



Universidad Autónoma de Querétaro



Facultad de Filosofía

Licenciatura en Gastronomía

Tesis:

“ Una Mirada al Estudio de las Cenadurías en Querétaro, desde la Antropología y la Gastronomía en la época Contemporánea.”

Las Cenadurías en Querétaro:

el caso de la cenaduría Irma: un acercamiento desde la gastronomía y la antropología

Que presenta el estudiante:

Jesús Rodríguez Sánchez

Noviembre de 2016

Índice

Agradecimientos	3
Capítulo I	
Cómo estudiar una cenaduría en la Ciudad de Querétaro	4
La Etnografía en la cenaduría	12
Capítulo II	
Las cenaduras en Querétaro	15
El contexto de la investigación: Cenaduría “Irma”	18
Descripción de platillos de la cenaduría Irma	22
La historia de la cenaduría Irma.....	35
Distribución de actividades dentro de la cenaduría	38
Justificación de la receta del pambazo	39
Conclusiones.....	41
Bibliografía.....	43
Recetas:.....	44
Anexos	46

Agradecimientos

Dedico este trabajo a mis padres por el apoyo brindado durante toda mi preparación académica como gastrónomo, así como a mis profesores quienes me inculcaron el gusto por la investigación, y en especial a mi directora de tesis la antropóloga Adriana Guerrero Ferrer quien con su apoyo incondicional y motivándome día con día fue posible la realización de este trabajo.

Agradezco de igual forma a mi profesor y sensey Alfredo Vázquez Miranda, quien si bien me impulsó a desarrollarme en el ámbito deportivo durante ya seis años, también lo hizo en el aspecto académico haciéndome reconocer que no hay límites en el trayecto de la vida más que los obstáculos que se pone uno mismo y, de igual forma, gracias a él soy parte de lo que soy y lo que he logrado como persona y deportista.

Por último, doy las gracias a nuestra máxima casa de estudios la Universidad Autónoma de Querétaro por acogerme durante estos cuatro años en que he cursado la Licenciatura en Gastronomía y respaldándome con una sólida formación académica. Soy orgullosamente 100% UAQ.

Capítulo I

Cómo estudiar una cenaduría en la Ciudad de Querétaro

Introducción

Esta investigación que presento como tesis surgió del taller titulado “Hacia un análisis cualitativo de las cocinas con enfoque etnográfico espacializado” durante el mes de septiembre del 2015, que impartió el doctor Ernesto Licon Valencia profesor-investigador de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Durante este taller se abordaron distintas propuestas teórico-metodológicas que combinan el enfoque etnográfico, propuesta que se me hizo interesante y viable para vincularla con la gastronomía. Es importante destacar que esta propuesta me ayudó aún más (pues en la licenciatura había estudiado aspectos culturales de la alimentación) a enfocarme en el estudio de la alimentación como un acto sociocultural y elegir como un caso de estudio una cenaduría en la colonia El Jacal, en la ciudad de Querétaro.

Justificación

Mi experiencia como estudiante de gastronomía para estudiar la cultura de las tradiciones culinarias en Querétaro, implicó un esfuerzo disciplinario para describir e interpretar el punto de vista de los actores sociales y las dimensiones sociales más significativas de las cocinas con lecturas teóricas y ejercicios de observación, registro y construcción de datos sobre realidades cotidianas, así comprendí la importancia del trabajo de campo para entender la realidad social alimentaria.

Este trabajo tiene pertinencia e importancia en los estudios recientes sobre gastronomía que han mirado a la antropología y su método etnográfico como una dimensión de análisis para estudiar las prácticas culinarias de larga tradición en Querétaro, como son las cenadurías a las que vemos como un espacio social en que se reproducen las tradiciones alimentarias de quienes elaboran los antojitos como de quienes los consumen.

Planteamiento del problema

He identificado a lo largo de este estudio que las cenadurías en Querétaro se viven como espacios, puntos de encuentro, donde se “conserva” la tradición y es en estos espacios donde los sujetos entablan una relación social directa. Así, esta tesis se ha centrado en los procesos de las prácticas culturales y saberes como determinantes en el gusto alimentario y cómo a través de la relación interdisciplinaria entre antropología de la alimentación y la gastronomía podemos describir y estudiar este fenómeno social. Para ello he planteado una pregunta de investigación ¿cómo investigar, cocinar y comer en una cenaduría en Querétaro desde una investigación cualitativa con enfoque etnográfico espacializado? Esta pregunta ha guiado este estudio.

Marco teórico

Para comprender qué es la cocina y cómo estudiamos a los antojitos vamos primero a una definición operativa de los términos con la finalidad de establecer claridad acerca de nuestro objeto a conocer: la cenaduría Irma en Querétaro, un estudio de caso.

En primer lugar quisiera partir de una definición de cocina entendida como una relación social compleja inmersa en la cultura de un pueblo o sociedad. Esta dimensión social-relacional constituye el trasfondo de los sentidos sociales, económicos, políticos y culturales de un platillo, es así que la cocina se presenta como un escenario privilegiado para observar y estudiar la cultura alimentaria de un pueblo. Ahora bien, dentro de las cocinas, en plural, encontramos diversas expresiones de la comida, una de estas la constituyen los antojitos, aspecto central de esta tesis. Es importante introducir aquí la definición de “antojitos” ya que constituye una parte fundamental de la dimensión popular y cambiante de la cocina en México. Así, antojito es una “...comida que se ve sabrosa, por lo que “se antoja”, y es difícil resistir la tentación de paladearla... Los antojitos son como tentempiés que se consumen para resistir el hambre antes de la comida importante del día. [...] En algunos restaurantes los antojitos se ofrecen como entrada, pero en la mayor parte de los locales donde se venden –casi todos de nivel popular- se sirven como alimentos únicos”.¹ En este sentido, las expresiones de la cocina popular se centran en un caso en particular, en el de la cenaduría Irma, ubicada al norte de la ciudad de Querétaro, en la colonia Mansiones del Valle.

La cocina entraña, además de su dimensión cultural, social e histórica, las maneras de preparación (cocinar) y de consumo (comer). El acto cotidiano de comer contiene profundas connotaciones vinculadas a la herencia cultural y que

¹ Raúl Ávila, “Diccionario, dialectos y diferencias culturales: Los antojitos mexicanos”, en El Diccionario como puente entre las lenguas y culturas del mundo. Actas del II Congreso Internacional de Lexicografía Hispánica.

no por ser cotidiana y sencilla, deja de tener implicaciones sociales y culturales más complejas. De esta manera “...Estamos frente a una práctica cargada de herencia cultural, de connotaciones y prejuicios, aprendizajes y placeres, que se relaciona tanto con la economía y los sistemas de producción, los recursos naturales y la transformación del paisaje, como con el tiempo, con el placer y la seducción, con el lujo y el prestigio social, el rito y la fiesta, con las vías de comunicación y también con la práctica de la escritura y la circulación de libros y, en el mundo contemporáneo, con la propaganda y los medios de comunicación audiovisuales”.²

El historiador italiano Massimo Montanari ha estudiado ampliamente la cocina en diferentes momentos de la historia europea, en su libro *La cocina como cultura*, introduce una discusión que me parece pertinente mencionar en este estudio y a la que ya hemos hecho referencia en otros momentos, la discusión antropológica gastronómica sobre los temas de comida y cocina.

Hipótesis

En este trabajo de investigación sostengo que las cenadurías en Querétaro han tenido una larga permanencia en el gusto social de los queretanos lo que las ha mantenido por largo tiempo, incluso por generaciones.

Los dueños de las cenadurías recurren a su herencia familiar, el aprendizaje de sus platillos y formas de preparación, hablan de “mantener la tradición que les ha

² María del Carmen León, *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso Valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*, México, CIESAS, Miguel Ángel Porrúa editor, 2002, p. 27.

sido heredada por generaciones”,³ legado que ha sido transmitido oralmente y en la práctica por sus madres o abuelas. Por su parte, los asistentes a la cenaduría se convierten en consumidores, e incluso clientes, acudiendo de manera regular al lugar para satisfacer sus gustos y a la vez refuerzan su identidad por identificar en dichos platillos y antojitos parte de sus gustos y preferencias alimentarias, de ahí que estos establecimientos se hayan mantenido por largo tiempo, a pesar de los embates de otras modas de consumo como las hamburguesas, las pizzas, el suchi. Podemos decir, que la tradición se resignifica y no se extingue en el contexto global frente a esta “comida rápida”, por el contrario, podemos señalar que los antojitos vienen a incorporarse a los complejos repertorios de gustos de chicos y grandes, de hecho se acrecienta su consumo durante determinadas épocas del año como sucede durante el mes de septiembre, en particular, cuando se acerca el día de la independencia.

Objetivos

Esta tesis tiene por objetivo conocer, describir y explicar los platillos de la cocina popular de una cenaduría de la ciudad de Querétaro. En particular nos interesa indagar acerca de:

- 1) La historia de los platillos (“antojitos”) que se sirven en la cenaduría Irma.
- 2) Saber de la variedad de platillos, sus principales cambios y evolución.
- 3) Identificar la permanencia en el gusto social de estos antojitos.

³ Testimonio de la señora Irma, así es como ella define su quehacer cotidiano. Ella ve en la tradición su herencia culinaria. Agosto de 2016.

Metodología

Para saber qué es lo que se ha estudiado acerca de las cenadurías en Querétaro procedí a hacer una revisión bibliográfica. Este acercamiento a las cenadurías a través de los textos me ha permitido agruparlos según sus inclinaciones y objetivos: 1) los hay descriptivos (notas periodísticas), que son la mayoría, y de divulgación turística (reportajes en revistas) y, 2) académicos, que son los menos. A continuación trataré cada uno de esos puntos.

- 1) La nota periodística ha difundido ampliamente las cenadurías como espacios de tradición donde se “congela” la identidad de los queretanos a través de sus más famosos antojitos: enchiladas, pambazos, guajolotes, gorditas, por mencionar algunos. Si bien es cierto en el siglo XIX se vendían antojitos en las calles, en el primer cuarto del siglo XX, cuando las cenadurías empiezan a surgir como establecimientos fijos, sobre todo en los barrios de la ciudad y en los zaguanes de las vecindades. Las cenadurías pasaron a ser de puestos efímeros en las ferias, fiestas religiosas, días festivos a cenadurías establecida. Uno de los objetivos que guía a este tipo de descripciones es destacar a las cenadurías como elementos de identidad local.
- 2) Una corriente de investigación desde la antropología y la historia en Querétaro, sobre todo vinculada a la universidad pública, ha ido cada vez más interesándose por problemáticas urbanas donde la comida y lo que rodea esta práctica es un tema de investigación. Así, en los últimos años con el arribo de la Gastronomía como objeto de estudio a las universidades,

los estudiantes de gastronomía han sido alentados desde diferentes disciplinas antropología, historia, filosofía, sociología, a estudiar la alimentación y la cocina como concreción del acto de comer. En estos estudios se ha explorado a las maneras de comer como parte de una práctica cotidiana de largo aliento en ellos se destaca a la comida como una práctica social con sus dimensiones concretadas en los sabores, los gustos, los olores, etc.

Es importante destacar que la cocina tradicional queretana y en general las cocinas regionales están viviendo una etapa de folclorización, como la vivieron las artesanías, la indumentaria, las fiestas tradicionales, las danzas durante el auge del establecimiento del Estado mexicano posrevolucionario y que se extiende hacia nuestros días. El reconocimiento de las cocineras tradicionales da cuenta de ello.

En esta etapa de la investigación de gabinete nos dimos cuenta que los gastrónomos aparecían en esta difusión turística de las cocinas regionales de México como promotores de estas cocinas, pero no como estudiosos de las mismas.

Así, me he aventurado a dar los primeros pasos para entender la tradición de las cenadurías en Querétaro, a través de un estudio de caso, la cenaduría Irma en una colonia de la ciudad, desde la gastronomía, tomando como dimensión de análisis el método etnográfico espacializado muestra la elaboración de antojitos y su consumo por parte de un grupo variado de personas.

El estudio de caso que se abordó en esta investigación debe de entender considerando lo siguiente "... no debe confundirse un "caso" –efectivamente, conformado a partir de un determinado recorte de un fenómeno social particular- con el "estudio de caso" que contiene una mirada específica y diferentes perspectivas de investigación. De cualquier manera, la diversidad de significados otorgados y posiciones abarcadas por el "estudio de caso" cubre un amplio espectro de campos y enfoques, que puede comprender desde análisis teóricos y de carácter macro-históricos hasta investigaciones empíricas sociológicas e incluso etnográficas".⁴ Por tal motivo, esta investigación retoma el estudio de caso como una dimensión de análisis acotada a un momento y tiempo específico de la realidad, así como enfoques que me permitan vincular y relacionar las distintas explicaciones históricas y teóricas con investigaciones empíricas y etnográficas.

Es importante destacar que "La pregunta de investigación se convierte en el eje conceptual que estructura el estudio de caso... En estas investigaciones las preguntas se precisan progresivamente a través de su desarrollo, por lo cual deben ser formuladas con la flexibilidad necesaria para su mejor elaboración y respuesta."⁵

De esta manera, se avanzó en la investigación de campo a partir de las visitas a la comunidad, las entrevistas informales y las charlas fuera y dentro del lugar de estudio, las preguntas se fueron replanteando y se precisaron hasta llegar a la pregunta deseada.

⁴ Irene Vasilachis de Gialdino, Estrategías de investigación cualitativa, Gedisa, España, 2006, p. 217.

⁵ Ibídem, p. 220.

La Etnografía en la cenaduría

Las preguntas de investigación definidas al precisar el estudio de caso fueron replanteadas y afinadas a partir del trabajo de campo y la etnografía que se llevó a cabo durante la investigación. Es importante señalar que la etnografía se refiere a “... un método concreto o conjunto de métodos. Su principal característica sería que el etnógrafo participa, abiertamente o de manera encubierta, en la vida diaria de las personas durante un periodo de tiempo, observando qué sucede, escuchando qué se dice, haciendo preguntas; de hecho, haciendo acopio de cualquier dato disponible que sirva para arrojar un poco de luz sobre el tema en que se centra la investigación...”⁶

Se hicieron visitas regulares a la cenaduría para saber su ubicación, conocer cómo llegar al lugar, identificar la colonia en relación con la gente que acude al lugar, los días que abre, la afluencia de gente y comensales, las fechas de mayor afluencia. También para describir el lugar, la disposición de las mesas, el área de comida, la preparación de los platillos, la dinámica durante los fines de semana, que es cuando se incrementa la afluencia de comensales, la venta de refrescos y dulces, y sobre todo conocer a los integrantes de la familia que vende sus antojitos.

La etnografía pormenorizada de la cenaduría Irma que incluyó una descripción que mostraba la dinámica de trabajo se aplicó a través de las siguientes técnicas

⁶ Hammersley y Atkinson, Etnografía. Métodos de investigación, Paidós, España, 2001, p. 15.

de investigación cualitativa: la elaboración de diario de campo, la entrevista abierta y la observación directa.

Estas tres técnicas que forman parte del método etnográfico me permitieron responder a mi pregunta e indagar a profundidad el caso de la venta de antojitos en la cenaduría Irma. Con el diario de campo me dí a la tarea de registrar todas las observaciones y entrevistas levantadas en el lugar con los informantes, muchos de ellos integrantes de la familia de doña Irma. Además el diario sirvió para registrar, a través de un croquis, la distribución de las mesas, refrigeradores, los acceso al lugar, la zona de preparación de alimentos y otras áreas como los baños, la bodega y el área dónde se cobra.

La entrevista abierta me sirvió para conocer a los integrantes de la familia y concentrarme en temas clave para profundizar en la investigación. Este tipo de entrevista tiene la ventaja de que uno vá planteando preguntas y guiando la conversación a partir de dos aspectos: la disposición del entrevistado y de los temas a tratar. La disposición del entrevistado, que en este caso fue doña Irma, su hijo y su nuera, fue muy importante en la investigación porque despúes de explicarles el interés por documentar la historia de la cenaduría y explicar que la investigación sería para la tesis en gastronomía logré su apertura y aprobación para comenzar con las entrevistas a partir de “charlas” informales.

Durante las entrevistas que se llevaron a cabo en varias visitas al lugar se registro la información a través de una libreta de notas y con la computadora, también se utilizó la cámara fotográfica de la tableta para registrar el lugar y el mobiliario de la cenaduría.

Por último, se realizó observación directa, aunque esta técnica fue la primera en aplicarse incluso antes del registro en el diario de campo, fue relevante para documentar aquello que doña Irma y sus parientes no comentaron sino que actuaron. Es decir, la observación directa permite poner atención a los gestos de la gente, olores, lugares, conversaciones sin la intervención o “mediación” de algún dispositivo de registro que cause desconfianza o que cree una barrera con el informante. Las observaciones permitieron identificar como se organiza la cocina y el funcionamiento de la cenaduría, aspectos que los informantes no podía responder pero que se conoció a través de la observación detenida y sistemática de las actividades de los integrantes durante las horas de trabajo, desde que abría la cenaduría hasta que cerraba alrededor de la media noche.

Capítulo II

Las cenadurías en Querétaro

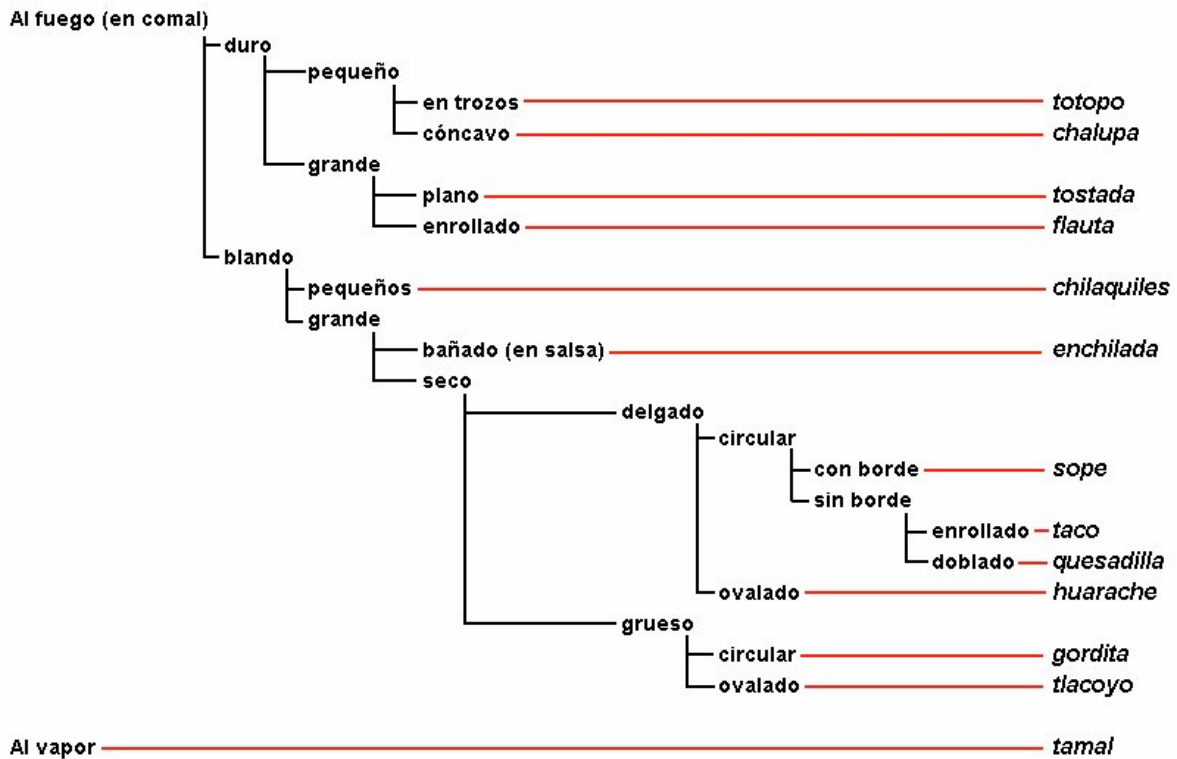
Una cenaduría es una versión de la venta de alimentos que tiene sus antecedentes en "...Algunos...comercios establecidos y otros puestos ambulantes. En el siglo XIX la compra y venta de mercancías no reglamentadas se les conocía como regatonería...".⁷ Sabemos por diversas fuentes históricas que "Las cenadurías, como su nombre lo indica, eran puestos semifijos en donde se servían antojitos locales o regionales a manera de cena".⁸ Tanto en el pasado como en el presente, estos negocios familiares son muy concurridos en la ciudad de Querétaro, en ellos se venden enchiladas queretanas, manitas de puerco en escabeche, pozole, tostadas o taquitos dorados de seso o de pollo. Una de las especialidades de las cenadurías son los famosos guajolotes.

Las cenadurías más famosas de la ciudad de Querétaro, que ahora tienen un lugar (local) fijo e incluso un establecimiento amplio, comenzaron como puestos callejeros o bien semifijos, en la cochera de una casa, la puerta de una vivienda, la entrada de una vecindad, la banqueta de una avenida o calle y el cruce de una calle.

⁷ Adriana Guerrero Ferrer, *Cocina y cultura en Querétaro. Recetario*, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro, Instituto Gastronómico de Estudios Superiores, S. C., Querétaro, 2007, p. 135.

⁸ *Ídem*.

Tabla 1. Antojitos de masa de maíz



Fuente: Tomado de la ponencia La modernización de un viejo oficio: espacios para la venta de antojitos mexicanos en la ciudad de México (1900-1950), Ricardo Candia Pacheco y Patricia López Gutiérrez, 27 de septiembre, 2016, “Diccionarios, dialectos y diferencias culturales: los antojitos mexicanos”, Edición digital de El diccionario como puente entre las lenguas y culturas del mundo. Actas del II Congreso Internacional de Lexicografía Hispánica, pp. 483-490.

Como muestra el cuadro tomado de Candia y López (2016), los antojitos de masa de maíz que se ofrecen en las cenadurías pasan por dos procesos: duros o blandos, y son estos últimos, los blandos, los que son fritos en sus múltiples

variedades para cumplir con uno de sus objetivos satisfacer el gusto por la cocción a través de la freír la tortilla y sus efectos en el consumo ante lo crujiete y frito.

Variedad y diversidad en la cocina popular de las cenadurías

A continuación presento el tipo de alimentos que se venden en la cenaduría que visité. En esta cenaduría se venden las ya tradicionales enchiladas queretanas que son descritas en esta investigación, las gorditas, los guajolotes, los tacos y en las fechas cercanas al mes de septiembre con motivo de los festejos patrios, se prepara y vende el pozole. Es interesante destacar que estas cenadurías han ampliado su oferta culinaria a otros platillos dependiendo de la temporada como el pozole y las manitas de puerco que suelen aumentar su demanda durante la temporada de fiestas patrias que tienen lugar a partir del 16 de septiembre y concluye a finales de ese mes.

Las cenadurías son espacios de encuentro de varias generaciones, segmentos poblacionales y clases sociales. Como dice, Angela Gilgia (2012:9), la relación con el espacio a nuestro alrededor, es un espacio continuo de interpretación, modificación, simbolización del entorno que nos rodea, con lo cual lo humanizamos, transformándolo por un lugar moldeado por la intervención de la cultura. Las cenadurías congregan y reúnen en torno al gusto popular por los antojitos mexicanos a familias, a padres e hijos, a parientes y amigos, se convierten de esta manera en puntos de reunión y encuentro donde se socializa lo cotidiano, lo que identifica a distintas generaciones, clases sociales, niños y abuelos.

El contexto de la investigación: Cenaduría “Irma”

Descripción etnográfica con enfoque espacializado

La cenaduría Irma se localiza en la colonia Mansiones del Valle número 9, al noreste de la ciudad de Querétaro, en la calle Hacienda Vanegas entre boulevard hacienda El Jacal y Hacienda del Mesón. Es una zona con colonias consideradas de clase media y con conjuntos habitacionales con múltiples comercios y servicios bancarios, de salud (un hospital a unas cuantas cuadras), religiosos y comerciales al menudeo. También a un par de cuadras al sur se encuentra una avenida que cuenta con escuelas, gasolineras, farmacias, venta de materiales de construcción, papelerías, restaurantes, mueblerías, hoteles, templos, salones de fiestas, peluquerías, lotes de venta de autos, veterinarias, cenadurías, taquerías, loncherías y venta de comida para llevar. Se trata de una zona diversificada en las actividades económicas al menudeo.



Fuente: [https://www.google.com.mx/maps/place/Cal 1](https://www.google.com.mx/maps/place/Cal+1)

La cenaduría Irma se encuentra en una casa de dos plantas con dos cocheras al frente, la casa mide unos doce metros de frente por veinticuatro de fondo. En los dos accesos de autos de la parte inferior se accede a la cenaduría. En la parte superior de los portones se puede leer el anuncio que dice Cenaduría Irma.



Foto 1, Fachada de la cenaduría Irma

Entrando por el primer acceso a mano izquierda se encuentra el comal redondo de un metro diez centímetros de diámetro, seguido por una barra de cemento cubierto de azulejos que en colores ocre con una cenefa de motivos en azul y amarillo. Esta barra mide unos tres metros y medio hasta la siguiente habitación. A un costado del comal y sobre la barra se encuentran 17 cazuelas de cerámica vidriada de Dolores Hidalgo con los siguientes guisos: frijoles refritos, tinga de

pollo, guacamole, papas, champiñones, huitlacoche, nopales, rajas con crema, cesos. entre otros.

El local cuenta con 12 mesas con cuatro sillas cada una, tres refrigeradores, ubicados al fondo del local que contienen refrescos con gas como coca-cola, boing de fresa, mango, guayaba, tamarindo, refrescos victoria, gatorade, agua y etc. Por el lado derecho del local, al fondo, de encuentra el acceso al baño, éste tiene su acceso por la parte de atrás del tercer refrigerador.

Cuenta con doce mesas con base de metal, Doña Irma me platica que anteriormente tenían mesas de plástico patrocinadas por una marca refresquera, pero que poco a poco se ha podido ir haciendo de sus mesas. Una característica del local es el color ya que desde la entrada se puede observar una cocina con mosaicos de talavera una barra decorada por las cazuelas también de talavera que contienen los guisos y las mesas también tienen una combinación peculiar de colores rojos, amarillos, azules y naranjas, mismos que están presentes en los elementos decorativos del lugar.

Las mesas están dispuestas en orden, cada una con sus respectivas sillas, en el comedor se pueden observar unos refrigeradores en dónde guardan las bebidas, refrescos y gelatinas una mesa a modo de exhibidor en donde se expenden dulces como chicles, mazapanes, pulparindos, lunetas, pelonrico, tamarindos, mentas y golosinas como papas sabritas y barcel, el local es parte de la casa de Doña Irma, que nos platica que anteriormente ocupaba solo el espacio de la cochera pero que se ha tenido que extender hacia el fondo del lugar de tal forma que ella y su familia viven en la parte superior de la construcción.

La cocina de la cenaduría merece una descripción aparte, en un pasillo a un costado del lugar –entrando al mano derecha- se ha construido una barra que delimita entre la zona de preparación de alimentos y las mesas y área para recibir y atender a los comenzales. Esta barra de concreto recubierta de azulejos luce tabiques rematados con azulejos de talavera, ahí en primer lugar se encuentra un comal redondo al que ellos llaman “comal garnachero” este comal tiene en la parte del centro un hueco que normalmente contiene la grasa para freír, acomodados en la barra, se encuentran las cazuelas de talavera que contienen los guisos necesarios para la preparación de los platillos, la carne deshebrada, los frijoles, los encurtidos, las manitas de puerco entre otros. En la foto de abajo podemos observar la disposición del comal cerca de la puerta de acceso al lugar y las cazuelas de guisos.



Foto 2, Comal garnachero de la cenaduría Irma

Descripción de platillos de la cenaduría Irma

La carta de la cenaduría Irma incluye variados antojitos de la cocina mexicana donde podemos destacar los guajolotes, las gorditas de migajas, las enchiladas queretanas, manitas de puerco, las tostadas de pata, los tacos dorados y el pozole. Estos son platillos por los cuales es reconocida la cenaduría y por que cuentan con una clientela que viene y solicita estos platillos en particular. A continuación se explican los platillos que forman parte de la carta.

Guajolotes

Uno de los antojitos más recurrentes y populares de las cenadurías son los llamados “guajolotes” o como se conocen en la capital del país “pambazos”. Los Guajolotes son “un pan de telera al que parten longitudinalmente, lo untan de frijoles, lo rellenan con carnita, ahora le ponen jamón o pollo, remojan el pan en una salsa de chile guajillo y lo fríen en el comal, luego lo aderezan con lechuga finamente picada, un copete de crema espesa y queso fresco espolvoreado. En algunas cenadurías hacen el guajolote poniéndole adentro una enchilada, les llaman guajolote con lengua, porque un fragmento de la enchilada queda fuera del pan, semejando la lengua del animal”.⁹ En el caso de la cenaduría Irma este antojito se adereza con chiles, zanahorias en escabeche y salsa al gusto y se sirve caliente.

⁹ Testimonio de la Chef Pilar Fausto, citada en Adriana Guerrero Ferrer, *op. cit.*, p. 136.

Probé también el guajolote relleno de carnitas, similar en cuanto a su preparación a las enchiladas queretanas, pero preparado con un pan al que conocen como “bolillo” o “telera” es un pan salado y un poco aplanado que está dividido en tres secciones abultadas, mismo que remojan en el adobo y fríen en el comal.



Foto 3, telera frita en aceite pasada por salsa de chile ancho.

Después el pan se abre para recibir las carnitas de puerco desmenuzadas, las carnitas consisten en carne de puerco cocinada en grasa o “manteca” de puerco a una temperatura baja durante un tiempo prolongado, esto es aproximadamente a 100°C. durante unas cuatro horas, estas se sacan del caso y se “deshebran” para servir de relleno en el guajolote; adicional a las carnitas, el guajolote se termina con lechuga, papas, queso y crema.



Foto 4, guajolote servido

Las Gorditas de migajas

Otro de los platillos por el cual es ampliamente reconocida la cocina queretana es la llamada gordita de maíz. Se trata de una torta preparada de harina de maíz o bien de maíz martajado en metate o bien el maíz molido en el molino a la cual se mezcla queso ranchero enchilado o bien migajas de carne de cerdo fritas.

En las cenadurías se hacen diferentes tipos de gorditas con maíz quebrado: las de migajas, las de migajas fritas y las de queso. “La masa de maíz debe de estar martajada, eso le da un sabor diferente a este antojito. Las migajas, son los asientos de las carnitas que se precipitan en el cazo cuando se están cocinando. Estos residuos son los que se colocan en el pequeño cuenco de la masa para hacer la gordita. Esta se pone a cocer en el comal y la grasa que sueltan las migajas al estarse cocinando hace que la gordita aparezca como si estuviera frita. Las gorditas se migajas fritas se preparan de la siguiente manera: la masa cruda

en forma de gordita se mete a la sartén que está con aceite hirviendo, ya frita se escurre, se abre a la mitad y se rellena con las migajas; hay cenadurías que las rellenan de nopales guisados con chile, de carnitas, de chicharrón o simplemente con salsa y crema encima. Las gorditas de queso, se preparan igual que las de migajas; es decir, revuelven el queso con la masa y se cuecen en el comal.”¹⁰ Una vez que sale la gordita del comal, se escurre del exceso de aceite y se parte con un cuchillo por la mitad para relllarla de algún guiso, según el gusto del comensal, o bien de lechuga picada, queso ranchero espolvoreado y un copete de crema. El comensal pondrá la salsa al gusto.

Cómo sucede casi siempre que se cocina para otros, dona Marce, encargada de preparar las gorditas, señora que trabaja en la Cenaduría Irma, me platica al tiempo que estruja la masa entre sus dedos para darle la textura exacta, que ya tiene un año trabajando aquí que para ella no es novedad hacer gorditas ya que en su casa las prepara y las ha preparado siempre, agrega un poco de agua para humedecer la masa y continua amasando hasta tener una masa de textura tersa, termina de amasar y forman una bolita a la que normalmente llamamos “testal”; le hace una especie de cuenco, mismo que rellena de las migajas que son los restos de carne que quedan en el fondo del cazo en donde se cocinan las carnitas de puerco, se llaman migajas porque justo tienen la forma a la que se hace referencia y que la RAE describe cómo “porción pequeña y menuda de algo”.¹¹

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹¹¹ RAE.



Foto 5, elaboración de gorditas.

Una vez rellena se cierra la gordita y se coloca sobre una prensa, se envuelve en un plástico y se aplana hasta tener una forma redonda y un grosor de aproximadamente 1 cm.

De ahí, la gordita se coloca sobre el comal caliente, se da una primera vuelta y se deja por unos minutos, cuando está cocida de ese lado, se da la vuelta y a partir de este punto, se voltea conforme se va tocando con la mano hasta que esté cocinada, (esto se sabe cuándo la masa cambia su textura y se torna firme y resistente a la presión de la mano).

Una vez cocida la gordita se saca del comal y se abre por el centro con un cuchillo para ser rellena con alguno de los guisos que se ofrecen.



Foto 6, abriendo las gorditas para rellenar.

Enchiladas Queretanas

Uno de los platillos considerados por los visitantes como particular de la cocina queretana son las llamadas enchiladas queretanas. Estas consisten en una tortilla pasada por un adobo hecho a base de chile guajillo, ajo y cebolla en el que se sumerge la tortilla para posteriormente freírla en la parte honda del comal con un poco de grasa, el humeante comal suena e inmediatamente se desprende el olor del adobo en combinación con el maíz de la tortilla. Después se saca con ayuda de un escurridor y se coloca en el plato donde se rellena de queso ranchero revuelto con cebolla finamente picada o con pollo. Al darle la vuelta, Diana quien es la encargada de preparar las enchiladas, coloca encima un poco de queso fresco y cebolla finamente picada para después hacer con cada tortilla un taco envolviendo el relleno, una vez que termina de preparar la orden, que consta de cuatro enchiladas, las coloca encima del plato y agrega las papas que como se

puede ver en la imagen anterior tiene dispuestas a un lado del comal para que no pierdan calor; encima de las enchiladas y las papas pone lechuga picada, jitomate y unos encurtidos que consisten en nopales, zanahorias y chiles así como queso fresco y crema.



Foto 7, orden de enchiladas salidas del comal.

También las hay en salsa verde, pero la enchilada tradicional queretana es “roja” y es la que se ofrece en la cenaduría Irma.



Foto 8, torillas pasadas en chile guajillo y fritas en el comal.

Tacos dorados

Los tacos dorados, preparados por Diana Patricia encargada del comal garnachero y esposa de uno de los hijos de doña Irma, presentan una armonía en el equilibrio de sus sabores, entre sus ingredientes, está presente la tortilla de maíz misma que rellenan de unas papas previamente guisadas y como lo menciona la cocinera “sancochaditas” en el aceite, encima de ellas se coloca un queso ranchero que a decir de doña Irma es el de mejor calidad ya que “otros le mezclan queso del de plástico al bueno para que más o menos sepa”; una vez colocados los ingredientes en la tortilla, se pasan al tradicional comal garnachero haciendo una maniobra, la cocinera mete la mano para detener la tortilla y que quede con la forma del taco dorado que a diferencia de otros esta doblado más que enrollado.



Foto 9, Orden de tacos dorados de papa.

Una vez que el taco sale del comal, se coloca en una rejilla especialmente adaptada a la orilla del mismo para escurrir la grasa hasta que la última gota se derrama; enseguida se abren los tacos y se rellenan con lechuga picada que tienen dispuesta en una bandeja perforada para escurrirla a un costado del lugar en el que se preparan los alimentos; la cocinera se dispone a colocar con una cuchara un copo de crema encima de cada taco para después tomarlos y literalmente subirlos “todos de un jalón al plato”, termina de acomodarlos y la “orden de tacos está listo para servirse al comenzal.



Foto 10, tacos escurriendo a un costado del comal.

Al momento de llegar el plato a la mesa, me dispongo a comerlo; el taco está caliente y recién hecho, la tortilla es crujiente al morderlo y se desmorona como un polvorón en la boca, se siente el maíz tostado de la tortilla y enseguida la textura de las papas sazonadas con sal, la lechuga aporta un toque de frescura al taco y se percibe un contraste con la crema y el queso fríos, se puede acompañar de salsa que el comensal pone a su gusto.

Manitas de puerco

En otra ocasión, tuve la oportunidad de probar unas “manitas de puerco”, se les llama así a las partes más alejadas de las extremidades del animal, se caracterizan por ser muy grasosas y normalmente con mayor contenido de cuero que de carne, las manitas de puerco normalmente se lavan y “se pelan” que es

quitarle algún residuo del pelo del animal, para después ponerse a hervir durante un período prolongado de tiempo para que se suavicen.

Al caldo en el que se hierven, normalmente se agregan otros elementos como los ajos, cebollas, hierbas de olor y por supuesto el vinagre que es lo que le da al platillo su sabor particular así como rajas y chiles que aportan un elemento picante aparentemente “necesario” en la cocina mexicana.



Fuente 11, manitas de puerco en escabeche

Las manitas de puerco se sacan de este caldo para servirse acompañadas de papas hervidas y después salteadas en grasa a las que se les pone queso fresco desmoronado, una ensalada a base de lechuga cortada, jitomate, aguacate y un poco de los encurtidos de las manitas.

Se coloca sobre el plato una tostada que no es otra cosa más que una tortilla frita a profundidad hasta que endurece y se torna crujiente.

Las manitas de cerdo tienen un sabor predominante al vinagre de los encurtidos, la combinación con las papas, le da un toque de suavidad a este sabor y la ensalada aporta sensaciones frescas en el paladar, en cuanto a la textura es suave, sin embargo al acompañarlo con la tostada esta suavidad se equilibra con las notas crocantes que aporta.



Foto 12, manitas de puerco servidas con encurtidos y tostada

Tostadas de pata

Del menú destaca una tostada que a decir de Dona Irma “es de las más pedidas”, la tostada de pata cuya preparación es similar a la del platillo anterior ya que el ingrediente principal es la manita de puerco, esta manita se corta separando los huesos de la parte comestible para después picar esta carne en cubos pequeños; la tortilla frita y suficientemente firme, es untada con una cucharada de frijoles que

se encuentran licuados. Encima de esta tostada se coloca la carne de puerco para después poner encima lechuga, papas fritas, jitomate, aguacate, queso fresco desmoronado y una rebanada de zanahoria en vinagre de la misma preparación de la manita de cerdo.

El platillo tiene un equilibrio de sabores y aromas que lo definen, en primer lugar el sabor característico y descrito anteriormente de las manitas de puerco, mismo al que se suman los frijoles y el resto de los complementos presentes en el paladar al momento de darle la primera mordida a esta tostada.



Foto 13, preparación de tostada de pata

Estos dos últimos platillos a pesar de ser iguales en las guarniciones que los acompañan (lechuga, papas, queso, crema y encurtidos) tienen cada uno un sabor distinto, el elemento principal del que están hechos (tortilla o pan) es determinante al momento de probarlos, el pan por un lado absorbe más grasa que la tortilla y el

sabor del adobo se pierde un poco más que en las enchiladas que logran absorber más salsa que grasa, sin duda un factor importante es la grasa ya que esta es un “condimento”, los condimentos de acuerdo con el libro, Manual de Arte Culinario de Maurizio Rotti¹² “son aquellas sustancias encargadas de resaltar o modificar el sabor de los alimentos” y esto se puede constatar al momento de probarlos, ya que los alimentos carentes de condimentos, tienden a apreciarse insípidos; por lo tanto el conjunto de sabores resultado de la fritura en grasa de la tortilla o el maíz y el pan, tienden a presentar sabores, aromas y texturas completamente distintas

La historia de la cenaduría Irma

La cenaduría Irma es un establecimiento fijo que se dedica a la venta y servicio de alimentos y bebidas, una característica de las “cenadurías” es que solo venden sus productos y servicio por las noches¹³, esta cenaduría abre sus puertas en un horario de 6:00 a 23:00 horas de lunes a viernes, sin embargo el horario de atención al público no es el único horario en el que se trabaja ya que desde la mañana, nos platica Doña Irma, hay trabajo que hacer, este consiste en hacer las compras de los productos y las preparaciones previas a la apertura del negocio.

El abasto de mercancías es muy importante en esta cenaduría ya que se pone énfasis en la calidad de los productos que ellos compran, para así asegurar la

¹²Rotti, Maurizio, Manual de arte culinario, Ed. Trillas, México, 2005.

¹³ Cenaduría.(De cenar.) f. Lugar en que se sirve comida por la noche. Gómez de Silva, Guido, Diccionario breve de mexicanismos, Academia Mexicana de la Lengua, México, 2010.

calidad de los platillos que preparan, esto quedó de manifiesto en el testimonio que nos da doña Irma, la propietaria del local quien señala:

“Actualmente mi esposo es el que compra y se va temprano al mercado, seguimos comprando en los lugares tradicionales que nos ofrecen mercancías de calidad y que ya nos conocen” por ejemplo compramos las patas con la Señora Avar que nos las da muy limpias y ya sabe cómo nos gustan, las carnitas con la señora Feli, con las hermanas Coronel compramos los quesos y la crema, nos gusta (el mercado de) la Cruz aunque es un poco más caro pero ya nos conocen y saben la calidad que les pedimos”¹⁴

La unión de la familia es muy importante para Doña Irma y es el motor que mueve día a día a la cenaduría, como ejemplo de esto, encontré que a Doña Irma le acababan de trasplantar un riñón semanas atrás de mi primera visita y que fue su hijo quien se lo donó; de sus hermanas nos dice Doña Irma solo cinco aprendieron a cocinar de su mamá, me platico de su familia, sus hermanas y hermanos, Concha, Gloria, Celia, Sara, Anita, Josefina, Carme, Jorge y por supuesto doña Irma, así como de sus hijos.

¹⁴ Testimonio de Doña Irma, septiembre 2016.

“Todas las hijas salimos muy trabajadoras aprendimos de mi mamá todo lo que sabemos, yo tuve cuatro hijos pero uno se murió en un accidente”¹⁵

Del negocio, platica Doña Irma, que no solo tiene el local ubicado en la colonia Mansiones del Valle, sino que para las fiestas y verbenas populares tradicionales de la ciudad de Querétaro y aquellas que se efectúan en fechas específicas del año, ponen puestos ambulantes (callejeros) en el centro de la ciudad, lo que constituye la “verbena popular” y que incluye una variada gama de comercios ambulantes de comida y bebida; por ejemplo para las fiestas patrias el 16 de septiembre Doña Irma pone dos puestos, uno de tacos y patitas, y otro de pozole. Comenta que también venden los días 15, 16 y 17 de octubre para la coronación de la Virgen de El Pueblito, el 30 y 31 de octubre y el 1 de noviembre para la celebración de los Santos Difuntos, el 11 y 12 de diciembre en la fiesta de la Congregación para los fesetejos de la Virgen de Guadalupe, también comenta que durante la Semana Santa ponen puestos a un costado del Jardín Zenea y en una de las plazas principales del centro histórico de la ciudad. Comenta con mucho entusiasmo doña Irma “Para nosotros las ferias y las fiestas son día de mucho trabajo, se venden mucho los antojitos, a veces ni nos damos abasto, lo hacemos con mucho gusto”. La hermana de doña Irma comenta que “este negocio es tan bueno que mi hermana tiene más dinero que yo, a pesar de que estudié para enfermera y me especialicé en instrumentista. Ahora estoy jubilada, pero trabajé

¹⁵ Testimonio de Doña Irma, septiembre 2016.

treinta años en el Seguro Social y no hice el dinero que mi hermana a hecho con la cenaduría”, ríe Josefina.¹⁶

Distribución de actividades dentro de la cenaduría

La cenaduría Irma es un negocio que se organiza a partir de la familia ya que participan de manera directa su esposo, nuera, e hijo. Las actividades y funciones dentro de la misma se distribuyen siguiendo los roles de género y edad. El esposo de doña Irma se encarga de cobrar, a él llega su hijo con las cuentas de las mesas y entrega los cambios que su hijo distribuye a los clientes, también surte de algún guiso que se haya terminado o saca del refrigerador aquellos ingredientes que hagan falta para que preparen el guiso faltante. Asimismo, es el mesero cuando hay mucha gente en el local, se encarga de tomar las ordenes, servir los platillos y refrescos así como vender los dulces que ofrecen en el mismo local. Además si se requiriera se encarga de limpiar las mesas, acomodar las sillas y barrer el lugar.

La nuera e hijo de doña Irma están encargados por completo a la preparación de los antojitos, ella se encarga de amasar, echar las gorditas, freír las tortillas, preparar las enchiladas, hacer las gorditas, armar las tostadas y envolver los tacos.

¹⁶ Testimonio de Josefina, septiembre de 2016.

El hijo de doña Irma es quien atiende a los comensales en la cenaduría, toma los pedidos, sirve los refrescos, limpia las mesas, mantiene en orden las mesas y sillas y limpia el área de servicio. También puede ayudar a terminar de preparar algún platillo si hubiera mucha gente, o bien empacar para llevar cuando tienen pedidos de antojitos.

Justificación de la receta del pambazo

El pambazo

Antecedentes

Esta preparación es un platillo con gran historia dentro de la cronología Mexicana, por otro lado el pambazo si bien es de igual forma uno de los platillos que llevan consigo un aliento de identidad nacional es un alimento que en principios fue degradado por las clases sociales y ahora goza de amplia aceptación entre distintos grupos, clases sociales y sectores de la población.

El origen del pambazo tiene inicio en la época virreinal, anteponiendo la llegada y trabajo del grano de trigo que es con el cual se empiezan a elaborar los panes, durante esta época este pan fue elaborado prácticamente para el consumo de las clases bajas ya que en su preparación llevaba una mezcla de varios tipos de harinas de trigo que restaban de otras preparaciones.

El pambazo fue también predecesor de algunos motines que puede decirse tuvieron que ver con el inicio de la revolución mexicana (punto de la historia donde posiblemente puede tener invención el platillo como tal), esto con el llamado motín de los pambazos.

El motivo de la elaboración de esta receta es porque dentro de la gran gama de cenadurías que existen en el estado casi en todas, aunque podría decirse que en todas, podemos encontrar una serie de platillos en común, denominados “antojitos Mexicanos”, que entre ellos se encuentra el pambazo, un platillo de identidad, variación e historia, del cual si bien su origen no es conocido exactamente (hablando de la receta), no deja de reproducirse en casi todo el país con las adaptaciones debidas por parte de quien los cocina y prepara.

Justifico su preparación de igual forma importante como su aspecto histórico, en el medio antropológico, porque el pambazo además de ser más que un “antojito” pasa a ser una parte inconsciente de relación con otras persona, como ya bien mencione una relación encarnada no reconocida de nuestros orígenes patrióticos, el ir a una cenaduría y pedir un pambazo (ejemplo en este caso)no solo es el hecho de satisfacer el antojo, sino conlleva el reproducir una receta centenaria y de muchas veces tradición familiar y transmitirla a otras personas, esto forma un ciclo de reconocimiento de raíces al sentirse parte de la historia e identificándose mexicano. Esto es lo que hace de la cenaduría un espacio de convivencia e interacción de nuestra cultura, viéndose involucrado en muchos casos una larga tradición familiar que promueve la preservación de recetas.

Conclusiones

Con esta tesis se cubrieron varios objetivos planteados en el proyecto de investigación. En primer lugar se trató de un ejercicio teórico-metodológico con el cual se logró describir, analizar y explicar los platillos de la cocina popular de la cenaduría Irma y lo que se encuentra detrás de la venta de antojitos. Para lograrlo se seleccionó y definió qué es una cenaduría y a qué llamamos “antojitos”. Con estas definiciones clarificadas y definidas con precisión pasamos a señalar cuál es la historia de estos platillos. Encontramos después de una revisión histórica de las cenadurías y la venta de antojitos, que los lugares como los conocemos ahora para la venta de los diversos antojitos, que van desde los pambazos, hasta los tacos de sesos y gorditas, los encontramos desde el primer cuarto del siglo XX. En Querétaro estos puestos para la venta de antojitos mexicanos son más conocidos como “cenadurías”, tal y como lo destaca la literatura revisada, y encontramos aquellas características referidas por los autores como: un origen que se relacionaba con lo efímero y callejero, la historia de una familia y el paso de un establecimiento semifijo a un lugar establecido y fijo.

La historia de la cenaduría Irma es tanto la historia de la familia de doña Irma como de los distintos platillos que han preparado para la venta por varias generaciones, de esta manera conocimos como se consolida el establecimiento fijo, pero no dejan de participar en las fechas y momentos del calendario festivo de la ciudad de Querétaro con puestos callejeros donde se venden aquellos “antojitos” más solicitados: manitas de puerco en escabeche, guajolotes, enchiladas queretanas y tacos de papa y sesos.

La historia de la cenaduría Irma la pudimos conocer a través de sus platillos que constituyen su carta de antojitos. Durante las entrevistas abiertas llevadas a cabo en la cenaduría doña Irma y su familia compartió la forma en que se preparan los antojitos (guajolotes, enchiladas queretanas, tacos de sesos, gorditas de migajas, pozol, tostadas y pambazos). Se registraron los ingredientes, las formas de preparación y de cómo servir los antojitos. Se pudo constatar que algunos de estos antojitos como las manitas de puerco en escabeche y el pozol se incrementa su venta durante las celebraciones de las fiestas patrias. Esta situación nos permite responder el tercer objetivo específico, es decir, la variedad de platillos y sus principales cambios. Por ejemplo, las enchilas que antes no se acompañaban con chiles y conservas en vinagre y ahora la gente lo pide.

Se trató de un ejercicio etnográfico acerca de una cenaduría popular de la ciudad de Querétaro. Es así que se indentificaron diversas expresiones de la cultura culinaria que conviven, convergen y se nutren en estos lugares: la venta y consumo de antojitos que cambia dependiendo la temporada del año, por ejemplo, el incremento de la venta de pozole durante las fechas patrias en el mes de septiembre.

La cenaduría también es un espacio de encuentro, tanto de jóvenes y viejos, de niños, familias y trabajadores que demandan este tipo de comida, por eso en este trabajo hemos entendido que la comida es un hecho social total, que se objetiva en la sociedad y los individuos, es resultado de un largo proceso histórico, es así como se construye una tradición.

Por otro lado, pude identificar los procesos que intervienen en la preparación de los antojitos mexicanos que se venden en esta cenaduría, desde la elaboración de los guajolotes, los tacos dorados, las enchiladas, el pozole, las gorditas de migajas hasta las tostadas y las manitas de puerco.

Bibliografía

Aguirre Baztán, A., *Etnografía. Metodología cualitativa en la investigación sociocultural*, Alfaomega/Marcombo, Barcelona, 1997.

Ávila, Raúl, "Diccionario, dialectos y diferencias culturales: Los antojitos mexicanos", en *El Diccionario como puente entre las lenguas y culturas del mundo. Actas del II Congreso Internacional de Lexicografía Hispánica*.

Gigliá, Angela, *Habitar la ciudad. Perspectiva teóricas de investigación*, 2012, Anthropos/ UAM.

Guerrero Ferrer, Adriana, *Cocina y cultura en Querétaro. Recetario*. 2007, UAQ/IGES.

Hammersley y Atkinson, *Etnografía. Métodos de investigación*, Paidós, España, 2001, p. 15.

Licona, Ernesto, *Apuntes del curso/taller hacia un modelo de análisis cualitativo de las cocinas con enfoque etnográfico especializado*. Septiembre 2015. Universidad Autónoma de Querétaro.

María del Carmen León, *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso Valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*, México, CIESAS, Miguel Ángel Porrúa editor, 2002, p. 27.

Vasilachis de Gialdino, Irene, *Estrategías de investigación cualitativa*, Gedisa, España, 2006, p. 217.

Recetas:

Guajolotes

ingredientes	cantidad	unidad
Pambazo (puede sustituirse por bolillo o telera)	1	Pza.
Chile guajillo o ancho	3	Pzas.
Ajo	1	Diente
Comino	1	Pizca
cebolla	1/4	Pza.
Papa cocida	1	Pza.
Chorizo frito	50	Gr.
Manteca de cerdo	100	Gr.
Lechuga picada	50	Gr.
Queso rayado	30	Gr.

crema	30	Gr.
<ol style="list-style-type: none"> 1. poner a cocer en agua la papa 2. remojar los chiles en agua caliente junto con el ajo y cebolla 3. una vez que los chiles están “aguados” moler con el ajo y cebolla agregando un poco de agua del mismo y una pizca de comino y terminar de sazonar. Reservar. 4. una vez cocida la papa picar en pequeños cubos y freír junto con el chorizo y sazonar. Reservar. 5. parir el pan por la mitad y sumergir en el adobo. 6. calentar la manteca en una sartén y sofreír el pan hasta que se impregne el adobo. 7. rellenar el pan con las papas y chorizo frito, agregar lechuga picada, queso rallado y crema. 		

Anexos

Cuestionario I

Entrevista a doña Irma

1. ¿Cómo surgió la cenaduría Irma?
2. ¿Por qué le puso ese nombre?
3. ¿Desde hace cuánto tiene este establecimiento?
4. ¿Tiene otros puestos de comida?
5. ¿Quién le enseñó a preparar estos guisos?
6. ¿Las recetas las ha escrito alguna vez?
7. ¿Cuántas variedades de antojitos prepara?
8. ¿Cuáles son los nombres?
9. ¿Ha enseñado a sus hijos a prepararlos?
10. ¿Dónde compra los ingredientes?
11. ¿Cómo los escoge?
12. ¿Usted cocina los antojitos todos los días?
13. ¿Qué guisos le gustan más?
14. ¿Le gustaría escribir las recetas y dejarlas como una herencia a su familia?
15. ¿Qué es lo que más le gusta de su oficio?
16. ¿Quién le ayuda a preparar los guisos?
17. ¿Por qué cree que se ha conservado la tradición?
18. ¿Lo que hace, es decir los antojitos que prepara los considera queretanos?
¿Por qué?

19. ¿Por qué prepara sólo estos antojitos y no otros?
20. ¿Estos antojitos (enchiladas, pambazos, gorditas, tostadas) caracterizan a todas las cenadurías en Querétaro?
21. ¿Por qué le gusta usar loza para poner sus guisos?
22. ¿Por qué sirve los antojitos en platos de loza?
23. ¿Cómo adquirió esa costumbre?
24. ¿Qué enseñanzas culinarias recuerda de su mamá?
25. ¿Esos consejos los sigue aplicando en la preparación de los antojitos?
26. ¿Cómo percibe que los guisos “están en su punto”?
27. ¿Este negocio familiar le ha permitido dar educación a sus hijos?
28. ¿Qué opinan sus hijos de este negocio?
29. ¿Están dispuestos a continuar con esta tradición?
30. ¿Qué siente usted de que su hijo, quien le ha donado un riñón tenga tanto amor a la Cenaduría Irma?

Cuestionario II

Entrevista a José, hijo de doña Irma

1. ¿Cuál es tu función dentro de la cenaduría?
2. ¿Qué cambios has indentificado en los últimos años?
3. ¿En qué otras actividades has colaborado?
4. ¿Cuál es la historia de la cenaduría?
5. ¿Cuántas variedades de antojitos preparan?
6. ¿Cuáles son los nombres?
7. ¿sabes preparar alguno de los antojitos?
8. ¿Dónde compran los ingredientes?
9. ¿Cuáles antojitos te gustan más?
10. ¿Qué es lo que más le gusta de su oficio?
11. ¿Quién le ayuda a preparar los guisos?
12. ¿Por qué cree que se ha conservado la tradición?
13. ¿Por qué prepara sólo estos antojitos y no otros?
14. ¿Estos antojitos (enchiladas, pambazos, gorditas, tostadas) caracterizan a todas las cenadurías en Querétaro?
15. ¿Cuál platillo es el que más te gusta?