



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

FACULTAD DE FILOSOFÍA

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

TESIS INDIVIDUAL

**DELICIAS QUERETANAS. LA CONSTRUCCIÓN DE LAS TRES REGIONES
GASTRONÓMICAS DEL ESTADO**

Edgar Cruz Delgado

Directora: Rosa María Martínez Pérez

Querétaro, Qro.

Noviembre 2019

Dirección General de Bibliotecas UAQ

Dirección General de Bibliotecas UAQ

A mi abuelita Marcela, mi “abu cami”.

Dirección General de Bibliotecas UAQ

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo lo dedico a mi abuelita Marcela, mi “abu cami”, como de cariño le decía, muchísimas gracias por haberme inculcado un amor y admiración a la cultura de nuestro país. Los aromas y sabores caseros que salían de tu cocina cada vez que regresaba de la escuela no sólo me sembraron el interés por nuestra gastronomía, también me enseñaron que se puede transmitir amor a través de las recetas. Aunque ya no estés conmigo seguirás siendo mi guía.

Agradezco a mi mamá, testigo y soporte en todo el desarrollo de la investigación e incluso compañera de viaje en algunos destinos, y a mi papá que siempre me motivó a seguir.

Quedo en deuda a cada uno de los y las cocineras que compartieron conmigo sus saberes, ustedes son los verdaderos tesoros de Querétaro.

Gracias a mi directora de tesis Rosy y la chef Catalina, quienes creyeron en este proyecto desde un inicio, a cada uno de mis sinodales, al restaurante Nicos y en especial al chef Mauro, la mayora Edith y Carla quienes también me otorgaron facilidades para seguir con la investigación.

¡Vayan prendiendo los fogones! Que la comida está por servirse

Dirección General de Bibliotecas UAQ

Índice

Introducción	1
I. Construcción y evolución de las regiones gastronómicas	15
I.1. Evolución histórica	17
I.1.1 Bajío queretano	18
I.1.2 Semidesierto	31
I.1.3 Sierra Gorda	38
I.2 Catálogo de ingredientes, productos y utensilios	43
I.2.1 Animales	45
I.2.2 Hortalizas	48
I.2.3 Productos	71
I.2.4 Utensilios	74
II. Contextualización de las cocinas regionales	78
II. 1. Etnias indígenas	78
II. 1. 1 Pames/ Xi'ui	79
II. 1. 2 Otomíes/ Hñahñu	84
II. 2 Fiestas y rituales	91
II. 2.1 Fiestas celebradas en todo el estado	93
II. 2. 2 Fiestas y ritos en el Bajío queretano	98
II. 2. 3 Fiestas y ritos en el Semidesierto	104
II. 2. 4 Fiestas y ritos en la Sierra Gorda	116
III. Los platillos de las tres regiones gastronómicas	120
III. 1 La comida de las fiestas de El Pueblito	121
III. 2 Los platillos de las fiestas de San Miguel	123
III. 3 La cecina serrana y sus complementos	125
Conclusiones	128
Anexos: Recetario	132
• Bajío Queretano	133
• Semidesierto	174
• Sierra Gorda	190
Referencias	212

INTRODUCCIÓN

La riqueza gastronómica de México es reconocida en todo el mundo, como lo evidencia el nombramiento de “La cocina tradicional mexicana, comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”, emitido durante la convención anual de la UNESCO en noviembre del 2010 en Nairobi, Kenia, que es el más importante reconocimiento que ha recibido el país en materia gastronómica, el cual compromete a nuestra sociedad y al Estado mexicano a su rescate, salvaguardia y difusión. El expediente presentado frente a dicha institución cumplió con los cinco criterios que le valieron su inscripción en la lista representativa,¹ pues se consideró que nuestras prácticas culinarias tradicionales engloban todo un bagaje cultural y su repercusión directa en la sociedad mexicana como un medio de identidad, cohesión social y cosmovisión de nuestros pueblos.

En este orden de ideas, José N. Iturriaga establece que la gastronomía mexicana tiene su raíz en la diversidad natural y cultural de México:

[...] México ocupa el cuarto lugar entre los más importantes países megadiversos del mundo, por el número de especies vegetales y animales que alberga en su territorio [...] Semejante entorno diverso ofreció los ingredientes para desarrollar las culturas indígenas, primero, y la mestiza, después [...] México está en segundo lugar en el orbe con 62 idiomas [...] Cuando una cultura se empieza a perder o diluir, lo primero que comienza a desaparecer es la lengua propia; el idioma es la expresión cultural más frágil, más susceptible. Por ello, la permanencia del idioma autóctono es el mejor indicador de la sobrevivencia cultural de un pueblo, con sus demás

¹ La revista *Arqueología Mexicana* señala que son cinco los criterios que deben cumplir los expedientes propuestos ante la UNESCO para ser incluidos en la lista representativa de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad:

R1: el elemento es patrimonio cultural inmaterial, tal y como está definido en el artículo 2 de la Convención
R2: la inscripción del elemento contribuirá a dar a conocer el patrimonio cultural inmaterial, a lograr que se tome conciencia de su importancia y a propiciar el diálogo, poniendo así de manifiesto la diversidad cultural a escala mundial y dando testimonio de la creatividad humana

R3: se elaboran medidas de salvaguarda que podrían proteger y promover el elemento
R4: la propuesta de inscripción del elemento se ha presentado con la participación más amplia posible de la comunidad, el grupo o, si procede, los individuos interesados, y con su consentimiento libre, previo e informado

R5: el elemento figura en un inventario del patrimonio cultural inmaterial presente en el territorio del estado parte solicitante.

Enrique Vela. “Méjico en la ‘Lista de patrimonio mundial’ de la UNESCO.” *Arqueología Mexicana*, edición especial 39 (Agosto 2011) 15.

rangos originales; lo más probable es que mantenga la mayoría de las demás manifestaciones culturales que lo distinguen.²

Esta riqueza se vincula de forma directa con nuestra gastronomía, al propiciar la creación de “cocinas” con técnicas, utensilios, ingredientes y recetas distintivas de comunidades específicas. En ciertos casos, como las cocinas de Oaxaca, Chiapas, Puebla, Veracruz o Yucatán, en las que algunos de sus platillos se difundieron y afamaron en todo el país, se les otorga más valor pues se asume que son más variadas en comparación con otros estados, los cuales no gozan de la misma popularidad y, en consecuencia, esas cocinas son subestimadas y se juzga que no ofrecen nada relevante al mosaico gastronómico del país; tal es el caso de Querétaro.

La población queretana, que desde finales del siglo XX ha crecido a raíz de la emigración de otros estados, presupone que más allá de las “Enchiladas queretanas” y las “Gorditas”, no existen más platillos representativos de su cocina tradicional. Al cuestionar a varias personas (en su mayoría nativas del estado) qué concepto tenían de su gastronomía regional, respondieron que era inexistente, por lo que comencé a preguntarme si en verdad no existía.

Conforme pasó el tiempo y me interesé más en el tema, viajé por el estado y me encontré con platillos y productos que marcaban pequeñas variaciones en la alimentación de sus habitantes, estos descubrimientos fueron los indicios que mostraban que en Querétaro no solo existía una cocina tradicional estatal, sino que eran tres cocinas que coexistían en el territorio, cada una con características propias, en las que se conjugaban recetas poco difundidas e inexistentes fuera de su temporada y lugar de origen: los “Rellenos de chilacayote” sólo se preparan en Semana Santa en la capital del estado, el tomate coyol se recolecta exclusivamente tras las lluvias en las montañas de la Sierra Gorda y los hñahñu del Semidesierto son los únicos que preparan “Nopales de santo” para sus fiestas populares. Es probable que la razón por la cual los queretanos no valoran estos saberes gastronómicos sea porque no los perciben como algo único o exclusivo de sus comunidades, o debido al hermetismo con el que las y los cocineros tradicionales protegen sus recetas, además de la poca investigación, preservación y difusión que se les ha dado.

²José N. Iturriaga, *Gastronomía. Historia ilustrada de México* (México: Penguin Random House Grupo Editorial, 2015), 27-30.

Concebir una “cocina queretana genuina” es complicado, incluso inútil, pues no se puede afirmar que la alimentación de los habitantes en los 18 municipios del estado es la misma, ya que no se consideraría el entorno cultural y natural en el que se han desarrollado. Aunado a lo anterior, la gastronomía queretana no ha sido un tema tratado a profundidad, a diferencia de su historia o geografía, pues por lo general se promueve como un destino en donde se ofrecen queso, vino, cactáceas y un par de platillos emblemáticos como las enchiladas queretanas o el nopal en penca.³

Para Jean Françoise Revel⁴ “las únicas cocinas verdaderas son las regionales debido a la perdurable singularidad de los ingredientes locales. Sin embargo, los ingredientes por sí mismos no integran una cocina. Éstos deben estar insertos dentro de una geografía definible y sobre los cuales prevalezcan consideraciones acerca de su uso”.⁵ En estos términos, Revel define a la región como un “conjunto de pueblos o comunidades identificadas por elementos comunes que los distinguen de otros, estos elementos pueden ser geográficos, climatológicos, productivos y culturales”.⁶

Por otro lado, Jeffrey Pilcher, en su artículo “Tacos joven. Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana” también sustenta la idea de que no existe una cocina uniforme, como lo es la nacional o la estatal, y a su vez cita a Sydney Mintz, quien expresa que los elementos que constituyen una cocina, sean éstos un conjunto de ingredientes, técnicas de conocimientos o preparación, e incluso de los valores culturales

³Tras el nombramiento a nuestra gastronomía como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en 2010, la SECTUR, en conjunto con otros organismos, lanzó un programa llamado “Rutas Gastronómicas” en las que pretendía promover y difundir las cocinas regionales. Los documentos derivados de la iniciativa promocionan a Querétaro por sus recursos gastronómicos (nopal, guamishes y nata), platillos y bebidas típicas (nopal en penca, enchiladas queretanas y gorditas de migajas), recursos gastronómicos (gorditas de cuajada, chiles queretanos, chivo tapeado, mole queretano, pollo al cuñete y mantecado), actividades gastronómicas y establecimientos de comida. La visión manejada en “Rutas Gastronómicas” es de una cocina estatal uniforme, pues en ningún momento se mencionan sus regiones. Secretaría de Turismo. “Ruta gastronómica. La cuna de la historia y el romanticismo”. Rutas Gastronómicas, Acceso el 4 de diciembre de 2018, http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/descargas/rutas/R4/cunaHistoria_y Romanticismo.pdf

⁴ Jean Françoise Revel fue un importante filósofo, escritor, periodista y gastrónomo que buscó, a través de algunas de sus obras, explicar el fenómeno que relacionaba la alimentación con la historia de sus pueblos.

⁵Jean Françoise Revel citado por Adriana Guerrero Ferrer, *Cocina y cultura. Recetario* (México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2010), 13.

⁶ Guerrero, *Cocina y cultura*, 14.

que comparten, son intrínsecamente locales. Una cocina nacional es, en el mejor sentido, una colección artificial de diferentes alimentos consumidos dentro de una política dada.⁷

Pilcher explica que, en el caso específico de México, la construcción de una identidad culinaria nacional “no se fusiona sino hasta la década de 1940, una vez que el rechazo hacia lo popular había pasado y las clases medias empezaron a aceptar la cocina indígena basada en el maíz, como parte de una identidad mestiza nacional”⁸. En contraste, la maestra Patricia García Riestra en *La invención de la tradición gastronómica queretana. 1940-1950* argumenta que también durante esa misma década el valor cultural y nutricional del maíz fue menospreciado y comenzó a ser relegado por el trigo pues, tras los resultados que arrojó el Sexto Censo de Población, se relacionó al maíz con la pobreza, la desnutrición y el analfabetismo ya que quienes presentaban un alto consumo de este grano en su mayoría tenían una baja calidad de vida.⁹ Mientras Pilcher considera que en los cuarenta la cocina mexicana forjó su identidad y su apego a la poblacional nacional, García demuestra que se siguió priorizando los productos extranjeros a los nacionales, dos puntos de vista opuestos.

Si bien Revel y Pilcher enfocan sus trabajos en exponer la imposibilidad de una cocina homogénea, hay que reconocer que la alimentación mexicana sí encuentra en ciertos ingredientes como lo son el maíz, el frijol, el chile y la calabaza, un sustento generalizado en todo el territorio nacional.

Con estos postulados se puede concluir que son dos los grandes ámbitos que afectan de manera directa a las cocinas regionales: el cultural y el natural. Para comprender el primero, la definición de cultura dada por Sider es fundamental, pues la interpreta como “un sistema de símbolos o valores compartidos, como un proceso histórico ligado a los actores sociales y sus relaciones”,¹⁰ lo que relaciona a los pueblos con su historia y sus expresiones simbólicas, que en el caso de la alimentación, se puede percibir (e incluso probar) a través de la construcción y permanencia de platillos que guardan un gran sentido

⁷Jeffrey Pilcher, *¡Tacos joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana* (México: Dimensión Antropológica, 2006), 88.

⁸Pilcher, *¡Tacos joven!*, 89.

⁹ Ramona Patricia García Riestra, “La invención de la tradición gastronómica queretana. 1940-1950” (tesis para obtener el grado de Maestro en Historia, Universidad Autónoma de Querétaro, 2015) 6-7.

¹⁰Sideres citado por Guerrero, *Cocina y cultura*, 15.

ritual, festivo o de identidad, como las “tortillas de sello” en las fiestas de la Virgen de El Pueblito o el “charape” en el Carnaval de Sombrerete, en el municipio de Cadereyta.

En este mismo sentido, Jesús Contreras Hernández, en *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*, propone una relación directa entre cultura y alimentación, que conjuga en el concepto de “cultura alimenticia”, descrita como “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura”.¹¹ La propuesta de Contreras abarca aspectos que trascienden de la cocina vista como espacio, pero que considera importantes para la comprensión de la alimentación de un pueblo. Al tratar un caso específico, como es la receta del “Chocolate de velación”, no se debe visualizar tan sólo como un cúmulo de ingredientes aislados, sino como la conjugación de saberes heredados que se comparten y expresan en eventos específicos como las fiestas de San Miguel en Tolimán, provenientes de la etnia hñahñu.

Por otra parte, en el ámbito natural, dentro del territorio que abarca la entidad federativa de Querétaro, convergen diversos ecosistemas¹², cada uno con sus peculiaridades climatológicas que afectan la producción y disponibilidad de los ingredientes empleados en la alimentación local. Una propuesta expuesta por Jesús Contreras y Mabel Gracia respecto al concepto de sistema alimentario regional es que puede ser “entendido como el carácter complejo de las relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo de los alimentos que se han ido estableciendo a lo largo del tiempo y del espacio con el fin de resolver los requerimientos alimentarios de las poblaciones humanas”¹³, lo

¹¹ Jesús Contreras Hernández, *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España* (Madrid, Editorial Ariel, 2002) 222.

¹² Se han determinado 18 diferentes tipos de asociaciones vegetales según la clasificación de la Comisión Técnica Consultiva para Coeficientes de Agostadero.

De manera general en el Bajío Queretano se presentan bosques en los municipios de Amealco y Huimilpan, pastizales en San Juan del Río y Corregidora y matorral en la zona urbana de Querétaro. En el Semidesierto la mayor parte es matorral y pastizal con presencia de bosque al norte de Cadereyta. En la Sierra Gorda es donde más variedad de ecosistemas existe, selva en Jalpan de Serra y Landa de Matamoros, bosque en Pinal de Amoles y San Joaquín y matorral en Arroyo Seco. Jorge Lara Ovando, *Enciclopedia temática del estado de Querétaro* (México: Universidad Autónoma de Querétaro, 1995), 106.

¹³ Juana María Meléndez Torres y Cañez De la Fuente, “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México”. SCIELO, noviembre 2009, http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008.

cual, aplicado a la cocina regional queretana, se manifiesta en alimentos que se producen en cierta zona por poseer características ecológicas específicas y que han permanecido en su región de origen sin ser comercializados más que de manera local, como el maíz de teja, cosechado y empleado sólo en los municipios serranos para la elaboración de atole, en contraste con otros que se han extendido por todo el estado y que se incluyeron en la gastronomía de varias comunidades, tal es el caso del “azafrán”, “azafrancillo” o “cúrcuma” que tiene sus orígenes en la India pero que, tras el intercambio de especias propiciado por el Galeón de Manila a partir del siglo XVI, llegó a la Sierra Gorda, donde se adaptó a los climas de la zona, se fomentó su cultivo y se extendió a otros pueblos donde se arraigó a las recetas populares como en el “Garbanzo en amarillo de Tolimán, el “Caldo serrano” o a los platos virreinales de la capital donde se utilizó como sustituto del azafrán español.

En el presente contexto, es pertinente hacer un análisis al ecosistema en el que se han creado las cocinas regionales del estado, pues de él surgen los productos con los que se cocinan. La doctora Cristina Padilla refuerza esta idea al asegurar que “las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales”.¹⁴ Uno de los platillos queretanos que mejor ilustra este postulado son las “Enchiladas queretanas”, que nacieron en la ciudad de Querétaro utilizando los ingredientes que la capital producía (chile guajillo, queso, crema y maíz) con el fin de mantener las tortillas en buen estado por un periodo largo de tiempo, utilizando un adobo de chiles para alimentar a los arrieros que comerciaban en el centro y norte de México, y que, gracias a su tránsito por el camino Real de Tierra Adentro, popularizaron esta receta en los destinos que recorrían donde se adoptaron con pequeñas modificaciones para dar paso a las “Enchiladas mineras” de Guanajuato, los “Tacos rojos” de Aguascalientes, las “Enchiladas aculquenses” del estado de México, etcétera.

Basado en el concepto de “región” dado por Jean Françoise Revel que se fundamenta en las características geográficas, climatológicas, productivas, políticas y

¹⁴ Cristina Padilla Diestre, “Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico” (conferencia, Universidad de Guadalajara, 24 de noviembre de 2006).

culturales de un territorio para fraccionarlo, considero que la división de Querétaro propuesta por Jaime Nieto Ramírez es la que mejor toma en cuenta estos aspectos y fracciona al estado en cinco regiones: Sierra Gorda, Semidesierto, Valles Centrales, Bajío Queretano y Sierra Sur.¹⁵ Para los fines de este trabajo se conservarán las dos primeras zonas bajo la misma regionalización dada por Nieto, pero se tratarán a los Valles Centrales, el Bajío Queretano y a la Sierra Sur como una sola región bajo el nombre de Bajío Queretano debido a que, analizada bajo una visión gastronómica, la cultura, los ingredientes y la historia de estos tres espacios son similares o están intrínsecamente relacionados y no presentan variaciones culinarias notables que merezcan ser consideradas por aparte.

Este trabajo propone documentar la alimentación en Querétaro de una manera interdisciplinaria pues la abordará desde diversas visiones: histórica (al analizar la historia de las cocinas regionales desde la época prehispánica hasta la actualidad para conocer su conformación a lo largo del tiempo), etnográfica¹⁶ (al estudiar las culturas de los pames y hñahñus y documentar algunas fiestas y/o ritos de las poblaciones indígenas y mestizas), taxonómica (al enumerar los ingredientes comunes del estado, una breve descripción y su aplicación en la cocina) y gastronómica (al recopilar y estandarizar recetas de las tres regiones para ilustrar la riqueza culinaria del estado). Aunque ya existen varios trabajos en torno a la cocina queretana, éstos suprimen o descuidan algunos de los puntos antes mencionados lo que imposibilita la efectiva recreación y divulgación de los saberes culinarios: la redacción de las recetas en ocasiones carece de coherencia, omite información o transcribe textos sin actualizar las medidas o los procesos, se mencionan ingredientes sin que se incluyan sus descripciones o método de preparación, se describen platillos a lo largo del texto pero no se incluye su receta, se describe la alimentación indígena sin ninguna contextualización previa de las etnias, entre otros. No obstante dichos trabajos fueron un pilar esencial para la recopilación de información y la redacción del presente trabajo.

¹⁵Jaime Nieto Ramírez (editor). “Regionalización – Querétaro”. INFAED. Acceso el 26 de marzo de 2019, <http://siglo.inafed.gob.mx/encyclopedia/EMM22queretaro/regionalizacion.html>.

¹⁶ La etnohistoria es el estudio de la composición de la cultura e identidad de los pueblos a través del tiempo. En el presente trabajo sirvió para comprender a las etnias originarias, los legados que sus culturas dejaron a los mestizos y la preservación de sus rasgos culturales-gastronómicos más importantes.

Como ejemplo, el libro *Chical, cocina tradicional queretana* de Agustín Escobar Ledesma, se presenta como un inventario de platillos y descripciones etnográficas de los 18 municipios del estado, al que divide en cuatro regiones: Valles Centrales, Sierra Sur, Semidesierto y Sierra Gorda. En su obra, el autor comparte los saberes de las comunidades respecto a los ingredientes que utilizan y los platillos que elaboran (que cataloga como “cocina tradicional” aunque no problematiza el concepto).y enfatiza la importancia cultural e identitaria de algunas recetas al describir las fiestas populares/ancestrales, los procesos de producción únicos, los mitos y leyendas y los eventos históricos importantes en donde se presentan. También se transcriben entrevistas en las que se narran cómo eran algunas prácticas alimenticias que en la actualidad ya no se replican. Al final de cada capítulo, dedicado a un municipio en particular, Escobar complementa la información con recetas del lugar. En éstas existen limitaciones, pues algunas no cuentan con la cantidad exacta de ingredientes o los enumera pero no los incluye en los procesos de preparación, por lo que imposibilita la recreación de las recetas si no se tienen conocimientos amplios en las prácticas culinarias. Aun así, es el estudio más completo que existe respecto a las cocinas regionales de Querétaro hasta ahora.¹⁷

Por su parte, *Cocina y cultura en Querétaro. Recetario* de Adriana Guerrero Ferrer es un análisis profundo de la evolución histórica de la cocina queretana enfocada en el municipio de Querétaro y algunos de la zona conurbada. Este libro estudia la gastronomía local desde la época prehispánica hasta mediados del siglo XX basada en crónicas, códices, libros, periódicos, revistas, anuncios, etc., aunque también incluye descripciones de las costumbres alimenticias vigentes (e incluso algunas ya extintas) de los barrios originarios de la ciudad, el calendario litúrgico y su relación con la vida festiva, las descripciones de tiendas, expendios, huertas y de las antiguas cocinas de las haciendas y conventos. La segunda parte de la obra es un recetario dividido en los capítulos de cactáceas, carne, chile, frutas y conservas, maíz y trigo, donde la autora realiza un análisis histórico-cultural de estos ingredientes para dar paso a las recetas más importantes que los emplean; en este apartado las recetas no son exclusivas de la capital, pues se incluyen ejemplos de otras entidades, como los “Tamales de muerto” de Tolimán o el “chivo tapeado”, aunque algunas

¹⁷Agustín Escobar Ledesma, *Chical, cocina tradicional queretana* (México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2012)

de éstas no son mencionadas en la primera parte del libro. En el Anexo 1 se enlistan algunos productos y/o platillos de cada uno de los municipios aunque no se incluyen notas respecto al contexto de su consumo. Debe señalarse, sin embargo, que varios de ellos no son locales, pues se encuentran también en todo el estado, e incluso en varias regiones del país (como en el caso de la barbacoa y las carnitas que cataloga como “tradicionales” de varias localidades). El Anexo 2 es un diccionario de alimentos, guisos, panes, dulces, antojitos y bebidas donde se enlistan los ejemplos más importantes de la cocina queretana con su respectiva definición. Éste es el trabajo más completo respecto a la construcción de la alimentación en el municipio de Querétaro y la región del Bajío Queretano, aun cuando no aborda las zonas de la Sierra Gorda y el Semidesierto.¹⁸

Cuatro siglos de Sabor, escrito por Ramón González Flores, también trata la historia de la gastronomía de la ciudad de Querétaro desde la época prehispánica hasta el siglo XX. La diferencia más notable entre este libro y *Cocina y cultura* es que en el primero se incluyen recetas de la época Virreinal hasta la actualidad, dado que el autor ha colecciónado recetarios antiguos datados en distintas fechas, y una narrativa de la historia de los restaurantes y establecimientos más importantes del siglo XX. En la segunda parte se transcriben las recetas antiguas que el autor posee en su acervo con el formato y la caligrafía original, y cuando tiene el registro, también menciona la familia y el siglo en el que fueron escritas. Entre paréntesis o al final de cada receta se ofrecen indicaciones para poder recrear las recetas pues brinda medidas, ingredientes o procedimientos que no se incluyen en los manuscritos.¹⁹

En cuestión de recetarios existen múltiples publicaciones, no obstante considero las siguientes tres como las más completas por incluir recetas identitarias de la cultura queretana vigentes o, en algunos casos, ya extintas: *Cocina familiar en el estado de Querétaro* (que forma parte de la colección homónima publicada por BANRURAL) es una recopilación de recetas familiares dividida en: antojitos, caldos, sopas y pucheros, pescados y verduras, aves y carnes, panes, postres y dulces que se enriquece con tablas en las que se enlistan las festividades del estado, los alimentos que se consumen en ellas y la información

¹⁸ Guerrero, *Cocina y cultura*

¹⁹ Ramón González Flores, *Cuatro siglos de sabor. La cocina queretana* (México: Gobierno del estado de Querétaro, 2005).

nutrimental de cada receta.²⁰ *Sabores de la huasteca* de Roberto Villaseñor contiene recetas de los municipios de la Sierra Gorda, que complementa con esquemas visuales para la elaboración de platillos como el “ZacahUIL” o los “Tamales de calabaza borrada”²¹. Y *Compendio de Cocina Queretana*, también de Ramón González, en el que se transcriben manuscritos familiares antiguos (desde el siglo XVII hasta el XX) de recetas provenientes de la ciudad de Querétaro y algunas pocas de San Juan del Río, La Cañada y Cadereyta, el libro se divide en sopas, aves, carnes, pescados, salsas, verduras y ensaladas, panadería, dulcería y repostería, menús especiales, mujeres que cocinan y jarabes y licores en Querétaro, a inicio de algunos capítulos se incluyen descripciones o crónicas de la vida diaria en la capital del estado.²²

Existen además otros trabajos de investigación sobre la alimentación de las etnias indígenas locales, como el *Recetario de cocina tradicional hñahñu* coordinado por Roberto Villaseñor, con recetas cotidianas del municipio de Villa Progreso en el municipio de Ezequiel Montes,²³ el *Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro* de Bassler Heidi donde se analiza la alimentación y cultura de la etnia pame,²⁴ *Cocina ñhañhu y ritualidad, Recetario y documentación de la cocina tradicional de Tolimán* de Cathia Huerta en el que se describen las tradiciones más importantes en el calendario festivo de los habitantes de Tolimán y los platillos que se preparan en cada una de ellas²⁵ y *Voces y sabores de la comida otomí de Querétaro* de Héctor Latapí que se enfoca en las recetas de San Sebastián Bernal y Villa Progreso.²⁶ Varios de estos textos incluyen los nombres de productos y platillos en español, pame y/o hñahñu.

Una colección especial de libros referente a la gastronomía serrana publicada por la Universidad Autónoma de Querétaro en la que se incluyen los trabajos titulados:

²⁰ Larry Leving Kosberg (coordinador), *Cocina familiar en el estado de Querétaro* (México: BANRURAL, 1988).

²¹ Roberto Villaseñor González, *Sabores de la huasteca. Compartiendo tradiciones* (México: Secretaría de Cultura, 2017).

²² Ramón González Flores, *Compendio de cocina Queretana* (México: Operadora Gastronómica Sir Lancelot, 1996).

²³ Roberto Villaseñor González (coordinador), *Recetario de cocina tradicional hñahñu* (México: Instituto Queretano de la Cultura y las Artes, 2010).

²⁴ Bassler Heidi Chemin, *Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro* (México: CONACULTA, 2004).

²⁵ Cathia Huerta Arellano, *Cocina ñhañhu y ritualidad, Recetario y documentación de la cocina tradicional de Tolimán* (México: Viterbo Editorial, 2016).

²⁶ Héctor Latapí López, *Voces y sabores de la cocina otomí de Querétaro* (México: CONACULTA, 2014).

Suposiciones y hallazgos de una gastronomía de la Sierra Gorda queretana²⁷, Festival gastronómico del atole y platillos típicos de San Pedro Escanela²⁸ y Guía gastronómica de platillos de la Sierra Gorda queretana²⁹, sirven como registro de la alimentación de los pobladores de San Pedro Escanela (municipio de Pinal de Amoles), Tilaco y Agua Zarca (municipio de Landa de Matamoros) pues se mencionan platillos e ingredientes comunes en su cocina. No obstante carecen de información para la correcta documentación de la cultura gastronómica de la región ya que no se incluyen los nombres científicos (en algunos casos ni comunes) ni descripciones taxonómicas de los ingredientes, carecen de medidas estandarizadas y procesos a detalle de los platillos mencionados, no se identifican recetas identitarias pues en algunos casos se mezclan con otras comunes en todo el país o ni siquiera se logra obtener la información de algún guiso a causa de la negativa de el o la cocinera por compartir la receta. Considero que estos libros tan sólo sirven para contextualizar la cocina de la Sierra Gorda o como crónicas de viaje.

A raíz de este análisis es posible inferir que hay una problemática generalizada en el estudio de las cocinas regionales de Querétaro, pues existen dos tipos de trabajos que buscan documentarlas: los recetarios y las etnografías. Los primeros, con algunas excepciones, sólo son un cúmulo de recetas que enumeran ingredientes y muestran instrucciones para la preparación de un platillo sin revelar más información acerca de su origen, contexto o importancia para la comunidad que lo elabora. Los segundos son, según la definición de la Real Academia de la Lengua, el “estudio descriptivo de las costumbres y tradiciones de los pueblos”, los cuales permiten conocer el contexto físico y cultural en el que se preparan los platillos pero que no incluyen las recetas, pues únicamente se hace una descripción del proceso y los ingredientes, e imposibilita la transmisión concreta de los saberes de las cocineras tradicionales y la capacidad de replicarlos en algún sitio u ocasión ajenos al estudio. Cuando se publican trabajos que combinan estos dos formatos se puede

²⁷ José Antonio Arvizu Valencia et al, *Suposiciones y hallazgos de una gastronomía de la Sierra Gorda queretana* (México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2015).

²⁸ Lourdes Somohano Martínez y Juan Granados Valdés, *Festival gastronómico del atole y platillos típicos de San Pedro Escanela, Pinal de Amoles, Querétaro* (México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2015).

²⁹ Granados Valdés, Juan y Karen Muñoz Coronel, *Guía gastronómica de platillos de la Sierra Gorda queretana. Migajas de sabor queretano* (México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2015).

comprender la gastronomía de una manera integral pues se estudia la cocina como espacio físico y simbólico en el contexto de los pueblos que la recrean.

Con base en lo ya expuesto, se propone como hipótesis general que la producción y cultura alimentaria de las tres regiones del estado de Querétaro construyeron las cocinas regionales que se manifiestan de manera tangible en sus recetas; y aunque existe una gran variedad de ellas, expongo tres ejemplos concretos en los que se detectan la mayoría de los aspectos culturales, históricos y étnicos que caracterizan las regiones. La comida ofrecida por las mayordomías durante las fiestas de la Virgen de El Pueblito es un reflejo de la simbiosis de las culturas precolombinas nativas del Bajío Queretano y la española que se expresan a través de los ingredientes, los utensilios y los significados religiosos y rituales que adquiere el alimento durante los festejos. En el Semidesierto los platos que se preparan para las fiestas de San Miguel, en Tolimán, son un reflejo de la cosmovisión, los valores de reciprocidad y la religiosidad hñahñu y la adaptación de ingredientes llegados a través de las rutas comerciales que se establecieron en el territorio. Y, en la Sierra Gorda, la cecina y los complementos con los que se acompaña son una síntesis de los eventos históricos de conquista y evangelización y la continuidad de uso de los ingredientes serranos endémicos.

En estos términos, el objetivo general es valorar si es posible identificar cocinas regionales queretanas a partir del análisis y estudio de las tres regiones al considerar a la cultura alimentaria de sus habitantes y los productos regionales que las construyeron. De manera paralela también se buscará recopilar, analizar y seleccionar recetas del estado en las que se evidencie la cultura alimentaria y/o se empleen ingredientes locales, conocer la manera en que se ha construido la alimentación de los habitantes de las tres regiones del estado de Querétaro a través de la historia de sus pueblos, identificar los principales ingredientes, utensilios y productos de cada región y los alimentos involucrados en las fiestas y rituales más importantes o en los que la comida juegue un papel fundamental

Para el estudio de las fiestas y rituales se consultaron tesis y libros de colecciones privadas y de la Biblioteca Bernardo Quintana de la Facultad de Filosofía de la Universidad Autónoma de Querétaro en la que se hacen estudios y/o descripciones de las festividades más importantes del estado, de los cuales se extrajo la información referente a los alimentos

y bebidas consumidos. Una de las referencias más importantes para la estructuración del calendario fue el Cuadro 15 titulado *Principales festividades y peregrinaciones en las comunidades indígenas del estado de Querétaro*”, publicado en el libro *Los pueblos indígenas de la Huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico*, donde se exponen las fechas, el lugar y el nombre de los eventos realizados a lo largo del año ordenados cronológicamente. Para corroborar y enriquecer la información acudí al Día del Caldo durante las Fiestas de la Virgen de El Pueblito en el poblado homónimo, a La Feria del Maíz en San Miguel Tlaxcaltepec, a las Fiestas de la Virgen de los Dolores de Soriano en Colón, a las velaciones durante las fiestas de San Miguel en Tolimán y a las Fiestas a la Santa Cruz y la Semana Santa en la capital del estado, en las cuales apliqué los métodos de observación, registro fotográfico y entrevistas, e incluso intervine como participante/cocinero.

Para el estudio de los ingredientes, productos y utensilios acudí a una recolección de hongos en San Idelfonso, visité los mercados, tiendas o expendios de los pueblos más importantes de los municipios y entrevisté a cocineras para poder identificar los insumos recurrentes en las cocinas regionales o que formen parte esencial de algún platillo, y con ellos formé una lista en la que se incluye su nombre común, científico y en algunos casos, en hñahñú o pame, una descripción taxonómica, su modo de empleo y su aplicación en la cocina. La información taxonómica la obtuve de libros de biología y botánica consultados en la biblioteca de la Facultad de Ciencias Naturales de la Universidad Autónoma de Querétaro y el ejemplar de *Senderos interpretativos, etnobotánica y diversidad florística en tres comunidades de la Sierra Gorda*³⁰ facilitado por la Dra. Ma. Margarita Espinosa Blas.

Para el estudio de la evolución histórica los libros más completos de historia culinaria queretana que consulté fueron *Cocina y cultura y Cuatro siglos de tradición*, ya antes descritos, que se complementaron con las obras *Historia y monumentos del estado de Querétaro*³¹ y *Querétaro, un tesoro de cultura y tradición*³² donde se trata la historia del estado desde la época prehispánica hasta nuestra actualidad.

³⁰ Zurishadai Ortiz Guillermín et al, *Senderos interpretativos, etnobotánica y diversidad florística en tres comunidades de la Sierra Gorda* (México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2015).

³¹Luz Amelia Armas Briz et al., *Historia y monumentos del estado de Querétaro* (México: Fondo Editorial de Querétaro, 2011).

Para la recopilación de recetas se consultaron todos los recetarios queretanos publicados pertenecientes a acervos particulares, de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana de Fundación Herdez en la Ciudad de México y del Archivo Histórico del estado de Querétaro, y también se registraron varias inéditas por medio de entrevistas y observación a partir del trabajo de campo aplicado en los 18 municipios del estado. Todas las recetas recopiladas se estandarizaron para formar un recetario que pueda replicarse.

El presente trabajo está dividido en tres grandes capítulos. El primero lleva por nombre “Construcción y evolución de las regiones gastronómicas” que busca explicar, a través de la historia, la conformación de la cultura culinaria y sus bases, las cuales se sustentan en los ingredientes endémicos y los que se adaptaron a través del comercio. El catálogo de ingredientes, productos y utensilios, a diferencia del resto de las secciones, no fue dividido por regiones pues muchas de las hortalizas y animales incluidos se comparten en varias partes o en todo el Estado pero se consumen de maneras distintas.

El segundo capítulo “Contextualización de las cocinas regionales” ilustra las diversas culturas que convergen en el territorio de Querétaro y la expresión de sus elementos identitarios a través de las fiestas y los rituales. La gastronomía que se presenta en estos grupos étnicos originarios y eventos particulares del año muestran recetas de un alto valor para las comunidades pues no se conocen por la mayoría de la población ni se consumen de manera cotidiana.

En el tercer capítulo “Los platillos de las tres regiones gastronómicas” se exponen tres comidas que, se considera, sintetizan la identidad culinaria del Estado pues en ellas se perciben los aspectos históricos, naturales, étnicos y culturales que sirvieron para delimitar y sustentar cada una de las tres regiones.

No menos importante es el “Recetario” que se incluyó en el apartado de “Anexos”³² pues cada una de las recetas que se seleccionaron, transcribieron o registraron y estandarizaron son muestra de la riqueza gastronómica de Querétaro y, para un gastrónomo como lo soy yo, son la muestra más importante de la cultura culinaria y el objetivo principal del trabajo.

³² Miriam Fernández Hernández y Horacio González Pérez, *Querétaro, un tesoro de Cultura y Tradición* (México: Servicios Educativos Farel, 2010).

CAPÍTULO I. CONSTRUCCIÓN Y EVOLUCIÓN DE LAS REGIONES GASTRONÓMICAS

El término región ha sido debatido en varias disciplinas pues se emplea para delimitar espacios conforme a su geografía, historia, cultura, actividades socioambientales y económicas, pertenencia simbólica o identitaria de sus habitantes e incluso a partir de demarcaciones políticas o de gobierno.³³ En el caso de Querétaro la regionalización más conocida (y la que también utiliza el Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal) es la propuesta por Jaime Nieto Ramírez publicada en *La enciclopedia temática del estado de Querétaro* en la que lo fracciona en cinco regiones: Sierra Gorda, Semidesierto, Valles Centrales, Bajío de Querétaro y Sierra Queretana. Nieto consideró los aspectos geográficos, demográficos, económicos y culturales de los dieciocho municipios para poder crear las regiones, aunque no profundiza ni explica cuáles son los puntos específicos que comparten estas zonas para haberlas englobado.³⁴

Las regiones gastronómicas propuestas en el presente trabajo toman en cuenta las de Nieto pero las sintetizan sólo en tres al considerar los siguientes factores:

- Son dos las etnias indígenas del estado, los pames y los hñahñu. Los primeros habitaron durante la época precolombina el territorio de la Sierra Gorda aunque en la actualidad sólo mantienen una comunidad al norte de Jalpan de Serra, por lo que su cultura se forjó y extendió en Arroyo Seco, Jalpan de Serra, Landa de Matamoros, Pinal de Amoles y San Joaquín. Por su parte los hñahñus tienen presencia en la mayoría de municipios del centro y sur de Querétaro, sin embargo los que habitan en Tolimán, Cadereyta, Ezequiel Montes y Tequisquiapan históricamente provienen de un territorio distinto a los que se asentaron al sur de Amealco, y los ingredientes que su entorno geográfico les provee forjaron dos gastronomías distintas, por lo que aunque comparten el idioma, varios de sus aspectos culturales son únicos.

³³ José Manuel Mateo Rodríguez y Manuel Bollo Manent, *La región como categoría geográfica* (México: UNAM, 2016) 15-16.

³⁴ Lara, *Enciclopedia temática*, 47- 48

- Las rutas comerciales que se formaron o fortalecieron a partir de la conquista separaron al sur del estado del centro y norte; el Camino Real de Tierra Adentro comunicó las ciudades más importantes del Bajío mientras que los caminos que unían a la capital con la Sierra Gorda eran el medio principal para llegar a la Huasteca, por lo que en ambas rutas se intercambiaron y adoptaron productos, ingredientes y recetas distintas.
- Aunque Querétaro cuenta con 18 tipos de asociaciones vegetativas, éstas se comparten en gran parte del territorio. En el caso de la Sierra Gorda, al ser una estribación de la Sierra Madre Oriental se convirtió en una frontera geográfica entre el norte y el resto del estado, por lo que también desarrolló ecosistemas propios entre los que destacan selva en Jalpan de Serra y Landa de Matamoros, bosque en Pinal de Amoles y San Joaquín y matorral en Arroyo Seco.

En el centro del estado el matorral domina la geografía, y aunque también se extiende un poco al sur, en la zona se presentan otros ecosistemas como bosques en los municipios de Amealco y Huimilpan y pastizales en San Juan del Río y Querétaro.

Bajo estos criterios se conformaron las tres regiones en las que se considera que su gastronomía se forjó a partir de los eventos históricos y que se fundamentó en los ingredientes, algunos endémicos y otros introducidos por las rutas comerciales, cosechados en sus ecosistemas:

- Sierra Gorda: Arroyo Seco, Landa de Matamoros, Jalpan de Serra y Pinal de Amoles.
- Semidesierto: Peñamiller, Cadereyta de Montes, Tolimán, Colón, Ezequiel Montes, y Tequisquiapan.
- Bajío Queretano: San Juan del Río, Pedro Escobedo, El Marqués, Querétaro, Corregidora, Huimilpan y Amealco de Bonfil.

I.1 Evolución histórica de la gastronomía queretana

Las cocinas regionales queretanas tal y como se conocen hoy en día son el resultado de la transformación de la alimentación de los grupos culturales que habitan o habitaron el estado a lo largo del tiempo. La gastronomía no es ajena a los episodios históricos que afectan a los personajes que la consumen y recrean, al contrario, la moldean y enriquecen e incluso en algunos casos la limitan o desaparecen.

Para Margarita Nolasco, la acción de comer va más allá de una necesidad biológica, pues se adapta a las preferencias o gustos de la comunidad que a su vez fueron provocados conforme a los eventos histórico-culturales que vivieron:

El hombre no sólo tiene la necesidad de comer, entre otras necesidades, sino que, sobre ésta, ocultándola, matizándola, encauzándola, pero no extinguiéndola está el imperativo cultural de hacerlo obligadamente conforme a los patrones culturales históricamente establecidos por el grupo social al cual pertenece.³⁵

Para conocer los “patrones culturales históricamente establecidos” que Nolasco plantea es necesario conocer la historia del estado y los sucesos trascendentales enfocados en los cambios que provocaron en la alimentación de los queretanos. Esta selección de datos en torno a la cocina es un método que, para Sonia Corcuera, permite comprender la cultura alimentaria de los pueblos:

Al observar, conectar y sistematizar los datos que considera relevantes relacionados con la alimentación, el investigador les permite [a los hombres] encajar un marco de explicación racional. ¿Racional por qué? Porque permite alcanzar una meta, un fin; en este caso comprender cómo evolucionó la alimentación en México, cómo se fue fluctuando entre la templanza y la gula y entre la necesidad y el arte. Entre unos y otros, y refiriéndose a nosotros, está el largo camino recorrido por el habitante de México a través de su historia³⁶.

Con estos postulados se presenta la historia general de las tres regiones gastronómicas de Querétaro, bajo una narrativa en la que solo se incluyen los sucesos más importantes que ayudaron a la formación de las cocinas regionales a la actualidad, con la

³⁵ Margarita Nolasco, “Comida: ¿Alimento o cultura?” en *Sociedad, economía y cultura alimentaria* (México: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, 1994) 402.

³⁶ Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza* (México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1981) 8.

idea de que, como Corcuera también lo menciona, la “evolución culinaria es expresión de cultura”.³⁷

I.1.1. Bajío Queretano

La región del Bajío Queretano fue una zona dinámica con influencia de varios grupos étnicos en la que mexicas, chichimecas, pames y tarascos luchaban por su control. Los registros más antiguos de asentamientos se ubican en los márgenes del río San Juan hacia el 500 A.C., esta comunidad tuvo su mayor auge entre los siglos VII y X, pues para 400 D.C. se desarrolló el centro político-religioso “La Cruz” en el actual municipio de San Juan del Río. Por su parte el municipio de Corregidora fue habitado por grupos de agricultores de influencia tolteca desde 300 A.C. que también erigieron un centro ceremonial entre los siglos VII y XI, su época de apogeo, conocido hoy en día como “El Cerrito”.³⁸

Durante el siglo XV en esta zona estaban asentados grupos chichimecas que practicaban la caza, la recolección y la agricultura bajo un sistema de terrazas en terrenos de pendientes pronunciadas en donde sembraban chile, calabaza, jitomate y amaranto. Su dieta la complementaban con el aprovechamiento integral del maguey (aguamiel, pulque, flor, quiote, espinas, ixtle, cutícula, gusano y pencas) y la crianza doméstica de perros, patos, guajolotes y venados.³⁹ José Félix Zavala señala que estas tribus también cazaban patos y pescaban en una laguna ubicada en lo que ahora es la colonia San Javier.⁴⁰

En la época de la Conquista cuando los españoles llegaron a lo que ahora es el municipio de Querétaro se encontraron con un pueblo llamado Tlachco, sujeto a la provincia de Jilotepec.⁴¹ Gracias a las relaciones que el indio Conín había establecido entre las comunidades otomíes y chichimecas de la región se acordó entre españoles e indígenas fundar una nueva ciudad a partir del cerro del Sangremal sin necesidad de guerra y tan solo con una batalla ficticia. En *La relación geográfica de Querétaro de 1582* elaborada por

³⁷ Corcuera, *Entre gula y templanza*, 10

³⁸ Luz Amelia Armas Briz et al., *Historia y monumentos del estado de Querétaro* (México: Fondo Editorial de Querétaro, 2011) 107.

³⁹ Lara, *Enciclopedia temática*, 9.

⁴⁰ José Feliz Zavala, *La fundación de Querétaro. Historia y tradición* (México: Universidad Autónoma de Querétaro, 1990) 45.

⁴¹ Armas, *Historia y monumentos*, 45.

Francisco Ramos de Cárdenas se describe el comercio e intercambio de productos que el Conín efectuaba en la zona:

“[...] Querétaro fue poblado por un yndio de la generación de los otomíes que en su gentilidad se llamaba Conní que en la dicha lengua otomí quiere decir rruido esta hera natural de un pueblo llamado Nopala [...] y tras sus mercaderías a tierra de indios chichimecos que traían gerra con la gente de la provincia y no rreconocian vasallaje a ninguna persona acudialestanbien con traerles algunas mantas de ylo que se haze de un árbol o planta que se llama magey y sal que hera lo que ellos mas querían [...] y en pago y trueque de lo quelyndioConní les traia le daban cueros de venados leones y tigueres y de liebres”⁴²

El indio Conín también estableció el poblado de “*Ndamaxei*” en La Cañada, con varias familias otomíes a las que les regaló tierras para cosechar y abrió acequias para regar sus sembradíos de maíz, frijol y chile; durante los siglos venideros estas huertas se multiplicaron y convirtieron la Cañada en una de las zonas más fértiles del estado. Como en esta zona corría bastante agua también se dieron aguacates, duraznos, granadas, higos y verduras. Diego de Tapia, hijo de Conín, continuó con las obras urbanas y construyó en 1595 el Molino Colorado para la molienda de granos, aunque posteriormente se instaló un obrador de tejidos de lana que comenzó con la industria manufacturera de la zona.⁴³

Aunque en la mayoría de los nuevos asentamientos se presentó una mezcla racial de españoles, indígenas y mulatos, hubo comunidades que se mantuvieron casi en su totalidad indígenas, como en el caso de Amealco, donde se fundó una colonia de indígenas otomíes que huían de los españoles en 1538, aunque ya en la época precortesiana existían asentamientos otomíes de manera intermitente en lo que ahora son los pueblos de Santiago Mexquititlán, San Idelfonso Tultepec y San Miguel Tlaxcaltepec.⁴⁴

Gracias a lo descrito a la *Relación geográfica de Querétaro de 1582* es posible conocer la transición alimenticia que sufrieron los naturales de las tierras al incluir a su dieta los nuevos ingredientes traídos por los españoles y la sorpresa que causaban los

⁴² Francisco Ramos de Cárdenas, *La relación geográfica de Querétaro de 1582. Fascimile* (México: Fondo Editorial de Querétaro, 2013) 102.

⁴³ “La ciudad capital floreció singularmente rodeada con espléndidas huertas con vides, manzanos y toda serie de frutos, sembradíos diversos y lo que hoy llamaríamos granjas [...] Las huertas de la Cañada (en el siglo XIX eran cientos), de Hércules, de Villa Corregidora son testimonio de este aserto.” Ramón González Flores, *Cuatro siglos de sabor. La cocina queretana* (México: Gobierno del estado de Querétaro, 2005) 21.

⁴⁴ Concepción Bolaños Rojas, *Municipio de Amealco* (México: Gobierno del estado de Querétaro, 1996) 11.

nativos a los peninsulares, además de ofrecer un panorama de la fertilidad de la región y los productos que en ella se cosechaban:

“[...] Son grandes ladrones –los indígenas- aunque poco se hurtan los unos a los otros a los españoles destruyen estos de por aquí en hurtarles caballos y yeguas ovejas y vacas porque son muy grandes comedores y la carne es la que mas apetecen y esta de baca comen muy poco pan de Castilla porque dicen que en comparacion del suyo de maíz es como fruta comen comunmente en el suelo sentados los hombres en cuclillas [...]”⁴⁵

“[...] Ay dos arboles silvestres de que ay algo que escreber el uno es un árbol llamado mezquite en lengua mexicana el qual da una fruta de la suerte de algarrobas del reino de Valencia aunque no tan ancha comen los naturales de esta fruta quandoesta madura por golosina ay mucha cantidad dellos en toda esta tierra y asy los ganados se sustentan de la rrama de este árbol en tiempo de seca y los indios chichimecos hacen unos panes muy grandes de esta fruta molida que comen entre año el es pan sequísimo y sin virtud alguna [...] dudo yo que ningún pueblo de los de España se den mejor todas las cosas ay en el mucha cannttidad de ubas de la suerte [...] –hay- muy buenos higos gran cantidad de granadas que son en estremo buenas ay mucha cantidad de duraznos que se entiende que son los mejores [...] ay mucha suma de menbrillos muy dulces en estando maduros limas naranjas y limones y cidras mancanas algunas peras aunque pocas en tiempo de estas frutas es este pueblo un paraíso terrenal con los quales frutales los naturales son muy aprovechados y rricos porque de Mexico y de otras muchas partes vienen muchos mercaderes españoles y indios a llevar prencipalmente las ubas y se las pagan muy bien los higos como no se pueden llevar tan comodoamente los naturales los pasan y a su tiempo los venden muy bien y de ellos hacen vino con que se enborrachan por lo qual va este pueblo en muy grande aumento ay algunos arboles de sus frutales que se llaman aguacates que son a manera de unas calabacillas es muy buena fruta y sana para los españoles que la comen comida con pan sabe a nuezes verdes [...]”⁴⁶

Durante el periodo virreinal la urbe que presentó mayor crecimiento fue la ciudad de Querétaro, donde se erigieron obras de carácter civil y religioso. En aquella época los conventos eran un indicador de prosperidad y progreso para una ciudad, pues en ellos no sólo se efectuaba el culto católico sino que también se ofrecían los servicios de salud y educación, se desarrollaban las bellas artes e incluso servían como financiadores al facilitar préstamos a la población con los que se sustentaban obras civiles, sembradíos, mejoras urbanas, etc., por lo cual entre los siglos XVI y XIV se construyeron una gran cantidad de ellos, siendo la época de mayor esplendor y actividad constructora el siglo XVII, marcado por el incipiente estilo barroco. La gastronomía que se gestó dentro de estas instituciones

⁴⁵ Ramos, *La relación geográfica de Querétaro*, 102.

⁴⁶ Ramos, *La relación geográfica de Querétaro*, 128 – 130.

tuvo un perfil singular, al estar apegada a la manera de vivir de cada una de las órdenes, en la mayoría de casos bajo el voto de la austерidad para los enclaustrados pero con una marcada fabricación de golosinas y dulces que se obsequiaban a los benefactores de los conventos con la intención de atraer sus donaciones y aumentar los fondos.

El Ex Convento de San Francisco el Grande comenzó su edificación entre 1540 (con la donación del terreno por parte de Fernando de Tapia) y fue inaugurado en 1560, se caracterizó por haber sido la unión de las iglesias y capillas que había en su exterior, por lo que se convirtió en uno de los conjuntos franciscanos más importantes de la Nueva España.⁴⁷ Dentro de esta institución existieron dos cocinas (una para la enfermería y otra para el servicio de la comunidad religiosa), un salón chocolatero y dos huertas donde crecían garbanzo, trigo, frijol, chile, chía, alpiste con la que elaboraban agua en tiempo de calor, calabaza que cocían con miel, tomate, tomate milpero y jitomate.⁴⁸ Basado en sus Carta-Cuenta se puede saber que los monjes aprovisionaban sus despensas con robalo, camarón blanco, habas, lentejas, chiles, garbanzos, harina, aceite de oliva, frijol y carne. Entre los utensilios que usaban en la confección y servicio de sus guisos se enlistan manteles, servilletas, cuchillos, jarros de agua, sartenes grandes, freideras, cazos de cobre y hierro, garabatos, comales de Michoacán (para hacer manjar blanco), tazas y platos de talavera poblana para tomar chocolate, entre otros.⁴⁹

El Templo y Ex Convento de la Santa Cruz de los Milagros fue construido a lo largo del siglo XVII en lo alto del cerro del Sangremal, donde se celebró la primera misa de la ciudad. Aunque desde 1531 existía una ermita que resguardaba una cruz de madera, hasta 1654 se erigió un edificio para albergar el convento y templo de la Santa Cruz y, para 1682, por medio de una bula papal el convento comenzó a funcionar como Colegio Apostólico, que durante dos siglos formó a misioneros franciscanos para que fuesen enviados a

⁴⁷ “Originalmente, el Convento Grande de San Francisco ocupaba el área que hoy está cubierta por toda la manzana en donde se encuentra el templo: la calle Libertad, la manzana comprendida entre esa calle y la de Independencia, la calle Corregidora, toda la manzana de la Plaza Constitución, la manzana que ocupa el “Gran Hotel”, la calle de Madero y más de la mitad del jardín Obregón, hasta por la mitad de la calle Cinco de Mayo”. Manuel M. de la Llata, *¡Querétaro!... templos, conventos, edificios y plazas de la ciudad* (México: Librarius, 2013) 36.

⁴⁸Ramos, *La relación geográfica de Querétaro*, 132.

⁴⁹ Guerrero, *Cocina y cultura*, 76-78.

evangelizar las inhóspitas tierras del norte y sur del país y del continente.⁵⁰ Aunque su estructura, al igual que la mayoría de los recintos religiosos de Querétaro, ha sido modificada a lo largo del tiempo, todavía se puede observar la cocina que preserva sus antiguos fogones en forma de pequeños arcos de tonos rojos-ladrillo con los agujeros para la leña y las ollas o cazuelas, una escalinata construida en una esquina del recinto utilizada para colocar los artefactos de la cocina y una cámara fría empleada para la preservación de los alimentos. En esa cocina se prepararon los mazapanes y el cabello de ángel que se obsequiaron a Maximiliano de Habsburgo en su arribo a México.⁵¹

En mayo de 1620 el virrey don Juan de Mendoza otorgó el permiso para la fundación del Convento de Religiosas de Santa Clara. Fernando de Tapia tenía un interés particular en la construcción de este recinto, pues él mismo lo financió con la intención de cumplir el deseo de su hija de convertirse en monja. Esta construcción se convirtió en el complejo religioso más grande de la ciudad pues incluía, aparte de los espacios propios para las labores eclesiásticas, grandes celdas que contaban con dormitorio, patio, cocina y espacio para la servidumbre. Aunque esta situación predilecta en la que vivían las clarisas iba en contra de sus principios de humildad, los privilegios no se erradicaron hasta mediados del siglo XIX por lo que el convento se mantuvo por mucho tiempo como una “pequeña ciudad” en la que existían casas, calles, fuentes y patios dentro de sus muros.⁵² Pertener a la orden de las clarisas no solo era un vocación de fe, sino que también funcionaba como un indicador del status social y económico de las familias, como ejemplo está la familia de Pedro Romero de Terrero, el Conde de Regla, del cual sus primas María Luisa, Ana María y Francisca se inscribieron al Convento de Santa Clara durante su época de mayor bonanza. Generaciones después, de la familia Martínez Terreros, una sobrina del

⁵⁰ M. de la Llata, *¡Querétaro!*, 54.

⁵¹ Mónica Lavín y Ana Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina* (México: Grijalbo, 2010), 46.

⁵²“Originalmente, el convento de Santa Clara abarcó el área que hoy tiene toda la manzana en donde se encuentra el templo, el jardín de Santa Clara, el jardín Guerrero, la calle 16 de Septiembre, la manzana comprendida entre esta calle y la de Matamoros incluida también esta calle, y parte de la manzana que termina en Hidalgo. Por la calle de Allende, el convento ocupaba el terreno en donde se levantaban los dos edificios de dos plantas al arte de Matamoros y por Guerrero, el convento comprendía el terreno de las dos primeras casas al norte de Matamoros, seguramente hasta una barda alta y ancha que limita al norte de la segunda casa; barda que se ve desde la calle de Guerrero” M. de la Llata, *¡Querétaro!*, 42.

conde llamada María Manuel tuvo que optar por el Convento de Santa Rosa de Viterbo cuando la riqueza comenzó a decaer.⁵³

A diferencia de otros conventos, el de Santa Clara no sufría de problemas económicos para su sustento, pues desde un inicio había sido asegurado con la donación de terrenos y propiedades de Fernando de Tapia⁵⁴ de las cuales las monjas obtenían ganancias por su renta y venta, aunado a que las jóvenes que ingresaban lo hacían con una “dote”⁵⁵ significativa que aseguraba su manutención en el recinto. A pesar de esta posición, las monjas clarisas efectuaban con regularidad intercambios con los mercaderes y confiteros de la ciudad: ellas daban frutas doradas, puchas y aleluyas con tal de conseguir nieve, leche de burra, dulces, codornices, perdices y especias.⁵⁶

La alimentación diaria de las clarisas constaba de arroz de leche y la sopa de camote que comían en comunión dentro del Refitorio, mientras que en la soledad de sus celdas disfrutaban de una taza de chocolate acompañada con unas puchas o soletas. En algunas fechas o festividades especiales existían reglas de consumo: en la Cuaresma sólo se debía comer garbanzo, lentejas, frijoles o habas, huevo, pescado y camarón; en Adviento, Vigilia y Cuaresma se permitía la carne y un guiso llamado “chanfaina” compuesto de menudos, pellejos, grosura y asadura de carnero. En la fiesta del Corpus se distribuía a los habitantes e invitados del convento chocolate en agua. Tres semanas antes de la Semana Santa se obsequiaban aleluyas de alfeñique y se decoraban con frutas y dulces los monumentos en

⁵³Rosa María Martínez Pérez, “La Casona Del Palacio De Justicia En La Época De La Guerra De Independencia.” *Crónica Judicial*, n. 4 (2010): 12-15.

⁵⁴ “Don Diego firmó la escritura el mes de enero de 1605 ante el escribano Baltasar Martínez, comprometiéndose, como patrón fundador del convento, a edificarlo y abastecerlo con bienes suficientes para su sostenimiento. Josefina Muriel refiere que Diego de Tapia donó varias propiedades para dárselas al monasterio, entre las que se encontraban diversas haciendas denominadas Xacal de San Francisco y Santa María Magdalena. La primera constaba de cinco caballerías de tierra de riego, 60 bueyes, 15 arados, una carreta y 15 indios; la segunda media cuatro caballerías de tierra de riego y estaba provista de lo antes mencionado, así como otras posesiones. Estas propiedades se encontraban valuadas en 27,000 pesos de oro común y daban anualmente de 1500 a 2000 fanegas de trigo que se vendían entre 18 y 22 reales cada una, también se producían anualmente de 1500 a 200 fanegas de chile que valían de 2 a 3 pesos la fanega y de 500 a 600 fanegas de maíz en cada hacienda, a esto se le añadía cebada, frijol y diversas legumbres. El señor Tapia se comprometió a pagar 200 pesos anuales para el sostenimiento de su hija, ingresando sin una dote al convento”. Jiapsy Arias González, *Los místicos sabores del convento. Las monjas urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro (siglos XVII-XVIII)* (México: Talleres Gráficos de Gobierno del estado de Querétaro, 2007), 41-42.

⁵⁵ Medio de estimación de la riqueza de una determinada comunidad que reflejaba la posición social de la persona y era necesaria para contraer nupcias o ingresar a conventos.

⁵⁶Arias, *Los místicos sabores del convento*, 83.

las capillas. El Jueves y Viernes Santo se les daba chocolate y “pan floreado” a los sacristanes, mientras que a los padres de la misa, aparte de su chocolate y almuerzo, se les ofrecía nieve durante toda la Semana Santa. El Viernes Santo se repartían naranjas escarchadas, albaricoque en conserva, aleluyas, dulces de arrayán y guamishe a las niñas, monjas, novicias y criadas. El Martes Santo se les daba aleluyas a las abadesas y se colgaban chicozapotes y mameyes en el colateral del coro. Para el 11 de agosto, día en que se festeja a Santa Clara, también se regalaban los postres antes mencionados.⁵⁷ Respecto a la confitería y repostería, las religiosas solían dar dulces obsequios a familiares, seglares, diáconos, padres, vicarios, confesores, sacerdotes y sacristanes, entre los que destacan los turcos, el manjar blanco, el mazapán, las aleluyas de alfeñique, los duraznos prensados y las puchas.

Otra orden religiosa importante fue la de las capuchinas. Aunque la construcción de su convento, San José de Gracia, finalizó en 1771, la autorización se dio por una bula papal en marzo de 1718 y tres años después, en 1721, salieron de la Ciudad de México las primeras religiosas capuchinas acompañadas de su protector, don Juan Antonio de Urrutia y Arana. Aunque su arquitectura es bastante sencilla, pues se mantiene apegada a los principios caridad y humildad,⁵⁸ esta orden contribuyó al mejoramiento urbano de la ciudad al proponer al Marqués de la Villa del Villar del Águila la construcción de un nuevo acueducto para el efectivo abastecimiento de agua; esta obra civil tardó 13 años en ser concluida, las obras comenzaron el 1726 y se dieron por terminadas el 17 de octubre de 1738 con una semana de fiestas, banquetes y verbenas por toda la ciudad.

Las capuchinas de San José de Gracia, antes de profesar, debían renunciar a todos sus bienes materiales, por lo que al entrar al convento no poseían nada, esta condición tan humilde complicaba su sustento y la realización de las fiestas de los santos, por lo que recurrián a la petición de limosna o caridad que agradecían con la entrega de dulces que ellas mismas confeccionaban como la capa de obispo, la melcocha de tunas coloradas o los

⁵⁷Arias, *Los místicos sabores del convento*, 96-104.

⁵⁸M. de la Llata, ¡Querétaro!, 66.

camotes con piña. De su alimentación también resaltaban los guisos con chiles trompo, las pepitas de calabaza y la sopa de camote.⁵⁹

Por otro lado, la historia del templo y convento de Santa Rosa de Viterbo inició en 1640 cuando don Juan Alonso compró un terreno al suroeste en la ciudad donde construyó su casa, una capilla y unas cuantas celdas dedicadas al rezо y la enseñanza, el grupo que acudía a este recinto creció, y para 1699 Juan Caballero y Ocio inició la construcción de un monasterio en forma.⁶⁰ Aunque el origen y los principios de las “rositas” fueron la humildad, existen contradicciones acerca de su opulencia, pues mientras algunos autores señalan que el convento se sostenía tan solo de la caridad de sus benefactores, otros mencionan que el inventario de alhajas que poseía era de los más grandes de la ciudad. Entre estas reliquias resalta una batea laqueada perfilada en oro y que contenía dulces de las dominicas de Pátzcuaro con la leyenda: “Sirvo a la Reverenda Madre María de la Asunción Quiroga, del convento de las dominicas de Santa Rosa de Querétaro, año de 1765”. En el ámbito culinario, las monjas de Santa Rosa se distinguieron por la preparación de unos pequeños pastelillos llamados “puchas” que distribuían dentro de cajas pintadas con paisajes y decoradas con listones de colores a cambio de una limosna voluntaria.⁶¹ Estas golosinas en forma de conchas se volvieron tan populares que incluso gente de regiones y estados vecinos buscaban llevarlas a casa como recuerdo de su estadía en la ciudad.⁶²

Los religiosos carmelitas que ocuparon el Templo y Convento de Nuestra Señora del Carmen o del Dulce Nombre se instalaron en la ciudad desde 1602, pero el recinto fue modificado y reedificado en varias ocasiones, el edificio que se mantiene en la actualidad fue inaugurado en 1759.⁶³ Aunque sus fondos les permitieron sustentar ciertos beneficios como el vestir hábitos hechos de seda (a la larga era más económico pues la seda, traída de Jalpan de Serra, duraba más), mantuvieron los regalos a los benefactores, por lo que del convento salieron chocolates, leche de almendra y arroz con leche que era decorado con diversas figuras como el escudo de la orden o el de la familia a quien era destinado.

⁵⁹ Teresa Castello Yturbide y María Josefa Martínez del Río de Redo, *Delicias de antaño. Historia y recetas de los conventos mexicanos* (México: Océano: 2000) 244-247.

⁶⁰ M. de la Llata, ¡Querétaro!, 51-52.

⁶¹ Castello, *Delicias de antaño*, 240-241.

⁶² Lavín, *Sor Juana en la cocina*, 46.

⁶³ M. de la Llata, ¡Querétaro!, 44-45.

También se ayudaron en sus gastos al organizar rifas semanales y cosiendo escapularios del Carmen. La repostería de las carmelitas fue reconocida por la elaboración de bizcotelas para las primeras comuniones y los pasteles, tortas y hojaldres que servían para el desayuno.⁶⁴

Mientras que dentro de los conventos el mestizaje culinario se dio manera acelerada por haberse desarrollado en un espacio de clausura, la introducción, intercambio y adaptación de los ingredientes del Viejo y el Nuevo Mundo tardó bastantes años para consolidarse en el resto de la población, ya que los españoles peninsulares cocinaban con la intención de recrear las recetas de sus lugares de origen, y los naturales, por la precaria situación económica en la que vivían, no siempre podían adquirir productos de alto costo como carne, vino, leche, aceite de oliva o especias.⁶⁵ Aun así, la aculturación gastronómica se fue gestando poco a poco a lo largo del Virreinato y ya se podía percibir en la configuración de la cocinas como espacio pues integraba elementos tanto peninsulares como indígenas: brasero construido sobre pequeños arcos (que hacía la función de estufa), carbonera, fregadero, chimenea, horno de piedra y fogones de chimenea con tiro que también se conocían como “cocina de humo” en los que se preparaban grandes piezas de animales o se colgaban viandas para secarse y/o ahumarse. Este cuarto se situaba en la parte alta de las casonas, pues era la zona habitacional de la familia y era práctico que los alimentos se prepararan junto al comedor, aparte de que en el piso inferior estaban las caballerizas y las áreas relacionadas con los animales por lo que era menos higiénico.⁶⁶

Fuera del espacio doméstico y el entorno urbano la cocina también se transformaba. Debido a la estratégica posición de la región en el inicio del “Camino Real de Tierra

⁶⁴Castello, *Delicias de antaño*, 249-252.

⁶⁵En este sentido también se manifiesta Ramón González Flores, quien comenta: “Los primeros –españoles– importaron su manera de comer, al igual que la mayoría de los productos con los cuales “hacían por la vida”, desarrollando rápidamente el cultivo de las verduras, frutos y animales que consumían en su tierra trayendo por vía marítima aquella serie de productos que la corona prohibió que se desarrollaran en la Nueva España o los propios de sus regiones de origen [...] La dieta de los indígenas en general se basó en el maíz, frijol, chiles, insectos, gusanos, guajolotes y aves en general, plantas silvestres, hongos, aunque compraban cuando había con qué carne de cerdo res o carnero y usaban de productos como la harina de trigo, azúcar, frutos y verduras venidas de la Península para enriquecer sus alimentos, siempre limitados por su incapacidad económica para preparar las delicias de la cocina europea, la cual disfrutaban eventualmente en condición de sirvientes.” González, *Cuatro siglos de sabor. La cocina queretana*, 16-17.

⁶⁶ Basado en la descripción de la antigua cocina del la Casona del Palacio de Justicia. Rodolfo Anaya Larios, citado por Rosa María Martínez Pérez, “La casona del Palacio de Justicia en la época de la Guerra De Independencia.” *Crónica Judicial*, n. 4 (2010): 10.

Adentro” (vía que unía la Ciudad de México con las minas y estados del norte) varios de los productos que comercializaban los mercaderes y transportaban los arrieros de distintas latitudes de México e incluso de otros países como granos, pieles, telas, azúcar o piloncillo, hortalizas, licores, enseres domésticos, entre otros, fueron adoptados en la dieta queretana. Según la investigadora Adriana Guerrero las enchiladas queretanas y las “tostadas de arriero” fueron dos preparaciones creadas y difundidas a otros puntos del país gracias al recorrido de los arrieros: las primeras consisten en tortillas cubiertas por un adobo de chiles secos que se dejaban secar al sol, las segundas son tostadas de maíz (por lo general azul o pinto) martajado secadas al sol y servidas con ensalada de nopales y/o papas. Estos platillos poseen la característica de que gracias al adobo de chile con el que se bañan, o por la poca humedad que poseen, pueden conservarse por varios días, ofreciendo una fuente de alimento duradera para los arrieros que necesitaban de comida durante sus largos andares.⁶⁷

A lo largo de este camino también surgieron haciendas ganaderas y agrícolas, sus instalaciones no sólo servían para la producción de alimentos, sino que algunas también ofrecían servicio de hospedaje para los viajeros que transitaban el camino. Las haciendas de ganado mayor, ubicadas en las tierras bajas del Bajío, y las de ganado menor, situadas en las tierras altas del Semidesierto y la zona colindante con la Sierra Gorda, no solo fungieron como productores de carne, sino que también aprovechaban la leche de los animales para elaborar queso, crema, jocoque y requesón. En el caso de las haciendas agrícolas, los productos más comunes para la siembra fueron el maíz, el chile, el frijol, la calabaza, el trigo, el garbanzo y la lenteja.⁶⁸ Algunas recetas provenientes de las haciendas de época son los chiles de la ex hacienda Juriquilla, el pastel de cazuela de la hacienda San José Buenavista, los huevos de la hacienda El Lobo, la gallina de la hacienda Galindo y la sangría queretana o bebida generosa que se ofrecía en la recepción de algún personaje importante o durante el cierre de algún negocio.

Toda esta abundancia y fertilidad de la región fue documentada en 1680 por don Carlos de Sigüenza y Góngora en *Las glorias de Querétaro* donde se expresa de la ciudad de Querétaro y el Bajío de la siguiente manera:

⁶⁷ Guerrero, *Cocina y cultura*, 107.

⁶⁸ Guerrero, *Cocina y cultura*, 98-99.

[...] No se necesita de que otras partes se le conduzcan frutas, porque en cualquiera huerta de la ciudad hallarán el criollo, chirimoyas, aguacates, zapotes blancos, plátanos, guayabas, garambullos, pitayas, ciruelas, tunas differentísimas, y no echará menos el gachupín sus celebrados y suspirados duraznos, granadas, membrillos, brevas, albérchigos, chabacanos, manzanas, peras, naranjas y limones de varias especias; de todas las cuales frutas o las más de ellas, se hacen conservas de tan sabroso punto, cuanta es la abundancia con que por todos los reinos se distribuyen, no faltan las cañas dulces , melones, sandías, y todo género de hortalizas, sin exceptuar las escarolas, verdolagas, el cardo y los espárragos, hay copia sobradísima de uvas de todos géneros, así en viñas dilatadas, como en parras frondosas; y nada se echa menos no sólo de lo preciso, sino aún de lo delicioso para conservación de la vida, sirviendo esto de medio eficaz para insensiblemente pasease Querétaro de pueblo no muy grande a ser ciudad magnífica y numerosa.⁶⁹

Varios de estos frutos persisten en la dieta queretana y se pueden adquirir en los principales mercados de la ciudad y de sus pueblos. Sigüenza también ilustra la vocación agrícola que la región desarrolló desde sus inicios y que se fortaleció a lo largo del tiempo.

El final de la administración india comenzó con el inicio de la guerra de Independencia en 1810, lo que provocó no sólo un cambio político en la región, sino también una fuerte crisis económica que perduró durante la primera mitad del siglo XIX causada por varios factores. En la ciudad de Querétaro el principal problema detonó por las precarias condiciones en las que laboraban los trabajadores de las fábricas de tejidos, una vez que los empleados exigieron un trato, salario y horario digno, la mano de obra se encareció y, aunado a que el número de pedidos textiles había disminuido, el principal motor económico decayó y la tasa de desempleo aumentó de manera considerable.

En San Juan del Río, la crisis detonó por la escasez de agua del río San Juan, que impidió irrigar las huertas de los campesinos, la carencia del líquido había sido provocada por los dueños de las haciendas cercanas quienes se habían apropiado del cauce y exigían a los sanjuanenses una cuota por proveerles de agua.⁷⁰ Estos eventos propiciaron un desabasto de alimentos generalizado en todo Querétaro dado que el comercio había colapsado y las principales vías de comunicación se encontraban bloqueadas por tropas insurgentes o realistas, o eran inseguras de transitar.

⁶⁹ Carlos de Sigüenza y Góngora, *Glorias de Querétaro* (Méjico: Caminos Escritos, 2008) 72.

⁷⁰ Armas, *Historia y monumentos*, 114.

La vida diaria, alimentación y comercio de los pueblos del Bajío Queretano en el siglo XIX se puede conocer a través de las descripciones de viajeros e informantes gubernamentales. Entre estas figuras resalta Guillermo Prieto, poeta, periodista, orador, profesor, historiador, economista y político liberal que ocupó cargos importantes en los gobiernos de Benito Juárez y Juan Álvarez. Su apoyo incondicional al gobierno juarista y las críticas a la dictadura de Santa Ana le valieron su exilio de la Ciudad de México entre los años 1853 y 1855. Una de sus crónicas en la que ilustra su paso por la ciudad de Querétaro ilustra la confitería capitalina a mediados del siglo XIX:

En el extenso pretorio que describo se ven aún abiertas hasta las diez de la noche, las dulcerías con sus armazones de vidrio salientes, en que provocan el apetito, engalanados con flores de lienzo, los celebrados camotes, los duraznos aprensados, los calabazates con plata y oro, el marquesote deleznable como propósito de la enmienda de un soldado que corrió una vez y las mil fruslerías y bellezas que tanto alegran y sazonan una mesa de refresco.⁷¹

La visión de Prieto atestigua la permanencia de la confitería conventual que ha permanecido en el gusto de los queretanos hasta la actualidad, algunos de estos dulces y panes se pueden comprar en dulcerías tradicionales como “La Mariposa” o en negocios monjiles como el Pan Hermanas Clarisas (cerca de Santa Rosa de Viterbo) o los puestos instalados a la entrada del Santuario de la Virgen del Pueblito.

Durante la Guerra de Reforma los liberales fueron apoyados por las haciendas de la región las cuales proveyeron de alimento a las tropas de Mariano Escobedo. Ya con la República Restaurada la mejora en la calidad de vida y el embellecimiento de las ciudades fueron objetivos principales para los gobiernos subsecuentes hasta el de Porfirio Díaz. Es por ello que a finales del siglo XIX se presentaron varias obras civiles entre las que destacan la construcción de los mercados Pedro Escobedo, La Cruz y El Carmen entre 1870 y 1878 en la capital del estado y sus posteriores mejoras en 1910 y el traslado del tianguis dominical a la plaza de San Juan Bautista en San Juan del Río. También se comenzaron a fraccionar las grandes haciendas para devolver sus terrenos a los campesinos que las

⁷¹Guillermo Prieto, *Viajes de orden suprema I* (Méjico, Documentos de Querétaro, 1986) 98.

trabajaban, muchos de ellos formaron ranchos que llegaron a ser tan ricos y prósperos como los antiguos latifundios.⁷²

Las marcadas influencias europeas y francesas que presentaron las administraciones del emperador Maximiliano y el dictador Porfirio Díaz conceptualizaron un modo de vida distinto al que los mexicanos experimentaban en aquella época, esto los llevó a adaptar modas extranjeras y desplazar las nacionales. En la dieta de los queretanos se incluyeron o popularizaron ingredientes como la champagne, el paté, la ternera, el salmón, las vísceras, los pichones, la liebre, el venado y las codornices, y algunas recetas o técnicas francesas como las terrinas, el fricasé, los potajes, los “principios”, las mantequillas preparadas, los pasteles, los helados, los estilos *a la financière, a l'hollandaise, a l'infante, a la napolitaine, a l'orange, a la Françoise*, etcétera.⁷³

A finales del siglo XIX se proyectó la construcción de la ruta ferroviaria entre Querétaro y la Ciudad de México y en 1903 se inauguró la Estación de Ferrocarriles y el servicio para pasajeros del Ferrocarril Nacional con la llegada del primer tren a la ciudad. Este evento congregó a los personajes más importantes del gobierno estatal y al presidente Porfirio Díaz. Después de la ceremonia se llevó a cabo un banquete en los salones del palacio de gobierno; el menú, diseñado por el chef Silvain Dumont,⁷⁴ presentaba claras influencias de la gastronomía francesa:

Xérez/ Potaje creme d'asperges/ Rissoles á la Russe/ Gavres/ Saumon sauce hollandaise/ Pape Clement/ Poule des poeles Marechale/ Jambon glacé aus petite pois Rodel/ Galantine de dinde trufes/ Rot/ Meursault/ Roastbeef au Cresson/ Salad Saison/ Champagnes/ Savarin Montmorency/ Doyen Dumong/ Glace Anna/ DESSERTS/ Extra dry liqueurs⁷⁵

El final del Porfiriato y el estallido de la Revolución afectaron la economía local; la capital del estado sufrió el robo, la ocupación y la paulatina destrucción de sus templos y edificios civiles, los pueblos fueron saqueados y las grandes haciendas de la región fueron

⁷² Armas Briz., *Historia y monumentos del estado de Querétaro*, 116-120.

⁷³ González, *Cuatro siglos de sabor*, 36-38.

⁷⁴ Silvain Dumont fue un cocinero francés que inmigró a México para ser el cocinero personal de la familia de Ignacio de la Torre y Mier, yerno de Porfirio Díaz. Poco a poco ganó popularidad entre las esferas altas del Porfiriato por la buena cocina francesa que preparaba. Fue tanto su éxito y renombre que el mismo presidente lo empleó para organizar los banquetes presidenciales entre los que destaca la cena por el centenario de la Independencia.

⁷⁵ Martín González de la Vara citado por Guerrero, *Cocina y cultura*, 121-122.

vaciadas por las tropas revolucionarias que demandaban granos y ganado para su sustento sin que hubiera un pago por ello; la Reforma Agraria también las afectó pues fraccionó sus grandes latifundios agrícolas y ganaderos para devolvérselos a las comunidades otomíes del sur del estado.⁷⁶ La comida postrevolucionaria, nacida a partir de las guerras, la necesidad y el movimiento nacionalista, se basó en preparaciones prácticas que pudieran conservarse por largo tiempo, es por ello que se popularizaron los “antojitos” como las gorditas, las enchiladas, los tacos adobados, las quesadillas o largas, entre otros, y que se convirtieron en los emblemas de la gastronomía del Bajío.

Tras el final de la guerra, el gobierno del estado comenzó a desarrollar un plan para convertir el Bajío Queretano en un importante corredor industrial. Aunque a partir de los años 40's comenzaron a surgir pequeñas empresas en los centros urbanos más importantes no fue sino hasta la década de los 60's, propiciado por las facilidades para las inversiones extranjeras propuestas por el gobierno de Manuel González de Cosío, que empresas internacionales se instalaron en la región como la embotelladora La Victoria (1945), Carnation (1951), Kellogg's (1951),⁷⁷ Singer, Ralston Purina, Massey Ferguson, Winchester, Tremec, Amerace de México, etcétera.⁷⁸ Este fenómeno marcó a la gastronomía queretana debido a que los nuevos habitantes, provenientes de otros estados, trajeron consigo sus costumbres alimentarias y los queretanos, en lugar de transmitir sus recetas y saberes, prefirieron no compartirlos y aceptar las influencias externas que poco a poco difuminaron la identidad culinaria regional.

1.1.2 Semidesierto

La región del Semidesierto fue habitada en el periodo precolombino por grupos chichimecas (guachichiles, guamares, jonaces y pames) al menos cuatro siglos antes de nuestra era. Poseían un tipo de vida semisedentaria y nómada caracterizada por

⁷⁶ Santiago Mexquititlán, en el municipio de Amealco, aún conserva los títulos virreinales en los que se indica cuáles son sus territorios originales. Alessandro Questa Rebollo y Beatriz Utrilla Sarmiento, *Otomíes del norte del estado de México y sur de Querétaro* (México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2006) 13.

⁷⁷ Rosa María Martínez Pérez, “Transformación de la oferta alimentario en el centro histórico de Querétaro globalizado: del alimento mexicano tradicional a la invasión de la FastFood en *Cuarto congreso internacional Latinoamérica: tradición y globalización en el siglo XXI. Selección de Actas* (México: The Institute for Latino and Latin American Studies) 94 – 95.

⁷⁸ Martha Chapa y Martha Ortiz, *Cocina de Querétaro. Sabor a independencia* (México: Gobierno del estado de Querétaro, 1990) 25.

asentamientos temporales y rotativos en lomeríos y cuevas, con una economía centrada en la caza y la recolección, y en menor medida de la agricultura. Estas tierras eran el límite de dichas etnias al centro del país, por lo que también fue conocida como la “frontera chichimeca”, sin embargo, tras la llegada de los españoles y su misión de colonizar el territorio con la ayuda de grupos y líderes otomíes, los ataques fueron desplegando la frontera más hacia el norte ya que los nativos emigraron a la Sierra Gorda en busca de un refugio eficaz ante la imposición española.⁷⁹

Gonzalo de las Casas⁸⁰ en su obra *Noticia de los chichimeca*, describe la comida de dichas comunidades:

Su comida es fruta y raíces silvestres, no siembran ni cogen ningún género de legumbres, ni tienen ningún árbol cultivado. De los frutos que más usan son tunas, y hay las de muchas maneras y colores y algunas muy buenas. También comen la fruta de otro árbol que llaman mezquite, que es un árbol silvestre bien conocido que lleva unas vainas como algaborras, las cuales comen y hacen pan para guardar y comer cuando se acaba la fruta [...] tienen otra fruta que llamamos dátiles, que puesto que las palmas que las llevan ni dátiles sean como los nuestros, pero por parecerse a ellos y por similitud los llamamos así [...] de las que comen unas son semejanza de batatas/ o Yuca/otras son las mismas o propias a las que en lengua mexicana llaman *cimatles*, el maguey les es gran ayuda y mantenimientos que nunca les falta (...) y hacen vino del que beben, y así todas las raíces dichas comen cocidas en hornillo porque crudas no se pueden comer, y los más en común es mantenerse de caza porque todos los días las salen a buscar, matan liebres que aun corriendo, las enclaven con los arcos, y venados, y aves y otras chucherías que andan por el campo hasta los ratones que no perdonan. También algunos alcancen pescado, y los pescan con la flecha, y otros los toman en cañales y nasas y algunos a zancudillas nadando [...] Tienen sus borbajes que beben, porque hasta hoy no se ha hallado nación que se contente con beber solo agua. Los mexicanos tienen solo el que sacan del maguey, ellos tienen el mismo, y otros que hacen de las tunas y otro de mezquite, por manera que tienen tres diferencias de vinos, con los cuales se emborrachan muy a menudo, que los son por extremo borrachos. Ninguna vasija tienen de barro ni palo, solo tienen unas que hacen de hilo tan tejido y apretado que basta a detener el agua donde hacen el vino, y son algunas tan grandes como una canasta⁸¹

⁷⁹Lara, *Enciclopedia temática del estado de Querétaro*, 9-11.

⁸⁰Gonzalo de las Casas fue alcalde mayor y encomendero de la Mixteca. Sus descripciones de los grupos indígenas y las narraciones de la Guerra chichimeca nos ayuda a comprender mejor la vida de los antiguos pobladores antes y durante el proceso de colonización.

⁸¹Gonzalo de las Casas, *La guerra de los chichimecas* (México: Biblioteca Aportación Histórica, 1944) 310-315.

Los elementos básicos en la alimentación de estos grupos eran conseguidos por medio de la caza y la recolección: la tuna, el mezquite, los quelites, el venado, el conejo, la liebre, algunas aves y reptiles que comían crudos, asados o cocidos en hornos subterráneos. En este ambiente árido cuando no tenían acceso a fuentes de agua la suplían por aguamiel.⁸²

En 1532 se fundó la comunidad de Tolimán como punto de avanzada en la conquista y evangelización de la Sierra Gorda, para 1538 ya se había construido el convento de San Pedro Tolimán y en 1540 se le habían dado en jurisdicción los pueblos de San Pedro, San Miguel, San Pablo, San Antonio Bernal y San Francisco Tolimanejo (Colón), este último también fue fundado en la primera mitad del siglo XVI por españoles y otomíes como un presidio bajo el nombre de San Isidro.⁸³

Pronto el Semidesierto se convirtió en un paso obligado de los arrieros y comerciantes que se dirigían del Altiplano Central o del Bajío a la Huasteca, no obstante, los constantes ataques de los chichimecas que aún poblaban la región evitaban la estabilidad del tránsito y el comercio. La política virreinal en primera instancia decidió atraer a los nativos a través de dádivas y regalos: los españoles les obsequiaban cada cierto tiempo granos y/o animales con tal de mantenerlos calmados y segregados. Esta práctica funcionó hasta finales del siglo XVI cuando los chichimecas comenzaron a exigir los productos, y si no se les daba lo acostumbrado, volvían a las armas. Durante el mismo siglo los otomíes provenientes de Jilotepec y Acámbaro que habían ayudado a la evangelización de la zona comenzaron a fundar pueblos como San Juan del Río,⁸⁴ Querétaro y Tolimán, lo que representó una expansión y apropiación cultural para los naturales del estado, aunado a que una gran parte de sus tierras fueron expropiadas por hacendados españoles y criollos.

Las autoridades continuaron la conquista por medio de las armas y la evangelización; el rey Carlos II designó a la orden de Santo Domingo para misionar en la zona y erigir las misiones de Santo Domingo de Soriano y San Juan Bautista de El Potrerio,

⁸² Lara, *Enciclopedia temática del estado de Querétaro*, 10.

⁸³ Francisco Reséndiz García, *Municipio de Tolimán* (México: Gobierno del estado de Querétaro, 1997) 56.

⁸⁴ José Velazquez Quintanar, *Municipio de San Juan del Río* (México: Gobierno del estado de Querétaro, 1997) 64.

y por órdenes del Virrey Marqués de Cadereyta se encomendó al Capitán Alonso y Francisco de Tovar la pacificación y fundación de la villa de Cadereyta.⁸⁵

La misión de Soriano fue fundada por fray Luis de Guzmán a quien se le obsequió una legua cuadrada de tierra, toda ella apta al cultivo, para efectuar su misión. Esta dotación ocasionó la inconformidad de los hacendados quienes también comenzaron a disputarse las tierras de Guzmán, haciendo uso de ella de manera ilegal y capturando indígenas que vivían protegidos en el recinto, incluso exigieron la prohibición de la producción de vinos en Tolimanejo (Colón) pues aseguraban que este producto ocasionaba graves daños entre los indígenas y provocaba que atacaran las propiedades españolas, sin embargo la inestabilidad era provocada por el hostigamiento de los hacendados más que por la bebida. Tras la prohibición los “afectados” atacaron las milpas de los indígenas con la intención de expropiarlas.⁸⁶

Tras la “Batalla del Cerro de la Media Luna” en 1748 donde el resto de los chichimecas que se oponían a la evangelización fueron asesinados o esclavizados (incluso algunos historiadores señalan que esta batalla significó el exterminio de la cultura chichimeca-jonaz), algunos de los núcleos pames y jonaces se congregaron en pueblos y misiones del centro del estado donde mezclaron su cultura con la española y otomí, el resto huyó aun más al norte del estado asentándose en el norte de la Sierra Gorda y el sur de San Luis Potosí y tan solo unos pocos se mantuvieron en la región organizando ataques fallidos en contra de los nuevos pueblos.⁸⁷

Para el siglo XVIII las actividades económicas de la región se diversificaron: en Tolimán los ingresos principales provenían de la agricultura de temporal, la ganadería, el comercio y la explotación de la cal, en Tolimanejo (Colón) la agricultura a gran escala de granos, verduras y legumbres fue el sustento de haciendas como la de Nuestra Señora de la Buena Esperanza, Ajuchitlán y Zamorano, en Cadereyta se le dio un impulso a las minas de El Doctor, mientras que en Peñamiller se introdujo el ganado menor como el chivo; este factor es importante pues la trashumancia del animal a través de los grandes territorios

⁸⁵María Buenaventura Olvera, *Municipio de Cadereyta* (México: Gobierno del estado de Querétaro, 1997) 48.

⁸⁶Armas, *Historia y monumentos*, 151.

⁸⁷Roberto Barones Montes, *Jalpan* (México: Gobierno del estado de Querétaro, 1997) 41.

áridos del Semidesierto y las lomerías escarpadas del inicio de la Sierra Gorda, aunado al bajo costo de su manutención a comparación del ganado mayor, hizo que otros pueblos como Tolimán y Cadereyta comenzaran a replicar esta práctica e integrarla en su dieta que a la larga derivó en platillos como el “chivo tapeado” e incrementó la producción de leche y quesos de cabra.

En 1804 el Barón de Humboldt durante su visita al estado hizo una descripción del territorio y sus haciendas:

En los hermosos llanos que se extienden desde San Juan del Río hasta Querétaro, por ejemplo en las tierras de la gran hacienda de Esperanza, una fanega de maíz produce a veces ochocientas; algunas tierras fértiles dan unos años con otros de tres a cuatrocienas... en los parajes en que el suelo es más estéril, todavía se cuentan sesenta u ochenta⁸⁸

Esta hacienda poseyó a mediados del siglo más de mil reses, ochocientas cabezas de caballos y cinco mil borregos. El desarrollo de la economía de las haciendas se mantuvo de manera notable, la de Zamorano y la de El Lobo alcanzaron su mayor auge tras su compra por don Amado Mota quien a mediados del siglo XIX llegó a poseer más de mil cabezas de ganado.

Aunque la Guerra de Reforma no modificó demasiado la cotidianeidad, fue la Intervención Francesa (1862 a 1867) que afectó, de manera inesperada, a los hacendados ya que varios pobladores se unieron al ejército de Tomás Mejía⁸⁹ y dejaron sus labores en el campo. En aquella época sus tierras no eran cultivadas en todo su potencial a falta de mano de obra, sus productos eran embargados para alimentar a las tropas y sus animales se usaban como alimento o cabalgadura. Esta situación se solucionó con el apoyo económico brindado durante el Porfiriato y, ya en el siglo XX, con la protección de los hacendados por parte del gobierno de Manuel Gonzales de Cosio.⁹⁰

⁸⁸Alexander VonHumboldt citado por Armas, *Historia y monumentos*, 154.

⁸⁹ Tomás Mejía fue un indígena otomí nacido en Pinal de Amoles en 1820 que se unió a muy temprana edad a la milicia por sus habilidades y conocimientos en caballería. Participó en varias batallas y guerras entre las que destacan la de la Angostura, la de Reforma, la de Silao y la de Zapotlanejo. Al ser un conservador se unió a las tropas de Maximiliano en contra de los liberales. Tras la caída del Segundo Imperio y su captura en la ciudad de Querétaro fue fusilado en el Cerro de las Campanas el 19 de junio de 1867.

⁹⁰Armas, *Historia y monumentos*, 159-160.

Guillermo Prieto también visitó Cadereyta, una de las urbes más importantes del Semidesierto en aquel tiempo. Sus descripciones nos ilustran la imagen del mercado local:

Una hilera (de vendedores) contiene puestos de comales, cántaros, ayates y sombreros de palma, cuya fila termina en elevados mostradorecillos en que descuellan pirámides de sal, más blanca que la nieve [...] En otra hilera, al lado de una cadena de colinas de chile trompillo, pasilla, etc., los propietarios en paños menores, pero indígenas rebotados y vivarachos, se ven en su perpetuo regateo. Las frutas tienen su representación en otra calle y sirviéndoles como aparadores guacales, canastos y pencas de maguey; se ven aquellas pobres e insípidas producciones de la esterilidad como camotes, tunas agritas, tejocotes y a veces tres o cuatro aguacates, limas o plátanos, junto a un montón de cacahuate, nueces, piñones o quiote que se distingue a los lejos como secos trozos de madera.⁹¹

En esa época Cadereyta también se caracterizó por ser el punto de concentración de las mulas y asnos de los arrieros que comercializaban piloncillo de la Sierra⁹² por maíz y frijol de San Juan del Río y harina de la ciudad de Querétaro.⁹³

Prieto también ilustra la imagen de los vendedores que se instalaban en la plaza principal de Tequisquiapan:

Una hilera no interrumpida de guacales de tunas coloradas, que es el maná del indio, terminando en unas puesteras con costalitos de pencas de maguey con esquites en polvo. Otra hilera de frutas, paguas y duraznos sabrosísimos, algunas uvas de buena calidad y granadas encendidas, con la cáscara artificialmente labrada, rematando en un semicírculo de cebollas y algunos canastos ordinarios. En el lado opuesto, rubios montones de maíz que reverberaban como oro, sobre los que los vendedores dejan caer el rubio grano de los cuartillos como una vistosa lluvia. Puestos de chile trompillo y tortilleras, y muy poco más. [...] Aquí (en Tequisquiapan) la ancha hoja de tabaco que brota espontáneo de las entrañas de la tierra, se teje con la vid frondosa que busca arrimo en los variados árboles frutales, que por toda la orilla amenísima del río brindan con sombras deleitosas y con frutos que destilan almíbar.⁹⁴

Estas visiones hacen evidente la permanencia o modificación de ciertos ingredientes en la alimentación regional: la “tuna agria” o xoconostle sigue siendo la base de recetas otomíes, el “chile trompillo” o trompo ya sólo se cosecha por temporadas en

⁹¹Prieto, *Viajes de orden suprema*, 280.

⁹² El piloncillo elaborado en la Sierra Gorda y la Huasteca es de mayor tamaño al que se conoce en el resto del país y está envuelto en hojas de maíz. Su calidad radicaba a que, hasta mediados del siglo XX, los trapiches y plantíos de caña se encontraban en la Sierra.

⁹³ Guerrero, *Cocina y cultura*, 105.

⁹⁴ Prieto, *Viajes de orden suprema*, 227.

Tequisquiapan, las vides proliferaron y se expandieron en todo el valle de Cadereyta y el quiote horneado aún se vende en los mercados o durante las fiestas patronales de los principales pueblos del Semidesierto.

Tras la Revolución Mexicana, el impacto más significativo que hubo en la región fue la eliminación de la hacienda latifundista y del poder hegemónico de los terratenientes, lo que derivó en la recuperación de tierras para algunos pueblos del Semidesierto a través de la dotación ejidal, aunque como estos grupos estaban disminuidos, fragmentados y no poseían un representante campesino, la restitución se dio en un número limitado.

El siglo XX trajo al Semidesierto la instalación de numerosas plantas industriales y el desarrollo de la agricultura a gran escala, lo que transformó el paisaje que por siglos había permanecido en grandes extensiones de tierra árida con pueblos diseminados. En poblaciones como Ezequiel Montes la industrialización se expresó en la instalación de una planta de luz y de un molino de nixtamal en 1925. En Cadereyta se creó un campo agrícola experimental a mediados del siglo pasado tras la pérdida de cosechas sufridas en 1950 por la falta de lluvias. La producción de leche en la Villa de San Sebastián de Bernal comenzó a pequeña escala por familias que procesaban la leche para fabricar chiclosos y cajetas,⁹⁵ estos dulces se tornaron parte de los productos gastronómicos más importantes del lugar y, junto con las gorditas, el nopal en penca y el pan de queso, se consideran en la actualidad los alimentos tradicionales del pueblo.

Un informe elaborado por Alfonso Estrada y publicado en 1943 respecto a la condición de vida de los pobladores del pueblo de Colón, informa que la mayoría de pobladores se alimentaban de tortillas, atoles, frijol y chile y que en ocasiones consumían productos de origen animal como huevo, leche, queso y carne. Los domingos y días festivos se instalaban los comerciantes sobre el suelo de la plaza Saturnino Osornio para mercar las frutas y verduras que producían en la localidad y productos como el arroz, el azúcar, el piloncillo, la harina y las sopas se debían importar de municipios cercanos. Las

⁹⁵ Guerrero, *Cocina y cultura*, 141.

bebidas predilectas eran el pulque y el aguardiente proveniente de Jalpan y Pinal de Amoles.⁹⁶

1.1.3 Sierra Gorda

En la época prehispánica la Sierra Gorda fue un territorio de frontera entre Mesoamérica y los grupos chichimecas del norte. En la zona habitaron pames, jonaces, maxorros, ximpeses y chichimecas seminómadas que vivían de la caza, la recolección y en menor medida de la agricultura. El comercio de aquellos pueblos se daba a modo de intercambio, ellos ofrecían pieles o colorantes por sal u otros productos de los pueblos mesoamericanos. Ya desde el siglo VII diferentes grupos de influencia maya, olmeca, teotihuacana, otomí y huasteca comenzaron a poblar las regiones de Acatitlán, Tilaco, Tancoyol, Ranas y Toluquilla, estas últimas dos fueron las más importantes.⁹⁷

Toluquilla tuvo su mayor auge del 600 al 1100 D.C., fue una ciudad dedicada a la obtención de minerales de mercurio, cinabrio, granate y almagre que fueron utilizados como pigmentos y se complementaban con la cacería, la recolección, la agricultura y la pesca en los cuerpos de agua cercanos. En el sitio se han encontrado materiales provenientes de las costas del Golfo y del Pacífico, de Río Verde, San Luis Potosí, de Guanajuato, de Teotihuacán y de Tula, lo que evidencia su importancia económica en la antigüedad.⁹⁸

En la zona de Ranas se encontraron vestigios de sociedades agrícolas datadas entre los años 100 y 1,200 D.C., por lo que el investigador Alberto Herrera Muñoz propuso que sus motores económicos habían sido la agricultura de temporal –con el maíz como cultivo principal– y la minería, pues de sus tierras también se extrajo el cinabrio que se comercializaba con los pueblos del centro y sur quienes lo demandaban por su intenso color rojo que aplicaban en rituales, decoración y telas. Por su parte Eduardo Noguera planteó que sus habitantes también mantuvieron lazos con los grupos huastecos y totonacos de San Luis Potosí y Veracruz, así como con teotihuacanos y toltecas. Su privilegiada posición en

⁹⁶ Alfonso Estrada S., “Informe general sobre la explotación sanitaria del municipio de Colón, estado de Querétaro” (tesis para Médico Cirujano y Partero, Universidad Autónoma de México, 1943) 36.

⁹⁷ Armas, *Historia y monumentos*, 191-192.

⁹⁸ Miriam Fernández Hernández y Horacio González Pérez, *Querétaro, un tesoro de cultura y tradición* (México: Servicios Educativos Farel, 2008) 14-15.

el cruce de caminos la convirtió en el centro de control de la producción y distribución agrícola y minera de la región. Raymundo Vázquez incluso señala que, basado en los descubrimientos arqueológicos, ha podido deducir que los antiguos pobladores de la serranía tenían un “alto consumo de peces, que para ellos era un alimento de fácil obtención, debido a los numerosos ríos que se encontraban en la Sierra y que también domesticaron el perro, el pato y el guajolote, a los que alimentaban con granos, principalmente piñones, abundantes en la región.”⁹⁹

La decadencia y abandono de estas urbes se debió a la desintegración de sus sistemas sociales y problemas que tuvieron con los grupos chichimecas del norte que derivaron en conflictos bélicos, estos grupos seminómadas ocuparon posteriormente la región hasta el exterminio de los españoles en el siglo XVIII.¹⁰⁰

Desde el siglo XVI los españoles comenzaron a enviar grupos expedicionarios con la misión de extender las fronteras del Virreinato, pero a causa de “la bravura” de los chichimecas y lo escabroso del territorio, la conquista se alargó por dos siglos más. Fuertes ataques militares en contra de los asentamientos chichimecas en zonas del Semidesierto obligaron a dichos grupos a huir a las complicadas tierras de la Sierra Gorda en busca de refugio y protección, recorriendo la frontera de la “Gran Chichimeca” hacia el norte.¹⁰¹

Nuño de Guzmán fue el primer español en tomar posesión de la zona serrana y aunque en 1532 se apoderó de los territorios de Jalpan, no pudo establecer ningún pueblo o propiedad, pues los indígenas no se habían conquistado y organizaban ataques ante la presencia de los peninsulares, por lo que se comenzó la tarea misional de evangelizarlos. Los dominicos iniciaron la misión por órdenes del rey Carlos II y a pesar de que no obligaron a los chichimecas a vivir dentro de conventos o esclavizados a tareas fijas de agricultura o ganadería, los religiosos tampoco lograron congregarlos en pueblos o comunidades. Después fueron enviados los agustinos quienes sí pudieron establecer vínculos con los indígenas e iniciaron la construcción de las primeras misiones con paredes

⁹⁹ Raymundo Vázquez, *Con el sabor de Querétaro* (Querétaro, Gobierno del estado de Querétaro, 2003) 10-11.

¹⁰⁰ Carlos Alcocer, *Querétaro a lo ancho* (Méjico: Artes Gráficas Panorama, 2001) 17.

¹⁰¹ Ordóñez, *Pames*, 10.

de adobe y techos de paja, alrededor de las cuales los indígenas comenzaron a establecerse.¹⁰²

A la par del trabajo religioso, la adquisición y expropiación de tierras por parte de los hacendados españoles comenzó a expandirse por la Sierra Gorda, lo que provocó que los indígenas no sólo fueran expulsados del territorio en el que vivían, sino que incluso en ocasiones fueron tomados como esclavos para el trabajo forzado en las haciendas. Esta situación también afectó la tarea misional de los frailes, pues los terratenientes llegaron a tomar terreno perteneciente a las misiones sin que hubiera ningún tipo de castigo. Los problemas acrecentaron cuando los pames comenzaron a hurtar caballos para sacrificarlos y alimentarse con su carne pues les gustaba mucho su sabor.¹⁰³

La pacificación de la región se concretó hasta finales del siglo XVIII, en 1744 las misiones pasaron a manos de franciscanos a razón de las quejas en contra de dominicos y agustinos por parte del capitán José de Escandón y en 1748 el resto de los indígenas guerrilleros fueron exterminados en la “Batalla del Cerro de la Media Luna”. Para garantizar el control de la zona, Escandón fundó los pueblos-presidio de Peñamiller, Vizarrón y Saucillo, además de que retomó Jalpan como centro de sus operaciones militares, lo que propició que los franciscanos construyeran en el lugar palapas y chozas para misioneros e indígenas y una rústica capilla.

El 16 de junio de 1750 llegó a Jalpan un personaje primordial en la historia de la Sierra Gorda, fray Junípero Serra, quien mejoró las condiciones de vida de los indígenas al regular el abastecimiento del agua potable, construir viviendas, crear una infraestructura agrícola y ganadera, hacer establos de reses, carneros, cabras, vacas y bueyes para arar, obtener leche y producir carne, poner en marcha la producción de granjas con gallinas, codornices y guajolotes y crear fuentes de trabajo para los indígenas mediante enseñanza y adiestramiento.¹⁰⁴

Serra impulsó una simbiosis e intercambio de conocimiento entre los indígenas y los españoles de la Sierra Gorda, pues al haber aprendido pame y tener español como su lengua

¹⁰²Berrones, *Jalpan*, 38.

¹⁰³Ordóñez, *Pames*, 10.

¹⁰⁴Curiel, *La cocina en la ruta de las misiones*, 33.

primera los misioneros pudieron enseñar a los nativos el uso del metal, ruedas y bestias de carga en los trabajos del campo, el cultivo de la vid, el trigo y otros frutos europeos mientras que éstos transmitieron sus saberes en torno al aprovechamiento de los recursos naturales, el trabajo de la milpa, la técnica de la nixtamalización, la elaboración de tortillas y la producción de pulque. El coronel José de Escandón también propició este mestizaje culinario al fundar una hacienda con los primeros cañaverales e ingenios azucareros cerca de la misión de Concá,¹⁰⁵ misma que se mantuvo vigente por muchos años como motor económico de la región y a la que se le atribuye la popularización del aguardiente que era consumido en la capital del estado, y la invención de algunos dulces como el batido o las tortas de melado que se elaboraban con la melcocha recién hecha.

En ese tiempo surgieron nuevos oficios de carnicero, quesero, panadero, conservero y tocinerio. La economía de la zona se desarrolló e incrementaron la cosecha de maíz, frijol, tomate, jitomate, calabacitas, y quelites, la recolección de hongos silvestres, la creación de huertos frutales y la producción de artesanías como bordados, tejidos y objetos de ixtle que eran expendidos en poblados tan lejanos como Zimapán.¹⁰⁶

La muestra más tangible de esta mezcla cultural es la que aún se puede visualizar en las fachadas e interiores de las misiones de la Sierra Gorda, en donde bajo un estilo barroco-churrigueresco único se plasmaron elementos españoles combinados con pames. Respecto al ámbito alimenticio la fachada de San Miguel Concá presenta motivos florales divididos en ramificaciones decoradas con flores y racimos de uvas, al lado derecho del escudo franciscano a San Roque acompañado de un perro que porta en la boca un pan de trigo y en el primer tramo de la nave del templo a una piña rodeada de varios frutos. En el remate de la portada de San Francisco del Valle de Tilaco se labraron dos ángeles atlantes que cargan un jarrón. Bajo el lucernal de la misión de Landa se labraron unos maíces. Y en la misión de Nuestra Señora de la Luz de Tancoyol se repite la presencia de racimos de uva en la fachada. Estos elementos, aparte de tener significados en el ámbito religioso, son una

¹⁰⁵ En la actualidad la antigua hacienda azucarera es el Hotel Misión Concá.

¹⁰⁶ Curiel, *La cocina en la ruta de las misiones*, 36

muestra de los productos que conocían o consumían con regularidad los habitantes de la serranía.¹⁰⁷

La influencia franciscana terminó en 1767 cuando los frailes fueron llamados para hacerse cargo de las misiones de California, a causa de su abandono tras la expulsión de los jesuitas. En 1770 la Corona confió en que los pames habían sido sedentarizados y evangelizados por los religiosos, por lo que secularizó las misiones, este cambio en la administración provocó que los indígenas abandonaran las instituciones y regresaran a vivir a las montañas y, que en consecuencia, los hacendados se apropiaran de las tierras misionales. La hegemonía económica por parte de los terratenientes se concretó durante el siglo XIX cuando se apropiaron de las tierras que los pames habían abandonado en Querétaro tras su migración a San Luis Potosí.¹⁰⁸

Con los españoles también llegaron nuevos ingredientes a la cocina indígena como el arroz, la cebolla, el ajo, el garbanzo, algunas frutas, condimentos como el comino, la pimienta, la caña de azúcar con su destilado, el aceite, las carnes de gallina, res y cerdo, e incluso la popularización de la cecina que derivó de la necesidad por la preservación de la carne proveniente de un intercambio efectuado por Nuño de Guzmán en la que exportó a Cuba más de 100 mil huastecos con tal de obtener una gran cantidad de ganado mayor.¹⁰⁹

Tras la época virreinal, la Sierra Gorda participó en los conflictos nacionales con la aportación de contingentes armados durante la Guerra de Independencia, con tropas conservadoras encabezadas por Mejía durante el Segundo Imperio y levantamientos en contra de Santa Ana tras crear el territorio de la Sierra y ponerlo bajo su administración. Sin embargo, fue la Revolución la guerra que acabó de mermar la población, pues debido a la disputa entre caciques, hacendados, obreros y defensores de las diferentes corrientes revolucionarias, la Sierra dio origen a guerrillas que no se podían controlar desde la capital queretana, por lo que cada sector protegía sus tierras, posesiones y propiedades como pudiera. Cuentan los pames que fue durante ese tiempo de pobreza, guerra y escasez que

¹⁰⁷Gobierno del estado de Querétaro, “Expediente Técnico Para La Postulación De Las Misiones Franciscanas De La Sierra Gorda Como Patrimonio Cultural De La Humanidad, UNESCO.” WHC UNESCO, Julio 5, 2003. <https://whc.unesco.org/uploads/nominations/1079.pdf>.

¹⁰⁸ Ordóñez, *Pames*, 12-15.

¹⁰⁹ Escobar, *Chical*, 172.

comenzaron a consumir por necesidad cualquier tipo de plantas e insectos, tradición que sigue vigente en su cocina a través de sus recetas de flores, semillas, raíces, gusanos, larvas y hormigas.¹¹⁰

Para la década de 1950 el gobierno emitió una prohibición a la destilación del aguardiente de caña para dar paso a la introducción de vinos, licores y cerveza en la región. Aunque los ingenios, fábricas y trapiches lucharon por mantenerse en funcionamiento, de manera paulatina la industria azucarera y de aguardiente desapareció y con ellos uno de los productos con más tradición de la sierra.¹¹¹

La construcción de la carretera de Querétaro a Jalpan en 1963 abrió una puerta de acceso a esta zona que por más de 500 años había permanecido aislada, intocable, alejada de la sociedad moderna y su “avance”.¹¹² De tal manera, los caminos serranos comenzaron a ser transitados por camiones de grandes cadenas de alimentos que introdujeron sus productos a las tiendas de Jalpan de Serra, Arroyo Seco, San Joaquín, Pinal de Amoles y Landa de Matamoros, como resultado la comida serrana comenzó a incluir alimentos industrializados en sus mesas: pastas, harinas, papas, refrescos, productos congelados y enlatados, etc.

I.2. Catálogo de ingredientes, productos y utensilios

Un componente esencial para la construcción de la gastronomía son los ingredientes que se emplean para la ejecución de las recetas, éstos están sujetos a la producción local y/o el comercio que los introduce y adapta a zonas fuera de su lugar de origen. Las cocinas regionales de Querétaro también dependen de estos factores y, gracias a los distintos ecosistemas que subsisten en el estado, su variedad es considerable.

Los grupos humanos han seleccionado, modificado y adaptado los ingredientes que consideran más aptos para su dieta, basados en su disponibilidad geográfica, valor

¹¹⁰Chemin, *Recetario pame*, 43-44.

¹¹¹María Moctezuma, “Tierra de pulque, maíz y aguardiente”, Código Qro. 4 de junio de 2019, <https://codigoqro.mx/2019/06/04/tierra-de-pulque-maiz-y-aguardiente/>.

¹¹²Armas, *Historia y monumentos*, 214.

nutrimental y palatabilidad. Para la autora Sonia Corcuera este proceso está ligado a la evolución de la sociedad bajo las características propias de las poblaciones debido a:

[...] el progreso en el comer no fue igual ni simultáneo para todos los grupos ni en todos los períodos. Cada generación ha tenido su propia realidad caracterizada por exigencias y condiciones específicas. El contenido de esta realidad, a su vez, ha sido captado por esos hombres sólo en la medida que se experimenta, en que se va conociendo la naturaleza y la adecuación de los alimentos disponibles. También es importante tener en cuenta que esta adecuación depende de la relación entre la producción posible y el consumo necesario.¹¹³

Para Querétaro el proceso es el mismo, pues los habitantes del Bajío Queretano, Semidesierto y Sierra Gorda han aprovechado los recursos que les brinda su entorno para generar su alimentación. Cada ecosistema posee características únicas para el cultivo o recolección de hortalizas y la caza o crianza de animales, por lo que existen recetas que son complicadas de preparar fuera de su de origen, pues emplean ingredientes locales que no se encuentran en otro lugar.

Pese a ello, las relaciones de comercio e intercambio que se establecieron entre las regiones de Querétaro y estados colindantes han enriquecido sus cocinas, pues adaptaron e incluyeron productos que no son endémicos de los pueblos a preparaciones que en la actualidad consideran tradicionales o identitarias.

Un último factor que interviene en la realización de las recetas son los objetos de cocina, pues algunos de ellos son fabricados y utilizados de manera exclusiva por una comunidad y para uno o un número de platillos en específico, y que fuera de estos pueblos son imposibles de recrear por la falta de las herramientas empleadas en la preparación, inclusive si se cuenta con los ingredientes necesarios.

Es por ello que se presenta a continuación un catálogo de ingredientes dividido en hortalizas (dentro de este trabajo se entienden como cualquier planta, fruto u hongo que se cultive o recolecte) y animales, que incluye su nombre común, científico, y en algunos casos en hñahñu o pame, e información de su uso dentro de las tres cocinas regionales. El catálogo se complementa con productos (dentro de este trabajo se entienden como un

¹¹³ Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza* (México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1981) 8.

conjunto de ingredientes manufacturados para su consumo) y utensilios empleados sólo en la cocina queretana.

I.2.1 Animales

Acamaya (*Macrobrachium acanthurus*)

Crustáceo similar al camarón, pero de dimensiones mayores; los machos miden de entre 8 a 18 cm de largo mientras que las hembras solo llegan a los 15 cm. El cuerpo está conformado por la cola, el cefalotórax y el abdomen, de donde se desprenden las patas o apéndices, éstas son de distintos tamaños pues tienen funciones particulares: los primeros pares sirven para tomar y desgarrar a sus presas mientras que los restantes ayudan a su desplazamiento. También poseen antenas y barbas que utilizan para orientarse y comunicarse, además de un par de tenazas que emplean para sujetarse. Las acamayas viven en cuerpos de agua poco profundos, generalmente ríos, bajo los suelos fangosos de los cuales solo emergen para buscar alimento o un nuevo hábitat.¹¹⁴

Se encuentran en la región de la Sierra Gorda y específicamente en la comunidad de Ayutla (en el punto de encuentro de dos ríos llamado “Las Adjuntas”) son considerados su platillo tradicional. Durante la época de lluvia son recolectadas y preparadas “al mojo de ajo”, a la “diabla”, en almendrado, en caldo, a la mantequilla o simplemente asadas. El gusto de los serranos por las acamayas ha obligado a su cría en estanques para tenerlas disponibles todo el año, no obstante, son animales complicados de criar, por lo que la producción no se ha dado en gran escala. Por ser un animal con exoesqueleto rígido sólo se puede comer la cola, aunque algunas personas “chupan” la cabeza pues consideran que es la parte con más sabor. Los pames no la consumen, pues creen que quien lo hace perderá su alma y se convertirá en sirena.

Acocil (*Cambarellus montezumae*)/ Hñahñu: möi

Pequeño crustáceo que mide entre 1 a 2 cm de largo y de .5 a 1 cm de ancho. Su cuerpo está cubierto por un exoesqueleto que se divide en cefalotórax y abdomen, en el primero se encuentran los ojos, el aparato bucal y cinco pares de apéndices que utilizan para moverse,

¹¹⁴CONABIO, “Acamaya”, Naturalista. Acceso el 12 de septiembre de 2019, <https://www.naturalista.mx/taxa/224298-Macrobrachium-carcinus>.

comer y atacar; en el abdomen se sitúan los apéndices abdominales donde la hembra incuba los huevos y la cola.¹¹⁵

En el municipio de Amealco son bastante apreciados, se recolectan en los lagos, ríos, jagüeyes o cuerpos de agua intermitentes y se preparan asados, salteados con cebolla, en caldo, en “tamal” sin masa (tan solo envueltos en hojas de maíz con cilantro y cebolla que se ponen a cocer en un comal) o como botana servidos en vasos de plástico que se acompañan con chile en polvo y limón. Como son animales tan pequeños se consumen enteros pues el exoesqueleto no es tan rígido.

Chivo (*Capra hircus*)/ Hñahñu: *tsut’äxi* (cabra) *t’olondot’äxi* (cabrito)

Para que sea considerado “chivo”, el animal debe tener más de 12 meses pues tras este tiempo ya desarrolló un sabor fuerte y pronunciado. Antes de esta edad se considera cabrito (0-45 días), tripón (46 días 3 meses), primal (3-6 meses) y chivato (6-12 meses).¹¹⁶ Los terrenos accidentados, áridos y extensos en los que colindan el Semidesierto y la Sierra Gorda fueron el ambiente ideal para la cría y trashumancia del chivo dado que es un animal que requiere de grandes caminatas y que se alimenta de yerbas, matorrales y árboles que crecen en la zona como el mezquite.

En los municipios de Peñamiller, Tolimán, Cadereyta y Pinal de Amoles se acostumbra el “chivo tapeado” que es la manera más popular de usarlo en la cocina regional, dicha preparación se considera festiva y solo se sirve en eventos o festejos importantes como una boda, un nacimiento o un bautizo. En San Joaquín también se acostumbra, pero se le conoce como “chivo tapado” o barbacoa de chivo. El cabrito también se elabora en pulque y chile pasilla.

Conejo (*Sylvilagus saudubonii* o *S. floridanus*)/ Hñahñu: *kwa* (conejo) *makwa* (conejo de cerro)

El conejo, por ser un animal de caza, no se prepara con frecuencia aunque existen algunas preparaciones provenientes de las tres regiones. En Tolimán y Villa Progreso se prepara

¹¹⁵Instituto Nacional de Pesca, “Acuacultura / Acocil”, Gobierno de México. 21 de marzo de 2018, <https://www.gob.mx/inapesca/acciones-y-programas/acuacultura-acocil>.

¹¹⁶Juan Ramón Cárdenas, *La senda del cabrito* (México: Larousse, 2017) 38-39.

con quelites, asado, en barbacoa, en mole verde, en mixiote o en tinga, en San Juan del Río en “Guisado prieto” o envuelto en pencas de maguey, en Ezequiel Montes en molde de olla, en Peñamiller se cuece “tapeado” con pulque y en Amealco se prepara con mole ranchero o asado.

Guajolote (*Meleagris gallopavo*)/ Hñahñu: xoro

El guajolote se sirve en el Bajío Queretano con mole de lechuga, de betabel o queretano para las grandes fiestas o para rellenar en la época decembrina. Los restaurantes locales o al pie carretera en el municipio de Amealco ofrecen mole ranchero con guajolote los martes, pues antes era el día de descanso para los habitantes del pueblo (los comerciantes decidían cerrar sus negocios ese día ya que era el de menor venta de la semana) y lo pasaban consumiendo este platillo junto con sus familias en un día de campo en el Cerro de los Gallos. Tanto en el Semidesierto como en la Sierra Gorda se conoce, pero su consumo no es muy extendido y sólo se prepara de manera casera.

Gusanos de palmito (*Brassolis sophorae*)

Gusanos blancos, parecidos a las gallinas ciegas, de 5 cm de largo por 1 cm de grosor. Emiten un sonido parecido al del rechinar de bisagras y se retuercen enérgicamente. Para consumirlos los habitantes de Jalpan les cortan la cabeza y los fríen o asan; su sabor es parecido al del chicharrón de puerco. También se pueden elaborar tamales condimentados con estos gusanos.

Larva de avispa “guaricho o chumite” (*Vespa velutina*)

Para recolectar las larvas se les prenden brasas debajo del panal para ahuyentar con el humo a las avispas (es común que durante este proceso los insectos se estresen y puedan ser peligrosas). Las mujeres pames se dedican a extraer las larvas del panal que se comen en tacos y los niños chupan la miel que haya quedado. Los habitantes de Jalpan también aprovechan la miel y el hijadero de las avispas llamadas “guaricho” y “chumite”. Existe un insecto denominado “tlalpanal” del cual también se comen sus larvas, éste hace su panal

debajo de la tierra por lo que su recolección es distinta: se tapan con leña los orificios de la colmena y se prende para que los insectos mueran dentro del panal.¹¹⁷

Tantarrias o Chinche de mezquite (*Thasus gigas*)/ Hñahñu: *Xo’we*/ Pame: *nts+int’aa*

Insecto parecido a las chinches que se consume en la fase de ninfa (primer estadío de 3 a 4 semanas de vida), durante la cual llega a medir alrededor de 6 cm de largo por 3 cm de ancho. La parte inferior (dorso) es levemente convexa y un poco más ancha a la altura del abdomen, son de color negro con una franja anaranjada que corre a lo largo del cuerpo y poseen dos antenas.¹¹⁸ Cuando las tantarrias se sienten amenazadas lanzan una sustancia blanquecina de mal olor como método de defensa, por lo que es recomendable tomarlas con guantes. Al crecer este insecto se vuelve más duro y amargo por lo que ya no se consume.

Tras recolectarlos, los hñahñu del Semidesierto los exprimen, los remojan en cal (para quitarles el mal olor), los tuestan y los comen en tacos, molidos en salsa, con frijoles, en tortitas o capeados; es un alimento muy apreciado por esta etnia. Por su parte los pames no los consumen de manera cotidiana y solo unos cuantos saben prepararlos. Algunas comunidades de Cadereyta utilizan el líquido que segregan para curar heridas.

Tlacuache (*Didelphis marsupialis*)/ Hñahñu: *däzu*/ Pame: *ngokuich*

Marsupial endémico de México que llega a medir hasta 50 cm de longitud de hocico puntiagudo, pelaje grisáceo y cola larga y desnuda que usa para trasladar a sus crías. Los hñahñu de Amealco lo cazan en el cerro durante los días de luna llena y consideran que los “aguamieleros” (que se alimentan solo del aguamiel de los magueyes) son los mejores. Una vez cazados los desangran, despellejan, abren por en medio para quitarles las menudencias y su carne la dejan secar al sol para preservarla y posteriormente cocinarla en salsa verde con quelites, en salsa rojas con papas y en mole (salsa de chile negro).¹¹⁹

I. 2. 2 Hortalizas

¹¹⁷ Escobar, *Chical*, 190-191.

¹¹⁸ Harry Brailovsky, *estados ninfales de los coreidos de Valle de Tehuacán, Puebla, México*: Universidad Autónoma de México, 1995) 60-61.

¹¹⁹ Cathia Huerta Arellano, *Cocina indígena del Sur del estado de Querétaro* (México: Gobierno del estado de Querétaro, 2007) 87.

Acoyo (*Piper auritum*)

Planta de grandes hojas que llega a medir hasta 30 cm de largo por 15 de ancho, son de color verde brillante en la cara superior y opaca en la inferior, con nervaduras marcadas y muy aromáticas. En otras partes de México se conoce como hoja santa, tlanepa, momo o acuyo. En la Sierra Gorda se emplea casi de manera exclusiva para acompañar los rejalgares y en ocasiones se incluye a los frijoles de la olla.

Ayocote /Chimate (*Phaseolus coccineus*)/ Hñahñu: *ndoju*

El ayocote es una variedad de frijol de mayor tamaño que mide alrededor de 2 cm de largo por 1 cm; aunque los más comerciales son los morado. En los pueblos del sur del estado se recolectan de diversos colores: café oscuro y claro, gris y pintos. Se preparan en algunas localidades del Bajío Queretano y el Semidesierto de la misma manera que los frijoles de la olla. En el Marqués se prepara un plato más sustancioso con ayocotes, verdolagas, carne y salsa de guajillo y pasilla. En la Sierra Gorda, donde se conoce como chimate, se cocina como cualquier otro frijol aunque sus flores, de 1 a 2 cm de largo por 3 a 4 mm de ancho y de color rojo o naranja, son más apreciadas y se cocinan como el resto de las flores en la región: cocidas dos veces en agua, molcajeteadas y sofritas con cebolla y ajo.

Betabel (*Beta vulgaris*)

Esta hortaliza fue muy popular en la ciudad de Querétaro durante la época virreinal, en la que se utilizaba cocida y cortada en ensaladas o molida para darle color a las sopas, dulces, postres, salsas y moles, de estos últimos el más conocido fue el mole de betabel que también se nombró “Gallina coloriada”.

Biznaga (*Echinocactus platyacanthus*)/ Hñahñu: *pe/ Pame: d+ 'wa, P*

Aunque existen muchas cactáceas presentes en el territorio queretano, la más común destinada para consumo humano es la que se conoce como biznaga dulce o asiento de suegra. Su tallo es globoso y columnar de color verde oscuro. Mide de 50 cm a 2 m de altura y de 40 a 80 cm de diámetro. Tienen grupos de espinas de 5 a 10 cm de longitud

dispuestas en cruz. Se encuentra en Tolimán, Cadereyta, Colón, Peñamiller, Pinal de Amoles y San Joaquín.¹²⁰

El dulce que proviene de la cocción en azúcar y cristalización de la pulpa de la biznaga se conoce como acitrón y junto con otros frutos secos (cacahuate, piñón, almendra, pasas, etc.) fueron los ingredientes o relleno de varios postres de la ciudad como los tamales canarios, el helado de mantecado y el dulce de reyes. En la época virreinal era común incluir el acitrón dentro de preparaciones saladas como relleno de lomos o aves y como guarnición en los moles dulces. En Santa María Begoña, comunidad de El Marqués, cada Viernes Santo se preparaba un dulce llamado “La maganza” preparado con biznaga, chilacayote y calabaza.

A causa de la sobreexplotación de la biznaga, su tala descontrolada, la destrucción de su hábitat y el largo tiempo que tarda en crecer y generar retoños, el gobierno mexicano declaró su estado de conservación como “amenazado” y penaliza a quienes extraigan, procesen y vendan esta suculenta. El acitrón de biznaga puede suplirse por el de piña pues tienen un sabor y textura similar.

Camote (*Ipomoea batatas*)/ Hñahñu: *bō'kwä*

Tubérculo alargado de forma no definida pues puede presentar deformaciones a lo largo del cuerpo, su piel es rugosa y de color marrón o morado, aunque la pulpa es blanca. La ciudad de Querétaro fue una gran productora de camote durante la época Virreinal, por lo que se convirtió en uno de los ingredientes más emblemáticos del estado. Incluso el investigador Ramón González¹²¹ sugiere que ya desde la época prehispánica se consumía en un dulce que los españoles llamaron “Postre de indios”; sin embargo no fue sino hasta el Virreinato que se popularizó y se incluyó en variadas recetas tanto saladas y dulces entre las que destacan la salsa de camote y calabaza, la “Capa de obispo”, la crema de camote, la “Sopa queretana”, de “El Regidor” y el “Camote acicalado” o “chingaditos”. El gusto de los queretanos por los dulces elaborados con camotes se mantuvo hasta finales del siglo XIX y principios del XX pues aún en dulcerías como “El Ave del Paraíso” y “La Mariposa”, se

¹²⁰Alicia Eternod Aguilar (coordinadora) , *Guía de Especies Queretanas en Estatus de Conservación* (México: SEDESU, 2003) 52.

¹²¹Gonzales, *Cuatro siglos de sabor*, 197.

siguieron vendiendo con popularidad. En la actualidad la receta que ha prevalecido es la del camote achicalado que se vende en los mercados o en las plazas públicas de los pueblos y la capital en las vísperas de Día de Muertos. Al camote blanco también se le conoce como “raíz de leche” y al morado “de muerto”.

Caña de azúcar (*Saccharum officinarum*)/ Hñahñu: *nduxot'axut'afi*/ Pame: *xiljoa*,

La producción a gran escala de caña de azúcar que se dio en la Sierra Gorda a raíz de la fundación de un ingenio azucarero cercano a Concá a mediados del siglo XIX por José de Escandón, devino en la popularización de los productos del azúcar como el piloncillo, la melaza y el aguardiente. Hasta el siglo XX la industria cañera era un motor económico de la Sierra Gorda que propició la creación de trapiches en los municipios de Pinal de Amoles, Jalpan de Serra y Landa de Matamoros y la comercialización de piloncillo y aguardiente con los estados y municipios cercanos. De estos ingredientes surgieron platillos y bebidas característicos de la Sierra Gorda como el licor de manzana de San Joaquín, los aguardientes preparados, el “Batido”, el “Condumbio”,¹²² los dulces de semillas y las tortas de melado que se preparaban con la melaza recién hecha en los trapiches, incluso influyó en la alimentación de otras regiones como en Tolimán donde al piloncillo se le añadieron semillas y se envolvió en hojas de maíz para consumirlo como golosina o en la ciudad de Querétaro donde el aguardiente infusionado con yerbas, frutas o especias se popularizó con el nombre de “amargos” y “la prodigiosa” hecha con la planta del mismo nombre macerada en alcohol.

Aunque la prohibición de destilar aguardiente de caña emitida por el Gobierno del estado en la década de los 50's terminó con la industria azucarera y sus subproductos, en la actualidad subsisten pequeños fabricantes que continúan vendiendo aguardiente, melaza y piloncillo a pequeña escala, algunos incluso comercializan su producto en una presentación diferente como la “michecaña” preparada con jugo de caña recién exprimido, licor, hielo y jugo de limón que se vende en el centro de Jalpan.

Chamal (*Dioon edule*)

¹²² El “Batido” es un dulce que se elabora con el melado producido de la molienda de cañas en los trapiches de la región serrana, que se vertía aún caliente en semillas (ajonjolí, cacahuate y pepita) para dejarse endurecer. Cuando se hacían solo de cacahuate recibían el nombre de “Condumbio”.

Planta con tronco de 1 a 2 m de altura, poco leñoso y escamoso. Las hojas miden de 1 a 1.5 m de largo y presentan lana cuando son jóvenes. Las semillas, que son el recurso que se utiliza para la cocina, son esféricas o poco ovaladas y no se dan cada año. Estudios paleobotánicos consideran a esta planta como la más antigua de México pues se han encontrado ejemplares vivos con alrededor de 2,500 años.¹²³

Las semillas del chamal son tóxicas pues contienen una alta concentración de *cicasinans*, esto provoca que los terrenos donde se encuentra sean prohibidos para pastorear ganado porque si los animales las ingieren, sus articulaciones se aflojan y mueren. Solo las mujeres pames conocen la técnica de cocción para retirarle la toxicidad a las semillas del chamal y las utilizan como suplente del maíz y/o frijol para elaborar tortillas o tamales cuando se pierde la cosecha y las cáscaras las secan y muelen para producir pinole o tortillas. La recolección de las “jícamas” que contienen las semillas se lleva a cabo en los meses de abril y mayo.

Existe una leyenda pame que cuenta el nacimiento de esta semilla a partir de los sesos de una mujer mala que falleció brincando una fogata tras haber hecho una apuesta con una lagartija.¹²⁴

¹²³ Eternod, *Guía de Especies Queretanas*, 110

¹²⁴ Juan Martínez Izaguirre, ex gobernador de Santa María Acapulco, San Luis Potosí, en una entrevista realizada por Heidi Chemin Bassler narra la leyenda de origen que los pames conocen respecto al chamal:

“[Hace 300 años] llegó una señora ya anciana de afuera a nuestra comunidad de Santa María Acapulco, tenía puesto un vestido rayado de muchos colores y era largo, lo que no se acostumbraba aquí. Todos los ancianos del pueblo sabían que esta señora era mala y había dado muerte a sus hijos. [...] Pernoctó solamente una noche en nuestro pueblo y cuando salió el día siguiente, se encontró a la lagartija, la cual le dijo “Ay, señora, ¿de dónde viene usted? [...] A mediodía, la lagartija regresó con leña, escarbó un hoyo grande como de un metro de profundidad y de un metro y medio de ancho y de dos metros de largo y allí prendía la lumbre con la leña. Entonces dijo la lagartija [a la señora]: “Ahora, a ver quien brinca sobre este hoyo” Ambas se pusieron de acuerdo. Primero brincó la lagartija y llegó bien al otro lado del hoyo, pero cuando la señora se animó y brincó, se cayó en la lumbre y allí se quemó con todo y su hermoso vestido. Ya eran la una de la tarde cuando la cabeza y la matriz tronaban en el fuego. Cuidadosamente la lagartija sacó ambas partes, las llevó al monte y las dejó secar. Más tarde tronaban las demás partes del cuerpo y la lagartija hizo lo mismo con ella. Pero ¡que sorpresa! A los pocos días salieron de los sesos secos semillas de chamal, y de la matriz semillas de la guapilla, mientras de las otras partes del cuerpo quemado de la mujer salieron las semillas de los “jacobos” bajo del pene del hombre y de allí salieron muchos hombres. Heidi Chemin Bassler, “El chamal, alimento divino de las pames-xi’iui de San Luis Potosí y Querétaro” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico* (México: INAH, 2012) 277-278.

Chilcuague/ chilchuan/ chilecuague (*Heliospisis longipes*)

Raíz de la planta herbácea perenne que recibe el mismo nombre, es fibrosa, de color café y miden de 22 a 38 cm de largo.¹²⁵ Los serranos emplean esta raíz en dos ámbitos: el de la salud y el de la cocina. Del primero se sabe que su propiedad analgésica ayuda a aliviar el dolor de muelas cuando se mastica pues “duerme” parte de la boca y si se vierte la saliva en alguna otra parte del cuerpo también ayuda a disminuir el dolor, también se cree que “recoge la bilis” después de algún enojo fuerte. En el ámbito culinario las cocineras lo emplean como sazonador o para “potenciar el sabor”, se agrega entero o molido a las calabacitas, a los frijoles de la olla, a la salsa (por lo general se prepara con jitomate coyol), al picadillo, al mole de olla, a los nopales y al aguardiente. Es un ingrediente clásico de la cocina serrana que se vende en los mercados de la región en atados que incluyen entre 20 a 30 ramas.

Chiles de biznaga/ Chilitos (*Mammilaria parkinsonii*, *M. magnimamma* y *M. mathildae*)

Los chilitos o chiles de biznaga son pequeños frutos alargados de varias especies de biznagas que miden que miden de 1 a 3 cm de largo por medio de ancho, son de sabor ácido y se recolectan a campo abierto en el Semidesierto y las zonas más áridas del Bajío Queretano aunque esporádicamente se venden por vasos en los mercados de La Cruz, Escobedo y El Tepe en la capital del estado. El color de los chiles varía, cuando comienzan a brotar son blancos y conforme crecen y maduran se tornan naranjas, rosas, rojos o violetas. Se presentan en Pinal de Amoles, Arroyo Seco, Peñamiller y Cadereyta.¹²⁶ Su nombre lo reciben dado a su parecido con los chiles comerciales. Debido a su escasa recolección existen pocas recetas que los incluyan: en el Semidesierto elaboran mermeladas con los chilitos para preservarlos y en la ciudad de Querétaro algunas recetas antiguas del mole de betabel los empleaban como decoración.

Chile guajillo/Cascabel/ Bandeño (*Capsicum annuum* 'guajillo')

¹²⁵Virginia Gabriela Cilia – López, “Ampliación de la descripción y aspectos taxonómicos de *Heliospisis longipes*”, SCIELO. Agosto de 2013, http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-27682013000200001.

¹²⁶Eternod, *Guía de Especies Queretanas*, 52.

El chile guajillo es la variedad más utilizada en la cocina del estado, por lo que forma parte de varias de las preparaciones más importantes de cada región. En el Bajío Queretano se emplea para el adobo con el que se sazonan las enchiladas queretanas, el chamorro para botana, las chanclas de queso y los tamales de muerto, también se incluye en los moles de betabel y el queretano y, junto con el maíz, es el ingrediente principal del sendithä que preparan los hñahñu de Amealco. En el Semidesierto se utiliza en la salsa y el mole de xoconostle, los “Nopales de santo”, la “Pollocoa”, mezclado con queso para las gorditas de la Basílica de El Soriano, los garbanzos en guajillo, los nopales de difunto, en ciertas versiones de chivo tapeado y en la mayoría de salsas rojas que se sazonan. En la Sierra Gorda se integra a las sopas como en el mole de olla serrano y el caldo arriero, aunque también forma parte del Zacahuil, el revoltillo rojo, las salsas guisadas de coyol y las acamayas a la diabla. Los pames lo muelen en seco para hacer pinole salado o hidratado para preparar mole de epazote.

Chile guajillo criollo (*No identificado*)

Es el chile verde criollo que se deja secar y su color es rojo-marrón. Miden de 3 a 4 cm de largo, su base alrededor de 1 cm y su forma, aunque alargada, presenta varios dobleces y hendiduras. Se venden en los principales mercados de la Sierra Gorda por “tantos”, unidad de medida que equivale a la cantidad de chiles que caben dentro de una lata de sardinas. Su uso se limita a las salsas de mesa, aunque en ocasiones se guise en salsa roja hecha con jitomates o tomate coyol, ajo, cebolla y chilcuague.

Chile puya/ Chile para guisar (*Capsicum annuum 'puya'*)

El chile puya es una variante del chile guajillo más pequeña que mide alrededor de 6 cm de largo por 2 cm en la base, su color también es rojo pero su forma es más cónica pues termina en una punta más definida. Lo que diferencia esta variedad del guajillo común es su picor más elevado por lo que también se le conoce como “guajillo que pica”. Se utiliza como suplente del guajillo o para aportar más picor a las salsas.

Chile pasilla/ Mulato/Negro (*(Capsicum annum 'pasilla')*)

Fue el chile regional por excelencia, pues crecía en abundantes cantidades en el Bajío Queretano por lo que también llegó a ser conocido como “chile queretano”. Según las cocineras de la capital se puede reconocer a un chile pasilla cultivado en el estado comparado con alguno de fuera pues el local posee un color más oscuro, esta característica es la razón por la que también se le conoció como “chile negro”. En la cocina de la capital del estado se muele con tomate, ajo, cebolla, pulque y/o especias para formar una salsa que también recibe el nombre de “chile negro” o salsa de pasilla, con ella se guisa carne de res o cerdo, los sobrantes de las carnitas o la barbacoa, se añade al huevo o se utiliza como salsa de mesa.

Chile trompo (*No identificado*)

No existe un solo tipo de chile trompo, pues sus formas y colores son variados. Por ello, el gastrónomo e investigador Ricardo Muñoz Zurita sugirió su división en dos categorías: los de forma alargada y los de forma aglobada.¹²⁷ Los primeros miden de 4 a 6 cm de alto y hasta 3 cm en la base, su punta por lo general está bien definida y debido a su forma cónica perfecta que asemeja a un trompo, lo que le ha dado su nombre, aunque en ocasiones su base es más chica o la punta es chata dando un chile alargado pero no cónico. Del segundo tipo su altura es menor pues oscila en los 3 cm al igual que su base, aunque la parte media puede llegar a ser más ancha. La forma de estos chiles es más redonda, algunos terminan en un pico definido pero la mayoría son esféricos, incluso llegan a presentar hendiduras a lo largo que los divide en gajos. Los chiles de ambas categorías son verdes en su estado inicial y se tornan rojos, naranjas y amarillos conforme maduran. Son cultivados y vendidos de febrero a agosto, aunque sus meses más abundantes son mayo y junio, en los municipios de El Marqués, Colón, Ezequiel Montes y Tequisquiapan, a la ciudad de Querétaro llegan a los mercados de La Cruz, Escobedo y en especial al de El Tepe.

El chile trompo se consume como cualquier chile fresco: picado, a mordidas, molido en salsas de mesa o asado, aunque también suele rellenarse de queso (no se capean), se guisa

¹²⁷ Ricardo Muñoz Zurita, *Los chiles nativos de México* (México: DGE Equilibrista, 2015) 236.

en salsas con o sin carne, se cocina con puerco y verdolagas y se incluye en rajas dentro de sopas como en el “caldo de buey” de El Pueblito.

Chile verde criollo/ cascabelillo (*No identificado*)

El chile verde criollo mide de 3 a 4 cm de largo y alrededor de 2 cm de base, tiene hendiduras a lo largo que por lo general se presentan de la mitad a la base y su forma es alargada, aunque no siempre son rectos pues la punta o el chile entero llega a doblarse. Se colectan inmaduros cuando son de color verde, aunque pueden tener manchas rojas indicio de su maduración.

Crece en la temporada de lluvias y se cultiva en los meses de octubre y noviembre. Aunque la mayoría se preservan dejándolos secar para producir el “chile guajillo criollo”, el resto se envasa con pulque, especias y verduras dentro de un recipiente de vidrio que, tras algunos días de maceración, su sabor se torna parecido a los chiles en vinagre. Cuando se consume fresco se come a mordidas, picado o molido en salsas con tomate. En la ciudad de Querétaro se comercializa en la central de abastos y recibe el nombre de chile cascabelillo.

Chiles xures

Los chiles xures no son una especie de chile en particular, sino que es el nombre con el que se conocen a los chiles viejos, duros o rotos que no sirven para rellenar o han perdido su aroma. Los chiles pasilla y guajillo son los que se utilizan con mayor frecuencia, aunque los mulatos y anchos también pueden entrar en la categoría.

Con ellos se preparan tortas con huevo, se hidratan para añadirlos a ensaladas o se muelen para hacer salsas de mesa. El objetivo principal de su uso es el aprovechamiento íntegro del producto.

Cúrcuma/ Azafrancillo (*Curcuma longa*)

La cúrcuma, o también conocida como azafrán o azafrancillo, es un pequeño camote de alrededor 7 cm de largo con ramificaciones variables y de color amarillo anaranjado presente en todo el estado. En la cocina española el azafrán original (estigma seco del pistilo de la flor de *Crocus sativus*) se emplea para darle un tono amarillo a arroces, caldos,

carnes, potajes, etc. El cultivo de esta planta es complicado y casi exclusivo de la Península Ibérica, por lo que los primeros españoles que habitaron la capital del estado encontraron en la cúrcuma una opción más económica y viable para aportar color a su comida. Esta raíz, proveniente de los climas húmedos del suroeste de la India, se aclimató al ambiente de la Sierra Gorda. En el Bajío Queretano durante el Virreinato la cúrcuma se utilizó en recetas europeas antiguas preparadas “a la española” que se adaptaron al gusto de los queretanos o recetas locales como “Los pollos de resurrección”, el “Mole gachupín”, los “Pollos del Corregidor” y el “Canónigo”.

En el Semidesierto el azafrancillo es el ingrediente principal del platillo ritual “Garbanzos en amarillo” que los habitantes de Tolimán consumen durante los 3 meses que duran las fiestas de San Miguel (del 1 de julio al 29 de septiembre) aunque la salsa hecha a base de cúrcuma, jitomate, cebolla y perejil también se puede servir con nopales, lentejas o garbanzos para la comida diaria. La Sierra Gorda es la región donde la aplicación del azafrancillo es más variada y vigente pues se incluye molido o picado en el picadillo (los tamales que se rellenan con este guiso también se pintan de amarillo), en el caldo serrano y en una salsa hecha con jitomate, cebolla y ajo que sirve para guisar carnes, verduras y flores. En los mercados serranos se vende el azafrancillo por camotes o en polvo (el cual solo aporta color y no sabor) e incluso algunas cocineras tienen macetas de cúrcuma en sus patios para tenerlo a la mano cuando cocinan.

Flores de biznaga (*Ferocactus histrix*)

Flores amarillas con bordes rojizos que miden alrededor de 3 cm y brotan entre los meses de abril y junio. Son utilizadas por los habitantes de Tolimán para la elaboración de la bebida ritual “La amargura” repartida durante cuaresma en el pueblo de San Antonio Tolimán.

Flores de colorín/ pemoches/ patol (*Erythrina coralloides*)

Proveniente del árbol conocido como colorín, las flores se dan en racimos en forma de cono, son largas, miden de 3 a 7 cm, son de color rojo y brotan entre febrero y junio. Se encuentran en Querétaro, Landa de Matamoros, Peñamiller y Cadereyta.

Esta flor es conocida en todo el estado y en las tres regiones se prepara de manera similar: se recolectan antes de abrir o recién abiertas para que no desarrollem amargura, se les retiran los pistilos y la base, se hierven (en este proceso pierden su color y se tornan marrones) y se guisan. Los hñahñus del Bajío Queretano y el Semidesierto las consumen durante la cuaresma y la utilizan como sustituto de la carne por lo que la incluyen en salsas y moles. En la Sierra Gorda, donde se les nombra pemoches, también son un alimento muy apreciado, por lo general los pétalos se muelen en un molcajete hasta formar una especie de pasta o puré y se sirven como plato fuerte acompañado de frijoles, arroz y/o un pedazo de queso.

Flores de garambullo (*Myrtillocactus geometrizans*)

Provenientes del árbol llamado garambullo, las flores se dan entre febrero y junio, miden alrededor de 7 cm de diámetro, sus pétalos son blancos con franjas verde claro y sus pistilos delgados blancos. Los habitantes de Cadereyta y Huimilpan las recolectan antes de abrir o recién abiertas para que no desarrollem amargura y las guisan a la mexicana, en caldillo o en tortitas acompañadas con salsa de tantarrias. También es parte de la “amargura” repartida durante cuaresma en San Antonio Tolimán y algunos habitantes de Cadereyta las incorporan a los frijoles para darles mejor sabor.

Flores de mezquite (*Prosopis juliflora*)

Provenientes del árbol llamado mezquite, las flores son amarillas y miden alrededor de 5 cm de diámetro, crecen en racimos densos de entre 3 a 10 cm de largo y se dan todo el año.¹²⁸ Son utilizadas por los habitantes de Tolimán para la elaboración de la bebida ritual, la “Amargura” repartida durante cuaresma en el pueblo de San Antonio Tolimán.

Flores de nopal (*opuntia*)

No provienen de un tipo específico de planta pues se recolectan de todas las que se conocen como “nopales”. Son utilizadas por los habitantes de Tolimán para la elaboración de la bebida ritual la “Amargura” repartida durante cuaresma en el pueblo de San Antonio Tolimán.

¹²⁸ Mahinda Martínez y Díaz de Salas y Luis Hernández Sandoval (coordinadores), *Plantas nativas y naturalizadas en Querétaro*, 71.

Flores de palma/ Chochas (*Yucca filifera*)

Proveniente de una palma de 3 a 10 m de alto con cerca de 100 hojas lisas de color verde oscuro con alrededor de 70 cm de largo por 8 cm de ancho, sus flores crecen en racimo, miden de 3 a 4 cm de largo y son de color blanco a crema.¹²⁹ Se encuentra en todo el estado y en mayor número en San Joaquín y Cadereyta.

Este ingrediente es conocido en todo el estado, pero en el Semidesierto, donde se reciben el nombre de chochas, su uso es más extendido. Por lo general las flores se recolectan antes de abrir o recién abiertas para que no desarrolleen amargura, se les retiran los pistilos y los pétalos verdes, se hierven dos veces (la primera puede ser con tequesquite) y se guisan, se capean, se hacen en tortitas o se incluyen en salsas o moles como sustituto de la carne.

Flores de quiote/ de maguey/ gualumbos (*Agave*)/ Hñähñu: *Donidega box a nthut'i*

Las flores son amarillas, de 7 a 10 cm de largo, se dan en racimos que crecen en lo alto del quiote entre los meses de abril y junio. Aunque el maguey crece a lo largo de todo el estado, el aprovechamiento de sus flores sólo se presenta en el Bajío Queretano y en menor medida en el Semidesierto, pues cuando la planta florece y el quiote crece ya no puede aprovecharse para elaborar pulque, esta bebida se vuelve más apreciada que las flores, por lo que se le da preferencia a la raspa del maguey. En los pueblos y ranchos de San Juan del Río, Amealco, Huimilpan, Colón y Querétaro las flores se recolectan recién han abierto, se les retira el pistilo y la base, se hierven y se guisan con cebolla, jitomate y chile, por lo general se sirven en el desayuno o como relleno de algún taco o gordita.

Flores de sábila/ chibeles/ chabeles (*Aloe barbadensis*)/ Hñähñu : *Ut'umñ'i/ Pame: mas±ixn'wa*

Flores tubulosas, colgantes, de color rojo, amarillo o naranja y que brotan de marzo a junio.¹³⁰ Aunque se conocen en todo el estado su uso es más extendido en el Semidesierto, donde se les llamaba chibeles, y en temporada de cuaresma o tiempo de carestía sirven como sustituto de la carne. Para cocinarlas se escogen las flores que aún no han abierto (si

¹²⁹ Martínez, *Plantas nativas y naturalizadas*, 197.

¹³⁰ CONABIO, “*Aloe vera* (L.) Burm. F.”, Malezas de México. Acceso el 12 de septiembre de 2019, <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/asphodelaceae/aloe-vera/fichas/ficha.htm>.

se toman flores abiertas deben ser las más recientes o comienzan a desarrollar amargura), se hierven o guisan directamente con cebolla y ajo, se hacen en tortitas, se incluyen en salsas o moles, se sirven como relleno de gorditas o tacos y también forman parte de la “Amargura” repartida durante cuaresma en San Antonio Tolimán.

Flores de órganos (*Stenocereus dumortieri*)

Proveniente de una planta que llega a medir de 5 a 9 m de altura, con ramificaciones repletas de espinas que van de los 3 a los 7 m de largo, las flores son tubulares, de 3 a 5 cm de largo, con escamas rojizas en el exterior y pétalos blancos en el interior.¹³¹

Son utilizadas por los habitantes de Tolimán para la elaboración de la bebida ritual la “Amargura” repartida durante cuaresma en el pueblo de San Antonio Tolimán.

Flores de ortiga (*Urtica dioica*)

Pequeñas flores de color verde, blanco o amarillo con estambres amarillos que miden alrededor de 1 cm de largo por 5 mm de ancho. Crecen en racimos colgantes de hasta 10 cm de largo. La temporada de floración es de julio a agosto. Se consumen en la Sierra Gorda donde se hierven dos veces para quitarles la amargura y después se preparan en molcajete o en tortitas. Como son flores muy pequeñas también se suele incluir sus brotes.

Flores de samandoque (*Hespéraloe funifera*)

El samandoque también es conocido como “la falsa yuca” pues en edad joven guarda mucha similitud con la planta. Sus flores también son parecidas a las de la yuca, por lo que se escogen las más jóvenes y se hierven dos veces para retirarles el amargor, no obstante algunas variedades de samandoque tienen flores rojas que no se aprovechan para la cocina. En la Sierra Gorda, dónde se preparan en molcajete o en tortitas, por lo general se confunden con las flores de yuca o se refieren indistintamente a las dos por el mismo nombre.

¹³¹ Martínez, *Plantas nativas y naturalizadas*, 179.

Garambullo (*Myrtillocactus geometrizans*)/ Hñähñu : 'böxt'ä

Planta arborescente muy ramosa de hasta 4 m de altura, tallos cilíndricos de 7 cm de ancho por 30 o 40 cm de largo, con cinco o seis costillas bien delimitadas y cubiertos de espinas. El fruto es globoso, color guinda, sabor dulce y de 1.5 cm de largo por 1 cm de ancho. Tanto el fruto como el árbol reciben el nombre de garambullo.¹³² Se encuentra en los municipios del Semidesierto y el Bajío Queretano.

Los frutos del garambullo se comen como fruta de mesa, en temporada se venden por vasos en los principales mercados de la capital y algunas personas del Semidesierto los preparan en agua, nieve o mermelada.

Garbanzo/ Garanza (*Cicer arietinum*)

El garbanzo, de origen Mediterráneo, es junto con el maíz y el frijol, uno de los granos más importantes en la gastronomía del estado. En el Bajío Queretano se utiliza cocido como guarnición, revuelto con lechuga o espinacas para preparar ensaladas o dentro de sopas. En El Pueblito es un ingrediente indispensable para la realización del caldo de buey en sus fiestas patronales y se cuece aparte de la carne, pues se sirve en dos partes el día de la repartición. En el Semidesierto su consumo crece en tiempos de carestía, pues funciona como suplente de la carne y durante la cuaresma. Aparte de incluirse en el garbanzo en amarillo y los nopales de santo, platillos rituales hñähñu más importantes, con este grano también se elaboran tortitas y albóndigas, se cocinan en salsa de guajillo o se sirven con nopales. En la Sierra Gorda se emplean para recetas saladas como los jacubes con garbanzo o las albóndigas de garbanzo y camarón y para dulces como las “memanxás” (gorditas dulces), que son cocidas sobre piedras calientes de hormiguero. Los pames al norte de Jalpan suplen ciertos productos como el maíz o el café por garbanzo tostado cuando no tienen dinero para adquirirlos, pues esta legumbre es de menor costo y en ocasiones ellos mismo lo producen, por lo que han creado el café, el atole, las gorditas y el pinole salado de garbanzo, aparte de que intercalan la harina de chamal con la de garbanzo para hacer rendir más los tamales.

¹³² Martínez, *Plantas nativas y naturalizadas*, 165.

Cuando el garbanzo está verde y aun no se ha secado recibe el nombre de “garbanza”, en este estado los queretanos la cuecen y comen como botana acompañada de limón y chile en polvo. La garbanza se vende en todo el estado en carretillas que se sitúan en las plazas, mercados o calles más concurridas de los pueblos y las ciudades y por lo general también venden pedazos de elotes amarillos o cañas con limón y chile. En la Sierra Gorda venden la garbanza cuando se comienza a secar y se torna amarilla para incluirla en caldos pues al haber madurado más ya no se puede comer como botana.

Guamishe (*Ferocactus histrix*)

Fruto de una biznaga de alrededor de 50 cm de ancho que puede alcanzar hasta 1 m de altura. El guamishe es elipsoidal, de sabor ácido, de 2 cm de diámetro, blanco, de paredes delgadas y translúcidas, que contiene las semillas color castaño oscuro de 1 mm de longitud.¹³³

Los habitantes del Semidesierto cocinan el guamishe con azúcar para hacer mermeladas, lo muelen con agua para hacer aguas frescas o lo preparan en nieve que se expende en los puntos más concurridos de los pueblos de Bernal, Tequisquiapan, Cadereyta y Ezequiel Montes. En los mercados de la ciudad de Querétaro también venden el dulce de guamishe en vasos para comerlo como postre.

Guayabilla (*no identificado*)

Especie de guayaba silvestre que crece en las partes húmedas de la Sierra Gorda y se recolecta en los últimos y primeros meses del año. Los habitantes de Jalpan de Serra y Pinal de Amoles consumen la guayabilla como fruta de mesa o la cuecen y muelen para preparar atole.

Hongos

Los hongos crecen en las partes húmedas de los bosques de pino, encino y abeto de San Joaquín, Pinal de Amoles y/o Amealco durante los meses de lluvia (entre agosto y octubre) y la mayoría se preparan salteados con cebolla, ajo y alguna yerba de olor o hervidos en agua a modo de caldo. Existen algunas recetas únicas de los hñahñu de Amealco que

¹³³ Martínez, *Plantas nativas y naturalizadas*, 154.

también los saben cocinar en “pancita”, tamales, tortitas con huevo y en mole, esta misma etnia conserva algunas variedades de hongos y setas al secarlas y empaquetarlas, ya sea para consumo propio o venta.

La tabla presentada a continuación contiene información del libro *Algunos hongos comestibles y tóxicos del estado de Querétaro*¹³⁴ y datos recabados en la comunidad de San Idelfonso.

Hongo azul o añil (<i>Lactarius indigo</i>) Hñahñú: <i>K'angujo</i>	Hongos con sombrero de 4 a 10 cm de diámetro, de color azul, superficie con líneas concéntricas, ligeramente más pálidas
Hongo colorado u oreja de puerco (<i>Hypomyces lactifluorum</i>) Hñahñú: <i>Jo gub (u)ts'udi</i>	Hongo parasitario sobre especies comestibles, tiene una costra exterior de color naranja-rojizo, deformando las láminas de los hongos parasitados a manera de venas.
Hongo de pericón (<i>Cantharellus cibarius</i>) Hñahñú: <i>Jo hmikwā</i>	Hongos con sombrero de 3 a 10 cm, superficie lisa, seca y de color amarillo. La carne es de color blanquecino amarillento.
Hongo de bola (<i>Tuber</i>) Hñahñú: <i>jolo</i>	Hongos con cuerpos globosos, sólidos, de hasta 5 cm de diámetro, con la superficie de color blanquecino, café, gris o negro, y el interior con venas blanquecinas o café grisáceas.
Hongo de pan (<i>Boletus subvelutipes</i>) Hñahñú: <i>Ñäxujoxita</i>	Hongos con sombrero de 7 a 16 cm de diámetro, superficie seca de color anaranjado y con pie cilíndrico-bulboso.
Hongo gachupín (<i>Helvella crispa</i>) Hñahñú: <i>Jodints'u</i>	Hongos con sombrero de forma irregular, inflado en partes, de color blanco a color crema, su pie es de hasta 10 cm de largo. Son comestibles tan sólo después de hervirlos.
Hongo Juan Diego (<i>Amanita rubescens</i>)	Hongos con sombrero de 5 a 15 cm de diámetro, superficies con escamas planas de tonalidades blancas a

¹³⁴ Diana Pedraza Kamino, *Algunos hongos comestibles y tóxicos del estado de Querétaro: guía práctica de la micología queretana* (México: Instituto Nacional de Ecología, 1994).

Hñahñu: <i>Näxujokuxude</i> ñi	ligeramente rosadas de color café-rojizo, con algunas manchas rosáceas. Su carne es blanca pero se mancha de rosa al cortarse.
Hongo macho (<i>Boletus speciosus</i> o <i>Xerocomus badius</i>) Hñahñu: <i>Dängi jondo/ Mexta jondo</i>	Existen dos especies de hongos que reciben el mismo nombre. Los <i>Boletus speciosis</i> tienen sombrero de 8 a 15 cm de diámetro, superficie lisa, de color rosa a rojo vináceo que se pinta de azul al tacto y pie cilíndrico con la base bulbosa. Los <i>Xerocomus badius</i> tienen sombrero de 4 a 8 cm de diámetro, superficie lisa, de color café amarillento.
Hongo Santiago (<i>Lycoperdon perlatum</i>) Hñahñu: <i>Jo Nsantyago</i>	Hongos con el cuerpo globoso o en forma de pera de hasta 5 cm de diámetro, con la superficie externo cubierta de finas espinas cónicas y de color blanquecino a gris. Sólo son comestibles en estado joven.
Hongo viejo (<i>Boletus frostii</i> , <i>B. pinophilus</i> o <i>Xerocomus illudens</i>) Hñahñu: <i>T'olo Jo xita/ Dätä jondo/ Thents'ujoxita</i>	Existen tres especies de hongos que reciben el mismo nombre. El <i>Boletus frostii</i> tiene un sombrero de 8 a 12 cm de diámetro, superficie lisa, de color rojo fuerte y se manchan de color azul al tocarse. También se conoce como hongo de madroño. El <i>Boletus pinophilus</i> tiene un sombrero de hasta 20 cm de diámetro, superficie lisa, de color café rojizo, café anaranjado o café vináceo y su pie es de hasta 20 cm de largo. El <i>Xerocomus illudens</i> tiene un sombrero de 3 a 6 cm de diámetro, superficie lisa, de color amarillo a anaranjado.
Hongo yemita, amarillo o de bastillesa (<i>Amanita caesarea</i>) Hñahñu: <i>Dätäjoxumo</i>	Hongos con sombrero de 18 cm de diámetro, superficie lisa con estriaciones al margen, de color anaranjado-rojizo a amarillo anaranjado.
Hongo rojo o de madroño (<i>Boletus frostii</i>)	Hongo con sombrero de alrededor de 5 a 12 cm de diámetro, superficie lisa de color rojo. Se caracterizan por

	crecer cerca de los madroños de los que toman su color rojo.
Hongo ojo de buey (<i>Boletus variipes Peck</i>)	Hongo con sombrero convexo de alrededor de 8 cm de diámetro, superficie lisa de color rojo-anaranjado. Se puede consumir pero se le debe quitar la superficie ya que amarga o agria la preparación.
Hongo dulce (<i>Fistullinella wollfeana</i>)	Hongo con sombrero de tonos liliáceos y beige hasta violeta oscuro que mide de entre 8 a 16 cm de diámetro. La carne del hongo es blanca pero al oxidarse se torna amarilla-anaranjada.

Jacube/ Jacobo (*Acanthocereus tetragonus*)

Planta de 2 a 3 m de altura con múltiples tallos con espinas de 3 a 8 cm de grueso y que se dividen en 3 caras. Los jacubes son un ingrediente de recolección pues no se venden en las tiendas ni en los mercados. Su uso es casi exclusivo de la cocina serrana en la que se pican para prepararlos como nopales, aunque antes también se utilizaban como sello de tortillas pues cuando se cortan transversalmente queda una figura parecida a una “Y”; este trozo de jacube se dejaba secar, se sumergía en tintura vegetal y se colocaba sobre las tortillas para imprimirlas con la figura.

Malvas (*Malva parviflora*)/ Hñahñú: *xikoni*

Planta rastrera con hojas verdes onduladas de hasta 5 cm de largo y 7 cm¹³⁵ que crece de manera silvestre en las milpas del sureste del estado y en los días de mercado se vende en el pueblo de Santiago Mexquititlán por mujeres hñahñú que las recolectan. Su consumo solo se registra en las comunidades indígenas de Amealco donde algunas personas las llegan a comer crudas como ensalada, aunque por su sabor amargo se prefieren cocidas y salteadas con cebolla, ajo y chile. También se añaden a los frijoles de la olla y se preparan en sopa.

¹³⁵CONABIO, “Malvaceae Malva parviflora L.”, Malezas de México. Acceso el 12 de septiembre de 2019, <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/malvaceae/malva-parviflora/fichas/ficha.htm>.

Maguey (*Agave*)/ Hñaañhú: 'wada/ Pame: *n, wa,s*

El maguey es una planta de la que se aprovechan todas sus partes. Las pencas más tiernas se utilizan como envoltorio para realizar la barbacoa, el “tapeado” o “tapado” y la pollocoa¹³⁶ mientras que las viejas se emplean para construir bardas o delimitar tierras; los antiguos chichimecas las asaban y consumían su jugo mientras que los pames utilizan sus cenizas para “nixtamalizar” el chamal. La cutícula de las pencas se retira y sirve para envolver los mixiotes. El cogollo que es la parte del maguey de donde brota el quiote y surgen las hojas (también se le conoce como “corazón del maguey”) se cuece en horno y se chupa su jugo. El quiote, que es el tallo que surge en medio del maguey y del que salen las flores, se aprovecha en las partes áridas de Querétaro donde se cuece dentro de un hoyo subterráneo calentado por piedras y cubierto por hojas o tierra, ya cocido se corta en grandes discos que se ofrecen a los transeúntes quienes escogen el pedazo de su elección, lo pican en pedazos chicos y lo sirven con limón y chile en polvo; su sabor es muy dulce y ahumado. Los quioteros se sitúan en los principales mercados de las ciudades o acuden a las fiestas patronales de los pueblos para vender su mercancía.

Maíz de teja/ Semilla de girasol (*Helianthus annus*)/ Pame: *binkjy+ing*

Semillas de la flor “girasol” de las que se presentan dos variedades: la primera mide alrededor de 5 mm de largo por 3 mm de ancho y posee una cáscara de color negro con la que se prepara el atole más clásico de la cocina serrana, la segunda es más grande con 1 cm de largo por 5 mm de ancho, cáscara de color negro con vetas blancas y semilla blanca, aunque con esta variedad también se puede preparar atole por lo general sólo se destina para la alimentación de animales.

Manzana (*Malus pumila*)

Este fruto se cosecha en los municipios de Pinal de Amoles y San Joaquín donde se preparan ates, jugos, mermeladas y licores.

¹³⁶ Francisco Javier García Sánchez, entrevista personal, 12/04/2019 (Fiestas del Soriano), El Soriano

Mezquite (*Prosopis juliflora*)/ Hñahñú: *t'ähi*

Árbol de hasta 13 m de altura con tronco fisurado, hojas compuestas de 15 a 30 pares de folios, flores amarillas agrupadas en espigas y fruto que es una vaina recta de hasta 20 cm de largo de colores rojo y morado.¹³⁷ Se encuentra en todo el estado.

Ya desde 1582 se tenía el registro de que los naturales de Querétaro consumían las semillas del mezquite molidas para hacer panes como lo documentó Francisco Ramos en la *Relación geográfica de Querétaro de 1582*.¹³⁸ En la actualidad ya no se utiliza la semilla ni la vaina en la cocina queretana y tan solo sirve como alimento para animales como el chivo, como hábitat para las tantarrias que viven en sus ramas y sus hojas tiernas se comen como quelites por los hñahñú de Villa Progreso.

Macoque (*Tabebuia aurea*)

El macoque es una vaina de color verde, corteza dura, de forma ovoide que en el interior tiene una hilera de granos blancos-amarillentos cubiertos de una pelusa blanca parecida al algodón, proveniente de un árbol que crece en lugares áridos, cálidos y escarpados. Su temporada de recolección es durante el mes de abril.

Cuando el fruto está recién cortado las semillas tienen un color blanco y se comen directamente de la vaina. Pasado el tiempo las semillas se tornan negras y se secan, en este estado se tuestan y luego muelen con jitomate y chile para hacer salsa. Su aplicación en la cocina serrana es cada vez menor pues los habitantes ya no conocen la manera de prepararlo, no obstante aún se consume en algunas comunidades como San Francisco Gatos y el pueblo de San Joaquín.

Naranja (*Citrus sinensis*)

El jugo de este fruto, proveniente del sureste asiático, era frecuente en las recetas virreinales en las que se infusionaba con clavo, laurel, pimienta, tomillo y/o canela para añadirlo a bebidas como la sangría queretana, para recetas saladas como el cuñete y el capricho queretano o para remojar chiles secos para rellenarlos como en los chiles

¹³⁷ Martínez, *Plantas nativas y naturalizadas*, 71.

¹³⁸ Ramos, *La relación geográfica de Querétaro*, 128

queretanos. La corteza de la naranja también se utilizó para infusionarla en aguardiente o se cristalizaba con azúcar, de este modo se incluyó en postres que requerían de dulces de frutas y en helados como el mantecado. En la actualidad se cosecha naranja en el pueblo de Concá, conocida en toda la región por su gran dulzor, y se vende en costales al pie de las carreteras serranas.

Nopal (*Opuntia*)/ Hñañhú: *xät’ä*/ Pame: *nm’u,s., nmbyu/ ngobung*

Es un producto que crece y se aprovecha en todo el estado. Su uso más popular es en ensalada con jitomate, cebolla, cilantro, ajo, chile verde y/o orégano en las ciudades de Querétaro y San Juan del Río se le añaden otros ingredientes como queso añejo, xoconostle, tomate o chiles xures. Los hñahñu de Amealco lo emplean para preparar sopas, frijoles y para las tostadas de arriero que acompañan con papas en salsa de guajillo y queso fresco. En el Semidesierto el nopal no sólo sirve como ingrediente, sino también como recipiente pues la técnica utilizada en los nopales en penca o en su madre requiere de una penca de nopal grande que se abre, se rellena, se sella y se coloca sobre brasas o bajo el rescoldo para cocinar los ingredientes que se colocaron en su interior. Los hñahñu de esta región utilizan los nopales en los platillos rituales los “nopales de santo”, servidos en velaciones de imágenes o fiestas patronales, y los “nopales de difunto” repartidos durante los novenarios luctuosos.

Para la comida cotidiana los preparan con flores, lentejas, xoconostle, en tortitas, e incluso se aprovecha la pulpa de las pencas viejas para elaborar el “capoxoto”.¹³⁹ En la Sierra Gorda está presente en las recetas cuaresmales como las tortitas de garbanzo con camarón y en la comida cotidiana en la que se preparan en ensalada, en caldo o como guarnición.

Plátano (*Musa paradisiaca*)

Fruto originario del sureste asiático del que se consume la pulpa de su fruto, aunque sus flores y el camote de donde brota el árbol también son aprovechados en la Sierra Gorda. Las flores se recolectan antes de abrir o recién abiertas para que no desarrolleen mucho

¹³⁹El capoxoto es un platillo que los hñahñus de la comunidad de La Magdalena, en Cadereyta, consumían en tiempos de extrema carestía en el que se aprovecha la pulpa de las pencas viejas de los nopales cocidas con ajo, cebolla y cilantro.

amargor, después se hierven dos veces y se guisan. El camote se extrae de la tierra, se corta en trozos, se cuece, se muele y se mezcla con masa de maíz para formar tortillas.

Rejalgar (*Thevetia ovata*)/ Pame: *sk+muj+i*

Arbusto nativo de 2 a 8 m de alto que crece en los márgenes de los ríos y produce flores amarillas y hojas oblongas de 4 a 16 cm de largo y 1 a 6 cm de ancho. Las hojas son venenosas aunque las más jóvenes son óptimas para consumo y se les debe retirar las nervaduras para poder cocinarlas. Los campesinos cuidan de no pastorear el ganado cerca de donde haya rejalgares pues las vacas y chivas pueden morir si la comen.

Estas hojas la consumen los pames y habitantes del noreste de la Sierra Gorda, las recolectan en época de lluvias y las preparan hervidas, con frijoles o acompañadas de acoyo en una salsa de chile guajillo espesada con masa de maíz.

Tomate coyol (*Lycopersicum esculentum*)/ Pame: *dapaimpj+i/ dapaidan'u*

Pequeño tomate de alrededor de 5 mm de diámetro que se da por racimos en los meses de noviembre a marzo o de manera esporádica en la época de lluvia. El tomate se muele con chiles (verde o guajillo silvestre), cebolla, ajo y/o chilcuague para preparar salsa de mesa y en algunas ocasiones se sofrié con carne de puerco o pollo para servirse como guiso. Los niños también lo comen como “golosina” cuando comienza a brotar en la milpa debido a su pequeño tamaño.

Tuna Cardona (*Opuntia streptacantha*)

Tuna de aproximadamente 10 cm de largo, color verde cuando están inmaduras y rojas cuando están maduras. La pulpa también es de color roja y presenta semillas grandes y un poco duras. Su dulzura es menor a la de la tuna convencional por lo que se destina a la elaboración de bebidas, dulces, mermeladas y, con menor frecuencia, como fruta de mesa.¹⁴⁰

¹⁴⁰ Paola Jeannete Bera Báez et al., *El arca del gusto en México. Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico* (México: Slow Food, 2018) 135.

Tuna chamacuero (*Opuntia cochenillifera*)

Tuna de aproximadamente 8 cm de largo, color verde y pétalos de color rojo o rosa en la punta. Dependiendo de su estado de maduración se prepara de distintas maneras: verde se le retiran los pétalos y se come en guisos caldosos o salteada con cebolla, ajo y chile guajillo, cuando madura y se torna morada se muele para hacer agua fresca.

Xoconostle/ Coconostle/ Coconoile (*Opuntia joconostle*)

Fruto de una planta arborescente de 2 a 3 m de altura, ramificación abundante repleto de espinas blanca. El fruto es globoso, como de 2 cm de diámetro, de pulpa ácida, rosada¹⁴¹ y con semillas negras en el interior.

El xoconostle es un ingrediente pilar de la cocina del Semidesierto que comparte con algunos municipios del Bajío Queretano. Sus aplicaciones son muy variadas, se incluye cortado en ensaladas y caldos, molido para preparar agua fresca o con chiles para salsas de mesa o mole, hervido con azúcar para mermeladas o para llenarlo con requesón, semillas y frutos cristalizados, sofrito con cebolla y otros ingredientes en ensaladas o en la “rascancola”¹⁴² y cocido en las brasas del carbón para incluirlo en los frijoles de la olla. Para ocupar este fruto es necesario retirarle las espinas y la cáscara, la pulpa que posee un sabor ácido es lo único que se aprovecha, pues aunque el interior del xoconostle tiene un sabor dulce no se come por contener muchas semillas.

Venadita/ Hierba del venado

Los pames del norte del estado preparan infusiones y atoles con esta planta, los hñahñu del Semidesierto la incluyen en sus frijoles para sazonarlos y los de Amealco colocan ramas en la mesa para cortarlo y acompañar su comida.

Ventureritos/ frijol venturero

Grano de frijol germinado o brote de frijol que se da durante los primeros 6 u 8 meses de sembrados y que brota en las milpas con las primeras lluvias del año. El venturerito lo

¹⁴¹ Martínez, *Plantas nativas y naturalizadas*, 170.

¹⁴² Guisado de xoconostle salteado con tomate, ajo, cebolla y cilantro originario de Sombrerete, Cadereyta.

preparan los hñahñus de Villa Progreso cocido, en los frijoles de la olla, en salsas, en mole o con carne.

I. 2. 3 Productos

Amargos

Los amargos eran infusiones de alcohol con algún otro saborizante como piña, guayaba, tejocote, corteza de naranja o de limón, cedrón, prodigiosa, anís y/o chilcuague que se dejaban macerar en jarritos de cristal o vitroleros y se expendían en las tiendas de la capital. Era costumbre para los habitantes de Querétaro “hacer la mañana” que consistía en beber un vaso de amargo a primeras horas del día, por lo general a las 5 a.m., pues se creía que aportaba energía y calor al cuerpo.¹⁴³

Prodigiosa

La prodigiosa es un licor hecho a partir de la maceración de la planta homónima en aguardiente. Proviene de la Sierra Gorda en donde se elaboraba con el destilado local aunque se popularizó en la ciudad de Querétaro en los siglos XIX y XX junto con un grupo de bebidas denominadas “amargos”. En la actualidad la prodigiosa se vende embotellada en las vinaterías de la ciudad de Querétaro y se expende en las cantinas más antiguas como “Don Amado” o “El Faro”, donde se sirve en caballitos y se acompaña con agua mineral pues su sabor es amargo y astringente.

Pulque/ Hñañhú: sei

El pulque fue una bebida popular en el estado hasta mediados del siglo XX, cuando la industria cervecera inició su expansión. Aunque aún se toma natural o curado con frutas¹⁴⁴ existieron preparaciones locales (en la actualidad descontinuadas) que requerían de varios ingredientes y días de fermentación como el mejengue y los charapes de plátano, cebada y cacahuate, éste último es el único que permanece vigente pues es una preparación esencial para el carnaval en Sombrerete, Cadereyta. Los hñahñu de Amealco también elaboran una bebida llamada “Sendithä” con fermento de pulque, chile y maíz germinado. En la Sierra

¹⁴³ Vega, *Viñetas queretanas*, 22-23.

¹⁴⁴ “Curar” un pulque se refiere a licuarlo con el jugo y/o la pulpa de una fruta o verdura para aportarle un sabor distinto.

Gorda el pulque no solo se aprovecha para beber sino también para curtir chiles y envasarlos. En la capital del estado también se agregaba a salsas y adobos en los que se cocinaban chamorro, espinazo y lomo de cerdo que se repartía como botana en las pulquerías.

Hasta mediados del siglo XX los Sábados Santos significaban un evento especial para las pulquerías, pues en estos días sus entradas eran decoradas con encino y papel de china, el interior se forraba con banderas multicolores y en ocasiones se regalaban antojitos como enchiladas, chalupas, pambazos y quesadillas.¹⁴⁵

Vino

México fue el primer país de América donde se practicó la vitivinicultura. Desde la Conquista, los frailes motivaban el consumo de vino y la plantación de vides pues no solo lo consideraban como un producto indispensable en la dieta de los peninsulares, sino que también era necesario para la misa y los trabajos sacramentales e incluso le atribuían propiedades medicinales.

En 1519 la Casa de Contratación de Sevilla obligó a todos los barcos que zarparan al Nuevo Mundo llevar consigo vides. El 20 de marzo de 1524 Hernán Cortés decretó que “cualquier vecino que tuviera indios de repartimiento sea obligado a poner con ellos en cada año, con cada cien indios que tuviere de repartimiento, mil sarmientos, aunque sean de la planta desta tierra”.¹⁴⁶

Tras estas medidas, la vid comenzó a desarrollarse y para 1594 ya había parras en las provincias de Michoacán, Parras, Dolores, Celaya, San Luis de la Paz, Tetela del Río y Querétaro (específicamente en el valle de San Juan del Río).¹⁴⁷ Aunque la industria del vino mexicano comenzaba a prosperar, las leyes impuestas por Felipe II en 1595 que prohibieron el cultivo de la vid y la producción de vino en el Nuevo Mundo terminaron con los plantíos queretanos.

¹⁴⁵ Vega, *Viñetas queretanas*, 49.

¹⁴⁶ Antes de la introducción de la *vitis vinifera* en México ya existían variedades autóctonas como la cimarrón o la uva misión, e incluso se elaboraban bebidas fermentadas con frutos nativos como el acachúl que los españoles relacionaban con el vino.

¹⁴⁷ Colette Hanicotte (editor), *El pequeño Larousse de los vinos* (México: Larousse, 2011) 772.

Si bien durante el Porfiriato se planteó un proyecto para impulsar la vinicultura en el país, e incluso en 1885 se repartieron sarmientos en los estados de Coahuila, Chihuahua, Durango, Guanajuato, Querétaro y San Luis Potosí,¹⁴⁸ tuvieron que transcurrir varios años para que la producción de vinos se reactivara en el estado, pues fue hasta 1970 que Francisco Domenech, un empresario catalán, instaló una empresa vinícola cercana a San Juan del Río llamada “Hidalgo” y que después cambiaría su nombre a “La Madrileña”.

En los años subsecuentes se fundaron más pequeñas empresas enfocadas en la producción de vino accesible sin tomar en cuenta su calidad ni origen pues era común que las uvas o vino del estado se mezclaran con otros de Zacatecas, Aguascalientes y Baja California,¹⁴⁹ de esa manera el valle de San Juan del Río se convirtió en una de las regiones vinícolas más importantes del país con casi 3,000 hectáreas de viñedos.¹⁵⁰ La industria como la conocemos en la actualidad inició con la llegada de Freixenet a Tequisquiapan en 1986 quienes habían sembrado 8 años antes las cepas europeas Macabeu, Parellada, Xarel-lo, Chardonnay y Sauvignon Blanc, que destinaron para la producción de vino espumoso de calidad, y algunas que ya existían como la Fench Colombard o la Ugni Blanc las destinaron para brandis o espumosos de precio accesible.

Tras superar la crisis financiera de 1997, el éxito de Freixenet atrajo a distintos enólogos y productores quienes comenzaron a ver en el Semidesierto queretano una excelente oportunidad para sembrar vides y producir vino, de esa manera se fundaron nuevas casas y bodegas y se impulsaron las ya existentes como La Redonda (1972), Viñedos Los Rosales (1970), Viñedos Azteca, Bodegas de Cote, entre otros.

El clima de la región en la que crecen las vides es semiárido, templado, con variaciones entre el día y la noche durante el verano de 15°C (Max. 28°, Min. 13°), posee una alta exposición al sol debido a su altura (1900 msnm), sus precipitaciones son de 550 mm anuales, intensas y de poca duración, el suelo es arenoso y calcáreo y las cepas más populares son las Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Malbec, Macabeo, Cabernet Franc, Merlot, Tempranillo, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel.

¹⁴⁸ Guerrero, *Cocina y cultura*, 142.

¹⁴⁹ Hanicotte., *El pequeño Larousse de los vinos*, 778.

¹⁵⁰ Arturo W. Bodenstedt Engel, *Art boden, Mexican wine guide 2013* (México: Arturo Bodenstedt, 2013) 182.

En el estado el vino se utilizaba para replicar recetas españolas durante el Virreinato o francesas durante el Segundo Imperio y el Porfiriato, las únicas recetas locales que hacen uso de esta bebida son el ponche navideño elaborado con té negro y que se frecuentaba en las posadas y fiestas decembrinas de la capital, y la sangría queretana o bebida generosa que se preparaba para cerrar tratos importantes o bautizos.

I. 2. 4 Utensilios

Cántaro de barro

Los cántaros de barro eran utilizados para la elaboración de bebidas fermentadas a base de pulque como el mejengue, los charapes y el Sendithä. En la capital del estado, durante el Jueves Santo, se colocaban horizontalmente sobre brasas prendidas y se adornaban con guirnaldas de alfalfa y claveles para mantener calientes los “Pasteles de Jueves Santo”.

Cacaxtle

Del náhuatl *cacaxtli*, “alacena portátil”, es un armazón de madera más grande que un huacal, con dos redes tendidas de lado a lado que servía para transportar los productos que se cosechaban en el campo o el monte, los otomíes lo utilizaban para recolectar tunas y pencas de maguey sin espinarse la mano.

Castaña

Barril o recipiente de madera de diversos tamaños que puede llegar a contener de 1 hasta 100 litros de líquido. Fueron muy demandados en municipios de la Sierra Gorda pues en ellos se acarreaba el aguardiente producido en la región. Para su confección se utilizan varios tipos de madera, aunque para el pulque sólo se emplean aquellos hechos con la de mora pues el resto aportan un sabor desagradable a la bebida. Una de sus principales características es la de mantener los líquidos a una temperatura fresca, por lo que la gente llevaba sus castañas llenas de agua para refrescarse. También se les llama cubetas, barrilitos o castañitas.

Chapil/ pacha

Construcción efímera de forma cúbica y elevada, hecha de varillas o cañas de maíz que tiene como función guardar y proteger las mazorcas de las ratas. Se destruye una vez terminada la reserva del grano.

Colote

Trampa que sirve para atrapar acamayas hecha a partir de madera carrizo o también llamada colote (de donde toma su nombre) y carrizo a la que se les da forma de canasto o chiquihuite. Dentro del colote se coloca carnada para atraer a las acamayas que entran al artefacto y, al tener una boca chica, no puedan salir. Estas trampas se colocan en los márgenes de los ríos por las noches, que es cuando los crustáceos salen a alimentarse, para recoger la pesca en la mañana siguiente. De acuerdo a la tradición local la madera con la que se construyen no se debe cortar en luna llena pues puede llegar a apolillarse.

Cucharilla/Sotol (*Dasyliionacrotrichum*)

Las hojas de la planta conocida como cucharilla se usan para la elaboración de portales de iglesias, coronas ceremoniales, adornos de nacimientos y belenes, chimales (como los elaborados en las fiestas de San Miguel en Tolimán y las fiestas de la Santa Cruz en la capital del estado) y como bastones ceremoniales (como los elaborados para El Carnaval de Sombrerete).¹⁵¹

Ollas terronas

Ollas de barro ovaladas con base plana, anchas en la parte inferior y que se estrechan en la parte superior. Este tipo de ollas son empleadas para preparar el “chivo tapeado” o “tapado” pues la base ancha sirve para colocar el caldo, el agua, las hojas, las pencas y/o la rejilla, y en la parte superior la carne. Se sellan con masa y su tapa, y en caso de no tenerla, se utiliza un plato que embone.

¹⁵¹ Robert W. Jones y Valentina Serrano Cárdenas (editores), *Historia natural de Querétaro* (México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2016) 244.

Patojo

Contenedor de barro con forma de “zapato”, con una abertura en la parte superior y alargado en la parte inferior. Proliferó entre el 700 – 900 D.C. en la Sierra Gorda, parte de la Huasteca potosina y los territorios colindantes de Guanajuato e Hidalgo.¹⁵² Su uso fue variado, aunque por lo general se destinó como un utensilio de cocina que se colocaba debajo del comal, en contacto directo de las brasas, para calentar agua, también se han descubierto patojos con objetos ornamentales en su interior, por lo que pudo haberse utilizado en ceremonias y rituales.

Sello para tortillas

Artefacto elaborado por lo general de madera de mezquite con forma cuadrada o circular, puede o no tener un mango y posee un tallado en la parte central en la que se raspan figuras religiosas, naturaleza, animales, motivos festivos o rituales (las imágenes corresponden al motivo del evento, por ejemplo, para las fiestas de El Pueblito se pueden observar tortillas selladas con la imagen de la Virgen). Se usan para la preparación de las “tortillas de sello”, para lo cual se les coloca una capa de pintura hecha a partir de una planta llamada “muicile” o pintura vegetal sobre el relieve, se prepara una tortilla que se coloca en el comal y después de la segunda vuelta, antes de que se termine de cocer, se presiona suavemente sobre el sello para que se imprima la imagen, se regrese al fuego y se termine de hacer. Los sellos pueden tener dos caras, es decir, estar grabados con dos diseños distintos al derecho y al revés.

Su uso es antiguo, existen sellos hallados en la zona arqueológica de El Cerrito que datan de fechas anteriores a la Conquista. Las familias de El Pueblito consideran sagrado a este objeto y sólo se puede legar tras la muerte de su dueño y/o por herencia. El uso del sello también se presenta en poblados de Tolimán y Ezequiel Montes, y fuera de Querétaro en los municipios de Comonfort y Dolores Hidalgo, en el estado de Guanajuato, también lo emplean.

¹⁵² Maru Toledo, *Antes de que el tiempo nos alcance* (Méjico: CONACULTA, 2016) 23.

Ximboses

Proveniente del hñahñu que significa “recipiente” o “contenedor”. Los ximboses son pencas de plátano que se envuelven en hojas y se amarran por los extremos para hornearlos en horno de tierra.¹⁵³

Más allá de conjuntar información para la elaboración del catálogo de ingredientes, productos y utensilios, este capítulo busca valorizar la relación que existe entre los saberes culinarios, agrícolas, de recolección, de caza y de producción con el entorno natural en el que se asentaron los pueblos y los ingredientes (animales y hortalizas) que les provee. El botánico e investigador Luis Hernández refuerza la idea al asegurar que “[...] cuando el conocimiento científico se conjunta con el conocimiento tradicional, se generan expresiones sumamente ricas y diversas en cuanto a relaciones culturales, sociales y económicas [...]”¹⁵⁴. De esta manera, si consideramos a los ingredientes como el factor biológico más importante en la alimentación, conocerlos nos permite construir una visión más amplia e integral de las cocinas regionales.

¹⁵³Escobar, *Chical*, 216.
¹⁵⁴Ortiz, *Senderos interpretativo*, 5.

CAPÍTULO II. CONTEXTUALIZACIÓN DE LAS COCINAS REGIONALES

El entorno geográfico que aporta los ingredientes locales (en algunas ocasiones endémicos) y los eventos históricos que propician el intercambio, adopción, adaptación o popularización de productos de otras latitudes forjan la base de la alimentación diaria de los pueblos.

Sin embargo fuera de la comida cotidiana o doméstica, existen recetas poco conocidas que pertenecen a una minoría o sólo se elaboran en una fecha determinada. Es por ello que para comprender las cocinas regionales de manera integral es necesario analizar a las etnias indígenas, pues sus integrantes llevan formas de vida distintos a los del resto de la población mestiza, y las fiestas y rituales del estado, dado que en algunos de ellos se exponen alimentos exclusivos para la ocasión o se les confiere un valor que no tienen en el resto del año.

Analizar estas comidas nos permite comprender los saberes culinarios indígenas que nos dan una muestra de la manera en la que perciben su territorio y se desarrollan en él, o nos transmiten el contexto de los pueblos en la actualidad y su relación con la comida que en ocasiones le infunden una carga religiosa o sagrada.

II.1 Etnias indígenas

Para el filósofo e historiador Miguel León Portilla la palabra “etnia” se entiende como “un grupo, de magnitud variable, unificado lingüística y culturalmente, consciente de su existencia y, más precisamente, con un sentido de identidad”.¹⁵⁵ Horacio Larraín B. considera que, aparte de la lengua, existen más factores por los que se puede identificar una comunidad bajo esta palabra:

[...] a) Un origen racial indígena, aunque sea fuertemente mestizado

¹⁵⁵ Miguel León-Portilla, “Etnias indígenas y cultura nacional mestiza”, *América Indígena*, n.39 (1979), 601.

- b) Una lengua común, cualquiera sea el estado de pérdida o de decadencia en que se encuentre [...]
- c) Expresiones culturales comunes, compartidas por la mayor parte de la comunidad, máxime al nivel del rito y la ceremonia de origen ancestral
- d) Un territorio que usan en común [...]
- e) Una autoconciencia de su ser propio, esto es, autoconciencia de su identidad como “pueblo”. Autoidentificación étnico-cultural.
- f) Una tendencia, aún perceptible, a la endogamia étnica [...]
- g) La conservación de algunas expresiones artísticas y artesanales propias de la etnia. [...] ¹⁵⁶

Si se considera que la base de una etnia es su lengua, en el caso de Querétaro, el *Catálogo de las lenguas indígenas nacionales* identifica dos: el pame y el otomí. Estas etnias indígenas cumplen con los postulados de Horacio Larraín ya que coexisten en un territorio demarcado donde comparten expresiones culturales y artísticas que consideran identitarias como danza, música, vestimenta, artesanía y una cocina que aún no presenta demasiadas influencias externas o “mestizaje” en comparación al resto de la población del estado. El estudio de su gastronomía permite comprender no sólo la manera en que sus habitantes se alimentan sino conocer los saberes que se han transmitido respecto a la recolección, siembra, uso y selección de ingredientes, la preparación de platillos propios de su cultura, las creencias, leyendas o pensamientos alrededor de los procesos de obtención y procesamiento de sus alimentos y el papel que tienen algunos platillos en su vida cotidiana o en eventos especiales como rituales o fiestas familiares y comunales.

II.1.1 Pames/ xí’ui

De acuerdo a la relación histórico-cultural que mantienen las lenguas pame, otomí, mazahua, matlatzinca, tlahuica, chichimeco jonaz y chinanteco, todas se engloban dentro de la subfamilia lingüística *otopame* a su vez perteneciente a la familia oto-mangue.¹⁵⁷ Según

¹⁵⁶Horacio Larraín, “¿Pueblo, etnia o nación? hacia una clarificación antropológica de conceptos corporativos aplicables a las comunidades indígenas”, *Revista de Ciencias Sociales*, n. 2 (1993), 51.

¹⁵⁷ “Esta familia lingüística es la más grande y diversificada del país. Las lenguas de esta familia se hablan desde el estado de San Luis Potosí, el pame, hasta el estado de Oaxaca, el zapoteco. Hubo lenguas que pertenecieron a esta familia y se hablaron en Chiapas, el chiapaneco, y en partes de Centroamérica, el subtíaba y el mangue. Estas últimas lenguas se encuentran extintas.”

el investigador Giomar Ordoñez, hasta hace 40 años existían dos variantes lingüísticas: el pame meridional y el septentrional. El primero se hablaba en las poblaciones de Pacula y Jiliapan, Hidalgo, y en algunas otras comunidades de Guanajuato y Querétaro; sin embargo, en la actualidad solo persiste la variante septentrional.¹⁵⁸ Los pames se localizan en el centro y sur de San Luis Potosí dentro de los municipios de Ciudad del Maíz, Alaquines, Tamasopo y Rayón, y un reducido número en el municipio de Jalpan de Serra en Querétaro; toda esta región se conoce también como la Pamería.¹⁵⁹

El término pame proviene, de acuerdo a la propuesta de Heidi Chemin,¹⁶⁰ de “nipalmi” una negativa en su idioma que significa “ya no hay” y que quizás utilizaron en la época virreinal para demostrar su rechazo a los españoles que se adueñaban de su territorio; por su parte Antonio de la Maza propone que deriva de la repetición de la palabra “muep” que significa “no” pues al decirla de corrido “muep, muep, muep” es posible que los españoles haya entendido “pame”. No obstante ellos se autodenominan *xi’ui* o *xi’oi*, este nombre no tiene un origen concreto pues existen tres teorías que buscan explicarlo: Jacques Soustelle opina que puede provenir de *yoi*, “hombre”, pues se consideran a sí mismos como los “verdaderos hombres”. Otra propuesta es que derive en “hombres de zacate” u “hombres silvestres” pues la palabra *xi* significa “zacate”, “hoja” o “superficie cubierta de zacate”. También existe la hipótesis de que *xi’ui* proceda de *yui*, “no bautizado”, y que significaría “hombre silvestre no bautizado”. Cabe resaltar que los indígenas también llaman al resto de los grupos indígenas (nahuas, huastecos, otomíes, etc.) como *xi’ui*.¹⁶¹

Aunque la etnia sea reconocida más por el nombre de “pame”, a los indígenas no les gusta dicho término pues las poblaciones mestizas por lo general lo usan de manera

Instituto Nacional de Lenguas Indígenas, *Catálogo de las lenguas indígenas nacionales. Variantes lingüísticas de México con sus autodenominaciones y referencias geoestadísticas* (México: INALI, 2009) ,142.

¹⁵⁸Giomar Ordóñez Cabezas, “Pames o xi’oi” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico* (México: INAH, 2012) 93.

¹⁵⁹Giomar Ordóñez Cabezas, *Pames Pueblos indígenas del México Contemporáneo* (México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2004), 13.

¹⁶⁰Heidi Chemin Bassler, *Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro* (México: CONACULTA, 2004), 26.

¹⁶¹Dominique Chemin, “Unas consideraciones sobre los pames y su historia” en *Xi’oi Coloquio pame, Los pames de San Luis Potosí y Querétaro* (México: Centro de Investigaciones Históricas de San Luis Potosí, 1996) 30.

peyorativa para designar a una persona como despreciable o vulgar; por lo que los mismos *xi’ui* en ocasiones niegan su origen y se afirman tan sólo como “mexicanos”.

La unidad principal es la familia conformada por los padres y sus hijos solteros quienes a la fecha ya pueden contraer matrimonio civil y religioso por elección propia, puesto que antes era forzoso que los progenitores del joven solicitaran a la muchacha su anuencia para el matrimonio.¹⁶² A partir de los 6 o 7 años los padres comienzan a enseñarles a sus hijos las labores del campo y de la casa designados para cada rol: las mujeres se encargan de la preparación de los alimentos, lavar ropa, acarrear leña y aportar dinero a partir de actividades complementarias como la venta de artesanías de palma (chiquihuites, petates, muñecas, nacimientos, morrales, sombreros y aventadores), de barro (ollas, ánforas, comales, macetas o figuras antro o zoomorfas) y de tela (mantellos, servilletas, bordados o tejidos con gancho) o servicio de limpieza en hogares, mientras que los hombres se emplean para los trabajos de la milpa o como jornaleros en tierras ajena. Antes de la edad mencionada, los niños comienzan sus tareas dentro de la casa al acarrear agua y recolectar frutos y semillas.¹⁶³

Sus casas son de planta rectangular, con paredes de varas o adobe y techos de zacate o tejamanil de dos aguas, la cocina se construye con los mismos materiales, pero puede estar dentro de la casa o en un espacio separado y algunas familias aun poseen un pequeño horno de piedra para hornejar gorditas. En algunos lugares todavía se puede apreciar la utilización parcial de planta circular que fue típica hasta finales de la época prehispánica.¹⁶⁴

Cuando un integrante de la comunidad fallece, su cuerpo es vestido con sus mejores prendas y colocado en una mesa bajo la cual se pinta una cruz con cal. Lo entierran acompañado de un recipiente con agua, comida y algunas monedas. El novenario se reza las

¹⁶²Aunque en algunas comunidades pames prevalece el ritual de pedir a la novia, ya no es un proceso tan formal y solemne como antes.

¹⁶³Lilian Scheffler, *Los indígenas de México* (Méjico: Panorama, 1992) 42.

¹⁶⁴Patricio Dávila Cabrera, “Elementos arqueológicos de la cultura pame en el altiplano potosino” en *Xi’oi Coloquio pame, Los pames de San Luis Potosí y Querétaro* (Méjico: Centro de Investigaciones Históricas de San Luis Potosí, 1996) 69.

nueve noches subsecuentes y al noveno día el padrino¹⁶⁵ del difunto recoge la cruz de cal y la lleva a la sepultura junto con una nueva de madera.¹⁶⁶

En cuestión política, las comunidades son encabezadas por gobernadores elegidos por democracia e intervienen en asuntos locales como la organización de fiestas o la impartición de justicia en transgresiones menores.¹⁶⁷ La Pamería, en el estado de San Luis Potosí, cuenta con cuatro gobernadores, uno por cada núcleo: Ciudad del Maíz, Santa María Acapulco, Alaquines y La Palma, y aunque en el caso de Querétaro las comunidades no pertenecen a ninguno de estos regímenes, éstas se asocian a la de Santa María Acapulco por su cercanía.¹⁶⁸

La mayoría de los pames son ejidatarios y/o comuneros, por lo que la base de su economía es la agricultura de temporal y cultivan maíz, calabaza, chile y frijol¹⁶⁹; por lo general estos productos son en su totalidad para el consumo familiar. En los huertos se cultivan tubérculos como camote, rábanos y zanahoria, y frutas como papaya, limón, lima, naranja, mandarina, aguacate, ciruela, capulín, chirimoya, limón, zapote, tamarindo y plátano. En las zonas más tropicales incluso hay cultivos de café y caña de azúcar. Sin embargo, debido a las tierras poco propicias en las que habitan, su agricultura no llega a ser ni siquiera de subsistencia y la complementan con pesca y ganadería, sobre todo caprina, por lo que muchos hombres han emigrado para emplearse como peones, albañiles y jornaleros en los núcleos urbanos cercanos como Tamasopo y Ciudad Valles.¹⁷⁰

Los pames tienen una relación tan estrecha con la comida que han desarrollado mitos y creencias en torno a ella. Algunas personas piensan que quienes comen “pescado habrán de convertirse en peces, o las que ingieren acamayas se vuelven sirenas al morir y pierden su alma para siempre, o las que se alimentan de víbora pueden convertirse en ese animal aún en vida, además de que les salen manchas en la cara y en el cuerpo.” Otro

¹⁶⁵El compadrazgo se establece en ocasión del bautizo y/o matrimonio

¹⁶⁶Scheffler, *Los indigenas de México*, 42.

¹⁶⁷Ruth Deutsch de Lechuga, “Artesanías y fiestas de los pames” en *Xi’oi Coloquio pame, Los pames de San Luis Potosí y Querétaro* (México: Centro de Investigaciones Históricas de San Luis Potosí, 1996) 100

¹⁶⁸Chemin, *Recetario pame*, 24.

¹⁶⁹Guillermo Martínez de la Vega y Nicolás Vázquez Rosillo, “Los recursos de la región pame en el estado de San Luis Potosí” en *Xi’oi Coloquio pame, Los pames de San Luis Potosí y Querétaro* (México: Centro de Investigaciones Históricas de San Luis Potosí, 1996) 153.

¹⁷⁰Deutsch, “Artesanías y fiestas de los pames”, 99.

alimento restringido en su dieta es el corazón de las aves domésticas y de caza, pues creen que si se ingiere brincará por todo el cuerpo hasta llegar a la cabeza y volverá loca a la persona. El resto de las vísceras sí se pueden consumir fritas o guisadas, pero se debe tener mucho cuidado de tirar el corazón lejos de la casa pues podría llegar brincando y no dejar dormir a sus habitantes.¹⁷¹

Existen regímenes alimenticios muy específicos para ciertas personas, en el caso de los chamanes, durante su preparación lo único que sus mujeres les preparan son frijoles negros, gorditas, tortillas y agua, excluyendo huevos, carne y golosinas.¹⁷² Los chamanes que se dedican a aliviar los malestares o enfermedades que no pueden ser curadas por la medicina casera o alópata lo hacen a través de oraciones, limpias con yerbas, patos, huevos de gallina o guajolote y friegas de aguardiente; cuando la enfermedad persiste el chamán recurre a las ofrendas al monte y pide al enfermo que elabore un “bolín” (tamal redondo de gran tamaño) en el que deposita los malestares y lo entierra lejos del hogar.¹⁷³ También colocan cascarones de huevo en las esquinas o bardas de los solares para protegerse de los “malos espíritus”.

Los recién nacidos son alimentados con leche materna hasta los 3 o 4 años, no obstante, a partir de los 5 meses se les comienza a dar caldo de frijol, atole de maicena o elote. A las mujeres que acaban de dar a luz se les recomienda beber el “atole de los 40 días” (un atole de masa endulzado con piloncillo), tostadas y caldo de frijol, y evitar todo lo “fresco” como la carne de res, chivo o guajolote, de lo contrario se cree que la mujer se pondría amarilla, se le caería el cabello, le causaría dolor de estómago, diarrea e incluso podría provocarle la muerte.¹⁷⁴

El consumo de insectos (gusanos de palma, moscos, larvas de colmena) plantas y semillas tóxicas (chamal y mala mujer), animales silvestres (víboras, huevos de paloma,

¹⁷¹ Chemin, *Recetario pame*, 80-82.

¹⁷² El proceso que acatan los chamanes durante su conversión es el siguiente:

“Durante este tiempo el futuro chamán, provisto sobre la cabeza de un plato de cinc, al cual se pegan en su derredor espejos, se dedica a la meditación y a los sueños. Con la ayuda de los espejos da la vuelta al mundo, conoce los sitios en donde se encuentran el “trueno mayor” y el diablo, y a través de sus sueños hace pactos con ambas divinidades, ya que el chamán tiene que hacer el bien y el mal y evocar a las fuerzas benéficas y maléficas según sus necesidades”

Chemin, *Recetario pame*, 85.

¹⁷³ Ordóñez, *Pames*, 24-25.

¹⁷⁴ Chemin, *Recetario pame*, 84.

ratas del campo, tlacuache) y ciertos alimentos que no eran comunes en su dieta (bellotas de encino, vainas de mezquite, pirul, quelites, aves de monte, raíces de palmas y agaves, etc.) acrecentó o se originó a partir de las adversas condiciones económicas que dejó la Revolución.¹⁷⁵

Del monte recolectan frutos silvestres como la flor de samandoque, tunas dulces y saladas y chamal,¹⁷⁶ extraen los troncos o quiores de algunas plantas para aprovechar su jugo y, tras su putrefacción, colectar los gusanos. En este espacio también coexiste la entidad del “Trueno mayor”¹⁷⁷ y se llevan a cabo sus rituales de alabanza.

En la comunidad de Las Nuevas Flores, municipio de Jalpan de Serra, las recetas más comunes son los jacubes con garbanzo, el atole de garbanzo tostado, el café de garbanzo, las gorditas de garbanzo, el mole de epazote, el tamal y las tortillas de chamal, el pinole salado, las tunas chamacuero, el atole de venado y la calabaza con leche. Aunque los xi’ui comen carne, al ser un recurso que requiere espacio y dinero, los indígenas prefieren no incluirla con frecuencia en su dieta diaria y delegarla en preparaciones especiales y festivas o para la venta/trueque por maíz, frijol, chile, etc. Las gallinas son las que más se crían en la región para consumir sus huevos y solo en ocasiones especiales su carne.¹⁷⁸

II.1.2 Otomíes/ Hñahñu

Aunque la lengua otomí, presente dentro de la subfamilia otopame y a su vez perteneciente a la familia oto-mangue¹⁷⁹, es la lengua materna de este grupo, debido a la dispersión de las comunidades en el gran territorio que habitan se han presentado un gran número de variantes; el antropólogo Jacques Soustelle identificó 33. En el caso del estado

¹⁷⁵ Se tiene el testimonio de la señora Julia Hernández, de más de cien años de edad, de la Colonia Indígena de Alaquines que expresa: “En estos tiempos de la Revolución se terminaron hasta los nopalos. Se comía del todo que se encontraba: flores de encino, hicimos panes de las bellotas de encino, atole de vainas el mezquite, atole de pirul, comimos gusanos, moscos, rapaces, hasta las hojas de la mala mujer”

Chemin, *Recetario pame*, 43.

¹⁷⁶ Ordóñez, *Pames*, 23.

¹⁷⁷ El “Trueno Mayor” es la deidad más importante para los pames pues es la quien que controla el agua y habita en los cerros, puede manifestarse de varias maneras pero las más comunes son en forma de trueno o venado.

¹⁷⁸ Sra. Cilda, entrevista personal, 18/04/2019, Las Nuevas Flores.

¹⁷⁹ Instituto Nacional de Lenguas Indígenas, *Catálogo de las Lenguas Indígenas*, 142.

de Querétaro coexisten 4 variantes: la de San Idelfonso, la de Tolimán, la de Santiago Mexquititlán y la de Cadereyta.¹⁸⁰

La palabra otomí proviene del náhuatl *otomitl*, “el que camina con flechas”, de *otocac*, “que camina”, y *mitl* “flecha”. Según la visión mexica, estos grupos se caracterizaron por ser buenos cazadores que caminaban grandes distancias y siempre andaban cargados de flechas, de ahí que se origine su nombre. No obstante la etnia se autodenomina “*hñahñu*” que significa “los que hablan la lengua original” o “los que hablan otomí”.¹⁸¹ Dependiendo de la región o la variante lingüística la palabra “*hñahñu*” puede variar en su pronunciación.

Los indígenas otomíes se encuentran en un gran número de estados, pero se concentran en Hidalgo, México, Querétaro, Veracruz y Puebla. Existen algunas pequeñas comunidades en Michoacán, Guanajuato y Tlaxcala e incluso hay familias presentes en las zonas urbanas más importantes del país como la Ciudad de México, Tijuana, Guadalajara y Monterrey. En el caso particular de Querétaro los municipios con mayor presencia son Amealco de Bonfil, en el Bajío Queretano, y Tolimán, Cadereyta y Ezequiel Montes, en el Semidesierto.¹⁸²

Aunque algunas comunidades conservan sus cargos tradicionales como juez, regidor, topil y celador, los pueblos otomíes se encuentran políticamente regidos por la cabecera del municipio al que pertenecen bajo el mando de un gobernante mestizo. Dentro de las comunidades se identifica el centro del pueblo que se considera también el político (cabecera, delegación o subdelegación), religioso (donde se erigió el templo de mayor

¹⁸⁰Beatriz Utrilla Sarmiento & Herias Rodriguez, Carlos Guadalupe, “Los otomíes: *ñoñhño* y *ñañho*” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico* (México: INAH, 2012) 110.

¹⁸¹Guadalupe Barrientos López, *Otomíes del estado de México* (México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2004) 6.

¹⁸²En el municipio de Amealco se han identificado siete comunidades: Santiago Mexquititlán, San Ildefonso Tultepec, San Miguel Tlaxcaltepec, Chitejé de la Cruz, San Juan Dehedó, San José Ithó y San Bartolomé del Pino. En la región del Semidesierto se encuentran cinco comunidades en el municipio de Tolimán (San Miguel, San Pablo, Casa Blanca, San Antonio y Tolimán cabecera), cuatro en Cadereyta (Sombrerete, La Tinaja, Los Juárez y Boxasní), tres en Ezequiel Montes (Villa Progreso, Guanajuatito y Boxasní), una en Colón (El Paleo), y una en Peñamiller (San Miguel Palmas). Diego Prieto Hernández & Beatriz Utrilla Sarmiento(coordinadores) , *Los pueblos indios de Querétaro* (México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2006) 41.

dimensión) y el ritual (donde se llevan a cabo sus fiestas y se hallan los cargos religiosos importantes).¹⁸³

La unidad básica de su sociedad es la familia nuclear constituida por los padres y sus hijos. En varios pueblos aún permanece la costumbre de pedir el consentimiento de los padres de la muchacha para el matrimonio mediante visitas en las que se llevan presentes e incluso existen casos en los que el hombre debe permanecer un tiempo en la casa de sus futuros suegros ayudando en las tareas del hogar. Una vez que se contraen nupcias los novios viven en la casa de los padres del novio o construyen su nueva casa en el solar o el mismo barrio que habitan. En la organización comunitaria se le continúa dando un papel importante a los ancianos o mayores, quienes por lo general son los representantes de los grupos familiares y mantienen los cargos importantes en la organización religiosa. Las resoluciones tomadas de común acuerdo operan mediante el principal mecanismo de reciprocidad comunitaria: la “faena”, en la que las tareas de interés común (como la limpieza de calles, caminos y construcciones públicas) son solventadas por el conjunto de grupos domésticos de la comunidad, preferentemente por hombres casados y/o mayores de 18 años, aunque también llegan a participar mujeres cuando su marido o hijo soltero no está en la comunidad y no envía dinero para pagar su “faena” (contratar a un trabajador que lo supla), o cuando es viuda y no tiene un hijo mayor de edad.¹⁸⁴

Al ocurrir un deceso, los otomíes visten el cuerpo con su mejor ropa y pintan una cruz con cal o ceniza; en ocasiones se deposita comida, agua y monedas dentro del féretro pues creen que les ayudará en su viaje al “más allá”. Los nueve días siguientes se reza un novenario y al terminar, se levanta la cruz de cal y se deposita en la sepultura. Para los indígenas las almas de sus parientes velan por quienes permanecen en la tierra, pero si no les hacen ofrendas en vez de ayudarlos, los perjudican.¹⁸⁵

Sus casas varían de una región a otra y en su construcción usan los materiales disponibles en las diferentes zonas, las hay con paredes de barro y pencas de maguey y techo de palma; de adobe y techos de teja, cartón o asbestos, de dos aguas; de paredes de

¹⁸³ Scheffler, *Los indígenas de México*, 49.

¹⁸⁴ Utrilla, “Los otomíes: *ñoñhño y ñhañho*”, 118.

¹⁸⁵ Scheffler, *Los indígenas de México*, 48.

tablas y techos de tejamanil o de paredes de varas y techos de paja. Anexo al hogar existen otros espacios como el granero, el temazcal o la capilla familiar, esta última es un espacio físico y simbólico donde se reproducen las creencias y rituales en torno a los antepasados y protectores. En el caso específico de Querétaro, en Amealco se pueden llegar a encontrar en algunos pueblos capillas que se utilizan para recibir a las ánimas, ofrendar a los muertos, velar a los santos, recibir a los cargueros entrantes o asumir la responsabilidad de la propia capilla, empero es en la región del Semidesierto y de manera más puntual en el municipio de Tolimán donde estas construcciones permanecen vigentes como espacio para el culto a los “abuelitos de antes”, los xítá y los antepasados que reciben el nombre hñahñú de *NijÖdegasÖdi*.¹⁸⁶ Estos oratorios constituyen no solo una construcción sino un conjunto estructurado de edificaciones y objetos rituales:

Este conjunto se define por dos elementos básicos que lo componen: la capilla propiamente dicha [...] y su exterior, conformado en los oratorios queretanos por un pequeño atrio, al centro (*made*) del cual se levanta una cruz (*pont’i/jo’*), también conocida como “calvario” que suele estar montada en un nicho piramidal o abovedado, dentro del cual se ubican otras cruces y, en ocasiones, una cruz principal. [...] La capilla-oratorio integra entonces un espacio dual en el ritual doméstico de culto a los antepasados, o *ya xita*, en el que los vivos se encuentran con los muertos, y el inframundo = *nidu o nitu* [...] De esta manera, como lo platican diversos informantes, las capillas llegan a ser efectivamente la casa (*ar ngü*) de “los abuelitos del más allá”.¹⁸⁷

Estos espacios son el escenario de dos importantes eventos dentro del calendario festivo de Tolimán en el que se considera al alimento un elemento indispensable para su realización: en el Día de Muertos, los “tamales de muerto”, las ofrendas y el altar se colocan dentro de las capillas pues en este lugar los difuntos son representados con “crucitas” y “animitas” para que puedan retornar más fácilmente al plano terrenal,¹⁸⁸ y durante las fiestas de San Miguel en Tolimán el altar donde se coloca y vela la imagen de San Miguelito se monta dentro de la capilla mientras que las danzas y la repartición de alimento de la imagen se llevan a cabo en el exterior. Es probable que las capillas oratorio

¹⁸⁶“*NijÖdegasÖdi* como se les llama en San Miguel Tolimánque significa “pequeña iglesia” o “capilla” de rezos u oración”. Beatriz Utrilla Sarmiento *et al*, “Las capillas familiares u oratorios de patrilineaje otomíes y el culto de los antepasados” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico* (México: INAH, 2012) 178.

¹⁸⁷ Utrilla, “Las capillas familiares”, 179-181.

¹⁸⁸Cathia Huerta Arellano, *Cocina hñahñú y ritualidad, Recetario y documentación de la cocina tradicional de Tolimán* (México: Viterbo Editorial, 2016) 28.

también guarden una relación con las ofrendas a los *mecos*¹⁸⁹ que los hñahñu de Tolimán ofrecen dentro de la cueva de la Piedra pintada ubicada al norte de la comunidad de Bomintzá pues en ambos espacios se agradece y venera a los antepasados y se considera al alimento como la dádiva que estos seres exigen a cambio de la protección de las familias.¹⁹⁰

La agricultura sigue siendo la actividad más importante de las comunidades, aunque en ocasiones ya no sea la fuente primordial de recursos y se destine para el consumo familiar. Las cosechas principales son maíz, frijol, chile, jitomate y calabaza que se dan en la milpa, y en algunas comunidades también siembran productos comerciales como trigo, cebada, cacahuate, café, jitomate, garbanzo,¹⁹¹ zapote amarillo (Tolimán es un gran productor) y cítricos. Debido a las características del terreno el cultivo de maguey es comú, de él cual se extraen varios subproductos como aguamiel, pulque, ixtle, hojas para mixiotes, etcétera.

Las familias complementan la siembra y venta de hortalizas con la crianza de ganado menor (cerdos, cabras y borregos) y la venta de productos artesanales. En el caso de Querétaro las artesanas del municipio de Amealco se dedican a la ropa y telas bordadas, alfarería y a la confección de muñecas con vestimenta tradicional, y entre las comunidades del Semidesierto al tejido de palma.

Derivado de su asentamiento en dos distintas regiones del estado, la alimentación de los hñahñu del Bajío Queretano varía en contraste con aquellos del Semidesierto, aunque sí comparten elementos comunes: la obtención de sus alimentos a partir del cultivo de las milpas, los huertos familiares o la recolección, la base de su dieta en torno al maíz, la calabaza y el chile con la frecuente inclusión de carne de aves de corral para la cotidianidad y de vacas, bueyes, cabras u ovejas para eventos o festejos especiales, y la vida ritual ligada a su alimentación que se refleja en la preparación de bebidas o platillos poseedores de una gran carga simbólica. Empero, estas características dan una visión

¹⁸⁹ Los mecos son, para los hñahñus de Tolimán, criaturas que cuidan los cerros. Si alguna persona no respeta o daña su territorio los mecos le provocan alguna enfermedad.

¹⁹⁰ Huerta, *Cocina ñhahñu y ritualidad*, 120-121.

¹⁹¹ Ricardo Muñoz Zurita, *Diccionario encyclopédico de la gastronomía mexicana* (México: Larousse, 2014) 435.

general de la alimentación otomí, es en sus diferencias regionales donde se genera la riqueza gastronómica de este grupo.

Los hñahñu de Amealco son grandes conocedores de los hongos, setas y quelites que brotan con las lluvias por lo que en temporada recolectan hongo azul, hongo colorado u oreja de puerco, hongo de pericón, hongo de bola, hongo de pan, hongo Juan Diego, hongo macho, hongo Santiago, hongo viejo y hongo yemita que preparan salteados con chile, jitomate y cebolla, en caldo blanco (con cebolla y ajo), en chile negro, en mole, en tinga, en tortitas y en “pancita de setas” en la que se suple la carne por las setas recolectadas¹⁹²; los quelites los destinan para consumo familiar o para venta en los tianguis locales como malvas, quelite cenizo y verdolagas que preparan en caldos, salteados con aceite, cebolla y ajo, con frijoles o carne de puerco o en tamales sin masa.

Aunque en Amealco el grano más importante es el maíz, la cebada también se aprovecha como suplente o complemento de este grano por lo que saben preparar atole, pinole, tamales y agua de cebada. Los animales de caza también son frecuentes en su alimentación, la carne de tlacuache, coyote, liebre, conejo o ardilla, después de retirarles o quemarles el pelaje y dejarla en agua con cal para quitarle el mal olor, se guisa en variedades de salsas, se cuece en caldos, se asa o se dejan al sol para deshidratarla y consumirla en tiempos de carencia. La pesca no es una práctica extendida pues los cuerpos de agua en la región no son muy grandes, pero por temporadas se pueden recolectar peces, acociles, ranas o ajolotes que preparan en caldos. Sus fiestas más importantes tienen que ver con la fertilidad de la tierra y las semillas que se presentan el 2 de febrero día de la Virgen de la Candelaria cuando se bendicen las semillas, el 3 de mayo día de la Santa Cruz cuando se pide por las lluvias, el 15 de mayo día de San Isidro Labrador cuando se inician las siembras, las primeras lluvias en agosto cuando se bendicen las milpas y el 15 de agosto día de la Virgen de la Asunción cuando se festejan los primeros frutos, aparte de las fiestas patronales particulares de cada pueblo en las que se elaboran bebidas especiales como el senditho¹⁹³ y platillos como el pan de carguero.¹⁹⁴

¹⁹² Marta Pascual, entrevista personal, 7/09/2019, San Ildefonso Tultepec.

¹⁹³ La palabra senditho proviene de los vocablos hñahñu “sei”, pulque y “dethä”, maíz, por lo que significa “pulque de maíz”. Esta bebida prehispánica a base de maíz germinado y chile guajillo es preparada por las

En pueblos como Santiago Mexquititlán y San Ildefonso Tultepec existen creencias particulares alrededor de las milpas y la cosecha de maíz, donde los agricultores efectúan la primera siembra en días de luna nueva, colocan laurel bendito para “cortar las nubes” y propiciar las lluvias o una imagen de un santo que cuide la parcela, rezan algún padre nuestro, el credo o alguna frase como “En nombre sea de Dios” o “Que Dios nos socorra” para asegurar una buena cosecha. La selección de semillas únicamente puede realizarla un adulto y, durante la siembra, los niños no pueden jugar con bolitas de tierra porque el elote se convertirá en huitlacoche¹⁹⁵.

En el caso de los otomíes del Semidesierto éstos han aprovechado las condiciones del medio árido para sembrar o recolectar alimentos como el garbanzo, el mezquite, el chile bandeño (guajillo), las tunas y algunos insectos como las tantarrias. Sus guisos por lo general incluyen nopales o xoconostles que se guisan en salsas elaboradas con tomate o jitomate, chile bandeño y algún otro elemento como quelites, vegetales, granos y, en menor medida, carne. Otra preparación muy común en la región son las “tortitas” en las que se monta huevo, se le agrega una molienda de arroz, elote, cilantro, tantarrias, pan o garbanzo, se fríen en aceite y se sirven en un caldillo con jitomate. El pulque es también un elemento presente en su dieta que se aprovecha como bebida, en la elaboración del pan de pulque de Tolimán o para preparar algunas versiones de charapes que se ofrecen en festividades o eventos importantes. Las tostadas de maíz azul martajado, las tostadas de nata y el atole de masa son consumidos por las mujeres que recién han dado a luz pues tienen la creencia que estos alimentos “limpian” el estómago cada vez que se consumen.

Por otro lado, las cocineras de Tolimán creen que cuando a alguien le falta sazón en su comida, es porque en el transcurso de su vida la persona golpeó o arrojó algún objeto a un zopilote y que si uno molesta a estos animales nunca podrá cocinar alimentos de buen

mujeres y es indispensable para la mayoría de los festejos hñahñu como el Corpus Christi, la fiesta de Santiago Apóstol, el 12 de Diciembre y la “*dängó ya zu’we*” o fiesta de los animales.

¹⁹⁴ El pan de carguero se elabora con harina de trigo y pulque, y se regala a la comunidad de Santiago Tlaxcaltepec por los mayordomos el día de cambio de mayordomías y el 24 de diciembre.

Oscar Crescencio y Perla Colín, entrevista personal, 24/02/2019, San Miguel Tlaxcaltepec.

¹⁹⁵Jorge Alberto Martínez Puente y Álvaro Jesús Chávez Hernández (coordinadores), *Ciclos sociales y culturales del maíz en Sal Ildefonso Tultepec, Amealco, Querétaro* (México: Fondo Editorial de Querétaro, 2015) 45.

sabor.¹⁹⁶ En ciertas comunidades indígenas de Cadereyta se considera que consumir las semillas de la “calabacilla hedionda” provoca que no rinda el dinero ni el trabajo e incluso puede dar mala suerte con solo levantarlas del suelo.¹⁹⁷

Otra superstición tiene que ver con el conejo de cerro. Los otomíes le atribuyen varias propiedades: la lengua cocida se utiliza para evitar periodos prolongados de sed, los sesos para evitar la comezón de las encías cuando inician a brotar los dientes, y las orejas, cuando son torteadas por las niñas, aseguran una confección de tortillas suaves y bien hechas.¹⁹⁸ También los otomíes de San Sebastián Bernal y Villa Progreso gustan de ofrecer flores a sus vírgenes y santos aunque como en el entorno semidesértico en el que habitan no crecen de manera frecuente, han optado por suplirlas con tortillas de colores que juegan el mismo papel y que tienen con colorantes alimenticios. A lo largo del año y en especial, durante la segunda quincena de abril, en el marco de las celebraciones de la Santa Cruz los otomíes del Semidesierto organizan peregrinaciones al territorio sagrado demarcado por la Peña de Bernal y los cerros del Zamorano y el Frontón con la intención de pedir por un buen temporal y protección divina, venerar a sus antepasados y exaltar la identidad y continuidad de su comunidad.¹⁹⁹

II.2 Fiestas y rituales

Las fiestas en Querétaro son la exposición cultural más grande y significativa de las comunidades que habitan el territorio, pues en ellas se ejecutan y presentan sus elementos identitarios en una fecha específica del calendario. José Ignacio Homobono también atribuye a la fiesta la cualidad de construir y reforzar la cultura de un pueblo:

La fiesta, en concreto, presupone una unidad social diferenciada, a la vez que contribuye a crearla y reproducirla, puesto que a través de la fiesta aquélla se reafirma como grupo o comunidad. Los actos festivos, y en particular los religiosos y/o cívicos, proporcionan la ocasión ritual para la reproducción de identidades colectivas. En cualquier caso, la participación en manifestaciones festivas expresa

¹⁹⁶Huerta, *Cocina ñhahñu y ritualidad*, 97.

¹⁹⁷ Escobar, *Chical*, 105.

¹⁹⁸ Escobar, *Chical*, 132.

¹⁹⁹Prieto, *Los pueblos indios de Querétaro*, 102.

más bien la adhesión a una identidad colectiva que al propio significado específico del acto: religioso, cívico o lúdico.²⁰⁰

Pedro Gómez García identifica seis componentes, no siempre todos presentes, que conforman la fiesta: el exorno (espacio que ambienta la celebración), los mitos (relatos, creencias, leyendas y disco referentes al origen, virtudes y significados de la fiesta), los ritos, las diversiones (atracciones variadas como la música, el baile, los fuegos artificiales, el devaneo, etc.), los juegos y competencias y la comida festiva.²⁰¹ Respecto a ésta última existen variados ejemplo a lo largo del estado a modo de guisos, postres o bebidas que sólo se elaboran durante estos eventos, ya que están sujetos a la temporalidad de los ingredientes, poseen un significado o valor específico en la ejecución de la fiesta o tan solo se acostumbran en la fecha del festejo pues si se elaboran en otra ocasión puede variar el sabor.²⁰² El mismo autor define a los “ritos” como:

Ceremonias, liturgias, procesiones y romerías, promesas y mandas, [que] tienden, en unos casos, a coincidir con acciones que llamaríamos reales y que apenas distinguen lo sagrado y lo profano (una excursión, comer verdaderos alimentos, beber de una fuente, mecerse, bailar, copular, correr la pólvora, fabricar un símbolo); a veces, estos ritos se tienen por poco ortodoxos desde el punto de vista institucional. En el caso contrario, el rito se ciñe a un ceremonial, civil o eclesiástico, separado de las actividades “profanas”, que se atiene a un protocolo oficial y utiliza símbolos sagrados, administrados exclusivamente por personas consagradas o autorizadas.²⁰³

A pesar de que los ritos son un elemento presente en las fiestas, no siempre deben estar inscritos dentro éstas, pues algunos se realizan de manera ajena o en ocasiones extraordinarias, por ejemplo, las peregrinaciones otomíes a los cerros sagrados incrementan durante los festejos a la Santa Cruz, pero se llevan a cabo todo el año y cuando se presenta una sequía o hay escasez de agua se organizan visitas especiales para pedir por las lluvias. Es por ello que se presentan las fiestas más importantes del estado, su significado, organización y ejecución, con un énfasis en los alimentos que se ofrecen durante estos

²⁰⁰ José Ignacio Homobono Martínez, “Fiesta, Tradición e Identidad Local.” En *Cuadernos De Etnología y Etnografía De Navarra* (Pamplona: Gobierno de Navarra, 1990), 46.

²⁰¹ Pedro Gómez García, “Hipótesis sobre la estructura y función de las fiestas” en *La fiesta, la ceremonia y el rito* (Granada: Universidad de Granada, 1987) 52-53.

²⁰² En el caso del caldo de buey los habitantes de El Pueblito aseguran que cuando se prepara fuera de la época de las Fiestas de la Virgen el sabor es distinto. El mejor según su criterio es aquel que se reparte al día siguiente de “El paseo de el buey”.

²⁰³ Pedro Gómez García, “Hipótesis sobre la estructura y función de las fiestas” en *La fiesta, la ceremonia y el rito* (Granada: Universidad de Granada, 1987) 53.

eventos, pero también los rituales que involucran ofrendas, penitencias o regímenes alimenticios específicos pues ambos son la muestra de la alteración de las cocinas regionales cotidianas.

II.2.1 Fiestas celebradas en todo el estado

Aunque la regionalización del estado aquí propuesta marca su división en tres zonas, existen festejos que se llevan a cabo en todo Querétaro con pequeñas variaciones o adiciones en algunos pueblos, por lo que no se tratan de eventos únicos sino festejos populares en los que su planeación, ejecución y significado de la fiesta puede variar en el contexto urbano y rural, por lo tanto los eventos presentados a continuación se celebran de manera similar en todos los municipios con diferenciaciones de las poblaciones mestizas, hñahñu y pame.

Por orden en el calendario, la primera fiesta es “La Epifanía de los Reyes Magos”, el 6 de enero, que enaltece los misterios de la encarnación, la venida y la manifestación de Cristo al mundo y los episodios vividos por los tres reyes en su camino hacia Belén. La epifanía está ligada con el intercambio de regalos y la rosca de reyes: un pan leudado cubierto de ate, higos, cerezas, acitrón y costras de azúcar. En un principio no se le introducía un muñeco de plástico o porcelana a la rosca, sino que se utilizaba un haba o un confite, e incluso en algunas zonas rurales del país se escondían también un anillo, que auguraba matrimonio próximo, y un dedal, que vaticinaba un año de soltería.²⁰⁴ En Querétaro la tradición sigue vigente y cada 6 de enero las panaderías de todo el estado ofrecen rosas para atender la demanda pública.

Para el 2 de febrero todos los “padrinos” (personas que encontraron los muñecos dentro de la rosca) deben vestir la figura del Niño Dios de la casa en la que se celebró la Epifanía y llevar una dotación de tamales para los invitados y el anfitrión, esta fiesta se llama “La Candelaria”. Querétaro cuenta con recetas locales de tamales que se frecuentaban en este día como los “tamales canarios” y las “chanclas de queso” aunque en la actualidad la mayoría que se preparan o venden son los “verdes”, “rojos”, “de rajitas” o “de dulce”. En las misas que se llevan a cabo a lo largo del día las familias llevan su figura del “Niño

²⁰⁴ Sebastián Verti, *Tradiciones mexicanas* (Méjico: Diana, 1993) 24-25.

Dios” (que colocaron en el Nacimiento durante diciembre y enero) dentro de una canasta de mimbre y cubierto con alguna tela. En Pinal de Amoles la gente carga dentro de la misma canasta botellas de licor, dulces, galletas y mancuernas de piloncillo.²⁰⁵

Entre los meses de marzo y abril se festeja la Cuaresma que es el periodo de 40 días comprendido entre el Miércoles de Ceniza y el Jueves Santo que retoma varios sucesos de la religión cristiana en la que este número está presente (40 días de diluvio, 40 años del pueblo de Dios en el desierto, 40 días de Elías y Moisés en la montaña, 40 días de Jesús en el desierto antes de comenzar su ministerio, 400 años de opresión del pueblo de Dios por los egipcios) y que busca persuadir a los creyentes a vivir un periodo de reflexión, conversión espiritual, oración y penitencia. Respecto a la alimentación, las restricciones más importantes de este tiempo son la prohibición en el consumo de carne (a excepción del pescado) o productos animales (huevos, lácteos y miel están permitidos) y el ayuno durante el Miércoles de Ceniza y todos los viernes de Cuaresma; estas reglas se aplican también al Viernes Santo durante Semana Santa. Hasta mediados del siglo XX tampoco se permitían los postres o las frutas durante la vigilia de 40 días.

La comida urbana que nació a partir de estas normas alimenticias obtuvo una esencia propia por el uso constante de verduras, pescado y salsas: los nopales reynos, el budín y la sopa de cuitlacoche, el chile queretano, los chayotes al horno, la ensalada de cuaresma, la sopa de camote, etcétera.

Por su parte los hñahñu del Semidesierto festejan la Semana Santa con eventos distintos en los que se congrega la mayor parte de sus comunidades. En la delegación de San Antonio Tolimán durante la Cuaresma y Semana Santa se preparan escenificaciones de los pasajes vividos por Cristo y eventos religiosos como rezos o procesiones. A lo largo de la cuaresma se organizan “mesas”, que son comidas llevadas a cabo en las festividades de la comunidad y son ofrecidas a toda la población, no sólo para que coman en el momento, sino también para que junten y se lleven alimento a casa. Las mesas se llevan a cabo cada viernes desde el primero hasta el último de la Cuaresma.

²⁰⁵Escobar, *Chical*, 208.

Al término de las procesiones y durante estas convivencias, se convida una bebida especial llamada “amargura”, elaborada con varias flores, piloncillo y frutas del Semidesierto. Este brebaje representa la hiel y el vinagre que le dieron de beber a Jesús y durante su repartición se vierte un poco en un jarro para que alguna persona, elegida al azar, vaya a tirarlo por el camino, como símbolo del dolor por el que Cristo pasó en su travesía antes de la crucifixión. La ceremonia de repartición comienza al llegar a la casa del mayor,²⁰⁶ donde una rezandera se para frente a la olla de la Amargura (que debe ser nueva y estar tapada con masa), lleva a cabo oraciones a los cuatro puntos cardinales, sahúma la olla y pide a las autoridades e invitados que se arrodillen frente a la bebida. Después se acerca junto con el mayor a la olla, la destapan y se reparte, comenzando con el capitán y luego el centurión, mientras se canta la alabanza de “Pues concebida” y los músicos comienzan a tocar hasta que la bebida se haya terminado.²⁰⁷ Esta relación establecida de la “amargura “con la penitencia vivida por Jesucristo puede que sea una versión indígena para comulgar o una interpretación de la “Última Cena”, pues en ambos eventos se interpreta al alimento como una parte de Dios que se reparte entre los actores más importantes de las fiestas.

De regreso al contexto urbano, para el viernes de Dolores (viernes anterior al Domingo de Ramos) se acostumbraba en las ciudades y principales pueblos del estado a colocar un altar a la virgen homónima para recordar los sufrimientos de la Virgen María a propósito de la Pasión de Jesucristo. En ese día también se conmemora “el ofrecimiento del agua fresca de la samaritana”, basado en el Evangelio en el que Juan narra cómo una ciudadana de Samaria le da agua del pozo de Jacob a Jesús. Estos episodios se conjugan en la tradición de regalar aguas frescas a los transeúntes que visiten los altares de Dolores y pregunten “¿Aquí ya lloró la Virgen?”, si la respuesta es afirmativa la familia obsequia un vaso de agua de limón con chía que representan las lágrimas o de betabel que representan la sangre y el luto. Esta costumbre se mantuvo en la ciudad hasta mediados del siglo XX y hoy está prácticamente extinta. Según Luis Vega y Monroy el altar a la Virgen se conformaba de la siguiente manera:

Servía para ese fin la mesa de mayores dimensiones que había en la casa, se vestía con “peñas” de papel y con grandes y redondas nubes pintadas de cartón. En la parte

²⁰⁶ El mayor es el encargado de organizar los eventos de Semana Santa y es designado por el pueblo.

²⁰⁷ Huerta, *Cocina ñhahñu y ritualidad*, 64-66.

central se colocaba una escultura o una imagen de la Virgen Santísima de los Dolores con el rostro vuelto hacia un crucifijo. El altar se adornaba con grandes macetones de helechos y geranios y se iluminaba con farolitos de colores, por donde los querubines de cromo asomaban entre sus dos alas la carita risueña y regordeta.²⁰⁸

La tradición que aún permanece en la capital del estado es la de los “rellenos”, conformados por un pan nombrado mollete que es relleno de dulce de chilacayote, capeado y espolvoreado con ajonjolí, y que se expende cada año en los principales puntos del centro histórico de la ciudad durante los días santos (dentro de las iglesias, en Plaza Fundadores y sobre Madero frente al templo de Santa Clara) en los que también se venden golosinas como charamuscas, dulce de chilacayote y “pastelitos de Jueves Santo”, que son pasteles de hojaldre que se llenan de arroz con leche, chilacayote o crema pastelera y que se solían ofrecer a los peregrinos tras la visita de las 7 casas. Hasta inicios del siglo pasado esta golosina se horneaba al momento sobre brasas encendidas dentro de cántaros rojos de barro adornados con guirnaldas tejidas de alfalfa con claveles.²⁰⁹

En la comunidad rural de Santa María Begóna cada Viernes Santo se preparaba un dulce llamado “maganza” con biznaga, chilacayote y calabaza que se ofrendaba a la Virgen del pueblo. Las actividades iniciaban el miércoles Santo cuando las familias partían a los cerros de Matanzas, Santa María de los Baños y los del ejido San José en busca de las mejores biznagas, que cortaban para transportarlas a sus respectivos hogares y preparar el platillo. El día siguiente, Jueves Santo, se les retiraban las espinas y las partes podridas o golpeadas, se pelaban y descorazonaban para dejar los mejores pedazos que se dejaban remojando en agua con cal durante toda la noche. Ese mismo día, por la tarde, se preparaba un poco de dulce que se llevaba como ofrenda a la iglesia y se colocaba sobre una cama de ramas de sauz, cerca del altar, donde también acostaban las cruces del templo precedidas por la imagen del Divino Rostro. El día de la “maganza” era el Viernes Santo; las mujeres desde muy temprano comenzaban a hervir la calabaza, el chilacayote y la biznaga en un jarabe de azúcar para que estuviera listo alrededor de las dos de la tarde, luego el dulce era llevado a la iglesia donde se repartía a la comunidad y en especial a los niños tras la representación del viacrucis en el atrio del templo. Según Agustín Escobar Ledesma el

²⁰⁸ Luis Vega Monroy, *Viñetas queretanas* (Méjico: Ediciones Del Gobierno Del estado De Querétaro, 1973) 42.

²⁰⁹ Vega, *Viñetas queretanas*, 44.

nombre de “maganza” se relaciona con el hecho de guardar duelo por la muerte del Nazareno el Viernes Santo, pues la palabra es sinónimo de holganza, descanso, ociosidad, pereza, placer y regocijo.²¹⁰

Para el Sábado de Gloria en la ciudad de Querétaro se instalan en el Jardín Guerrero vendedores de “judas” que ofrecen muñecos de diablos o figuras basadas en la cultura popular hechos de cartón para ser quemados. En la misa nocturna “se abre la gloria”²¹¹ y las imágenes que habían sido tapadas con mantos morados se descubren. Para ese día las pulquerías de la ciudad decoraban sus entradas con ramas de fresno para celebrar el final de la abstinencia y se podían consumir de nuevo fruta y postres.²¹²

60 días después del domingo de resurrección se celebra la “Solemnidad del Cuerpo y la Sangre de Cristo” o “Corpus Christi”, con el fin de conmemorar la Eucaristía. En Querétaro existe una receta que preparaban las familias mestizas para la ocasión: la ensalada de Corpus, elaborada con manzana, calabaza, pera, durazno, aguacate, elote, cebolla, capulines, vinagre y aceite. En la Sierra Gorda, en la época misional de fray Junípero Serra, se organizaban procesiones con mulas ataviadas con frutas y verduras que daban la vuelta a la plaza principal de los pueblos serranos y regresaban a la capilla abierta donde se colocaba la imagen de “el Santísimo”. A lo largo del día también se repartían dulces y postres como las aleluyas de almendra y se preparaban guisos como el asado de Corpus.²¹³

En diciembre los días más importantes son la Nochebuena y la Navidad, al final de la primera se organiza una cena en la que es usual que las familias queretanas preparen pasta, puré de papa o de manzana, pierna o lomo adobado, pavo relleno, ensalada de Nochebuena, buñuelos, romeritos y bacalao, platillos comunes en todas las mesas del país, aunque también existieron recetas urbanas que se dejaron de preparar: el pan decembrino (panqué de naranja), el ponche navideño, la ensalada de Nochebuena queretana, los fritos de Navidad, el fiambre navideño, los rollos de fruta, la sopa de diciembre, el guajolote del

²¹⁰ Escobar, *Chical*, 44-45.

²¹¹ En algunos pueblos del centro del país la misa del Sábado Santo se hace a oscuras y al final del culto se “abre la gloria” y se ilumina el templo.

²¹² Vega, *Viñetas queretanas*, 45.

²¹³ José Luis Curiel Monteagudo, *La cocina en la ruta de las misiones de Fray Junípero Serra* (México: Editorial Porrúa, 2017) 38.

nacimiento y los tamales de navidad; éstos últimos se elaboran una sola vez al año pues se confeccionan con lo que sobra del relleno del pavo y su caldo y se sirven como guarnición del plato principal.²¹⁴

II.2.2 Fiestas y ritos en el Bajío queretano

A finales de febrero y principios de marzo se llevan a cabo las fiestas de la Virgen de El Pueblito en el pueblo homónimo. Aunque no existe un registro exacto de cuándo y cómo comenzaron los festejos, el investigador Escobar Ledesma teoriza que la tradición inició el 5 de febrero de 1726 cuando la imagen de la Inmaculada Concepción de María se trasladó a una nueva ermita del santuario. Esta figura fue esculpida en 1632 por un fraile francisano y originalmente se encontraba en un adoratorio piramidal conocido como Cerrito Pelón, por lo que ya guardaba un gran sentido ritual y religioso desde el siglo XVII.

En la actualidad las fiestas se llevan a cabo 8 días antes del Miércoles de Ceniza y tienen una duración de 9 días. La organización y el desarrollo corre a cargo de diversas corporaciones locales: la de Mayordomos y Tenanches, la de Inditas, la de la Primera Danza, la de la Segunda Danza, la del Gran Turco y Gran Capitán. A lo largo de la celebración se llevan a cabo eventos que involucran alimentos y platillos rituales entre los que destacan:

- El Paseo del Buey

Las cuadrillas de mayordomos y sus ayudantes presentan dos grandes toros a la entrada del santuario. El primero llega a las 8 a.m. cubierto de diversos elementos como tequila, pan de pezuña, chorizo, cebolla, lechuga, zanahoria, flores de papel, ajos, tortillas de sello, collares de maíz²¹⁵ (la mayoría de estos productos son parte del caldo que se ofrecerá al día siguiente) y dos cuerdas largas unidas a sus cuernos. El segundo llega 30 minutos después portando lo mismo y además ollas de barro y chile verde.

El paseo inicia tras la bendición del padre a los animales y el estallido del primer cohete tras el cual los toros comienzan a caminar por todo el pueblo mientras la banda

²¹⁴ Alejandra Villanueva, entrevista personal, 12/12/2018, Querétaro.

²¹⁵ Junko Kihara, “Comida festiva en las festividades de La Virgen de El Pueblito en El Pueblito, Querétaro” (tesis doctoral, Universidad Autónoma de Querétaro, 2014) 47.

toca música a su paso. Durante el recorrido el cohetero alerta a la población, el paso del buey con más cohetes.

Al término del paseo los bueyes son subidos a los camiones que los llevarán al rastro (junto con otros dos que completarán la cantidad de carne necesaria para la producción del caldo), no sin que antes los mayordomos regalen los productos que el animal portó durante su andar. Esa misma tarde las familias encargadas de la comida reciben la carne para comenzar la preparación del caldo.

El origen de este paseo nació de la intención de los organizadores por exponer los animales ante el pueblo y demostrar que eran de buena calidad y no robados. Aunque también se relaciona intrínsecamente con la fertilidad de la tierra y las buenas cosechas, pues el buey, adornado con coles, cebollas, zanahorias, cilantro, chile y mazorcas, simboliza las dádivas que otorga la Virgen a sus hijos (los feligreses) y ellos en agradecimiento la festejan con frutas de azúcar, mezcal, caldo, pan y tortillas de sello.

- La colación

La colación consta de caras de ángel elaboradas con azúcar que se colocan en una palangana y son llevadas por las tenanches y las esposas de los mayordomos a bendecir al santuario para posteriormente pasearlas por las principales calles de El Pueblito el segundo día del novenario de febrero con el fin de anunciar a los habitantes que al día siguiente se llevará a cabo el desfile de parandas.

- Las Parandas²¹⁶

Las Parandas son tablas hecha de triplay con forma hexagonal-romboide donde se colocan figuras de azúcar como fruta, pan, enchiladas, tamales, botas, sombreros, angelitos y que se forran de tres colores: rosa para las tenanches pues simboliza la feminidad, azul para los mayordomos que representa la masculinidad y morado para el santuario que significa la penitencia cristiana. En ella se cuelga la pastilla de la “remuda” (cambio) y son

²¹⁶ “El doctor Ireneo Rojas, sostiene que parande o parandi es una palabra de origen purépecha, que designa a un objeto que se lleva en la cabeza en el cual se transportan ofrendas a las personas más representativas de la comunidad.” Kihara, “Comida festiva”, 46.

paseados en una procesión por el pueblo en el tercer día del novenario que finaliza en la casa de la primera tenanche, donde se reparte el caldo.

- El día del caldo

En el tercer día, tras la procesión de Las Parandas, a las dos de la tarde frente a la casa de la primera Tenanche entrante, se ofrece a los asistentes el caldo de buey, presentes las autoridades eclesiásticas y civiles. La calle se cierra para evitar el tránsito de coches y se cubre con lonas. Al centro se instala una mesa para invitados y alrededor de ella se ponen otras doce para Mayordomos y doce para Tenanches.

El evento comienza con la bendición de los Padres del Santuario de la Virgen y continua con la repartición que se efectúa desde cada mesa a donde las personas acuden con cubetas o recipientes grandes para recibir el caldo y el “Pan de pezuña”.²¹⁷ Quienes tienen el privilegio de sentarse son invitados especiales a quienes se les sirve directamente y beben refresco o tequila. El mismo día, en la tarde, se lleva a cabo la repartición del caldo por parte de la primera Tenanche saliente. Aunque el proceso es el mismo, por lo general a esta segunda repartición acuden menos personas.²¹⁸

- La remuda

El mismo día en el que se efectúa la repartición del caldo, por la noche, se lleva a cabo la remuda (que es el cambio de mayordomía), el conteo de la pastilla y la entrega de Parandas. Antes de que se entreguen las Parandas se debe hacer un conteo donde se registren y evalúen cada una de las figuras de azúcar que contienen, esta actividad se lleva a cabo con las autoridades eclesiásticas y civiles como testigos de honor y el Secretario del Ayuntamiento como juez. Al terminar el conteo se elabora el acta donde se asienta el número de pastillas entregadas y es firmada por el Cura, el Padre Guardián, el Presidente Municipal y los mayordomos y las tenanches salientes y entrantes. En el desarrollo se ofrece refresco y botana como papas fritas, chicharrones de harina, aceitunas, cuadros de jamón, queso, etc. y se vuelve a ofrecer caldo a todos los asistentes a la ceremonia.

²¹⁷ El pan de pezuña es un pan de agua que se moldea en forma de la pezuña de un buey.

²¹⁸ Laura Sánchez (mayordoma saliente del 2019), entrevista personal, 26/02/2019 (Día del caldo), El Pueblito.

- El Tratol y el cambio de Mayordomía

Antes al cambio de Mayordomía se le conocía como “Fiesta del Tercer Viernes”, pero el nombre se dejó de usar pues en la actualidad se lleva a cabo el tercer sábado y domingo de Cuaresma. En esa fecha, los Mayordomos y Tenanches salientes entregan el Tratol (presente) a los entrantes, que consta de chiquihuites de carrizo con rosca de pan de agua, fruta de temporada, palanganas de pan, pastillas de azúcar, un sombrero ritual (hecho con una pasta de azúcar glass, naranja agria y clara de huevo) y un rebozo o paliacate. Cada uno de los ingredientes tiene un significado específico: el azúcar representa lo dulce que será el servicio, el jugo de naranja agria lo amargo de las críticas y los inconvenientes económicos que deben soportarse y la clara de huevo la consistencia que debe alcanzarse para servir.²¹⁹

El platón de pastillas de azúcar solía confeccionarse de manera personal dependiendo del sexo: para los mayordomos se elaboraban frutas que de manera simbólica servían para endulzar y apartar las amarguras que significaba conseguir los recursos económicos, y para las tenanches tazas de chocolate y pan que representaban la atención y el servicio de su cálida labor.²²⁰

Aunque bajo otro contexto, también recibían el nombre de “Tratol” los presentes que se les llevaba a los padres de la novia cuando el novio acudía a casa de sus suegros para pedir la mano de su hija. Por lo general consistían de cigarros, pan (el favorito era el de atole), refrescos, piloncillo para el atole y canastas que se llevaban por las calles para anunciarle al pueblo que se celebraría una boda. Al igual que en las fiestas dedicadas a la Virgen de El Pueblito, días antes del casamiento, el novio y sus familiares debían pasear el buey con el que se elaboraría el caldo del festejo con tal de demostrar que era de buena calidad y no robado, aparte de que le colgaban las verduras con el que se prepararía y el pan y las botellas de tequila que se ofrecerían a los asistentes de la boda. En la actualidad este rito ya no se lleva a cabo y el pedimento de la novia sólo consiste en la visita a sus padres.²²¹

En la capital del estado, el domingo siguiente al 3 de mayo, se realizaba la “Fiesta de los rellenos” en el barrio de El Cerrito, en el que las panaderías del barrio vendían

²¹⁹Kihara, “Comida festiva”, 56.

²²⁰ Kihara, “Comida festiva”, 57.

²²¹ Kihara, “Comida festiva”, 42.

“molletes” que eran una especie de bizcocho redondo y liso que las amas de casa compraban para preparar los “rellenos” y se instalaban sobre las calles con sus anafres decorados con papel de china que ofrecían dicha golosina y charape de cebada para acompañarla. En esta fecha también se formaban peregrinaciones a la capilla barrial de la Santa Cruz.²²²

El 25 de julio, en Santiago Mexquititlán, los hñahñu festejan el *Dängó ya zu' we* o “fiesta de los animales”, puesto que también es la fiesta patronal del pueblo. Para ella se instalan varias ermitas alrededor del templo mayor, cada una con una imagen sagrada, que se decoran con flores, ceras, frutas y panes redondos que se decoran con listones multicolores. Sobre el marco de estas edificaciones los cargueros cuelgan animales atrapados: conejos, tortugas, culebras, tlacuaches, ardillas, camaleones, pájaros, peces, etc., algunos incluso los amarran con hilos a las jaulas con tal de que no huyan. Durante la comida se ofrece pulque, cerveza, refresco y *sendithä*.²²³

Las fiestas más importantes para la ciudad de Querétaro son del 12 al 15 de septiembre en honor a la Santa Cruz, este evento que reúne a cientos de concheros que bailan para demostrar su fe y veneración al símbolo divino es una mezcla de elementos mestizos e indígenas. El festejo inicia el 12 con “La Velación”, ritual nocturno en el que se ejecutan danzas, ceremonias, cantos, ofrendas y rezos durante toda la noche. El 13 se decora el atrio con el chimal²²⁴ e inicia el desfile de las cuadrillas que terminará hasta el 15. Los concheros bailan desde la calzada de Los Arcos (a la altura de San Francisquito) hasta el cerro del Sangremal, hoy el Templo y Ex convento de la Cruz. Durante estos días se expenden en las calles cercanas al templo, antojitos como pambazos, gorditas, tacos, elotes, buñuelos, tamales y enchiladas queretanas. Hasta inicios del siglo XX²²⁵ también se expendía “charape de cebada” que provocaba una fuerte embriaguez y, a pesar de que algunos danzantes continúan consumiendo bebidas alcohólicas, el charape ya no se prepara.

²²² Vega, *Viñetas queretanas*, 59.

²²³ Escobar, *Chical*, 86.

²²⁴ El chimal es una estructura de carrizo y hojas de sotol en la que se colocan frutas, flores y alimentos recurrentes en pueblos otomí-chichimecas del Semidesierto queretano, el Valle del Mezquital en Hidalgo y el este de Guanajuato.

²²⁵ Vega, *Viñetas queretanas*, 110.

A finales de octubre en la ciudad de Querétaro las familias queretanas comienzan sus preparativos para el Día de Muertos con el fin de tener el altar listo en la noche del 31 y poder así recibir a sus difuntos niños en las primeras horas del primero de noviembre y a los adultos el día dos. Los elementos utilizados en las ofrendas urbanas no distan demasiado a los del resto del centro de México: papel picado, velas, flores de cempasúchil, agua, comida, fotos, tapetes de granos o pétalos, calaveras de azúcar, pan de muerto, entre otros.

En algunas casas aún permanece la vieja costumbre de ofrendar el “Tamal de muerto”, especial para la ocasión, preparado con masa de maíz azul o prieto (color que, junto con el morado y el negro, se asocia con la muerte) y relleno de queso añejo en salsa de guajillo. Este antojito fue popular hasta finales del siglo XX, pues es mencionado por Luis Vega Monroy en su libro *Viñetas queretanas*. El mismo autor incluye en su descripción de los festejos de Día de Muertos a las puchas de palo,²²⁶ pan de delgadas hojas en forma de medias lunas bañadas de blanco merengue pintado de rojo vegetal; en ocasiones aún se pueden adquirir en la cafetería “La Mariposa”, reconocida por su oferta de dulces típicos queretanos.

Día de Muertos también coincide con la cosecha de camote, por lo que en los altares se suele incluir el camote achicalado, platillo en la que el tubérculo se cuece en miel de piloncillo dentro de un horno de piedra para quedar impregnado de dulce. Aún es común ver a vendedoras en los atrios de las iglesias que ofrecen este postre en las vísperas y durante Día de Muertos, quienes lo venden por pieza o por kilo

Los otomíes del municipio de Amealco también colocan el altar en sus hogares (cuando la familia posee una capilla familiar lo coloca dentro) que consta de un tapanco o elevación del piso que se cubre con un mantel bordado y sobre el que se pone una cruz, un cirio, una veladora por cada difunto, imágenes (las más antiguas son pintadas sobre madera), flores silvestres y comida como mole, tamales, frijoles, fruta, pan de muerto o de carguero, atole negro, calabaza con maíz, pulque y agua. En estos pueblos hñahñus, a la par del festejo familiar, se organiza uno comunitario: en San Idelfonso Tultepec el primero de noviembre se organiza el “alba”, en laque se reza el rosario y se entonan alabanzas hasta el amanecer,

²²⁶ Vega, *Viñetas queretanas*, 117-120.

con el fin de dar la bienvenida a las ánimas; a medio día se prepara una ofrenda para todos los muertos de la comunidad en la que se coloca sobre un altar de la parroquia un montón de tierra (a modo de tumba), que cubren con un mantel negro adornado con mantillas bordadas, floreros con alcatraces, malvas, cempasúchiles, flores silvestres y alimentos en ollas de barro.

En Santiago Mexquititlán, el primero de noviembre se oficia una misa en la que se elige un “gobernador” y su “segundo” quienes dirimirán los rezos y la velación nocturna, y a su vez el “gobernador” elige a “su avanzada” que son personas que visitan a lo largo de la noche las capillas y altares del pueblo. Cuando llegan al lugar cantan alabanzas y le rezan a los muertos de la familia, a cambio la avanzada pide una parte de los alimentos ofrendados que deben llevar al “gobernador” para su repartición. El dos de noviembre las familias reparten entre ellas los alimentos de los altares y acuden al panteón para comer los platillos que le gustaban al “muertito”.²²⁷

II.2.3 Fiestas y ritos en el Semidesierto

El Carnaval, al estar ligado a la Semana Santa, varía su fecha entre los meses de febrero y marzo. En el caso de la población hñahñu de Sombrerete, en el municipio de Cadereyta, los preparativos los inician los cargueros salientes,²²⁸ quienes buscan su reemplazo para ocupar el mismo puesto el siguiente ciclo, y en caso de no hallarlo, deberán aceptar el cargo por un año más. Quienes son denominados los nuevos “cargueros” o “cargueros entrantes” son presentados ante la comunidad por el delegado y el comité de fiestas en una fiesta llamada “Convite”. En estos festejos existe un personaje llamado *xita*, que es un danzante y ser mítico enmascarado que hace su aparición durante “el convite”, “el carnaval” y el 3 de mayo en la fiesta de la Santa Cruz, acompañado de un pifanero -músico de flauta de carrizo- un tamborero y músicos tradicionales. El *xita* porta un chicote de ixtle o cualquier objeto en forma de cuerda, un sombrero decorado (con una flor o moño de papel de china),

²²⁷ Unidad Regional de Culturas Populares Querétaro, “La celebración del Día de Muertos entre los hñahñu/hñahña (otomíes)” en *Caite Cadáver, palabra viva. Textos sobre la muerte en su día* (México: CONACULTA, 2000), 18-19.

²²⁸ “Las cuadrillas corresponden al del Mayordomo y al de Madre Mayor, cada una compuesta por ocho hombres con sus respectivas esposas. El Mayordomo y el Madre Mayor son los miembros de mayor jerarquía. Este sistema de cargo tiene como responsabilidad organizar algunas fiestas de la comunidad, como la del convite, la Navidad y la del 3 de mayo.” Luis Enrique Ferro Vidal, “Un carnaval solar” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico* (México: INAH, 2012) 356.

un banderín de tela de paliacate con asta de palo que tiene en la punta una flor roja de papel de china y dos máscaras elaboradas con madera de colorín decoradas con pintura de aceite: una de ellas tiene por ojos canicas de agua y representa a un individuo de tez blanca o rosada con mostacho y barba de peluche o piel de animal, a la otra los ojos se le pintan de rojo y simboliza un viejo con bigote y barba en el mentón.

Conforme las fiestas avanzan el danzante cambia de máscaras, pues “envejece” mientras avanza el ciclo y rejuvenece al inicio pues el personaje es un ser que se hace viejo como cualquier individuo, pero no muere, sino que se renueva año con año. Uno de los deberes del *xita* es dirigir la comida de los cargueros, quienes antes le llevan aguardiente para que éste lo bendiga simultáneamente en otomí y español. Después los nombra por su número para que le lleven cada cual un alimento o platillo a una mesa alejada del resto pues, al ser una deidad importante, debe permanecer en un lugar alejado de las miradas indiscretas y compartirlo solo con aquellos que decida.²²⁹

El domingo de Carnaval los cargueros recogen las rosas de pan que se entregarán el lunes. Cuando éstas llegan al pueblo, los cargueros las cargan en fila sobre una tabla en hombros hacia el interior de la iglesia; por delante van las esposas de los mayores y una imagen guadalupana. Adentro los panes se colocan en los extremos del templo mientras las esposas de los mayores ahúman con copal.

La fiesta mayor inicia el lunes con el censo, las bendiciones y la comida del *xita*. Después de los alimentos los cargueros salientes inician la peregrinación a los calvarios de los pozos y el panteón, ahí se colocan cruces adornadas; este proceso tiene como objetivo agradecer a los antepasados el agua y las tradiciones. En el atrio de la iglesia los cargueros salientes pintan con cal un rectángulo dividido a la mitad donde se colocan frente a frente las agrupaciones. Tras el encuentro la cuadrilla saliente entra al templo, sale por la puerta del costado y retoma la misma posición. Al regreso se entregan los panes, se inicia con el *xita* saliente que porta una máscara de viejo y va al encuentro con el *xita* entrante que usa una máscara de joven, a quien se le entrega el primer pan –que tiene forma humana- para seguir con el resto de la cuartilla. Por su parte, la entrega del templo inicia con la lectura del

²²⁹ Luis Enrique Ferro Vidal, “El xita” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico* (México: INAH, 2012) 181-183.

inventario del templo y termina en el atrio donde los cargueros colocan ollas decoradas con banderas tricolores y ristras de paletas llenas de charape de cacahuate (para los hombres) y fruta (para las mujeres). Un poco más tarde los cargueros entrantes y salientes se dirigen al lugar de las ollas, ahí el *xita* viejo toma una olla pequeña y se la entrega al *xita* joven, quien da de beber al viejo en un gesto de gratitud. Al final los cargueros que dejan el cargo entregan a su reemplazo una olla de charape y otra de frutas y todo se sella con un abrazo. Los que reciben quitan la tapa de maguey y reparten lo regalado a todos los asistentes, quienes como saben que eso ocurre, llegan previstos de envases vacíos.²³⁰

Otra festividad hñahñú que se lleva a cabo en el Semidesierto es la de “La Estrada” que es un mantel resguardado por los mayordomos de Guanajuatito y sólo es utilizado el Domingo de Pascua. Este objeto está elaborado con ixtle, tiene una longitud de 40 metros por 40 centímetros de ancho y aunque se desconoce su antigüedad, se estima que tiene alrededor de 100 años. El Domingo de Pascua los lugareños tienden “la estrada” al lado de una antigua capilla-oratorio sobre la cual colocan alimentos en dos ocasiones: la primera es un desayuno que consiste en enchiladas, tamales y pan a cargo de la comunidad Los Castillos y que se ofrece a las personas que participaron en la velación, la segunda es una comida compuesta de arroz, nopales con frijoles o con chile rojo y cilantro, sopa de pasta, tortillas de colores y una bebida de pulque llamada “pico de gallo”, estas viandas se ponen al borde del largo del mantel o las colocan en tablones sobre piedras.²³¹

El Viernes de Dolores trae para la población mestiza del Semidesierto un evento mucho más festivo que ritual en comparación con aquellos de los grupos hñahñú de la región: la “Fiesta en honor a la Virgen de los Dolores de Soriano”. Al inicio la imagen de Soriano presidía la Misión de Zimapán, Hidalgo, pero tras el cierre de este templo los frailes la llevaron a la de Maconí donde continuaron su culto. En 1692 la Misión de Maconí fue abandonada tanto por indígenas como por frailes quienes dejaron todos los elementos religiosos en el lugar. No fue sino hasta 1714 que la imagen fue hallada entre los escombros del antiguo templo y llevada a la Iglesia de la Misión de Santo Domingo de Soriano donde

²³⁰ Ferro, “Un carnaval solar”, 355-365.

²³¹ Escobar, *Chical*, 130-132.

su culto cobró fuerzas por considerar un milagro las buenas condiciones en las que se había encontrado la pieza tras tantos años de aislamiento.²³²

En la actualidad estas fiestas atraen peregrinos de municipios y estados cercanos. Desde la glorieta que da acceso al pueblo la avenida principal se cierra para convertir las calles principales en un mercado en el que se vende ropa, enseres domésticos, artículos de tecnología, artesanías, objetos de alfarería y varios alimentos: barbacoa de pollo y borrego de Cadereyta, zapotes amarillos y negros de Tolimán, piloncillos de ajonjolí, pan de agua, de horno, mestizas y quesadillas de Soriano, quiotes horneados, chicharrones, mole, garnachas como sopes, quesadillas, enchiladas queretanas o guajolotes, carnes, pollo asado, pan de fiesta tlaxcalteca de San Juan Huactzinco o Totolac, dulces regionales, entre muchos otros. No obstante, el platillo más popular son las gorditas de la Basílica de Soriano, pues decenas de familias abren las puertas y los zaguanes de sus casas para venderlas a los peregrinos en su camino a visitar la Virgen.²³³

Aun cuando la población del Semidesierto es en su mayor parte mestiza, las fiestas hñahñu de San Miguel son las más importantes y largas de la región compuestas de bailes, velaciones y comidas que se desarrollan desde el 30 de junio al 1 de octubre, aunque su organización abarca todo el año, pues es necesario planificar las visitas de las imágenes peregrinas y entrenar a los danzantes con antelación. Las “cuadrillas”, que son las agrupaciones de danzantes y ayudantes, se encargan de la planeación y ejecución de todos los eventos de las fiestas. En Tolimán existen cinco que se identifican con un “número”: 1. San Miguel, 2. El Molino, 3. Casas Viejas, 4. Higueras y 5. La Loma, cada una abarca un sector específico del municipio, por lo que es común que las familias que deseen recibir alguna pidan la correspondiente a su zona, aunque si se solicita, una cuadrilla también puede visitar una casa fuera de la zona asignada.

Cada cuadrilla de danza está conformada por 20 cargueros²³⁴ divididos en dos grupos: el ejército indígena y el de los conquistadores españoles; a su vez cada guerrero

²³²Diócesis de Querétaro, “Historia”, Basílica de Soriano. Acceso el 12 de septiembre de 2019, <http://basilicadesoriano.mx/#historia>

²³³ Alexis Olguín, entrevista personal, 15/02/2019, El Soriano

²³⁴ Los cargueros o danzantes son niños de entre 4 y 12 años, los mayores por lo general son quienes encabezan y dirigen los bailes.

indígena se acompaña por una “Malinche” y cada español por una “princesa”, con un total de cuarenta danzantes. Entre estos personajes existen cuatro “mayores” que poseen más protagonismo y responsabilidad en las fiestas: el monarca, el chimal, el Cortés y el Alvarado. Este cuadro lo completan los músicos (un tamborilero y un violinista) y los *xitales* o *xitaces*, quienes apoyan a los cargueros en diversas labores complementarias a las danzas como el acarreo del agua, la recolección de leña, la construcción de enramadas, el orden en las filas de danzantes y la corrección de sus pasos

Durante las fiestas de San Miguel se realizan varios eventos, algunos involucran al alimento como parte esencial de su desarrollo. A continuación se exponen los más importantes:

- Las velaciones

Desde el 30 de junio hasta el 27 de septiembre (día del levantamiento del chimal) las cuadrillas llevan sus imágenes peregrinas²³⁵ a las familias que las soliciten;²³⁶ éstas deberán recibirlas en un altar construido para la ocasión²³⁷ y, cuando existe, dentro de la capilla familiar. Cuando la imagen permanece en el hogar por dos días y una noche se le llama “posada”, y cuando es por tres días y dos noches se le denomina “número”.

El primer día de una “posada”, alrededor de las 7 de la noche, se recibe la imagen y la cuadrilla con cuetes. En cuanto los danzantes terminan sus primeros cuadros se instala en el patio o la calle una mesa y varias bancas de madera donde se les sirve la comida que la familia les preparó, aunque no existe una lista específica de guisos por lo general se prepara mole rojo y verde, carnitas, tamales de queso, tortillas hechas a mano, nopales, lentejas en amarillo y garbanzos en amarillo, este último es la receta más importante de las fiestas y el único que debe prepararse por obligación. Todo se acompaña con refresco, cerveza o aguas frescas.

²³⁵ Las imágenes peregrinas son reproducciones en miniatura de la imagen de San Miguel Arcángel que se encuentra en la iglesia principal de San Miguel Tolimán.

²³⁶ Las familias que solicitan la imagen lo hacen por diversos motivos: dar gracias por un milagro cumplido, fortalecer su fe a San Miguel, preservar la tradición del pueblo y/o continuar con la costumbre familiar pues hay casas que han recibido la imagen durante generaciones.

²³⁷ Cuando se visita el altar las personas se hincan frente a la imagen de San Miguel sobre un petate, colocan un poco de incienso en un sahumador que está prendido todo el tiempo y hacen la figura de una cruz en el aire.

Después de la comida los danzantes regresan a su casa, los *xitales* mayores bailan, se le canta a la imagen de San Miguel y se saca el “torito” que es una representación del animal hecha con madera recubierta con piel de toro, a la que se le pegan dulces para que las personas puedan tomarlos mientras lo “torean”. A media noche terminan las actividades, los asistentes se marchan y se designa a uno de los cuatro mayores para que se quede a vigilar la imagen.

Al día siguiente, a las 6 de la mañana, los músicos le tocan “Las mañanitas” al santito. Aunque a lo largo de la mañana se les llega a dar algún alimento a los danzantes, es hasta el mediodía cuando se instala de nuevo la mesa de madera para que merienden los mismos guisos del día anterior. Seguido a este acto se ofrenda “la palangana”, que es una charola con un jarro grande en medio y doce jarritos pequeños alrededor que se llenan con chocolate, se sahúma (esta ofrenda se puede presentar ante la imagen peregrina a media noche del primer día o a medio día del segundo) y se reparte entre los asistentes al terminar los rezos. También se suele ofrendar una canasta de frutas, pero ésta no se raciona en el lugar, sino que se lleva a la casa siguiente donde se les regala a los danzantes en el transcurso del día.

A las 6 de la tarde se ejecutan los últimos bailes y se instala de nuevo la mesa de madera, los danzantes se sientan²³⁸ y se les dan chocolate y diversas piezas de pan (conchas, pan de pulque,²³⁹ panqués, pan de agua, etc.). Al terminar los alimentos la cuadrilla agradece a la familia anfitriona, toma la imagen de San Miguel y peregrina a la próxima casa, algunas veces los *xitales* también les obsequian bastones y coronas hechas de sotol que se depositan en el altar o se colocan en la entrada de los oratorios como decoración.

Los alimentos que se les ofrecen a la cuadrilla también se les debe dar a todos los asistentes a la velación,²⁴⁰ lo que obliga las familias a preparar grandes cantidades de

²³⁸ Aunque la mesa de madera se destina a los integrantes de la cuadrilla, cuando quedan espacios vacíos se invita a los asistentes a tomar asiento, no obstante, solo pueden pararse cuando todos los danzantes hayan terminado de comer o beber pues si alguien se retira antes se considera una falta de respeto.

²³⁹ El pan de pulque lo preparan de manera local algunas familias de Tolimán. La comunidad Horno de Cal es popular por la calidad de sus panes.

²⁴⁰ La asistencia depende del “número” y la casa (Las velaciones más concurridas son las de los barrios de San Miguel Tolimán con el no. 1) aunque la cantidad de personas por lo general se encuentra alrededor de las 400.

guisados, tortillas y chocolate, a comprar refrescos, cerveza, desechables, servilletas, panes, recolectar leña e instalar cocinas temporales en los patios de las casas. Como la realización de una velación es muy costosa, los vecinos, familiares y amigos de la casa anfitriona suelen ayudarles con donaciones de ingredientes, cartones de cerveza, cajas de refresco, kilos de tortillas, dinero o con cocineras que ayuden los días de la “posada” o el “número”; a cambio, la familia les regresa el favor con botes de mole, garbanzos en amarillo, carnitas, piezas de pan, litros de chocolate o canastas de tortillas. Estos lazos de cooperación se entablan de diversas maneras:

- Cuando el integrante de una familia que recibirá la cuadrilla asiste a la casa donde se está llevando a cabo una velación, los anfitriones le pueden obsequiar un bote de mole o garbanzos en amarillo, una canasta de tortillas, piezas de pan, refrescos o cervezas a cambio de que cuando ellos visiten a la familia en su futura velación el favor les sea devuelto con los mismos obsequios. A este proceso se le llama “pedrada”.
- Cuando la familia anfitriona no puede hacer tortillas a mano puede llevar el maíz o el nixtamal a un vecino para que las elabore, a cambio, el día de la velación se le obsequiará un bote de mole o garbanzos. Se cree que, si el vecino no acepta la petición a pesar de que sí tenga la posibilidad de hacer el favor, en su camino se le atravesará una serpiente como señal de mal augurio.
- Cuando la familia anfitriona regala una pieza o pedazo de pan de pulque a algún vecino o amigo (el pan más importante que se reparte es el que se obsequia durante las “cuelgas”) para pedir donaciones de tortillas, refresco o cerveza. El día de la velación, aparte del pan que se les obsequió, se les da a los donantes un bote de mole o garbanzos en amarillo.
- El resto de las donaciones no siguen ninguno de los procesos anteriores y sólo son obsequios de vecinos que saben dónde se llevará la velación y por voluntad propia ayudan a la familia anfitriona. No obstante, el día de las danzas llegan antes de la cuadrilla para que sean los primeros en comer y por lo general también llevan botes, bolsas o canastas para que les obsequien más comida para llevar a su casa.

Aunque se requiera trabajo y dinero para llevar a cabo una velación, las familias anfitrionas lo hacen con gusto, aceptan las donaciones que les llevan y son generosas al

momento de devolver el favor, esta armonía debe permanecer durante todas las fiestas pues se cree que si hay peleas o disgustos los guisos pueden echarse a perder, las ollas de mole romperse o el chocolate cortarse.²⁴¹

La modificación de la alimentación tradicional hñahñu y la introducción de productos industrializados a las comunidades se puede percibir en las “Velaciones” en las que bebidas comerciales como refrescos o cervezas coexisten con platillos regionales como los “garbanzos en amarillo”, las carnitas, el mole, los tamales, el pan de pulque y el “chocolate de velación”, incluso en algunas de estas recetas se han sustituido o integrado ingredientes comerciales como leche en polvo “Nido”, mole “Doña María”, chocolate en polvo “Morelia” y de tableta “Abuelita”. Este proceso de “industrialización” de la dieta indígena no es exclusivo de los hñahñu de Tolimán, pues todas las etnias, en mayor o menor medida, lo han desarrollado.

- La ejoteada

La ejoteada es una flagelación que lleva a cabo el rezandero de la cuadrilla a los danzantes en pies, manos y espalda a manera de castigo o arrepentimiento por faltas cometidas durante los ensayos de los bailes. Para ello se emplea una tira de mecate cocido o varas de ejotes, razón por la que recibe su nombre, aunque también puede derivar de las marcas largas que quedan en la piel después de los golpes con forma de “ejotes”.

Mientras se flagela a los danzantes el rezandero reza el siguiente verso:

Príncipe San Miguel Arcángel, rendido estoy a tus plantas con la esperanza de obtener tu perdón y con el temor de que me rechacéis de vuestros pies señor perdón de nuestras faltas cometidas y así despedirme con Alegrilla con la esperanza de volver a visitarte aquí en tu santo templo postrado de rodilla te pido tu santa bendición que sea de Dios padre Dios hijo Dios Espíritu Santo por los siglos y de los siglos amén²⁴²

- El levantamiento del chimal

El chimal es una estructura de aproximadamente 23 metros de largo hecha con varas de carrizo entrelazadas, reforzadas con alambre y cuerdas y cubierta con hojas de sotol, a la

²⁴¹ Carolina Monroy Hernández (familia organizadora de la velación), entrevista personal, 05/08/19, Tolimán.

²⁴² Huerta, *Cocina hñahñu y ritualidad*, 26.

que se le cuelgan flores, hojas, fruta, dulces, pan, tortillas de colores, mazorcas, botellas de aguardiente y banderines de papel, y en la punta se plasman las figuras de San Miguel, la Virgen de Guadalupe, la hostia y/o la Santa Cruz. El levantamiento del chimal, que se hace sosteniéndolo en 2 grandes troncos posicionados en el atrio del templo de San Miguel justo al lado de la iglesia, marca la cúspide de los festejos y es el evento más concurrido en la comunidad.

Esta gran estructura tiene varios significados para la comunidad, la palabra *chimal* proviene del náhuatl *chimalli* que significa escudo, por lo que puede interpretarse como una insignia o estandarte para el pueblo de Tolimán. Asimismo, crea una relación entre los planos de la vida humana (tierra y cielo) al ser decorado con productos de la tierra que se elevan como ofrenda para acercarlos a Dios, entre estos ingredientes sobresale el maíz, que se recolecta en el mes de octubre, por lo que también es una manera de agradecer por las buenas cosechas del año.²⁴³

Antes de elevar el chimal el cura de la iglesia lo rocía con agua bendita y los cargueros lo sahúman y lo bañan con aguardiente (se utilizan decenas de botellas pues la estructura debe quedar totalmente impregnada del alcohol) pues según la creencia popular esto le otorga la fuerza necesaria para mantenerse en pie.

- Las cuelgas

El primero de octubre, último día de las fiestas de San Miguel, se llevan a cabo “Las Cuelgas” o la entrega del puesto de los cargueros viejos a los nuevos. Durante este proceso cada cuartilla se reúne en una mesa y se toma lista; los cargueros salientes, ante la vista de todo el pueblo, otorgan a los entrantes obsequios que consisten en enormes rosca de pan de pulque, botellas de licor, cajetillas de cigarros, velas, figuras de azúcar, huacales con frutas, flores e incluso chivos vivos que pueden ser sacrificados para alguna fiesta particular o ser engordados para obsequiarse el próximo año al siguiente carguero.²⁴⁴

²⁴³ Pablo José Concepción Valverde, “Cosmovisión, identidad y danza en el Semidesierto queretano: la danza apache, Los Halcones de San Pablo Tolimán” (Tesis para obtener el grado de Maestro en Antropología, Universidad Autónoma de Querétaro, 2009), 147-148.

²⁴⁴ Huerta, *Cocina hñahñu y ritualidad*, 21-22.

Aunque el prestigio sea mayor mientras más productos se regalen, los cargueros se deben comprometer por lo menos a dar al próximo lo mismo que recibieron. En esta ceremonia también se pasan los “números” de las familias que deciden no recibir a los danzantes ese año y las ofrendas que obsequian a la familia entrante son las mismas.

En medio de poblaciones indígenas, Boyé es un enclave mestizo menos rural que celebra la fiesta de San Antonio de Padua, su santo patrono, el 25 de septiembre, con la apertura de alrededor de 30 hornos de barbacoa en “El Baratillo”, mientras que en cada casa o familia también se prepara barbacoa al interior del hogar. Esta tradición se popularizó y hoy en día, aunada a las fiestas patronales, se lleva a cabo la “Feria de la barbacoa y el pulque” que atrae visitantes de los municipios y estados cercanos. También se realizan otras actividades como charreadas, jaripeos, carreras de caballos y peleas de gallos.²⁴⁵

Otro festejo importante para los habitantes de Tolimán es el que se lleva a cabo en el Día de Muertos. Para los hñahñus los difuntos “bajan a la tierra” el primero de noviembre y permanecen en ella hasta el treinta, tiempo en el que los altares se instalan en las capillas familiares y la comida se prepara, no sólo para los muertos, sino también para aquellos que acuden a visitarlos. El primero de noviembre las familias van al cementerio para limpiar la tumba de sus muertos y decorarla con flores de cempasúchil y nube. Al término de la labor todos se juntan para hacer un convite en el que se reza, se ofrendan cantos y alabanzas dirigidos por las personas mayores, y se comparte una comida que consta de nopales de difuntos, tortillas, tostadas de arriero²⁴⁶ y jarros de pulque, bebida que se derrama en el piso con el fin de convidar un poco al difunto.

Respecto a las ofrendas, éstas se colocan dentro de las capillas familiares (si se cuenta con una) y son escalonadas, yendo desde el piso y ascendiendo tres o más peldaños, cada uno con diferentes tipos de productos. En el piso se colocan las “crucitas”, pequeñas cruces

²⁴⁵ Escobar, *Chical*, 110.

²⁴⁶ Los arrieros idearon estas tostadas de maíz quebrado secadas a la lumbre de leña para poder conservarlas durante mucho tiempo en el cálido clima del estado. La ensalada con la que se acompañan también hace uso del recurso que estos mercaderes tenían frecuentemente a la mano: el nopal. En la actualidad este platillo se ofrece por vendedoras que transportan sus ingredientes en canastas y que se instalan en las principales ciudades y pueblos del estado.

Los elementos de este platillo por lo general son 3: la tostada, la ensalada de nopales y las papas en salsa; sin embargo en algunas partes la salsa se sirve por aparte o las papas se mezclan con los nopales por lo que llega a variar un poco dependiendo del lugar en el que se consuman. Las tostadas pueden hacerse con cualquier tipo de maíz pero las más comunes son las azules.

de manera de aproximadamente 30 cm de alto que representan a algún miembro fallecido de la familia, y en la parte superior del altar las “animitas” que son pinturas casi siempre humanas. La ofrenda incluye también tamales de queso, manteca, frijoles, azúcar, atoles de masa y de calabaza, pan de muerto y/o de pulque, tejocotes, limas, jícamas, cañas, manzanas, naranjas, mandarinas, plátanos, cacahuates, chayotes y elotes cocidos, chirimoyas y camotes, además de los platillos favoritos del difunto, tequila y cigarros. Al igual que en Amealco, en Tolimán se designan rezanderos que pasan de casa en casa para cantar alabanzas y rezar oraciones por los muertos de la familia, al final se le regala una parte de los alimentos ofrendados.²⁴⁷ También es común que a las casas lleguen amigos o familiares en busca de un “tamal de muerto” o los niños que con la frase “La campana quiere su tamal”, buscan que se les regale algún alimento.

La comunidad cree que el peregrinaje que los vivos hacen en la búsqueda y recolección de los tamales es equiparable al viaje que efectúan los muertos al plano de los vivos por los alimentos que sus familiares les han ofrendado y que cuando cae la noche los habitantes les hacen compañía, aunque sea por un “ratito”, a las ánimas que andan en busca de sus familias, casas, capillas y ofrendas.²⁴⁸

Los hñahñu del Semidesierto guardan una relación muy estrecha con las lluvias y los cerros cercanos que ellos consideran sagrados, por lo que a lo largo del año realizan ritos que involucran ofrendas alimenticias a dioses antiguos o imágenes católicas como la cruz. En ciertas zonas de Tolimán, como en la población de Casas Viejas, se tiene la tradición de celebrar una misa, bailar, cantar, velar y ofrendar comida, bebida, flores, ceras y copal a un ser mítico llamado *xaha*, representado por la figura de una tortuga que lleva en la parte superior pequeños críos. Estos rituales se hacen cerca de cuerpos de agua como ríos, lagos, manantiales, acequias, pozos o cualquier suministro, pues los otomíes asocian esta deidad con la fertilidad, la fecundidad de la tierra y el ciclo agrícola, por lo que a través de estas adoraciones los indígenas le piden por el buen temporal, la lluvia y el abastecimiento constante del líquido. Las ofrendas se hacen durante el Corpus Christi o la fiesta a la Santa Cruz, símbolo también relacionado con el agua y la lluvia, por lo que es probable que este

²⁴⁷ Unidad Regional de Culturas Populares Querétaro, “La celebración del Día de Muertos”, 18.

²⁴⁸ Huerta, *Cocina hñahñu y ritualidad*, 43-57.

sinccretismo religioso ya haya existido antes de la Conquista y “*la xaha*” haya sido adorada por los otomíes desde tiempos precolombinos.²⁴⁹

Aunque los otomíes le confieren valor a los cuerpos de agua y a la tierra, su sitio sagrado es el cerro del Zamorano, a donde se dirigen peregrinaciones que buscan adorar a la Virgen de Guadalupe o la Santa Cruz pues este símbolo, dado a su morfología de 4 puntos, se ha relacionado con los puntos cardinales, las peticiones de lluvia y la fertilidad de la tierra. Una de las más importantes es la que transcurre del 26 al 30 de abril, que inicia con la visita a la peña de tres metros de altura en donde se apareció la Virgen de Guadalupe estampada en la roca. Allí los peregrinos se arrodillan, ofrecen flores, encienden velas e incienso, rezan el rosario, cantan al “Santo Dios” y piden perdón a los 4 vientos o puntos cardinales. Después se dirigen a la “Cueva de los chichimecos o carboneros”, donde se ha alabado a Dios por generaciones. El viaje continúa a la adoración de la Santa Cruz, donde los rezos, acompañados de música y cánticos religiosos, se repiten. Al finalizar el ritual los visitantes se disponen a comer para continuar con las alabanzas hasta medianoche y brindarle la ofrenda de chocolate y pan acostumbrada. Luego las personas se disponen a descansar hasta las 7 de la mañana y partir a Pueblo Nuevo donde hacen escala para desayunar y continuar a la “Loma del perdón”, sitio en el que se realiza la última oración antes de partir a sus diversas comunidades.

La misa del 3 de mayo dedicada a la Santa Cruz del Zamorano se efectúa en el municipio de Tolimán y al término de ésta los fieles visitan a la Santa Cruz del Sabino de San Ambrosio en su capilla que reciben con flores, velas e incienso. Durante la noche se le hace una velación y en la mañana del siguiente día los alberos que acompañan la cruz la reciben y comienzan “las cuelgas” que es un intercambio de bienes en el que quienes entregan, otorgan una olla de chocolate y una palangana de conserva con chilacayote, piloncillo y colaciones, así como un borrego hecho de dulce y uno vivo; mientras que los que reciben deben dar a su vez un cartón de cerveza, una caja de refrescos y sus limosnas a manera de agradecimiento.²⁵⁰

²⁴⁹ Aurora Castillo Escalona, “La Xaha, un culto acuático de origen mesoamericano” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico* (México: INAH, 2012) 317-319.

²⁵⁰ Vicenta Martínez Gonzales, “Historia del Zamorano” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico* (México: INAH, 2012) 336-338.

Otro sitio sagrado para los hñahñu de Tolimán es la “piedra pintada” ubicada al norte de la comunidad de Bomintzá, donde los indígenas colocan ofrendas a los mecos con el fin de deshacerse de alguna enfermedad o un “mal de aire”. Los “mecos”, que además de ser concebidos como los abuelos que habitan los cerros y brindan los bienes naturales, también son seres temidos a los que se les debe ofrecer una ofrenda a cambio de la salud perdida, que consta de pan, tamales, aguardiente, cigarros, chocolate y una canasta con figuras de masa que deben representar utensilios de cocina y esculturas de masa del meco y su esposa meca. Si no se realiza este rito, los mecos continúan dañando la salud de la persona y aparte pueden echar tierra en la comida preparada, agriar la leche, mezclar los frijoles con tierra y hojas secas, salar el atole o comerse las semillas.²⁵¹

II.2.4 Fiestas y ritos en la Sierra Gorda

A diferencia de las regiones del Semidesierto y el Bajío Queretano, en la Sierra Gorda no existen tantos ritos o celebraciones grandes en las que se involucre al alimento como parte fundamental para su ejecución, y aunque los pames sí llevan a cabo varios rituales en honor al dios venado/rayo, a las cuevas y a la tierra, la población que reside en Querétaro es tan poca (y deslindada del modo de vida *xi’oi* potosino) que no los conocen ni aplican. Empero se pueden enumerar un par de eventos del calendario serrano.

Cada tercer domingo de agosto los pobladores de San Joaquín se reúnen en un paraje llamado “Campo Alegre”, donde realizan un día de campo con comida que comparten, no sólo con familiares y amigos, sino a cualquier persona que se acerque. Este evento es llamado “La comida de la amistad” y los platillos más comunes que se degustan son barbacoa de borrego, menudo, chicharrones de res, carne de puerco en salsa verde, frijoles con nopales y licor de manzana.²⁵²

Según el periodista Gilberto Ledesma Ledesma, el origen de esta tradición se atribuye a una familia que, al tener un hijo pequeño con problemas graves de salud, lo encomendó a San Joaquín prometiéndole que si lo curaba le organizarían una comida a manera de agradecimiento. El 16 de agosto el niño se curó y su familia acompañada de sus

²⁵¹ Huerta, *Cocina ñhahñu y ritualidad*, 120-121.

²⁵² Secretaría de Turismo del estado de Querétaro, “Comida de la Amistad”, Asomarte. Acceso el 12 de septiembre de 2019, <https://www.asomarte.com/revista/art/101/comida-de-la-amistad-en-campo-alegre>.

compadres se dirigió a “El Llano” (nombre con el que antes se le conocía a “Campo Alegre”) donde sacrificaron un pollo y se sentaron a compartirlo. Al año siguiente además de la familia del infante llegaron otras tres, número que fue aumentando cada año hasta volverse una importante fiesta en el poblado.²⁵³

En la Sierra Gorda, el Día de Muertos se vive de manera distinta en la población indígena y mestiza que habita la región. La fiesta en las comunidades pames inicia el 1 de noviembre con los “angelitos” o niños a los que se les colocan gorditas dulces de maíz con forma humana o animal -perros, vacas, puercos, pájaros, lenguas de vaca y estrellas- (para los muertos simbolizan sus juguetes), atole de maíz de teja, frutas –mandarinas, naranjas, plátanos y manzanas- verduras –chayotes, camotes y calabazas- refrescos y en ocasiones leche, a este evento se le nombra *neymÉL’ii* que significa “se murió el niño”.²⁵⁴ Para los adultos, que llegan el día 2, se les otorga como desayuno, gorditas de horno con atole, para la comida tamales de guajolote o pollo, café, caldo de pollo o res, tortillas, galletas, aguardiente, tabaco en hojas de maíz, cigarros, frutas y verduras, y para la merienda caldo de res con tortillas, a este día se le llama *nmbajawly'e*. Todos estos alimentos se purifican con copal al ser colocados en la ofrenda y 3 o 4 horas después se distribuyen entre la familia e invitados.²⁵⁵

El altar como espacio se constituye de tres dimensiones: el arco hecho de palma, fibra de samandoque y cempasúchil, al que se le cuelgan gorditas y frutas representa la entrada al cielo, la mesa decorada que representa el mundo de los vivos con un mantel bordado sobre la cual se coloca una imagen religiosa (por lo general de la Virgen de Guadalupe), los retratos de los fallecidos, floreros, velas y la comida, y el suelo asociado con el mundo de los muertos donde se pone el sahumerio con copal. Los altares a los difuntos se colocan al lado de los altares domésticos dedicados a la Virgen de Guadalupe y las fiestas comunales se desarrollan en el camposanto, la iglesia o alguna capilla.²⁵⁶

²⁵³Escobar, *Chical*, 224.

²⁵⁴ Heidi Ursula Bässler Remp, “La fiesta de muertos entre los pames” en *Caite cadáver, palabra viva. Textos sobre la muerte en su día* (México: CONACULTA, 2000) 22-25.

²⁵⁵Chemin, *Recetario pame*, 95.

²⁵⁶Ordóñez, *Pames*, 19.

Por otro lado, el Día de Muertos en la población mestiza se celebra de manera parecida ya que los altares guardan mucha similitud con los de las comunidades pames al estar también compuestos de un arco de flores (en ocasiones se cuelga una jaula con una paloma blanca) y una mesa cubierta con un mantel bordado en la que se colocan mandarinas, plátanos, limas, manzanas guayabas, chayotes, elotes, tamales de puerco o pollo, caguama, jarros de pulque, aguardiente y un vaso de agua. Aunque el 1, 2 y 3 son los días principales en el misterio de las ánimas, los lugareños prenden veladoras todo el mes para honrar a sus muertos. Los altares no se retiran hasta que la flor se haya secado en su totalidad, por lo que en ocasiones llegan a durar hasta tres meses puestos. Una vez que la flor muere los arcos con los que se les dio estructura no se tiran pues se reutilizan para el siguiente año y a las flores se les extrae las semillas pues se sembrarán el día de San Juan, en junio, para que estén listas en octubre. Las gorditas de horno, los pemoles de café de olla, los pacholes de maíz y el garapache son los alimentos indispensables en los altares de Jalpan.²⁵⁷

En el pueblo de Tancoyol se solían prender las veladoras y colocar el altar en “la Octava”, es decir, ocho días antes del primero de noviembre, en la actualidad ambas actividades se realizan el 31 de octubre para recibir a los difuntos el primero y segundo de noviembre. Para recibir a los niños se contrataban músicos para que tocaran minuetos y se tronaban cuetes todo el día hasta la medianoche del primero, ya cuando arribaban los adultos se les recibía con rezos y oraciones. En este pueblo aún sigue la tradición de preparar y consumir las “gorditas” o “flores de horno” en estas fechas.²⁵⁸

El calendario festivo y ritual que rige a las comunidades mestizas e indígenas del estado otorga a los alimentos, ingredientes y productos valores que no poseen fuera de estos eventos. Incluso para algunas personas dichas preparaciones no saben igual si se realizan para la comida diaria o en una fecha distinta. Respecto a la construcción de las regiones gastronómicas, un aspecto importante es que la presencia de hñahñus en el Bajío Queretano y el Semidesierto incrementan el número de fiestas en contraste con la Sierra Gorda donde el número de pames al norte de la región es muy baja, lo que también repercute en la

²⁵⁷ Escobar, *Chical*, 187.

²⁵⁸ Agustín Escobar Ledesma, “Todosantos” en *Caite cadáver, palabra viva. Textos sobre la muerte en su día* (México: CONACULTA, 2000) 27-29.

inclusión de recetas de la alimentación indígena en la mestiza. Este intercambio de saberes culinarios se da en mayor escala en el Semidesierto, probablemente porque la cantidad de comunidades e integrantes es mayor en esta región y se encuentran dispersadas por gran parte del territorio a comparación de los grupos otomí del sur de Amealco donde se presenta más hermetismo en su cultura que deriva en una mejor preservación de sus hábitos alimenticios, pues varias de las recetas e ingredientes de su cocina no se comparten con el resto del Bajío.

Dirección General de Bibliotecas UAG

CAPÍTULO III. LOS PLATILLOS DE LAS TRES REGIONES GASTRONÓMICAS

La muestra más tangible de las cocinas regionales son sus platillos, consolidados como la síntesis de los saberes culinarios propios de una cultura (tanto mestiza como indígena) conformada a lo largo del tiempo en un espacio geográfico determinado. En el caso de la gastronomía de Querétaro son muchas las recetas que sus habitantes preparan y, aunque existen ejemplos específicos de algunas que son propias de cierta localidad pues no se recrean en ningún otro lado, la mayoría de ellas se comparten con otros estados pues son de conocimiento popular.

Aunque el análisis de la comida diaria es básico para comprender la alimentación, las preparaciones que contienen una carga cultural o identitaria para la población son las que sirven para delimitar las regiones gastronómicas; la selección de recetas que se hizo para construir las del estado tomó en cuenta los factores expuestos a lo largo del trabajo: que reflejaran la adopción y adaptación de técnicas e ingredientes a partir de los eventos históricos, que fueran propias de alguna etnia indígena, que fueran recreadas o tomaran algún valor simbólico-religioso durante fiestas o rituales o que hicieran uso de algún ingrediente endémico. A partir de ello se analizó la importancia que tenían estos platillos para los habitantes de las regiones, contradiciendo las afirmaciones de que en Querétaro “no existía ninguna gastronomía tradicional”, sino que más bien ésta no había sido bien identificada, delimitada ni valorizada.

En el recetario (anexo) se presentan ejemplos de estos platillos emblemáticos, algunos ya en desuso o en peligro de desaparecer, sin embargo otros continúan vigentes en las mesas de los queretanos pues están arraigadas al gusto y la cultura popular. Considero que estas recetas son las que mejor sintetizan los saberes culinarios del estado pues en ellas se atestiguan gran parte de los componentes históricos, étnicos, naturales y culturales que conforman cada una de las regiones gastronómicas, por lo que se propone un ejemplo por cada zona: las comidas que se ofrecen en las Fiestas de la Virgen de El Pueblito, para el Bajío queretano, la de las Fiestas de San Miguel, para el Semidesierto, y la cecina serrana junto con las recetas complementarias con las que se acompaña para la Sierra Gorda.

III.1. La comida de las fiestas de El Pueblito

En la localidad de El Pueblito, en la región del Bajío Queretano, se presentan varios alimentos que son el eje de las fiestas patronales. Las tortillas de sello, pintadas con tinturas vegetales y una planta llamada muicle, tienen sus orígenes en la época precolombina pues se han encontrado sellos antiguos en la zona arqueológica del Cerrito y registros de su uso durante las fiestas de la “Pascua del pan blanco”. Estas tortillas son parte de la decoración del buey que es paseado por las calles en una procesión de música y fuegos artificiales con la finalidad de dar gracias a la Virgen por la abundancia de los alimentos y las buenas cosechas del año, y para enseñar la calidad y origen del animal que se sacrificará al día siguiente. En las tortillas de sello se puede percibir la continuidad del simbolismo en el alimento ya que incluso tras la conquista su significado permaneció, aunque los grabados cambiaron de grecas e imágenes antropomorfas a santos y símbolos religiosos, aún sirven como ofrenda para agradecer o hacer peticiones a las entidades divinas.

En el Día del Caldo un buey se mata y se prepara en un caldo con cilantro, yerbabuena, col, cebolla, ajo, jitomate, zanahoria, garbanzo y chiles trompo o güeros, y se reparte entre los asistentes tras la bendición del padre de la Basílica. En este platillo se mezclan ingredientes del Viejo Continente como la zanahoria y el garbanzo, ambos indispensables en la gastronomía española, junto con uno endémico de la región, el chile trompo, que aunque se sigue consumiendo en los pueblos del Bajío, cada vez su venta es menor pues la producción es escasa o ya no se conoce su manera de emplear, es por ello que resalta la importancia de esta receta (junto con la de la salsa y el puerco en chile trompo²⁵⁹) para la conservación del ingrediente. Puede que también exista una relación entre la repartición del caldo y el acto de eucaristía pues en ambos se comparte a la población un alimento sagrado y, aunque el caldo no tiene la misma importancia que una hostia o el vino para la iglesia católica, la bendición que se efectúa a las ollas le otorgan un valor superior a la de cualquier otro platillo doméstico. Incluso hay testimonios de

²⁵⁹ La salsa de chile trompo es la manera más común de utilizarlo pues se trata de una molienda de jitomate, cebolla, ajo y chiles tatemados. Su peculiaridad radica en el picor del chile y el sabor asado. El puerco en chile trompo se trata de puerco cocido en agua con cebolla, ajo y especias que se termina de cocinar en una salsa verde con chile trompo sofrita.

habitantes de El Pueblito que aseguran que el sabor del caldo de buey no es igual si se prepara fuera de las fiestas.

Un producto indispensable para la realización de las fiestas es el azúcar que se utiliza para la confección de las parandes (tablas heptagonales con figuras de azúcar), los sombreros y las ofrendas que se intercambian entre la mayordomía entrante y la saliente durante la entrega de cargos. La confección de estas figuras no sólo es propia del Bajío Queretano, sino que se comparte con los estados vecinos como Guanajuato y el estado de México donde también se fabrican alfeñiques, calaveras, figuras humanoides, hortalizas, etcétera, para el Día de Muertos u otras festividades. Por ello se debe tener en cuenta la influencia e intercambio de técnicas con otras regiones que se comunicaron a través de las rutas comerciales establecidas a partir del Camino Real de Tierra Adentro que comunicaron con el Bajío guanajuatense y el Altiplano Central.

El pan de pezuña, que sirve para acompañar el caldo de buey el día de la repartición del caldo, parte de una receta básica como lo es el pan de agua pero su forma peculiar, que asemeja la pata del buey, le ha otorgado un valor de identidad para los habitantes y panaderos de El Pueblito pues aunque la receta parte de una de conocimiento popular, la manera en la que lo elaboran sólo se transmite entre familias o trabajadores. Aparte de que el pan de pezuña únicamente se prepara para las fiestas patronales y se expende en las panaderías de El Pueblito; en la ciudad de Querétaro o comunidades cercanas no se vende en ninguna fecha del año a menos que sea por encargo.

La comida de las fiestas de El Pueblito, que es un reflejo de la del Bajío Queretano, es el resultado de la simbiosis de las culturas precolombinas nativas y la española que se expresan a través de los ingredientes, los utensilios y el significado religioso y ritual que adquiere el alimento durante los festejos a través de la imposición de los elementos católicos ante los indígenas, que en el fondo no fueron extintos sino que se adaptaron a la nueva religión. Los productos introducidos por los españoles están presentes como la carne de buey para el caldo, la harina de trigo para los panes o el azúcar para las figuras, y que se enriquecieron con nuevas técnicas o compartieron a otras localidades a través de las rutas comerciales establecidas en la región. Aunque estas generalidades pueden aplicarse a la alimentación mestiza, no consideran las peculiaridades de los grupos hñahñus establecidos

en el sur de Amealco pues los ingredientes, técnicas y recetas distan de los demás; en la dieta indígena están presentes hongos, setas, pulque, acociles, tlacuaches, guisos de maíz, entre otros, lo que podría convertir estas comunidades en una microrregión gastronómica dentro del Bajío Queretano.

III. 2 Los platillos de las fiestas de San Miguel

La alimentación del Semidesierto encuentra en las velaciones a San Miguel el escenario donde se atestigua la riqueza culinaria de la región. Los garbanzos en amarillo, el mole verde y de danza, los tamales, las carnitas, el chocolate y el pan de pulque se han convertido en las recetas tradicionales de Tolimán, que se elaboran con la ayuda de la familia y/o amigos de la casa que recibe a la cuadrilla de danzantes. Aunque a primera impresión se trate de un culto católico, los elementos indígenas hñahñus están presentes: la reciprocidad y cooperación con las que se ejecutan las velaciones, los mitos que giran alrededor de la comida, los bailes regionales que ilustran el proceso de colonización y el significado que toma el alimento como ofrenda y agradecimiento a San Miguel a cambio de una buena temporada de lluvias.

Durante “el levantamiento del chimal”, evento más importante de las fiestas, el chimal toma el papel de estandarte, una suerte de escudo, que en la época precortesiana buscaba identificar a las tribus hñahñu, pero que ahora adquiere un papel festivo y de conexión entre el pueblo de Tolimán y las entidades divinas (Dios, San Miguel y la Virgen) que se comunican por medio de los productos alimenticios que se cuelgan en la estructura de carrizo y sotol.

En el entorno agreste del Semidesierto las fuentes de agua son precarias y la agricultura, antes de la introducción de los plantíos por riego o hidropónicos, dependía de las temporadas de lluvia (esta relación entre las peticiones por lluvia y la imposición de la cruz como símbolo colonizador derivaron en las peregrinaciones de los hñahñus a los cerros sagrados y cultos como el de la xahá), por lo que los habitantes debían aprovechar las pocas hortalizas que crecían en los márgenes de los cuerpos de agua, en el campo o en las milpas. Estos ingredientes que se adaptaron a la zona (que como peculiaridad necesitan de poca agua para crecer) también lo hicieron a la dieta diaria: el xoconostle, la tuna, los

nopales, el chile bandeño, el frijol venturero y el garbanzo, este último es base del platillo más importante de las velaciones, el “garbanzo en amarillo”, que ejemplifica la capacidad de un recurso de la alimentación doméstica para convertirse en un elemento festivo y la delimitación de una receta, que podría prepararse en cualquier momento del año, a un evento específico para preservar su valor.

Un elemento que no forma parte de la alimentación diaria en el Semidesierto es el chocolate, aunque en la actualidad es una bebida común en todo el país, las familias de la región no lo frecuentan mas que durante las velaciones. El chocolate llegó a la zona a través de las rutas comerciales que comunicaban la capital del estado y San Juan del Río con la Sierra Gorda y, al haber sido un alimento de alto valor económico hasta mediados del siglo XIX, la gente sólo lo bebía durante festividades, eventos importantes o recibimientos. Es probable que esta exclusividad del chocolate haya sido adaptada por los hñahñus de Tolimán para ofrecerlo únicamente durante las fiestas de San Miguel en las que se le ofrendan los mejores alimentos a la imagen y a los danzantes. El chocolate de velación sigue siendo una bebida ceremonial y a la que se le guarda respeto. Los danzantes son los primeros en sentarse en la mesa dónde se reparte y, en ocasiones cuando sobran lugares, se invitan al resto de los asistentes a unirse. Aunque es un honor compartir la mesa también es una responsabilidad pues los invitados se deben terminar el chocolate antes que los danzantes y no se pueden levantar antes de ello, si por alguna razón alguien se retira se toma como una falta de respeto a la comunidad.

Si bien la comida festiva de Tolimán aún preserva su valor, no está exenta a la transformación a raíz de la introducción de los productos industrializados que se aceleró a mediados del siglo XX. Aunque las recetas han sido transmitidas de generación en generación, se han incluido alimentos procesados a lo largo de los años: el mole de danza incluye pasta de mole “Doña María” y el chocolate de velación se prepara con porciones de leche y chocolate en polvo.

El pan de pulque que se obsequia durante “las cuelgas” mezcla las técnicas de panificación españolas con un ingrediente nativo, el pulque, y que la cultura hñahñu lo considera sagrado o de gran valor. Este pan no solo es un obsequio que las cuadrillas salientes dan a las entrantes, sino que también se considera una obligación pues se debe

otorgar la misma cantidad de alimento cuando se efectúe el próximo intercambio, como recordatorio de las obligaciones que los danzantes tendrán durante las fiestas e incluso se reparten porciones a amigos o familiares con la finalidad de pedir favores (comida, refresco, tortillas, cocineras, etcétera) durante los preparativos de las velaciones. En resumen este pan simboliza la reciprocidad y el compromiso para los hñahñu de Tolimán.

La comida de las velaciones y los elementos del chimal son una muestra de la alimentación del Semidesierto en las que se enaltecen sus elementos más importantes. El garbanzo que se prepara en “amarillo” es el sustento de los habitantes de la región y, después del maíz, es su grano más importante, por lo que se atestigua que en su dieta no se incluye mucha carne sino que se aprovechan las hortalizas que en su tierra árida cosechan. Las relaciones comerciales que desde antes de la conquista se formaron provocaron el intercambio y adaptación de productos provenientes de la Ciudad de México como el chocolate para las velaciones e incluso de la Sierra Gorda como el azafrancillo con el que se le da color a los garbanzos o el aguardiente que provenía de los trapiches serranos con el que se baña el chimal. Más allá del alimento, la comida de las fiestas de San Miguel también preserva varios valores de los hñahñu del Semidesierto: la reciprocidad y el apoyo que se pide en “las cuelgas” y se recibe en las velaciones, el respeto a los danzantes y el alimento durante la mesa de chocolate y la generosidad con la que se reparten los garbanzos en amarillo, el mole, los tamales, los nopales, las carnitas y los panes a todos los asistentes con la seguridad de que su patrono, San Miguel Arcángel, les retribuirá con creces sus acciones. En conjunto, estas recetas sintetizan varios de los factores que caracterizan la cocina regional del Semidesierto, aunque se debe considerar que se excluyen otros agentes que también la conforman como la producción de quesos y la industria vitivinícola que se popularizó a finales del siglo XX, las creaciones gastronómicas recientes derivadas del turismo en pueblos como Bernal y Tequisquiapan o la alimentación mestiza que en ocasiones desconoce los ingredientes y platillos antiguos u originarios.

III. 3 La cecina serrana y sus complementos

La cecina, a diferencia de los ejemplos del Bajío Queretano y el Semidesierto, no es una comida festiva pero sí un elemento común en toda la serranía. Se trata de carne de res tasajeada o cortada en filetes que se macera con jugo de limón durante una noche, se

impregna con sal, se cuelga bajo el sol de 1 a 5 días (dependiendo lo seca que se quiera la carne aunque por lo general se consume después de los dos días) y se prepara asada en un comal o una plancha, y que se comercializa en las carnicerías de la Sierra. Cabe resaltar que la cecina es tan valorada en la zona que existen negocios donde sólo se vende este producto, sin que se ofrezca otra pieza o corte de carne; dentro del mercado de Jalpan de Serra existe un pasillo donde únicamente se vende cecina. El consumo de esta carne es en gran parte familiar, los restaurantes de la Sierra no siempre la incluyen en su carta e incluso ha sido desplazada por otras preparaciones como carne al pastor, chorizo o suadero en los puestos callejeros de tacos que se instalan por la noche en los principales pueblos.

La receta de la cecina a su vez está ligada al proceso de conquista pues nació por la necesidad de preservar la gran cantidad de carne obtenida tras el intercambio de 100 mil huastecos (comercializados como esclavos) por reses que Nuño de Guzmán efectuó a Cuba a mediados del siglo XVI. En la actualidad la técnica de la cecina ya no se aplica con la intención de preservar la carne sino por el gusto de los serranos a la receta dado que el territorio húmedo y fértil es apto para la cosecha de diversas hortalizas.

Aunque la manera más común de preparar este producto es asado, existen recetas que la cocinan de maneras distintas. En Pinal de Amoles la hacen en “amarillo” que es una salsa que incluye jitomate, cebolla y azafrancillo que crece en las áreas tropicales de Jalpan y Landa, y en mole de olla sazonado con chilcuague que se recolecta en los terrenos áridos de Peñamiller, Pinal y algunos del estado de Guanajuato; en el resto de la región se sofrié con aceite en láminas o planchas para comerse en tacos o como relleno de gorditas.

Cuando la cecina sólo se prepara asada por lo general se sirve con queso, ensalada, frijoles, enchiladas verdes o rojas, salsa de tomate coyol o chiles criollos en pulque y, antes de la prohibición del aguardiente, era común acompañarla con esta bebida. Algunos de estos elementos representan las enseñanzas de los grupos que habitaron el territorio a lo largo del tiempo o la influencia de regiones cercanas: el queso, aunque se comenzó a elaborar desde la llegada de las comunidades españolas, se extendió a toda la población hasta el establecimiento de los oficios (entre ellos el de quesero) en los pueblos misión encabezados por fray Junípero Serra; las enchiladas verdes o rojas que constan de tortillas sumergidas en salsas que solo se doblan pero no se rellenan son un aporte de la gastronomía

huasteca ya que forman parte de los platillos más emblemáticos de dicha región; la salsa de tomate coyol preserva las actividades de búsqueda, recolección y selección en el campo serrano pues se trata de un ingrediente endémico y de temporada, incluso es probable que ya desde la época precortesiana se aprovechara para la elaboración de salsas más rudimentarias; por último los chiles criollos en pulque ejemplifican la permanencia de dos productos nativos de la región: el pulque que aunque no se tengan registros de su producción en las zonas arqueológicas de Ranas o Toluquilla se puede inferir que ya se producía pues fue una bebida popularizada en gran parte de Mesoamérica que pudo llegar por las relaciones comerciales establecidas con los grupos del Altiplano Central, y los chiles criollos que son una variedad endémica que de manera exclusiva se aprovecha en la Sierra Gorda.

La cecina serrana y las recetas o productos complementarios con los que se acompaña son una síntesis de los eventos históricos que moldearon la cocina (como el desplazamiento o exterminio de los grupos originarios a manos de Nuño de Guzmán o la misión evangelizadora de fray Junípero Serra) y la continuidad de uso de los ingredientes serranos endémicos que conforman los sabores característicos de la zona. Estas mismas características también sirven para definir al resto de la gastronomía regional de la Sierra Gorda. No obstante, al igual que en el Bajío Queretano, este fundamento no toma en cuenta la alimentación de la etnia pame pues tras haber sido reducidos, concentrados alrededor de las misiones y expulsados del estado, la cocina serrana no presenta demasiados elementos indígenas, por lo que la cocina de la comunidad de las Nuevas Flores (último asentamiento pame en Querétaro) también podría considerarse como una microrregión gastronómica dentro de la serranía.

Estos tres platillos son sólo una pequeña muestra de la extensa gastronomía queretana que se identificó y documentó a lo largo del trabajo, y aunque se seleccionaron como los ejemplos más representativos de cada región, resumir los saberes y matices culinarios de cada zona en estas comidas limita la riqueza que posee el estado, por lo que considero que se deben tomar tan sólo como una guía para tener una visión general de las cocinas regionales y no como lo único que se puede considerar como “tradicional”.

CONCLUSIONES

Este trabajo buscó demostrar que las producciones y culturas alimentarias del estado son la base para la conformación de tres regiones gastronómicas que a su vez se expresan en sus recetas, y como ejemplos puntuales se propuso que la comida de las mayordomías en las fiestas de la Virgen de El Pueblito, los platillos de las fiestas de San Miguel y la cecina serrana junto con las recetas complementarias con que se sirve, eran una representación de las cocinas del Bajío Queretano, el Semidesierto y la Sierra Gorda pues conjugan la mayor parte de factores históricos, étnicos, culturales y ambientales (reflejado en los ingredientes) que identifican cada zona. Si bien considero que la hipótesis se comprobó pues tras analizar las tres comidas sí se encontraron rasgos representativos de las tres regiones y el objetivo principal también su cumplió pues se formuló una nueva regionalización del estado basada en su gastronomía, también surgieron varios vértices y áreas de estudio que, por falta de tiempo o recurso, no se abarcaron.

Una de ellas es la aparición de microrregiones o regiones independientes a las tres principales planteadas: las comunidades hñahñus al sur de Amealco y la pame al norte de Jalpan de Serra, pues la alimentación de sus habitantes dista de la del resto de la población mestiza y, derivado de su apartamiento o hermetismo, no presentan un mestizaje culinario notable, no incluyen productos externos a su comunidad dentro de su alimentación o mantienen el conocimiento exclusivo de la preparación de algunas recetas o el procesamiento de ciertos ingredientes. Por lo que, aunque estas comunidades están insertas dentro las regiones del Bajío Queretano y la Sierra Gorda, merecen un análisis más profundo para detectar si se trata de una región distinta o no.

También creo pertinente analizar a las cocinas del Bajío Queretano, el Semidesierto y la Sierra Gorda con los espacios que la rodean pues, al estar emparentadas con el Bajío guanajuatense, el Valle del Mezquital en Hidalgo y la Huasteca potosina sucesivamente, comparten varios elementos (ingredientes, técnicas y recetas) por lo que se podrían considerar como la misma región gastronómica más allá de las fronteras políticas del estado. Una prueba de ello son las enchiladas que acompañan la cecina serrana, las cuales

provienen de la huasteca pero están insertas en la alimentación queretana. Este ejercicio precisa de más recurso para hacer trabajo de campo en las áreas colindantes. Salir del estado no sólo serviría para identificar los límites y la influencia de las cocinas regionales sino a su vez para trazar los límites de cada zona fuera del estado e identificar nuevas en otras entidades federativas.

En el ámbito biológico, el cual se trató en el capítulo del catálogo de ingredientes, productos y utensilios, los datos que se incluyeron fueron sólo los necesarios para identificarlos y conocer sus usos en la cocina, no obstante la información aún puede ampliarse pues se dejaron fuera aspectos relacionados a su desarrollo o descripción como las temporadas de cosecha, las fases de maduración, análisis sensorial e incluso se omitieron nombres científicos de algunas hortalizas por la falta de fuentes de información.

Aunque no se trató la relación entre la gastronomía y el turismo y sólo se mencionó la descripción del estado por la SECTUR en su catálogo de “Rutas gastronómicas”, este trabajo documenta de manera tan extensa e interdisciplinaria la cocina queretana que podría ser útil en la construcción de nuevas rutas o calendarios gastronómicos. Por ejemplo, si se complementa una visita a la Sierra Gorda con platillos como el revoltillo verde, el chivo tapeado, las pacholas de maíz, los chiles en pulque o la salsa de tomate coyol con chile criollo, el conocimiento y la inmersión a la cultura sería más completa.

El recetario incluido al final del recetario también puede servir para revalorizar y difundir la cocina queretana, tan poco valorada por los habitantes del estado quienes, tras entrevistas y trabajo de campo, comentaron que en su región no existía ningún ingrediente, producto o receta tradicional y suponían que su gastronomía era pobre (o inexistente) en comparación con la de otros lugares. Si bien el trabajo de identificación y búsqueda de platillos fue extenso, por falta de tiempo o informantes hubo algunas de las que se tiene registro pero no la receta, dejó sus nombres si es que más adelante se pudiera encontrar más información de ellas: pan de capuchinas, pan de yugo, pan de atole, mestizas, tibico, espantadiablos, tortillas de camote de plátano y mole ranchero de Amealco.

Más allá del estado, las tres regiones queretanas sí tienen algo que ofrecer a la inventiva e identidad de la cocina mexicana pues poseen características que las vuelven

únicas: una historia particular, ingredientes y utensilios autóctonos, cocineros y cocineras que poseen saberes ancestrales y fiestas en las que se ejecutan e involucran los alimentos y los rituales propios de una comunidad, por lo que es necesario continuar con trabajos de investigación que la coloquen a la altura de otras cocinas regionales.

Los objetivos particulares de esta investigación se lograron, pues se elaboró el catálogo escrito de ingredientes, productos y utensilios del estado, se conoció la alimentación de las etnias indígenas al convivir con integrantes de sus grupos, se atestiguaron y registraron las fiestas más significativas del estado y la importancia de su comida, y se descubrieron, probaron, estandarizaron y documentaron recetas (algunas inéditas y otras actualizadas) que han formado parte de la identidad culinaria de Querétaro.

Respecto a las complicaciones que tuve en el desarrollo de la investigación el principal obstáculo fue durante el trabajo de archivo pues, aunque a lo largo de la licenciatura tuve materias de historia y antropología de la alimentación, aplicarlos fue un reto que sin duda me hizo crecer como investigador. Consultar fuentes y seleccionar información que no provenían de libros de cocina o recetarios fue un paradigma distinto pues contenían datos que no había considerado antes, y aunque no tengo una formación como historiador, antropólogo o etnógrafo, el haber desarrollado las aptitudes de manera empírica se convirtió en un reto personal, por lo que debo agradecer a cada uno de mis sinodales que desde sus áreas de trabajo guiaron la tesis para convertirla en un trabajo interdisciplinario.

Contrario a lo que se podría suponer, el trabajo de campo no presentó contratiempos mayores y aportó no sólo información valiosa sino también una gratificación por los saberes que me fueron enseñados. Cada una de los y las cocineras que aportaron sus historias, crónicas, recuerdos y recetas lo hicieron con la convicción de que compartirlos era la mejor manera de perpetuarlos.

Como punto final me gustaría enfatizar la satisfacción que me produjo haber conocido gran parte de Querétaro, un lugar en el que he vivido durante once años y que no fue sino hasta éste último en el que se me presentó la oportunidad de recorrer la mayoría de sus pueblos, ciudades, bosques, pastizales, selvas, ríos, lagos, sierras y rincones de una

belleza indescriptible. Espero que esta tesis sirva como una guía para el estudio de las cocinas regionales de México y como referencia en la documentación de la cultura queretana.

Tras haber viajado por los dieciocho municipios del estado, convivir con cocineros y cocineras regionales desde el sur de Amealco hasta el norte de Jalpan, participar en las fiestas más representativas al presenciar la elaboración del caldo de buey por la mayordomía saliente en El Pueblito o sentarme a compartir el pan y el chocolate con los danzantes hñahñus de Tolimán, conocer la historia regional desde la época prehispánica hasta la actualidad y, sobre todo, probar una infinidad de ingredientes, productos y recetas con los sabores más auténticos del Bajío Queretano, la Sierra Gorda y el Semidesierto, ya no sólo puedo aseverar, sino demostrar, que Querétaro sí tiene una gastronomía tradicional variada, extensa y llena de manjares...

¡Que pongan la mesa para servir todas estas delicias queretanas!

ANEXO: RECETARIO

En el siguiente recetario se incluyeron los platillos que cumplieron con uno o más de los siguientes puntos pues se consideraron importantes para la identificación y valoración de las cocinas regionales: que reflejaran la adopción y adaptación de técnicas o ingredientes a partir de eventos históricos, que fueran propias de alguna etnia indígena, que fueran recreadas o tomaran algún valor simbólico-religioso durante fiestas o rituales o que hicieran uso de algún ingrediente endémico.

Las recetas están ordenadas por regiones: Bajío Queretano, Semidesierto y Sierra Gorda, y categoría: huevos, caldos y sopas, ensaladas y vegetales, chiles rellenos, granos y legumbres, salsas y moles, carnes, pescados y mariscos, antojitos, tamales, postres y dulces, panes y pasteles, bebidas y otros. A su vez cada una también posee una ficha en la que se incluyen datos extra e información acerca del contexto en el que se sirve u originó el platillo:

- Rendimiento: cuantas porciones o piezas salen de la receta
- Fuente: nombre del libro donde se tomó y/o del cocinero o cocinera que la compartió
- Tipo: si la receta se vincula a alguna etnia indígena, fiesta, celebración u oficio o si se considera parte de la cocina conventual, cantinera o de mercado
- Zona: nombre del pueblo, comunidad o localidad dónde se documentó
- Época: si se tiene claro su origen en alguna fecha o época (Prehispánica, virreinal, independencia, segundo imperio y porfiriato, revolución y contemporánea)

La mayoría de las medidas se conservaron por piezas, cdas, cditas y unidades pues son más fáciles de calcular de manera casera, sólo en el apartado de panes y pasteles se maneja todo por gramaje y mililitros pues precisan de una medida más exacta.

En el caso de los tamales la “masa preparada” se elabora con 1/3 de manteca y 1 masa o harina de maíz, es decir, para 1 kilogramo de de maíz se baten 300 gr de manteca. La

preparación debe quedar un poco salada pues durante la cocción se baja. Si es necesario añada caldo o agua.

La cantidad de agua para los panes es sugerida, por lo que puede variar dependiendo de la humedad de la harina y el resto de los ingredientes. Los moles y salsas presentan la misma dinámica pues la cantidad de caldo es sugerido, modérelo hasta obtener la consistencia específica.

Para limpiar los chiles que se enumeran en varias recetas se deben seguir los siguientes pasos: para los chiles secos se les debe abrir por un costado y retirar las semillas y venas, para los chiles frescos se deben asar o freír hasta que la piel se chamusque, se meten en una bolsa o se tapan con un trapo para que “suden”, se les raspa la piel quemada, se abren por un costado y también se le retiran las semillas y venas.

Para hidratar los chiles secos se puede hacer de dos maneras distintas, hervir agua junto con los chiles o verterla sobre ellos y dejarlos reposar, en ambos casos estarán listos cuando se suavicen.

Varias de las técnicas o subrecetas que se mencionan en el recetario no se explican a detalle por lo que se requiere un conocimiento básico en la cocina para la preparación de los platillos.

¡Buen provecho!

BAJÍO QUERETANO

Sopa de camote

Rinde: 6 porciones	Categoría: Caldos y Sopas
Fuente: Delicias de antaño	Zona: Querétaro
Tipo: Conventual: San José de Gracia	Época: Virreinal

El tono característico de esta sopa es el amarillo, aunque si no lo llega a conseguir puede usar el blanco. En la actualidad algunas familias preparan esta sopa para vigilia u ocasiones especiales.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 2 cdas de mantequilla • 2 cdas de aceite • 600 gr de camote amarillo • 1 ½ lt de caldo de res • 3 ramas de cilantro • 2 cdas de pimienta blanca • El jugo de ½ limón • ½ cebolla rebanada • 2 dientes de ajo picados 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofría la cebolla, el ajo y el camote en la mantequilla y el aceite 2. Agregue el caldo, el cilantro y el limón y deje que el camote se cueza 3. Muela el camote con el resto de los ingredientes y vierta la mezcla en una cazuela al fuego. Mantenga en la lumbre hasta que la sopa espese.

Sopa para el Regidor/ Sopa queretana de camote

Rinde: 6 porciones	Categoría: Caldos y Sopas
Fuente: Cuatro siglos de sabor	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Virreinal: Siglo XVIII

Esta sopa, con origen estimado en el siglo XVIII, llegó a ser bastante conocida en la gastronomía novohispana de la ciudad, propiciando que cambiara de nombre a “Sopa queretana” hacia el siglo XIX.²⁶⁰ Se confeccionaba en los meses de octubre o noviembre cuando la cosecha de camote comenzaba.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gr de camote pelado y cocido • 1 huevo • 70 gr de harina • 2 cdas de manteca • 1 yema • ¼ cdita de nuez moscada • 2 pimientas gordas molidas • 2 lt de caldo de pollo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela el camote e integre la manteca, la harina, la yema, la nuez moscada y la pimienta hasta formar una masa manejable 2. Extienda la masa de un grosor aprox de 1 cm. Si es necesario utilice harina para que no se pegue a la mesa 3. Corte tiras de la masa y enróllelas, formando espirales 4. Cueza los espirales en agua hirviendo 5. Sirva el caldo de pollo con los espirales de camote

Mazamorra

²⁶⁰ González, *Cuatro siglos de sabor*, 93.

Rinde: 6 porciones	Categoría: Caldos y Sopas
Fuente: Mayora Edith	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Virreinal

La mazamorra era un platillo hecho de granos y legumbres cocidos (elote, lentejas, garbanzos, trigo, etc.) con el que se alimentaba a los remeros de los antiguos navíos. Es probable que la relación entre aquel platillo europeo y el queretano sea la base de ser una sopa hecha con granos de elote.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 7 elotes desgranados • 2 huevos • 100 gr de habas verdes cocidas • 1 lt de caldo • 200 gr de queso crema 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela los granos de 6 elotes con el caldo y el resto cuézalos 2. Bata el queso y los huevos con un poco de caldo hasta formar una mezcla homogénea 3. Integre el caldo con los elotes molidos, el queso, los huevos y las habas y deje sazonar 4. Sirva la sopa con el resto de los granos de elote cocidos

Caldo de buey

Rinde: 6 porciones	Categoría: Caldos y Sopas
Fuente: Laura Sánchez, Ingracia Pueblito Vázquez Rivera y Lupita Mendoza	Zona: El Pueblito
Tipo: Festiva: Fiestas de El Pueblito	Época: Virreinal, 1736

El caldo de buey es el plato emblemático de las fiestas de la Virgen de El Pueblito durante el mes de Febrero (11 días antes del miércoles de ceniza y con duración de 9 días) que se llevan a cabo en el poblado homónimo. En ese día el caldo de buey se cocina y sirve en dos partes, primero la carne y luego los garbanzos.

Aunque esta receta también se llega a elaborar para comida diaria, los habitantes de El Pueblito lo nombran caldo de res y aseguran que su sabor es distinto al que se ofrece en las fiestas.

Ingredientes	Procedimiento
--------------	---------------

<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de carne de res/ buey • 4 ramas de cilantro • 4 ramas de yerbabuena • ¼ de col rayada • ½ cebolla fileteada • 4 ajos machacados • 4 jitomates picados • 2 zanahorias en rodajas • 300 grs de garbanzo remojados un día anterior • 8 chiles trompo o 4 chiles güeros cortados en rajas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza la carne junto con los dientes de ajo, la cebolla, la yerbabuena y el cilantro 2. Cueza los garbanzos con la col, los jitomates, la zanahoria y los chiles 3. Sirva el caldo de buey con una porción de res y otra de garbanzos
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ajolote en caldo/ Ancas de rana en caldo

Rinde: 6 porciones	Categoría: Caldos y Sopas
Fuente: Cocina indígena del Sur del estado de Querétaro	Zona: Amealco
Tipo: Indígena: Hñahñu	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<p>• 500 gr de ajolotes</p> <p>• 4 jitomates</p> <p>• 1/3 de cebolla rebanada</p> <p>• 2 dientes de ajo picados</p> <p>• 4 chiles anchos limpios e hidratados</p> <p>Para las ancas de rana:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr de ancas de rana • ½ lt de leche 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza los ajolotes 2. Licúe los jitomates y los chiles 3. Sofría el ajo y la cebolla. Añada el chile y deje cocer 4. Agregue los ajolotes y el caldo al sofrito y deje sazonar <p>Para las ancas de rana:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deje macerando las ancas de rana en la leche por al menos 10 min y siga el resto de la receta

Sopa de malvas

Rinde: 6 porciones	Categoría: Caldos y Sopas
Fuente: -	Zona: Santiago Mexquititlán
Tipo: -	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
--------------	---------------

<ul style="list-style-type: none"> • 1 manojo de malvas • 1 manojo de verdolagas • 1 manojo de acelgas • 4 papas cortadas en cubos medianos • 1 calabaza cortada en cubos medianos • 1/3 de cebolla picada • 1 diente de ajo picado • 1 lt de caldo de ave 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofría el ajo y la cebolla hasta que se torne transparente 2. Añada las malvas, las verdolagas y las acelgas y manténgalas en el fuego hasta que comiencen a encogerse 3. Agregue el caldo, las papas y la calabaza y deje que todos los ingredientes se cuezan
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pancita de setas

Rinde: 6 porciones	Categoría: Caldos y Sopas
Fuente: -	Zona: Amealco
Tipo: -	Época: -

Este platillo se prepara en los mese de lluvia que es cuando brotan las setas. La textura rugosa de las setas recuerda a la de la pancita por lo que se convirtió en un excelente suplemento de la carne en esta receta.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 6 setas grandes picadas y 2 enteras • 3 chiles guajillo limpios, tostados e hidratados • 2 chiles puya • 1 diente de ajo • ¼ de cebolla • ½ cda de orégano • ¼ de comino • 4 ramas de epazote • 1 ½ lt de agua 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela los chiles, el ajo, la cebolla y las especias y sofria la salsa 2. Licúa 2 setas en el resto del agua y añádalas a la salsa sofrita 3. Agregue el epazote, las setas picadas y deje que se cuezan 4. Sirva con cebolla picada y orégano

Ensalada de Corpus Christi de la capital

Rinde: 6 porciones	Categoría: Ensaladas y Vegetales
Fuente: -	Zona: Querétaro
Tipo: Festiva: Corpus Christi	Época: -

Esta ensalada también se prepara en el resto de los estados del Bajío con pequeñas variaciones.

Ingredientes	Procedimiento
--------------	---------------

<ul style="list-style-type: none"> • 2 manzanas rojas cocidas cortadas en cubos medianos • 2 calabacitas cocidas cortadas en cubos medianos • 2 peras panocheras cocidas • 2 elotes tiernos desgranados • 2 manzanas verdes cortadas en cubos medianos • 4 duraznos cortados en cubos medianos • 2 aguacates cortados en rebanadas • ½ cebolla picada • 200 gr de capulines • Aceite de oliva c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle todos los ingredientes y sazone con el aceite de oliva
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tortas de chiles xures

Rinde: 6 porciones	Categoría: Ensaladas y Vegetales
Fuente: Carlos Augusto Gámez	Zona: El Pueblito
Tipo: -	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 150 gr o 10 chiles xures • 5 ramas de cilantro picadas finamente • ¼ de cebolla picada finamente • 4 huevos • 1 lt de caldillo de jitomate 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Desvène y corte los chiles xures en rodajas 3. Bata los huevos. Agregue los chiles, el cilantro y la cebolla 4. Con ayuda de una cuchara forme tortas y fríalas 5. Sirva las tortas bañadas en el caldillo de jitomate

Ensalada de chiles xures

Rinde: 6 porciones	Categoría: -
Recuperada: Carlos Augusto Gámez	Zona: El Pueblito
Tipo: -	Época: -

Esta ensalada la consumen las familias queretanas para acompañar su comida aunque también se puede encontrar en los mercados de la ciudad y El Pueblito junto a la ensalada de nopales convencional.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 100 gr o 7 chiles xures cortados en tiras • ½ cebolla picada finamente • 2 ajos picados finamente • 3 ramas de cilantro picadas finamente • 4 nopales cocidos y cortados en tiras • 2 papas cocidas y cortadas en cubos • 1 cda de orégano • 2 xoconostles limpios y cortados en tiras 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofría la cebolla y el ajo. Añada el resto de los ingredientes e integre 2. Sirva la ensalada caliente o añada el orégano si es que la servirá fría

Arroz de fiesta

Rinde: 6 porciones	Categoría: Granos y Legumbres
Fuente: Mayora Edith	Zona: Querétaro
Tipo: Celebración	Época: -

Este arroz lo preparaban las familias de clase media para sus fiestas²⁶¹

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 220 gr de arroz remojado en agua tibia • 350 ml de caldo • 3 jitomates • 1 diente de ajo • ¼ de cebolla • 1 manzana roja • 2 duraznos • 200 gr de granada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Licúe el jitomate, el ajo y la cebolla 2. Fríe el arroz hasta que quede dorado o que al moverlo suene como “arena” 3. Pique en cubos medianos la manzana y el durazno 4. Incorpore al arroz las frutas y el jitomate licuado. Deje sazonar 5. Añada el caldo, tape y deje cocer

Ayocotes con puerco y verdolagas

Rinde: 6 porciones	Categoría: Granos y Legumbres
Fuente: -	Zona: El Marqués
Tipo: -	Época: -

Se consume de mayo a julio pues son los meses en los que se dan las verdolagas.

²⁶¹ “[...] el arroz dorado, con granada, plátano y durazno, y sobre todo, el mole servido en grandes platos espolvoreado con semillas de ajonjolí y sopeado con tortillas de maíz acabadas de salir del comal, transportaba a los comensales al paraíso [...]”

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • ½ kg de ayocotes • 300 gr de maciza de cerdo • 300 gr de costillas de cerdo • 200 gr de verdolagas • 4 chiles guajillo limpios, tostados e hidratados • 4 chiles pasilla limpios, tostados e hidratados • ½ cda de pimienta negra • ¼ cdita de comino • 3 clavos • 2 dientes de ajo • 4 hojas de laurel 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela los chiles, la pimienta, el comino, los clavos, el ajo y el laurel 2. Cueza los ayocotes incorporando la salsa, la carne y las verdolagas. Debe quedar caldoso

Pinole de cebada

Rinde: ½ kg	Categoría: Granos y Legumbres
Fuente: Cocina indígena del Sur del estado de Querétaro	Zona: Amealco
Tipo: Indígena: Hñahñu	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 350 gr de cebada limpia (sin cáscara) • 150 gr de piloncillo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tueste a fuego bajo la cebada 2. Muela finamente la cebada y el piloncillo

Carne en chile negro

Rinde: 6 porciones	Categoría: Salsas y Moles
Fuente: -	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Virreinal

El color negro de la salsa lo aportan los chiles pasilla de la región que son más oscuros que los del resto de la república. Es probable que el adobo de la carne haya surgido por la necesidad de conservar la carne en buen estado por periodos prolongados de tiempo. Este es uno de los platillo más antiguos del estado y hasta el siglo XVIII se acompañaba con “frutas de campo” como chayote, nabo, perejil, cilantro, col, coliflor, cebolla, ajo y/o papa.

También puede servirse con lo que queda de la barbacoa o las carnitas tras una comida familiar o festejo.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1, 200 gr de lomo o pierna de cerdo cortada en cubos • ¼ de cebolla cortada en aros o fileteada • 8 tomates verdes • 2 dientes de ajo • Manteca de cerdo c/s • 2 ramas de cilantro • 5 chiles pasilla limpios, asados e hidratados • 100 ml de vinagre • ½ cdita de comino tostado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofría la carne en la manteca y deje cocer por 40 min 2. Licúe los tomates, el cilantro, los chiles, el vinagre y el comino 3. Agregue más manteca a la carne, sofría la cebolla y cuando este translúcida, añada la salsa. Deje cocer

Mole queretano

Rinde: 6 porciones	Categoría: Salsas y Moles
Fuente: Sra. Sandra	Zona: Querétaro
Tipo: Celebración	Época: -

Es difícil definir un mole “queretano” auténtico pues la receta varía en cada familia. Decidí incluir esta receta por la utilización del piloncillo como endulzante (producto muy usado en la región de la Sierra Gorda y comercializado a la ciudad hasta mediados del siglo XIX) y por ser la más compleja.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 6 pzas de pollo cocido • 1 lt de caldo de ave • 3 chiles pasilla limpios e hidratados • 3 chiles ancho limpios e hidratados • 2 chiles guajillo limpios e hidratados • ½ tortilla dura • ½ bolillo duro • 35 gr de cacahuate • 50 gr de nueces • 50 gr de almendras • 50 gr de chocolate semiamargo • 50 gr de pasas • 4 dientes de ajo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tueste todas las semillas y fría en manteca la tortilla, el bolillo, los ajos, la cebolla y los jitomates partidos en cuartos 2. Muela todos los ingredientes, a excepción del pollo, con el caldo de ave 3. En una cazuela sofría la molienda y diluya poco a poco con el caldo de cocción 4. Mueva constantemente hasta que el mole espese y la grasa se separe. Incorpore el pollo y deje sazonar 5. Sirva el pollo bañado en mole y

<ul style="list-style-type: none"> • 1/3 de cebolla • 3 jitomates • 4 ramas de mejorana • 1/3 cdita de comino • 2 clavos • 1 cdita de pimienta negra molida • 4 granos de pimienta gorda • ½ pza de piloncillo troceado (125 gr) • Manteca c/s 	nuez picada encima
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

Mole de betabel

Rinde: 6 porciones	Categoría: Salsas y Moles
Fuente: -	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Virreinal: Siglo XVIII

Aunque su registro más antiguo se encontró en recetarios familiares, es probable que su origen se haya dado dentro de los conventos pues en ellos se aprovechaba la remolacha para elaborar dulces. Existe una versión parecida llamada “Gallina coloriada” también proveniente del siglo XVIII.²⁶²

El sabor y color final del mole depende de cada cocinera pues varía la cantidad de azúcar, semillas, chiles y betabel. Esta versión es la que prefiero pues posee un color más intenso y un sabor más dulce. La cocción del betabel afectará directamente en el tono final del mole, cuando se cuece en agua suelta mucho su color por lo que recomiendo hornearlo. Mientras más hierva el mole más pierde color por lo que debe integrarse al final.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 50 g manteca de cerdo • 3 chiles ancho limpios, asados e hidratados • 3 chiles guajillo limpios, asados e hidratados • 50 g de cacahuate • 1/3 de cebolla • 2 dientes de ajo • ½ cda de pimienta gorda • 1/2 raja de canela 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hornee el betabel 2. Fríe en manteca el cacahuate, la cebolla, el ajo, el pan y la tortilla 3. Tueste en un comal la pimienta, la canela, el laurel, la mejorana y el tomillo 4. Muela todos los ingredientes con el caldo de ave pero el betabel por aparte 5. Sofría la molienda en manteca y deje cocer. Si es necesario añada

²⁶² González, *Cuatro siglo de sabor*, 189.

<ul style="list-style-type: none"> • 4 hojas de laurel • 1 cda de mejorana • 1 rama de tomillo • ½ bolillo duro • 1 tortilla dura • 500 ml de caldo de ave • 1 betabel grande (aprox. 200- 250 gr) • 50 gr de azúcar • Manteca c/s 	<p>caldo</p> <p>6. Cuando la salsa se haya cocido, agregue el betabel molido y deje sazonar por aprox. 5 min, solo para que los sabores se integren</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Mole de lechuga

Rinde: 10 porciones	Categoría: Salsas y Moles
Fuente:	Zona: San Juan del Río
Tipo: -	Época: Siglo XIX

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 6 pzas de guajolote cocido • Caldo de cocción del guajolote • 2 chiles poblanos • 2 chiles chilaca • 4 chiles verdes desvenados • ½ bolillo duro • 5 hojas de lechuga orejona • 5 hojas de espinaca • 5 hojas de rábano • 75 gr de pepita de calabaza • 4 tomates • 1 rama de epazote • 5 pimientas gordas • 2 clavos de olor • ½ cdta de mejorana • 1 cda de ajonjolí • ½ cdta de tomillo • ½ cdta de comino • 1/3 de jengibre • 3 dientes de ajo • 4 cebollas de rabo • Manteca c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tueste las semillas y sofria en manteca los chiles, el pan, las cebollas, los ajos, las hojas de lechuga y espinaca 2. Muela todos los ingredientes excepto la carne y su caldo 3. Sofria la molienda en manteca y diluya poco a poco con el caldo de cocción 4. Mueva constantemente hasta que el mole espese y la grasa se separe. Incorpore el guajolote y déjelo sazonar 5. Sirva en un plato una hoja de lechuga extendida, sobre ella una pieza de guajolote y báñela con el mole

Gallina de Galindo

Rinde: 6 porciones	Categoría: Salsas y Moles
Fuente: Rutas Gastronómicas de Querétaro	Zona: Galindo
Tipo: Hacienda: Galindo	Época: Siglo XIX

Una leyenda popular cuenta que la Hacienda Galindo, construida durante el siglo XVI, fue un regalo que le hizo Hernán Cortés a la Malinche en agradecimiento por sus servicios durante la Conquista. En la actualidad la construcción es un hotel boutique.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 hígado de pollo cocido (opcional) • 100 gr de avellanas peladas y tostadas • 100 gr de almendras peladas y tostadas y 100 gr más picadas • 2 cdas de aceite de oliva • 3 dientes de ajo • ½ cdita de pimienta negra • 1 pechuga de gallina o pollo • 200 ml de Madeira o 150 ml de vino blanco dulce con 50 ml de coñac • 40 ml de vinagre de vino blanco • 1/3 de cebolla • 600 ml de caldo de pollo • 2 bolillos duros • 100 gr de aceitunas picadas • Aceite de oliva c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salpimiente la pechuga de pollo y séllela en el aceite de oliva. Añada la cebolla y manténgala hasta que se torne transparente 2. Agregue el vino, el vinagre y el caldo de pollo a la pechuga y deje que el líquido reduzca a la mitad 3. Muela la cebolla, el ajo, las avellanas, la mitad de las almendras y el hígado con el líquido donde se coció el pollo 4. Regrese la salsa a las pechugas y deje sazonar. Debe formarse una salsa tersa, si es necesario añada más caldo 5. Corte rebanadas de los bolillos y fríalas 6. Corte la pechuga en rebanadas 7. Sirva rebanadas de pechuga y bolillo, bañe con la salsa y espolvoree las aceitunas y las almendras.

Carne virtuosa/ La varita de virtud

Rinde: 6 porciones	Categoría: Carnes
Fuente: Fin de Siglo	Zona: Querétaro
Tipo: Conventual	Época: Virreinal

Este platillo fue creado por las monjas para recibir a gente importante como obispos, arzobispos o personas de altos puestos. Al comerlo los comensales se sentían “rejuvenecidos” o “restaurados”, razón por la que fue considerado “virtuoso”. A esta receta también se le llamaba “La varita de virtud”.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 6 medallones de filete de res o cerdo de 200 gr. • 8 jitomates • 1/2 raja de canela • 50 gr de almendra fileteada • 2 dientes de ajo picados finamente • 50 gr de pasas • 150 ml de aguardiente • 1 cda de pimienta molida • 3 cdas de ajonjolí tostado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza los jitomates y páquelos en cubos 2. Sofría la almendra hasta dorarla e incorpore el jitomate, el ajo, las pasas y la canela. Deje cocer 3. Salpimente los medallones, dórelos en aceite para sellarlos y flaméelos con el aguardiente 4. Incorpore la salsa y deje cocer los medallones 5. Retire la canela y sirva cada medallón con media cda de ajonjolí

Cuñete

Rinde: 6 porciones	Categoría: Carnes
Fuente: -	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Virreinal

El cuñete es un barril en el que se envasaban productos como aceitunas o alcaparras en vinagre, salmuera o aceite, para conservarlos más tiempo. Este platillo, al tener entre sus ingredientes el aceite de olivo y las aceitunas, tomó su nombre del objeto en el que venían. Se puede preparar con pollo, cerdo e incluso pescado

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 6 piezas de pollo • 150 ml de aceite de oliva • 50 ml de vinagre de vino tinto o de manzana • El jugo de 1 naranja agria • 200 gr de aceitunas rebanadas • 4 hojas de laurel • 1 cda de orégano • ¼ de cdtia de pimienta molida • 2 ramas de tomillo • 2 ramas de mejorana • 1 cebolla fileteada • 150 gr de almendra pelada, fileteada y tostada • 2 limones rebanados (opcional) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fríe el pollo en la cacerola para sellarlo y añada la cebolla 2. Una vez que la cebolla esté transparente añada el vinagre, las especias y las aceitunas 3. Deje cocer tapado 4. Sirva con la cebolla, las aceitunas, la almendra y las rebanadas de limón

Carne queretana

Rinde: 6 porciones	Categoría: Carnes
Fuente: -	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Contemporánea

Esta receta se volvió muy popular a mediados del siglo anterior e incluso se incluyó en la carta de algunos restaurantes a pesar de ser un platillo doméstico. Se puede elaborar con la carne que guste, pero lo más común es emplear bisteces de res o pechugas de pollo.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none">• 6 bisteces de res o pechugas de pollo aplanas• 5 chiles chipotles limpios• 3 jitomates cocidos• 300 gr de queso manchego o Chihuahua rallado• 1/3 de cebolla rebanada• 2 dientes de ajo picados• Manteca c/s• 4 ramas de cilantro	<ol style="list-style-type: none">1. Sofría en manteca la cebolla, el ajo y los chiles chipotles. Cuando estén bien dorados muéralos con los jitomates y el cilantro2. Sofría la salsa en la manteca que quedó y deje cocer3. Ase los bisteces o las pechugas4. Bañe la carne con la salsa de chipotle, espolvoree el queso y gratínelo

Pollo del huerto/ Pollo a la primavera/ Pollo queretano

Rinde: 6 piezas	Categoría: Carnes
Fuente:	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Virreinal: Siglo XVIII

La ciudad de Querétaro y La Cañada fueron zonas muy fértiles donde se cosechaban varias hortalizas que se incluyeron a partir del siglo XVII en platillos salados como guarnición o acompañamiento. Esta receta se popularizó durante el Virreinato y se mantuvo vigente hasta mediados del siglo XX cuando las huertas de la ciudad comenzaron a desaparecer.

Existen pequeñas variaciones respecto al nombre del pollo, el “del huerto” lleva durazno, manzana, membrillo, papa, elote y calabacita, al “queretano” se le agrega manzana, ejotes y vino blanco, mientras que en el de “a la primavera” el pollo se macera en naranja pero disminuye las frutas pues solo pide durazno y membrillo. Esta versión sintetiza las tres anteriores.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none">• 6 piezas de pollo	<ol style="list-style-type: none">1. Macere el pollo por 1 hora en el

<ul style="list-style-type: none"> • El jugo de 2 naranjas agrias • ½ cebolla entera y ½ fileteada • 3 dientes de ajo • 4 jitomates picados • 4 ramas de tomillo seco • 4 ramas de mejorana seca • 2 hojas de laurel • ¼ de raja de canela • 4 pimientas negras • 2 clavos • 150 ml de vino blanco dulce • ½ manzana cortada en cubos • ½ durazno cortado en cubos • ½ membrillo cocido y cortado en cubos • 1 papa cocida y cortada en cubos • ½ calabaza bola o criolla cortada en cubos • ½ elote desgranado • ½ pera cortada en cubos • 10 ejotes cocidos y cortados a la mitad • 50 gr de azúcar • Mantequilla c/s 	<p>jugo de naranja. Si es necesario diluya el jugo en agua para que alcance a cubrir todo el pollo</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Cueza el pollo con los ajos y la mitad de la cebolla entera 3. Muela los jitomates con el tomillo, la mejorana, el laurel, la canela, las pimientas y los clavos 4. Sofría en mantequilla la cebolla hasta que se caramelice. Agregue el vino y deje que reduzca 5. Añada el sofrito del jitomate y deje que se cueza. También agregue todas las verduras y las frutas 6. Rectifique el sabor de la salsa y añada el azúcar. Agregue el pollo y sirva bañado con la salsa y suficiente fruta y verdura
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Chanfaina conventual

Rinde: 6 porciones	Categoría: Carnes
Fuente: Los místicos sabores del convento	Zona: Querétaro
Tipo: Conventual: Santa Clara	Época: Virreinal: Siglo XVII

Este es un platillo que las monjas de Santa Clara consumían en días de fiesta

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 600 gr de riñón de cerdo cortado en cubos medianos • 4 papas cortadas en cubos medianos • 300 gr de asadura (pulmón, corazón e/o hígado) • 1 cda de pimienta molida • 30 gr de harina • 1 ½ lt de caldo de puerco • 4 pimientas gordas • 2 clavos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofría el riñón, las papas y la asadura en la manteca. Agregue la harina y la pimienta e intégrelas perfectamente 2. Muela en un poco de caldo la pimienta gorda, los calvos y el azafrán 3. Añada las especias y el resto del caldo a los riñones y deje que la salsa espese

<ul style="list-style-type: none"> • 2 pistilos de azafrán • Manteca c/s 	
--------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Pollos del corregidor

Rinde: 6 porciones	Categoría: Carnes
Fuente: Compendio de cocina queretana	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Virreinal

Como su nombre lo indica, este platillo se le servía a Martín Joseph de la Rocha, quien fue corregidor de la ciudad del 23 de Diciembre de 1762 al 23 de enero de 1777, acompañado de almendrado queretano. Joseph no fue el único personaje ilustre al que se le sirvió este platillo pues al Marques de la Villa de Villar también se le cocinó con una salsa de alcacarras²⁶³. Existe una versión similar de esta receta llamada “Pollos distraídos” en la que solo varían las especias empleadas para sazonar el pollo.

Ingredientes	Procedimiento
<p>Para los pollos</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 pechuga de pollo • 5 granos de pimienta negra • ½ raja de canela • ¼ de cúrcuma • 5 ramas de cilantro • 2 ramas de tomillo • 2 ramas de mejorana • 2 granos de pimienta gorda • 1/3 de cebolla • 1 ajo machacado • 100 gr de harina • 4 huevos batidos • 50 gr de pan molido • Manteca c/s <p>Para la salsa de alcacarras</p> <ul style="list-style-type: none"> • ½ bolillo duro • 1 diente de ajo • 3 yemas de huevo cocido • 200 gr de alcacarras • 4 ramas de perejil picado • 50 ml de vinagre • 100 ml de aceite de oliva 	<p>Para los pollos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza los pollos en agua con todas las especias, la cebolla y el ajo 2. Pique lo más fino posible el pollo 3. Sofría el pollo en manteca y agregue la harina. Mantenga a fuego bajo hasta que la harina se torne dorada o café claro 4. Saque de la lumbre los pollos y agregue los huevos batidos 5. Engrase un molde o una cazuela con manteca. Añada 2/3 del pan molido para que se pegue a la manteca y forme una capa 6. Vierta la mezcla del pollo al molde o cazuela, ponga el resto del pan molido arriba y hornee a fuego bajo hasta que el huevo se haya cocido y el pan se haya dorado <p>Para la salsa de alcacarras</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fríe en manteca el ajo, el bolillo y las yemas 2. Muela las alcacarras con el vinagre, el aceite, las alcacarras, el huevo, el

²⁶³ González, *Compendio de cocina*, 46.

<ul style="list-style-type: none"> • Manteca c/s 	<p>ajo y el bolillo para formar una emulsión</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Añada el perejil picado a la salsa de alcaparras 4. Sirva una porción de pollo bañado en la salsa de alcaparras
-----------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pollos en el faldón

Rinde: 1 pieza	Categoría: Carnes
Fuente: Compendio de cocina queretana	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Virreinal, Siglo XVIII

Una leyenda queretana del siglo XVIII cuenta la historia de un conflicto entre un indígena y un español que terminó con el destierro de este último. A una sesión de tribuna acudieron los más importantes miembros del Clero, el Ayuntamiento, la nobleza y personajes distinguidos de la ciudad, en aquel evento Don Pablo, alcalde de origen indígena, tomó asiento sin percibir que no era el asignado para él, cuando Don Fadrique, regidor español, se percató que había alguien ocupando su lugar se enojó tanto que le dio un tirón al faldón de seda que usaba Don Pablo, rompiéndolo y quedándose con un pedazo de la prenda en la mano. Tras este acontecimiento el alcalde indígena emprendió un juicio legal en contra del español que se resolvió a su favor; la sentencia fue que el regidor no podía seguir habitando en la ciudad de Querétaro por lo que tuvo que construir una nueva residencia al otro lado del río, en el barrio de San Sebastián, que en la actualidad se conoce como “La casa de El Faldón”. La siguiente receta fue la que se sirvió en la fiesta que organizó Don Pablo tras haber ganado la demanda en contra de Don Fadrique.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 pollo sin piel • 150 gr de almendra • 8 chiles anchos limpios, tostados e hidratados y sus semillas • 2 cdas de orégano • 2 ramas de tomillo • 4 ramas de mejorana • 1/3 de jengibre • 3 hojas de laurel • 4 dientes de ajo • 200 ml de vinagre 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tueste las semillas de los chiles 2. Muela todos los ingredientes, a excepción de los pollos y la manteca, añadiendo la menor cantidad de líquido para formar un adobo espeso 3. Unte los pollos por dentro y por fuera con el adobo y horneélos a fuego medio en una charola o cazuela engrasada con manteca

- | | |
|---------------|--|
| • Manteca c/s | |
|---------------|--|

Chulirrajas

Rinde: 6 porciones	Categoría: Carnes
Fuente: Comida familiar en el estado de Querétaro	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: -

Es probable que el nombre sea una abreviación de “rajas de chile”, ingrediente que emplea en la receta.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 6 chuletas de puerco aplastadas • ½ cebolla rebanada • 6 chiles chilacas o poblanos asados, desvenados y limpios cortados en rajas • 500 ml de caldillo de jitomate 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofría la cebolla hasta que se torne transparente y agregue las rajas de chile y el caldillo 2. Ase las chuletas y báñelas con el caldillo y las rajas

Lomo que se hizo en el día que se trajo el agua a la ciudad

Rinde: 6 porciones	Categoría: Carnes
Fuente: Compendio de cocina queretana	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Virreinal: 1738

En la segunda mitad del siglo XVIII Querétaro se había convertido en una de las urbes más prosperas del Virreinato que atraía a comerciantes, órdenes religiosas y españoles peninsulares que buscaban una mejor vida en la ciudad. El crecimiento poblacional generó un problema de obtención de agua pues el río que atravesaba se había contaminado con los desechos de nuevas construcciones y la basura de los pobladores, incluso se decía que quien bebía de tal fuente terminaría loco, enfermo o muerto. A inicios del siglo XVIII llegó a la ciudad un personaje clave para el desarrollo urbano de Querétaro, el Marqués de la Villa del Villar del Águila, quien según una leyenda popular se enamoró de una monja llamada Sor Andrea perteneciente al convento de las Capuchinas. Aunque la monja no podía corresponder el amor de El Marqués por haber tomado los votos, pensando en la precaria situación de los queretanos le pidió a su enamorado que erigiera un acueducto para

proveerlos de agua limpia, en cambio ella rezaría por él todos los días y le dedicaría sus oraciones.

La construcción del acueducto inició en 1726 bajo la dirección de El Marques quien no sólo recopiló las cuotas que el gobierno había impuesto a los pobladores para sustentar la obra sino que también aportó gran parte de su capital. Los trabajos se dieron por concluidos el 17 de octubre de 1738,²⁶⁴ y para celebrarlo se organizaron una misa de acción de gracias y fiestas populares que duraron más de quince días, durante estos eventos se sirvió esta receta.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de lomo de res tasajeado o cortado en filete • 4 chiles ancho limpios, asados e hidratados • 4 chiles guajillo limpios, asados e hidratados • 2 dientes de ajo • 2 clavos • 150 ml de vinagre • 1/3 de raja de canela • 5 granos de pimienta negra • 4 granos de pimienta gorda • 5 ramas de perejil picado • 80 gr de pasas • 2 cdas de orégano • 80 gr de alcacarras • 150 gr de almendras peladas cortadas a la mitad • 500 ml de vino blanco • 4 ramas de tomillo • 3 hojas de laurel • Chiles en vinagre c/s • Aceitunas c/s <p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hilo de cocina 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela los chiles, los ajos, los clavos, la canela y las pimientas con el vinagre y la menor cantidad de agua para formar un adobo espeso 2. Extienda el lomo y adóbelo con la molienda de chiles. Reparta el perejil, las pasas, las alcacarras, las almendras y el orégano sobre la carne, enróllela y átela con el hilo de cocina 3. En una cazuela o recipiente vierta el vino blanco, el tomillo y el laurel. Coloque dentro la carne y hornéela a fuego medio 4. Cuando el lomo esté cocido retírelo del recipiente. Los jugos de cocción pángalos al fuego y deje que se reduzcan hasta que espesen (en dado caso de que no espesen puede añadir adobo) 5. Sirva el lomo bañado en la salsa espesada y decore con chiles en vinagre y aceitunas

Guisado prieto

²⁶⁴ Amelia, *Historia y monumentos*, 55.

Rinde: 6 porciones	Categoría: Carnes
Fuente: Cuatro siglos de sabor/ F. Ríos y Ugalde	Zona: San Juan del Río
Tipo: -	Época: Siglo XIX

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 6 dientes de ajo • 5 jitomates asados • ½ bolillo tostado • 4 ramas de perejil picado • 3 cdas de vinagre • 1 conejo cocido • 2 clavos • 5 pimientas • 3 hojas de laurel • 1 rama de tomillo • 1 rama de mejorana • ½ cdta de orégano • 1 cebolla fileteada • 1 cda de alcaparras • 3 chiles serranos picados • 10 aceitunas sin hueso • 100 gr de jamón cortado en cubos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza la cebolla fileteada en agua o sofriála en mantequilla hasta que se torne transparente 2. Sofría en aceite los 6 dientes de ajo, retírelos y reserve el aceite 3. Muela el jitomate con 3 de los ajos sofritos, el vinagre, el bolillo, los clavos, la pimienta, el laurel, el tomillo, la mejorana y el orégano 4. Caliente el aceite que reservo y sofriá la salsa de jitomate 5. Integre la cebolla, las alcaparras, los chiles, las aceitunas, el perejil picado, el jamón y el conejo. Deje sazonar

Enchiladas en el Día de muertos

Rinde: 40 porciones	Categoría: Antojitos
Fuente: Compendio de cocina queretana	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: -

Antiguas enchiladas que se preparaban para el festejo del Día de Muertos en la capital.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 400 gr de papa con chorizo • 200 gr de queso fresco o ranchero desmoronado • 6 chiles anchos limpios y tostados • 2 jitomates cocidos • 100 gr de queso cincho o cotija • 400 ml de leche • 20 tortillas • Harina c/s • 3 huevos montados para capear 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caliente la leche e hidrate en ella los chiles 2. Muela los chiles con la leche, los jitomates y el queso cincho o cotija 3. Mezcle la papa con chorizo y el queso fresco o ranchero 4. Remoje las tortillas en el adobo y páselas por manteca. Rellénelas de papa con chorizo, forme 20 tacos y córtelos a la mitad

<ul style="list-style-type: none"> • 4 chiles en vinagre rebanados • ¼ de cebolla rebanada • 3 rábanos rebanados • 6 hojas de lechuga 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Pase los tacos por la harina, luego por el huevo y vuélvalos a freír 6. Sirva las enchiladas sobre una cama de lechuga y coloque encima la cebolla, los rábanos y los chiles
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tortillas de sello

Rinde: 12 paciones	Categoría: Antojitos
Fuente:-	Zona: El Pueblito
Tipo: Festiva: Fiestas de El Pueblito	Época: Prehispánica

Según la investigadora Emma Yanes Rizo las tortillas de sello podrían ser un remanente de las ofrendas que los antiguos habitantes de la zona arqueológica de El Cerrito otorgaban a “la verdadera madre” o diosa *Zinana* pues durante las fiestas del mes *Anthaxhme* o “tortilla blanca” se celebraba la “pascua del pan blanco”.²⁶⁵ Durante el Virreinato ya existían sellos que plasmaban imágenes de la Inmaculada Concepción, la custodia, el cáliz, la hostia y la cruz procesional que se utilizaban tanto en El Pueblito como en algunas zonas de Guanajuato. Todavía hasta el siglo anterior algunas familias acudían delante de la Virgen de los Naturales a ofrendar tortillas de colores y de sello pintadas con grana cochinilla.

Aunque el sello más común para su elaboración es aquel hecho de madera de mezquite, en el convento franciscano de El Pueblito se utilizaban sellos de lámina e incluso se calcaban patrones en cartulinas para plasmarlos directamente en la tortilla cocida con ayuda de un pincel o lápiz.

En la actualidad las tortillas de sello se han comenzado a suplir por tortillas de colores a las que se les coloca una imagen impresa de algún elemento referente a la festividad.

²⁶⁵ “En una estela que quizás proviene de la zona arqueológica de El Cerrito en Querétaro, por ejemplo, un disco solar en altorrelieve encierra una deidad. La luna, según Carrasco Pizana, era la diosa principal de ese pueblo, identificado con la Madre Vieja, quien era también deidad de la tierra. La llamada Zinana, “la verdadera madre” y tuvo su continuidad espiritual en la Virgen María, como indica el historiador David Charles W. Carr. La diosa Madre Vieja tenía una importante fiesta prehispánica durante el mes *Anthachme* o “tortilla blanca”, en el que, según la *Relación de Querétaro*: “celebraban cuando querían celebrar los frutos llamados *tascanme* que en lengua otomí quiere decir pascua de pan blanco, fiesta antiquísima entre ellos y de gran solemnidad. Todos ofrecían en esta pascua a la diosa Madre Vieja cumplidamente de sus frutos como diezmos de lo que cogían” Emma Yanes Rizo, “La tortilla es un lienzo” en *Rituales de maíz* (México: Artes de México, 2006) 12.

Las tortillas pintadas o de sello también se elaboran en los municipios de Comonfort y Dolores en Guanajuato, donde su papel en la comida es igualmente ceremonial.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gr de masa de maíz • Muicle, grana cochinilla o colorante vegetal 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepare el sello cubriendo de tinta 2. Amase la tortilla y cuézala en el comal. Después de la primera vuelta, coloque la tortilla sobre el lado más cocido en el sello y regresela al comal
Utensilios	
<ul style="list-style-type: none"> • Sello de madera 	

Tostada de arriero

Rinde: 12 porciones	Categoría: Antojitos
Fuente:-	Zona: Amealco
Tipo: Oficio: Arriero	Época: -

Los arrieros idearon estas tostadas de maíz quebrado secadas bajo el sol y/o a la lumbre de leña para poder conservarlas durante mucho tiempo en el cálido clima del estado. La ensalada con la que se acompañan también hace uso del recurso que estos mercaderes tenían recurrentemente a la mano: el nopal. En la actualidad este platillo se ofrece por vendedoras que transportan sus ingredientes en canastas y que se instalan en las calles de las principales ciudades y pueblos del estado.

Los elementos de este platillo por lo general son 3: la tostada, la ensalada de nopales y las papas en salsa; sin embargo en algunas partes la salsa se sirve por aparte o las papas se mezclan con los nopales por lo que llega a variar. Las tostadas pueden hacerse con cualquier tipo de maíz pero las más comunes son las azules.

Ingredientes	Procedimiento
Para las tostadas <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr de masa de maíz martajado • 50 gr de manteca de cerdo Para la ensalada <ul style="list-style-type: none"> • 6 nopales cortados en tiras pequeñas • 3 jitomates cortados en cubos pequeños • 1/3 de cebolla rebanada • 6 ramas de cilantro picado 	Para las tostadas <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la masa de maíz con la manteca, forme una tortilla un poco más gruesa de lo normal y cueza en el comal sobre leña 2. Cuando la tortilla se haya cocido, déjela bajo el sol un día para que se endurezca 3. Ponga las tostadas de nuevo en el comal para que se tuesten un poco más a fuego bajo

<ul style="list-style-type: none"> • 2 cdas de orégano • 50 gr de sal de grano <p>Para las papas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 papas cocidas y cortadas en cubos pequeños • 5 chiles guajillo limpios, asados e hidratados • ¼ de cebolla • 2 dientes de ajo • 1/3 de cdita de comino • Manteca c/s <p>Para servir</p> <ul style="list-style-type: none"> • Queso rallado c/s 	<p>Para la ensalada</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle los nopales con la sal de grano y déjelos reposando por 1 hora 2. Enjuague los nopales y cuézalos 3. Mezcle todos los ingredientes <p>Para las papas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Muela los chiles con la cebolla, el ajo y el comino 2. Sofría la salsa en la manteca y mantenga en el fuego hasta que espese 3. Añada las papas. El guiso no debe quedar caldoso <p>Para servir</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tome una tostada, sírvala con los nopales, las papas y el queso espolvoreado
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tamal canario

Rinde: 15 piezas	Categoría: Tamales
Fuente: Carlos Gámez	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Virreinal

Su consumo se mantuvo vigente hasta mediados del siglo XX y eran expendidos junto con tamales de carne, verdes y colorados y acompañados de atole blanco, de tequesquite o de cáscara²⁶⁶. Su nombre hace referencia a su color amarillo que se compara con el de un canario y se pueden llenar de frutos secos y cristalizados o de mermelada.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 125 gr de mantequilla • ½ cdita de extracto de vainilla • ½ cdita de canela molida • 150 ml de leche • 80 gr de azúcar • 3 huevos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acreme la mantequilla con el azúcar, la vainilla, la canela, la leche y los huevos 2. Añada la harina, el polvo para hornear, las pasitas, el ate y el acitrón

²⁶⁶ “[...] o los botes de lámina cubiertos de lienzos blancos para los tamales de carne, los verdes y los colorados, así como los de “dulce”, con su rajita de canela, su trocito de biznaga, sus pasas de uva y su clásico manchón de rojo vegetal. [...] Allí iban los trabajadores a repetir la liturgia del atole, fuera de blanco, de tequesquite o de cáscara, describiendo con ceremonia círculos menudos en el aire con el jarro vidriado y soplando invariablemente la superficie del líquido antes de intentar darle un sorbo, porque en verdad el atole se servía hirviendo y el chile de los tamales y de las “gordas” picante a más no poder.” Vega, *Viñetas queretanas*, 60

<ul style="list-style-type: none"> • 250 gr de harina de arroz • 1 cda de polvo para hornear • 50 gr de pasas, 50 gr de ate cortado en cubos y 50 gr de acitrón cortado en cubos o 150 gr de mermelada • Hojas de maíz c/s 	<p>3. Coloque en una hoja un poco de masa y ciérrela. Cueza en vaporera por 1 hora o hasta que la masa se desprendga de la hoja</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tamal de muerto

Rinde: 20 porciones	Categoría: Tamales
Fuente: -	Zona: Querétaro
Tipo: Festiva: Día de muertos	Época: -

Estos tamales reciben su nombre pues son preparados con maíz azul o prieto (color que, junto con el morado y el negro, muchas veces se asocia con la muerte) y son especiales para Día de Muertos. Este antojito fue popular hasta inicios del siglo XX pues aparecen descripciones del tamal en “Viñetas Queretanas”, de Luis Vega Monroy.²⁶⁷ Esta receta aún se elabora en algunos pueblos del Bajío Queretano, y del Semidesierto entre los que destaca Tolimán donde se confeccionan con queso de cabra y reciben el nombre de “Tamales batidos para las ánimas”.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de masa para tamal • 300 gr de queso cincho²⁶⁸, añejo o de cabra • 5 chiles anchos o guajillo limpios, asados e hidratados • ¼ de cebolla • 2 dientes de ajo • ½ cda de bicarbonato • Hojas de maíz c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela los chiles con los ajos, la cebolla y un poco del agua de cocción. 2. Sofría la salsa y deje que se cueza. 3. Deje enfriar la salsa e integre el queso desmoronado 4. Sobre una servilleta de tela extienda la masa, sobre ella coloque la salsa con el queso y, tomando uno de los extremos, envuélvala formando un rollo. 5. Corte el rollo verticalmente en rebanadas iguales y colóquelas dentro de las hojas de maíz.

²⁶⁷ “[los tamales] eran largos y aplazados, de tamaño mayor que los comunes. Su característica esencial era el relleno de una pasta de chile ancho con queso añejo, de preferencia de San Juan o de Amealco, por su riqueza y sabor incomparables. También se hacía el relleno de queso con piloncillo para los tamales de dulce” Vega, *Viñetas queretanas*, 108.

²⁶⁸ El queso cincho toma su nombre del molde en el que se elabora llamado “cicncho” o “aro”. Se trata de un queso añejo que se adoba con pasta de guajillo y es originario del estado de Morelos.

	6. Cueza los tamales en una vaporera por 1 hora o hasta que la masa se desprenda de la hoja.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

Chanclas/ Quesadillas

Rinde: 20 piezas	Categoría: Tamales
Fuente: -	Zona: San Juan del Río
Tipo: -	Época: -

Su nombre de “chanclas” deriva de lo delgados y planos que son estos tamales, en Ezequiel Montes se les conoce como “quesadillas”. En la ciudad de Querétaro también los venden fuera del mercado de La Cruz.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de masa de tamal preparada con 125 gr de manteca y ½ cda de polvo para hornear • 200 gr de queso Cotija o cincho desmoronado • 200 gr de queso ranchero desmoronado • 6 chiles guajillo limpios, tostados e hidratados • 1 diente de ajo • ¼ de cebolla • Hojas de maíz c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela los chiles, el ajo y la cebolla 2. Sofría la salsa en manteca y déjela cocer 3. Cuando la salsa se haya enfriado, integre los quesos 4. Tome una bola de aprox 50 gr de la masa de tamal, póngala en una prensa y presiónala para formar una tortilla, coloque queso en el medio y cierre la tortilla 5. Coloque los tamales en hojas de maíz, dóblelas y cuézalas en vaporera por 1 hr.

Tamales de cebada

Rinde: 20 piezas	Categoría: Tamales
Fuente: Cocina indígena del Sur del estado de Querétaro	Zona: Amealco
Tipo: Indígena: Hñahñu	Época: -

Al no contener manteca estos tamales no esponjan y son más compactos.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 300 gr de cebada limpia (sin cáscara) • 500 gr de masa de maíz • 200 gr de piloncillo molido 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diluya el tequesquite en agua, integre la cebada y hierva hasta que el grano esté cocido 2. Cuele la cebada y enjuáguela para retirar el tequesquite

<ul style="list-style-type: none"> • 2 cdas de tequesmite • Hojas de maíz hidratadas c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Muela la cebada y añádala a la masa junto con el piloncillo 4. Bata la masa para integrar todos los ingredientes, coloque porciones en las hojas de maíz y cueza en vaporera por 1 hr
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tamales de hongos

Rinde: 20 piezas	Categoría: Tamales
Fuente: Marta Pascual	Zona: San Idelfonso
Tipo: Indígena: Hñahñu	Época: -

Los hongos más usados para estos tamales son los “patita de pájaro” pero puede ocupar cualquier variedad silvestre e incluso champiñones.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de masa para tamal preparada • 6 tomates cocidos • 1/3 cdita de comino • 15 de ajonjolí tostado • 400 gr de hongos silvestres • Hojas de maíz remojadas c/s • Aceite c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela los tomates con el comino y el ajonjolí 2. Sofría la salsa, añada los hongos y deje que se cuezan 3. Ponga en cada hoja una porción de masa y sobre ella la salsa con los hongos. Cierre los tamales 4. Cueza los tamales en una vaporera por 1 hora

Camote achicalado/chingadito

Rinde: 1 kg	Categoría: Postres y Dulces
Fuente: -	Zona: Querétaro
Tipo: Festiva: Día de Muertos	Época: -

Día de muertos coincide con la cosecha de camote por lo que en los altares se suele incluir el “Camote achicalado”. Es común ver a vendedoras en los atrios de las iglesias ofreciendo este postre en las vísperas y durante Día de Muertos, quienes lo venden por pieza o por kilo.

Su nombre puede derivar de dos acepciones pues el verbo *achicalar* significa “cubrir de miel”²⁶⁹ que es una referencia a su proceso en el que el camote se baña con jarabe de piloncillo, aunque en estados del norte la misma palabra refiere a la técnica de deshidratar ciertos ingredientes. El camote que se utiliza más es el morado con corteza dura e incluso algunas familias los dejan bajo el sol por varios días para secarlos aún más para que absorban más miel.

Del término de “Chingaditos” tampoco se tiene un origen definido aunque lo más probable es que haya derivado de la palabra “chingado” que refería a un bulto de camotes amarrados con hojas de plátano.²⁷⁰

Esta receta es una manera “práctica” de hacerlo pues las cocineras que se dedican a su producción meten varios kilos de camote en bandejas de aluminio dentro de hornos de barro alimentados por leña que dejan cocer durante toda la noche.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de camote morado • 2 piloncillos (500 gr) • 500 ml de agua • 1 raja de canela • La corteza de 1 naranja 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hornee el camote por 1 hora o hasta que se cueza y suavice 2. Prepara una miel espesa con el piloncillo, el agua, la canela y la naranja 3. Saque el camote del horno, píñchelo con un tenedor y agréguelo a la miel para que la absorba. Puede hervirlo a fuego bajo hasta que el camote tome el color del jarabe

Duraznos prensados

Rinde: 20 piezas	Categoría: Postres y Dulces
Fuente: La Mariposa	Zona: Querétaro
Tipo: Conventual: Convento de Santa Clara	Época: Virreinal

A finales del siglo XIX y principios del XX los dulces queretanos de mejor calidad se elaboraban en “El ave del paraíso” localizado bajo el Portal de Carmelitas (donde ahora es

²⁶⁹ “Achicalar: Acción de bañar con miel de azúcar de caña o piloncillo un fruto previamente horneado en su propio jugo, de tal manera que el fruto cocido y un poco deshidratado absorba algo de la miel. Es una preparación común en Querétaro y otros estados del centro del país.” Muñoz, *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*, 5.

²⁷⁰ Escobar, *Chical*, 30.

Juárez esquina con Madero), propiedad de don Florentino Gutiérrez quien anunciaba sus productos en publicaciones locales. Sus preparaciones más afamadas eran el camote cubierto, el guayabate, el peronate, la pera y los duraznos prensados, estos últimos recibieron su nombre por un paso en la preparación en la que se debían exprimir en una prensa de madera para retirarles la mayor parte de agua. Toda esta confitería se expendía envuelta en raso, se empacaba en cajas de madera forradas de terciopelo y raso bordados con oro y que se adornaban con listones y cordones de seda.²⁷¹

Sin embargo el origen de esta receta se le atribuye a las monjas clarisas quienes los preparaban y regalaban a sus benefactores con tal de conseguir ingresos para su convento.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 20 duraznos no tan maduros • 2 kg de azúcar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pinche los duraños con un tenedor o palillo. 2. Forme un almíbar 3. Cuando el almíbar llegue a punto de ebullición agregue los duraznos y manténgalos en el fuego 5 min. Déjelos reposar 24 horas 4. Repita el proceso por 3 días consecutivos 5. Escurra los duraznos y déjelos secar en el sol. Si lo desea, corte rebanadas delgadas de durazno y prénse las al aplastarlas entre dos superficies planas, si no simplemente deshuéselos.

Helado de mantecado

Rinde: 1 lt	Categoría: Postres y Dulces
Fuente: -	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: -

Su nombre proviene de la comparación entre la manteca y la suave consistencia del helado. El tradicional restaurante de La Mariposa, en la capital del estado, se jacta de haber sido el inventor de la receta

²⁷¹ La tradición dulceña que inició “El ave del paraíso” la continuó el “Pavo Real” que posteriormente se convertiría en “La Mariposa” donde hasta la fecha se pueden encontrar varios de estos productos. María del Pilar Carrillo Gamboa, *El sazón de Querétaro*, (México: LIBRARÍUS CRÓNICA), 33-34.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 750 ml de leche • 250 ml de leche para batir • 1 raja de canela • 1 vaina de vainilla • 250 g de azúcar refinada • 8 yemas • 100 g de fruta cristalizada variada • 50 g de pasas • 50 g de acitrón • 50 g de almendra • 30 g de piñón 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Corte la fruta cristalizada, las almendras y el acitrón en cubos pequeños 2. Hierva la leche con la canela, la vainilla y la mitad del azúcar 3. Bata las yemas con el resto del azúcar 4. Tempere las yemas agregando un poco de la leche caliente 5. Incorpore las yemas a la leche y manténgala en el fuego, moviendo constantemente, hasta llegar a punto de napa 6. Agregue el resto de los ingredientes 7. Vacíe la mezcla en una máquina de helados o en un recipiente rodeado de hielos con sal para hacerlo manualmente

Postre de indios/ Dulce de jícama y zanahoria

Rinde: 6 porciones	Categoría: Postres y Dulces
Fuente: Cuatro siglos de sabor	Zona: San Juan del Río
Tipo: -	Época: Prehispánica

Se trata de un postre muy antiguo registrado en San Juan del Río en el siglo XVII que era del gusto de los “naturales” de la región. El investigador Ramón González Flores propone que su consumo se dio a finales del siglo XVI e inicios del XVII (en esa época aún no había zanahorias en el municipio por lo que pudo haberse tratado de camote naranja o una adición posterior) y que la receta provino del estado vecino de Hidalgo.²⁷² En la actualidad aun es preparado por algunas familias san juaneses aunque ya solo se trate de una versión más simplificada en la que la zanahoria y la jícama rallada se hierven en almíbar.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 jícama mediana pelada y rallada • 3 zanahorias peladas y ralladas • 500 ml de agua • 500 ml de pulque • 250 gr de azúcar • 100 gr de bizcocho seco y molido 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hierva el agua, el pulque, el azúcar y la canela hasta formar un almíbar 2. Incorpore la jícama y la zanahoria y deje hervir a fuego bajo por 30 min 3. Retira las verduras y añada al almíbar el bizcocho, deshaciéndolo perfectamente, para que espese

²⁷² González, *Cuatro siglos de sabor*, 197.

<ul style="list-style-type: none"> • 1 raja de canela • 100 gr de ajonjolí tostado 	4. Sirva una porción de jícama y zanahoria bañada del almíbar y espolvoreada de ajonjolí
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

Buñuelos de calabaza

Rinde: 10 pzas	Categoría: Postres y Dulces
Fuente: -	Zona: Santiago Mexquititlán
Tipo: Festiva: Posadas, 12 de diciembre y navidad	Época: -

Se comienzan a elaborar a partir de octubre, cuando la temporada de calabaza comienza, y durante los festejos decembrinos son una golosina recurrente.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 450 gr de harina • Aceite c/s • ½ cdta de sal • 1cda de extracto de vainilla • 50 gr de pulpa de calabaza de castilla molida • 2 cdas de azúcar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Incorpore la harina, la sal, el azúcar, 2 cdas de aceite y la calabaza amasando constantemente. Si es necesario, incorpore agua hasta que se logre una masa consistente y moldeable 2. Coloque la masa en un refractario y tápela con plástico. Déjela reposar de 15 a 30 minutos dentro del refrigerador 3. Haga bolitas con las masa de 50 grs y extiéndalas con un rodillo o palmeándolas entre las manos hasta formar un disco de 12 cm aprox. 4. Fríalos los buñuelos en aceite

Chilacayote con maíz

Rinde: 6 porciones	Categoría: Postres y Dulces
Fuente: Leo	Zona: San Miguel Tlaxcaltepec
Tipo: Indígena: Hñahñu/ Festiva: Día de Muertos	Época: -

Este es un postre que se elaboraba en tiempos de carencia aunque en la actualidad se prepara como golosina en cualquier ocasión y es un elemento importante en los altares de Día de Muertos.

Ingredientes	Procedimiento
--------------	---------------

<ul style="list-style-type: none"> • 1 calabaza o chilacayote cortada en pedazos medianos y sin cáscara • Las semillas de la calabaza o chilacayote • 2 cdas de cal • 350 gr de maíz • 1 piloncillo (250 gr) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diluya la cal en agua suficiente para cubrir la calabaza en su totalidad. Déjela remojando por 1 hora 2. Tueste el maíz 3. Escurra la calabaza y póngala a cocer con el maíz, las semillas y el piloncillo. Debe quedar caldoso
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Panqué de natas

Rinde: 1 pieza	Categoría: Panes y Pasteles
Fuente: -	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Segundo Imperio y Porfiriato

Uno de los panes más representativos de la ciudad de Querétaro que se popularizó tras la buena producción de productos lácteos en el siglo XIX.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 4 huevos • 150 gr de nata • 150 gr de harina • 150 gr de azúcar • 1 cdita de polvo para hornear • 2 cdas de aguardiente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bata los huevos 2. Mezcle todos los ingredientes hasta formar una masa espesa 3. Vacíe la mezcla en un molde para pan y hornee a fuego medio

Rellenos de chilacayote

Rinde: 20 piezas	Categoría: Panes y Pasteles
Fuente: -	Zona: Querétaro
Tipo: Festiva; Semana Santa y Cuaresma	Época: -

El relleno es un postre o dulce que se expende cada año en las calles de Querétaro durante los días santos de la Semana Santa. En la década de los 70 del siglo XX aún se acostumbraba a comerlos al medio día durante todos los viernes de cuaresma.

Era tanto el gusto por este platillo que en el barrio de Cerrito Colorado cada año se organizaba la “fiesta de los rellenos” el domingo siguiente al 3 de mayo, fechas en el que las cocineras del hogar salían con sus anafres a las calles para prepararlos y expenderlos sobre cuadros de papel china de colores. Dado a su gran dulzor los rellenos se acompañaban con un vaso de leche fresca o con un atole blanco.

Días antes de la fiesta, las panaderías locales (entre las que destacaba “La Poblanita” pues sus bizcochos eran bastante populares entre la población) vendían los “molletes”, panes de sabor neutro con los que se elaboraban los rellenos.

Ingredientes	Procedimiento
Para los rellenos: <ul style="list-style-type: none"> • 750 gr de chilacayote maduro • 4 huevos • 500 gr de azúcar o piloncillo • 2 rajas de canela • 500 ml de agua • 500 ml de jarabe de piloncillo • 15 gr de cal • Ajonjolí tostado • 20 piezas de molletes • Aceite c/s Para los molletes <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de harina • 200 gr de azúcar • 7 huevos • 3 yemas • 50 gr de levadura • 300 gr de manteca • 2 cdas de canela molida 	Para los rellenos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Pele el chilacayote y remójelo en agua con cal durante media hora 2. Sáquelo del agua y enjuáguelo 3. Prepare un jarabe con el azúcar o el piloncillo, la canela y el agua 4. Deshebre la pulpa y cuézala en el jarabe por 1 hr 5. Parta a la mitad los molletes, quite el mayor migajón posible yrellénelos con el dulce de chilacayote 6. Capee los panes con huevo y fríalos 7. Báñelos con jarabe y espolvoréelos con ajonjolí tostado. Para los molletes <ol style="list-style-type: none"> 1. Disuelva la levadura en 100 ml de agua tibia y agréguele 1 cda de harina 2. Revuelva todos los ingredientes de la masa, incluyendo la levadura disuelta, y trabájela hasta formar una masa que se despegue de la mesa y al estirarse no se rompa 3. Enharine la masa y deje reposar en un lugar cálido por 1 hora 4. Forme 20 bollitos redondos y déjelos reposar otra hora en un lugar cálido 5. Hornee a fuego medio hasta que estén dorados

Pastelitos de Jueves Santo

Rinde: 20 piezas	Categoría: Panes y Pasteles
Fuente:-	Zona: Querétaro
Tipo: Festiva: Semana Santa	Época: -

Estos pasteles se expenden frente al templo de Santa Clara durante la Semana Santa y se rellenan de arroz con leche o crema pastelera. En el siglo anterior también se hacían con

“jalea con pescado” y se vendían calientes pues las vendedoras los mantenían dentro de cántaros con brasas encendidas.²⁷³ Es importante mencionar que en la actualidad los pastelitos se confeccionan con hojaldre, sin embargo hasta principios del siglo XX la receta empleaba una masa distinta llamada “Pastel de rollo”, puede usar cualquiera de las dos opciones.

Ingredientes	Procedimiento
<p>Para el “Pastel de rollo”</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr de harina • 250 gr de manteca • ½ cda de sal • El jugo de ½ limón • 200 ml de agua • Manteca para barnizar c/s <p>Para los pastelitos de jueves santo</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 cazuelitas de “Pastel de rollo” u “Hojaldres” • 300 gr de arroz con leche, crema pastelera o dulce de chilacayote • Canela molida c/s 	<p>Para el “Pastel de rollo”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle todos los ingredientes hasta formar una masa consistente y moldeable. No debe trabajarla demasiado 2. Deje enfriar la masa 3. En una superficie enharinada, extienda la masa hasta dejarla lo más delgada posible. Debe de tener un diámetro de al menos 25 cm 4. Barnice la masa con bastante manteca, enróllela y enfírela. Para que quede más pareja, corte la masa extendida en un cuadrado y enróllela, debe tener máximo un diámetro de 5 cm. 5. Corte porciones del rollo de 3 cm, presiéndole el centro para hacer un hueco y enfírelos nuevamente 6. Hornee a fuego medio hasta que los pasteles se doren <p>Para los pastelitos de jueves santo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rellene las cazuelitas con el arroz con leche o la crema pastelera 2. Caliente un poco los pastelitos en un horno antes de servirlos y espolvoréelos con canela molida

Puchas queretanas/ Puchas de palo

²⁷³ “Frente a San Francisco y a Santa Clara se colocaban largas hileras de mesas en que se apiñaban los “pasteles”. Eran panecillos de hojaldre, cuyas capas iban enrollándose hacia arriba, se espolvoreaban con azúcar y se rellanaban con “arroz de leche”, con jales con pescado. Se tomaban –y aun subsiste la costumbre– calientes. En pequeños cántaros colocados horizontalmente con brasas encendidas debajo, se metían los pasteles del Jueves Santo, que al salir esparcían el aroma del pan recién horneado. Y aquellos cántaros de rojo barro cocido se adornaban por encima con guirnaldas tejidas de alfalfa con claveles.

Vega, *Viñetas queretanas*, 42.

Rinde: 20 piezas	Categoría: Panes y Pasteles
Fuente: Delicias de antaño	Zona: Querétaro
Tipo: Conventual: Santa Rosa de Viterbo	Época: Virreinal

Las monjas de Santa Rosa de Viterbo y Santa Clara fueron conocidas por sus “Puchas” que regalaban a sus benefactores y que tiempo después comercializaron con la población de la ciudad. Durante los primeros años del siglo XX las puchas eran una golosina popular para los festejos del Día de Muertos, éstas tenían forma de media luna, se untaban con merengue blanco moteado de rojo y eran sumamente duras.²⁷⁴ Aunque su nombre más común es el de “puchas” también llegaron a llamarse rosquetes, rosquitas de San Antonio, galletas de aguardiente, fritos de navidad (estos en vez de hornearse se freían), entre otros.

Ingredientes	Procedimiento
<p>Para el pan</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 yemas • 15 g de azúcar • 15 gr de manteca derretida • 1/2 cda de anís molido • 1/2 cda de canela molida • 50 ml de aguardiente • 250 g de harina • 1/4 cdta de tequesquite molido <p>Para el glaseado</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 g de azúcar glass • 1 clara • Jugo de medio limón • Grajeas de colores (opcional) 	<p>Para el pan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bata las yemas a punto de listón 2. Agregue el azúcar, el tequesquite, el anís, la canela, el aguardiente y la manteca poco a poco 3. Integre el harina hasta formar una pasta moldeable 4. Divídala en 20 porciones y dele forma de rosquillas (puchas normales) o de media luna (puchas de palo) 5. Hornee a fuego medio dándole vuelta a la mitad de la cocción 6. Deje enfriar las puchas y báñelas con el glaseado y las grajeas de colores <p>Para el glaseado</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Integre el azúcar glass, la clara y el anís

Dobladas de Queso

Rinde: 20 porciones	Categoría: Panes y Pasteles
Fuente: El sazón queretano/ María López	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: Segundo Imperio y Porfiriato

²⁷⁴ “Tal vez lo más típico de los “puestos” de Todos Santos eran aquellas delgadas hojas de pan en forma de media luna untadas de blanco merengue moteado de rojo vegetal. Había “puchas” de todos tamaños –según el precio– y su característica fundamental era que debían ser duras, como si efectivamente estuvieran hechas de madera y fueron propias para probar la resistencia de las dentaduras o para servir de proyectiles a un matrimonio mal avenido” Vega, *Viñetas queretanas*, 108.

Creadas tras la buena producción de queso ranchero y nata que se dio durante el siglo XIX, estas dobladas fueron uno de los productos estrella de la panadería “La Poblanita”.²⁷⁵ Actualmente se continúan ofreciendo en zaguates, mercados o por vendedoras con canasta en mano.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de harina • 30 g de levadura seca • 300 g de azúcar • 6 g de sal • 340 ml de agua • 6 huevos • 200 g de nata • 200 g de mantequilla • 1 kg de queso ranchero 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la levadura, harina, 150 g de azúcar y sal 2. Agregue poco a poco el agua y los huevos 3. Integre la mantequilla, la nata y amase hasta tener una masa elástica que no se rompa al estirar 4. Deje reposar la masa tapada en un lugar cálido durante 30 min 5. Mezcle el queso ranchero con el resto del azúcar 6. Divida la masa en 20 porciones y extiéndalas en forma de círculos 7. Rellene cada masa con un poco de queso y doble, apretando los bordes para sellar 8. En una charola, deje reposar las dobladas hasta que dupliquen su tamaño 9. Hornee a 200° por 20 min

Pastel de cazuela

Rinde: 1 o 6 piezas	Categoría: Panes y Pasteles
Fuente: Familia Jiménez	Zona: Buenavista
Tipo: Hacienda: San José Buenavista	Época: -

San José Buenavista fue una antigua hacienda de la cual ya sólo se mantienen algunos muros y la capilla, en el lugar actualmente existe una pequeña localidad homónima. La familia Jiménez, que ha vivido en Buenavista desde varias generaciones, cuenta que esta receta se le preparaba al dueño de la propiedad para su cumpleaños, o para recibir

²⁷⁵ “Imposible dejar de recordar el pan “La Poblanita” que se compraba para las grandes ocasiones porque era fino y cardo, y de lo bueno poco. Aquellos bizcochos hechos nudo, doraditos, tiernos, aromosos; aquellas quesadillas que se semejaban las dos valvas de una madreperla, porque al abrirse brotaba el relleno nacarado de una pasta hecha con queso y azúcar. Ese era el pan de los desayunos de fiesta, y acaso privilegio de la mesa diaria de un rico de buen gusto o de algún canónigo sibarita.”

Vega, *Viñetas queretanas*, 23.

invitados especiales. Su origen se debe a que en alguna ocasión en que sus cocineros preparaban el pastel por accidente lo tiraron y con tal de no desperdiciarlo lo metieron dentro de una cazuela de barro para poder presentárselo, sin embargo al hacendado le agració tanto que a partir de esa fecha sus pasteles se comenzaron a hornear dentro de la cazuela.

Esta receta está considerada para una cazuela grande, no obstante puede utilizar 6 pequeñas para preparar porciones individuales. El chocolate que se usa para cubrir el bizcocho originalmente es de tableta pero puede sustituirlo por el de repostería o cobertura.

Ingredientes	Procedimiento
<p>Para el bizcocho</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 huevos separados • 60 gr de harina de arroz • 60 gr de harina de trigo • 2 cdas de ajonjolí tostado • 60 gr de azúcar • 1 cda de canela en polvo • 1 cdita de polvo para hornear <p>Para humedecer el bizcocho</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 ml de leche • 50 ml de ron • 50 gr de chocolate de tableta <p>Para la cobertura</p> <ul style="list-style-type: none"> • 120 gr de chocolate • 60 ml de leche evaporada • Ajonjolí c/s <p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 cazuela grande o 6 chicas 	<p>Para el bizcocho</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Monte las claras e incorpore de forma envolvente las harinas, el azúcar, la canela, el ajonjolí, el polvo y las yemas <p>Para humedecer el bizcocho</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Caliente la leche y disuelva el chocolate 2. Deje enfriar la leche y añada el ron <p>Para la cobertura</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Caliente la leche y vierta sobre el chocolate. Mueva hasta que se haya disuelto por completo <p>Para armar el pastel de cazuela</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vierta la mezcla del bizcocho dentro de la o las cazuelas (solo debe cubrir $\frac{3}{4}$ o puede derramarse) 2. Hornee a 180° hasta que el bizcocho esté cocido 3. Humedezca el bizcocho con la leche 4. Cubra el bizcocho con el chocolate derretido y cuando éste se solidifique, espolvóreel con ajonjolí

Pan de carguero

Rinde: 20 pzas	Categoría: Panes y Pasteles
Fuente: Oscar Crescencio y Perla Colín	Zona: San Miguel Tlaxcaltepec
Tipo: Indígena: hñahñu/ Festiva	Época: -

Al igual que en muchas localidades del estado, la iglesia de San Miguel Tlaxcaltepec es custodiada por habitantes del pueblo bajo los cargos de mayordomos o cargueros. Cuando su año en el puesto termina y se efectúa el cambio en el mes de octubre, los cargueros salientes deben entregar a los entrantes una caja decorada con flores y repleta de panes, aparte de un águila y un sombrero elaborados con la misma masa. Otra fecha en la que estos panes se elaboran es el 24 de diciembre cuando los cargueros los obsequian a los pobladores que acuden a visitar la iglesia.

El trato que recibe la masa a la hora de su preparación es especial pues se trata como si fuera un bebé o niño pequeño ya que en el momento en que se deja fermentar, los cargueros la abrigan con mantas o cobijas, la cargan, la arrullan e incluso le cantan o platican con ella; también dialogan con el horno de piedra para pedir por la buena cocción del pan. Los panes pueden elaborarse salados o dulces y de distintas formas: bollos, personas, animales, sombreros, etc.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de harina de trigo • 200 ml de pulque • 200 ml de agua • 2 rajas de canela • Azúcar o sal c/s • Maíz c/s <p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horno de piedra • Mantas o cobijas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hierva el agua con la canela para hacer un té 2. Amase la harina con el pulque y el agua hasta formar una masa uniforme que sea elástica y no se pegue 3. Añada azúcar o sal al gusto dependiendo de la versión del pan que quiera hacer 4. Cubra la masa con las mantas o las cobijas y deje fermentar por 2 horas en un lugar cálido 5. Destape la masa y déjela orear por 1 hora 6. Forme las figuras que desee y decórelas con granos de maíz 7. Caliente el horno con leña y meta el pan a hornear

Ponche navideño

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente:-	Zona: La Cañada

Tipo: Festiva: Navidad y Fiestas del gallo	Época: -
Ponche que se expendía durante las posadas navideñas en la capital del estado. ²⁷⁶ Una versión parecida se sigue ofreciendo durante “Las fiestas del gallo” en Hércules.	

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 lt de agua • 300 ml de vino tinto • 100 gr de pasas • 100 gr de uvas pasa • 1 raja de canela • La cáscara de una naranja • La cáscara de un limón • 5 trozos de caña de azúcar • 8 tejocotes • 3 guayabas • Manta c/s • 15 gr de té negro • 150 gr de azúcar • Ron o aguardiente c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enrede el té negro en manta de cielo a modo de costal. Opcionalmente puede pelar y retirar el hueso a los tejocotes 2. Hierva el agua con el saco de té, las pasas, las uvas pasa, la canela, las cáscaras, la caña, los tejocotes y las guayabas 3. Añada al vino tinto el azúcar y hierva hasta que se disuelva 4. Retire el saco de té negro, la canela y las cáscaras e integre el vino tinto 5. Sirva acompañado de ron o aguardiente al gusto

Charape de cebada

Rinde: 2 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: -	Zona: Querétaro
Tipo: Festiva: Fiesta de los rellenos y Fiestas de la Santa Cruz	Época: -

Se ofrecía durante la “Fiesta de los rellenos” como acompañamiento de los “rellenos” y en las “Fiestas de la Santa Cruz” a los danzantes.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 200 gr de cebada • 1 ½ lt de pulque • ½ lt de agua • 1 piloncillo (250 gr) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie la cebada, tuéstela y muéllala con la canela, el anís y el clavo 2. Disuelva las especias y el piloncillo

²⁷⁶ “En mangas de camisa se atropellaban en la cocina para dar los “últimos toques” a la gigantesca olla en la que hervía el “ponche navideño”. Alguien se aventuraba a quitar la tapa y un vapor tenue saturaba el ambiente de exquisitos olores. Dentro de la olla hervían las pasas de uva, las ciruelas pasas, la canela, los trocitos de caña de Castilla, los tejocotes, las cascarillas de naranja y de limón, el saquito de manta o de lino con te negro, ya casi todo a punto de recibir cierta cantidad de caramelito apagado con vino tinto, que daba al ponche su singular y delicadísimo gusto. En su oportunidad, se le añadía una ración conveniente de aguardiente de uva o de caña y se servía, así calientito y reconfortante, en copas previamente adornadas en los bordes con escarcha de azúcar.”

Vega, *Viñetas queretanas*, 116-117.

<ul style="list-style-type: none"> • 1 raja de canela • 3 clavos • 3 anís estrella 	<p>en el agua</p> <p>3. En una olla de barro vierta todos los ingredientes y deje fermentar por al menos 1 día</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Menjengue/ mejengue

Rinde: 1 porción	Categoría: Bebidas
Fuente:	Zona: Querétaro
Tipo: -	Época: -

Esta bebida, punto medio entre los charapes y el senditho, se servía en fiestas civiles y celebraciones familiares importantes en el Bajío Queretano, en las que acompañaba al platillo principal que por lo general se trataba de carnitas, barbacoa o mole.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 piloncillo (200 gr) • 150 gr de maíz azul quebrado • 1 lt de pulque • 500 gr de piña madura cortada en cubos medianos • 2 plátanos rebanados • 6 hojas de maíz • 1 lt de agua • Canela c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caliente el agua y diluya el piloncillo 2. Integre el maíz, el pulque y las hojas al agua y hierva por 20 min. Retire del fuego y deje fermentar por 1 día 3. Cuele el mejengue y añada la piña, los plátanos y la canela. Deje fermentar por al menos 1 día 4. Sirva frío en vasos con hielo

Charape de plátano

Rinde: 2 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: Chical	Zona: El Marqués
Tipo: Festiva: Día de la Santa Cruz, Celebración: Bautizos y pedimentos	Época: -

Cuando en la localidad de El Marques un novio pedía la mano de su prometida debía llevar a su casa tequila, charape, fruta y canastos de pan, y en contraparte, la familia de la novia debía recibirla con mole.²⁷⁷

Ingredientes	Procedimiento
--------------	---------------

²⁷⁷ Escobar, *Chical*, 45.

<ul style="list-style-type: none"> • 1 lt de pulque • 1 lt de agua • 1 raja de canela • 1 cda de anís • 1 piloncillo (200 gr) • 5 plátanos • 4 clavos • 4 pimientas gordas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hierva el agua con la canela, el clavo, el anís, la pimienta y el piloncillo 2. Machaque la pulpa del plátano 3. Cuele el agua y agregue el pulque y el plátano 4. Deje fermentar por al menos 1 día
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Atole negro amealcense

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: -	Zona: Santiago Mexquititlán
Tipo: Indígena: hñahñu /Festiva: Viernes de cuaresma y fiestas patronales	Época: -

Este atole se servía los viernes de cuaresma a mediodía cuando los campesinos llegaban de trabajar la milpa aunque también solía acompañar las fiestas patronales de algunos pueblos de Amealco y eran específicamente los cargueros quienes recibían de parte del mayordomo de la fiesta unos jarros con atole.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 100 gr de masa de maíz azul • 1/3 de ollote • Azúcar o piloncillo c/s • 1 lt de agua 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Queme los ollotes y guarde las cenizas 2. Muela los ollotes 3. Ponga a calentar el agua y poco a poco diluya la masa de maíz azul y el ollote quemado. Es importante probarlo constantemente para no amargar en exceso el atole 5. Endulce al gusto

Sendithä o senditxó

Rinde: 2 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: -	Zona: Santiago Mexquititlán y San Miguel Tlaxcaltepec
Tipo: Indígena: hñahñu/ Festiva: Corpus Christi, Santiago Apóstol, 12 de Diciembre, Bautismos, XV años y Bodas	Época: -

De los vocablos hñahñu “sei”, pulque y “dethä”, maíz, su significado deviene en “pulque de maíz”. Esta bebida prehispánica es preparada por las mujeres y es indispensable para la

mayoría de los festejos otomíes como las celebraciones de Corpus Christi, Santiago Apóstol (patrón del pueblo) y el 12 de Diciembre, aunque también esté presente en convites familiares como bautismos, XV años y bodas. Una de las fiestas de mayor importancia en donde el senditxó es protagonista es en la llamada “*dango ya zu’we*”, fiesta de los animales, en donde múltiples ejemplares de conejos, tortugas, tlacuaches, ardillas, camaleones, peces, entre otros, son colocados en el marco de las ermitas.

Aunque contenga alcohol su consumo es permisivo para mujeres, hombres y hasta niños. Algunas personas lo elaboran con pulque y/o aguardiente lo cual acelera el proceso de fermentación.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 7 ½ kg de maíz • 15 lt de agua para cocer y 8 lt para diluir • 15 chiles guajillo limpios e hidratado • Hojas de tepozán c/s (opcional) <p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olla de barro 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Humedezca el maíz y colóquelo dentro de la olla de barro, cúbralo con las hojas de Tepozán y déjelo reposar durante 10 días en un lugar oscuro. Debe cálido humedecerlo diariamente 2. Pasado el tiempo verifique el maíz, éste debe haber germinado. Si no es así repita el proceso por más días 3. Retire los brotes de los granos y déjelos secar bajo el sol durante 1 día 4. Muela los chiles y el maíz por separado 5. Diluya el maíz y el chile en 15 lt de agua, vacíe en la olla de barro y mantenga en la lumbre a fuego bajo moviendo constantemente hasta que se forme una capa de grasa en la superficie 6. Cuele el líquido y diluya nuevamente en 8 lt de agua. Deje reposar de 1 a 3 días dependiendo el grado de fermento que guste

Atole de puscua/puzcua

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente:-	Zona: Amealco

Tipo: -	Época: -
----------------	-----------------

En ocasiones este atole no se endulza pues se consume con un pedazo de piloncillo que se va mordiendo conforme se bebe, sin embargo también puede incluirse azúcar o miel de agave en la preparación. Esta versión de atole se comparte con estados vecinos como Michoacán o Guanajuato en donde se prepara de manera similar. Los pames del norte del estado consideran esta bebida buena para curar la resaca pues al ingerirla les produce asco y vómito. Durante las fiestas de El Pueblito el atole se ofrece a los organizadores y se prepara especialmente con maíz azul y tequesquite. En la Sierra Gorda era bastante popular entre los trabajadores de los trapiches pues al ser productores del piloncillo, podían complementar la neutralidad del atole de puzcua con su producto.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 150 gr de masa de maíz o masa de maíz martajada • 1 lt de agua • Azúcar, piloncillo o miel de agave c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diluya la masa en un poco de agua 2. Hierva el agua restante e integre poco a poco la masa. Deje en el fuego y continúe moviendo el atole hasta que espese. Endulce al gusto o acompañe con piloncillo

SEMIDESIERTO

Mole de olla con chilcuague

Rinde: 6 porciones	Categoría: Caldos y Sopas
Fuente: Sabores de la Huasteca/ Alicia Sánchez Olvera	Zona: Peñamiller
Tipo: -	Época: -

Es común que antes de probar el mole o durante la comida, la gente mastique un poco de chilcuague para “enchilarse”.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 ½ kg de carne de res cortada en trozos medianos (chambarete o espinazo) • ½ cebolla partida en trozos grandes • 5 tomates asados • 4 chiles anchos limpios, tostados e hidratados • 4 gr de chilcuague 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza la carne con la cebolla y el chilcuague 2. Muela los tomates, los chiles, el comino, la pimienta, el ajo, las semillas y la tortilla 3. Antes de que termine la cocción de la carne, añada las calabacitas y la salsa 4. Deje en la lumbre hasta que el

<ul style="list-style-type: none"> • ½ cdita de comino • ½ cdita de pimienta • 3 dientes de ajo • 1 cda de semillas de chile tostadas • 1 tortilla dura • 2 calabacitas cortadas en trozos medianos • Cebolla picada y chilcuague c/s 	<p>caldo espese un poco y tome consistencia</p> <p>5. Sirva los platos de mole de olla acompañados con cebolla picada y chilcuague al gusto</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nopales de santo

Rinde: 6 porciones	Categoría: Caldos y Sopas
Fuente: Voces y Sabores de la cocina otomí de Querétaro	Zona: Villa Progreso
Tipo: Indígena: Hñahñu/ Festiva: Semana Santa	Época: -

Este platillo es uno de los más significativos para los pueblos otomíes de Villa Progreso y San Sebastián Bernal pues se ofrece en festividades importantes como Semana Santa, fiestas patronales, velaciones en sus capillas-oratorio, entre otras. Los garbanzos y las papas son los ingredientes más comunes para elaborarlo, aunque existe una variante en la que se suplen por frijoles.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1/3 cdita de comino • 5 granos de pimienta gorda • 3 dientes de ajo • ½ cebolla picada y ½ cebolla en trozos • 3 ramas de cilantro picadas y 4 ramas enteras • 5 nopales picados en cubos pequeños • 5 chiles guajillo limpios, tostados e hidratados • 300 gr de papas cambray partidas a la mitad • 300 gr de garbanzo cocido <p>Variación</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr de frijoles cocidos 	<p>1. Cueza los nopales en agua y escúrralos para eliminar la mayor cantidad de baba</p> <p>2. Sofría la cebolla y el cilantro picados</p> <p>3. Muela los chiles, el comino, el ajo, la pimienta, el resto de la cebolla y el cilantro y añada la salsa al sofrito</p> <p>4. Agregue los nopales, las papas, el garbanzo y el agua necesaria para formar una sopa. Mantenga en el fuego hasta que las papas se cuezan</p> <p>Variación</p> <p>1. No utilice los garbanzos ni las papas y añada los frijoles en el último paso</p>

Nopal en penca/Nopal en su madre

Rinde: 1 pza	Categoría: Ensaladas y Vegetales
Fuente:	Zona: San Sebastián Bernal, Villa Progreso y Cadereyta
Tipo: -	Época: Prehispánica

Este platillo es muy común en la región del Semidesierto, en especial en pueblos como Cadereyta, Bernal y Villa Progreso donde tradicionalmente se rellena de nopal a “la mexicana”; debido al turismo que se ha desarrollado en estas poblaciones el nopal en penca se ha comenzado a preparar con otros ingredientes como carne de puerco, res o pollo. En el Bajío Queretano también se prepara pero con distinto relleno, en San Juan del Río con conejo y en Amealco con acociles o charales.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 penca de nopal • 6 nopalitos cortados en cubos • 5 jitomates cortados en cubos • 1 cebolla picada finamente • 3 chiles serranos picados finamente • 6 ramales de cilantro picadas finamente • Aguja e hilo cáñamo o alambre para cerrar la penca <p>Otros rellenos</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr de carne de res, puerco, pollo, conejo y/o chorizo picada finamente • 250 gr de queso asadero rayado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abra la penca de nopal y retírele el relleno sin romper las orillas para formar una especie de bolsa 2. Revuelva el nopal, la cebolla, el jitomate, el chile y el cilantro 3. Rellene la penca con los nopalitos y cierre la orilla abierta cosiéndola con el hilo y la aguja 4. Ase la penca en el rescoldo, en las brasas o en comal hasta que cambie de color y el relleno esté cocido (dejará de gotear líquido). Algunas personas envuelven la penca en aluminio para acelerar el proceso 5. Abra la penca por la parte de arriba y sirva <p>Otros rellenos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sustituya el relleno del paso 3 y siga el resto de los pasos

Nopales de difunto

Rinde: 6 porciones	Categoría: Ensaladas y Vegetales
Fuente: Cocina hñahñu y ritualidad	Zona: Tierra Volteada
Tipo: Celebración: Luto/ Indígena: hñahñu	Época: -

“Cuando una persona muere se prepara este guiso al finalizar el novenario. Por la noche se sirven 12 platos y se dejan sobre la mesa, para los acompañantes del padrino, que es quien lleva la cruz a bendecir y a él se le da mole”.²⁷⁸

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • ¼ de cebolla picada y ¼ de cebolla entera • 5 papas cortadas en cubos medianos • 500 gr de nopales cortados en cuadros pequeños • 4 chiles guajillo limpios, tostados e hidratados • 2 chiles cascabel limpios, tostados e hidratados • 1 diente de ajo picado y 1 diente de ajo entero • 40 gr de masa • 4 ramas de cilantro • ¼ de cdita de comino • Manteca c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofreír en manteca la cebolla y el ajo picados 2. Agregar las papas, tapar y dejar cocer 3. Licuar los chiles con el ajo y la cebolla restante, la masa y el comino 4. Agregar la salsa a las papas, los nopales, el cilantro y dejar cocer

Frijoles con venadita y tantarrias

Rinde: 6 porciones	Categoría: Granos y Legumbres
Fuente: -	Zona: San Sebastián Bernal
Tipo: Indígena: Otomí	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gr de frijoles cocidos • 2 ramas de venadita • 100 gr de tantarrias • Manteca c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pique las tantarrias y sofrialas en manteca 2. Añada los frijoles molidos y la venadita picada

Arroz en amarillo

Rinde: 6 porciones	Categoría: Granos y Legumbres
Fuente: Julia Reyes Reséndiz	Zona: Tolimán
Tipo: Indígena: hñahñu	Época: -

²⁷⁸ Huerta, *Cocina ñhañhñú y ritualidad*, 58.

La salsa con la que se preparan los garbanzos en amarillo sirve para darle color a otras preparaciones como en esta receta donde se aprovecha para pintar el arroz.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 jitomate picado • ¼ de cebolla picada • 1 chile desvenado y picado • 1/3 de cúrcuma • 220 gr de arroz remojado en agua tibia • 350 ml de caldo • 3 ramas de perejil 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fríe el arroz hasta que quede dorado o que al moverlo suene como “arena” 2. Retire el arroz de la cazuela y sofrié el chile, la cebolla y el jitomate hasta que este último suelte su jugo 3. Muela la cúrcuma con un poco de caldo 4. Integre el arroz a lo sofrito junto con la cúrcuma molida, el perejil y el resto del caldo. Tape y deje cocer

Salsa de xoconostle

Rinde: ½ lt	Categoría: Salsas y Moles
Fuente:-	Zona: Villa Progreso
Tipo: Indígena: hñahñu	Epoca: -

Existen muchas variaciones para esta salsa pues se trata de una de las más recurrentes en las mesas del Semidesierto e incluso en el Bajío queretano. Enumero varios ingredientes para que pueda prepararla según su gusto.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 5 xoconostles • 3 jitomates o 5 tomates asados • ½ cebolla asada • 2 dientes de ajo • 6 chiles de árbol <p>Variaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chile guajillo/puya cortado en aros y tostado o chile guajillo/puya hidratado y molido • 5 tantarrias • 5 ramas de cilantro picado • 3 ramas de chilcuague • 5 ramas de venadita 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Por lo general esta salsa se hace en molcajete así que muela los ingredientes a que queden martajados

Salsa de tantarrias/xamues

Rinde: ½ lt	Categoría: Salsas y Moles
Fuente:-	Zona: Villa Progreso
Tipo: Indígena: hñahñu	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 200 gr de tantarrias • 10 tomates o jitomates o 5 tomates y 5 jitomates • 6 chiles puya limpios, asados e hidratados • ¼ cebolla • 2 dientes de ajo 	<p>1. Por lo general esta salsa se hace en molcajete así que muela los ingredientes a que queden martajados</p>

Mole de xoconostle

Rinde: 6 porciones	Categoría: Salsas y Moles
Fuente: Recetario de cocina tradicional hñahñu/ Ma. Piedad Castillo Presa	Zona: Villa Progreso
Tipo: Indígena: hñahñu	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 5 xoconostles limpios cortados en tiras • 3 chiles guajillo limpios, asados e hidratados • 2 chiles ancho limpios, asados e hidratados • 1 chile pasilla limpios, asados e hidratados • ¼ cebolla • 4 ramas de cilantro picado • 2 dientes de ajo • ¼ cdita de comino • 5 papas cortadas en rodajas gruesas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza el xoconostle por 20 min 2. Muela la mitad de los xoconostles con los chiles, la mitad de la cebolla, el ajo y el comino 3. Sofría las papas y el resto del xoconostle y cebolla 4. Cuando la cebolla se torne transparente añada la salsa y el cilantro

Garbanzo en amarillo/ K'axtahñuni

Rinde: 6 porciones	Categoría: Salsas y Moles
Fuente: Julia Reyes Reséndiz	Zona: Tolimán
Tipo: Festiva: Fiestas de San Miguel	Época: -

Los garbanzos en amarillo toman su nombre por el color que les da la cúrcuma. Este platillo es una parte fundamental en la fiesta de San Miguel, en Tolimán, puesto que se dan de comer a los danzantes durante 3 meses seguidos (del 1 de Julio y al 25 de septiembre). Cada casa que recibe a los danzantes les prepara, aparte de los garbanzos en amarillo, mole verde o rojo, carnitas, tamales y/o nopales.

Cuando se preparan carnitas a la par que los garbanzos se aprovecha la manteca del cazo para sofreír los ingredientes. Por lo general este guiso se sirve solo, no es común que lo sirvan con carne pues el pollo se destina a los moles.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 200 grs de garbanzos cocidos • 1/3 de camote de cúrcuma • 1/3 de cebolla rebanada • 1 diente de ajo picado • 2 jitomates sin cáscara rebanados • 2 chiles jalapeños partidos • 4 ramas de perejil • 1/3 cdita de comino • 30 gr de masa de maíz • Manteca de cerdo c/s • ½ lt de caldo de pollo o agua 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofría el ajo, la cebolla, el chile y el jitomate 2. Muela el comino y la cúrcuma con un poco de agua o caldo 3. Diluya la masa en un poco de agua o caldo 4. Cuando el jitomate haya soltado su jugo, agregue el resto del caldo, los garbanzos, la masa, el perejil y la cúrcuma molida. Espere a que espese

Pollocoa

Rinde: 6 porciones/ 1 pieza	Categoría: Carnes
Fuente: Francisco Javier García Sánchez	Zona: Tequisquiapan
Tipo: Celebración/ Festiva: Vigilia	Época: -

Este platillo se elabora, al igual que la barbacoa de borrego, para eventos especiales y fiestas familiares, aunque también se llega a vender en algunos mercados, establecimientos y fiestas de comida en localidades del Semidesierto y la Sierra Gorda. La barbacoa de pollo es también un suplente a la carne del borrego durante la cuaresma.

Cuando se prepara pollocoa para festividades grandes por lo general se hacen varios paquetes y se cuecen en un horno de tierra (hornito de barbacoa), pero si sólo se elabora uno para la comida doméstica se puede colocar dentro de una vaporera, horno e incluso “tapeado”.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 2 pencas de maguey asadas • 1 pollo dividido en piezas • 1 kg de nopales cortado en tiras • 4 dientes de ajo • ½ cebolla • 4 clavos • 5 granos de pimienta gorda • 1/3 de cdita de comino • 1 cda de orégano • 5 chiles guajillo limpios, tostados e hidratados • 5 chiles de árbol limpios, tostados e hidratados • 200 ml de vinagre 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela los chiles, la cebolla, el ajo y las especias con el pulque y el vinagre. Añada el agua necesaria para formar un adobo espeso 2. Unte todo el pollo con los chiles y deje reposar 1 hora 3. Coloque las pencas de maguey cruzadas y ponga en el medio el pollo y los nopales. Doble las puntas para formar un paquete y cuézalo en horno de tierra (4 horas), vaporera, horno o “tapeado”

Cabrito en pulque

Rinde: 1 cabrito	Categoría: Carnes
Fuente: Comida familiar en el estado de Querétaro	Zona: Cadereyta
Tipo: -	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 cabrito • 2 lt de pulque • 8 chiles pasilla limpios • 10 tomates verdes asados • 5 ajos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macere el cabrito en el pulque por una noche 2. Retire el cabrito del pulque, hiérvalo y añada los chiles para hidratarlos 3. Muela los chiles con los tomates y el pulque 4. Hornee el cabrito con la salsa a fuego bajo. Si es necesario báñelo constantemente para que no se seque

Chicharrón de res

Rinde: 2.5 kg	Categoría: Carnes
Fuente: -	Zona: Cadereyta
Tipo: Celebración	Época: -

Aunque el chicharrón de res se prepara y come en varios municipios e incluso en estados vecinos, en Cadereyta lo consideran parte de su gastronomía identitaria. Sus habitantes lo compran para desayunar los fines de semana o lo comparten en celebraciones familiares como nacimientos, XV años y/o bodas. También se le conoce como carnitas de res aunque por lo general éstas incluyen carne y no solo vísceras.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 2 kg de vísceras de res surtidas (trípa, panza, ubre, riñón, hígado) • 250 gr de cola de res • 250 gr de pata de res • 2 lt de agua o caldo • 2 kg de cebo de res o manteca de cerdo • Hierbas de olor (opcional) <p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cazo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza la carne con el caldo, la manteca y las hojas de laurel. Mueva continuamente durante aprox. 1 hora o hasta que la carne esté lista 2. Pique la carne y agregue sal para sazonarla 3. Sirva en tacos

Chivo tapeado/ tapiado/ tapado

Rinde: 20 personas	Categoría: Carnes
Fuente:	Zona: Peñamiller, Tolimán, Cadereyta, San Joaquín y Pinal de Amoles
Tipo: Celebración	Época: -

El chivo tapeado era un platillo recurrente en los festejos familiares y fiestas importantes en los municipios de la frontera entre el Semidesierto y la Sierra Gorda (Tolimán, Cadereyta, Peñamiller, San Joaquín y Pinal de Amoles) aunque por desgracia su consumo cada vez es menos frecuente. Es probable que el nombre de “tapeado” o “tapiado” sea una deformación de la palabra “tapado” pues la característica principal de este guiso es que se cocina en una olla tapada con masa; en el municipio de San Joaquín aún se conoce como chivo tapado. La barbacoa de chivo es un platillo parecido pero por lo general no incluye la salsa con la que se adoba la carne y/o se entierra bajo tierra para cocerlo.

Las ollas en las que tradicionalmente se hace el chivo tapeado reciben el nombre de “ollas terronas”, son de barro, tienen una forma ovoide y algunas poseen una tapa con dos pequeños orificios por donde sale el vapor después de ser sellada con masa.

Aunque el guiso principal es el chivo, algunas versiones de la receta incluyen ingredientes para preparar un caldo con el jugo que suelta la carne durante su cocción. Este caldo por lo general lleva zanahoria, papa, garbanzo y se pinta con la salsa con la que se adobó el animal.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 chivo pequeño destazado, sin cabeza ni asadura • 15 chiles guajillo limpios, asados e hidratados • 15 chiles anchos limpios, asados e hidratados • 1 cebolla • ½ cdita de cominos • 1 raja de canela • 2 cdas de orégano • 4 dientes de ajo • 300 ml de vinagre • 100 gr de manteca • Masa de maíz c/s • Hojas de maíz c/s • Olotes, carrizo o rejilla <p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olla terrona (donde quepa el cabrito) con tapa o un plato que le embone 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ase la cebolla, el ajo y tueste el comino 2. Muella los chiles, la cebolla y las especias con el vinagre y la menor cantidad de agua posible para hacer un adobo espeso 3. Deje marinar el cabrito por un día 4. Coloque los olotes, el carrizo o la rejilla dentro de la olla para formar una especie de vaporera y encima las hojas de maíz 5. Añada agua hasta sin que llegue a las hojas de maíz. Meta la carne a la olla, trozos de manteca y tápela poniendo masa en los bordes de la apertura y presionando su tapa o el plato para sellar perfectamente 6. Deje cocer a fuego bajo por 2 horas

Tostada otomí de nata

Rinde: 20 pzas	Categoría: Antojitos
Fuente: Voces y Sabores de la cocina otomí de Querétaro/ Guadalupe Uribe Hernández	Zona: San Sebastián Bernal
Tipo: Indígena: hñahñu	Época: -

Estas tostadas, elaboradas en el pueblo de San Sebastián Bernal por las familias otomís, se ofrecen a las mujeres durante las primeras semanas posteriores a un parto.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gr de masa de maíz • 30 gr de nata 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la masa de maíz con la nata, forme una tortilla y deje que se dore en el comal a fuego bajo

Gorditas de la Basílica de Soriano

Rinde: 20 porciones	Categoría: Antojitos
Fuente: Alexis Olguín	Zona: Soriano
Tipo: -	Época: Revolución y Contemporánea

La Sra. Irma del barrio de El Tepetate comenzó a vender estas gorditas a los 17 años fuera de la Basílica de Soriano y adquirieron tanta fama que otras personas del pueblo las comenzaron a recrear. En un punto fueron demasiados vendedores que los tuvieron que reubicar en la plaza principal (que posteriormente se convertiría en el mercado). Aunque se venden a lo largo del año, durante las fiestas de la virgen es cuando reciben más demanda y en casi todos los zaguates del pueblo se instalan puestos improvisados que las ofrecen a los peregrinos.

No cualquier persona conoce el secreto de su elaboración e incluso existe un grupo de cocineras que resguardan la receta original y la transmiten sólo a personas que lleven tiempo en el oficio o a familiares.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de masa de maíz blanco o azul martajada • 4 chiles guajillo limpios, fritos e hidratados • 250 gr de queso ranchero • 1 cda de manteca 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela el queso, los chiles y la manteca 2. Tome una porción de masa, haga un cuenco en medio y añada una porción de queso, ciérrela y forme la gordita 3. Cueza las gorditas en el comal. Puede llenarlas de un guiso según su gusto

Xoconostles rellenos

Rinde: 20 pzas	Categoría: Postres y Dulces
Fuente: -	Zona: Villa Progreso
Tipo: Indígena: hñahñu	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 20 xoconostles limpios • 400 gr de azúcar • 400 ml de agua • 20 gr de cal 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remoje los xoconostles en agua con cal hasta cubrirlos totalmente y deje reposar 1 hora. Enjuáguelos 2. Haga un almíbar con el agua y el

<ul style="list-style-type: none"> • 300 gr de requesón • 50 gr de nueces o cacahuates • 50 gr de pasas • 50 gr de acitrón 	azúcar, incorpore los xoconostles y deje hervir a fuego bajo hasta que se vuelvan suaves 3. Bata el requesón con las nueces o cacahuates, pasas y acitrón hasta hacerlo suave 4. Rellene con la mezcla los xoconostles
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Piloncillos de ajonjolí/ de cacahuate

Rinde: 10 piezas	Categoría: Postres y Dulces
Fuente:	Zona: El Soriano
Tipo: -	Época: -

Estos piloncillos son dulces que se venden en los pueblos de Tolimán y Colón durante festejos o verbenas populares y durante la vendimia que se coloca en la celebración de la Virgen de El Soriano.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 300 ml de melaza • 100 gr de ajonjolí tostado o de cacahuate troceado y tostado • Hojas de maíz <p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moldes chicos para piloncillo 	1. Deje hervir la melaza hasta que al verter una gota en agua ésta se endurezca 2. Añada el ajonjolí o el cacahuate y vierta la melaza sobre los moldes de piloncillo 3. Ponga 2 piloncillos encontrados en la parte más ancha y envuelva con las hojas de maíz

Pan de pulque/ *Thuhme dega sei*

Rinde: 12 piezas	Categoría: Penas y Pasteles
Fuente: Cocina hñahñu y ritualidad/ Reyna Luna	Zona: Horno de Cal
Tipo: Festiva/ Indígena: hñahñu	Época: -

Este pan está presente en prácticamente todas las festividades o eventos importantes del municipio de Tolimán. Se puede moldear en diversas formas como roscas gigantes, simples bollos e incluso, en Día de Muertos, se elaboran figuras de pequeños ángeles que se colocan en los altares.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1,700 kg de harina • 350 gr de azúcar • 3 huevos • 250 gr de manteca • 350 ml de pulque • 500 ml de agua • Canela molida al gusto 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Incorpore todos los ingredientes y amase hasta obtener una masa elástica y que no se pegue 2. Porcione la masa en pedazos de 250 gr y bolee 3. Deje fermentar en un lugar cálido por 4 horas 4. Dele forma a los panes y hornéelos a 200° C por 30 min

Agua de xoconostle

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: -	Zona: Villa Progreso
Tipo: Indígena: Otomí	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 5 xoconostles limpios • Azúcar al gusto • 1 lt de agua 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disuelva el azúcar en el agua 2. Muela el xoconostle e intégrelo al agua

Pulque pico de gallo

Rinde: 2 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: Chical	Zona: Guanajuatito
Tipo: Festiva: Domingo de Pascua	Época: -

Esta bebida se ofrece a la comunidad que acude a la comida del Domingo de Pascua que se da en “La estrada”

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 2 lt de pulque • 50 gr de chile verde • ¼ de cebolla • 1 diente de ajo • Orégano c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela el chile, la cebolla y el ajo e intégrelo al pulque 2. A la hora de servir, espolvoree orégano sobre la bebida

Sangría/ Bebida generosa

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: Chical	Zona: Colón
Tipo: Celebración: recibimiento/ Hacienda	Época: -

La preparación de esta bebida se popularizó en las comidas de los hacendados y la gente más adinerada de los pueblos que la acompañaba con rompope, fruta de horno y arepitas. Esta se preparaba en un “cajete” grande de barro en donde se molían clavo, canela con el jugo de naranjas dulces y agrias. La sangría era servida en vasos de cristal cortado sobre una mesa decorada con banderas de papel china de colores y se ofrecía en el cierre de algún convenio, contrato e incluso en bautizos. En la capital del estado también se gustaba, sobre todo al término de los bautizos.²⁷⁹

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 15 gr de flor de Jamaica • 5 naranjas dulces y 1 naranja agria • 300 ml de vino tinto • 2 rajas de canela • 2 clavos • Azúcar c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haga una infusión con la flor de Jamaica, la canela y los clavos en 700 ml de agua 2. Deje enfriar y posteriormente agregue el jugo de naranja agria colado 3. Agregue el vino y endulce al gusto 4. Sirva en jarras, frascos o botellas de cristal y deje reposar por un día en el refrigerador

Atole de calabaza

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: Julia Reyes Reséndiz	Zona: Tolimán
Tipo: Indígena: hñahñu/ Festiva: Día de muertos	Época: -

Este atole se prepara para el Día de muertos y es un elemento común en las ofrendas.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 100 gr de pulpa de calabaza de castilla • 1 lt de agua • ½ atado de té limón • ½ piloncillo (100 gr) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza la pulpa en el agua con el té limón y la canela. Debe de quedar muy deshecha 2. Retire la canela y el té limón y muera la calabaza con el agua

²⁷⁹“Al terminar la fiesta se distribuían copas de fino rompope almendrado y era servida la bebida tradicional de todo bautizo: la sangría de naranja [...] El vino (de la sangría) se importaba comúnmente de España, pues entonces no se producía el excelente tinto de Coahuila y de Chihuahua” Vega, *Viñetas queretanas*, 64.

<ul style="list-style-type: none"> • ½ raja de canela • 100 gr de masa 	<p>donde se coció</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Diluya la masa en poca agua 4. Regrese la molienda de calabaza al fuego junto con la masa disuelta y el piloncillo. Si es necesario agregue más agua para completar el litro 5. Mantenga en el fuego hasta que espese
------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Chocolate de velación

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: Julia Reyes Reséndiz	Zona: Tolimán
Tipo: Indígena: hñahñu/ Festiva: Fiestas de San Miguel	Época: -

Este chocolate lo prepara la familia que recibirá la imagen de San Miguel durante las velaciones pues se les debe ofrecer a los danzantes y a todos los asistentes junto con piezas de pan (por lo general de pulque) al final del evento. También se sirve en “la Palangana” que es una charola donde se coloca un jarro grande y doce pequeños alrededor y que se ofrenda al santito para luego repartirse entre el público.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 120 gr de leche en polvo • ½ tablilla de chocolate • 75 gr de chocolate en polvo • 2 cdas de fécula de maíz • ½ raja de canela • 1 lt de agua 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entibie el agua y diluya en ella la leche y el chocolate en polvo, la fécula y la tablilla de chocolate 2. Regrese al fuego, añada la canela y mantenga hasta que todos los ingredientes se hayan disuelto y el chocolate haya espesado un poco. No debe tener la textura de un atole sino que es más ligero

Charape de cacahuate

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: Chical	Zona: Sombrerete
Tipo: El Carnaval	Época: -

Esta bebida es indispensable para el carnaval de Sombrerete. Las corporaciones de Cargueros, Mayordomos y las “Madre Mayor”, aparte del charape, también deben preparar

enormes rosas de pan que se velan en la iglesia y que al día siguiente se reparten junto con la bebida. Es importante preparar el charape sólo con un día de anticipación dado que el piloncillo acelera la fermentación y puede tornarlo inconsútil.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1.5 lt de pulque • 500 ml de agua • 1 piloncillo (200 gr) • 400 gr de cacahuate • 1 raja de canela • 1 cda de anís 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hierva el agua con la canela, el anís y el piloncillo 2. Muela el cacahuate para formar una pasta 3. Cuele el agua y añada el cacahuate y el pulque 4. Deje macerar por al menos 1 día

Flores guisadas/ Tortas de flores

Rinde: 6 porciones	Categoría: Otros
Fuente: -	Zona:
Tipo: -	Época: -

En todo el estado es común encontrar recetas con ciertas flores comestibles y, aunque su consumo incrementa en la región del Semidesierto, en el resto de los municipios también se conoce su preparación. Por lo general la recolección se hace para el consumo familiar pues no es común ver la venta de flores en mercados.

Algunas personas no hierven las flores en tequesquite y las guisan directamente, este paso no es indispensable pero ayuda a disminuir la amargura de los pétalos y darles una primera cocción. Si decide omitirlo solo asegúrese que las flores sean tiernas y retíreles perfectamente los pistilos.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gr de flor de sábila (chibeles), palma (izote), de garambullo, de quiote o colorín • 1/3 de cebolla picada • ½ cdita de tequesquite • 1 diente de ajo picado • Aceite c/s • Chile jalapeño (opcional) • jitomate (opcional) • Tomate (opcional) <p>Para las tortas</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie las flores escogiendo los pétalos más frescos y retirando los pistilos y el tallo 2. Disuelva el tequesquite en agua y póngala a hervir. Cuando suelte el hervor agregue las flores y cuézalas por 1 min 3. Escurra los pétalos y sofírialos con ajo, cebolla y algún otro ingrediente de su elección <p>Para las tortas</p>

• 4 huevos montados para capear	1. Despues del paso 2 escurra perfectamente las flores, mézclelas con el huevo y fría cucharadas de la mezcla en aceite. Sírvalas cuando estén doradas
---------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Xamues/tantarrias

Rinde:	Categoría: Otros
Fuente:	Zona: Villa Progreso
Tipo: Indígena: Hñahñu	Época: Prehispánica

Estos insectos son sumamente apreciados por los indígenas hñahñu del Semidesierto queretano e incluso por pobladores de regiones colindantes como el Valle del Mezquital en Hidalgo o el Bajío Guanajuatense. La manera más común de consumirlos es salteados en un taco acompañado de salsa de xoconostle. Este proceso sirve para la elaboración de cualquier receta que incluya tantarrias

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • Tantarrias • Sal y/o cal • Aceite 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recolete las tantarrias en el árbol del mezquite 2. Tómelas del abdomen y presione para que expulsen el líquido ácido que usan como defensa 3. Desfleme los insectos en agua con cal (1 cda por cada litro) durante 20 min 4. Escurra las tantarrias y sofrialas en aceite hasta que queden crujientes

SIERRA GORDA

Revoltijo verde/ rojo

Rinde: 3 porciones	Categoría: Huevos
Fuente: Lucía Reséndiz y Eusebia Ponce	Zona: Jalpan de Serra
Tipo: -	Época: -

El revoltijo es el desayuno más común para los serranos que se acompaña con frijoles de la olla y tortillas. Era un alimento común para la gente que laboraba en el campo por ser una preparación rápida y sencilla que podían transportar de su casa al campo, por lo que los

tacos de este guisado también recibieron el nombre de “Tacos viajeros”. Su nombre proviene a la técnica que se aplica al momento de verter el huevo en la salsa pues se revuelve hasta que cuaja.

Por lo general el revoltillo es picante, algunas personas lo elaboran con puro chile verde o de árbol, pero si quiere disminuirlo puede añadir a la salsa jitomate o tomate aunque no sea muy común.

Ingredientes	Procedimiento
Para el revoltillo rojo <ul style="list-style-type: none"> • 4 chiles guajillo limpios o 6 chiles de árbol limpios • 1/8 de cebolla • 1 diente de ajo • 3 huevos • Aceite o manteca c/s Para el revoltillo verde <ul style="list-style-type: none"> • 4 chiles verdes limpios • 1/8 de cebolla • 1 diente de ajo • 3 huevos • Aceite o manteca c/s 	Para la salsa del revoltillo rojo <ol style="list-style-type: none"> 1. Ase todos los ingredientes a excepción del huevo. El chile debe quedar tostado 2. Muela los ingredientes asados con la mínima cantidad de agua. Si utiliza jitomate no añada agua Para la salsa del revoltillo verde. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ase todos los ingredientes a excepción del huevo 2. Muela los ingredientes asados con la mínima cantidad de agua. Si utiliza tomate no añada agua Para el revoltillo <ol style="list-style-type: none"> 1. Vierta la salsa a un sartén con aceite o manteca y deje que se cueza a fuego bajo 2. Añada los huevos a la salsa y revuélvalos. Continúe con el proceso hasta que cuajen

Caldo de pollo serrano

Rinde: 6 porciones	Categoría: Caldillos y Sopas
Fuente: -	Zona: Jalpan de Serra
Tipo: -	Época: -

La peculiaridad de este caldo es su color amarillo que lo aporta la cúrcuma que se le incorpora. Es un guiso común que se vende en las fondas o cocinas del mercado de Jalpan.

Ingredientes	Procedimiento

<ul style="list-style-type: none"> • 600 gr de pollo • ¼ de cúrcuma • 4 jitomates • 3 dientes de ajo • ¼ de cdita de comino • ¼ de cebolla • 1 calabacita cortada en cubos grandes • 2 zanahorias rebanada • 1 chayote cortado en cubos grandes 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza el pollo con la cebolla y dos dientes de ajo 2. Tueste el comino 3. Muela el jitomate, la cúrcuma y el comino 4. Antes de que finalice la cocción del pollo, añada las verduras y la molienda de jitomate. Deje que se termine de cocer
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ensalada de corpus de fray Junípero

Rinde: 6 porciones	Categoría: Ensaladas y Vegetales
Fuente: La cocina en la ruta de las misiones	Zona: Jalpan de Serra
Tipo: Festiva: Corpus Christi	Época: Virreinal: Siglo XVIII

En la Sierra Gorda, en la época misional de fray Junípero Serra, se organizaban procesiones con mulas ataviadas con frutas y verduras que daban la vuelta a la plaza principal de los pueblos serranos y regresaban a la capilla abierta donde se colocaba la imagen de “el Santísimo”. A lo largo del día también se repartían dulces y postres como las aleluyas de almendra y se preparaban guisos como el asado de Corpus.²⁸⁰

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 2 elotes tiernos desgranados • 200 gr de chícharos cocidos • 2 calabacitas cocidas y cortada en cubos medianos • 4 duraznos cortados en cubos medianos • 2 granadas desgranadas • 200 gr de capulines • 2 manzanas cortadas en cubos medianos • 2 peras cortadas en cubos medianos • 1 pepino cortado en rodajas • El jugo de 2 limones • 1 cda de pimienta negra molida • Aceite de oliva c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle todos los ingredientes y sazone con el aceite de oliva

²⁸⁰ Curiel, *La cocina en la ruta de las misiones*, 38.

Jacubes con garbanzo

Rinde: 6 porciones	Categoría: Ensaladas y Vegetales
Fuente: Sra. Cilda	Zona: Las Nuevas Flores
Tipo: Indígena: Pame	Época: -

Puede sustituir el jacube por sus flores.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 750 gr de jacubes cortados en cubos pequeños • 300 gr de garbanzo seco • 80 gr de masa de maíz • 5 chiles guajillo limpios y tostados • ¼ de cebolla • 1 diente de ajo • ¼ de cdita de comino • Manteca c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quiebre el garbanzo en un metate o molcajete. Déjelo remojando una noche 2. Cueza el garbanzo 3. Cueza los jacubes en agua con sal 4. Muela los chiles con la masa, los chiles, la cebolla, el ajo y el comino 5. Derrita la manteca, sofría los jacubes cocidos y añada la salsa. Deje que se cueza 6. Agregue los garbanzos y mantenga en el fuego hasta que el guiso espese

Tunas NM'U/ Tunas chamacuero

Rinde: 6 porciones	Categoría: Ensaladas y Vegetales
Fuente: Sra. Cilda	Zona: Las Nuevas Flores
Tipo: Indígena: Pame	Época: -

Para preparar las tunas se les debe retirar las espinas que tienen alrededor y cortar el brote de la flor.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de tunas NM'U/ chamacuero cortadas en cuartos • 1 diente de ajo picado • 1/3 de cebolla fileteada • 4 ramas de cilantro picado • Manteca c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caliente la manteca y sofría las tunas 2. Añada agua hasta cubrirlas, el ajo, la cebolla, el cilantro y déjelas cocer

Rejalgar con acoyos

Rinde: 6 porciones	Categoría: Ensaladas y Vegetales
Fuente: Sabores de la Huasteca/ Luisa	Zona: San Pedro Escanela

Vargas Hernández	
Tipo: -	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de hojas de rejalar • 50 gr de hojas de acoyo • ¼ de cebolla blanca picada • 60 gr de harina de maíz • 5 chiles guajillo limpios, asados e hidratados • 1/3 de cdita de comino • 4 dientes de ajo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie las hojas desvenando los rejalgares y retirando el peciolo a los acoyos 2. Cueza las hojas por 10 min en agua con sal 3. Licue el resto de los ingredientes y sofría la salsa 4. Añada las hojas a la salsa con un poco de agua hasta formar un guiso caldoso

Chiles en pulque

Rinde: 1 lt	Categoría: Ensaladas y Vegetales
Fuente: Gorditas Casho	Zona: Concá
Tipo: -	Época: -

En las regiones pulqueras de la Sierra Gorda se preparan estos chiles en conserva que suplen el vinagre por pulque. Son acompañantes de carne, guisados y la cecina local. Los chiles con los que se preparan son verdes, jalapeños, piquín o, cuando es temporada, el verde criollo que crece en la región. En la actualidad se pueden comprar en puestos de comida y conservas sobre las carreteras. El pulque que se emplea es aquel que ha llegado al final de su fermentación ya que si se emplea uno nuevo se puede romper el recipiente en el que se envasan los chiles.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 400 ml de pulque fermentado • 300 gr de chile verde, jalapeño, piquín o verde criollo • 2 hojas de laurel • ½ cdita de comino • 5 granos de pimienta negra • 5 granos de pimienta gorda • ½ cebolla rebanada • 2 dientes de ajo • 3 ramas de tomillo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tueste el ajo y las especias y colóquelas dentro del pulque 2. Haga un corte a lo largo de los chiles verdes, jalapeños o verdes criollos para asegurar que el pulque los penetre. En caso del piquín suprima este paso 3. Añada los chiles y la cebolla al pulque. Deje reposar por mínimo 2 días antes de envasar

Pinole salado

Rinde: ½ kg	Categoría: Granos y Legumbres
Fuente: Sra. Cilda	Zona: Las Nuevas Flores
Tipo: Indígena: Pame/ Festiva: Cuaresma/ Oficio	Época: -

Este pinole se elabora durante la cuaresma y en ocasiones es el único alimento que se come en la temporada pues se considera una “penitencia”. También se prepara como comida a los hombres que acuden al campo para cultivarlo o a los cerros para recolectar alimento.

El pinole puede ser de maíz, de garbanzo o una mezcla de ambos.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none">• 250 gr de maíz• 250 gr de garbanzo• 5 chiles guajillo limpios y tostados	<ol style="list-style-type: none">1. Tueste los granos y muéralos con los chiles hasta formar un polvo fino

Totodenxe/ Comida de los antiguos

Rinde: 6 personas	Categoría: Granos y Legumbres
Fuente: Floriberta Santos	Zona: Agua de venado
Tipo: -	Época: Prehispánica

Este platillo recibe el nombre hñahñu de “Totodenxe” pero los pobladores de San Joaquín también lo refieren como “guisado de los antiguos” pues según su tradición oral fue el sustento de los pobladores de las ciudades precolombinas cercanas de Ranas y Toluquilla.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none">• 4 papas peladas y picadas• 50 gr de masa• 3 ramas de epazote• 1 calabacita picada• 10 flores de calabaza limpias• 1 lt de agua o caldo	<ol style="list-style-type: none">1. Cueza la papa y la calabaza2. Diluya la masa en poca agua o caldo3. Agregue la masa diluida y el epazote al agua o el caldo y mantenga en el fuego hasta que espese4. Incorpore la calabaza, las papas y las flores y deje sazonar

Albóndigas de garbanzo y camarón

Rinde: 6 porciones	Categoría: Granos y Legumbres
---------------------------	--------------------------------------

Fuente: Ariadna	Zona: Landa de Matamoros
Tipo: Festiva: Cuaresma	Época: -

Esta receta se prepara como comida cotidiana pero se le agrega polvo de camarón en Cuaresma.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gr de garbanzo cocido con ajo, cebolla y comino • 4 huevos • 100 gr de polvo de camarón seco • 50 gr de harina • Aceite c/s • 8 chiles guajillo limpios, asados e hidratados • 2 nopales cortados en tiras 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela los chiles con agua y cuélelo. Sofría el caldillo y deje que se cueza. 2. Muela los garbanzos, páselo por un colador para formar una pasta tersa y consistente y añada el polvo de camarón 3. Prepare las clara para capear y añada de forma envolvente las yemas, el harina y la pasta de garbanzos 4. Fríe cucharadas del huevo hasta que las tortitas de garbanzo se cuezan 5. Sírvolas en el caldillo de guajillo

Mole de epazote

Rinde: 6 porciones	Categoría: Salsas y Moles
Fuente: Sra. Cilda	Zona: Las Nuevas Flores
Tipo: Indígena: Pame	Época: -

Este mole se puede servir con pollo, aunque por tratarse de un producto poco común para los pames, por lo general se come tan solo con hojas de epazote picadas.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 6 chiles guajillo limpios y tostados • 7 ramas de epazote • 2 dientes de ajo asados • $\frac{1}{4}$ de cebolla asada • $\frac{1}{4}$ cdita de comino • 100 gr de masa de maíz • Manteca c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela los chiles con 3 ramas de epazote, el ajo, la cebolla, el comino y la masa 2. Caliente la manteca y sofría la salsa. Añada el resto del epazote picado y deje en el fuego hasta que el mole espese

Salsa de macoque

Rinde: $\frac{1}{2}$ lt	Categoría: Salsas y Moles
--------------------------------	----------------------------------

Fuente: Sra. Domitilia y Angélica Reséndiz Gonzales	Zona: San Francisco Gatos
Tipo: -	Época: -

El macoche es una vaina de color verde, corteza dura, de forma ovoide que en el interior tiene una hilera de granos blancos-amarillentos cubiertos de una pelusa blanca parecida al algodón, y que proviene de un árbol que crece en lugares áridos, cálidos y escarpados. Su temporada de recolección es durante el mes de abril.

Cuando el fruto es recién cortado las semillas tienen un color blanco y se comen directamente de la vaina. Pasado el tiempo las semillas se tornan negras y se secan, en este estado se tuestan y luego muelen con jitomate y chile para hacer salsa. Su aplicación en la cocina serrana cada vez es menor pues los habitantes ya no conocen la manera de prepararlos, no obstante aun se consumen en algunas comunidades como San Francisco Gatos y el pueblo de San Joaquín.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 100 gr de semillas de macoche • 10 chiles guajillo limpios, asados e hidratados • 1 diente de ajo • 1 cebolla 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela todos los ingredientes toscamente con un poco de agua donde se remojaron los chiles

Salsa de coyol

Rinde: 200 ml	Categoría: Salsas y Moles
Fuente: -	Zona: Jalpan de Serra
Tipo: -	Época: -

El coyol es un pequeño tomate que se da entre la milpa los últimos y primeros meses del año o tras las lluvias. Esta receta integra varios ingredientes endémicos de la región que también crecen en los municipios serranos como el chilcuague y los chiles criollos.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 200 gr de tomate coyol • 2 raíces de chilcuague • 4 chiles verdes criollos o 6 chiles guajillo criollos limpios y tostados • 2 dientes de ajo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ASE los tomates 2. Muela los ingredientes en molcajete o toscamente

Salsa de nuez

Rinde: ½ lt	Categoría: Salsas y Moles
Fuente: Justina de Hernández	Zona: San Pedro Escanela
Tipo: -	Época: -

Una de las salsas más clásicas del sur de la Sierra Gorda. Aunque se puede elaborar con cualquier tipo de nuez, en los bosques de Pinal de Amoles se elabora con un tipo llamado “de caballo”. Esta salsa, aunque puede servirse para acompañar carnes o guisos, debido a su espesa consistencia por lo general se come sola en tacos.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none">• 300 gr de nuez de caballo tostadas• 6 chiles guajillo criollos o de árbol tostados• 200 ml de agua• ¼ de cebolla asada• 2 ajos asados	<ol style="list-style-type: none">1. Muela los ingredientes en un molcajete. Agregue el agua poco a poco, debe quedar una salsa de consistencia espesa por lo que modere la cantidad de líquido.

Cecina serrana

Rinde: 1 kg	Categoría: Carnes
Fuente: -	Zona: -
Tipo: -	Época: Virreinal

Este es un platillo característico de la región serrana que se vende en las carnicerías de los pueblos y algunos restaurantes. Aunque se utiliza el limón verde común para su preparación, también se llega a emplear limón amarillo que crece por temporada y le da un sabor distinto.

Dependiendo del tiempo que se quiera conservar la carne es el número de días que se dejará colgando bajo el sol. Si su consumo es pronto se seca por 2 tardes, de esa manera la carne aun permanecerá un poco húmeda pero necesitará refrigeración. Si el tiempo de consumo es más prolongado la cecina se deja secar una semana hasta deshidratarla por completo, esta práctica no es tan usual pues provoca que la carne pierda toda su humedad y se vuelva dura al momento de comerla. La manera más común de prepararla es simplemente asada y acompañada con papas a la francesa, frijoles, ensalada, enchiladas, queso y/o arroz.

Según Agustín Escobar Ledesma la receta de la cecina se originó de la necesidad por la preservación de la carne proveniente de un intercambio efectuado por Nuño de Guzmán en la que exportó a Cuba más de 100 mil huastecos con tal de obtener una gran cantidad de ganado mayor.²⁸¹

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de carne de res tasajeada • 100 gr de sal de grano • 400 ml de jugo de limón verde o amarillo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remoje la carne en el jugo del limón por 1 hora 2. Extiéndala y cúbrala con la sal uniformemente 3. Guárdela de nuevo con el jugo del limón y déjela macerando una noche 4. Al día siguiente cuelgue la cecina bajo el sol y déjela secar mínimo 2 días 5. Ase la carne en el momento en que la vaya a consumir

Cerdo en salsa de tomate de coyol

Rinde: 6 porciones	Categoría: Carnes
Fuente:-	Zona: Jalpan de Serra
Tipo: -	Época: -

El tomate de coyol por lo general sólo se prepara en salsas de mesa, este guisado es una excepción.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de pierna de cerdo cortada en cubos medianos • 500 gr de tomate coyol • 5 chiles guajillo limpios, asados e hidratados • 2 dientes de ajo • 3 chiles serranos rojos • ¼ de cdita de comino • 1 tortilla dura 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza la carne en una cazuela y cúbrala con agua solo hasta la mitad para que suelte su jugo 2. Muela los tomates, los chiles, el ajo y el comino 3. Sofría la salsa y agregue a la carne 4. Tueste la tortilla y licúela con un poco de agua. Añada al guisado para que espese

Picadillo serrano

²⁸¹ Escobar, *Chical*, 172.

Rinde: 6 porciones	Categoría: Carnes
Fuente: El sabor de casa/ Evangelina Leal	Zona: Pinal de Amoles
Tipo:	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 600 gr de carne de puerco molida • 2 jitomates picados en cubo • ¼ de cebolla picada • 1/3 de cúrcuma molida • 2 ramas de chilcuague (opcional) • 4 ramas de yerbabuena picada • 1 zanahoria cortada en cubos • 2 papas cortadas en cubos • 2 chiles verdes rebanados 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofría la cebolla y cuando se torne transparente agregue la zanahoria, la papa y el chile 2. Integre la carne de puerco, el jitomate, la cúrcuma, el chilcuague y la yerbabuena. Deje que la carne se cueza

Bistec en amarillo

Rinde: 6 porciones	Categoría: Carnes
Fuente: El sabor de casa/ Evangelina Leal	Zona: Pinal de Amoles
Tipo:	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 6 bisteces • 1/3 de cúrcuma molida • 4 jitomates • 1/3 de cebolla picada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofría la cebolla hasta que se torne transparente y agregue el jitomate y la cúrcuma. La salsa estará lista cuando se torne amarilla y el jitomate haya soltado su jugo 2. Ase o sofría el bistec y bañe con la salsa

Acamayas almendradas

Rinde: 6 porciones	Categoría: Pescados y Mariscos
Fuente: Doña Bety y Beatriz Covarrubias Padrón	Zona: Ayutla
Tipo: -	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 2 kg de acamayas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dore en aceite el ajo y las

<ul style="list-style-type: none"> • 300 gr de almendra con cáscara • 400 ml de leche • ½ lt de crema • 2 dientes de ajo • Aceite c/s 	<p>almendreras hasta que cambien de color. Muéralos con la leche</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Vierta en una cacerola la molienda de almendras, agregue la crema y mantenga en el fuego hasta que se integren los ingredientes 3. Cueza las acamayas en agua 4. Integre las acamayas cocidas al almendrado o, si están muy grandes, báñelas con la salsa
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Mole de olla de acamayas

Rinde: 6 porciones	Categoría: Pescados y Mariscos
Fuente: Doña Bety y Beatriz Covarrubias Padrón	Zona: Ayutla
Tipo: -	Época: -

Para potencializar el sabor de “marisco” del caldo puede agregar polvo de camarón seco

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 ½ kg de acamayas • 3 chiles pasilla limpios, tostados e hidratados • 4 chiles guajillo limpios, tostados e hidratados • 1 elote rebanado • 3 dientes de ajo • 1 aguacate picado en cubos • 200 gr de queso fresco o ranchero cortado en cubos • 100 gr de polvo de camarón seco (opcional) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela los chiles con los ajos y el polvo de camarón 2. Sofría la salsa, agregue las acamayas, los elotes y el agua para cocerlas 3. Sirva el caldo con el queso y el aguacate picados

Acamayas a la diabla

Rinde: 6 porciones	Categoría: Pescados y Mariscos
Fuente: Sra. Concepción	Zona: Ayutla
Tipo: -	Época: -

Cuando las acamayas se piden “a la diabla” van sazonadas en un adobo hecho solo con chile de árbol, por lo que son bastante picantes, en cambio si se quieren con menos picor se piden “a la media diabla” y se adoban con la salsa de esta receta.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 2 kg de acamayas • 3 jitomates • 7 chiles de árbol • 7 chiles guajillo tostados • 2 dientes de ajo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ase los jitomates 2. Muela los chiles con los jitomates y el ajo 3. Sumerja las acamayas en el adobo y áselas en carbón o sofrialas en un sartén

Acamayas al mojo de ajo

Rinde: 6 porciones	Categoría: Pescados y Mariscos
Fuente: Sra. Concepción	Zona: Ayutla
Tipo: -	Época: -

Es la manera más común en que se cocinan las acamayas en los restaurantes situados al margen de “Las Adjuntas” o al pie de la carretera Jalpan - Concá.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 2 kg de acamayas • 1/2 cebolla • 6 dientes de ajo • 200 ml de aceite • 100 ml de agua 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela toscamente la cebolla y el ajo con el agua y el aceite. Debe quedar una especie de pasta o puré 2. Haga un corte a lo largo de la cola de las acamayas para que penetre el ajo 3. Unte las acamayas con el “mojo de ajo” y áselas en carbón o sofrialas en un sartén

Pachol/ pacholes/pacholas de maíz

Rinde: 25 piezas	Categoría: Panes y Pasteles
Fuente: María Carranza	Zona: Jalpan de Serra
Tipo: Celebración: Nacimiento	Época: -

La mayoría de pacholes que se conocen en México se tratan de bisteces de carne molidos en metate, sin embargo en la región de la Sierra Gorda son tostadas rectangulares de maíz (cuando son para venta las cocineras recortan la masa antes de ponerla en el comal para darles la forma exacta de rectángulo, en cambio cuando son para consumo propio son alargadas y amorfas) que se dejan tostar sobre el comal. Puede hacerlas dulces o saladas, para las primeras siga la siguiente receta, para las segundas no añada la canela, el azúcar ni las yemas de huevo, tan solo mezcle la masa con la manteca y la sal.

Anteriormente cuando se acudía de visita a una casa donde habitaba una mujer que recién había parido se le debía obsequiar una canasta llena de pacholes dulces y café de olla para acompañarlas. En la actualidad las pacholas ya solo se preparan de manera casera para la familia, sobre encargo para llevarlas a los familiares que habitan en estados Unidos o el domingo, día de plaza en Jalpan, donde se comercializan los alimentos de las comunidades cercanas.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de masa de maíz martajada • 200 gr de manteca • 4 yemas cocidas • Azúcar c/s • 2 cdas de canela molida <p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metate • Servilleta de tela 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela las yemas 2. Integre todos los ingredientes y dele una “pasada” en el metate 3. Coloque la servilleta sobre el metate y extienda una parte de la masa. Corte rectángulos, despéguelos de la servilleta, colóquelos en el comal y deje que se tuesten

Migadas

Rinde: 20 porciones	Categoría: Antojitos
Fuente: Lucía Reséndiz y Eusebia Ponce	Zona: Jalpan de Serra
Tipo: -	Época: -

Este es un antojito tradicional para el desayuno en las comunidades rurales, su sencilla preparación se debe a que se hacía en tiempos de carestía. Aunque es más popular en la Sierra Gorda también se pueden encontrar en comunidades de Amealco y Huimilpan.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gr de masa • Manteca c/s • 200 ml de salsa verde o roja • 200 gr de queso ranchero 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Forme gorditas o sopes y cuézalas en el comal. Antes de que se terminen de cocer pellizque toda la superficie y viértale manteca para que se doren 2. Sirva bañadas de salsa y espolvoreadas con queso

Gorditas de garbanzo

Rinde: 20 piezas	Categoría: Antojitos
-------------------------	-----------------------------

Fuente: Sra. Cllda	Zona: Las Nuevas Flores
Tipo: Indígena: Pame	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 ½ kg de garbanzo remojado por una noche • ½ cdita de cal • ½ cdita de polvo para hornear • 100 gr de piloncillo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza el garbanzo con la cal durante 20 min 2. Muela el garbanzo y el piloncillo 3. Agregue a la harina el polvo para hornear y agua hasta crear una masa moldeable 4. Forme gorditas de ½ cm de grosor y cuézalas en el comal o en horno de piedra

Monjas

Rinde: 6 piezas	Categoría: Antojitos
Fuente: Ariadna	Zona: Landa de Matamoros
Tipo: -	Época: -

Este antojito le fue enseñado a la Sra. Ariadna por un grupo de turistas que pidieron se los prepara en su puesto de tacos. En la actualidad, gracias a la popularidad que ganaron, las “monjas” se venden en todos los negocios de comida fuera de la misión de Landa.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 12 tortillas taqueras • 300 gr de queso manchego o ranchero rallado • 300 gr de bistec • ¼ de cebolla fileteada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofría la cebolla hasta que se torne transparente y agregue el bistec 2. Caliente las tortillas 3. Tome una tortilla, ponga un poco de queso, sobre él coloque una porción de bistec y otra tortilla a modo de “tapa”. Deje en la plancha hasta que se doren las tortillas y se funda el queso

Tamales serranos de picadillo

Rinde: 20 piezas	Categoría: Tamales
Fuente: María Hernández	Zona: Jalpan de Serra
Tipo: -	Época: -

Los tamales de picadillo son comunes en las regiones de la Sierra Gorda y la Huasteca, sin embargo la peculiaridad serrana es la inclusión del azafrancillo como sazonador que pinta un poco de amarillo la masa. Estos tamales se venden en los puestos mañaneros, se sirven con crema, salsa roja y se acompañan con atole de teja.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de masa para tamal preparada con 200 gr de manteca • 400 de picadillo serrano • Hojas de maíz hidratadas c/s • Crema c/s • Salsa roja c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Con una prensa forme tortillas con la masa para tamal y coloque en el centro una línea de picadillo. Cierre dos de los bordes hacia el centro para formar una especie de taco 2. Coloque los tamales en las hojas de maíz, ciérrelas y cuézalos en vaporera durante 1 hr 3. Sirva los tamales bañados en crema y salsa

Tamal de chamal

Rinde: 20 piezas	Categoría: Tamales
Fuente: Sra. Cilda	Zona: Las Nuevas Flores
Tipo: Indígena: Pame	Época: -

Puede elaborar los tamales mezclados con harina de garbanzo para hacerlos rendir más.

Recuerde que las semillas del chamal son venenosas si no son preparadas adecuadamente.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 ½ kg de semillas de chamal o 750 gr de garbanzo seco y 750 gr de semillas de chamal • 125 gr de cal • 125 gr de ceniza • Hojas de palma c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pele las semillas de chamal y cuézalas con la cal y la ceniza por 1 hr 2. Escurra y deje secar las semillas bajo el sol 3. Muela las semillas del chamal. Si es el caso también muela el garbanzo 4. Forre una vaporera con hojas de palma 5. Añada el agua a la molienda hasta formar una masa moldeable 6. Forme óvalos, esferas o círculos con la masa de chamal de aprox. 80 gr, póngalos dentro de la vaporera y cuézalos durante 1 hr

Memanxás y mamanxás

Rinde: 20 porciones	Categoría: Postres y Dulces
Fuente: Julia Reyes Reséndiz	Zona: Ezequiel Montes, Cadereyta, San Joaquín y Pinal de Amoles
Tipo: -	Época: Prehispánica

Aunque su nombre es muy parecido y probablemente se trate del mismo platillo, algunas cocineras consideran que las *memanxás* se elaboran de garbanzo y las *mamanxás* de maíz, no obstante pueden utilizar el nombre indistintamente. Se preparan en los municipios de Ezequiel Montes, Cadereyta, San Joaquín y Pinal de Amoles.

Según el periodista Agustín Escobar Ledesma la palabra *memanxá* proviene del hñahñu que significa “maíz tierno” por lo que es probable que el plato haya nacido en las comunidades indígenas del Semidesierto. En la actualidad las *memanxás* o *mamanxás* son una golosina que se elabora para consentir a los niños, disfrutar como postre y durante el festejo de Día de Muertos es un componente indispensable de la ofrenda.

Ingredientes	Procedimiento
<p>Para las mamanxás</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 gr de garbanzo crudo • 50 gr de manteca • 75 ml de leche • 2 huevos • ½ cda de canela molida • 50 gr de azúcar • ½ cda de polvo para hornear <p>Para las memanxás</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 maíces tiernos o elotes sazones • ½ cdita de tequesquite molido • 100 gr de piloncillo o azúcar • ½ cdita de canela molida 	<p>Para las mamanxás</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tueste el garbanzo y muéralo finamente 2. Incorpore el resto de los ingredientes y amase <p>Para las memanxás</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desgrane las mazorcas. Muela los granos con el piloncillo 2. Incorpore el resto de los ingredientes y amase <p>Para ambas recetas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tome un poco de la masa y forme pequeñas gorditas 2. Caliente sobre un comal piedras de hormigüero y cuando estén al rojo vivo, coloque las gorditas y déjelas cocer. También puede envolver las gorditas en hojas de plátano o maíz y cocerlas directamente en el comal.

Dulces de semillas

Rinde: 20 porciones	Categoría: Postres y Dulces
----------------------------	------------------------------------

Fuente: Sr. Lolo	Zona: Landa de Matamoros
Tipo: -	Época: -

Estas golosinas sólo se elaboran en la época fría pues sirven para acompañar el café.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 250 gr de pepita o cacahuate • 250 gr de azúcar • 100 ml de agua 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muela la pepita o el cacahuate 2. Forme un jarabe con el agua y el azúcar y añada las semillas molidas 3. Mantenga en el fuego hasta que, al pasar la cuchara por la mezcla, se pueda ver el fondo del recipiente 4. Vacíe el dulce sobre una marquesa de madera, deje que se enfrie y corte en 20 cuadrados iguales

Gorditas de horno/ Flores de horno

Rinde: 20 piezas	Categoría: Panes y Pasteles
Fuente: Pan Camila/ Sra. Concepción	Zona: El Trapiche
Tipo: Festiva: Día de Muertos	Época: -

Estas gorditas se colocaban en las ofrendas serranas y pames el 1 de noviembre, día dedicado a los niños difuntos, pues simbolizaban los dulces y golosinas que les gustaban, sin embargo en la actualidad se preparan de manera casera para venta (al pie de la carretera Jalpan-Concá) o sobre encargo para llevarlas a los familiares que habitan en estados Unidos. Con los sobrantes de la masa se puede elaborar garapache.²⁸²

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de masa martajada • 150 gr de requesón • 350 ml de jocoque de rancho • 150 gr de queso ranchero • 1 cda de canela molida • 1 cda de levadura • ½ kg de azúcar <p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charolas de lámina 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Bata el requesón, el jocoque, el queso ranchero, la canela y el azúcar 7. Integre la masa y la levadura. Debe quedar una masa aguada 8. Coloque porciones de la masa en las charolas de lámina y hornéelas en horno de piedra

²⁸² “El garapache se hace principalmente con los sobrantes, cuando se elabora pan o gorditas de horno. Al final, con la masa que ya no se empleó, se meten al horno al término de todo el proceso, cuando al horno le queda poco calor, allí se dejan toda la noche, con la boca del horno tapada, para que no se escape el calor y se desperdicie. La masa se amasa con agua muy caliente, y se agrega manteca y sal. Después se hacen bolitas para formar pequeños panecillos donde quedan las huellas de los dedos que los amasaron.” Escobar, Chical, 195.

- | | |
|-------------------|--|
| • Horno de piedra | |
|-------------------|--|

Ofrendas de polvo

Rinde: 30 piezas	Categoría: Panes y Pasteles
Fuente:	Zona: Agua Zarca
Tipo: Festiva: Día de muertos	Época: -

Estas galletas se elaboran en diversas figuras como pájaros, ardillas, personas o corazones y se colocan en los altares en el Día de Muertos. Cada familia prepara sus propias “ofrendas” para sus difuntos aunque también las intercambian con amigos, vecinos y familiares. En ocasiones se rellenan de queso batido con azúcar pintado de rojo.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 750 gr de harina de maíz • 2 huevos • 125 gr de queso ranchero • 250 gr de nata • 1 cda de canela • 250 gr de manteca • ½ cdita de bicarbonato • 70 ml de jugo de naranja • Azúcar c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle todos los ingredientes hasta formar una masa moldeable y refrigeré 2. Extienda la masa con un rodillo hasta que tenga un grosor de aprox 1 cm. Corte figuras en la masa con ayuda de moldes 3. En una charola engrasada y enharinada hornee las ofrendas por 20 min a fuego medio 4. Espolvoree con azúcar

Michecaña

Rinde: 1 porción	Categoría: Bebidas
Fuente: Nievex Jalpan	Zona: Jalpan de Serra
Tipo: -	Época: Contemporánea

Esta bebida de reciente creación es un ejemplo de la adaptación que los serranos le han dado a los productos que por generaciones han trabajado como lo son la caña de azúcar, el aguardiente y la melaza. La michecaña se vende en la explanada contigua a la misión franciscana de Jalpan y se prepara con jugo de caña recién extraído de un trapiche mecánico.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 2 oz de licor de tuna o de licor de menta 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle el licor de tuna, el jugo de limón y el jugo de caña

<ul style="list-style-type: none"> • El jugo de 1 limón • 150 ml de jugo de caña • 150 gr de hielo frappé • Vaso escarchado 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Vacíe el hielo dentro del vaso escarchado 3. Vierta el jugo de caña sobre el hielo frappé
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Atole de garbanzo tostado

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: Sra. Cilda	Zona: Las Nuevas Flores
Tipo: Indígena: Pame	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 150 gr de garbanzo seco • Piloncillo c/s • 1 lt de agua 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tueste el garbanzo y muéralo hasta formar una harina 2. Diluya la harina de garbanzo y el piloncillo en el agua, hiérvala y manténgala en el fuego hasta que espese

Licor de manzana

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: -	Zona: San Joaquín
Tipo: -	Época: -

El pueblo de San Joaquín es gran productor de manzana en el estado, ésta es la manera más común de procesarla

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 600 ml de agua • 300 ml de jugo de manzana • 120 ml de aguardiente • Jarabe c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Mezcle el agua, el jugo de manzana y el aguardiente. Deje reposar la mezcla durante 2 semanas 5. Pruebe el licor y endulce al gusto. Repose 3 semanas más en un lugar oscuro a temperatura ambiente.

Atole de teja/de cáscara

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: -	Zona:

Tipo: -	Época: -
----------------	-----------------

Este es un atole que se elabora en toda la región y su consumo incrementa en los meses fríos en pueblos como Pinal de Amoles y San Joaquín. Se le llama “maíz de teja” a la semilla de girasol pues anteriormente se dejaba secar sobre las tejas de las casas del pueblo.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 100 gr de masa de maíz • 100 gr de maíz de teja o semilla de girasol • 1 lt de agua • Azúcar c/s 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tueste y muela el maíz de teja 2. Diluya la masa y el maíz de teja en un poco de agua. Cuele el atole si así lo requiere 3. Hierva el agua restante e integre poco a poco la masa y el maíz. Deje en el fuego y continúe moviendo el atole hasta que espese. Endulce al gusto

Atole de guayabilla

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: Sabores de la Huasteca/ Luz María Morado de Ramírez	Zona: Ahuacatlán de Guadalupe
Tipo: -	Época: -

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 50 guayabillas • 100 gr de masa de maíz • 100 gr de piloncillo • 1 lt de agua 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueza la guayabilla y muéllala 2. Diluya la masa y el piloncillo en el agua. Agregue la guayabilla y deje en la lumbre hasta que espese

Agua de zacate limón/ té limón

Rinde: 1 lt	Categoría: Bebidas
Fuente: Gorditas Casho	Zona: Concá
Tipo: -	Época: -

Esta agua fresca se toma principalmente en los meses calurosos y su gusto se ha popularizado tanto que se ha comenzado a embotellar para su venta en la tiendas de Jalpan y principales pueblos de la Sierra. Mantener el agua dentro de una olla de barro ayuda a conservarla a baja temperatura. El zacate limón lo venden en los mercados, en el área de

herboraria, pero también lo ofrecen mercaderes que cargan con especias y hierbas aromáticas en canastas.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 1 lt de agua • Azúcar c/s • 1/2 atado de zacate limón <p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olla de barro 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haga una infusión con el agua y el zacate limón. Endulce al gusto 2. Enfrie la infusión y vierta en una olla de barro para mantenerla fresca

Flores en molcajete/ Flores serranas

Rinde: 6 porciones	Categoría: Otros
Fuente: Lucía Reséndiz y Eusebia Ponce	Zona: Jalpan
Tipo: Festiva: Cuaresma	Época: -

La manera más común de cocinar las flores en la Sierra Gorda es cociéndolas en agua y machacándolas en molcajete o prensa para formar una especie de pasta que se puede guisar con salsa roja o verde (la misma que se utiliza para el revoltillo), servir con caldillo o con cebolla guisada. Este guiso por lo general es el plato fuerte en las comidas (en especial durante la cuaresma), se acompaña con frijoles y se come en tacos. Existe una variación de la receta en la que se elaboran tortitas de huevo con las flores.

Ingredientes	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none"> • 750 gr de flores de ortiga, pemoche, chimate o samandoque. • 2 dientes de ajo • ½ cebolla <p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Molcajete <p>Variación</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 huevos montados para capear • 200 gr de harina • 1 lt de caldillo de jitomate 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hierva agua y añada las flores. Deje en ebullición por 2 min y deseche el agua 2. Coloque el resto de los ingredientes en nueva agua, hiérvela e integre nuevamente las flores. Deje cocer 3. Cuele las flores y muéralas toscamente en un molcajete hasta formar una pasta o puré agudo <p>Variación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Exprima con las manos el puré o la pasta de flores hasta quitarles la mayoría de agua y forme tortitas 2. Pase las tortitas por harina y luego por el huevo para capear. Fríalas 3. Sirva las tortitas en caldillo de jitomate

REFERENCIAS

- Alcocer, Carlos, *Querétaro a lo ancho*, México: Artes Gráficas Panorama, 2001.
- Álvarez Saiz, Maite, “El origen de la viticultura en el estado de Querétaro (Méjico)”, thefoodiestudies (blog), 27 abril 2016, <https://thefoodiestudies.com/el-origen-de-la-viticultura-en-el-estado-de-queretaro-mexico/>.
- Arias González, Jiapsy, *Los místicos sabores del convento. Las monjas urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro (siglos XVII-XVIII)*, México: Gobierno del estado de Querétaro, 2007.
- Armas Briz, Luz Amelia et al., *Historia y monumentos del estado de Querétaro*, México: Fondo Editorial de Querétaro, 2011.
- Arvizu Valencia, José Antonio et al, *Suposiciones y hallazgos de una gastronomía de la Sierra Gorda queretana*, México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2015.
- Barrientos López, Guadalupe, *Otomíes del estado de México*, México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2004.
- Barrones Montes, Roberto, Jalpan, México: Gobierno del estado de Querétaro, 1997.
- Bässle Remp, Heidi Úrsula, “La fiesta de muertos entre los pames” en *Caite cadáver, palabra viva. Textos sobre la muerte en su día*. México: CONACULTA, 2000.
- Bera Báez, Paola Jeannete et al., *El arca del gusto en México. Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico*, México: Slow Food, 2018.
- Bodenstedt Engel, Arturo W., *Art boden, Mexican wineguide 2013*, México: Arturo Bodenstedt, 2013.
- Bolaños Rojas, Concepción, *Municipio de Amealco*, México: Gobierno del estado de Querétaro, 1996.

Brailovsky, Harry, *estados ninfales de los coreidos de Valle de Tehuacán, Puebla, México*, México: Universidad Autónoma de México, 1995.

Buenaventura Olvera, María, *Municipio de Cadereyta*, México: Gobierno del estado de Querétaro, 1997.

Carrillo Gamboa, María del Pilar. *El sazón de Querétaro*. México: LIBRARIUS, 2014.

Castello Yturbide, Teresa y María Josefa Martínez del Río de Redo, *Delicias de antaño. Historia y recetas de los conventos mexicanos*, México: Océano: 2000.

Castillo Escalona, Aurora, “La Xaha, un culto acuático de origen mesoamericano” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico*. México: INAH, 2012.

Chapa, Martha. *Cocina de Querétaro. Sabor a independencia*. México: Gobierno del estado de Querétaro, 1990.

Chemin, Bassler, Heidi, *Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro*, México: CONACULTA, 2004.

Chemin, Dominique, “Unas consideraciones sobre los pames y su historia” en *Xi’oi Coloquio pame, Los pames de San Luis Potosí y Querétaro*, México: Centro de Investigaciones Históricas de San Luis Potosí, 1996.

CONABIO, “Acamaya”, Naturalista. Acceso el 12 de septiembre de 2019,
<https://www.naturalista.mx/taxa/224298-Macrobrachium-carcinus>.

_____, “Aloe vera (L.) Burm. F.”, Malezas de México. Acceso el 12 de septiembre de 2019, <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/asphodelaceae/aloe-vera/fichas/ficha.htm>.

_____, “Malvaceae Malva parviflora L.”, Malezas de México. Acceso el 12 de septiembre de 2019, <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/malvaceae/malva-parviflora/fichas/ficha.htm>

Concepción Valverde, Pablo José, “Cosmovisión, identidad y danza en el Semidesierto queretano: la danza apache, Los Halcones de San Pablo Tolimán”, tesis para obtener el grado de maestro en antropología, Universidad Autónoma de Querétaro, 2009.

Contreras Hernández, Jesús, *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*, Madrid, Editorial Ariel, 2002.

Coordinación de Comunicación Social del Sistema Estatal DIF. *Los Sabores de Querétaro*, México: Gobierno del estado de Querétaro, (s.f.).

Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre gula y templanza* (México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1981.

Cortes, Lorena y Miguel Ferro Herrera, ed. *Cocina queretana de principios de siglo*. Querétaro: Tradición y Cultura de Querétaro A.C., 1997

Curiel Monteagudo, José Luis, *La cocina en la ruta de las misiones de Fray Junípero Serra*, México: Editorial Porrúa, 2017.

Dávila Cabrera, Patricio, “Elementos arqueológicos de la cultura pame en el altiplano potosino” en *Xi’oi Coloquio pame, Los pames de San Luis Potosí y Querétaro*, México: Centro de Investigaciones Históricas de San Luis Potosí, 1996.

De Caraza, Laura B., “Recetario Viajero”, *México Desconocido, Rutas del sabor 2010*, edición especial (Septiembre 2010): 2 – 40.

De la Llata, Manuel M., *¡Querétaro!... templos, conventos, edificios y plazas de la ciudad*, México: Librarius, 2013.

De Sigüenza y Góngora, Carlos, *Glorias de Querétaro*, México: Caminos Escritos, 2008.

Deutsch de Lechuga, Ruth, “Artesanías y fiestas de los pames” en *Xi’oi Coloquio pame, Los pames de San Luis Potosí y Querétaro*, México: Centro de Investigaciones Históricas de San Luis Potosí, 1996.

Diócesis de Querétaro, “Historia”, Basílica de Soriano. Acceso el 12 de septiembre de 2019, <http://basilicadesoriano.mx/#historia>

Dueñas F., Mariano. *Cocina básica, platillos regionales*. México: ALFABETO, (s.f.).

Escobar Ledesma, Agustín, “Todosantos” en *Caite cadáver, palabra viva. Textos sobre la muerte en su día*, México: CONACULTA, 2000.

_____, *Chical, cocina tradicional queretana*, Querétaro: Universidad Autónoma de Querétaro, 2012.

Estrada S., Alfonso. “Informe general sobre la explotación sanitaria del municipio de Colón, estado de Querétaro”, tesis para Médico Cirujano y Partero, Universidad Autónoma de México, 1943.

Feliz Zavala, José, *La fundación de Querétaro. Historia y tradición*, México: Universidad Autónoma de Querétaro, 1990.

Fernández Hernández, Miriam y Horacio González Pérez, *Querétaro, un tesoro de Cultura y Tradición*, México: Servicios Educativos Farel, 2010.

Ferro Vidal, Luis Enrique “Un carnaval solar” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico*, México: INAH, 2012.

_____, “El xita” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico*, México: INAH, 2012.

Gallego, Carlos y Carlos D. Cidón, *El vino uva a uva*, España: EVEREST, 2006.

García Riestra, Ramona Patricia, “La invención de la tradición gastronómica queretana. 1940-1950”, tesis para obtener el grado de Maestro en Historia, Universidad Autónoma de Querétaro, 2015.

Gobierno del estado de Querétaro, “Expediente Técnico Para La Postulación De Las Misiones Franciscanas De La Sierra Gorda Como Patrimonio Cultural De La Humanidad, UNESCO.” WHC UNESCO, Julio 5, 2003.
<https://whc.unesco.org/uploads/nominations/1079.pdf>.

Gómez García, Pedro, “Hipótesis sobre la estructura y función de las fiestas” en *La fiesta, la ceremonia y el rito*, Granada: Universidad de Granada, 1987.

González Flores, Ramón, *Compendio de cocina Queretana*, México: Operadora Gastronómica Sir Lancelot, 1996

_____, *Cuatro siglos de sabor. La cocina queretana*, México: Gobierno del estado de Querétaro, 2005.

_____, *Primer Recetario Gastronómico de Cocina Queretana*, Querétaro: Sir Lancelot, 1995.

Granados Valdés, Juan y Karen Muñoz Coronel, *Guía gastronómica de platillos de la Sierra Gorda queretana. Migajas de sabor queretano*, México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2015.

Guerrero Ferrer, Adriana, *Cocina y cultura. Recetario*, México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2010.

Hanicotte, Colette, ed. *El pequeño Larousse de los vinos*, México: Larousse, 2011.

Hekking, Ewald y Severiano Andrés de Jesús, *Diccionario español-otomí de Santiago Mexquititlán*, México: Universidad Autónoma de Querétaro, 1989.

Homobono Martínez, Jose Ignacio. “Fiesta, Tradición e Identidad Local.” En *Cuadernos De Etnología y Etnografía De Navarra*, Pamplona: Gobierno de Navarra, 1990.

Huerta Arellano, Cathia, *Cocina Indígena del Sur del estado de Querétaro*, México: Gobierno del estado de Querétaro, 2007.

_____, *Cocina ñhañhu y ritualidad, Recetario y documentación de la cocina tradicional de Tolimán*, México: Viterbo Editorial, 2016.

Instituto Nacional de Lenguas Indígenas, *Catálogo de las Lenguas Indígenas Nacionales. Variantes Lingüísticas de México con sus autodenominaciones y referencias geostadísticas*, México: INALI, 2009.

Instituto Nacional de Pesca, “Acuacultura / Acocil”, Gobierno de México. 21 de marzo de 2018, <https://www.gob.mx/inapesca/acciones-y-programas/acuacultura-acocil>.

Iturriaga, José N., *Gastronomía. Historia ilustrada de México*, México: Penguin Random House Grupo Editorial, 2015.

Jiménez González, Victor Manuel, ed. *Querétaro. Guía para descubrir los encantos del estado. Delicioso viaje por sus recetas de cocina más tradicionales*, España: Oceano, 2010.

Jones, Robert W. y Valentina Serrano Cárdenas, ed. *Historia natural de Querétaro*, México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2016.

Kihara, Junko, “Comida festiva en las festividades de La Virgen de El Pueblito en El Pueblito, Querétaro”. Tesis doctoral, Universidad Autónoma de Querétaro, 2014.

Lara Ovando, Jorge, *Enciclopedia temática del estado de Querétaro*, México: Universidad Autónoma de Querétaro, 1995

Larraín, Horacio, “¿Pueblo, etnia o nación? hacia una clarificación antropológica de conceptos corporativos aplicables a las comunidades indígenas”, *Revista de Ciencias Sociales*, n. 2 (1993) 28-53.

Latapí López, Héctor, *Voces y sabores de la cocina otomí de Querétaro*, México: CONACULTA, 2014

Lavín, Mónica y Ana Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina*, México: Grijalbo, 2010.

León-Portilla, Miguel, “Etnias indígenas y cultura nacional mestiza”, *América Indígena*, n.39 (1979) 601-621.

Leving Kosberg, Larry, coord. *Cocina familiar en el estado de Querétaro*, México: BANRURAL, 1988.

Mateo Rodríguez, José Manuel y Manuel Bollo Manent, *La región como categoría geográfica*, México: UNAM, 2016.

Martínez de la Vega, Guillermo y Nicolás Vázquez Rosillo, “Los recursos de la región pame en el estado de San Luis Potosí” en *Xi'oi Coloquio pame, Los pames de San*

Luis Potosí y Querétaro, México: Centro de Investigaciones Históricas de San Luis Potosí, 1996.

Martínez Gonzales, Vicenta, “Historia del Zamorano” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico*, México: INAH, 2012.

Martínez Pérez, Rosa María, “La Casona Del Palacio De Justicia En La Época De La Guerra De Independencia.” *Crónica Judicial*, n. 4 (2010): 4–14.

_____, “Transformación de la oferta alimentario en el centro histórico de Querétaro globalizado: del alimento mexicano tradicional a la invasión de la Fast Food en *Cuarto congreso internacional Latinoamérica: tradición y globalización en el siglo XXI. Selección de Actas*, México: The Institute for Latino and Latin American Studies, 2018.

Martínez Puente, Jorge Alberto y Álvaro Jesús Chávez Hernández, Coord., *Ciclos sociales y culturales del maíz en Sal Ildefonso Tultepec, Amealco, Querétaro*, México: Fondo Editorial de Querétaro, 2015.

Martínez y Díaz de Salas, Mahinda y Luis Hernández Sandoval, Coord., *Plantas nativas y naturalizadas en Querétaro*, México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2015.

Meléndez Torres, Juana María, y Cañez De la Fuente, “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México”. SCIELO. Noviembre 2009,
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&typid=S0188-45572009000300008.

Moctezuma, María, “Tierra de pulque, maíz y aguardiente”, Código Qro. 4 de junio de 2019, <https://codigoqro.mx/2019/06/04/tierra-de-pulque-maiz-y-aguardiente/>.

Montes Reséndiz, Ma. Raquel. *Recetario tradicional de Jalpan de Serra*. Querétaro: PACMYC, 2012.

Muñoz Zurita, Ricardo, *Los chiles nativos de México*. México: DGE Equilibrista, 2015.

- _____. *Larousse, diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. México: Larousse, 2012.
- Nieto Ramírez, Jaime, *Desarrollo rural en Querétaro*, México: Universidad Autónoma de Querétaro, 1986.
- _____. “Regionalización – Querétaro”. INFAED. Acceso el 26 de marzo de 2019,
<http://siglo.inafed.gob.mx/enciclopedia/EMM22queretaro/regionalizacion.html>.
- Ordoñez Cabezas, Giomar, “Pames o xi’oi” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico*, México: INAH, 2012.
- _____, *Pames. Pueblos indígenas del México Contemporáneo*, México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2004.
- Ortiz Guillermín, Zurishadai et al, *Senderos interpretativos, etnobotánica y diversidad florística en tres comunidades de la Sierra Gorda*, México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2015.
- Padilla Diestre, Cristina, “Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico”. (Conferencia, Universidad de Guadalajara, 24 de noviembre de 2006).
- Pedraza Kamino, Diana, *Algunos hongos comestibles y tóxicos del estado de Querétaro: guía práctica de la micología queretana*, México: Instituto Nacional de Ecología, 1994.
- Pérez González, C. María Isidra Antonia, “*El recetario de la abuela*” *Gastronomía típica de San Joaquín*, México: PACMYC, 2009.
- Pérez Martínez, Herón, Ed., *México en fiesta*, México: El Colegio de Michoacán, 1998.
- Pilcher, Jeffrey, *¡Tacos joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana*, México: Dimensión Antropológica, 2006).

Poblete Ritschel, Claudio y Silvia Ayala Barajas, “Recetario, Gastronomía de Querétaro”, *Méjico Desconocido, Rutas gastronómicas Querétaro*, edición especial (junio 2012) 98-115.

Prieto Hernández, Diego y Beatriz Utrilla Sarmiento, “Amalgama de culturas: la región chichimeca otomí del semidesierto de Querétaro y Guanajuato.” en *Los pueblos indígenas de la Huasteca y el Semidesierto queretano. Atlas etnográfico*, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2012.

. *Los pueblos indios de Querétaro*, México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2006.

Questa Rebolledo, Alessandro y Beatriz Utrilla Sarmiento, *Otomíes del norte del estado de México y sur de Querétaro*, México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2006.

Ramón Cárdenas, Juan, *La senda del cabrito*, México: Larousse, 2017.

Reséndiz García, Francisco, *Municipio de Tolimán*, México: Talleres Gráficos del Gobierno del estado, 1997.

Saldívar, Jaime, coord. *Cocina mexicana II*, México: Artes de México, 1968.

Scheffler, Lilian, *Los indígenas mexicanos*, México: PANORAMA, 1993.

Secretaría de Turismo del estado de Querétaro, “Comida de la Amistad”, Asomarte. Acceso el 12 de septiembre de 2019, <https://www.asomarte.com/revista/art/101/comida-de-la-amistad-en-campo-alegre>.

Secretaría de Turismo. “Ruta gastronómica. La cuna de la historia y el romanticismo”. Rutas Gastronómicas, Acceso el 4 de diciembre de 2018, http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/descargas/rutas/R4/cuna_historia_y_romantismo.pdf

Somohano Martínez, Lourdes y Juan Granados Valdés, *Festival gastronómico del atole y platillos típicos de San Pedro Escanela, Pinal de Amoles, Querétaro*, México: Universidad Autónoma de Querétaro, 2015.

Toledo, Maru, *Antes de que el tiempo nos alcance*, México: CONACULTA, 2016.

Unidad Regional de Culturas Populares Querétaro, “La celebración del Día de Muertos entre los hñahño/ hñahña (otomíes)” en *Caite Cadáver, palabra viva. Textos sobre la muerte en su día*, México: CONACULTA, 2000.

Utrilla Sarmiento, Beatriz *et al*, “Las capillas familiares u oratorios de patrilineaje otomíes y el culto de los antepasados” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico*, México: INAH, 2012.

Utrilla Sarmiento, Beatriz y Herias Rodriguez, Carlos Guadalupe, “Los otomíes: ñoñhño y ñhañho” en *Los pueblos indígenas de la huasteca y el Semidesierto queretano, atlas etnográfico*, México: INAH, 2012.

Vázquez, Raymundo, *Con el sabor de Querétaro*, Querétaro, Gobierno del estado de Querétaro, 2003.

Vega Monroy, Luis, *Viñetas queretanas*, México: Gobierno del estado de Querétaro, 1973.

Vela, Enrique. “México en la ‘Lista de patrimonio mundial’ de la UNESCO.” *Arqueología mexicana*, edición especial 39 (Agosto 2011) 10-15.

Velázquez Quintanar, José, *Municipio de San Juan del Río*, México: Gobierno del estado de Querétaro, 1997.

Verti, Sebastián, *Tradiciones mexicanas*. México: DIANA, 1993.

Villaseñor González, Roberto, Coord. *Recetario de cocina tradicional hñahñu* (México: Instituto Queretano de la Cultura y las Artes, 2010).

Villaseñor González, Roberto, Coord. *Sabores de la huasteca. Compartiendo tradiciones*, México: Secretaría de Cultura, 2017.

Virginia Gabriela, Cilia – López, “Ampliación de la descripción y aspectos taxonómicos de *Heliopsis longipes*”, SCIELO. Agosto de 2013,
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-27682013000200001.

Yanes Rizo, Emma, “La tortilla es un lienzo” en *Rituales de maíz*. México: Artes de México, 2006.

Zavala, José Félix, *La fundación de Querétaro. Historia y tradición*, México: Universidad Autónoma de Querétaro, 1990.