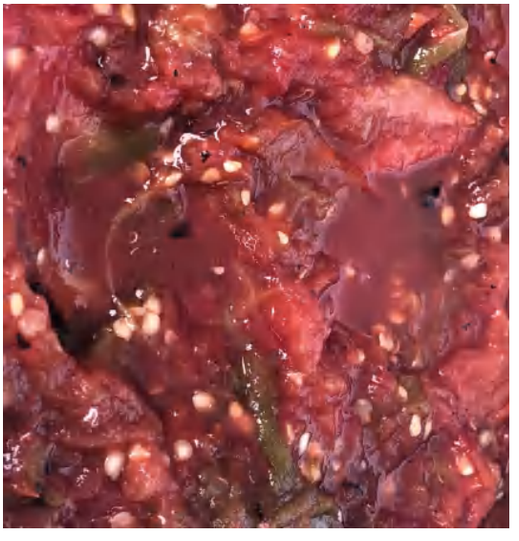
31. San José Iturbide

Originalmente conocido como congregación de Casas Viejas fundada en el año de 1754, desde 1859 se le denomina San José Iturbide. El antojito típico es la "guajolota" consistente en un pambazo elaborado con bolillo relleno de biznaga, papa, queso blanco, zanahoria, lechuga y chicharrón o carne deshebrada o picadillo y bañado en salsa de chile. Las gorditas de migajas rellenas de diferentes guisos, los chiles rellenos, las habas verdes en caldo, el agua de chía y las nieves son populares. Algunos ingredientes de uso temporal son la flor de cucharilla o erizo, las calabacitas con sus flores, los garambullos, la vaina de mezquite para preparar agua y su tronco para asar carnes, así como el quiote que es el bohordo floral del maguey.

32. San Luis de la Paz

Se localiza en el noreste del estado, es conocido también como la Nación Chichimeca; su origen data del año de 1552, cuando se fundó como villa protectora el día de San Luis de Francia y por la firma del tratado de paz entre españoles e indígenas. Es un importante productor de chiles de muchas variedades, mismos que se preparan rellenos; la pierna de cerdo adobada con chile ancho y el bistec con salsa de chile cascabel son platillos populares. En las festividades del pueblo, el 25 de agosto, se preparan enchiladas, gorditas, tacos de barbacoa, carnitas, tamales, gelatinas, pepitorias, muéganos, dulces de calabaza y jamoncillos. El aguamiel es de uso extendido y se utiliza para elaborar pulque y salsas borrachas; el quiote y las flores amarillas del maguey son igualmente populares.

Tamales de rajas, de queso y carne, un imperdible de San Luis de la Paz. Foto: Gerardo Mendoza Martínez.



La salsa borracha de Guanajuato, de consistencia espesa y martajada, integra xoconostles, ajo, chile guajillo, cebolla y cilantro; es común para acompañar una gran variedad de platillos. Foto: Eduardo Vidaurri.

33. San Miguel de Allende

Localizado en el centro-norte de la entidad, tiene su origen en el año de 1542 luego de que fray Juan de San Miguel fundara la población. En la actualidad el turismo tiene un destacado papel en la economía del municipio. El consumo de café, atole de puzcua o de pinole y té es habitual, así como el atole de tostadas elaborado con tortillas tostadas en el comal, molidas en metate y combinadas con agua; el almuerzo suele integrarse de sopa de fideo guisada con chile ancho, la elaboración de salsa picante martajada o de molcajete es común y se consume con tortillas largas; el "gallo", guiso caldoso de xoconostle con papas, cebolla, cilantro, tomate verde, nopales, ajo y chile pasilla o serrano pasado o *xiure* como le llaman y que es acompañado con frijoles de la olla y tortillas; el frijol martajado con piedra tequesquite que se cuece con masa, chile cascabel y epazote es también popular; el mole de chile ancho y guajillo es de uso regular como los tamales de masa martajada; las "gorditas de hormiguero" elaboradas con leche, pintadas de rojo y aderezadas con piloncillo es otro platillo popular. En Navidad se prepara el xoconostle con carne picada de res o de pollo y papa, el atole de hojas de cacao es también común. San Miguel es un municipio que produce uvas, higos, naranjas, toronjas, tejocotes, chayotes, granadas, guayabas, manzanas y membrillos; es un importante centro de concentración artesanal y de diversos dulces típicos de la región.

34. Santa Catarina

Se fundó en 1547 y se localiza en el noreste del estado. La vegetación predominante de la zona son las cactáceas; los nopales son preparados en pico de gallo, en chile rojo, con carne de puerco, en escabeche, en mermelada, asados y de otras formas; las carnitas y el chicharrón son platos de uso corriente. En el mes de abril se consumen *tantarrias* que son gusanos del árbol de mezquite, mismos que luego de ser curados en cal son asados y aderezados con sal y limón, se consumen en tacos con salsa de

En los últimos años, la producción de vino en los municipios de Guanajuato ha cobrado relevancia por su magnífica calidad y su gran sabor.
Foto: Dany Béjar.

chile rojo y huevo. La flor de sábila la preparan a la manera de las flores de calabaza, en sopas y asadas. Beben atoles de miel de maguey y de pirul, además de pulque natural y colonche, comen frijoles negros molidos con hojas de aguacate y tunas blancas con nopales y chile ancho que no es picante. Los platillos más exóticos son los elaborados con carne de ardilla, de víbora, de conejo y liebre que se acompañan con salsa de molcajete. El cuitlacoche es común al igual que la "bucha", que es el corazón de una especie de cactus, también se consume abundantemente el quiote, principalmente por parte de los niños debido a su dulce sabor.

35. Santa Cruz de Juventino Rosas

Se localiza en el centro de la entidad. Su origen se remonta a la hacienda de Comontuoso, fundada en el año de 1717, y desde 1939 recibe el nombre de Santa Cruz de Juventino Rosas, además de la categoría de municipio. Es reconocido por su tradición herbolaria y la práctica de la brujería, es también un importante centro de producción agrícola. De su comida destacan la birria, las carnitas y las gorditas de nopales y la carne de puerco con chile.

36. Santiago Maravatío

Localizado en el sur de la entidad. Originalmente fue una congregación de familias chichimecas y en el año de 1540 recibió su cédula de fundación como pueblo; su nombre se deriva del apóstol Santiago que llevaron los españoles y de la palabra purépecha *Maravatío,* que significa "lugar precioso". El platillo más popular son las "largas", también los huevos revueltos con chile y ejotes acompañados de frijoles de la olla, la moronga de puerco elaborada con cáscaras de naranja o de lima, los tacos dorados rellenos de picadillo y el menudo rojo preparado con chile guajillo. Son populares también las albóndigas de carne de res molida con hierbabuena y ajo en caldillo de jitomate con chile chipotle y arroz rojo con chícharo, papa y zanahoria. Consumen como en casi todo el estado el platillo denominado "gallo", un potaje de xoconostle complementado con pollo o pescado. La vitualla o guiso de garbanzo es común y la región es altamente productiva de chiles poblanos que son denominados "para rellenar", con picadillo, pollo deshebrado, frijoles, arroz, queso blanco o de cabra elaborados en las comunidades del municipio; los chiles se sirven capeados y bañados en caldillo de jitomate.

El huitlacoche o cuitlacoche figura como uno de los más sofisticados ingredientes de la cocina tradicional guanajuatense, es común encontrarlo en los improvisados puestos callejeros de todo el estado.
Foto: Eduardo Vidaurri.

La carne de puerco con chile es un platillo clásico de la cocina ranchera y popular del Bajío, se sirve tanto en el desayuno como en la comida y cena.
Foto: Eduardo Vidaurri.

La *vitualla* es un guisado tradicional elaborado a base de garbanzo, zanahoria y col; se disfruta, principalmente, en las fiestas populares, en tostadas o en plato.
Foto: Eduardo Vidaurri.

37. Silao

Localizado en el noroeste del estado, tiene su origen en un viejo poblado otomí llamado Tzinacua, que significa "lugar de humaredas"; su fundación española data de 1537 y pronto se convirtió en un centro ganadero que producía mulas para la ciudad de Guanajuato, también es un importante productor de alimentos desde la Colonia, se producen en abundancia sandías, jícamas y limas, símbolo y orgullo de la ciudad. El caldo de res o viejo puchero es reconocido por su calidad, los taquitos de Silao son otro platillo popular.

Detalle del grabado *Limas de Silao*, del artista plástico Francisco Patlán.
Foto: Eduardo Vidaurri.

38. Tarandacuao

Se localiza en el sur de la entidad. Su nombre de origen purépecha significa "lugar por donde entra el agua", fue fundado por indios tarascos en 1612. En este municipio se preparan durante la Semana Santa tortitas de camarón seco con nopales en salsa de chile guajillo (cascabel), mismas que son acompañadas con tortillas de maíz blanco, colorado y negro. Son reconocidos los tamales de ceniza que se envuelven en hojas verdes de milpa o de carrizo; también preparan *uchepos* envueltos en hojas frescas de elote, que acompañan con atoles de

puzcua, blanco o de diferentes sabores. Los pambazos de papa, picadillo o chorizo son comunes, así como los caldos de pollo y de res, las sincronizadas de queso y las aguas frescas de horchata, jamaica y alfalfa. Cuentan con una gran variedad de panes dulces y salados o de agua. La región es fértil en el cultivo de cacahuates del paso, de cáscara dura y de dos semillas, situación que permite la preparación de panochas, una variante de las gorditas elaboradas a base de cacahuate tostado y piloncillo derretido. Producen y consumen mucho chayote, jitomate, zanahoria, tomate verde y camote. El camote se asolea, se tapa, se lava, se hornea y se come solo con sal o azúcar espolvoreada. El mole de metate con canela, almendra, chocolate y ajonjolí es un plato común en las celebraciones familiares.

39. Tarimoro

Población fundada en 1563, su nombre de origen purépecha significa "lugar de sauces", se localiza en el sur de la entidad. Durante la época colonial y el siglo XIX era un pueblo de paso por donde los mercaderes traficaban, en el buen sentido, trigo, maíz, aguacate, cebolla, col, zanahoria y otros productos agrícolas. Tarimoro era famoso por las posadas que daban albergue a los comerciantes viajeros que degustaban antojitos y guisados con base de frijol, garbanzo y arroz. Es actualmente un importante centro productor de cacahuate, camote, maíz, caña de azúcar, chile y garbanzo.

40. Tierra Blanca

Se fundó en 1536 con el nombre de Santo Tomás de Tierra Blanca, se localiza al noreste del estado, justo en el área limítrofe de los antiguos territorios chichimecas y otomíes. En el municipio es posible encontrar cactáceas gigantes de más de dos metros de altura y con una edad estimada en 500 años. La diversidad de ritos es amplia debido a la presencia de comunidades de origen chichimeca y otomí. El cabrito

Tarimoro, Guanajuato, sobresale en la producción nacional de cacahuate, ingrediente que se ha convertido en la base de múltiples platillos, como encurtidos, tamales, moles, nieves, aguas frescas, garapiñados, mazapanes y licores.
Foto: Dany Béjar.

preparado con azafrán y garbanzo molido es común en las celebraciones religiosas. Cuenta con nopales de las variedades duraznillo, cuija, caposhoto, chapileña, tapona, camuesa, corazón, entre otras, mismas que son aprovechadas para preparar diferentes guisos y por las propiedades curativas que tiene cada uno de ellas. Los guisos de xoconostle son también comunes así como la elaboración de panes en forma de rosa para el día de la Santa Cruz.

41. Uriangato

Población del sur de la entidad con actividad desde la época de florecimiento de la cultura Chupícuaro; estuvo habitada por chichimecas, otomíes y purépechas o tarascos, de ahí su nombre, que en lengua purépecha significa "donde el sol se pone levantado". Actualmente forma una zona metropolitana junto con la ciudad de Moroleón. En 1549 fue fundada por los españoles con el nombre de San Miguel Uriangato. Su principal actividad económica, desde la época colonial, es la elaboración de prendas de vestir, situación que no desmerece sus delicias culinarias como las frutas "cristalizadas", como higo, limón, piña, calabaza, chilacayote y camote; producen también rollo

La fruta cristalizada es una reminiscencia de las técnicas de conservación de alimentos que se mantiene viva en diversos municipios de Guanajuato.
Foto: Dany Béjar.

de guayaba relleno de durazno, membrillo o nuez. Durante la Semana Santa se venden cocos frescos, tortitas de camarón seco con nopales y carpa dorada con chile piquín y limón. Las nieves de bote gozan de merecido prestigio y se preparan de queso, mamey, cajeta, mango, beso de ángel (tequila con cereza), piña con coco, fresa, melón, vainilla, chocolate, limón, nuez y tequila. También se elabora mole a base de chiles guajillo, ancho, pasilla y mulato, con ajonjolí, cacahuate, almendra, canela, plátano macho, cebolla, ajo, tortilla tostada y bolillo dorado.

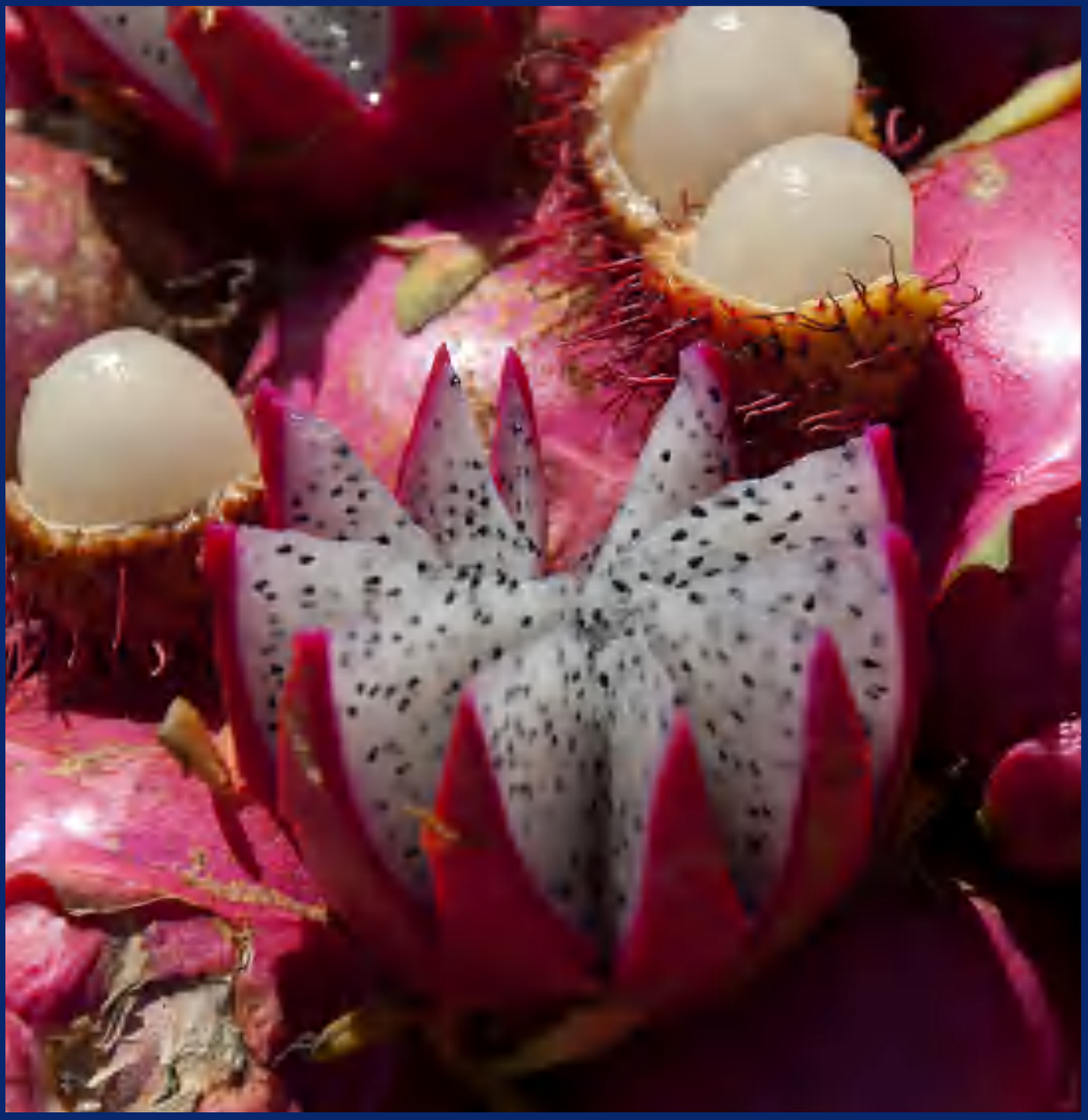
42. Valle de Santiago

Localizado en el sur del estado, tiene su origen en el lugar llamado antiguamente Kamenbarhu o Camémbaro, vocablo purépecha que significa "lugar del ajenjo o estafiate", la artemisia mexicana. Su fundación española data de 1607. En Valle se elaboran tamales de cacahuate con queso, piloncillo, chile rojo o nata con piloncillo, los que se cocinan en hornos de leña; la calabaza en horno es su platillo distintivo, al igual que la calabaza en tacha; los tacos de masa de maíz con chile verde y queso que se preparan como si fueran tamales; la barbacoa, el cabrito, el menudo, las carnitas, el chicharrón y el mole de guajolote son guisos que se expenden comúnmente en sus mercados. La agricultura de Valle de Santiago es pródiga en producción de brócoli, coliflor, apio, lechuga y acelga, productos famosos por el enorme tamaño que alcanzan debido al alto nivel de minerales que contiene la tierra de esa región volcánica. Las quesadillas, una gran variedad de galletas y de alfajores de crema y coco son populares en el municipio.

43. Victoria

Se localiza al noreste de la entidad. Su nombre antiguo era San Juan Bautista de Xichú de

La calabaza en tacha es un platillo tradicional en la temporada de otoño e invierno. La calabaza de castilla se cuece y endulza con piloncillo y canela; se vende en puestos callejeros por las noches.
Foto: Dany Béjar.



La pitahaya es un fruto que abunda en el semidesierto guanajuatense. Es muy utilizada en la elaboración de aguas frescas y nieves, además de consumirse como fruta de temporada.
Foto: Eduardo Vidaurri.

La sopa de fideo seco es una pasta muy utilizada por los trabajadores del campo del fértil Bajío guanajuatense; en la región su consumo se remonta al siglo XVIII. Foto: Eduardo Vidaurri.

Indios. Su fundación española data de 1580 y es desde 1947 que se le llama Victoria. El pulque es la bebida tradicional del municipio; para las fiestas familiares se prepara mole, barbacoa de borrego con consomé, carnitas, frijoles y arroz rojo. El Día de Muertos se elaboran unos tamales llamados "huaraches" de chile con queso o piloncillo. Para almorzar se estila la carne de puerco con chile y nopales o costillas picosas de puerco en orégano; las gorditas de horno y las empanadas son comunes ya que casi todas las casas tienen una chimenea que llaman *chacuaco*. Preparan diversos guisos con xoconostle ya que la región es conocida como el gran tunal; el atole de miel de pirul es típico de la zona; para la Semana Santa preparan agua fresca llamada *charape*, que se elabora con piloncillo, pulque y plátano. El cultivo de manzana es propicio por el clima, al igual que el de cerezas e higos, también hay pitahaya.

44. Villagrán

Población fundada en 1721, su nombre se debe al insurgente Julián de Villagrán. Su escudo contiene una espiga de maíz y una de trigo, bases de la actividad económica y de la alimentación del lugar. De su comida destaca la preparada para las celebraciones del Corpus Christi y de la Purísima Concepción; para la ocasión se preparan tamales de queso y de carne de puerco, diversos panes con formas de animales y atoles. En las celebraciones familiares se acostumbran las carnitas, el mole, la barbacoa de borrego, de res o de cabrito; el arroz rojo y el fideo seco. Es común el consumo de carne de puerco con chile rojo o verde y el de camote enmielado al horno acompañado con leche.

45. Xichú

Se fundó en 1585 con la idea de crear un fuerte para resistir las embestidas de los chichimecas. Su nombre deriva de *Maxichú,* que en chichimeca significa "la hermandad de mi abuela". Se localiza en el extremo noreste, en la Reserva de la Biósfera de la Sierra Gorda. Al revisar las monografías, todas hacían referencia a que el pulque es la bebida tradicional de Xichú. El consumo de los *chibeles* o flores de sábila tostadas en el comal es común en la zona; se prepara un caldo de carne seca que denominan *tasajo*, puede ser rojo o blanco y es acompañado con verduras y sazonado con camote de azafrán; otra modalidad de cocinar la carne seca es cortarla gruesa, salarla, secarla por un mes y luego guisarla. Xichú es una especie de paraíso tropical por la abundancia de vegetación en una

La raíz de chilcuague o raíz de oro es un ingrediente que se utiliza como condimiento para platillos como los nopales, los frijoles, las salsas y algunas sopas, dotándolos de un sutil sabor que adormece ligeramente el paladar. También es muy usado para curar mezcal, al que se le atribuyen propiedades medicinales. Foto: Eduardo Vidaurri.

región semidesértica, por tal razón abundan los mangos, limones reales, ciruela amarilla, guayaba, naranja, pitahaya, aguacate y nueces; se cultiva garbanzo, maíz, haba y frijol; también se produce queso de tuna. Probablemente el ingrediente más exótico, no sólo de Xichú sino de toda la entidad, es la raíz de *chilcuague* (chilhuaje, chilguaje) que se utiliza para sazonar la comida de la sierra y curar o fermentar el mezcal o aderezar diversos platos, una de sus cualidades es la de abrir las papilas gustativas; es ampliamente apreciada por sus efectos anestésicos y vermífugos, en la actualidad se encuentra en peligro de extinción, por lo que se han tomado medidas para su conservación.

46. Yuriria

Fundado en 1540, debe su nombre al vocablo purépecha *yuririhapúndaro,* que significa "lugar del lago de sangre"; se localiza a orillas de la laguna de Yuriria. Su ubicación favorece naturalmente el consumo de productos de la laguna, como los charales, con los que se elaboran unos originales tamales; carpas fritas y mojarras; el caldo *michi* de pescado es común, al igual que las *chofitas* (carpas pequeñas), los tacos de cabeza, de bistec y de tripa. Como botana se consumen charales con sal, limón y chile. La barbacoa es un platillo común y se acompaña con frijoles flor de junio; las enchiladas rojas con bistec y queso son populares para cenar.

La alegría de la vida.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

LA GASTRONOMÍA DE GUANAJUATO: DE LA CALLE A LA MESA

José N. Iturriaga

Para abrir boca, establezcamos un punto de partida.

A diferencia de algunas grandes cocinas del mundo, en México la llamada, alta cocina, abreva y se nutre de la cocina popular tradicional. De hecho, nuestra auténtica cocina es la que ostentan los mercados, las fondas, las esquinas, los zaguanes, las banquetas; de muchas maneras es la cocina de nuestras abuelas. Otra cosa muy diferente son las nuevas tendencias de cocina de autor, cocina fusión y *nouvelle cuisine,* aunque sean a base de ingredientes mexicanos y con técnicas culinarias locales.

La especialidad de la casa: el mole.
Foto: Dany Béjar.

Para escoger: diferentes colores y tamaños.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Valga como ejemplo el mole, que es el platillo festivo más popular que existe. Cada provincia tiene sus variantes, a veces cada pueblo, y no sería exagerado decir que cada señora tiene su propia receta. Las bodas, los XV años, las fiestas patronales y otros eventos populares relevantes rurales o de barrios urbanos se celebran de manera indispensable con un mole. Incluso, cuando se quiere calificar a un mole muy bien hecho, se dice que parece *mole de pueblo*. Pues bien: los más elegantes y sofisticados restaurantes mexicanos (en México, París, Nueva York, Río de Janeiro, Sidney o donde estén) tienen obligadamente como una especialidad al mole. Igualmente, las más exclusivas comidas de encopetados invitados, si son almuerzos pueden incluir como platillo principal un mole hecho en casa. No se trata de exotismos étnicos o de curiosidades ocasionales: es cotidiano que nuestra alta cocina se adorne suntuosa con los platillos de la cocina popular.

No es casualidad que en 2010 la Unesco –la más alta autoridad cultural del planeta– haya declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad a la cocina tradicional mexicana.

Todo lo anterior quiere decir que en México no es fácil establecer una frontera precisa o definitiva entre "cocina de la calle" y auténtica

alta cocina mexicana (dejando de lado las nuevas tendencias mencionadas). Podemos comer unas chalupas colocadas sobre un papel de estraza, de pie y tomándolas con los dedos ante el anafre de una señora afuera del atrio de una iglesia, o podemos degustarlas con cubiertos y manteles largos en el más privilegiado restaurante de la localidad.

Se ha puesto de moda en el mundo hablar de la *street food* (cocina de la calle) y hay establecimientos que así la ofrecen, con ese nombre en inglés, aunque se trate de países donde se habla otro idioma; lo hacen como un atractivo más bien turístico, pero por lo general solo se trata de un truco mercadotécnico y no es realmente lo que come el pueblo de ese lugar en la vía pública.

En cambio, en el caso de México, por las razones mencionadas, sí puede hablarse de una cierta *street food* hasta en los más aristocráticos restaurantes de cocina mexicana. Baste mencionar ni más ni menos que a las tortillas, absolutamente imprescindibles lo mismo en esa clase de establecimientos privilegiados que en las fondas donde sirven comidas corridas. Me provocan una sonrisa burlona algunos restaurantes de postín que pintan sus tortillas de colores para darles –según ellos– cierta diferenciación *chic* ante la tortilla "normal" blanca o amarilla; las hacen rojas con jamaica, o verdes con cilantro, o anaranjadas con axiote, y así por el estilo. Mucho más auténticos se ven cuando ofrecen tortillas azules o moradas porque provienen de maíz de esas tonalidades.

Otra consideración importante sería que la "cultura del antojito" es, en buena medida, el eje de la alimentación popular en México. Y más aún: ningún estrato social es ajeno a esos platillos sin plato, que podríamos considerar informales (aunque a veces constituyan todo un banquete en forma e impliquen trabajosas complejidades culinarias).

También es importante destacar que, aunque hay algunas gastronomías regionales de mayor fama que otras, lo cierto es que la variada y exquisita cocina mexicana, sin excepción de regiones, tiene exponentes de la mayor relevancia. Todas las entidades que forman nuestra

En cualquier puesto un taco de nopales.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

La tradición a través del comal.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

De Guanajuato, las enchiladas mineras.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

nación tienen sus particularidades y delicias y son varios los factores que determinan las diferencias culinarias de una región a otra: en primer lugar, el entorno ecológico, la biodiversidad, los vegetales y animales propios de cada lugar. De manera que los hábitos alimenticios y culinarios están ajustados a los productos de la naturaleza que se encuentran más al alcance de la mano. Otros factores que inciden en las variantes gastronómicas regionales son culturales, correspondientes a los respectivos pueblos indígenas y mestizos de cada lugar.

Mas entremos en materia con las *enchiladas mineras* propias de Guanajuato: son coloradas, de chile guajillo, y se acompañan con una pieza de pollo frita en manteca de puerco y guarnición de papas y zanahorias asimismo fritas, con rodajas de cebolla cruda encima y queso espolvoreado. Como la cocina guanajuatense tiene características que comparten otras entidades del Bajío, esta delicia tiene primas en Michoacán llamadas *enchiladas placeras* y también en Querétaro y en San Luis Potosí con el apelativo de *queretanas* y *potosinas*.

En la ciudad de Guanajuato hay un atractivo gastronómico poco usual en el resto del país: las notables tortas de carnitas de cerdo que preparan en su mercado principal con bolillos riquísimos, un pan característico muy similar al *pan de agua* poblano y a otro de Mérida; se condimenta la torta con *pico de gallo* (de jitomate y cebolla picados) y chiles en vinagre, cuyo resultado es todo un suculento platillo. Son tan típicos esos puestos de tortas que, si alguien desea las carnitas en taco, debe comprar

La torta de carnitas de cerdo.
Foto: Dany Béjar.

Puesto de comida en el Mercado Hidalgo, en la ciudad de Guanajuato.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

sus propias tortillas. Muchas personas piden sus tortas de maciza, otras más selectas comen de costilla (con esa grasita pegada a la carne, ya deshuesada) y los conocedores van tras de la nana (el útero de la puerca) o el buche, que es el estómago. En todo caso, debe pedirse que se ponga a la torta un pedazo de cuerito dorado.

Por cierto, que el edificio de ese mercado es metálico, igual que otros que propició Porfirio Díaz acordes con el afrancesamiento imperante (justo de esa época es también la Torre Eiffel), mercados que aún vemos en Toluca, Puebla y Zacatecas, aunque con otros usos.

Quizá las *guacamayas* de León derivaron de las tortas de carnitas mencionadas. Ahora son un platillo típico de esa ciudad famosa por su industria zapatera y peletera en general. La *guacamaya* es también un bolillo, pero relleno con chicharrón de puerco y cueritos encurtidos, y se les pone salsa, limón y sal. La salsa tiene sus secretos: a un *pico de gallo* (con jitomate, cebolla, cilantro y chile serrano picados) se le integra una salsa cocinada de jitomate, cebolla, ajo y chile de árbol. A nadie sorprende en León que por sus calles circulen triciclos acondicionados con una vitrina para preparar las *guacamayas*. Otros vendedores portan todos los ingredientes en una caja que cuelgan del cuello o en una canasta que colocan sobre patas de madera que abren como tijera. El ingenio leonense ha producido variantes de *guacamayas* con un taco dorado de "aire" (o sea la pura tortilla), de picadillo o de requesón, agregado a todo lo demás.

Una torta muy de León es la *guacamaya*.
Foto: Dany Béjar.

Para chuparse los dedos, la tostada de pata.
Foto: Dany Béjar.

En la capital guanajuatense, en un callejón de acceso a la recoleta plaza de San Fernando, se ubica desde hace más de medio siglo un carrito donde expenden tostadas de pata, de cueritos y de oreja de puerco en vinagreta; tres generaciones han trabajado para deleite de los peatones de la bella ciudad. Le agregan a las tostadas salsa de chile de árbol y limón. Todas son deliciosas, pero las de oreja son textualmente extraordinarias.

Tamales de ceniza, agrios, tamal de muerto, acelgas con queso... en fin, de dulce, chile y de manteca son siempre bienvenidos.
Foto: Dany Béjar.

En Acámbaro y en otras poblaciones elaboran los llamados *tamales de ceniza*; se envuelven en hojas de carrizo, que les dan un sabor especial. Estos tamales son neutros y suelen servirse al lado de un mole verde, de puerco o de res.

En Apaseo el Alto acostumbran comer el *tamal de muerto,* que se elabora con maíz azul. Quizás se llama así por ese color. La masa azulosa se adereza con sal y piloncillo. Por lo general es pequeño y se rellena con una especie de pasta a base de queso y chile ancho.

En algunos lugares todavía se elaboran *tamales agrios* en hoja de mazorca y con capas intermedias de salsa roja. En la ribera guanajuatense del lago de Cuitzeo, justo en el pueblo de Iramuco, se consiguen unos tamales de *chegua*, que es un pescado al que se atribuyen poderes afrodisíacos.

En la ciudad de Guanajuato venden por las mañanas unos tamalitos de acelgas con queso, otros de salsa verde con queso y también de salsa roja con carne. En otros lugares se consiguen tamales de maíz azul con garbanzos guisados.

Una versión suculenta –más casera que callejera– es el *tamalón de acelga*, preparado en un gran rollo, como *niño envuelto*, que se sirve en rebanadas.

Por supuesto que los pozoles, blancos o rojos de chile guajillo– según la usanza de cada localidad–, son característicos de Guanajuato y de casi todo México, amén de muchas variantes locales. Mas conviene destacar una modalidad de algunos pueblos del estado: los pozoles verdes, no de pepita de calabaza, sino de otros ingredientes que dan ese color al caldo. Hay uno a base de chile poblano y tomates, además puede llevar epazote y en ocasiones se le adiciona cilantro molido.

Los clásicos esquites de elote blanco hervido, con epazote, servidos con limón y chile piquín, han evolucionado mucho por la gran demanda que tienen, y así ya hay en la ciudad de Guanajuato y en otras poblaciones nuevas

Del náhuatl *elotl*. El elote lo comemos asado o hervido, con chile, queso y mantequilla, de cualquier forma es uno de los platillos nacionales.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Con chile, maíz y carne, el pozole rojo.
Foto: Dany Béjar.

Un tentempié popular son los cacahuates y la garbanza (garbanzos frescos en su vaina).
Foto: Dany Béjar.

versiones: de elote amarillo hervido (que es ligeramente dulce) y otros, a escoger de ambos colores, pero ¡fritos! Y además hay esquites verdes, por contener chile poblano, y esquites rojos, por el color del chile de árbol que se les pone. Y, por si fuera poco, también hay unos esquites manchados de puntos negros, pues están elaborados con elotes asados y luego desgranados y hechos esquite. Como se puede ver, ya es todo un mundo "esquisito".

En varios carritos de la propia capital estatal venden garbanza, como le llaman a los garbanzos frescos, todavía en su vaina, que cuecen con sal y ofrecen en bolsitas. Son ricos, seguramente muy saludables y además entretenidos, pues hay que estarlos sacando de uno en uno de su largo envoltorio natural.

Hay también allí unas gorditas *sui generis* de consumo muy extendido: a una tortilla pequeñita se le dan cuatro pellizcos equidistantes que le levantan la orilla, quedando como cazuelita con el borde cual holán; nada más se le agrega papa cocida y salsa.

De vuelta en León y otras localidades, se ha extendido un extravagante consumo –sobre todo entre los niños y jóvenes– que tiene pocos años de existir. Me refiero a bolsitas de *doritos*, que no son más que totopos de maíz (aunque en Estados Unidos les llaman *nachos* o *tortilla chips*) y por ello los bautizaron como *dorilocos*: se preparan en un platito desechable o en la misma bolsita abierta por completo, agregándoles varios ingredientes, a escoger entre todos estos, aunque hay quienes le ponen el conjunto: cueritos de puerco encurtidos, jícamas y pepinos en cubitos, zanahoria rallada, cacahuates, chamoy líquido, limón, salsa picante de botella y chile piquín en polvo; también pueden incluir cebolla y chile serrano picados, granos de elote, trozos de salchicha, salsas inglesa o *maggi*, queso rallado y como se puede ver, todo lo que se les ocurra. Ocasionalmente, en lugar de doritos, la base puede ser de churrumáis, fritos, rancheritos o tostis.

No toda la gente tiene presente que además de las clásicas "Tres Huastecas", en Ve-

Los famosos *dorilocos*, que son totopos de maíz. Foto: Dany Béjar.

racruz, San Luis Potosí e Hidalgo, hay otras pequeñas regiones huastecas en Puebla, Querétaro, Guanajuato y Tamaulipas. Esto es cierto, si atendemos a lo que señalan los antropólogos: Huasteca es donde se canta huapango y se come *zacahuil*, y ciertamente hay un rincón guanajuatense en el noreste del estado que cubre esos requisitos, destacadamente el poblado de Xichú. Ya sabemos que el *zacahuil* es un tamal de muy grandes dimensiones, hasta de más de un metro de largo, guisado como la barbacoa en forma subterránea o en horno de piedra o adobe y que llega a contener hasta un cerdo completo, destazado. Una vez preparada la masa de maíz –que no va molida, sino *martajada* en pequeñísimos gránulos– se coloca en hojas de plátano o de *papatla* dentro de un recipiente hecho a propósito y se rellena con el animal en trozos previamente adobado con salsa colorada de chiles secos y así se mete al horno. A veces se sustituye el cerdo por varias gallinas y guajolotes y otras veces se mezclan ambos animales, insólita combinación de mamífero con ave.

Echemos ahora un vistazo a los dulces populares en Guanajuato.

El arraigo por los tamales es tan profundo en el apetito popular, que el tamal motiva otros alimentos. Así, en Salamanca hacen unos dulces miniatura a base de pasta de semilla de calabaza que representan variadas figuras y, entre ellas, ollitas de tamales, de unos cinco centímetros de alto, ennegrecidas en su base

***Anisitas*, botellitas de anís.** Foto: Dany Béjar.

Izquierda: Los dulces en miniatura y de diferentes figuras son típicos de Guanajuato.
Foto: Dany Béjar.

Derecha: De manera artesanal se elabora la cajeta de Celaya.
Foto: cortesía de Carmen Ortega Chaurand.

por el hollín y adentro llevan tamales milimétricos envueltos en supuestas hojas de mazorca, pero todo de pasta de semilla de calabaza.

No se puede hablar de Celaya sin mencionar sus prestigiadas cajetas de leche de cabra (envinadas, *quemadas* o de vainilla). Y esas cajetas dan lugar, a su vez, a otros dulces que las utilizan como ingrediente, las obleas, por ejemplo.

Y ubicados ya por ese rumbo, debe aludirse a las fresas con crema que preparan en Irapuato y también en otros lugares y en caminos muy transitados, resultado de la producción privilegiada de esa fruta en el estado, sobre todo en la región irapuatense, y de la fina ganadería lechera de la entidad. Desde luego, también se venden fresas cristalizadas y en mermelada y hasta con chocolate o con chile.

Además, durante la época de las cosechas, así como se venden las típicas canastas cilíndricas de fresas a la orilla de las carreteras, igual se ofrecen tunas en otro tipo peculiar de canastas. Ciertamente no son nuevas las nopa-

De Irapuato, las fresas.
Foto: Dany Béjar.

leras en Guanajuato. En 1846, el viajero inglés George F. Ruxton escribía en su diario, cuando cabalgaba de Querétaro hacia Celaya y se encontraba cerca de Apaseo el Grande:

> En el camino se alineaban magueyes y nopales, estos últimos con fruta. Los indígenas recogen las tunas con largas varas que tienen un tenedor en la punta. Cerca de cada villa y a veces a grandes distancias, se ven mujeres y niñas bajo un árbol con enormes montones de esta fruta que puede comerse al quitársele las espinas. He visto a nuestros mozos comerse pirámides de tunas de noventa centímetros de alto en el tiempo en que yo fumaba un puro. La fruta tiene mucho jugo y se dice que es saludable y nutritiva. Siempre llevo un cuchillo y un tenedor entre mis cosas y así podía clavar el tenedor en una tuna que hallara sobre el camino y comerla mientras viajaba, para satisfacer mi sed cuando no había pulque.[1]

Un dulce característico de la capital son las *charamuscas* con formas de momias, elaboradas a base de piloncillo; las más finas pueden llevar leche, nueces, cacahuates, trocitos de frutos secos y coco. Es obvio que se hacen figuras de momias como un "recuerdo" del panteón de Guanajuato, cuyo contenido mineral del suelo hace que muchos cadáveres no se desintegren, sino que se momifiquen (los visitantes a ese concurrido y tétrico sitio turístico a veces ignoran que no se trata, en la mayoría de los casos, de cuerpos antiguos, sino bastante recientes, sepultados en las últimas décadas sin derecho a perpetuidad, evidentemente por razones económicas; cuando se exhuman y nadie los reclama, pasan al museo del cementerio). Las *charamuscas* de momias suelen estar vestidas de charro o aparecer acostadas dentro de su ataúd; algunas son mujeres con chongos y trenzas. También modelan con la misma pasta representaciones de calaveras, asimismo, unas barritas largas para chupar y otros como pequeños cojincitos llamados *trompadas*.

La tuna es la fruta del desierto.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Otros dulces típicos de Guanajuato son los *tumbagones* de San Miguel de Allende, de origen francés; son una especie de tubo muy delgado cual italiano canelón, como buñuelo enrollado, de pasta de trigo preparada con sabores de naranja agria, anís y canela y agregada azúcar glas. Están huecos, son quebradizos y no suelen llevar relleno.

Renombradas son las nieves de Dolores Hidalgo, llamadas también *sorbetes*. Además de muchos sabores de frutas, algunos poco comunes como el garambullo y el aguacate, la clásica *borrachita* y otros sabores usuales. Se han desarrollado novedades muy exóticas como las

1 George F. Ruxton. *Aventuras en México*, El Caballito, México, 1985, p. 85.

Las nieves y los sorbetes de frutas de agua o crema son típicos de Guanajuato.
Foto: Dany Béjar.

nieves de miel de abeja, de nopal y ¡hasta de coctel de camarones o pulpo, de chicharrón, de chile relleno, de frijoles negros, de mole, de cerveza y de *gansito*!

A propósito de nieves, leamos lo que el diplomático estadounidense Joel R. Poinsett escribía en 1822, en la ciudad de Guanajuato: "A nuestro regreso a la ciudad fuimos invitados a compartir un agasajo que se nos había preparado. Los helados estaban tan bien hechos y los había en no menor variedad de lo que hubiera visto jamás en Italia".[2]

Como en otros estados del Bajío y de México, en Guanajuato también hacen deliciosos jamoncillos de leche, rollos de guayaba, ates, cocadas, higos endulzados, frutas cristalizadas, alfeñiques, chiclosos, palanquetas, garapiñados, natillas y otros dulces típicos, la mayoría de vetusta filiación española.

No podemos omitir al pan de Acámbaro, pueblo de fama por su tradicional panificación artesanal. Se venden *pan de agua*, *pan de leche*, *picones*, *acambaritas*, *puerquitos* con chispas de chocolate, *tallados*, *rancheros* y mucho más. En otros sitios, en los Días de Muertos venden *muertitos*, un pan con forma de cuerpo con los brazos cruzados.

Pasemos de la calle a la mesa para mencionar ahora –y rescatar aquí– una extraordinaria ensalada de raigambre celayense, hoy totalmente desaparecida. Es la única que conocemos que en sí misma es un platillo en forma, ciertamente elaborado, no un acompañamiento. Se llama *ensalada de Corpus Christie* porque allá por el día de Corpus es cuando coinciden en el mercado todos sus variados ingredientes estacionales. Esta ensalada es de abundancia frutal y de verdura, como los rebosantes huacales característicos de ese día asignado al Santísimo Sacramento. Esta exquisita receta, ciertamente muy rara, es una ensalada salada, no un tutifruti, y ella es el eje del banquete, como ya lo destacamos. Sus ingredientes son (todos en un volumen igual): dientes de elote tierno cocidos, calabazas cocidas en cuadritos, chícharos cocidos, pepinos crudos pelados en cubitos (sin semillas, solo se usa la pulpa maciza), aguacates pelados en pedazos un poco más grandes

2 Joel R.Poinsett. *Notas sobre México*, Jus,México, 1950, p. 232.

para que no se deshagan, peras peladas en cuadros, duraznos frescos pelados, asimismo, en cuadros, capulines, jugo de limón (no vinagre), aceite de oliva al gusto (debe gustar mucho) y suficiente sal, sin regatear. Todo se revuelve, sin batirse. Esta es una de esas recetas sorpresivas que no es posible imaginar a qué saben, hasta que se prueban. Es algo riquísimo e insólito.

Asimismo, de Celaya es el extraordinario *entomatado verde de res* condimentado con piloncillo, canela, clavo, pimienta entera y chiles chipotles adobados.

También en esa ciudad acostumbraban una exquisita receta de tacos de nata: las tortillas apenas pasadas por aceite hirviendo, se rellenan con ese manjar lácteo previamente revuelto con cebolla cruda finamente picada, con sal; se acomodan los tacos en un platón refractario y se cubren con rajas de cuaresmeños guisadas en jitomate con tiritas de cebolla; se hornean levemente, solo para calentar muy bien el conjunto.

De Dolores es el *rabo de zorra*, un caldo de res con cebolla, cilantro y xoconostle. Y en varias partes del estado hacían el *pato al lodo*. Con un día de anticipación, el pato se limpia sin quitarle las plumas; se destripa y escurre su sangre. Al día siguiente se lava muy bien, rellenándolo con hierbas de olor y de xoconostles pelados, picados y sin semillas. Se pone a freír un ajo junto con una cebolla fileteada, chile verde picado y sal al gusto; esto se agrega al relleno del pato. Con lodo se forma una bola, cuidando que el pato quede en el centro de ella y se cuece entre brasas de leña por espacio de dos o tres horas; luego se deja enfriar un poco y se le da un fuerte golpe en el centro de la bola, con lo cual queda al descubierto la carne del pato, cocida y muy apetitosa y, además, desprovista de plumas, ya que se adhieren al lodo cuando está cocido.

Para seguir mostrando que no solo mis gustos callejeros imperan en este texto, debo resaltar que los atractivos turísticos del estado de Guanajuato y, sobre todo de su capital (y asimismo la pujanza económica de León y otras ciudades), han propiciado la creación de notables restoranes de alta categoría gastronómica.

Para mezcal, el de Guanajuato.
Foto: Dany Béjar.

En el Virreinato, Miguel Hidalgo y Costilla cultivó las vides para uvas y vinos en Dolores Hidalgo.
Foto: Dany Béjar.

Cabe citar el caso ejemplar de *Casa Mercedes* en la propia Guanajuato. Allí son memorables una crema de frijol con chicharrón, asimismo hecho crema, un pollo rostizado con pipián –de sofisticada tecnología– y un chile colorado relleno de queso con salsa blanca. Otro ejemplo distinguido es el *Puscua* en la misma ciudad, sitio emblemático con sus aplaudidas creaciones, entre ellas un chile ancho relleno de chilaquiles y molletes de nata, una birria de lengua de res y unos rollitos con cajeta casera.

Pasemos ahora a las más populares bebidas guanajuatenses, aludiendo en primer lugar al tequila (nadie se sobresalte; terminen de leer el párrafo). El tequila es el más famoso de nuestros mezcales a nivel mundial (pues se trata precisamente de eso: tequila es un mezcalo destilado de agave, en este caso de *tequilana Weber* o *agave azul*). La denominación de origen nos remite de manera necesaria a Jalisco y en particular al municipio de Tequila, aunque poca gente sabe que la norma oficial que establece esa denominación fija la zona de producción en todo el estado de Jalisco (sus 125 municipios), pero también en 30 municipios de Michoacán, seis de Guanajuato, ocho de Nayarit y hasta ¡11 de Tamaulipas! Algunos de los más renombrados tequilas de México son de la hacienda de Corralejo, en Pénjamo, Guanajuato, donde nació el padre Hidalgo.

Pero hablando de los demás mezcales –los mezcales por antonomasia–, debe decirse que en el país hay más de 20 diferentes, según la clase de agave de la que provienen; uno de los mejores mezcales de México se elabora en Guanajuato, por el rumbo de Jaral de Berrio, donde hay una notable hacienda que fue del famoso marqués de Berrio.

Es sabido que Miguel Hidalgo y Costilla no acataba la prohibición virreinal para cultivar vides en la Nueva España y, gracias a ello, a él debemos no solo la iniciación del movimiento de Independencia, sino que hasta hoy en día haya uvas y vino en Dolores. En las afueras de esa histórica población, una casa vinícola elabora vinos de los más cotizados de México e incluso compiten con los de otros países.

En 1822, el estadounidense Poinsettya escribía que "en las cercanías de Dolores la viña se da bien" y que era de los pocos lugares del país donde se cultivaba más allá de meros jardines.[3]

Pero antes que mezcales y vinos de uva tenemos desde la época prehispánica al omnipresente pulque, fermento de la savia del maguey. Sorprende que un anglosajón, el británico Ruxton, a quien ya conocimos páginas atrás, en 1846 afirmara, de seguro exagerando (y confundiendo el nombre de Apaseo el Grande):

> Ese día atravesamos El Paseo, un simpático lugar situado en medio del lodo y rodeado por plantaciones de magueyes. Las casas estaban todas sin ventanas y sus habitantes, muchos de ellos indígenas, parecían no tener más ocupación que hacer pulque y bebérselo. En una casa que tenía en la puerta el usual signo de la hoja de maguey, tomé un deli-

3 *Ibid*., p. 206.

De cebada y carbonato de sodio es la burbujeante cebadina de León, Guanajuato.
Foto: Dany Béjar.

> cioso trago de pulque aún fresco, brillante y efervescente como champaña, y cincuenta veces más sabroso.[4]

El propio Ruxton nos habla de otra bebida alcohólica, "el *colonche*, hecho del jugo de la tuna, [que] es también muy agradable".[5] Para este fermentado se usa tuna cardonal que da un color rojo a la bebida. En 2015 inició en el poblado de Laguna de Guadalupe, en el municipio guanajuatense de San Felipe (popularmente llamado San Felipe Torresmochas), la primera feria del *colonche* de México, ya que también se elabora en algunas regiones de San Luis Potosí, Aguascalientes, Jalisco y Zacatecas.

El americano Poinsett, en 1822, cuando se hallaba en Celaya, nos llama la atención acerca de la *chicha* de maíz, aunque no sabemos si la que conoció era fermentada o no, pues de ambas maneras se acostumbra en México y en otros países latinoamericanos:

> Los naturales tienen diversos modos de aderezar el maíz. Son muy afectos a algo que llaman atole, que se hace con la flor, o harina de maíz más fina, y se endulza con miel; pero el modo más usual de preparar el maíz es convirtiéndolo en tortillas, que comen con frijoles y chile. También elaboran con este grano una bebida que llaman chicha.[6]

En cuanto a las bebidas no espirituosas, en Guanajuato se acostumbran todas las más usuales de México, como la jamaica, la horchata, la de tamarindo y la más regional, que es el agua de lima. Mas una bebida específicamente leonense es la refrescante *cebadina*. Obviamente se hace con cebada y se le agrega bicarbonato de sodio, lo que la hace burbujeante. Hay la clásica con jamaica, aunque también la hacen con otros sabores de frutas. Tradicional de León, encontramos *cebadina* desde el centro de la ciudad hasta los suburbios.

4 Ruxton, *op. cit.*

5 *Ibid*.

6 Poinsett, *op. cit.*, p. 204.

Bodegón con fruta, alacrán y rana, Hermenegildo Bustos.
INBAL. Museo Nacional de Arte (es importante mencionar que dicha obra se ubica en la hipótesis prevista en el último párrafo del artículo 29 de la Ley Federal de Derechos de Autor, es decir, que se encuentra ya en dominio público, por lo que podrá ser utilizada siempre y cuando se dé debido cumplimiento a lo estipulado en el artículo 152 del ordenamiento legal mencionado).

LA COMIDA EN LA LITERATURA Y EN LA PINTURA DE LOS GUANAJUATENSES. UN DOMINIO DEL PAN Y DE LAS FRUTAS

Claudia H. de Valle Arizpe

El estado de Guanajuato es sinónimo de arte para los mexicanos. La arquitectura de sus ciudades coloniales, así como los nombres de pintores, compositores y escritores de gran talento que nacieron allá, resuenan con un eco poderoso cuando los mexicanos escuchamos el nombre de ese estado del Bajío. Quienes han ido a la ciudad de Guanajuato suelen decir que quieren volver porque algo les faltó conocer o porque se engolosinaron con sus calles, plazas, recovecos, templos, teatros, patios y museos. Quienes han visitado, por ejemplo, Dolores Hidalgo y San Miguel de Allende, también suelen encontrar razones para regresar. Esas causas suelen ser históricas, arquitectónicas, artísticas, paisajísticas. En medio de todo eso, ¿dónde queda la comida? ¿Atrae especialmente al visitante su gastronomía? Durante décadas, Guanajuato no formaba parte de la lista de los estados de mayor prestigio culinario de México. Tan era así, que los turistas iban en busca, sobre todo, de las ricas enchiladas mineras; las fresas de Irapuato; frescas o caramelizadas, y la cajeta de Celaya, con su exquisito sabor a leche de cabra.

Con la publicación de libros especializados que iniciaron el rescate de las cocinas indígenas y mestizas de México hacia los años noventa del siglo XX, se puso el acento en la riqueza de esta y de otras gastronomías del país. A partir de esa misma década, las publicaciones de este tipo cambiaron: dejaron de ser simples recetarios para pasar a ser, también, textos de investigación. Académicos, historiadores, investigado-

Naturales o cristalizadas, las fresas de Irapuato.
Foto: cortesía de Carmen Ortega Chaurand de Dulces Corch.

res, antropólogos, sociólogos y artistas, entre otros, comenzaron a tomarse el tema más en serio. Desde entonces han proliferado títulos que explican el fenómeno gastronómico en su interrelación con otras muchas áreas del conocimiento humano. Tal es el caso del arte y de la literatura, porque valdría preguntarse si la comida y la bebida tienen presencia cotidiana en la vida humana, ¿por qué no habrían de ser importantes en las páginas de obras literarias: de poemas, cuentos, novelas, crónicas y ensayos? Si la alimentación nos determina, ¿por qué no reconocer su presencia y valor en las obras de grandes pintores de todos los tiempos?

Aunque el de la comida guanajuatense sea un tema que revista sus bemoles en la percepción que de ella han tenido muchos mexicanos, y que solo en años recientes se le reconozca tan interesante como otras que han gozado tradicionalmente de mayor prestigio, el de las artes plásticas sí ha sido emblema incuestionable. Mucho se ha hablado de la luz de Guanajuato: ¿Será que hay algo especial en su luz, en sus cielos y montañas, que ha dado tanto talento plástico? ¿Cómo explicarse, si no, el genio de Diego Rivera? ¿La delicadeza de Hermenegildo Bustos y de Luis García Guerrero? ¿La fuerza de José Chávez Morado? ¿El esplendor de Olga Costa?

En cuanto a lo literario, mujeres y hombres nacidos en las ciudades y en los pueblos de Guanajuato también han aportado con sus letras, historias y visión del mundo, a partir del terruño, lejos de él, o de regreso a este, obras de innegable trascendencia. Los más conoci-

Celaya es famosa por su cajeta.
Foto: cortesía de Carmen Ortega Chaurand de Dulces Corch.

***El universo del maíz*. José Chávez Morado.** Mural tríptico guanajuatense, (fragmento), 1984, Museo del Pueblo de Guanajuato.

dos: el novelista Jorge Ibargüengoitia y el poeta Efraín Huerta.

¿Cómo aparece la comida en sus obras? En el caso de los autores guanajuatenses, si se emprende un recorrido cronológico por los textos de algunos de los más destacados, se confirma la hegemonía del pan y de las frutas. Se nombran también la miel, el aceite y el vino. En ese sentido, se inscribe esta preferencia en la tradición de la literatura mexicana, en general, y la explicación puede ser sencilla: el prestigio de las frutas proviene de sus formas caprichosas, de sus colores, de sus texturas suaves o rugosas, de sus sabores desde dulces hasta ácidos o ligeramente amargos. Son útiles al poeta para crear analogías con las emociones y los sentidos porque piel, aromas y jugos establecen alianzas con el erotismo de manera casi inmediata. Remiten también a temperaturas y a horas del día: el higo a la noche; la piña al sol. Además, al haber tal variedad de estas en México, según la región y el clima, funcionan como referencia e incluso como rasgo de identidad.

Es claro que el pan, la miel, el aceite y el vino –en el caso del panorama literario del México de siglos pasados, desde que se impuso la religión católica y hasta hoy en día (aunque cada vez menos)– son ingredientes de carga simbólica que se relacionan con virtudes muy apreciadas. El pan es sustento; la miel, dulzura. El vino representa la sangre de Cristo; el

La importancia de la vid en la literatura. Foto: cortesía de Casa Madero.

aceite, un bálsamo que alimenta y cura. Al ser un discurso de lo esencial que economiza verbalmente, es lógico que la poesía haya dado tal importancia a estos alimentos. En el caso de Guanajuato, un centro cultural y económico del Virreinato en el que el poderío de la Iglesia católica se asentó con fuerza, es aún más explicable el fenómeno.

A mediados del siglo XVI se dieron los primeros descubrimientos de yacimientos minerales en el estado. El sacerdote e historiador Lucio Marmolejo (León, 1834), lo cuenta en su libro *Efemérides guanajuatenses o datos para formar la historia nacional de la ciudad de Guanajuato*, al describir la siguiente escena:

> Caminaban unos arrieros de México por las minas de Zacatecas, que muy poco tiempo antes habían sido descubiertas y comenzadas a trabajar; e hicieron alto no lejos del cerro del Cubilete, en un lugar comprendido hoy en las pertenencias de la mina de la Luz, con objeto de tomar allí descanso y alimento: encendieron fuego, y en derredor pusieron algunas piedras para colocar encima los comestibles que se proponían a preparar, encontrando al tomarlas, que contenían un no despreciable ley de plata: sorprendidos con tal acontecimiento, cavaron un poco el terreno donde estaban las piedras, y hallaron que por allí pasaba una veta que prometía los más pingües productos a quienes se dedicaran a su laborío.

Se dice que hay más de 6 mil panaderías en el estado.
Foto: Dany Béjar.

Marmolejo da cuenta de ese momento que ha generado una leyenda sobre el descubrimiento del yacimiento de San Bernabé, punto de partida para la explotación y desarrollo de la riqueza minera de la entidad, y lo hace describiendo el hallazgo de manera accidental a partir del acto de preparación de los alimentos; de la cocción de las viandas que son puestas al fuego sobre aquellas piedras distintas.

Junto con los alimentos más básicos, también es frecuente la mención, en poemas del siglo XIX, del alcohol. Antonio Plaza, nacido en Apaseo en 1833, fue un poeta realmente popular que hizo de los asuntos cotidianos, tema de sus sonetos y de otros poemas vehementes. Un verdadero elogio a los efectos del alcohol y que en nada lamenta sus estragos, es "A Baco":

> *Salud, ¡oh Baco! Tu poder insólito,/ es en la tierra talismán vivífico;/ quien ha probado tu licor magnífico,/ se vuelve siempre su constante acólito./ Por ti, en las jaulas del glorioso Hipólito,/ maldicen el idiota y el científico/ al mundo artero, que sonríe pacífico/ de sus pesares, con cinismo insólito;/ pero tú en cambio con bondad magnánima/ cuando enardeces mi cerebro escuálido,/ haces vivir mi lacerada ánima,/ haces crecer mi corazón inválido:/ y juro, por san Juan y la Verónica,/ pasar la vida en borrachera crónica.*

También son frecuentes las flores y las hierbas de olor en los poemas de autores decimonónicos. Así, en "Huelen tus dieciocho años", Rafael López (Guanajuato, 1873), un poeta modernista muy leído y antologado en su tiempo, escribe:

> *Huelen tus dieciocho años a mejorana;/ en las mejillas tienes rosas de abril,/ y en tus labios untados de miel y grana/ el engaño se oculta como un reptil./ Tus ojos, con la piedra de ob-*

Izquierda: Ema Godoy, poeta y narradora guanajuatense.
Foto: Dany Béjar.

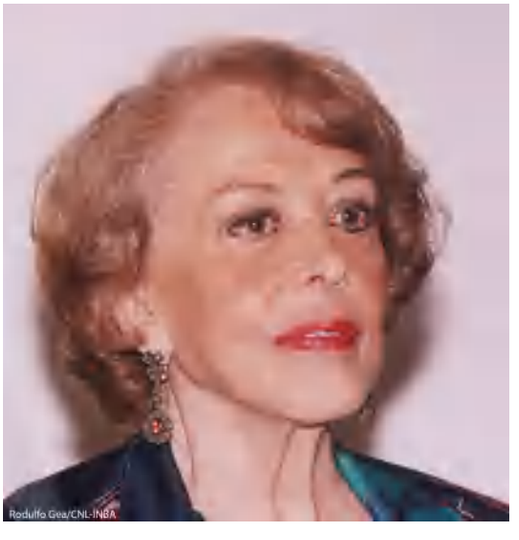
Derecha: "Agonizar sin pan y sin palabras" escribió Margarita Paz Paredes.
Foto: Acervo fotográfico de la Coordinación Nacional de Literatura del Instituto Nacional de Bellas Artes.

sidiana,/ aguzan dos venablos en tu perfil./ Y eres blanda y jugosa como la anana…

Y para no alejarnos de lo sustancial, al rastrear las huellas del pan en la poesía de los guanajuatenses, sorprende su frecuente mención. Sabido es que en Guanajuato prosperó desde hace cientos de años la industria del pan, y hoy en día se dice que hay más de 6 mil panaderías en el estado. Margarito Ledesma (Uriangato, 1887), quien en realidad se llamaba Leobino Zavala, escribió textos costumbristas cargados de humor. Es ejemplo que viene a cuento: "Por el pan":

El pan que ahora se fabrica/ está saliendo muy malo;/ sabe así como a botica/ y está duro como un palo./ Las semitas y el virote/ no se pueden ni mascar;/ se atoran en el cogote/ y hasta se quiere uno hogar./ Y en fin, sea por lo que fuere/ está saliendo tan peor/ que la gente ya no quiere/ comprarlo ni al por menor./ Ya ven que soy el primero/ en decirles la verdad,/ aunque cualquier panadero/ me retire su amistad.

Constatamos que el pan puede ser el todo o la nada; el oro o la migaja. En "Señor, tú eres la guerra", la poeta y narradora Emma Godoy, quien nació en Guanajuato en 1918, asienta en un verso de imagen descarnada: *Comer el pan de despojo y desierto*. Y, por su parte, Margarita Paz Paredes (San Felipe, 1922), en el absoluto reconocimiento del pan como alimento primordial que nunca debe faltarle al ser humano, dice en "Canción de América. Envío": *Venid,*



Margarita Villaseñor: Esta es la noche: el café, el cigarrillo,/ la charla de sobremesa…
Foto: Acervo fotográfico de la Coordinación Nacional de Literatura del Instituto Nacional de Bellas Artes.

poetas, caminad conmigo/ por esas noches lentas y terribles/ en que seres proscritos de la aurora/ agonizan sin pan y sin palabras.

Ambas escritoras, contemporáneas de Rosario Castellanos, dejan ver en sus obras un claro interés por lo humano y lo social, así como por lo religioso y lo erótico. Otra escritora más, que no nació en Guanajuato sino en la Ciudad de México en 1937 pero que es considerada una voz de esta entidad por su relación y por su legado a ésta, es la dramaturga y poeta Margarita Villaseñor (premio Xavier Villaurrutia, 1981). En su poesía se evidencia también el erotismo, pero quizá más mundano y circunscrito a un ámbito de mayor realismo, en el que aparecen la mesa y la sobremesa. Es ejemplo, "Hospedaje":

> *Ésta es tu casa,/ la puerta abierta al sol de la azotea./ Ésta es tu cama, abierta a mi tibieza./ Ésta es la noche: el café, el cigarrillo,/ la charla de sobremesa./ Aquí estamos los dos./ Me amas y me besas./ Muerdes la tensa carne de mi espalda./ Te ofrezco dura y madura una manzana,/ el vértice roto de mis muslos...*

Si recordamos algunos de los poemas más famosos de Efraín Huerta, nacido en Silao en 1914, vendrán a la mente, de la segunda estrofa de "Órdenes de amor", los versos: *Y tú me das la dicha / y tú me das el pan/ la claridad del alba/ y el frutal alimento/ dulce amor*. En el despliegue de su sentido del humor a través de ingeniosos juegos de palabras, no puede faltar, en este gran poeta del siglo XX, el pan. Ello queda de manifiesto en "Juárez-Loreto": *porque como amante siempre he sido pan comido,/ migaja llorona...* y en uno de sus poemínimos, su evocación por el estado natal: *Por ahora/ no puedo ir / a San Miguel/ de Allende/ no tengo/ ni para/ el/ paisaje.*

¿Cómo nombran su tierra natal quienes se fueron a la Ciudad de México, como Efraín Huerta? Mencionados en pasajes de su obra literaria, en el caso de los escritores, y trazados con exaltación y delicadeza en los artistas plásticos, surgen cielos y montañas tanto como frutas: es decir, el paisaje de la infancia y de la juventud; el entorno de la casa materna y, junto con esta, aromas y formas de alimentos. Pero también están quienes sin haberse

Izquierda: Y tú me das la dicha/ y tú me das el pan/ a claridad del alba/ y el frutal alimento... Efraín Huerta.
Foto: Acervo fotográfico de la Coordinación Nacional de Literatura del Instituto Nacional de Bellas Artes.

Derecha: La gran obra de "El Cocodrilo Poeta". Portada del libro de Efraín Huerta.

ido nunca de su lugar de origen, lo valoran a través de su obra.

Inmejorable caso que ilustra lo anterior es el de Hermenegildo Bustos. Nació en 1832 en Purísima del Rincón (hoy Purísima de Bustos, en su honor), cerca de la ciudad de León. Conocida como "La ciudad de mil azahares" por su producción frutícola, en especial, de limones, limas y naranjas, fue abundante en agua desde su fundación como aldea agrícola a principios del siglo XVII. No es difícil imaginar a Hermenegildo Bustos entre esos huertos, observando atentamente raíces y hojas, ramas y frutos, así como animales de la región. Autodidacta, el retratista desempeñó distintos oficios y pintó, según cuentan sus biógrafos, en su tiempo libre. Artesano y orfebre, también se dedicó a trabajar su propio huerto, y no solo eso, fabricó helados y mermeladas y, por su apego al terruño, nunca se fue a vivir a otra parte. Dejó más de 400 lienzos, entre ellos pinturas devocionales, retratos de mujeres y de hombres "a los que solo les falta hablar", según reza la opinión general, pero también, las más interesantes naturalezas muertas.

Su *Bodegón con frutas, alacrán y rana* fechado en 1874, nos muestra, cuidadosamente alineados sobre un espacio de fondo claro, frutos cerrados y abiertos. Convive una pequeña rana con el verde oscuro de un reluciente chile poblano y de una chilaca, un jitomate en trozo y dos jobos, en la línea superior del cuadro. Coronado por un alacrán, se despliega abajo un festín de formas, colores y texturas; casi, también, de aromas, porque la tuna, el chabacano, el higo, la sandía, la granada, el fruto del cacao, la pera, el aguacate y el plátano parecen despedir un olor más penetrante –quizá por pasarse de maduros– que los otros, al no estar cerrados. Muy a propósito, cito estos versos de "Así el poema", de Gerardo Sánchez, de la ciudad de Celaya (1959): *Un fruto maduro está más cerca de pudrirse/ desenvuelto de lo verde que lo cubría, extasiado de miel;/ un hilo inverosímil lo sostiene*.

Autorretrato del artista Hermenegildo Bustos. Museo Nacional de Arte (es importante mencionar que dicha obra se ubica en la hipótesis prevista en el último párrafo del artículo 29 de la Ley Federal de Derechos de Autor, es decir, se encuentra ya en dominio público, por lo que podría ser utilizada siempre y cuando se dé debido cumplimiento a lo estipulado en el artículo 152 del ordenamiento legal mencionado).

En otros bodegones, Bustos pinta calabacitas, vainas de chícharo, camotes, papas, guayabas y zapotes. El corte longitudinal de una piña es inevitablemente erótico, y el más redondo y profundo a un mamey que guarda la semilla

***El jardín de las delicias*.** Foto: Claudia H. de Valle Arizpe.

María Luisa Mendoza: una prosa marcada por su tierra.
Foto: Acervo fotográfico de la Coordinación Nacional de Literatura del Instituto Nacional de Bellas Artes.

como si fuera un ojo que desde su interior nos mira, recuerda algunas visiones de *El jardín de las delicias* del artista holandés del siglo xv, Jerónimo Bosch "El Bosco".

Por cierto, si con algún escritor guanajuatense es pertinente establecer una relación con la forma de Bustos de exhibir las frutas, me parece que es con María Luisa Mendoza. En su cuento "Fruta madura de ida", de *Ojos de papel volando*, publicado por Joaquín Mortiz en 1985, son varios los pasajes en los que las describe con deleite y voluptuosidad. La nana Enedina entra a la habitación de "la niña" para entregarle un gran canasto de mimbre con manjares enviado por un admirador, y le dice:

> –Niña:... ándale; mira qué tejocotes, como los de la casa de tu abuela, qué tamañas toronjas de las que ya no hay, ¿te exprimo una?, ¿te la parto para que la chupes?, ¿no quieres mejor membrillo con sal y chilito?

Y más adelante:

> –Hoy cenaré un racimo de uvas, mañana desayuno cerezas, para la comida sandía, meriendo nísperos; el lunes mangos, el martes melones, el miércoles granadas y así, nana, el cuento de nunca acabar, y cuando se acabe... ¿qué te parece si nos morimos?

María Luisa *la China* Mendoza nació en la ciudad de Guanajuato en 1931 y falleció en 2018 en la Ciudad de México, dejando tras de sí una valiosa obra literaria y periodística. Su divertido libro, *Las cosas* (Joaquín Mortiz, 1978) es un homenaje a la vida en Guanajuato; a sus recuerdos de infancia en la casa porfiriana de sus tías y de la que dijo alguna vez en entrevista con Elena Poniatowska, aparecida en la revista *Casa del Tiempo*, número 21, que tenía:

> ...una cocina señorial que te chupabas las manos de sólo olerla desde que entrabas a la casa en los bajos, subías al entrepiso y luego al principal donde mi tía Lelita (Adelita) con delantal, estaba esperándome entre trinos de gorriones...

Diego frente a su casa natal en la ciudad de Guanajuato, hoy Museo Casa Diego Rivera.
Foto: cortesía de Eduardo Vidaurri.

Nacido en 1886 en la ciudad de Guanajuato, calle Positos 47 (Museo Diego Rivera desde 1975), Diego Rivera es considerado el más grande e influyente pintor de México. Su vida

El puesto de tortas. Fragmento del mural *Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central*, autoría de Diego Rivera.
Reproducción autorizada por el Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura, 2019.

fue un auténtico periplo. Dejó su ciudad natal siendo un niño de seis años, y viajó y vivió estancias cortas y largas tanto en la Ciudad de México como en Estados Unidos y Europa. Si rastreamos la comida en la obra de Rivera, la veremos en los murales que cuentan la historia de la nación mexicana. La comida como elemento ilustrativo de la vida social de nuestro pueblo en diversos siglos, estará representada en frescos que exhiben la explotación de los más desfavorecidos. Aparecerá en medio de escenas de la vida cotidiana, como en *Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central* (antes en el Hotel del Prado; hoy en el Museo Mural), un extraordinario mural que denuncia el colonialismo y la exclusión y resistencia de los indígenas. Ahí, entre casi 150 personajes que incluyen a héroes y villanos de nuestra historia, se observa, al centro, a un vendedor descalzo y con pantalón de manta, llevando una charola de dulces; en el extremo derecho, a otro vendedor, igual de humilde, con una bandeja de frutas, y unos pasos atrás de él, a una marchanta sentada de espaldas frente a su puesto de tortas; un niño, parado frente a ella, da la primera mordida a una de esas ricas tortas callejeras. De nuevo, el pan, la miel y la fruta, tan frecuentes en la poesía y en las artes plásticas, como ya se ha subrayado antes.

Campesino cargando un guajolote es un óleo que pintó Diego en 1944 y que se suma a esta forma de abordar los alimentos: trabajo y comida; esfuerzo y comida. En otra vertiente, seguramente más festiva y aun decorativa, Diego pintó las frutas entre las manos o sobre la cabeza de mujeres istmeñas. Tan atractivo fue este símbolo de fuerza y belleza, que otros pintores mexicanos como María Izquierdo y Ro-

Niño vendiendo fruta. Fragmento del mural *Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central*, autoría de Diego Rivera.
Reproducción autorizada por el Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura, 2019.

berto Montenegro también sucumbieron a su encanto. Huipiles y largas faldas bordadas que culminan en blanco holán fueron inmortalizados sobre los cuerpos de mujeres de esa región de Oaxaca. Diego pintó a varias, entre ellas, a su amiga coleccionista de arte, Dolores Olmedo, quien no era del Istmo, sino de la Ciudad de México, dejándonos *Retrato de Lola Olmedo (La tehuana)* en el que observamos, sostenido con gracia, el jicalpextle que contiene varias frutas. Bajo la influencia de Cézanne, no hay que olvidar, también, los bodegones que Diego pintó, y que muestran platos, vasos, jarras con vino, y frutas, así como las naturalezas muertas de su periodo de acercamiento a las vanguardias y al cubismo (1907-1921).

Jorge Ibargüengoitia: talento y sentido del humor.
Foto: Acervo fotográfico de la Coordinación Nacional de Literatura del Instituto Nacional de Bellas Artes.

Hablar de la literatura guanajuatense obliga a detenerse en Jorge Ibargüengoitia, uno de los novelistas, cuentistas, dramaturgos y cronistas más disfrutables de la literatura que se ha producido en nuestro país. Ibargüengoitia fue talentoso, prolífico, irreverente, necesario. Sigue siéndolo. Continúa teniendo lectores que se ríen a carcajadas con su prosa irónica que desenmascaró conductas que explican aspectos de la corrupción social y política del México moderno. En sus descripciones filosas de hábitos y costumbres no puede faltar, por supuesto, la comida. Sería imposible citar aquí tantos fragmentos gustosos de platos, sobre todo, de la gastronomía mexicana, que dejó en su obra, así que solo cito un par. En "*Falta de espíritu scout*", cuento de *La ley de Herodes*, el novelista nacido en 1928, entrega a sus lectores el relato autobiográfico de un viaje con los *boy scouts* a

Francia, cuando tenía 19 años, y que emprendió junto a su amigo, el artista plástico Manuel Felguérez. En la hilarante narración que arroja pormenores de aquella estancia en el campamento, el autor añora la sabrosa, y por esos días, lejana comida mexicana:

> Nicodemus había invitado al Coronel Wilson a tomar con los mexicanos el penúltimo almuerzo del Jamboree. Para esta solemnidad había preparado un menú consistente en mole poblano, frijoles refritos, chiles jalapeños y chongos zamoranos. Quiso su mala suerte que dos días antes del banquete, nos viniera Felguérez y a mí la nostalgia de la comida mexicana. Estuvimos bastante rato diciendo:
>
> –Unos tacos de carnitas.
>
> –Unos frijoles refritos.
>
> –Unos huevos rancheros.
>
> Etcétera.
>
> Así platicando, llegamos al campo mexicano. Ya había oscurecido y los scouts se habían ido a las fogatas. Sólo encontramos a La Campechana que estaba cocinando una sopa de avena y jitomate de lata. Con él seguimos la conversación.
>
> –Unos tacos de cabeza.
>
> –Unas quesadillas de huitlacoche.
>
> Al poco rato, no pudimos más y caímos sobre la despensa de Nicodemus. En el banquete que la Delegación Mexicana ofreció al Coronel Wilson, se sirvieron sardinas de lata y pan con mantequilla. Pero si este episodio fue ridículo, cuando menos quedó en familia.

En uno solo de sus libros: *Sálvese quien pueda* (Joaquín Mortiz, 1974), que reúne artículos publicados en el periódico *Excélsior*, abunda la comida. Desde la descripción de los antojitos:

> La torta caliente de pavo deslumbra por su sencillez. No tiene más que rebanadas de pavo asado y guacamole. La tapa de la telera va mojada en salsa del pavo. Esta torta se come acompañada de cebolla y chiles en vinagre…

Uno de los autores más leídos de México. Portada de libro de Jorge Ibargüengoitia.

Hasta sus confesiones cotidianas:

> Hace algunos meses fui al supermercado y compré, entre otras cosas, unos chamorritos de ternera para hacer *osso buco*…

Ibargüengoitia cocinaba chamorros… chamorro con tuétano en caldillo de jitomate y frijoles de olla. Restaurante *Casa Mercedes*. Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Pasando por la crítica a los roles asignados a las personas por la sociedad:

> Hace muchos años, en la región de Irapuato, en un rancho que tenía mi familia, las mujeres servían para prender la lumbre, echar tortillas, hacer tacos y ponerlos en una canasta envueltos en un mantelito bordado.

Cuando se ubica en el pasado, los hábitos culinarios de la familia son un tema de primer orden:

> Mi prima Hortensia entró en la Academia Maddox y contestaba el teléfono cuando hablaban de la carnicería a preguntar qué queríamos para el día siguiente. Ella, a su vez, iba a preguntarle a mi madre y mi madre contestaba una de dos cosas: diez bistecs de filete y un cuarto de unto, o tres cuartos de retazo y un cuarto de unto. Eso comíamos todos los días.

En "Memorias de mesa", uno de los artículos del libro citado, nos cuenta:

> Como yo era el único niño en la casa, comía con la gente grande. Cuando me traían algo que me daba asco, por ejemplo, sesos empanizados o riñones al jerez, no tocaba el plato. Mi abuelo decía: –Que le traigan al niño un bistecito.

Hablar de arte en Guanajuato implica, necesariamente, detenerse en Olga Costa y en José Chávez Morado; una pareja de grandes artistas, promotores de la cultura y coleccionistas. Él, nacido en Silao en 1909, y ella, en Leipzig, Alemania, en 1913. Sabido es que el Museo Regional de Guanajuato "Alhóndiga de Granaditas", edificio emblemático del inicio de la lucha de nuestra Independencia, y que data de finales del siglo XVIII y principios del XIX, es hogar de *Abolición de la esclavitud* (1955) y *Canto a Guanajuato* (1965),

Celebración de la vida y del color. Olga Costa, *La vendedora de frutas*. Museo de Arte Moderno (se ha hecho el mayor esfuerzo para localizar a los propietarios de los derechos de las imágenes reproducidas. Se apreciará cualquier información adicional de los derechos no mencionados).

murales de Chávez Morado. Si bien ambos artistas se ocuparon de lo social y de la vida cotidiana en su arte, lo hicieron de manera distinta. En el muralista todo es apoteósico y hay un planteamiento que cuestiona severamente los mitos nacionales. Lo histórico y lo mitológico son tratados con ironía por este artista, y la presencia de la comida es escasa. Habría que mencionar, en todo caso, alguna naturaleza muerta como *Día de muertos*. Ahí vemos, en un altar, la penca de plátanos, el pan de muertos, la caña y, en cada extremo superior del cuadro, dos grandes calabazas suspendidas.

En la que sí es evidente el esplendor de la comida y –de nuevo– de las frutas, es en la obra de Olga Costa. Más intimista que el arte de su esposo, en sus retratos, paisajes y bodegones hay brillantes colores. De entre sus cuadros más famosos no solo en México, sino en todo el mundo, destaca *La vendedora de frutas* (1951), en el que son protagonistas tanto la marchanta con su chongo y delantal, sosteniendo en la mano una pitahaya, como las frutas abiertas y cerradas, grandes, medianas y pequeñas, colgadas, puestas de pie o colocadas con gracia sobre canastos, huacales y mantas. Admiramos frutas mexicanas y americanas como el mamey, el tejocote, la guanábana, el zapote negro, la tuna, el chicozapote, la guayaba, el capulín, la chirimoya, la piña, la calabaza y el cacao, junto a tantas otras llegadas de Europa, Asia y África, y que se aclimataron en nuestro país: mangos, sandías, plátanos, melones, peras, granadas y mandarinas. Sin duda, esta obra, de una artista nacida en Alemania y de origen ruso ucraniano, pero finalmente, mexicana y muy guanajuatense, es una de las que de mejor y más alegre manera identifican a nuestro país en el extranjero.

Heredero de Hermenegildo Bustos, admirado por José Chávez Morado, Luis García Guerrero (Guanajuato, 1921-1996) es quien nos lleva de la mano por este recorrido para casi cerrarlo con broche de oro, en la certeza de que las frutas son dominantes tanto en muchas páginas literarias como en no pocos lienzos de creadores guanajuatenses. Autodidacta, García Guerrero nos legó surrealistas escenas de pitahayas en el cielo y entre montañas; naturalezas muertas con frutas rondadas por algún insecto en un primer plano, cerros en un segundo plano, y en uno más distante, los cielos con nubes blanquísimas de Guanajuato. Colocó frutas, dulces, panes, frutos secos y mazorcas, en compartimentos de alacenas, y nos legó una obra figurativa y abstracta de colores encendidos y fino trazo.

Tal es ese dominio de las frutas, que hasta el poeta, novelista y catedrático Benjamín Valdivia –Premio Nacional de Novela Jorge Ibargüengoitia (1998), nacido en Aguascalientes en 1960, pero guanajuatense por adopción, y seguramente uno de los estudiosos más serios de la literatura de este estado– va dejando, como si nada, sus versos frutales en las cartas de los restaurantes de la más bella ciudad colonial:

> *La piña rebanada es un sol/ amanecido en el plato;/ el sabor del melón, una promesa./ Este jugo de aroma intenso/ nos dice directo a la lengua:/ un día que así comienza/ sólo puede llegar a ser feliz.*

Entre los autores y artistas jóvenes de la entidad, destaco a Amaranta Caballero, nacida en Guanajuato en 1973. Es sus textos, una mirada atenta se fija en los objetos de la mesa y los humaniza. Son personajes la cuchara, el cuchillo, el salero, los vasos y los platos: sus materiales y formas; su uso cotidiano dejando huellas. Importan la sal y el azúcar, el pan y sus olores, la olla exprés. De sus libros *Vanitas* (2013) y *Todas esas puertas* (2008), retomo un par de fragmentos:

> La mesa rectangular que primero fue escritorio reunió durante muchos años todos los domingos a la familia. Poner la mesa: un rito.

> Ruidos de primos, tías, abuelos, madrinas, amigos y de vez en vez algún vecino. La tarde traducida a un dar vueltas con charolas del comedor a la cocina, siempre, indiscutiblemente, hasta los postres. Ahí mi hermana aprendió la carlota de mango, el pastel de tres leches. Los amigos cenaban olorosos panes, y las monjas alguna vez vinieron de visita a probar el té. Ahí los septiembres se empozolaban y los tíos entonces, se levantaban, firmes y serios, a saludar…

Y en otro, también muy elocuente:

> Había pan negro con manteca de búfala. Un platito azul donde la taza de té reposaba conversaciones. Repentina, entre todo ello, la cocina de mi abuela: mostaza y tentempiés. Los pliegues de la falda ya nunca se arrugaron. La espalda de una mujer frente a la estufa era el frente, el pilar de las tardes.

Amaranta menciona el romero, la mejorana y el tomillo junto al azúcar mascabado y la nuez moscada, o nos deja *sobre la mesa un sol que se derrite*. Y como también es artista plástica, nos regala, para colofón de este texto, una de sus piezas de pájaros con hilos; delicadísima imagen, en este caso, de las aves en el momento de alimentarse. Guanajuato, pues, en su relación con la comida, manifiesta de tantas formas, en sus lienzos y en sus letras, a través de los siglos; una historia que seguirá escribiéndose y dibujándose con fuerza y con gracia.

Bibliografía

Caballero Prado, Amaranta. *Vanitas*, Ediciones La Rana, Guanajuato, 2013.

_____. *Todas estas puertas*, Fondo Editorial Tierra Adentro, México, 2008.

Huerta, Efraín. *Poesía completa*, ed. de Martí Soler, prólogo de David Huerta, 3ª ed., FCE, México, 2014.

Ibargüengoitia, Jorge. *La ley de Herodes y otros cuentos*, ed. Joaquín Mortiz, México, 1967.

_____. Sálvese quien pueda, ed. Novaro, México, 1975.

Marmolejo, Lucio. *Efemérides guanajuatenses o datos para formar la historia nacional de la ciudad de Guanajuato*, volumen I, tomos I y II, Colección Pasos del Tiempo núm.3, Universidad Autónoma de Guanajuato, Guanajuato, México, 2015.

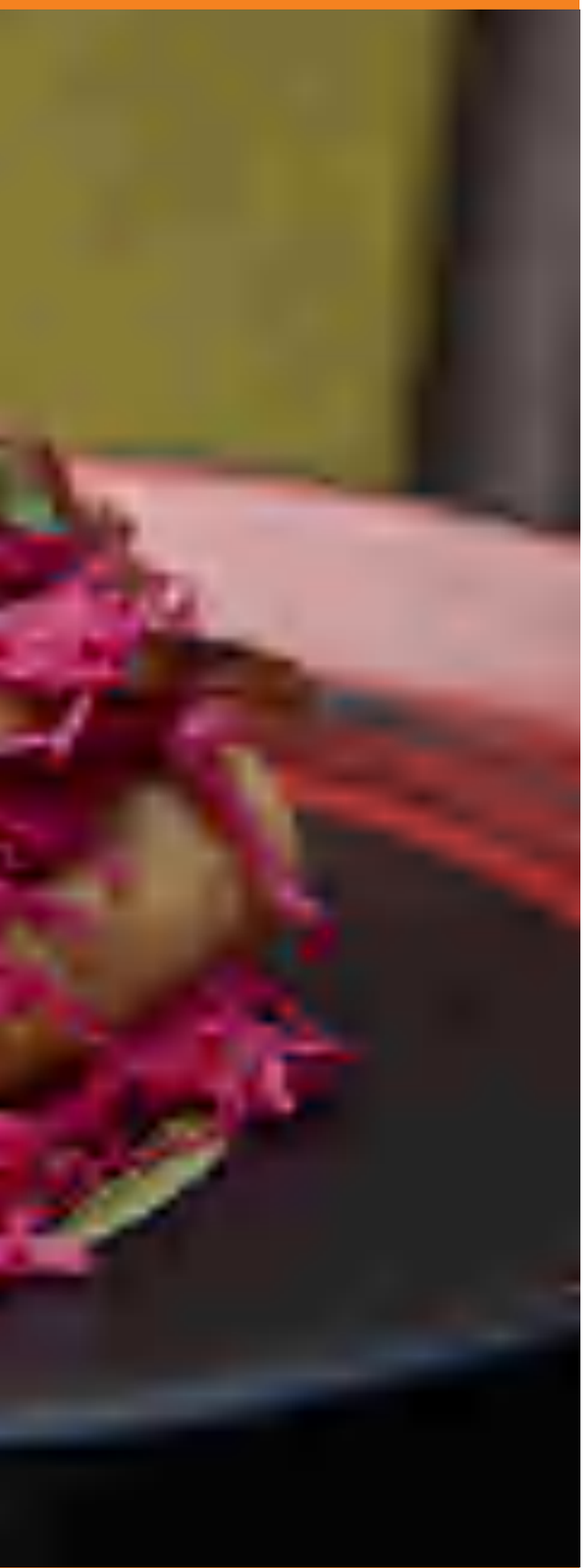
Mendoza, María Luisa. *Ojos de papel volando*, ed. Joaquín Mortiz (Nueva Narrativa Hispánica), México, 1985.

Plaza, Antonio. *Álbum del corazón*, con prólogo de Juan de Dios Peza, Medina hermanos, S.A., México, s/f.

Valdivia, Benjamín ed. *Las avenidas del cielo*. Muestrario poético de Aguascalientes y Guanajuato, Universidad Autónoma de Aguascalientes, Aguascalientes, México, 2018 (versión electrónica).

En cada esquina de cada casa con patio en verano nacen las golondrinas, Amaranta Caballero (dibujo en tinta china, plumilla metálica e hilo rojo sobre papel de algodón de 300 g, julio 2018).

Tacos rellenos de estofado de cerdo encurtido, col morada, botones de aguacate, brotes de hoja de cilantro, salsa de tomate, orégano y vinagre, del chef Juan Emilio Villaseñor. Restaurante a*La Cocinoteca*.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.



UN QUEHACER CULINARIO DINÁMICO

Adalberto Ríos Lanz

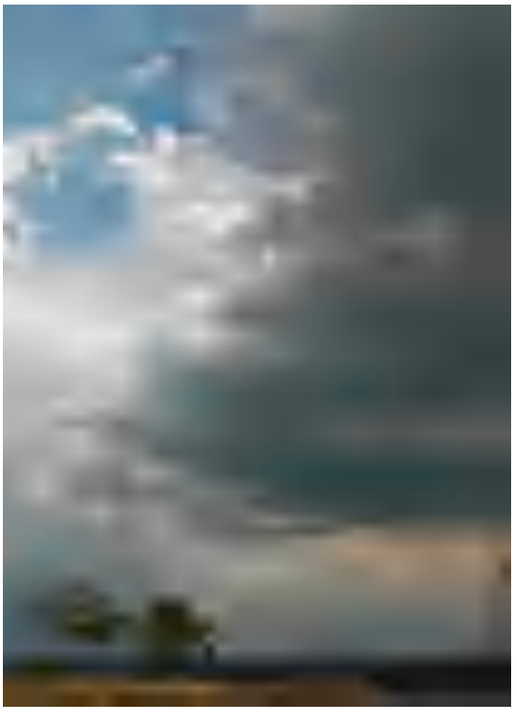
Aquí hay sabores profundos que hablan de la historia y las tradiciones, pero sobre todo de la integración reiterativa de productos que se obtienen en esta región rebasando las divisiones políticas de los estados.

Las propuestas gastronómicas que están llamando la atención de quienes quieren probar los logros de la actual generación de cocineros que han encontrado en el Bajío un territorio fértil y un acervo de conocimientos ancestrales para sus cocinas, son resultado de factores diversos pero fáciles de identificar.

Una tierra privilegiada

Para poder hacer un recuento de las propuestas más vanguardistas en lo que a restauración y cocina se refiere, es necesario revisar brevemente los antecedentes de orden social, económico, cultural y del entorno natural que sirven como marco a la escena culinaria que se disfruta hoy en Guanajuato.

Este territorio es favorecido por su clima y geografía, ya que su ubicación en la Mesa Central, entre el Eje Neovolcánico al sur y las Sierras Madre Oriental y Occidental, le otorga condiciones idóneas para las ramas agropecuarias y la recolección que por siglos ha contribuido a la supervivencia de los nativos.



Un cielo de nubes.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Una muestra de la tecnología. Lechuga hidropónica.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Si bien existen muchas similitudes con las características naturales en estados vecinos, aquí hay singularidades que determinan el mayor desarrollo en algunas especies. La hidrografía, la orografía y la fertilidad de los suelos, son factores determinantes en favor del campo de este estado.

En un área de gran amplitud donde a lo largo de los siglos se trabajó en el desarrollo de industrias mineras, ganaderas y agrícolas, se han programado una gran cantidad de cultivos que, a su vez, han transmutado dependiendo de las necesidades de la gente en su momento histórico, así como de los factores meteorológicos de cada temporal.

Tanto en Guanajuato como en sus estados vecinos, que son Michoacán, Querétaro, San Luis Potosí y Zacatecas, y que a su vez integran el gran territorio llamado Bajío, se han labrado enormes cultivos de maíz, maguey, trigo, frijol, chile o cebolla. En décadas recientes, enormes extensiones de tierra se han dedicado a la producción de cebada, lechuga, fresa, jitomate, alfalfa, sorgo, aguacate, guayaba, las flores de girasol y la uva, tanto de mesa como para la vinificación.

A la par, la ganadería ha tomado nuevos bríos y las granjas bovinas que producen carne y leche, así como las porcinas, son importantes contribuyentes al desarrollo económico y al crecimiento de las fuentes de empleo en diversos municipios.

Las vocaciones evolucionan, los campos se han tecnificado y algunas producciones se han retomado, mientras que otras se descartan. La actividad minera ha disminuido, mas no del todo; mientras que otras industrias como la automotriz, petroquímica, las del calzado y textil, han repuntado de manera notable. La construcción de buenas vías de comunicación, así como la excepcional ubicación de Guanajuato en el centro geográfico de México, rodeado por importantes zonas urbanas en un corto radio de distancia, han propiciado que la economía

regional se acelere a ritmos por encima de la media nacional. De acuerdo con el Informe de Gobierno de 2018, este estado es la sexta economía del país y la cuarta entidad con mayor crecimiento económico.

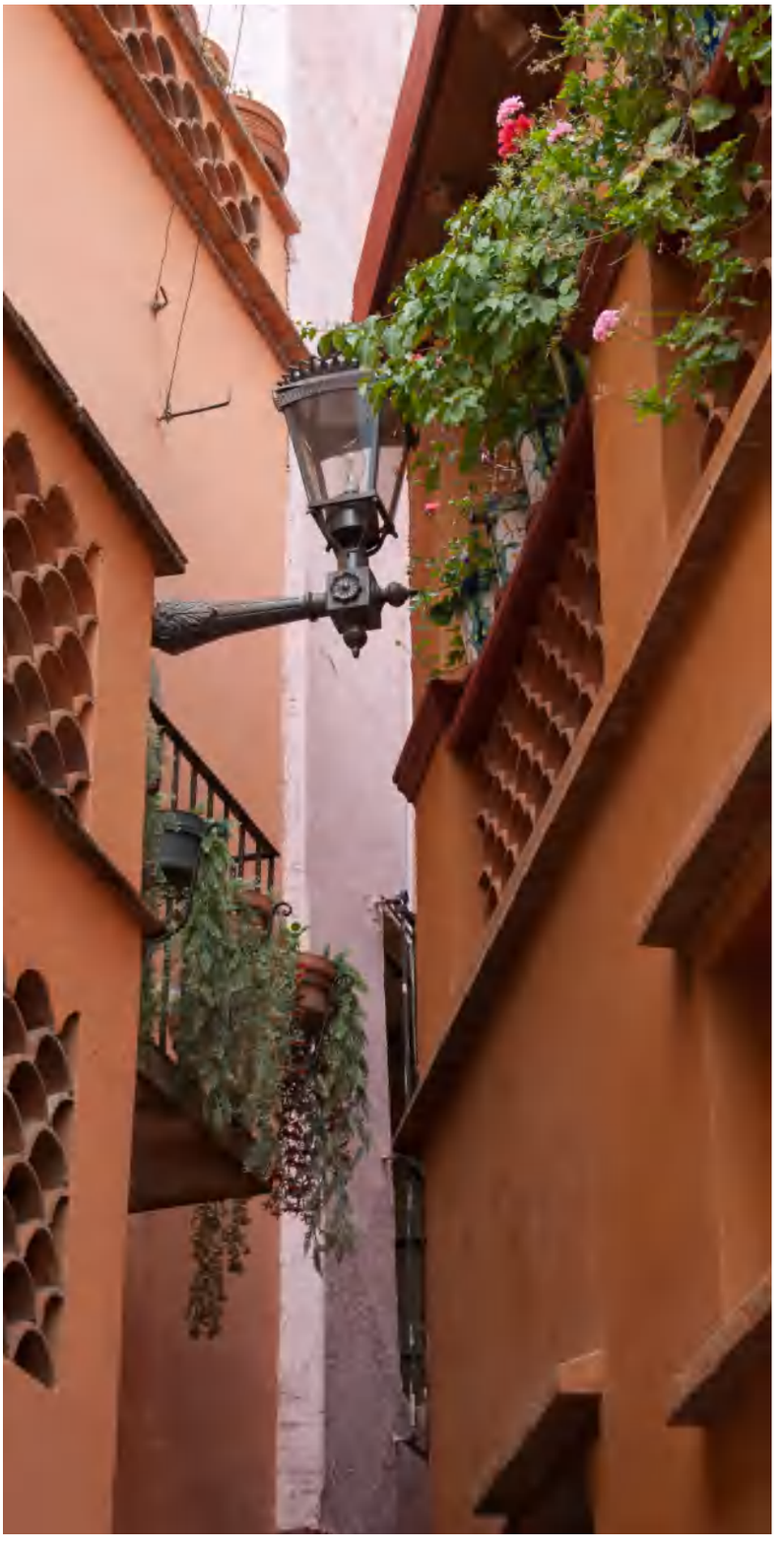
En un (nuevo) principio

Con la llegada del presente milenio y hasta el día de hoy, tres hechos importantes han contribuido al surgimiento y consolidación de la vocación turística del estado, con propuestas muy distintas a las de antaño.

Por un lado, México se confirmó como la potencia turística de América Latina y uno de los 10 destinos más atractivos en el planeta. Aunado a lo anterior, San Miguel de Allende, la bella y bien conservada población con notoriedad histórica, comenzó a figurar por sí sola como una de las ciudades predilectas para los visitantes extranjeros en todo el mundo. Por si eso no bastara, en 2008 la Unesco declaró al centro histórico de esta población y al vecino santuario de Atotonilco, como Patrimonio Mundial.

A raíz de esto y con la creciente ola de inmigración de residentes temporales norteamericanos a este apacible rincón del Bajío, la oferta de alojamientos y restaurantes detonó como en pocas ciudades. En 2017 y 2018, San Miguel fue elegida por los lectores de la prestigiosa publicación internacional de viajes *Travel+Leisure*, como "la ciudad #1 del mundo para visitar". Sobraría decir que la exigencia de miles de turistas nacionales y extranjeros de alto poder adquisitivo, contribuyó para que empresarios y cocineros abrieran las puertas de más y mejores restaurantes.

En el mismo periodo de tiempo, Guanajuato, la capital del estado, teniendo el nombramiento de Patrimonio Mundial (Unesco) desde 1998, comenzó a recibir visitantes atraídos por sus festivales culturales y eventos gastronómicos.



El mito y la historia en el Callejón del Beso.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Un intensivo programa de impulso a la gastronomía entre 2012 y 2018 puso a Guanajuato en el radar de mucha gente que, atraída por ofertas culinarias con carácter propio, volteó a ver a este estado que antes no había figurado en materia de restauración con propuesta propia. En paralelo a las condiciones mencionadas, el crecimiento de la economía regional y la reconocida calidad de la mano de obra de los guanajuatenses, contribuyeron a la inversión y el desarrollo de diversas áreas de la producción industrial, hecho que trajo al estado a un gran número de familias que aceleraron el progreso en el sector de los servicios. La producción, distribución y preparación de alimentos no se quedaron atrás.

Cocina con sentido

En ciertos aspectos de su concepción, la cocina contemporánea de Guanajuato no es tan distinta a la de otros estados, ya que la conciencia de quienes encabezan el movimiento gastronómico de esta parte de México es muy similar a la que inspira a sus colegas desde Tijuana hasta la Riviera Maya. Entre los creadores de la vanguardia culinaria mexicana existe una filosofía compartida y un método de trabajo que prioriza los platos construidos a partir del producto, con la sustentabilidad y la responsabilidad social como preceptos.

Los hombres y mujeres que han fincado sus empresas en los tres destinos gastronómicos consolidados de la entidad, han revisado las recetas centenarias y analizado los gustos locales, pero no se han conformado con ello. En León, San Miguel de Allende y la ciudad de Guanajuato se han desarrollado propuestas de restauración que toman como referencia los modelos más notables en otros polos culinarios del país y de otras naciones afianzadas en estos oficios, y los integran a sus condiciones propias para ofrecer resultados propios.

Algunos cocineros guanajuatenses gustan de crear recetas originales en las que los productos son el protagonista principal y sus sabores son los que definen sus intenciones de gusto, aroma, textura y apariencia.

Otros prefieren trabajar en una suerte de interpretación de obras creadas en los años y siglos pasados, implementando técnicas adecuadas en busca de una innovación que respeta lo hecho previamente y lo reintroduce a los menús que el comensal puede identificar como parte de su legado.

Ceremonia y tradición.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

La tradición como base

La cocina típica del estado se puede disfrutar en las calles de los pueblos, en los mercados, en las fondas y en los restaurantes que por años se han ganado la lealtad de su gente. En Celaya, Salamanca o Pénjamo es posible comer muy sabroso y disfrutar de los platillos que resultaron de la unión de preparaciones indígenas con ingredientes y técnicas europeas. Esta cocina mestiza sin grandes ambiciones se apoya en los conocimientos ancestrales que se heredan de un cocinero a otro. Cada pueblo tiene platillos y sazones que han

Para el antojo: ate de membrillo con queso. Restaurante *Casa Mercedes* en la ciudad de Guanajuato.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

resultado de los ingredientes que se tienen a la mano y de las recetas familiares transmitidas entre generaciones. Todas las regiones tienen la capacidad de narrar su historia y sus singularidades a través de sus sabores. Resulta posible disfrutar de birrias y barbacoas de borrego al occidente, en las cercanías a Jalisco. Una exquisitez son las carnitas que se ofrecen en el sur próximo a Michoacán. Hay que probar las exquisitas "gorditas" de maíz en Atotonilco y San José Iturbide, en las poblaciones del oriente, colindantes con Querétaro.

En cualquier recorrido por el área de Victoria, Xichú o Tierra Blanca, el viajero se puede deleitar con los caldos, las frutas y quelites que las fondas locales sirven. No hay que perderse de la dulcería de los pueblos originales ni de los guisos de garbanzo con "azafrán de campo" de esta misma comarca.

Las cenadurías de Guanajuato, León, Silao o Salvatierra, son ejemplos de la cocina contemporánea cuyo fin es alimentar y dar gusto.

Por "cocina contemporánea" se debería entender la extendida variedad de platillos que se ofrecen hoy sin importar su grado de sofisticación, su precio o el local donde se sirven, y no hay que confundir "contemporáneo" con el término "vanguardista", "exclusivo" o "pretencioso". Cocina contemporánea es aquella que se mantiene en la preferencia de la gente, sin considerar presupuestos ni estilos.

Las carnitas de res de Doctor Mora son delicias contemporáneas, como lo son, las especialidades con fresas de Irapuato, las nieves con garambullo, mezcal o tequila (ambas con denominación de origen), y los chiles "de chorro" rellenos, en Dolores.

Las elaboraciones ancestrales de los otomíes y chichimecas de Comonfort y San Luis de la Paz son tan contemporáneas como el platillo de mayor valor en cualquier restaurante de San Miguel de Allende. Así que tener la fortuna de degustar platillos con codornices, ratas de campo, reptiles o conejos es un hecho tan con-

Carnitas y cueritos, pero que sean de Doctor Mora.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

temporáneo como aquel que incluye pato orgánico, tilapia de cultivo, embutidos artesanales o betabeles orgánicos. Las recetas cuya base son el maíz o las legumbres nativas, aunque provengan de los tiempos prehispánicos o virreinales, e incorporen insectos como tantarrias o escamoles, pueden encajar en los nichos de "cocina actual" porque persisten, ya sea en San Felipe, Abasolo, Yuriria o en los establecimientos más refinados de León.

El xoconostle con un poco de mezcal.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Dejando de lado la comida rápida y los bocados chatarra, en todo el Bajío los sabores de hoy son prácticamente como los de otros tiempos.

No se puede compilar la cocina actual en Guanajuato sin mencionar la barbacoa de res de Abasolo, las ranas en salsa de pulque de Acámbaro o las ardillas en salsa de xoconostle de San Luis de la Paz. Dependiendo de la temporada, se pueden probar los licores de granada, la "lechuguilla" (bebida no alcohólica, de aguamiel del agave del mismo nombre) y las aguas con "borrachitas" o garambullos (frutos de cactáceas). Lo contemporáneo no necesariamente es sinónimo de vanguardia o tendencia.

Aclarado lo anterior, es pertinente enlistar algunos restaurantes que aparte de "contemporánea", ofrecen cocinas con propuestas que

incorporan técnicas modernas y milenarias por igual, dando siempre un lugar especial a los productos con calidad extraordinaria.

Vanguardia con consideraciones

Cumpliendo con la lógica de la oferta y la demanda; respondiendo a las dimensiones y capacidades de sus mercados, las ciudades de San Miguel de Allende, León y Guanajuato han despuntado como los sitios de mayor concentración de restaurantes, sobre todo en lo que a calidad y servicio especializado se refiere.

Existe un gran número de establecimientos con variedad de ofertas, de estilos, rangos de precios y servicios. Los hay argentinos, uruguayos, vegetarianos, japoneses, italianos, franceses, españoles de varias regiones y, por supuesto, de cocina norteamericana de calidad y otros de comida rápida para un público poco exigente.

En las mayores ciudades hay sitios donde se pueden comer especialidades de la costa del Pacífico y del Golfo de México. Hay lugares con comida yucateca, poblana y oaxaqueña tradicional.

Gozan de enorme popularidad los lugares que se dedican a los cortes de carne a la parrilla y marisquerías con productos de las costas del Golfo y del Pacífico. Abundan las rosticerías y recientemente existe un enorme auge para los sitios que sirven primordialmente alitas de pollo y otras frituras. En ello, las opciones de Guanajuato no son distintas de las de otros estados, por lo que no nos detendremos a revisarlas minuciosamente y continuaremos con la mención de algunos de los sitios donde actualmente se puede constatar un esmero en cuanto a propuesta, calidad y buen servicio.

La verdadera gastronomía de vanguardia* que ha prosperado en la entidad, en los últimos 10 años, ha generado necesidades en cuanto a las cualidades y diversidad de consumibles que antes no figuraban de manera considerable en las recetas. Así que esta forma de cocinar demanda calidades superiores, una mayor producción orgánica y constancia en los servicios de atención y proveeduría.

> Para el autor, la "cocina de vanguardia" es aquella que se ejerce con la investigación, la creatividad y la innovación como parte del método. La cocina de vanguardia procura estar en un estado de constante evolución y abierta al intercambio de experiencias e ideas con las de otros creadores, sin importar el lugar donde ejerza. Ésta debe trabajarse en el sentido de la creciente y lógica tendencia que apunta a promover la sustentabilidad y la responsabilidad social, tanto en el trato de sus productos, como en la forma de laborar con y para quienes la ejercen. El cocinero que forme parte de un movimiento vanguardista debería, ante todo, conocer la fisonomía y las tradiciones de su entorno. Así podrá hacer un mejor uso de los ingredientes y el acervo disponibles y lograr la integración de sus creaciones a la cultura del sitio donde trabaja.

En respuesta a estas requisiciones, algunos productores formados en sistemas agrícolas de monocultivos en grandes extensiones han hecho un esfuerzo por adaptar sus espacios para la obtención de productos diversos, en cantidades menores pero con más cualidades.

San Miguel de Allende

Hemos hecho mención de algunos de los factores que detonaron el enorme crecimiento económico de la entidad en las últimas dos décadas. De esa situación de prosperidad, San Miguel de Allende ha sido uno de los destinos más beneficiados. Por su ubicación y conectividad y gracias a la importante oferta de alojamientos, a su buen estado de conservación y a su clima.

Atraídos por la posibilidad de ofrecer nuevas opciones en la gastronomía regional, algunos chefs de talla internacional se sumaron a la próspera industria restaurantera y comenzaron a "abrir brecha" en el complejo mundo de la cocina de vanguardia.

En 2005, el chef californiano Donnie Masterton apostó todo y llegó aquí para abrir *The*

La belleza de San Miguel de Allende.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Restaurant, un sitio que, con una extraordinaria mezcla de sabores californianos, mediterráneos y mexicanos, se colocó entre los mejores del país, "levantando la vara" de calidad y servicio.

A raíz de los éxitos cosechados, el chef Masterton no solo fincó su residencia permanente en San Miguel, sino que abrió varios conceptos más que ofrecen desde cocina francesa hasta tacos y hamburguesas. *El Vergel*, *Birdie´s Burgers, Taco Lab* y *Casa Blanca 7* son los proyectos con los que este cocinero ha contribuido a cambiar el paisaje culinario de la región.

En 2004, el Hotel Dos Casas se sumó a la lista de hoteles *boutique* que comenzaron la transformación de este en un destino turístico de clase mundial. En su interior, el restaurante *Áperi* comenzó a trabajar ofreciendo un menú de notable acento mediterráneo, pero ostentando siempre un trabajo conjunto con los pequeños productores de la región. Pocos años después, la cocina dirigida por el talentoso chef Matteo Salas se posicionó entre las más celebradas de México. Este es uno de los tres mejores terruños para cocinar en México. En materia de ingredientes y concretamente de vegetales y proteínas de tierra, ofrece una increíble paleta de sabores. En San Miguel conseguimos lo mejor en aves, carne roja, pescados y productos lácteos.

El mismo grupo restaurantero de *Áperi*, ofrece otras opciones que se han convertido en favoritas de locales y visitantes.

Cumpanio con un estilo *bistro* de origen francoitaliano apoyado en excelente panadería, y *Panio*, una sencilla pero sabrosísima cafetería con lo mejor de los hornos de *Cumpanio*.

Betabel y xoconostle, yogurt griego hecho en casa, *crumble* de cacahuate y helado de fresa con jamaica, del restaurante *Áperi*, en San Miguel de Allende.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

En los restaurantes de esta región se trabaja con lo mejor que podemos encontrar, sin importar su origen, pero intentamos beneficiar a productores cercanos para contribuir a la economía regional. Aquí se cocina con vegetales y proteínas que vienen de Querétaro, Veracruz, Estado de México, Hidalgo y Michoacán.

Este destino ha tenido un crecimiento impresionante. Como pocas ciudades en América Latina, el desarrollo se ha dado con orden y procurando la calidad. Miles de visitantes mexicanos y extranjeros pueden dar fe de este fenómeno y las artes culinarias son uno de los pilares en este sentido.

Moxi Restaurant abrió sus puertas en 2010 en el Hotel Matilda y en 2013 el galardonado chef Enrique Olvera tomó la batuta del lugar, construyendo hasta 2018 una nueva propuesta cimentada en cocina mexicana de su autoría que continúa tras su partida. San Miguel de Allende se ha beneficiado de la gran cantidad de eventos gastronómicos que, gracias a *Moxi*, han atraído a un enorme número de *gourmands* provenientes de todas partes.

Crema de frijol con chorizo verde de Atotonilco, brote de cilantro, crema de rancho, *croutones* embebidos en pulque, polvo de chile y queso de Ocosingo, del chef Jorge Córcega. Restaurante *Ruta de la Milpa*.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

En la ciudad de Guanajuato en el restaurante-taberna *La Clave Azul* del propietario y cantinero Pompeyo, nos encontramos con unos *cóporos,* xoconostle con mezcal.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

En Jalpa, Guanajuato, el restaurante *La Casa de Mamá,* de Lourdes Camarena, ofrece los platillos tradicionales de la región.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Guanajuato es un estado de gran importancia en el sector de producción agropecuaria e industrial. Sus grandes ciudades concentran restaurantes con propuestas de cocina contemporánea y de cocinas internacionales bien facturadas.

En León, Guanajuato, San Miguel de Allende, Celaya e Irapuato hay una gran cantidad de lugares que ofrecen especialidades de cocina japonesa, argentina, española, americana, china, coreana, libanesa, francesa e italiana; así como interpretaciones de la gastronomía de otras regiones de México.

A continuación, se enlistan algunas sugerencias de sitios que ofrecen tanto cocina tradicional regional como menús de cocinas mexicanas e internacionales, con gran calidad en alimentos y en servicio.

En León, restaurantes como *Goen, Sushi Thai, D´Jordis, Rincón Gaucho, La Parrilla de Davino* y *Argentilia* han contribuido a la fama de las cocinas mundiales en la ciudad industrial más dinámica de la zona.

Mención aparte merecen los restaurantes *Sato y Pancho´s Sea Food*.

- *Sato* abrió sus puertas en 2001 y se ha consolidado como la mejor propuesta de gastronomía japonesa nikkei (cocina con técnicas tradicionales japonesas y productos mexicanos) que abarca platillos tradicionales de Osaka, Tokio, Kioto e Hiroshima. La calidad del producto, el servicio excepcional, sus agradables espacios y más de 70 platillos en carta, consolidan a *Sato* como uno de los mejores restaurantes nikkei de todo México. No hay que pasar por alto la variada carta de sake y whisky de distintas regiones de Japón, desde Hokkaido hasta Hiroshima.
- *Pancho´s Sea Food* es considerado por comensales y chefs de distintas procedencias, como uno de los mejores restaurantes de mariscos del país, aun cuando se encuentra en el corazón de

México. Hay que disfrutar sus extraordinarios platillos con base en pescados y mariscos que llegan cada día de las costas de Baja California, Sonora, Sinaloa y Tamaulipas.

En Irapuato, *Bixa*, de la chef Berenice Sainz, es una gran opción de cocina mexicana con marcados acentos yucatecos, elaborada con técnicas tanto ancestrales como vanguardistas.

Si se visita Celaya, no hay que perderse de los restaurantes *California Prime Rib* y *El Trapío* con un menú inclinado hacia la cocina española.

En San Miguel de Allende, el restaurante *Marsala,* de la chef Marcela Bolaños, se ha consolidado como uno de los consentidos de locales y visitantes. Con su carta de cocina mediterránea, es un imperdible.

Y para el antojo botana de pecho de res en *La Clave Azul*, en la ciudad de Guanajuato. Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Para probar cocina tradicional, en la ciudad de Guanajuato, *La Clave Azul* es una visita obligada. Concebido como una cantina o taberna tradicional, este pequeño y sui géneris rincón de la capital, se ha hecho de gran fama por su ambiente bohemio, por su variedad de bebidas y cocteles (incluyendo destilados de agave regionales) y, por supuesto, por su sabrosa cocina guanajuatense de profundas raíces familiares. No visitar *La Clave Azul* es como perderse del Teatro Juárez, La Valenciana o la vista panorámica desde el Pípila.

En los distintos Pueblos Mágicos del estado se pueden encontrar mercados o restaurantes familiares que sirven especialidades de cada región. En este sentido, merece una mención especial el pueblo de Jalpa de Cánovas, donde las cocineras tradicionales más galardonadas, María del Refugio "Cuquita" López y Lourdes Camarena, ofrecen una serie de platillos de la zona, elaborados de manera extraordinaria. Los platillos estandarte de Jalpa de Cánovas son el mole de nuez, las codornices en salsa de yerbabuena, las manitas capeadas y las cajetas de membrillo. Tanto *La Casa de Mamá* de Lulú Camarena (en la comunidad de Manuel Doblado) como la *Cocina del Refugio* de la señora Cuquita (abierta al público en Jalpa) son sitios perfectos para probar algunas de las mejores delicias guanajuatenses.

Nota: muchas personas opinan que las mejores carnitas de cerdo se comen en Michoacán, sin embargo, las *Carnitas El Leoncito* en el barrio El Coecillo de León, son deliciosas, invitan a que todo el mundo las pruebe.

Como flores, las cebollas orgánicas del huerto Luna Escondida en San Miguel de Allende.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

La *burrata di mozzarella* preparada con durazno, almendra tostada, arúgula, balsámico de durazno, aceite de oliva y albahaca, del chef Paco González. Restaurante *Trazo* en San Miguel de Allende.
Foto: cortesía de restaurante *Trazo*.

El chef australiano Paul Bentley decidió expandir la propuesta de *brasserie* que le ha ganado reconocimientos en su restaurante *Magno* de Guadalajara y montó *Bovine* para ofrecer su talento a los visitantes de Guanajuato. En poco tiempo se ha consolidado como un favorito entre los sanmiguelenses.

En una meca turística como San Miguel, la restauración es parte de la industria de la hospitalidad y, por lo tanto, una no puede existir sin la otra, específicamente en un destino que se encuentra enlistado entre los mejores del mundo.

Así, restaurantes como *Trazo 1810* de los chefs Paco González y Rubén Martínez, proponen menús con platillos con raíces en otras partes de México pero que resultan del trabajo de los cocineros con los ingredientes de las hortalizas locales. Rubén resume lo que ocurre en muchos casos en los que "los cocineros llegan aquí con sus técnicas y recetas, pero juegan con el ingrediente local para tratar de complacer a una clientela que se compone en un 70% de extranjeros familiarizados con propuestas vanguardistas".

El chef Marco Cruz encabeza su restaurante *Nómada*, Cocina de Interpretación, donde desde 2016 reafirma que la escuela sanmiguelense de cocina "no podría existir sin la voluntad de los productores que nos rodean". Marco reconoce sus influencias al decir "...aprendí de maestros como Jorge Vallejo, Enrique Olvera, Elena Reygadas y Lalo García, por lo que mi cocina sigue la idea de buscar los mejores ingredientes e inventar con ellos". *Nómada* es un pequeño comedor sin ostentaciones pero que no se debe de omitir al viajar a este lugar.

Hoteles de prestigio internacional tienen un lugar en San Miguel y en la mayoría de ellos hay buenos comedores. Como ejemplo reciente tenemos al Live Aqua, que invitó al chef Eduardo Palazuelos para que trajera al centro del país la cocina de *Zibu*, el restaurante que lo ha posicionado por varios años como uno de los mejores en Acapulco.

San Miguel fue uno de los primeros destinos que combinó el acervo monumental con gastronomía, hotelería de altos vuelos, diseño y arte. El pueblo con larga historia y hermosos rincones continuará por mucho tiempo en el gusto de los viajeros exigentes a pesar de dar la impresión de que ya tiene un estilo claro, "aún está tratando de definir su vocación. Se tienen que respetar las capacidades físicas del pueblo y las necesidades de quienes nacieron y trabajan aquí, para lograr que el destino sea sustentable por mucho más tiempo".

León

León es el motor económico de Guanajuato y un bastión industrial del centro de México, pero hasta ahora no había podido presumir de propuestas restauranteras más allá de los clásicos trillados de distintas cocinas europeas. Por muchos años, los restauranteros leoneses se limitaron a reposar plácidamente en la posición de servir comida por cantidad, pero con

Langosta con ajillo, hoja santa, queso brie y frijol con epazote, del chef Marco Cruz. Restaurante *Nómada* en San Miguel de Allende.
Foto: cortesía del restaurante *Nómada*.

Bebidas de calidad

En la actualidad, a la par de la restauración, también se han hecho grandes inversiones en el terreno de la vitivinicultura. Los viñedos de esta, que fue una de las primeras regiones en producir vino en el continente americano, han florecido y se han hecho de un buen nombre.

San José Lavista, San Miguel, Vinícola Toyan, Dos Búhos, San Lucas y Cuna de Tierra, han sido bien recibidos por *sommeliers* y consumidores que aprecian la calidad del buen vino mexicano.

En materia de cervezas artesanales, Guanajuato también está haciendo muy buen papel tanto en la preferencia de los bebedores como en los certámenes más importantes, como Copa México. Cervecerías como Libertad, Allende, Gambusino y Pípila, están trabajando para poner en alto el nombre de su estado. El caso de Cerveza Libertad de León es particularmente interesante porque, aparte de que sus propietarios Gerardo y Bernardo han trabajado por cambiar la legislación de su estado en favor del desarrollo de la cervecería artesanal, han creado una línea con los estilos como *American Pale Lager*, *Stout*, *Red Ale*, *Blond Ale* y *Rye IPA,* que está conquistando al mundo de los conocedores en distintos mercados del país.

En el campo de los destilados Guanajuato destaca como productor de Tequila y Mezcal, ambos con denominación de origen. En la zona de Corralejo, Pénjamo, San Felipe, San Francisco del Rincón y Ocampo, los productores de ambos destilados de agave están cumpliendo con todas las normativas y trabajando lo más apegado posible a la tradición para obtener destilados de agave de alta gama.

De la uva a la mesa. Bodegas San José Lavista en San Miguel de Allende.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Cerveza Libertad en León. Gerardo y Bernardo, maestros cerveceros.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

De Pénjamo, el tequila.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

mínimas propuestas e ingredientes básicos de calidad medianamente cumplidora.

Los restaurantes que rebasan la media y gracias a ello continúan siempre llenos, son aquellos que brindan platos regionales sencillos y bien hechos, pero con mínima originalidad. En el gusto masivo, aún predominan aquellos sitios que como herencia de la cultura futbolera fueron abiertos para ofrecer cortes de carne y pastas al estilo argentino, y lo hicieron de manera correcta.

En fechas recientes la escena gastronómica de la ciudad está dando un giro gracias a la iniciativa del chef Juan Emilio Villaseñor que con una experiencia gastronómica de casi 10 años decidió abrir *La Cocinoteca* a todo el público.

Describir este restaurante no resulta sencillo, ya que la propuesta de Villaseñor no parte únicamente de cocina tradicional de la región, sino que toma distintas recetas como influencia y a través de un largo proceso de investigación y práctica las transforma, utilizando ingredientes regionales, dando como resultado una cocina de vanguardia con un sello propio. Este cocinero imprime un toque distintivo en cada plato y tanto en sabor como apariencia se pueden percibir los resultados de incontables recorridos por varios países y regiones culinarias de México.

"Uno de los ingredientes con los que más me gusta cocinar es el humo. Su sabor es parte de la historia de la humanidad y por eso lo integro en muchos de mis platillos".

Quien prueba los sabores francos de Villaseñor queda inmediatamente fascinado y es por ello que la lista de reservaciones está casi siempre llena. El servicio está a la par del sabor y resulta parte de esta innovadora experiencia.

En poco tiempo, otros cocineros han volteado a ver su ejemplo y ahora se vislumbra un surgimiento de más restaurantes con cocina de vanguardia.

"Procuro viajar por el estado para conocer sus productos y recetas, pero siempre con la idea de aplicarlos a platillos originales". El re-

Fiambre de la ciudad de León. Lengua ahumada, terrina de cabeza de cerdo, pollo frito, manitas de cerdo, naranja, guayaba, lechuga, cebolla y chiles en escache, con jícama, aderezado con un aliño de vinagre de piña, del chef Juan Emilio Villaseñor. Restaurante *La Cocinoteca* en León. Foto: Adalberto Ríos Lanz.

En el *Marsala* en San Miguel de Allende, de la chef Marcela Bolaños, se ofrece la tártara de res.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

sultado de la investigación gastronómica de campo, del chef y su equipo, se percibe en cada platillo.

Para complementar un recorrido gastronómico en León, se recomienda probar la excelente variedad de platillos de mariscos del restaurante *Panchos*; los exquisitos almuerzos de *Las Monjas*, las tradicionales *Guacamayas Javier* (tortas de chicharrón) y de *El Penthouse de José el Soñador*.

Guanajuato

El caso de la capital merece una mención aparte. Es sabido que se trata de una ciudad con un bello legado arquitectónico edificado en concordancia con la orografía y la actividad minera que por siglos lo hizo prosperar. Lo hermoso de sus edificios, plazas y callejones, lo ha convertido en uno de los íconos de la arquitectura colonial latinoamericana. Guanajuato goza de muy bue-

La tradicional *guacamaya*.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

Buñuelo con crema de coco y compota de guayaba, decorado con miel de agave y amaranto, del chef Ricardo Clark. *Casa Mercedes* en la ciudad de Guanajuato. Foto: Adalberto Ríos Lanz.

na fama entre los destinos culturales del continente, pero no ha logrado posicionarse como un polo de turismo gastronómico. Hay una desproporción entre el peso de sus atractivos y sus sabores, pero la razón es para muchos imprecisa. Se pueden contar varios restaurantes con una ubicación inmejorable, pero hasta ahora, salvo el caso de la cocina molecular y de fusión de *El Jardín de los Milagros* de la familia Domínguez, no había surgido un ejemplo de restaurantería propositiva hasta que el extraordinario chef Jesús Cárdenas (q.e.p.d.) creó una carta notable de cocina tradicional vanguardista.

Cárdenas hizo con las recetas de su familia una cimentación sólida sobre la que construyó platillos de interpretación que le han dado un lugar privilegiado a sus dos restaurantes. *Casa Mercedes* y *Puscua* se han posicionado entre los mejores restaurantes del país y pueden servir como ejemplo de lo que será la auténtica cocina de vanguardia en la capital guanajuatense.

Guanajuato es un estado con una gastronomía de muchos siglos. Su cocina es tan contemporánea, sólida y rica como la mayoría de las grandes cocinas y aunque por algunas décadas fue poco valorada por los viajeros, en la actualidad es una de las más notables de México. Con los polos gastronómicos de León, Guanajuato y San Miguel de Allende está atrayendo la atención de comensales exigentes que regresan a casa con grandes satisfacciones. Es posible suponer que en la próxima década surgirán más restaurantes en estas mismas ciudades y en otras como Celaya o Irapuato. La inmigración de trabajadores de otros estados y países enriquecerá la gama de sabores y se sumarán a los de las zonas rurales que contribuyen con cimientos fortísimos. La de Guanajuato es una gastronomía que no hay que perder de vista. Esta será siempre contemporánea y, por lo visto, podemos afirmar que también será, por mucho tiempo, de vanguardia.

Lengua con mole de nuez, del chef Ricardo Clark. *Casa Mercedes* en la ciudad de Guanajuato. Foto: Adalberto Ríos Lanz.

La historia culinaria de Guanajuato se preserva en los recetarios. Colección Mariano González Leal.
Foto: Dany Béjar.

RECETARIOS DE LEÓN Y SU COMARCA

Mariano González Leal

En los últimos años parece haber resurgido entre nosotros la vocación por el rescate de nuestras antiguas tradiciones culinarias o –como está de moda decir ahora– *gastronómicas*.

México es un país rico en estas tradiciones pues, habiendo sido un crisol de herencias milenarias, tanto europeas como autóctonas, cada una de sus regiones presenta una rica variedad de platillos propios, en los cuales se advierten las proporciones de las vertientes culturales que los enriquecen y que permiten identificar diáfanamente entre las procedencias de los gustos e ingredientes que componen el repertorio de cada región.

Es muy gratificante que el trabajo de recopilación de recetas mexicanas que realiza la acuciosa investigadora y editora María Isabel Saldaña haya incluido a León y a su región para este efecto. Esta ciudad y las regiones que culturalmente la han influido, particularmente los Altos de Jalisco, constituyen una zona rica en recetas de cocina. Algunas de ellas han sido trasmitidas de generación en generación; otras más en libretas y notas manuscritas que han venido pasando de madres a hijas; y algunas –muy pocas–, finalmente, consagradas por la imprenta en ejemplares que hoy constituyen verdaderas joyas bibliográficas.

El haber residido la misma familia durante dos siglos y ocho generaciones en la misma casa, ha permitido, sin proponérselo, la formación de un archivo documental, pictórico y mobiliario, de índoles muy diversas que

Fragmento del mural *Fiesta a San Ignacio de Loyola*, de Manuel Leal Guerrero, Hotel Museo Posada Santa Fe, en la ciudad de Guanajuato. Foto: Dany Béjar.

nos ha llevado a constituir, para su preservación, la fundación "Marqués de San Clemente".

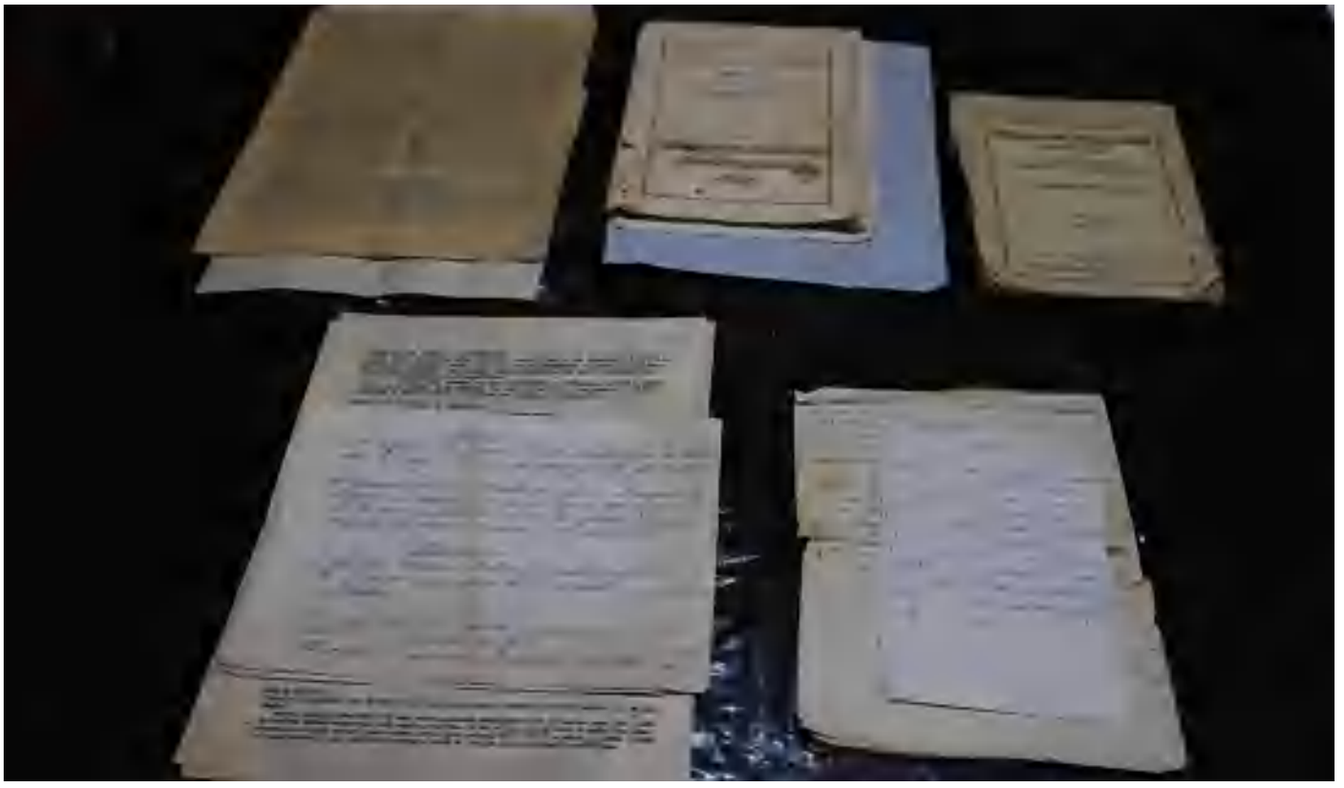
El objetivo fundamental de esta institución es evitar la dispersión y procurar la preservación y clasificación de una gran cantidad de colecciones advenidas a lo largo de los años por lazos y entroncamientos familiares, algunos de los cuales comprenden documentos españoles de muchos siglos atrás.

Fotografía de Manuel Leal Guerrero junto a su retrato, pintado por el artista giennense Juan Eugenio Mingorance, 1965. Colección Mariano González Leal. Foto: Dany Béjar.

Se ha venido formando así, sin que para ello existiese un propósito original específico, un acervo multidisciplinario en el que encuentra cabida una sección específica sobre recetas de cocina. A ella se han incorporado, a lo largo de los años, varios recetarios manuscritos de antepasados de la familia o incorporados al acervo mediante donaciones o adquisiciones posteriores.

Las recetas de cocina más antiguas, procedentes del siglo XVIII, corresponden a doña María de San José Tello de Orozco y de Aceves, madre de doña María del Carmen Ascencio de León y Tello de Orozco, quien fuera esposa del comandante militar de los Realistas Fieles de Arandas y su comarca, el coronel don Marcos García de León y Benavides, con quien se casó en 1813.

Estas recetas, identificadas en los manuscritos como *las recetas de Mamá Grande Car-*



Hojas sueltas, pequeños libros que nos hablan de la tradición.
Foto: Dany Béjar.

melita, fueron recogidas por su nieta y discípula, doña Celestina Muñatones y García de León, casada en 1872 con el científico don Mariano Leal y Zavaleta. El manuscrito original conservó las fórmulas culinarias de antigua tradición familiar, y gracias a él podemos conocer algunos de los platillos que se consumían en la Nueva España durante las décadas finales del Virreinato y los primeros años del siglo XIX.

Otro recetario manuscrito y desde luego inédito, procedente de 1841, se intitula *Colección de recetas para guisos, dulces, frutas de horno, copiadas por Antonio Fernández de Herrera y dedicada a su amada Esposa María Josefa González*. Aparte del primor caligráfico que lo caracteriza, este hermoso recetario –anterior al citado en el párrafo que antecede– permite conocer las delicias que proporcionaban estos platillos al paladar de quienes los saboreaban en las primeras décadas del México inmediatamente posterior a la guerra de Independencia.

Sucede a los anteriores, en orden cronológico, el conjunto de recetas manuscritas a partir de 1872 por doña Celestina Muñatones de Leal; y a éste, las que fueran recopiladas entre 1890 y 1910 por sus hijas, doña Altagracia y doña Celeste Leal y Muñatones.

De la misma familia procede un recetario impreso, sin firma, pero coleccionado, preparado y escrito por doña Celestina Leal y Guerra en el año de 1960. Este libro, denominado *Las papas y sus derivados,* hoy rarísimo, fue editado por la Agrupación de Productores de Papa de León, de la que su autora fue gerente durante cerca de 40 años.

A la misma colección pertenecen algunos recetarios impresos: uno, en Silao, en 1916, por don Agapito Gómez Orta –autor de otra obra similar impresa en Celaya– y otro de ellos escrito por la notable especialista doña Josefina Velázquez de León, que se denomina *Cocina de León*, publicado en 1959.

Varias obras manuscritas más completan este acervo: otro recetario de las señoritas Leal

y Muñatones, correspondiente a la primera década del siglo XX; uno de doña María Arena García, de 1925, adquirido en un bazar, y uno más, manuscrito por la señora María Rodríguez Gaona de Malacara, con fecha de 1943, adquirido en el tianguis conocido popularmente como la línea de fuego".

Es muy reconfortante que hoy –época en que lo nuestro tiende a diluirse en el globalismo y en la impersonalidad– se rescate de manera tan profesional y valiosa una parte fundamental de nuestra idiosincrasia.

Milenio realiza así una obra con la cual se hace patria.

Gracias, querida Isabel, por este gran esfuerzo.

León, Gto., 29 de abril de 2019.
Mariano González-Leal

El doctor Mariano González Leal generosamente prestó su biblioteca y sus valiosos archivos para conformar este capítulo y dio su anuencia para que se publique este texto, dirigido a la licenciada María Isabel Saldaña Villarreal.

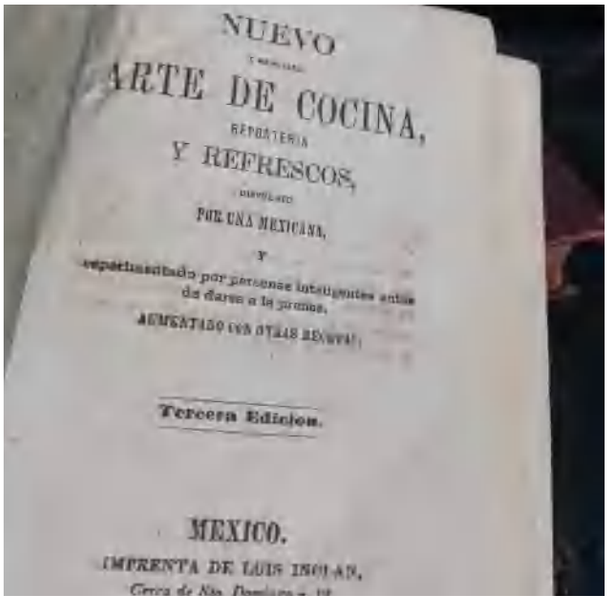
RECETAS

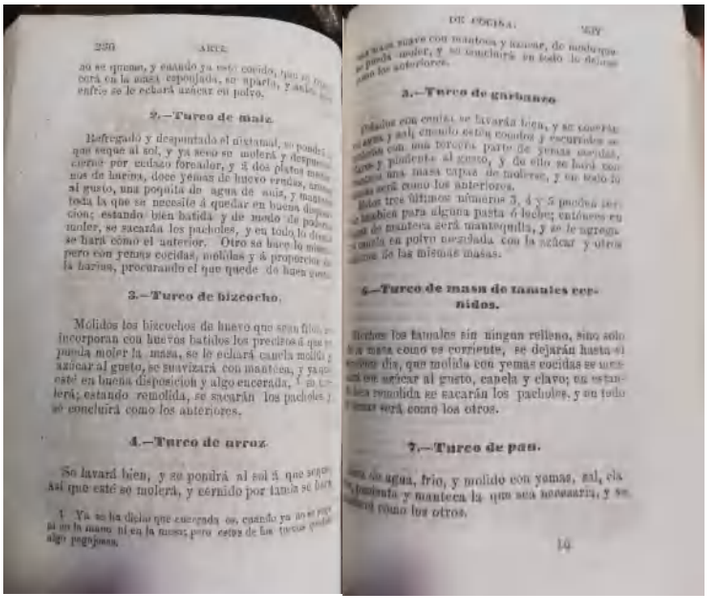
Del libro *Nuevo y sencillo arte de cocina, repostería y refrescos dispuesto por una mexicana*, y experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa. Aumentado con otras recetas, 3ª. edición, imprenta de Luis Inclán, cerca de Sto. Domingo no. 12, México, 1865.

Turco de masilla de harina

Platillo virreinal llamado "turco". Por el chef Juan Emilio Villaseñor, del restaurante *La Cocinoteca*, en León, Guanajuato.
Foto: Dany Béjar.

Se echará la harina floreada en agua, se mezclará bien y se dejará asentar después con cuidado, quitada la agua de encima, se vacía lo demás en una servilleta, y atada se colgará para que se escurra, y cuando ya no gotee se pondrá al sol a que seque bien, después se muele y cierne por un cedazo foreador, y se hará una masa manuable con la harina, manteca, yemas cocidas y molidas (a proporción de la harina) y azúcar al gusto, y que quede capaz de molerse, y en un platón untado de poca manteca se irán poniendo los pacholes (por otro nombre totopostles), sacados por el metate, y ya que esté cubierto de ellos, si la masa fuera bastante, aunque se le ponga dos o tres capas no le hace, y después se le pondrá un picadillo como el del núm. 109 del 5º tratado pág. 115, y así que esté emparejado se le agrega trocitos chicos de chorizo, longaniza, huevo y jamón, todo cocido, pasas, almendras, aceitunas, tornachiles en cuartos, alcaparras, y se cubrirá con dos o tres capas de pacholes, y con unas plumas limpias se untará


NUEVO
ARTE DE COCINA,
REPOSTERIA
Y REFRESCOS,
DISPUESTO
POR UNA MEXICANA,
Y
experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa.
AUMENTADO CON OTRAS NUEVAS.
Tercera Edicion.
MEXICO.
IMPRENTA DE LUIS INCLAN,


220 ARTE.
2.—Turco de maiz.
3.—Turco de bizcocho.
4.—Turco de arroz.
DE COCINA. 221
3.—Turco de garbanzo.
6.—Turco de masa de tamales cernidos.
7.—Turco de pan.
14

Izquierda: Portada del libro *Nuevo y sencillo arte de cocina, repostería y refrescos, dispuesto por una mexicana y experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa*. 3ª. edición, imprenta de Luis Inclán, cerca de Sto. Domingo no. 12, en el año de 1865.
Colección Mariano González Leal.

Derecha: Diferentes recetas del platillo el *turco*.
Colección Mariano González Leal.

bien de manteca, se meterá al horno, de temple suave, se cuidará de que no se queme y, cuando ya esté cocido, que se conocerá con la masa esponjada, se aparta, y antes de que enfríe, se echará azúcar en polvo.

Turco de arroz

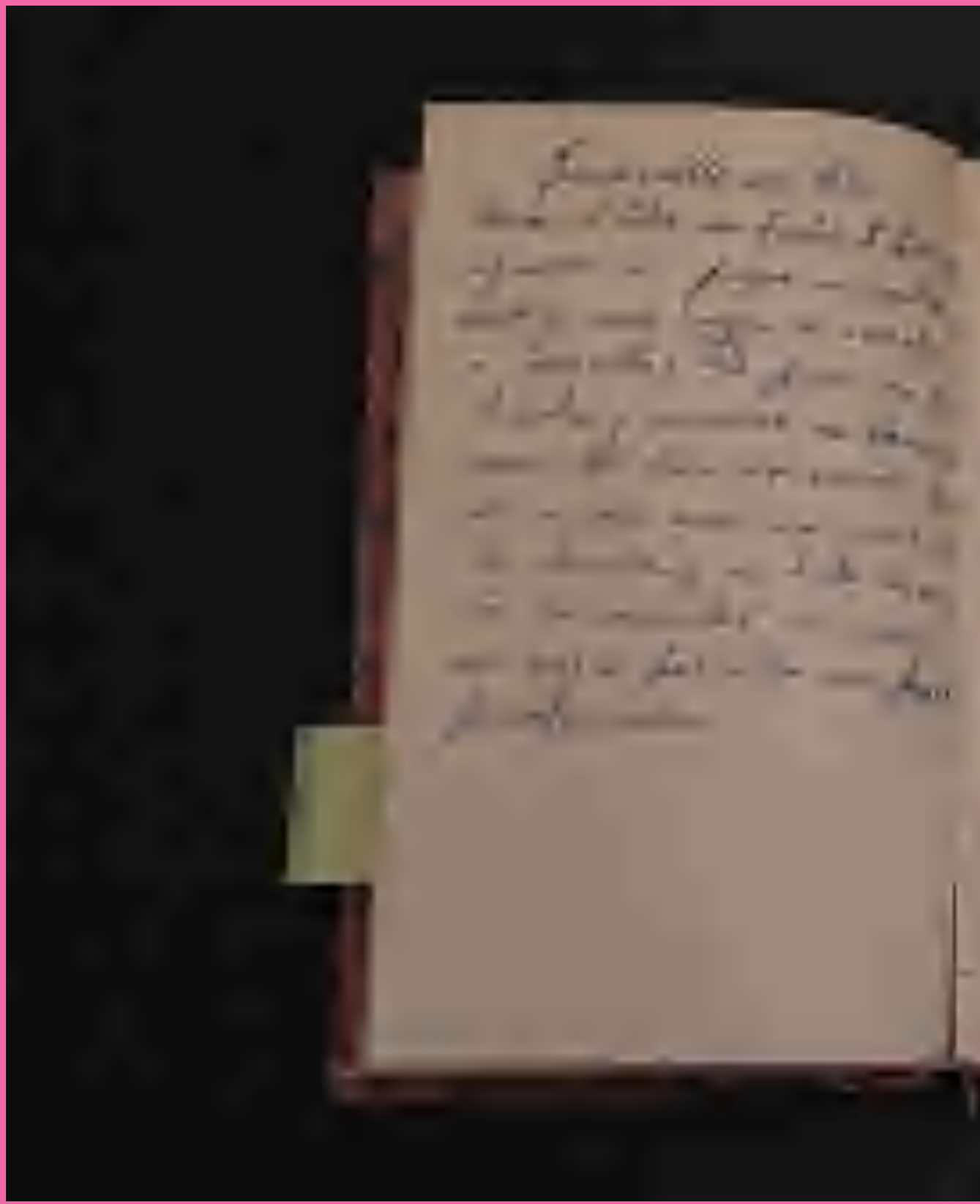
Se lavará bien, y se pondrá al sol a que seque; así que esté se molerá, y cernido por tamiz se hará una masa suave con manteca y azúcar, de modo que se pueda moler, y se concluirá en todo lo demás como los anteriores.

Ya se ha dicho que encerada es cuando ya no se pegue ni en la mano ni en la mesa; pero estas de los turcos quedan algo pegajosas.

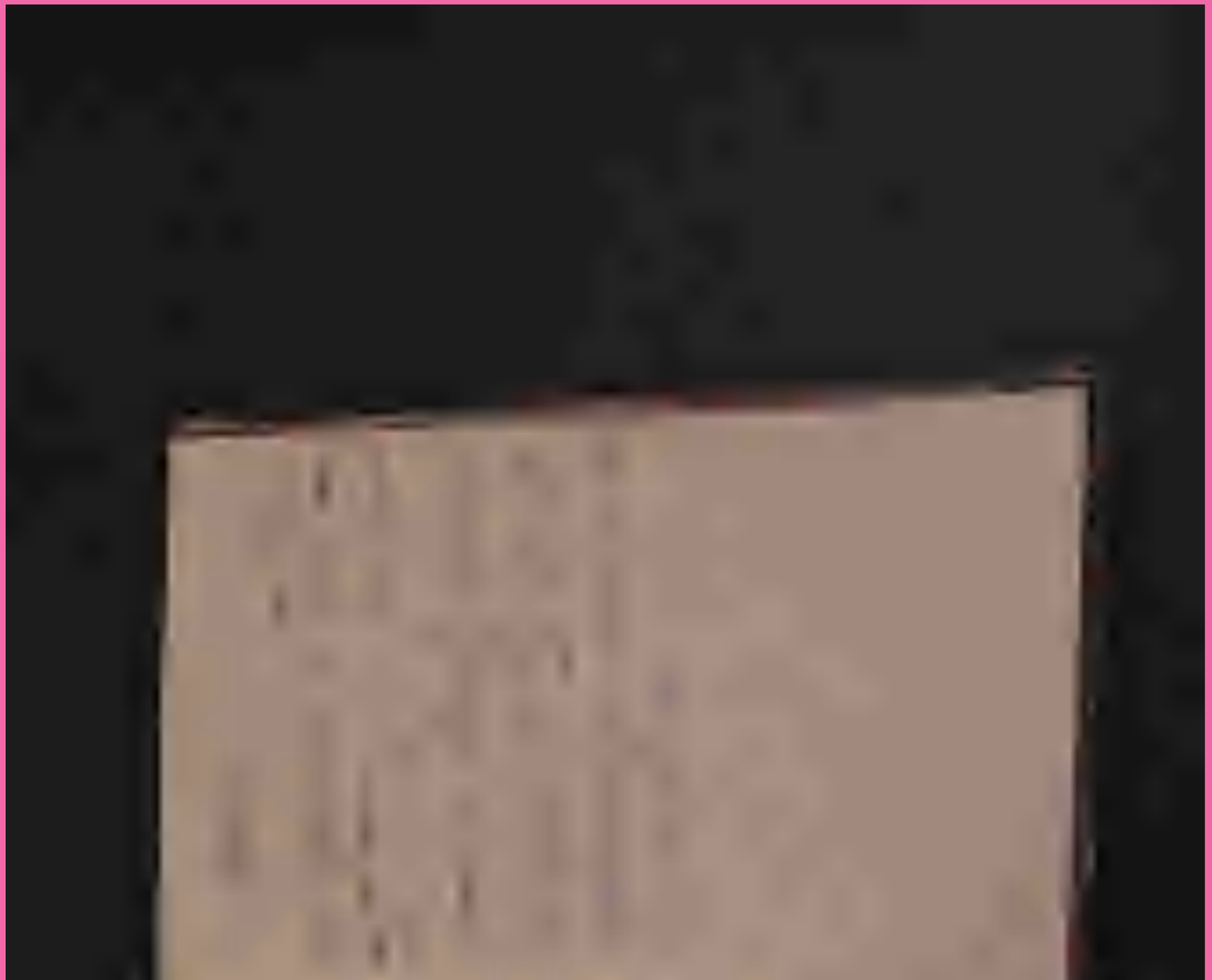
Jamoncillo de Guanajuato

Para 1 litro de leche, 1/2 kilo de azúcar, una pizca de carbonato y una raja de canela o de vainilla. Se pone en la lumbre y cuando se haga una masa bien formada en el mismo cazo se quita de la lumbre y se bate durante 10 minutos, se vacía en una caja forrada con papel parafinado.

Jamoncillo de leche, típico dulce de Guanajuato. Por el chef Juan Emilio Villaseñor, del restaurante *La Cocinoteca*, en León, Guanajuato.
Foto: Dany Béjar.



Recetas de familia.
Colección Mariano González Leal.



RECETAS TRADICIONALES DE GUANAJUATO*

Rosa Martha Pontón Gutiérrez

* Los platillos que aparecen en este recetario fueron elaborados por el chef Juan Emilio Villaseñor, del restaurante *La Cocinoteca*.

Enchiladas mineras

Enchiladas mineras.
Foto: Dany Béjar.

Este tradicional antojito es preparado con tortillas fritas en una salsa de chile guajillo desleída en manteca de cerdo para después rellenarse de queso y cebolla; se acompañan con una pieza de pollo y una guarnición de papas y zanahorias fritas con su chilito en escabeche. Es común consumirlas por las noches en cada rincón de Guanajuato, ya sean callejeras o en restaurantes.

Ingredientes

(para 4 personas)
12 tortillas medianas
350 g de queso ranchero
2 cebollas
15 chiles guajillos
2 dientes de ajo
cominos
orégano
8 cucharadas de aceite o manteca de cerdo
sal

Para la terminación del plato

1 lechuga orejona pequeña
400 g de papas
400 g de zanahorias
2 pechugas de pollo cortadas por la mitad
50 g de queso ranchero
chiles jalapeños en escabeche

Para la salsa

4 jitomates maduros
chile al gusto
1 diente de ajo
orégano
sal

Modo de preparación

Remojar los chiles un rato en agua templada hasta que se hidraten. Quitar las semillas y las venas y licuarlos con los ajos, cominos, orégano, sal y un poco de agua. Pasar por un cedazo y colocar el puré obtenido en un plato hondo. Pasar las tortillas por este puré y freírlas en aceite o manteca caliente, por ambos lados. Rellenar las tortillas con una mezcla hecha con el queso desmenuzado y las cebollas picadas. Enrollarlas y colocarlas en un platón, donde estará también la lechuga troceada. Cocer las papas y las zanahorias hasta que estén blandas; pelarlas y cortarlas en cuadritos, freírlas en el mismo aceite de las tortillas, revolviendo cuidadosamente. Poner a punto de sal y mezclar con cuidado. Cubrir las enchiladas con el queso ranchero rallado, las papas y las zanahorias, y algo de lechuga picada. Servir con las pechugas de pollo cocidas y fritas ligeramente, la salsa y los chiles jalapeños en escabeche.

Guacamayas

Guacamaya.
Foto: Dany Béjar.

En Guanajuato, León o Celaya se puede consumir esta original torta rellena de chicharrón duro que a veces lleva aguacate y huevo cocido (opcional), pero siempre bañada en una picosa salsa roja que no deja indiferente a ningún estómago. Se puede encontrar fácilmente en las calles de León y Guanajuato.

Ingredientes

(4 porciones)
500 g de chicharrón en trozos
4 bolillos de migajón
1 taza de salsa pico de gallo o al gusto

Modo de preparación

Rellena los bolillos con el chicharrón y encima acomoda un poco de salsa pico de gallo. Cierra y sirve al momento.

Uchepos jaralenses

RECETA DE RUTH SERRANO FERNÁNDEZ

Tamal conocido como *uchepo*.
Foto: Dany Béjar.

Uchepo es el nombre purépecha con el que se conoce al tamal. Existe una variedad de recetas dulces o no de este tamal de tamaño, más bien pequeño, que recuerda a los tamales de elote. Los *uchepos* de leche preparados con elotes tiernos son un antojito tradicional del sur del estado. En esta versión la receta sustituye el sabor dulce del elote tierno y de la leche con nata de leche fresca.

Ingredientes

1 ½ kg de masa
½ litro de aceite
½ kg de queso
1 taza de nata de leche fresca
5 cucharadas de polvo para hornear
5 cucharaditas de sal
50 piezas de hojas de maíz

Modo de preparación

Mezclar el queso desmoronado, el polvo de hornear, la nata y la sal; amasar un poco y al final agregar el aceite precalentado. Seguir amasando hasta que quede suave y esponjoso. La masa se unta en las hojas de maíz, se envuelven perfectamente bien formando las corundas; se cuecen durante una hora, aproximadamente. Se sirven acompañadas con salsa de chile y queso.

Verdolagas en salsa verde

RECETA DE MA. GUADALUPE RAMÍREZ PÉREZ

Verdolagas en salsa verde.
Foto: Dany Béjar.

Las verdolagas son un quelite que crece de manera espontánea en lugares húmedos como en las riberas de los ríos o a las orillas de los caminos. En Guanajuato es muy popular el guisado de carne de puerco con verdolagas en salsa verde, pues gracias a su sabor ácido combinan muy bien con la salsa elaborada a base de tomatillo verde. Es una comida que suele consumirse como almuerzo al mediodía y se acompaña con frijoles negros de la olla y tortillas de maíz.

Ingredientes

(4 porciones)
1 kg de verdolagas
1 kg de carne de cerdo cocida
150 g de chiles serranos
600 g de tomate verde
1 pieza de ajo
1 pieza mediana de cebolla
2 cucharadas soperas de aceite
sal al gusto

Modo de preparación

Las verdolagas se lavan, se cuecen y se escurren. La carne de cerdo se deshebra. Los tomates y los chiles se cuecen y se muelen con ajo, sal y la mitad de la cebolla hasta formar una salsa. En una cacerola con aceite caliente se fríe la otra mitad de cebolla finamente picada hasta que se acitrone; enseguida se agregan la carne de cerdo, las verdolagas y la salsa. Sazonar y dejar hervir a fuego lento durante 20 minutos.

Fiambre estilo San Miguel de Allende

Es una preparación festiva que combina carnes frías con verduras y frutas. En San Miguel de Allende y en Salamanca se prepara para el 1º de noviembre, Día de Todos los Santos.

Ingredientes

(para 8 personas)
1 pollo partido en piezas, cocido y frito
1 lengua de res cocida, rebanada y puesta en vinagre
patitas de puerco cocidas, partidas a la mitad y puestas en vinagre
1 lechuga orejona, bien lavada y picada
manzanas grandes cortadas en ruedas y sin pelar
4 naranjas sin semilla, cortadas en ruedas y sin pelar
4 limas cortadas en ruedas y sin pelar
2 plátanos pelados y cortados en ruedas
6 guayabas cortadas en ruedas y sin pelar
2 jícamas medianas cortadas en ruedas
2 betabeles grandes cocidos, pelados y rebanados en ruedas
1 frasco de aceitunas
1 taza de cacahuates pelados
1 aguacate grande cortado en tiras

Para la vinagreta

1 litro de aceite de oliva
1 litro de vinagre de manzana o de piña
sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Se hace una vinagreta mezclando los ingredientes en un frasco y agitándolo muy bien. Esta vinagreta se divide entre todas las frutas y las verduras rebanadas (menos las aceitunas y los cacahuates), que deben estar todas por separado. Se dejan macerar durante, por lo menos, una hora.

Presentación

Para servirse, se acomoda la lechuga en un platón redondo, luego las diferentes carnes bien escurridas, la fruta y la verdura. Al último se añaden las aceitunas, se decora con las rebanadas de aguacate y se espolvorea con los cacahuates.

Ate de xoconostle

Xoconostle.
Foto: Arturo González.

La pulpa de casi cualquier fruta madura se hace puré y se cuece con azúcar hasta que espese, se vacía en un molde y se deja enfriar hasta que se torne firme. El ate es una golosina originaria del Oriente Medio que en cada rincón de México tiene presencia con una azucarada receta. En Guanajuato son famosos los ates de membrillo, de guayaba y de xoconostle. Si se acompaña con una rebanada de queso ranchero o cotija, adquiere un sabor todavía más atractivo.

Ingredientes

1 kg de xoconostle
2 ½ tazas de azúcar
½ litro de agua
3 membrillos

Modo de preparación

Pelar los xoconostles y quitarles las semillas; lavarlos y cocerlos en una olla durante 15 minutos. Mientras se cuecen, partir los membrillos a la mitad. Con una cuchara quitar la goma de los membrillos. Moler los xoconostles. En una cazuela ponerlos en el fuego. Agregarles el azúcar y mover constantemente. Ponerle la goma que se le quitó a los membrillos. Menearle hasta que se vea el fondo de la cazuela. Retirarlo del fuego. Ponerlo en moldes o hacer rectángulos con las manos y colocarlos en papel celofán.

Capón

RECETA DE ROSALÍA ESTRELLA VEGA

Capón.
Foto: Dany Béjar.

Es un guisado que puede llevar carne como pollo o pescado o solamente verduras, si solo es de verduras, no lleva chicharrón seco; lo que no varía es el xoconostle y el cilantro, ingredientes que le dan ese característico sabor ácido; puede ir caldoso o seco según la región. Es una sopa muy popular del estado de Guanajuato surgida del ámbito doméstico para posicionarse —por fin— en las cartas de los restaurantes guanajuatenses, no así en las fondas, donde no es común consumirla.

Ingredientes

1 kg de tomate
½ kg de cebolla
3 ramitas de cilantro
sal al gusto
½ kg de chicharrón
1 kg de xoconostle
10 piezas de chile de árbol
10 piezas de chile negro
10 piezas de chile guajillo
2 dientes de ajo
½ kg de frijoles cocidos (de la olla)

Modo de preparación

Los xoconostles se pelan, se les quitan las semillas y se pican en pedazos grandes, al igual que los tomates y la cebolla. Se ponen a cocer en poca agua. Los chiles se desvenan, remojan y se muelen para hacer una salsa. Cuando las verduras están casi cocidas, se les agrega la salsa y una ramita de cilantro. Se sazona y se deja a fuego medio durante 10 minutos. Se sirve con chicharrón duro partido en trozos.

Cajeta de Celaya almendrada

Cajeta almendrada.
Foto: Dany Béjar.

La cajeta toma el nombre de la cajita de madera redonda u ovalada en donde se conservan pastas de dulce. Es un dulce de leche de cabra que tiene su origen en la ciudad de Celaya y, de hecho, se le conoce en casi todo el país con ese nombre genérico. Puede prepararse casi de cualquier sabor, pero el principio siempre es el mismo: leche preparada con azúcar, bicarbonato y fécula de maíz.

Ingredientes

2 latas de leche condensada
75 g de almendras tostadas
¼ de litro de agua
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de fécula de maíz
1 hoja de higo

Modo de preparación

En un recipiente bastante grande se pone a hervir en agua la hoja de higo por algunos minutos; luego se saca y en el agua se ponen la leche condensada, la fécula de maíz y el bicarbonato; se deja hervir, sin dejar de menear, hasta que tome punto de crema espesa; se separa entonces del fuego y se añaden las almendras tostadas y molidas; se revuelve bien por última vez y se pasan a sus envases, que pueden ser cajetes o recipientes de vidrio previamente esterilizados.

Chile de chorro relleno

RECETA DE MÓNICA SOLÍS

Los chiles de chorro son llamados así cuando los chiles verdes o anchos se cultivan fuera de temporada de lluvias (julio y agosto) y al requerir riego constante reciben este nombre. Se consumen principalmente en la región de Dolores Hidalgo y suelen rellenarse o utilizarse en salsas y guisos, que al dejarse secar adquieren un sabor más bien dulce.

Ingredientes

(para 8 porciones)
16 chiles de chorro, lavados
½ taza de aceite de maíz
3 cucharadas de vinagre de manzana
½ de cebolla fileteada
6 pimientos gordos
2 hojas de laurel
sal al gusto
¾ de taza de aceite maíz

El relleno

800 g de queso blanco fresco desmoronado
1 cebolla pequeña, picada finamente
¼ de taza de cilantro picado
1 cucharada de orégano triturado
sal y pimienta al gusto

La salsa

3 cucharadas de aceite de maíz
1 cebolla, cortada en medias lunas
6 jitomates cocidos, molidos con piel y semillas y con un diente de ajo
2 tazas de agua de la cocción de los jitomates con una cucharadita de maicena disuelta
1 cucharadita de orégano
2 hojas de laurel
1 cucharadita de vinagre de chiles jalapeños
sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Lave los chiles y séquelos perfectamente. En una cacerola, caliente ½ taza de aceite y fríalos hasta que la piel comience a inflarse; retírelos y, de inmediato, póngalos debajo del chorro de agua fría para pelarlos. En un tazón mezcle el vinagre con la cebolla, la pimienta, las hojas de laurel, la sal y el aceite de maíz restante; añada los chiles y marínelos de 15 a 20 minutos. Escúrralos, reserve la marinada y haga un corte lateral, sin llegar a partirlos; desvénelos para poder rellenarlos. En un recipiente mezcle el queso con la cebolla, el cilantro, el orégano y sazone al gusto; rellene los chiles y acomódelos en un refractario con la marinada.

La salsa

Precaliente el horno a 200°C durante 20 minutos. En una sartén caliente el aceite, fría la cebolla y añada el jitomate molido; sazone y agregue el agua de la cocción de los jitomates con la maicena disuelta, el orégano, las hojas de laurel y el vinagre de chiles jalapeños. Cocine la salsa hasta que espese un poco y bañe los chiles. Cubra los chiles con papel aluminio y hornéelos a 180°C de 25 a 30 minutos. Sírvalos bien calientes acompañados con frijoles caldosos y vino blanco.

Tostadas de cueritos

Tostada de cueritos.
Foto: Dany Béjar.

Son típicas del estado de Guanajuato y se pueden encontrar prácticamente en cada uno de sus 46 municipios. Es una botana muy apreciada por los habitantes locales, quienes la consumen en días de mucho calor acompañada de cerveza bien fría.

Ingredientes

(para 12 porciones)
2 kg de cueritos de puerco
2 cebollas
2 dientes de ajo
1 col
jugo de limón al gusto
tostadas, las suficientes
vinagre de manzana
sal al gusto

Salsa

1 kg de jitomate
orégano

Modo de preparación

Cocer lo cueritos con agua, sal, un trozo de cebolla y ajo. Cuando se hayan ablandado, sumergirlos en vinagre de manzana y cortarlos en tiras. Poner col rebanada sobre cada tostada; agregarle bastantes cueritos, rebanadas de cebolla y jugo de limón. Servir con salsa.

Salsa

Cocer los jitomates con ajo, un pedacito de cebolla y orégano. Moler todo junto hasta obtener una salsa tersa y que no quede nada en el cedazo.

Caldo largo

RECETA DE OFELIA RIZO DE GALINDO

Es un caldo de pescado cocido en agua, muy sustancioso, porque además de xoconostle lleva chile guajillo, epazote, verduras, laurel y cualquier tipo de pescado. Es una comida completa que puede consumirse como primer tiempo. Recibe el nombre de "largo" por la cantidad de tiempo que requiere para cocinarse.

Ingredientes

1 pescado bagre de buen tamaño
5 chiles guajillos partidos a lo largo
5 tomates de hoja pelados y picados
4 xoconostles pelados y partidos por la mitad
2 ramitas de cilantro picado
1 a 2 papas peladas y picadas
1 rebanada de repollo
1 cebolla fileteada
1 jitomate picado
ajo picado
sal al gusto

Modo de preparación

En litro y medio de agua se pone a hervir toda la verdura. Se agregan los chiles y el cilantro. Ya que esté todo cocido, se agrega el pescado para que hierva junto con las verduras por espacio de 10 o 12 minutos. Se agrega la sal y se sirve caliente.

Pulque de tuna roja

Tunas.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

La bebida que se obtiene de la fermentación del aguamiel de varios tipos de magueyes. La palabra pulque proviene del náhuatl *polihuiqui*, que significa corromperse, destruirse. Es una bebida de origen prehispánico con carácter ritual que estaba reservada únicamente para sacerdotes o para personas de edad avanzada. Quien desafiara esta prohibición se hacía acreedor a severos castigos; hoy en día ya no es así y su consumo está ya muy generalizado en todo Guanajuato. En la capital del estado, por ejemplo, se pueden localizar establecimientos que lo comercializan sin llegar a ser pulquerías en estricto sentido. Para esta receta se utiliza tuna cardona, variedad que es común en el clima agreste del norte del estado, pues al tener demasiada azúcar empieza a fermentarse desde que se corta. Esta variedad de tuna sirve también para elaborar miel de tuna, queso de tuna y el colonche.

Ingredientes

1 litro de pulque
10 tunas rojas

Modo de preparación

Cuando el pulque está bien fermentado, se baten las tunas y se agregan al pulque. Colar antes de servir.

Tortitas de flor de garambullo con camarón

Flor de garambullo.
Foto: Arturo González.

Esta receta es variante de la clásica tortita capeada de nopales con camarón, pero en su lugar lleva flor de garambullo. El fruto del garambullo -el granjeno rojo-, se extrae de una de las muchas variedades de cactáceas comunes de la zona árida del noroeste de Guanajuato. En el mercado de San José de Iturbide, por ejemplo, es común ver el fruto del garambullo como un ingrediente más para las preparaciones culinarias de las amas de casa.

Ingredientes

flor de garambullo
polvo de camarón
2 huevos
3 chiles guajillos
1 diente de ajo
½ cebolla
½ cucharadita de comino
1 pizca de pimienta molida
1 clavo
½ cucharadita de pimentón
aceite
sal

Modo de preparación

Se lavan las flores y se ponen a cocer en agua. Cuando están bien cocidas, se cuelan y se escurren muy bien. Batir las claras de huevo en punto de turrón. Se agregan las flores y el polvo de camarón y se revuelven de manera envolvente. En una sartén se pone a calentar el aceite y cuando esté bien caliente, con ayuda de una cuchara se toma un poco de la preparación y se coloca en el aceite; cuando están cocidas de un lado se voltean para que queden doradas de ambos lados. Aparte, se elabora un caldillo con los chiles guajillos previamente remojados y molidos; se deja hervir y se agrega el resto de los ingredientes. Se le agregan las tortitas y se dejan hervir otros cinco minutos.

Dulce de chilacayote

En la zona más agreste del norte del estado es posible encontrar infinidad de recetas saladas o dulces a base de nopales y cactáceas. En el municipio de Tierra Blanca se ven ejemplares que alcanzan los dos metros de altura; son los dominios de los pueblos otomí y chichimeca con una dieta rica y abundante como variados son sus ritos y costumbres. Compartimos aquí la forma de elaborar el muy celebrado dulce de chilacayote con piloncillo y azúcar. La receta original utiliza biznaga, pero por estar actualmente en peligro de extinción está restringido su consumo, por lo que decidimos utilizar solamente chilacayote, piloncillo y canela.

Ingredientes

3 kg de chilacayote pelado y en trozos
agua, cantidad suficiente
3 cucharadas de cal
3 gotas de colorante vegetal rosa
2 kg de azúcar

Modo de preparación

Colocar el chilacayote en suficiente agua con cal, dejar que repose durante todo un día. Escurrir y enjuagar perfectamente para quitarle toda la cal. Cocer el chilacayote en agua con el colorante hasta que esté blando. Retirar. Poner el chilacayote en una cazuela de barro y agregar un poco de agua con azúcar. Hervir sin moverlo, cuidando de no deshacerlo. Deberá tomar una consistencia de miel. Retirar del fuego y dejar que se enfríe para servir.

Ensalada guanajuatense

La jícama y el xoconostle, dos ingredientes simbólicos de Guanajuato, reciben a los visitantes cuando llegan a la tierra más fértil del centro del país con una ensalada fresca y ácida que es imposible resistirse a comerla. Esta ensalada típica suele ser el preámbulo de otros descubrimientos gastronómicos igualmente fascinantes. Todos los visitantes deberían de contar con una memoria gastronómica a base de jícama y xoconostle.

Ingredientes

1 kg de jícama pelada
4 xoconostles pelados y picados
½ cebolla mediana picada
3 chiles serranos o rojos al gusto, picados
1 cucharadita de orégano seco
el jugo de 4 limones
sal al gusto

Modo de preparación

La jícama se corta en trozos con el cuchillo procurando partila en trozos poco uniformes, pues así absorberá mejor y más rápidamente todos los sabores del resto de los ingredientes. Revolver muy bien y consumirla como aperitivo.

Pacholas guanajuatenses

RECETA DE MARÍA ELVIRA RODRÍGUEZ

Pachola.
Foto: Dany Béjar.

Las pacholas son una receta clásica de Guanajuato porque todas las amas de casa cuentan con una fórmula familiar. Para su perfecta preparación, el metate es un utensilio indispensable, pues los sabores de las especias, los chiles y la carne, al quedar completamente integrados, adquieren un sabor único con la segunda molienda que resulta de aplanarlos al bajar los bisteces con el *metlapil*. Se requiere de cierta destreza para manejar este ancestral utensilio de piedra volcánica, pero vale mucho la pena intentarlo porque el sabor es inolvidable.

Ingredientes

1 kg de carne de res molida
6 chiles anchos despepitados y puestos a remojar en agua caliente
½ cucharadita de canela
¼ de cucharadita de clavo
½ cucharadita de orégano molido
2 bolillos remojados en leche y exprimidos
sal al gusto
aceite de maíz para freír

Modo de preparación

Se toma una porción de la carne junto con las especias y los chiles, y se van juntando formando los bisteces bajándolos con el *metlapil* en el metate. Se pone a calentar el aceite y se fríen con mucho cuidado de no desbaratarlos. Se acompañan con puré de papa o frijoles y ensalada de lechuga.

Helado de mantecado

Canela.
Foto: cortesía de Carmen Ortega Chaurand.

Ninguna fiesta o paseo dominical puede cerrar sin este tradicional helado hecho a base de agua y leche; para tener mayor consistencia, a la leche se le agregan yemas de huevo y azúcar y puede llevar o no frutas cristalizadas, un método de cocción lenta en agua y azúcar en la que la fruta adquiere una apariencia traslúcida.

Ingredientes

½ litro de leche
1 ½ tazas de azúcar o al gusto
1 cáscara de limón
1 rajita de canela
8 yemas
1 taza de frutas cristalizadas surtidas, picadas
2 cucharadas de pasitas

Modo de preparación

Hervir la leche con la mitad del azúcar, la cáscara de limón y la canela. Batir las yemas con el resto del azúcar hasta que tengan punto de listón. Retirar la leche del fuego y añadir poco a poco las yemas batidas en forma de hilo, mezclando con un batidor de globo para que el huevo no se cueza. Regresar la preparación de huevo a fuego bajo y cocer sin dejar de mover hasta que la crema cubra la cuchara. Retirar del fuego y dejar enfriar. Quitar la cáscara de limón y listón. Retirar las frutas y las pasitas. Verter en un tazón y dejar que se termine de enfriar para meter la preparación al congelador de cuatro a cinco horas o toda la noche.

Rabo de zorra

La gastronomía local goza de recetas muy antiguas que se transmiten de familia en familia; tal es el caso de esta sopa que utiliza ingredientes locales con técnicas de otras cocinas, como la francesa. Los huevos "pocheados" son un elemento indispensable para lograr la textura y consistencia sedosa propias de las preparaciones europeas que llegaron para quedarse.

Ingredientes

12 chiles anchos rojos y frescos
300 g de queso de vaca
115 g de manteca
500 g de tomates verdes
5 tunas xoconostles
4 dientes de ajo
2 cebollas
1 rama de cilantro
6 huevos
6 tazas de caldo de res

Modo de preparación

Los chiles se asan ligeramente y se desvenan, se rellenan con rebanadas de queso y se fríen en manteca. En dos cucharadas de manteca se fríen los dientes de ajo picados, las cebollas y los tomates picados, el cilantro, los xoconostles en tiritas sin semillas. Cuando esté bien frito, se agrega el caldo y los chiles rellenos, se sazona con sal y cuando empieza a espesar se estrellan los huevos con mucho cuidado, vaciándose de uno en uno con un cucharón que se mete al caldillo hirviendo para que cuaje el huevo y adquiera la consistencia necesaria. Ya que están todos cocidos, se sirven inmediatamente.

Gallina en naranja estilo Tarandacuao

Naranjas.
Foto: Adalberto Ríos Lanz.

La parte meridional de Guanajuato, el Bajío, está conformada por extensas planicies surcadas por el río Lerma. Aquí el clima es templado y seco; por la riqueza de sus suelos son abundantes y de calidad de exportación las cosechas de tomate verde, amarillo y morado; maíz rojo o morado, nopales, lentejas, garbanzos, calabazas, cacahuates jícamas, brócoli, zanahoria, cebolla y ajo.

Ingredientes

1 gallina tierna
cebolla
dientes de ajo
1 raja de canela
½ taza de aceite de olivo
½ taza de jugo de naranja
1 taza de jugo de jitomate ya asado y colado
¼ cucharadita de orégano
1 rama de tomillo
1 rama de mejorana
2 hojas de laurel
50 g de masa para tortillas
1 lechuga
1 manojo de rábanos
aceite, vinagre, sal y pimienta

Modo de preparación

La gallina se limpia y se parte en raciones; se pone en una olla de barro con el jitomate asado y molido con la cebolla y los ajos, se agrega el jugo de naranja, las especias, y la sal; se tapa la olla con un plato que embone muy bien, en la unión se pone la masa para evitar que salga el vapor, se pone a fuego suave durante hora y media, teniendo cuidado de sacudir la olla continuamente para que no se pegue; se sirve con la lechuga picada sazonada con aceite, vinagre, sal y pimienta, y los rabanitos hechos flor.

Capirotada

RECETA DE MARÍA ELENA ACROS DE MORALES

Capirotada.
Foto: Dany Béjar.

La capirotada es un postre muy antiguo y en cada rincón del país existe una versión distinta. Michoacán y Guanajuato comparten infinidad de guisos y recetas por su proximidad geográfica. Esta versión de capirotada se inspira en una de las muchas versiones michoacanas, lo que no varía es en el pan bañado en miel de piloncillo, pasas y queso cotija.

Ingredientes

400 g de piloncillo
400 g de teleras o bolillos rebanados
150 g de queso adobera o cotija
100 g de pasas
¾ litro de agua
1 cucharadita de anís en grano
1 cáscara de limón
1 raja de canela

Modo de preparación

Dorar el pan en el horno. Preparar la miel, poniendo a hervir en los tres cuartos de litro de agua, el piloncillo, el anís, la cáscara de limón y la canela, hasta que la preparación se reduzca a la mitad. Colocar en una budinera una capa de pan tostado; añadir queso, pasas, la miel de piloncillo, y seguir así, de manera alternada hasta terminar los ingredientes. Meter al horno con calor suave.

RECETAS Y MEMORIAS

Selección de recetas de las cocineras tradicionales del estado de Guanajuato

Las recetas de cocina, por su condición de escritura, son un trozo del pasado que lucha contra el olvido, si el platillo acontece en el instante del presente, la receta implica la realización en futuro, la recuperación del pasado. Cada receta lleva consigo la historia personal y social de quien la escribe y transmite, historias de cocinas que nos acercan a lo que somos como guanajuatenses.

Región de los Altos o Lomas Arribeñas

Uno de los platillos con más arraigo en las comunidades del municipio de Dolores Hidalgo y en Ocampo es la vitualla, una receta de herencia española adaptada con los ingredientes de la región. Es un platillo presente en festividades religiosas y civiles, se consume como sopa, guisado, en gorditas y tostadas. Los buñuelos son un platillo tradicional en el país, sobre todo en los meses de invierno y en los festejos de las posadas; en Guanajuato son tradición que adquiere fuerza con innovaciones en cada región. Finalmente, el agua de aguacate es una sorprendente receta reconocida en muestras y concursos gastronómicos por su exquisito sabor y lo original de sus ingredientes.

Vitualla

8 PORCIONES

Vitualla, delicioso platillo representativo de la región.
Foto: Gerardo Mendoza Martínez.

Ingredientes

1½ litros de agua
600 g de garbanzo fresco cocido
1 diente de ajo pelado
1 rebanada de cebolla
1 rama de cilantro
3 cucharadas de aceite de maíz
1 cebolla pequeña picada
1 diente de ajo picado finamente
4 cucharadas de puré de tomate
¼ de pieza de col cortada en trozos medianos
2 jitomates picados en cuadros medianos
1 cucharadita de orégano triturado
Sal y pimienta al gusto
1½ litros de caldo de pollo, desgrasado

Preparación

En una olla hervir agua e incorporar los garbanzos con el ajo, la rebanada de cebolla y la rama de cilantro; cocinar hasta que estén tiernos y se comience a reventar la piel, retirarlos del fuego y dejar enfriar en el líquido. En otra olla calentar el aceite y saltear la cebolla y el ajo picado, sofreír el puré, agregar la col y los jitomates, sazonar con el orégano, la sal y la pimienta; añadir los garbanzos cocidos y escurridos y el caldo de pollo. Cocinar a fuego medio durante 15 minutos. La consistencia puede ser como para caldo o para tostadas, se puede añadir también jamón, chorizo o tocino.

Buñuelos

José de Jesús Bueno
COMUNIDAD DE SAN JOSÉ DEL TORREÓN, OCAMPO

Ingredientes

2 kg de harina de trigo
1 litro de leche
2 kg de azúcar
2 rajas de canela
2 litros de aceite
100 g de manteca de cerdo
1 cda. de royal
3 cáscaras de tomatillo de hoja

Preparación

Poner a hervir la leche con la canela y las cáscaras de tomatillo, dejar enfriar. Aparte, poner la harina en un refractario, vaciar la leche, agregar el royal, manteca y azúcar, amasar hasta quedar bien batida y hacer bolitas con la harina y luego los buñuelos. Calentar el aceite en una cazuela, cuando estén secos los buñuelos poner a dorar y agregar azúcar para decorar.

Agua de aguacate

María del Buen Consejo García
COMUNIDAD EMILIANO ZAPATA, SAN FELIPE
60 PORCIONES

Ingredientes

1 kg piña
1 kg aguacate
1 kg limón
600 g azúcar
5 litros agua
Hielo al gusto

Preparación

Licuar y colar la piña, licuar el aguacate; verter el agua en una jarra grande y mezclar los jugos de piña y aguacate. Agregar azúcar y hielo al gusto.

Región Sierra Central

La fertilidad de esta región se distingue por la presencia del maíz y los frutos de la milpa, ingredientes que han acompañado a los pobladores de las tierras de Guanajuato desde antes de la llegada de los españoles. El maíz y la calabaza son ingredientes básicos de la comida mexicana. Las tortillas ceremoniales son la herencia viva de la cultura otomí, que recuerda en su elaboración la genuina tradición de los ancestros. La riqueza de la culinaria guanajuatense se muestra en los tumbagones, espectacular postre de herencia española, pero elaborados con técnicas e ingredientes regionales.

Flores de calabaza rellenas de huitlacoche

Alicia Sánchez Capulín
Delgado de Abajo, Comonfort
20 PORCIONES

Guiso de huitlacoche para rellenar las flores de calabaza.
Foto: Gerardo Mendoza Martínez.

Ingredientes

40 flores de calabaza
1 kg huitlacoche limpio
½ kg queso asadero
½ kg tomate
2 cabezas de ajo
½ kg huevo
Aceite, el necesario

Preparación

Limpiar las flores de calabaza, freír el huitlacoche; rellenar las flores con el huitlacoche y el queso. Capear las flores con el huevo y freír. Acompañar con sopa de arroz o alguna ensalada.

Tortillas ceremoniales

Ingredientes

1 kg de masa de maíz
100 mililitros de agua
10 g sal
Pigmento de muicle
Pigmento de grana cochinilla

Preparación

Trabajar la masa con las manos incorporando agua y sal. La masa debe quedar suave y tersa, sin que se pegue en las manos. Formar testales de entre 40 a 60 gramos aproximadamente, dependiendo del tamaño del sello. Prensar el testal para darle forma de tortilla o formarla con las manos. Pasarla al comal dejando cocer de 40 a 50 segundos. Retirar del comal y marcar con el sello, que debe tener el pigmento, el lado crudo de la tortilla, regresar al comal y continuar su cocción. Dar la última vuelta para que se infle, retirar del comal y presentar. El sello se entinta con un olote fresco, xoconostle cocido o una brochita.

Pigmento de muicle

Preparación

Las flores y los tallos se dejan reposar en agua por 12 horas. Poner a hervir el muicle en la misma agua por 20 minutos a fuego medio. Retirar del fuego y dejar reposar por 24 horas, lo que ayuda a tomar la consistencia espesa para evitar que se corra la tinta en la tortilla. Otra forma de obtener el pigmento es colocar las flores y los tallos sobre un comal, al calentarse comenzarán a soltar el pigmento, por lo que se deben colocar en agua y dejar reposar 24 horas.

Tumbagones

Exquisito postre tradicional de San Miguel de Allende.
Foto: Gerardo Mendoza Martínez.

Ingredientes

3 tomates verdes con cáscara
1 pizca de tequesquite
2 cucharadas de alcohol para consumo humano
10 yemas de huevo
¼ kg de harina
1 clara de huevo
250 g manteca de cerdo
Azúcar glas para espolvorear

Preparación

Los tomates se ponen a cocer con un poco de agua y el tequesquite. Se cuelan y se deja enfriar el agua. Las yemas se baten a punto de cordón, se mezclan con la harina y esto se va mojando con el agua de tequesquite y el alcohol, hasta que quede una pasta dura y tersa. Se deja reposar un rato y luego se extiende muy delgadita con un rodillo. Se cortan unas tiras anchas con una carretilla, se hacen unos tubos y se pegan con clara de huevo. Se fríen en la manteca caliente y se revuelcan en el azúcar glas. Se presentan en un plato dulcero.

Región Sierra Gorda

En esta bella región podemos reconocer la herencia chichimeca que configuró la zona noreste del estado. Su gastronomía se distingue por el uso cotidiano de ingredientes locales que transforman los platillos en experiencias únicas y sabores que sólo en la región de la Sierra Gorda podemos disfrutar, como el uso de las tantarrias, insecto de los mezquites, o de la llamada raíz de oro, el chilcuague, o el aprovechamiento de las flores y frutos de las cactáceas.

Mole de tantarria

Virginia González Álvarez
Cieneguilla, Tierra Blanca

150 PORCIONES

Tantarria, insecto del mezquite con el que se elaboran deliciosos platillos.
Foto: Gerardo Mendoza Martínez.

Ingredientes

2 kg de tantarria
½ kg de chile negro
½ kg de chile mulato
3 tortillas
¼ de ajonjolí
5 dientes de ajo
8 clavos
8 pimientas
¼ de cacahuate
¼ de semillas de calabaza
10 almendras
1 taza de maíz tostado
1 cebolla
2 litros de aceite
6 litros agua
I kg de sal

Preparación

Recolectar las tantarrias de los mezquites (se dan sólo en los meses de abril y mayo), colocar en un recipiente con agua y poca cal para eliminar el líquido amarillo que despiden. Después lavar bien con agua dejándolas 20 minutos para después escurrir en un cedazo, agregar al comal y poner sal al gusto dejándolas hasta que tomen su punto de cocción.

Para la elaboración del mole, tostar todos los ingredientes (cebolla, ajo, chiles, pan, tortilla), una vez tostados, moler en el metate hasta lograr la consistencia de masa. En una cazuela de tres kilogramos a fuego lento agregar aceite con cebolla picada hasta acitronar y agregar la masa adquirida de los ingredientes disolviéndola con caldo de res hasta hervir. Agregar sal al gusto e incorporar las tantarrias.

Nopales con chilcuague

María Félix Velázquez Sánchez
Peña Blanca II, Tierra Blanca
150 PORCIONES

Ingredientes
3 kg de nopales
12 varitas de chilcuague
4 dientes de ajo
2 cebollas
Sal al gusto
3 chiles verdes
2 tazas de aceite

Preparación
Pelar y picar los nopales, cocerlos con ajo, cebolla y sal al gusto. Moler el chilcuague, el ajo y chiles verdes. Colar los nopales y poner a freír en un sartén, agregar el chilcuague molido. Dejar hervir unos minutos y están listos para servirse.

Guamishas en almíbar

Ademira García Luna
Cieneguilla, Tierra Blanca
150 PORCIONES

Ingredientes
4 kg de guamishas
3.2 kg de azúcar
2 limones
2 barritas de canela

Preparación
En un recipiente colocar los 3.2 kg de azúcar y las 2 barritas de canela a fuego lento, Posteriormente incorporar la fruta ya mondada y lavada, verificar que el almíbar se encuentre ligeramente espeso e ir retirando la espuma oscura formada en la superficie. Se retira del fuego, se deja enfriar y se envasa.

Agua de borracha

Rosenda García García
Chichimecas, San Luis de la Paz, Guanajuato
40 PORCIONES

Ingredientes
1 kg borrachita
½ kilo azúcar
2 ó 3 piloncillos
½ onza canela

Preparación
Limpiar las borrachitas. Hervir agua y agregar las borrachitas, dejar hervir durante 5 minutos, retirar de la lumbre y colar. Hervir las borrachitas de nueva cuenta durante 5 minutos y agregar el medio kilo de azúcar, el piloncillo y la canela. Dejar hervir de 15 a 20 minutos hasta que el agua adquiera una consistencia espesa. Enfriar y servir.

Región Bajío

La región del Bajío, que llegó a ser conocida como el Granero de la Nueva España, es una muestra privilegiada del afortunado mestizaje que caracteriza a nuestro país. Los ingredientes autóctonos de las culturas indígenas y los introducidos por los conquistadores españoles se unen creando platillos originales y de gran sabor. Estos platillos son muestra también de las épocas de abundancia, como el mole de nuez, y de las temporadas de escasez, como el platillo de las viejitas, reconocido en diversos festivales gastronómicos. .

Mole de nuez

María Luisa López Rojas
Jalpa de Cánovas, Purísima del Rincón

25 PORCIONES

Tuna viejita, ingrediente utilizado en la región de Pénjamo.
Foto: Gerardo Mendoza Martínez.

Ingredientes

500 g de chile ancho
500 g de chile mulato
500 g de chile pasilla
5 roscas de manteca
250 g de cacahuate
250 g de semillas
250 g de ajonjolí
250 g de pasas
8 chiles de árbol
1 plátano macho
1 tableta de chocolate Ibarra
500 g de nuez
3 dientes de ajo
1 cebolla
20 g de ajonjolí
Pimienta al gusto

Preparación

Cocer 15 rebanadas de espinazo con hierbas de olor, ajo y cebolla. Dorar todos los chiles y dejar remojar en el caldo de la carne para que se suavicen. Acitronar con tres roscas de manteca el ajo, la cebolla, el pan, las pasas, el ajonjolí, el clavo, las pimientas, el chocolate y el plátano; freír. Agregar los chiles y dejar escurrir.

Moler en un metate o en licuadora con el caldo de la carne y colar; calentar en cazuela de barro el resto de la manteca y añadir la salsa. Dejar hervir el mole por cinco minutos y sazonar con sal, si es necesario añadir caldo, hasta que quede la salsa espesa. En una cazuela de barro especial para mole se pone a calentar el resto de la manteca, añadir salsa, hervir el mole durante cinco minutos, sazonar con sal y si es necesario, se añade más caldo hasta obtener consistencia espesa; hervir unos minutos más. Servir con la carne, colocar unas rebanadas de cebolla morada desflemada y ajonjolí, acompañar con arroz.

Viejitas

Susana Rodríguez Alfaro
Corralejo, Pénjamo
6 PORCIONES

Ingredientes
1 kg de viejitas
¼ de jitomates
4 chiles serranos
1 cebolla mediana
1 rama de cilantro
1 pizca de orégano
1 ajo mediano
Sal

Preparación
Pelar las viejitas (tunas viejas, secas) y cortar en círculo; poner a cocer con sal, ajo y media cebolla. Escurrir y picar el resto de la cebolla, chile verde y jitomate. Freír primero el chile serrano, agregar la cebolla hasta que acitrone, agregar el jitomate y a media cocción agregar las viejitas escurridas. Sazonar con sal, una pizca de orégano y agregar cilantro al gusto.

Atole de trigo

María Elvia Martínez Vaca
San José de Peralta, Abasolo

Ingredientes
½ kg trigo
¼ kg azúcar
2 rajas de canela
1 litro agua

Preparación
Tostar el trigo a fuego lento y moler; disolver el trigo en el litro de agua y hervir con azúcar y canela.

Región Valles del Sur o Valles Abajeños

La región Sur se distingue por ser el lugar que concentra los más importantes cuerpos de agua del estado, lo cual influye en el desarrollo de su gastronomía; es además una región de notable influencia purépecha que se descubre en sus sabores. El caldo michi es un delicioso platillo que distingue a la ciudad de Yuriria; el cacahuate es el ingrediente principal de municipios como Tarimoro y los exquisitos sabores dulces caracterizan a la bella ciudad de Salvatierra.

Caldo michi

Reina Martínez Ramírez
Parangarico, Yuriria

8 PORCIONES

Ingredientes

8 pescados blancos medianos (bagres)
5 zanahorias medianas sin cáscara, cortadas en julianas gruesas
3 chayotes sin cáscara, cortados en gajos grandes
3 calabazas criollas, cortadas en julianas gruesas
¼ kg de chícharos
¼ kg de ejotes cortados en dos partes
¼ kg repollo chico
3 elotes cortados en tres partes
4 papas cortadas en cuatro partes, sin cáscara
1 racimo de brócoli
1 racimo de coliflor chico
3 xoconostles cortados en gajos sin tuna
1 membrillo grande, cortado en julianas gruesas, o una manzana verde
3 jitomates picados en cubos pequeños
3 chiles verdes finamente picados
1 cebolla mediana cortada en rodajas
3 ramas de cilantro, lavado, desinfectado y picado finamente
1 diente grande de ajo picado
1 rama pequeña de mejorana
1 rama pequeña de tomillo
1 hoja de laurel grande
5 pimientas negras grandes
4 cdas. de harina
8 chiles guajillo
Aceite, el necesario
½ cerveza clara u oscura
1 cda. de orégano
4 chiles en vinagre
¼ de taza de vinagre de chiles (o al gusto)
5 litros de agua

Preparación

Dorar las verduras (papa, chayote, calabaza, zanahoria, xoconostle, repollo cortado por la mitad, coliflor, brócoli y elote); agregar el jitomate, chile verde, cebolla, ajo, chícharos y especias (excepto el orégano). Una vez que la cebolla está cristalizada, agregar la harina previamente disuelta en una taza de agua y colada; agregar el chile guajillo molido con dos tazas de agua, pasado previamente por una coladera. Posteriormente, agregar el membrillo o manzana, el pescado y sal al gusto; dejar cocer; cuando las agallas del pescado se vean cocidas, agregar el orégano, el chile en vinagre, vinagre y la cerveza. Dejar cocer por 5 minutos más. Servir un pescado acompañado de verduras y caldo en platos hondos y acompañar con limón, tortillas recién hechas y arroz en otro plato.

Prestiños

Elvira Flores Durán
San José del Carmen, Salvatierra

10 PORCIONES

Ingredientes para preparar los deliciosos prestiños.
Foto: Gerardo Mendoza Martínez.

Ingredientes

¼ kg de harina de trigo
½ litro de aceite
½ litro de agua
¼ de cucharadita de royal
½ cucharadita de bicarbonato
½ kilo de piloncillo
1 pedacito de clavo
1 raja de canela

Preparación

Moler el trigo y medir para tomar el ¼ de harina; agregar el royal, el carbonato y el agua, revolver todo y amasar. Hacer bolitas y rallar con una canastita, enseguida freír en el aceite. Picar con un tenedor formando el prestiño.

Preparación de la miel

Poner a hervir el piloncillo con ½ litro de agua, agregar la canela y el clavo; ya que está lista la miel sumergir el prestiño y dejar dos minutos para que la absorba.

Encacahuatado de mole

Elvia Ortega Paredes
Tarimoro
12 PORCIONES

Ingredientes

45 g de chile mulato
15 g de chile pasilla
115 g de chile ancho de guisar
6 tomates verdes limpios y partidos en cuatro partes
30 g de ajonjolí
40 g de almendras
¼ de tablilla de chocolate
1 g jengibre
50 g de semillas de calabaza criolla para pelar
1 diente de ajo grande
5 pimientas grandes
5 clavos
5 pimientas negras
100 g de manteca para dorar
1/3 de bolillo
50 g de manteca para freír
¼ de cebolla frita
½ jitomate
100 g de cacahuate criollo
60 g de semillas de los chiles
2½ tortillas doradas

Preparación

Limpiar y lavar todos los ingredientes; limpiar los chiles con un lienzo y desvenar, procurando sólo quitarles las semillas y dejar las venas. Freír los chiles con 100 g de manteca, lentamente y a fuego bajo, de uno en uno, sin quemarlos, reservar y remojar en dos litros de caldo. Freír las semillas en el siguiente orden y por separado: la semilla de calabaza criolla, las almendras, las semillas de los chiles, la tortilla y el bolillo (la cebolla, el ajo, los tomates verdes y el jitomate se fríen juntos); por último, a fuego muy bajo, el ajonjolí con muy poca grasa y sin quemarlo, uniendo los ingredientes. Juntar todos los ingredientes ya fritos, comenzando con las semillas, posteriormente los chiles, moler en molino (o licuadora) agregando caldo de guajolote a consideración para obtener una pasta suave. Freír toda la pasta obtenida con los 100 g de manteca restantes, agregando más caldo de guajolote hasta que se espese y quede la consistencia deseada.

Nota: Se sugiere ir probando la comida conforme se muelen los ingredientes y considerar la manteca necesaria para freír, agregar sal al gusto si es necesaria.

Tamales de metate

Elia Ruth Contreras Rosillo
Tarimoro

Ingredientes

2 kg harina para tamales de maíz colorado
500 g manteca de cerdo
4 cucharadas de polvo para hornear
6 quesos de vaca
¼ kg chiles anchos
Hojas para tamales
Sal

Preparación

Tostar los chiles, desvenar y remojar; moler en el metate o licuadora hasta que quede una pasta y reservar. Desmoronar los quesos y reservar. Batir la masa junto con la manteca, la sal, el polvo para hornear y un poco de agua hasta que quede una masa compacta. Extender la masa en el metate y cubrir de chile y queso. Cortar porciones del tamaño deseado y ponerlas en hojas de tamal que ya estén previamente limpias y escurridas. Cocer en una vaporera durante una hora. Cortar en rodajas y freír en manteca. Acompañar con arroz, crema y salsa de molcajete.

SEMBLANZAS DE LOS AUTORES

Juan Emilio Villaseñor

Cocinero autodidacta. Su primer contacto con la cocina fue en 1990. En 2010 emprendió junto con su familia, en la cocina de su casa en León, Guanajuato, el proyecto *La Cocinoteca*, que ahora es un referente de la gastronomía de esa ciudad y primer restaurante que ofrece un menú degustación y que apoya a los productores locales como motor de su cocina. En 2014 fue nombrado cocinero embajador de la cocina de Guanajuato; ha sido ganador del primer concurso de pinchos y tapas de Guanajuato en 2014 y ganador del primer lugar del Concurso Cocinero de Guanajuato 2016. Ha viajado como su representante por Asia, Europa, América del Norte y del Sur cocinando en diversos eventos. Además del restaurante, actualmente colabora con la Sociedad Mexicana de Parrilleros como *fire master*; con ellos ha participado en varios campeonatos mundiales y en eventos dentro y fuera del país. En noviembre de 2018 fue reconocido por *Chefsroll* como un líder de cocinas justas ya que es un promotor de la nueva cultura mundial de *Fairkitchens*.

María Isabel Saldaña Villarreal

Egresada de la Universidad de Monterrey de la licenciatura de ciencias de la comunicación. En la Universidad Iberoamericana Laguna inició y dirigió el proyecto *Papeles de Familia*, antecedente del Archivo Histórico de esta institución. Coordinadora de Biblioteca Milenio de Historia en donde se han publicado más de 20 libros, entre ellos *La Enciclopedia de Monterrey y Nuevo León a través de sus municipios*. Autora de *Recuerdos y sabores de la Comarca Lagunera*; coordinadora del libro *La cocina. Una ventana a la gastronomía mexicana* y *Nuevo León a través de su cocina.* Editora y conductora del programa televisivo *Torreón Ciudad Centenaria y Familias Centenarias. Pilares de La Laguna y de su historia* de Multimedios Laguna. Actualmente escribe la columna "Cartel de espejos" en *Milenio Diario Laguna*. En 2018 obtuvo la Medalla Celso Garza Guajardo en Monterrey, Nuevo León, y en la ciudad de Torreón, Coahuila, la Medalla Magdalena Mondragón.

José Eduardo Vidaurri Aréchiga

Historiador, doctor en turismo, maestro en investigación educativa, especialista en antropología. Profesor de la Universidad de Guanajuato. Investigador de temas relacionados con la historia, la gastronomía regional, las tradiciones, el turismo y el patrimonio cultural de ese estado. Autor de diversos libros especializados en historia regional; coordinador y coautor de publicaciones en braille sobre historia de México y Guanajuato. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores. Perfil PRODEP. Es cronista oficial de Guanajuato.

Guillermo García Martínez

Licenciado en contaduría pública. Amante de la gastronomía nacional y en especial de la cocina tradicional. Durante 12 años estuvo al frente de la Dirección de Productos Turísticos de la Secretaría de Turismo del estado de Guanajuato, donde desarrolló el Programa de las Cocineras Tradicionales de esa entidad, iniciando con las Ferias de la Cocina Tradicional en zonas arqueológicas representadas por la riqueza de los ingredientes e insumos de las diversas regiones, lo que dio paso a los Encuentros de las Cocineras Tradicionales. Actualmente está a cargo de la Dirección de Desarrollo y Operación Turística del municipio de León, Guanajuato.

Susana Ojeda Orranti

Maestra en estudios históricos interdisciplinarios por la Universidad de Guanajuato. Cursó la licenciatura en mercadotecnia en el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus León; participó en una estancia de ecoturismo en la *Mount Royal University* en Alberta, Canadá, y cursó un diplomado de turismo rural sustentable en la Universidad de Guanajuato. Ha trabajado en turismo y desarrollo comunitario en el Vizcaíno, Baja California Sur; en la organización del festival de aves de Yucatán "Toh" y en actividades de educación ambiental en Niños y Crías, AC, en Mérida, Yucatán; así como en diversos proyectos comunitarios turísticos en el estado de Guanajuato. Ha sido profesora universitaria de las asignaturas de turismo sustentable y patrimonio turístico de México. Participó en *Stony Brook University* en la ciudad de Nueva York, con la ponencia "Pasado y presente del camote: menear hasta que la tradición cuaje". Fue parte de una estancia de investigación en el Departamento de Patrimonio Local del Instituto de Investigación por el Desarrollo en Francia. Recientemente colaboró en el programa de Microcuencas de la Secretaría de Desarrollo Agroalimentario y Rural del estado de Guanajuato en comunidades de la sierra de Pénjamo y en la zona de los Picachos y subcuenca baja del río Laja en San Miguel de Allende, Gto. Actualmente diseña viajes y es guía de turismo cultural y de naturaleza para la empresa familiar de Cacomixtle.

José N. Iturriaga

Economista y doctor en historia. Ha sido consultor de la FAO y de la UNESCO. Obtuvo en 1988 el Premio Internacional Malcolm Lowry, el Premio Internacional Slow Food 2003, en Italia, y en 2008 el Premio José C. Valadés, por sus investigaciones sobre los libros escritos por viajeros extranjeros en México. Es autor de 67 libros, todos sobre temas mexicanos. Entre ellos, 43 versan sobre el tema de los visitantes forasteros a nuestro país. Destacan su *Anecdotario de viajeros extranjeros en México* en cuatro volúmenes publicados por el Fondo de Cultura Económica, otros tres más publicados por la Secretaría de Cultura, dos más por la Secretaría de Relaciones Exteriores y uno por la Universidad Nacional Autónoma de México.

Claudia Hernández de Valle-Arizpe

Licenciada en lengua y literatura hispánicas por la UNAM. Autora de *Agua, barro y fuego. La gastronomía mexicana del sur y Porque siempre importa. Sobre comida y cultura.* En 1997 obtuvo el Premio Nacional de Poesía *Efraín Huerta* por su libro *Deshielo*. Por *Perros muy azules* obtuvo el Premio Iberoamericano de Poesía Jaime Sabines para Obra Publicada 2010. Ganó el Certamen Internacional Sor Juana Inés de la Cruz 2015 por su libro *A salvo de la destrucción*. Desde enero de 2016 es coordinadora cultural de La Casa del Poeta "Ramón López Velarde" en la Ciudad de México. Miembro del Sistema Nacional de Creadores de Arte.

Adalberto Ríos Lanz

Coordinador del libro *Ven a comer* editado por la Secretaría de Turismo. Fotógrafo especialista en gastronomía. Coordinador de cinco guías turísticas en la editorial Lonely Planet, co-coordinador de *La senda del cabrito*, libro ganador del Premio Gourmand World Cookbook Awards 2018, en la categoría Meat. Colaborador con ensayos y fotografía en *Culinaria Mexicana* y en la revista de Aeroméxico. Fotógrafo del libro *La Cocina. Una ventana a la gastronomía mexicana*, de Milenio.

Mariano González Leal

Historiador. Nació el 6 de junio de 1951 en León, Gto. Estudió derecho penal en Roma. Poseedor de un conocimiento profundo de la historia de su lugar natal y se ha dado a la tarea de narrarla en alrededor de 30 libros publicados, donde además destaca la importancia de los principales espacios arquitectónicos. Actualmente tiene a su cargo la notaría no. 1 de la ciudad de León.

Rosa Martha Pontón Gutiérrez

Estudió la licenciatura en letras españolas en la Universidad de Guanajuato (UG). De 1995 a 2018 se desempeñó como productora y locutora en Radio Universidad de Guanajuato. Desde enero de 2018 es coordinadora de Difusión Editorial en el Programa Editorial Universitario de la UG. Sus textos se han publicado en las revistas Escritos de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, *Argonauta*, *Revista cultural del Bajío*; *Ruleta rusa* y *Maremoto Maristain*.

Este libro se terminó de imprimir en
diciembre de 2020 en los talleres de la
Agencia Promotora de Publicaciones,
S.A. de C.V.

Guanajuato

A TRAVÉS DE SU COCINA

Los sabores de Guanajuato son tan diversos como su geografía. Su gastronomía lo mismo tiene influencias prehispánicas, que nacionales e internacionales. Y, sin embargo, en el corazón de sus fogones adquieren una esencia particular, propia, que se matiza o acrecienta según los rituales que marcan las estaciones y temporalidades festivas religiosas y paganas.

De ahí que busquemos reforzar el trabajo de sincretismo culinario, que ha ratos se confunde con las artes, la historia y la antropología, con el libro Guanajuato a través de su cocina, que sirve de radiografía de ese rincón de aromas, texturas, colores y sabores de una de las cocinas del país. Una edición imprescindible en los hogares de la sociedad guanajuatense y para los visitantes que han hecho de nuestro país uno de los destinos turísticos más importantes del mundo.

Coordinadores
María Isabel Saldaña Villarreal | José Eduardo Vidaurri Aréchiga

Secretaría de Turismo