



**Universidad Autónoma de Querétaro**  
**Facultad de Filosofía**

**Sazón y sabor.**

**Etnografía de la cultura alimentaria en San Pedro  
Escanela y Agua Zarca.**

Tesis Colectiva para obtener el título de  
Licenciado en Antropología

**Presenta**

Clara Saraí Cruz González e Ingrid Iraís Aguilar Barrera

**Dirige:**

Mtro. Alberto García Espejel

Querétaro, Querétaro a Marzo del 2015

## AGRADECIMIENTOS

Hay oportunidades que son únicas, el apoyo de diferentes proyectos hacen que casa día jóvenes investigadores podamos dar parte de nuestros conocimientos al mundo de las ciencias sociales. Por ello, queremos agradecer la oportunidad a la Doctora Lourdes Somohano y al Lic. Juan José Bárcenas Casas, los cuales confiaron en nosotras al invitarnos Proyecto *Modelo Integral para el desarrollo social a través del Turismo Cultural comunitario en la Sierra Gorda Queretana* que fue apoyado con Fondos Mixtos Conacyt-Gobierno del estado.

Otra mención especial, es agradecer a nuestro director de tesis, que más que un profesor, lo consideramos un gran amigo, que nos ha acompañado no sólo en el trayecto de elaboración de esta tesis, de igual manera nos ha conducido a lo largo de nuestra formación académica y práctica. Alberto, muchas gracias por guiarnos en este proceso, por tu dedicada y muy paciente revisión. Reconocemos a nuestros sinodales y profesores que nos tuvieron fe y nos enseñaron que el camino no sería fácil, pero sería gratificante. Gracias por todo lo transmitido.

Sin más preámbulo, agradecemos a nuestros padres: Jesús Cruz, Clara González, Luis Felipe Aguilar, Beatriz Barrera, con la mención más especial que podamos dar, ya que ellos, en su día a día, lograron que cada una de nosotras estuviera en este día celebrando un paso más en nuestras vidas, gracias por confiar en que nuestra carrera nos llevaría a algún lugar, por confiar en nosotros y nuestras decisiones, en fin, por otras razones como su paciencia, amor y dedicación. Muchas gracias a maestros, compañeros, amigos, hermanos, novios... por brindarnos su apoyo. Tal vez nuestra vocación no nos quedaba clara en un principio, sin embargo, la antropología nos ha dejado grandes sabores de boca y no queda más que sentirnos plenas por ello.

La mención honorífica se la damos a las personas que hicieron posible esta tesis, la gente que se sentó con nosotros a platicarnos sobre su día a día, a Don Luis, Godofredo, Margarita, Doña Delia, Adela, Señora Carmen, etc. A todos ustedes Gracias, mil veces gracias.

# INDICE

## PORTADA

AGRADECIMIENTOS.....	1
INDICE.....	2
INTRODUCCION .....	4
Capítulo I. Referencias teóricas para el entendimiento de un concepto: Comprensión de la cultura alimentaria .....	8
El concepto de Cultura .....	8
Cultura alimentaria .....	12
Alimentación Cotidiana y alimentación Ritual .....	18
Cambio Cultural.....	20
La migración como factor de cambio.....	23
Migración en Querétaro.....	26
Capítulo II. Marco de una cultura alimentaria: acercamiento a partir de lo local y lo social. ....	29
1. Municipio de Landa de Matamoros, comunidad de Agua Zarca. ....	29
Aspectos socioeconómicos .....	33
Festividades.....	38
2. Municipio de Pinal de Amoles, comunidad de San Pedro Escanela.....	40
Aspectos Socioeconómicos .....	43
Festividades.....	44
Capítulo III. Sazón y sabor. Etnografía de la cultura alimentaria en San Pedro Escanela y Agua Zarca. ....	48
Agua Zarca.....	48
Comida Cotidiana .....	53
Desayuno.....	53
Almuerzo.....	54
Comida .....	56
Visitas .....	57

Cena .....	57
Comida ritual.....	59
San Pedro Escanela .....	65
Las tortillas.....	66
Bebidas .....	68
Utensilios .....	69
Comida cotidiana.....	70
Desayuno.....	71
Almuerzo.....	72
La comida .....	73
Cena .....	74
Fines de semana .....	75
Comida ritual.....	77
Reflexiones finales.....	80
Cambio Cultural alimentario.....	88
Migración como factor.....	88
Cambios generacionales y de género relacionados con la alimentación.....	89
Comida cotidiana y ritual .....	91
BIBLIOGRAFÍA.....	93
Consulta electrónica:.....	94

## INTRODUCCION

La siguiente investigación es producto del Proyecto *Modelo Integral para el desarrollo social a través del Turismo Cultural comunitario en la Sierra Gorda Queretana*, el cual intenta generar un modelo sustentable para el desarrollo de las comunidades serranas queretanas a través de rutas turísticas con base en estudios académicos provenientes de diversas disciplinas. Este proyecto estuvo bajo la coordinación de la Doctora Lourdes Somohano por invitarnos como becarios.

La investigación que nosotros realizamos lleva por título: *“Sazón y sabor. Etnografía de la cultura alimentaria en San Pedro Escanela y Agua Zarca”*. Es por ello que nuestra intención es abordar temas referentes a la cultura alimentaria de dos localidades de la Sierra Gorda: San Pedro Escanela, municipio de Pinal de Amoles y Agua Zarca del municipio de Landa de Matamoros.

Como objetivo general de esta tesis, marcamos lo siguiente:

Analizar las implicaciones socioculturales de la cultura alimentaria correspondiente a la región de la Sierra Gorda Queretana, a partir de un estudio comparativo de las principales manifestaciones culinarias en las poblaciones de Agua Zarca, y San Pedro Escanela

En este objetivo, tratamos de hacer notar nuestro concepto central, la cultura alimentaria, puesto que al ser algo tan cotidiano en la vida de las personas, en ella puede notarse un gran entramado sociocultural. Partimos de la idea de que un estudio comparativo ayuda a alcanzar un mayor análisis, sobre todo, porque estas dos comunidades compartían similitudes en su conformación: pertenecían a la Sierra Gorda, eran comunidades migrantes y en ellas, en su momento, se trataba de implementar un proyecto de índole turística.

Esto lo tomamos en cuenta, ya que al ser comunidades migrantes, se notaban muchos cambios en su forma de hablar, vestir, incluso en su manera de ser respecto a personas que no habían migrado, por ello nos interesó dar cuenta

de estos cambios, pero no sólo en el lenguaje, también en algo tan cotidiano como es el alimentarse y que, además de todo, nos llevaría a dar cuenta de que no sólo se cambia porque sí, sino que son pasos a seguir, pautas que se deben de tomar en cuenta para la comprensión de los procesos migratorios y de cambio o valoración de sus esquemas.

La metodología que ocupamos fueron las entrevistas abiertas, la observación participante, fotografías, videos y, como todo antropólogo, un diario de campo.

Como antropólogo, se toma en cuenta la participación directa con la gente, ya que al convivir directamente con grupos se llega a conseguir un acercamiento mayor, por lo cual, a la hora de mostrarnos cómo es que ellos desarrollan sus alimentos en el día a día se distingue más, que si sólo te quedas con el “discurso de primer impacto”, la primera versión de los hechos. Estas técnicas nos permitieron saber la relación de sus actividades cotidianas, las festividades y rituales con la alimentación.

La forma en la que comenzamos a conocer los aspectos de la comida cotidiana y ritual, fue buscar informantes que tuvieran experiencia en el ramo alimentario, esta se basaría en señoras reconocidas en la comunidad por su sazón y sabor; seguido de esto, en la localidad de Agua Zarca se desarrollaron redes de informantes y de interesados en participar en el proyecto *“Modelo de desarrollo integral para la Sierra Gorda Queretana”*, mientras que en San Pedro Escanela fue más sencillo, ya que la compañera Ingrid ya había trabajado en esta comunidad desde la práctica de campo rural que se desarrolla en la licenciatura. En razón del proyecto, se nos abrieron muchas puertas se pudieron desarrollar núcleos de confianza, que nos permitió arrancar con la observación directa de la vida de estas mujeres y su participación en la elaboración de los alimentos cotidianos y rituales. A medida que pasaba el tiempo, pudimos observar, ya no sólo a las señoras, sino también la relación que ellas tenían con sus familias, ya que si bien en un principio utilizamos como recurso el proyecto, consideramos necesario introducirnos en la cotidianidad de personas que adquirieran categorías o roles diferentes dentro de sus núcleos familiares: hombres y niños; ya que a lo largo de convivir con las amas de casa, se nos permitió descubrir que el entramado de la

cultura alimentaria cotidiana, no sólo giraba en torno de la vida de estas señoras, sino también de hijos, esposo y familia extensa, así como indirectamente con la convivencia con otras personas de la localidad. Se nos hizo importante desglosar el cómo se percibían ellas en su entorno familiar y como percibían a los integrantes de familia respecto a la dinámica culinaria, por eso en el conocer los platillos cotidianos, desarrollamos el rol o función que desempeña cada integrante de la familia.

En el capítulo 1 *“Referencias teóricas para el entendimiento de un concepto: Comprensión de la cultura alimentaria”*, desarrollan los conceptos que nos permiten comprender el proceso culinario cotidiano y ritual, primeramente entendiendo la idea de cultura, pensándola como la parte central de un estudio de índole antropológica. De ahí dirigimos al concepto más específico de cultura alimentaria, en el cual dejamos claro que no es sólo ver la forma en la que se nutre un grupo, sino también las maneras en las que éstos asimilan, entienden y valoran los alimentos alrededor de su cotidianeidad y ritualidad. Enseguida, notamos que estas dos comunidades tienen un índice migratorio alto, lo cual nos permitió agregar conceptos importantes para comprender su dinámica actual: cambio cultural, contacto cultural y migración como factor de cambio, esto a en razón de mostrar como las personas reconfiguran y valoran sus esquemas alimenticios a partir del contacto con otros grupos. Por último en este capítulo, mostramos un contexto general de la migración en Querétaro.

Encontramos necesario para el segundo capítulo titulado: *Marco de una cultura alimentaria: acercamiento a partir de lo local y lo social*, dar pautas de lo local, ya que en este capítulo pretendemos contextualizar las localidades en las que hemos llevado a cabo nuestra investigación abarcando aspectos geográficos, ambientales y características socioeconómicas y culturales, pero con un enfoque centrado en la alimentación.

Así, describimos nuestras localidades en cuestión, Agua Zarca en el municipio de Landa de Matamoros y San Pedro Escanela, en el municipio de Pinal de Amoles. Es importante para nosotras, notar la relevancia del

conocimiento de la localidad, ya que, como nos mostraron nuestros profesores a lo largo de la carrera, el conocimiento de lo local permite mostrar procesos que la gente valora desde sus propios estándares y que a veces pueden ser decisivas para el buen funcionamiento de algo a una escala mayor. Por ello, hemos decidido resaltar algunos de los aspectos relevantes de estas dos localidades serranas, y sobre todo, los hábitos desarrollados en razón de su cotidianeidad, festividad y/o ritualidad, para de ahí poder aterrizarla a la cultura alimentaria y el cambio cultural de estas comunidades.

Para el capítulo 3 *“Sazón y sabor. Etnografía de la cultura alimentaria en San Pedro Escanela y Agua Zarca”*, denotamos los acercamientos a la cultura alimentaria de Agua Zarca primeramente, para de ahí transportarnos al municipio de Pinal de Amoles, específicamente la comunidad de San Pedro Escanela. En la presentación de su cultura alimentaria, destacamos primeramente, la base alimentaria y los roles que desempeñaban las mujeres principalmente en la elaboración de alimentos, para de ahí, dirigirnos a la descripción de su comida cotidiana, en razón de la variedad de ocasiones alimenticias: desayuno, comida, cena, lonche y visitas. Posteriormente, abordamos la alimentación festiva y la alimentación ritual, ya que encontramos que se podría hacer esta diferenciación.

Para concluir, en el capítulo 4 se plantean las reflexiones finales y las posibles aportaciones que se pueden dar a partir de nuestra investigación.



# Capítulo I. Referencias teóricas para el entendimiento de un concepto: Comprensión de la cultura alimentaria

## El concepto de Cultura

La antropología es conocida como la disciplina encargada de estudiar al hombre, pero vemos que cuando tratamos de acercarnos de la manera científica a encarar esta aseveración: “el estudio del hombre”, no es nada sencillo, por lo que el antropólogo enfrenta una labor complicada. Es por esta razón, que a lo largo del desarrollo de la antropología se han discutido conceptos que nos ayudan a entender este campo de acción de las ciencias y una de ellas es el estudio científico de la cultura, la cual, menciona el significado de este aspecto como proceso y como resultado (Malinowski, 1984:25).

Entonces al meternos en este campo, el de la cultura, es necesario pasar a entender algunas definiciones de este concepto, ya que uno de los temas que genera mucha discusión en la construcción y en el mejoramiento de la teoría antropológica, es el concepto de cultura (García, 2008).

Antes de empezar nuestra discusión, debemos tomar en cuenta que esta noción “...por ser el contenido más amplio de la conducta humana, es tan importante para el psicólogo, como para el investigador de lo social, para el historiador como para el lingüista.” (Malinowski, 1984:26). Así que partiendo de esto, podemos emprender el recorrido por las propuestas que se han elaborado del concepto de cultura.

A lo largo de nuestro desarrollo como antropólogos, nos fueron enseñadas diferentes escuelas de pensamiento, entre las más destacadas, el funcionalismo, el estructuralismo y el funcional-estructuralismo. Éstas ahora nos parecen útiles para comenzar a plantear nuestros puntos de vista, por lo que nos parece correcto comenzar por la propuesta de Edward B. Tylor. Este antropólogo inglés, nos menciona que la cultura es: “...aquel todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres, y cualesquiera otros

*hábitos y capacidades adquiridos por el hombre.*" (Tylor, 1871). En este concepto engloba hechos que son transmitidos de generación en generación, hábitos que son importantes para determinada sociedad. También notamos otra pauta que acompañó las discusiones del concepto cultura, la cual es, la relación existente entre naturaleza-cultura. Para abordar esta pauta e introducirla al concepto que nos interesa, tenemos el análisis que marcó Malinowski en torno de esta discusión.

*"...La cultura es un todo funcional que está al servicio de las necesidades humanas. Cada necesidad suscita un tipo de respuesta cultural a fin de satisfacerla. Las necesidades son universales, como igualmente son las respuestas culturales que se dan para satisfacerlas"* (Malinowski, 1984:05)

Para redondear este concepto Malinowski marca siete necesidades cuya satisfacción se vuelve primordial para la supervivencia del grupo:

- Metabolismo: vinculado al abastecimiento o provisión de alimentos.
- Reproducción: le corresponde el parentesco.
- Bienestar corporal: el abrigo
- Seguridad: la protección
- Movimiento: las actividades.
- Crecimiento: ejercitación
- Salud: la higiene

Cada una, según el autor, ha encontrado una respuesta derivada, netamente poseedoras de una naturaleza cultural y fruto de la existencia del hombre en sociedad. Si bien este autor toma en cuenta a lo biológico, se olvida de las particularidades en cada sociedad que se construyen en el tiempo, que también llegan a causar otras respuestas culturales, sustituyendo a las que en su momento funcionaron, pero que ahora, bien tendrían que ser repensadas y replanteadas por el o los grupos sociales .

Por su parte Franz Boas, nos dice lo siguiente:

*“ (La cultura es) la totalidad de las reacciones y actividades mentales y físicas que caracterizan la conducta de los individuos componentes de un grupo social, colectiva o individualmente en relación a su ambiente natural, a otros grupos, a miembros del mismo grupo y de cada individuo hacia sí mismo, también incluye los productos de esas actividades y su función en la vida de los grupos.” (Boas, citado en García, 2008:09)*

En esta definición nos trata de mostrar el colectivo y el individuo relacionados para comprender el grupo social, colocando en el centro de la teoría al individuo, situación un tanto criticable desde nuestro punto de vista ya que se olvida de los acuerdos y prácticas trascendentes que se van generando y reproduciendo a lo largo del tiempo en el conjunto de la sociedad.

Como se nos ha enseñado, la cultura es dinámica, se va transformando a cada instante, van cambiando las formas en cómo se ven y hacen las diferentes prácticas. Estas transformaciones modifican al grupo social y la forma de concebir y hacer uso de su espacio y de los elementos que aprovecha de éste.

Otro autor que nos interesa destacar es a Guillermo Bonfil Batalla, quien nos manifiesta lo siguiente:

*“[...] todos los pueblos, todas las sociedades y todos los grupos humanos tienen cultura [...] para entender la cultura, la debemos ver como un conjunto de símbolos, valores, actitudes, habilidades, conocimientos, significados, formas de comunicación, organizaciones sociales, y bienes materiales, que hacen posible la vida de una sociedad determinada y le permiten transformarse y reproducirse como tal, de una generación a las siguientes”. (Bonfil, 1993: 20)*

Este concepto, nos hace referencia a una situación más completa e histórica, mostrándonos las particularidades de cada sociedad, en donde se toma en cuenta no sólo el porqué se da la transmisión de generación en generación, sino también la transformación de estas valoraciones ya hechas, señalando que se pueden cambiar debido a las particularidades históricas de la época o de la generación.

Actualmente, el concepto de cultura ha permeado al ámbito institucional, los gobiernos en turno y sus dependencias, aunque se maneja más en una noción de las bellas artes: el arte, la música, el baile, etc., así también como para referirse a personas con muchos conocimientos. En este tenor Yúdice nos hace el siguiente planteamiento:

*“[...] las principales fundaciones internacionales, comenzaron a percibir que la cultura constituía una esfera crucial para la inversión, se la trató cada vez más como cualquier otro recurso. James D. Wolfensohn, presidente del Banco Mundial, lideró la tendencia de los bancos multilaterales de desarrollo a incluir la cultura como catalizador del desarrollo humano.” (Yúdice, 2002: 27).*

Esta noción la retomamos como referencia del poder que está adquiriendo la cultura. Como nos menciona Yúdice, la cultura puede llegar a pensarse como capacidad de sometimiento del otro debido a que siempre existen puntos de conflicto que marcan o necesitan mostrar que una valoración cultural es mejor que otra, dejando de lado toda una serie de perspectivas respecto a lo que alguna sociedad valore o reconozca como propio, llegando así a imponerse un sistema de pensamiento contrario a los esquemas internos. Por nuestra parte consideramos que la cultura no sólo forma parte de esta llamada “cultura institucional”, sino que tiene que ver con todo un entramado de respuesta-aceptación-adequación que se desarrolla a través de condiciones históricas de cada sociedad.

En síntesis, podemos destacar que el concepto resulta un tanto riesgoso y se puede llegar a pensar que la cultura no un concepto de utilidad, debido a que enmarca un amplio contenido de conceptos y concepciones. Tan es así que algunas de las vertientes antropológicas han llegado a decir, en fechas recientes, que el término cultura debería ser suprimido pero, nosotras consideramos que es de gran utilidad en el análisis de esquemas sociales, nos ayuda a entender procesos relevantes en la conformación social de un grupo, y nos hace ver las particularidades que en cuantiosas ocasiones son ignoradas y que pueden tomar un papel determinante.

Exponemos que, efectivamente, la cultura es un todo complejo, aquello que engloba las diferentes concepciones de un pueblo, que han sido creadas como respuesta a las necesidades biológicas humanas, todos los pueblos, todas las sociedades y todos los grupos humanos tienen cultura y para entender los procesos que se suscitan alrededor de ella, es necesario pensar que la cultura, contiene símbolos, valores, actitudes, habilidades, conocimientos, significados, formas de comunicación, organizaciones sociales y bienes materiales particulares de cada grupo a partir de las circunstancias que les permiten transformarse y reproducirse como tal, de una generación a las siguientes.

La cultura nos permite entender diferentes procesos, es por eso que en el apartado siguiente nos referiremos a una rama de estudio que nos interesa: la cultura alimentaria.

### **Cultura alimentaria**

Como mostramos en el apartado anterior, la idea de cultura y las discusiones que han girado en torno a ella, van adquiriendo forma a medida que pensamos que este concepto está ligado a los significados que se le dan a los hábitos, costumbres y tradiciones de una determinada sociedad. En el aspecto particular de la alimentación, la situación es también así: se le asignan valores y significados, se generan hábitos, costumbres y tradiciones con base en los alimentos, olores y sabores que propician, en cada grupo social.

Alrededor de la comida, en cualquier contexto y grupo social existe una gama inmensa de conocimientos y saberes, dado que cada grupo tiene bases para definir no solo lo que lo nutrirá, sino también existe un saber popular amplio sobre los olores y sabores propios.

Desde lo que se ha catalogado como antropología de la alimentación podemos abordar las valoraciones y patrones que se crean en cada sociedad alrededor de la comida, es decir, la visión cultural del alimento y/o comida.

Esta discusión es abordada por esta disciplina, ya que muchas de las veces

al comenzar a debatir los procesos alrededor de los alimentos se tiende a pensar en la particularidad biológica del crear comida o alimentarse. Tenemos que se piensa a la necesidad de alimentarse como: “Un conjunto de procesos que permite a los organismos utilizar y transformar los nutrientes para mantenerse vivos”. Esta afirmación si bien es correcta, sólo toma en cuenta a los procesos biológicos, y claro, el ser humano se alimenta diariamente, por lo que nos percatamos que al ser una parte esencial en la cotidianidad del humano, no solo se percibe lo nutrimental, también se convierte en una necesidad cultural, debido a que es relevante que esas expresiones gastronómicas de cómo se preparan los alimentos, los sabores que se presentan en cada platillo, lo que puede llegar a recordarte, son estimaciones culturales y que te hacen pensar o tener la sensación de que es algo rico.

Un autor que retoma las concepciones para comer es el antropólogo Marvin Harris, él menciona que en las representaciones colectivas, los alimentos pueden percibirse como bueno o malo para comer, ya que no siempre se ve la estimación de cuánto contenido calórico tienen o, de cuántas vitaminas y minerales nos estemos refiriendo al hablar de una fruta, por lo que reforzamos la idea de que los alimentos no precisamente tienen que ver sólo con la estimación nutrimental, ya que al hablar de un platillo mexicano como las gorditas o las tlayudas, no hacemos referencia a su contenido calórico o nutrimental, más bien a estas estimaciones culturales basadas en “lo rico” y lo que no lo es.

En la alimentación se refleja la relación que existe entre naturaleza y cultura, es por esto que vemos [...] *la comida sería representada como una actividad social y cultural, interrelacionada con el fenómeno nutricional (Contreras, 2005; 21).*

Respecto a la cultura alimentaria retomamos el libro “*Bueno para comer*” (1985) de Marvin Harris, este autor nos menciona que el concepto se relaciona con las percepciones en torno a los alimentos, a la vez que da una explicación de la relación biológico-cultural de la comida y denota como en las diferentes

sociedades del mundo existen estimaciones de lo bueno y malo para comer a partir de su cultura alimentaria. En razón de esto, Harris, nos dice lo siguiente:

*“[...] muchas sustancias que los seres humanos no comen son perfectamente comestibles desde un punto de vista biológico. Lo demuestra claramente el hecho de que algunas sociedades coman y aun encuentren deliciosos alimentos que otras sociedades, en otra parte del mundo, menosprecian y aborrecen. Podemos estar seguros de que en la definición de lo que es apto para consumo interviene algo más que la pura fisiología de la digestión. Ese algo más son las tradiciones gastronómicas de cada pueblo, su cultura alimentaria.”* (Harris, 1985: 04)

En teoría, Marvin Harris nos expresa que en las sociedades existen dos clasificaciones de alimentos: los preferidos (buenos para comer), ya sea porque representan una relación de costes y beneficios prácticos más favorables y llevan un modo de preparación más práctico, o bien se encuentran con mayor facilidad en el hábitat inmediato. Por otro lado, tenemos a los alimentos no preferidos, estos alimentos se evitan consumir debido a que son desagradables, y a que hay un acuerdo tácito en la sociedad en la que se encuentre. Este acuerdo debe estar fundamentado por normas de consumo que se establecen alrededor de ellos, tanto de los buenos y los malos para el consumo.

*“Aún para un omnívoro, tiene sentido no comer todas las cosas que se pueden digerir. Algunos alimentos apenas valen el esfuerzo que requiere producirlos y prepararlos; otros tienen sustitutos más baratos y nutritivos; otros sólo se pueden consumir a costa de renunciar a productos más ventajosos. Los costes y beneficios en materia de nutrición constituyen una parte fundamental de esta relación: los alimentos preferidos reúnen, en general, más energía, proteínas, vitaminas o minerales por unidad que los evitados. Algunos alimentos son sumamente nutritivos, pero la gente los desprecia porque su producción exige demasiado tiempo o esfuerzo o por sus efectos*

*negativos sobre el suelo, la flora y fauna y otros aspectos del medio ambiente". (Harris, 1985: 05)*

En este sentido, la cultura alimentaria implicaría hablar de tradiciones, las cuales son reproducciones de generación en generación, que deben ser experimentadas y aprobadas por la estructura social, ya que estos contratos acerca de lo bueno y lo malo para comer está aprobado por el conjunto social lo cual vuelven una tradición gastronómica y de alimentos.

Para aclarar un poco más el concepto de cultura alimentaria tenemos el dato por Jesús Contreras y Mabel García Arnaiz (2005), ellos nos comentan lo siguiente:

*"La cultura alimentaria son un conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y 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" (Contreras y García, 2005: 37)*

Ellos al igual que Harris, nos hablan de la transmisión de conocimientos en un grupo social, más concretamente de las tradiciones, en ellas vemos que el factor de valoración que se da a los alimentos en cada sociedad está determinada por este consenso y por la transmisión, las cuales a su vez irán variando dependiendo de lo inculcado por cada grupo social, por ejemplo: *las personas nacidas y educadas en los Estados Unidos tienden a adquirir hábitos dietéticos norteamericanos. Aprenden a disfrutar de las carnes de vacuno y porcino, pero no de las de cabra o caballo, o de las de larvas y saltamontes.* (Harris, 1985: 04), alimentos que en otras partes del mundo pueden ser aceptados como deliciosos y nutritivos, que te dan energía y que además de todo, pueden conducirte a un buen crecimiento y a cumplir con funciones socialmente establecidas como un ritual de fiesta patronal, el matrimonio, el parto etc.

Es así que en este sentido, tenemos la definición dada por Mónica Hurtado González. Ella nos aclara acerca de la función social de la cultura alimentaria:



*“la Cultura Alimentaria, nos permiten revalorar al alimento como un elemento de funcionalidad o disfunción que establece la sociabilidad, contribuye a la armonía entre algunos grupos e individuos, además de que representa valores, costumbres y tradiciones, y en algunos grupos o sociedades se distingue como un símbolo que en sus diversidades y características representa unidad, tradición, status, distinción, en ciertos casos conlleva una carga de significados espirituales o de éxito al ser considerado un elemento de transferencia de actitudes, sentimientos negativos o positivos para con los demás.” (Hurtado; 2013)*

Como mencionamos, la alimentación muestra y da cuenta de varios procesos que se desarrollan en un grupo determinado, donde vemos que no solo es el hecho de alimentarse o nutrirse, también, como nos dice Mónica Hurtado, ha de marcar reglas, da poder, distinción, el cómo te vez con los demás miembros de tu comunidad, demarcando en el alimento otras funcionalidades, ya que dependiendo de lo que cocines y en qué momento lo hagas desarrollarás reconocimiento por parte de la sociedad, estatus, y el estatus conlleva relaciones más complejas, tal es el caso del poder.

A raíz de esto se puede destacar que:

*“[...] el hecho de comer está indisolublemente ligado tanto a la naturaleza biológica de la especie humana como a los procesos adaptativos empleados por las personas en función de sus particulares condiciones de existencia, variables, por otra parte, en el espacio y en el tiempo. Conocer los modos de obtención y distribución de los alimentos, y quién y cómo los prepara aporta un conocimiento extraordinario sobre el funcionamiento de una sociedad. Asimismo, cuando descubrimos dónde, cuándo y con quién son consumidos los alimentos, estamos en condiciones de deducir, en buena medida, el conjunto de las relaciones sociales que prevalecen dentro de esa sociedad; porque, en definitiva, las prácticas alimentarias son una*

*parte integrada de la totalidad cultural'* (García y Hernández, 2005; 13).

Retomando a autores como Harris, Contreras, García y Hurtado, llegamos a la conclusión de que las definiciones dadas, abordan aspectos relevantes para la comprensión más puntual de la cultura alimentaria, y esto nos lleva a la complejidad que representa el concepto tratado, por lo que la definición, que nosotros hemos decidido apropiarnos es la siguiente:

*La Cultura Alimentaria son prácticas gastronómicas, las cuales conjuntan representaciones, creencias, conocimientos y tradiciones 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. Estos aspectos alrededor de los alimentos permiten revalorarlos como un elemento de funcionalidad o disfunción que establece la sociabilidad y que puede contribuir a la armonía entre grupos e individuos. La cultura alimentaria se distingue como un símbolo que en sus diversidades y características representa unidad, status, distinción, y en ciertos casos conlleva una carga de significados espirituales o de éxito al ser considerada un elemento de transferencia de actitudes y sentimientos negativos o positivos para con los demás*

Debido a que son estos cuatro autores que nos expresan cada pauta que puede dar la cultura alimentaria, decidimos hacer una conjunción de estas tres definiciones, para que quede más claro a los lectores y a nosotros mismas qué entenderemos por este término.

Al ya haber hecho un recorrido por el concepto de cultura alimentaria y aterrizarlo más puntualmente en lo que entenderíamos de este concepto, es necesario recalcar que cada conocimiento tiene un valor de uso para el grupo social y se puede mostrar en situaciones que le son propias, como lo cotidiano o lo festivo, que es el caso del tópico siguiente.

## **Alimentación Cotidiana y alimentación Ritual**

Podemos hablar de conceptos como la alimentación y el alimento, que inevitablemente están ligados a la cultura alimentaria, por ejemplo: en la conferencia inaugural sobre antropología de la alimentación “Entre naturaleza y cultura” (1999), el ponente nos marca que *“la alimentación y la búsqueda de alimento mediatiza la influencia del medio sobre la sociedad”* (Garine, 15; 1999) en donde el hombre, no está solo guiado por su fisiología, sino que realiza una selección alimentaria, a esto se le llama alimentación, por ello vemos que inevitablemente tendremos que mencionar al alimento, el cual está determinado por la condiciones de su medio ambiente, pero que, sin embargo; no condicionan la selección que el individuo o sociedad realicen en sus elecciones alimenticias, ya que también son sometidas a su *arbitrio cultural*.(Contreras, 2005:35).

Los conceptos de alimento y alimentación permiten comprender cómo se desarrollan procesos más complejos que se dan en torno a la alimentación, debido a que éstos en cierta manera son los que van asociados a los valores, creencias y prácticas de una sociedad en torno a su cultura alimentaria. Ésta, debemos repetir, es comprendida a través del entorno cultural que se crea a partir de ella, y en ese sentido es que hay autores que hacen una categorización amplia y un tanto confusa. En el caso de Garine, tenemos una categorización de 8 elementos de clasificación de los alimentos que van desde alimentos de autoconsumo, alimentos externos, alimentos caseros, alimentos rituales o de fiesta, alimentos consumidos fuera de la comida, o bien de alimentos estacionales, “cultural superfood”, y alimentos periféricos; sin embargo, pretendemos que para tener una comprensión más apropiada de la cultura alimentaria, nosotras preferimos hablar solo de dos categorías: la alimentación cotidiana y la ritual. En el caso de la primera, podemos retomar lo señalado por Harris:

*“La comida cotidiana es el conjunto de sustancias alimenticias que se consumen en diferentes momentos del día. Los seres humanos realizan varias comidas al día, y el número y contenido de cada una de*

*éstas depende de un conjunto de factores tales como los ambientales (geográficos, estacionales, etc.) y los sociales (ideología, religión, educación, nivel económico, etc.) Muchas de las veces estos comportamientos se realizan inconscientemente y se internalizan generando lo que en términos sociales se definiría como identidad, y en este sentido la comida nos ayuda a sentirnos parte de una comunidad, nos ayuda a acercarnos a los demás, nos representa ante los demás, nos remite a nuestro pasado tanto reciente como remoto.” (Harris; 1985; 30).*

Vemos que la alimentación cotidiana está basada en el ritmo del día a día, en donde nosotros almorzamos, desayunamos, comemos, merendamos y/o cenamos, tomamos algún aperitivo, algún dulce; cada cultura la desarrolla de manera diferente, a horas determinadas y en proporciones que son socialmente aceptables en el imaginario colectivo.

Por su parte, respecto a la segunda, la alimentación ritual, vemos que dentro de la cultura alimentaria de cada pueblo, dentro del marco de actuar del ser humano, hay actividades no tan cotidianas, pues son las que se dedican o están ligadas a rituales o ceremonias que tienen que ver muchas veces con lo sagrado, teniendo como principal valor, lo simbólico. En estas actividades también se suele manifestar una cultura alimentaria particular, ya que la alimentación es una necesidad y un hábito que está acompañando constantemente al ser humano.

Así, la alimentación ritual, se presenta en momentos festivos que también generan procesos identitarios dentro de las comunidades de la que son parte, al respecto de este concepto contamos con que:

*“Cada cultura es distinta pero todas tienen ritos y ceremonias para celebrar los acontecimientos familiares o fiestas patronales. Con estos actos, los grupos marcan la importancia que tiene, por ejemplo, la unión de las parejas (que se considera como un acto de fundación, como un acto que dará origen a algo nuevo); el nacimiento de los hijos (que significa la renovación de la especie); el paso a la adolescencia (que*

*marca el inicio de la vida pública); o la muerte de algún miembro de la familia (que cierra un ciclo de vida).*

*Los ritos y celebraciones también sirven para establecer nuevos acuerdos, nuevas reglas familiares necesarias para responder a las nuevas situaciones: papeles que cada uno tiene que desempeñar, derechos, responsabilidades, autoridades, canales de comunicación o maneras de tratarse unos a otros; padres e hijos, esposa y marido, o adolescentes y mayores, por ejemplo.” (CONEVYT, 1999: 34)*

Entonces como está marcado, cada sociedad tiene su forma de concebir estos ritos y ceremonias y para ello festeja y da fe del cumplimiento de estos lazos, y como sabemos una de las formas de demostrarlo es a través de los alimentos, que tienen como características generales que van fuera de lo cotidiano, que conlleva una elaboración tardada, y que agregan elementos que rara vez son consumidos por el grupo social. Es así que vemos que la comida ritual, es la que forma parte de estas celebraciones especiales, claro, marcadas a partir de la propia comunidad, creadas a partir de un consenso y un sentimiento de pertenencia, es aquí donde los procesos identitarios también cobran forma.

Vemos que la alimentación cotidiana y ritual, a pesar de ser dos categorías que a simple vista pueden vislumbrarse muy distintas, tiene una vertiente en común, y es que ambas forman parte de los saberes culturales de cada población los cuales se van conformando mediante percepciones valorativas que los grupos sociales van conformando con los hechos históricos, culturales y sociales que suceden en su entorno, ya que hemos de aclarar que los grupos no son elementos aislados. Es decir, ambos tipos de alimentación van cambiando aunque su núcleo se conserva y es por ello que en el siguiente apartado, hablaremos del cambio cultural.

### **Cambio Cultural.**

La cultura para nada puede ser vista como algo estático, inmutable, más bien, se debe de tomar como una constante adecuación y valoración de lo que ya está

establecido. La cultura al ser valorada por un grupo social, está expuesta a las condiciones geohistóricas que se le presenten, es decir, del momento histórico y de la situación geográfica en la que se encuentren. Todos estos factores harán que cada valoración ya determinada se someta a juicio y con ello se construya una nueva valoración.

Por todas las razones anteriores, lo siguiente es pensar si entre los conceptos que se utilizan, en la rama de las ciencias sociales, existe un término que nos haga percatarnos de los cambios que se dan en el ámbito cultural. En este tenor, continuaremos con uno de los términos claves en el análisis de esta tesis, este es el cambio cultural, ya que si bien hemos hablado de la cultura como eje principal de análisis, también tomaremos en cuenta los cambios en los juicios y valoraciones que se desarrollan alrededor de ésta. Pero que se entiende por ¿cambio cultural?

La doctora Aurora Castillo, nos habla del término, expresándolo desde la perspectiva antropológica, en donde menciona que el cambio cultural tiene las siguientes connotaciones en un sistema cultural:

*Todo sistema cultural es un producto social permanente, formulado y reformulado mediante aceptación, modificación o rechazo de rasgos y elementos por el grupo humano que lo vive. La dinámica de recreación cultural varía de acuerdo a las circunstancias geohistóricas que inciden en la vida de una sociedad, entre estas se encuentra el contacto con otras formas de pensamiento y comportamiento. (Castillo, 2002:13)*

Con lo anterior la autora nos hace referencia a que el grupo social no es un ente estático, que al no serlo se somete constantemente a juicio características ya determinadas, valoradas y reproducidas, debido a que, a partir de las circunstancias que se presenten, ya sea históricas, sociales y/o las culturales, se valoraran su impacto, consecuencias y la manera en como repercutirá más adelante, sobre todo en la forma en cómo se perciben como grupo.

Por su parte Lugo destaca la importancia del contacto cultural, aspecto que está íntimamente interrelacionado con el cambio cultural:

*.....la influencia que ejerce socioculturalmente el contacto con otra forma de vida y trabajo diferentes a la tradicional. Esto lo podemos ver en todos los aspectos de la vida cotidiana de los habitantes de la región expulsora, como: en la economía, uso de espacios, ocupación y empleo. (Lugo, 2002: 46)*

Entonces, vemos que Lugo nos conduce a pensar el contacto cultural, como un intercambio de bienes culturales, que sucede cuando dos o más grupos pertenecientes a distintos lugares se interrelacionan, y en consecuencia al existir este intercambio de ideas, lo siguiente será valorar, modificar o mezclar algunos rasgos que le son útiles, pero que sin lugar a dudas diferirán de su visión más tradicional.

El doctor Jaime Nieto Ramírez, por su parte menciona que una de las formas de acercarnos a comprender empíricamente el contacto cultural, es la dada por el análisis de los flujos migratorios que se han realizado en el mundo en los últimos años ya que, nos dice, los cambios más significativos que ocurren en el entorno de origen, se dan por influencias externas que inciden irremediamente en la prácticas y creencias de la población. Al respecto él nos señala que el contacto cultural se refiere al intercambio de bienes culturales cuando dos o más grupos pertenecientes a distintos lugares se interrelacionan. En este mundo globalizado, donde uno depende del otro, nos encontramos con que, en algún punto de la vida, las personas tienen algún contacto cultural con otra cultura; ya sea por los medios de comunicación como televisión, radio, periódico; la creación de carreteras y caminos; así como la migración, entre otros; este contacto es algo que no se puede evitar.

En este contexto, en adelante, tomamos en cuenta los cambios más significativos que ocurren en el entorno de origen de nuestras áreas de estudio, ya que a últimas fechas, todos los lugares en el mundo están cargados de influencias externas que inciden irremediamente en las prácticas y creencias de la población.

El siguiente tópico o concepto a tratar es el de la migración, pero sobre todo abordándola cómo fenómeno de cambio y contacto cultural, insertándola en un aspecto tan cotidiano como lo es la alimentación, enfatizando las formas y prácticas que se desarrollan en torno a ésta.

### **La migración como factor de cambio**

El fenómeno migratorio como una forma de contacto cultural, reinventa y modifica algunos patrones conductuales de las personas que lo viven. Al respecto tenemos la opinión nuevamente de Lugo, el cual nos habla de un caso específico, la Sierra Gorda Queretana.

*Un movimiento migratorio no consiste simplemente en la reubicación poblacional, surgen modificaciones culturales que afectan tanto al contexto de origen como el de destino de los participantes; emergen en el intercambio rasgos marcados por la particularidad del individuo o grupos que expresan sus marcos sociales y culturales. Para los migrantes serranos, el establecimiento en una sociedad diferenciada de la propia en muchos sentidos, supone un esfuerzo de resocialización. Lo anterior no significa forzosamente que se dé una “asimilación cultural”, sino que el migrante de la Sierra Gorda muchas veces se adapta a su nueva vida cotidiana y a las nuevas labores que trae consigo otro sistema de producción. (Lugo, 2002:42)*

Para entender de forma más clara la relación del contacto cultural y migración la Dra. Castillo nos explica la dinámica que existe entre estas dos.

*El movimiento migratorio no consiste en la simple reubicación de la población, siempre surgen flujos y reflujos de los participantes, en el intercambio emergen particularidades de individuos y grupos que expresan sus marcos sociales y culturales; mientras la migración temporal origina cambio de comportamiento en quienes viajan, sus familiares, y aún en sus comunidades cuando regresan, la migración permanente implica además la adaptación al nuevo espacio y la*



*integración a una sociedad distinta, que marca las respuestas de participación tanto en el individuo originario como en el recién llegado.*  
(Castillo, 2002:15)

Otro autor, Welti nos dice que migración es: *“el desplazamiento, con traslado de residencia de los individuos, desde un lugar de origen a un lugar de destino o llegada y que implica atravesar los límites de una división geográfica”* (Welti, 1997: 124). Vemos que la descripción del concepto de migración dado por este autor, habla de fenómenos netamente geográficos, los cuales también son dignos de considerar.

Otra opinión es la dada por Cardelus y Pascual para los cuales el movimiento migratorio puede ser definido así:

*[...] los movimientos migratorios son desplazamientos de población entre zonas que reciben una atención diferente en cuanto a localización de actividades económicas, sea por su distinta dotación en recursos naturales o capacidad productiva creada.* (Cardelus y Pascual, 1979:50)

Vemos aquí que el estudio de la migración es retomada a partir de sus causas, ya que los recursos naturales y las oportunidades laborales, en gran medida forman eje importante para que suceda este movimiento.

Por su parte González (1961) nos explica como divide la migración y cuáles son sus características según el tiempo de partida. Ella identifica cinco tipos de migración:

1) Estacional: Este tipo de migración es para los trabajadores que viajan una vez al año, generalmente para cosechar, este tipo de actividad puede durar desde dos meses hasta tres meses. Muchos de estos migrantes no llevan consigo a su familia.

2) Temporal no estacional: La migración temporal no estacional está más enfocada a personas jóvenes, que viajan al extranjero con el motivo de trabajar y hacerse de algunos bienes, en el caso de la sierra serrana, muchos de los jóvenes lo que traen consigo son camionetas, mejor conocidas como “trocas”, dándoles un

status diferente dentro de la comunidad.

3) Recurrente: Este tipo de migración se da muy frecuentemente, el migrante pasa mucho más tiempo en el extranjero, ya sea trabajando con permiso o bajo algún contrato, yéndose por varias temporadas.

4) Continua: Cuando existe el tipo de migración continua, generalmente las cabezas del hogar ya han pasado un tiempo en el país de destino, algunos con contratos fijos y otros siguiendo las distintas temporadas de cosecha. Muchos de estos migrantes deciden llevarse a sus familias con ellos, ya que las únicas veces en las que regresan a la comunidad es durante las fiestas patronales o algún otro asunto familiar.

5) Permanente: El último tipo de migración es cuando se establecen con su familia en el extranjero, la mayoría cuentan con un contrato y con una residencia, otros se dedican a un trabajo por su cuenta, aunque llegar a este punto resulta difícil.

Ahora bien, estas son las temporalidades de las estancias pero, ¿qué es lo que hace importante a la migración cómo eje de análisis antropológico? Para esto retomamos lo dicho por Jaime Nieto Ramírez el cual señala que la migración ha modificado algunas pautas de comportamiento, ya sea lingüísticas, de vestimenta, pero sobre todo, cultural, y que deja marca debido al tiempo del contacto cultural:

*“La migración hoy no consiste simplemente en una reubicación poblacional, origina flujos y reflujos culturales que afectan los contextos de origen y destino de los participantes, en intercambio emergen rasgos marcados por la particularidad del individuo o grupo que expresan sus marcos sociales y culturales.” (Nieto, 2002: 11)*

Por lo anteriormente dicho, la migración no solo implica “desplazarse”, los estudios actualmente hechos nos dictan otras perspectivas de análisis, en donde se muestra a este movimiento migrante, como una “estrategia de supervivencia”, al respecto, el doctor Nieto dice que el desarrollo de este fenómeno migrante se ha venido dando de tal manera que ahora se ve a la migración como un “modo de vida” en donde se reconfiguran elementos sociales, políticos y religiosos. Este

“modo de vida” se logra reflejar al momento en que los que deciden migrar, llegan a considerar el “irse al otro lado”, como un rito de paso<sup>1</sup> donde dejan de ser niños para convertirse en adultos, generadores de capital para su familia y la comunidad.

*Para la antropología “migrar” no es tan simple como una reubicación de determinado tipo de población, con el hecho surgen siempre flujos y reflujos culturales que afectan tanto al contexto de origen como de destino de los participantes. La migración temporal origina cambios de importancia en quienes viajan, en sus familiares y en los demás habitantes de las comunidades cuando regresan; cuando se da, la migración permanente implica además la adaptación al nuevo espacio y la integración a una sociedad distinta, que marca las respuestas de participación tanto en el individuo originario como en el recién llegado. Se provoca entonces una reestructuración de orden cultural [...] (Nieto, 2002: 82)*

De manera más puntual, nosotras en esta investigación utilizaremos la explicación que el Doctor Nieto da sobre la migración, ya que esta definición nos habla sobre factores que afectan al migrante y al lugar en donde habita. No se debe olvidar que el tema principal de este estudio es la cultura alimentaria, y por ello, resaltamos que un factor que ha modificado la alimentación en esta zona de la sierra gorda es la migración.

### **Migración en Querétaro**

Carrasco (2002) nos dice que durante 1940–1960, existieron cambios políticos a nivel nacional, donde la migración del campo a la ciudad en el caso queretano estuvo enfocada principalmente a las ciudades de México, Querétaro y San Juan

---

<sup>1</sup> Los ritos de paso son un tipo de ritos comunitarios que celebran el movimiento social de los individuos, entrando o saliendo de los grupos, marcando la transición de un estado a otro en la vida. La mayoría de ellos se centran en una etapa de transición, conocida como “Liminar”, que significa frontera, umbral, y que se refiere a la inseguridad ante los momentos de cambio.

del Río, configurándose el movimiento “rural-urbano” que caracterizaron los movimientos de esa época, donde los traslados definitivos se daban por la búsqueda de mejores condiciones, ya sea servicios públicos o educación.

En ese tenor, nos explica Aurora Castillo en la introducción al libro *Migración y cambio Cultural en Querétaro*, que al mismo tiempo apareció la movilidad internacional, con destino al norte, sobre todo por la introducción del programa bracero, que va de 1942–1964. Este programa solicitaba personas que trabajaran pizcando<sup>2</sup> algodón o cosechando gran diversidad de frutas y hortalizas. Es debido a esto que el gobierno de Estados Unidos facilitaba el permiso a los campesinos de México para la entrada ese territorio; solamente habría que esperar que el gobierno Mexicano ayudara con los trámites necesarios para las personas que quisieran emigrar. Este programa se engloba en la era del capitalismo dependiente, partiendo de la idea global, en la que los países de tercer mundo necesitaban protección económica y solvencia de los “países ricos”.

Sin duda, el estado de Querétaro no quedó exento de estas políticas nacionales, sobre todo la parte de la sierra Gorda, ya que ésta:

*“[...] Ha sido históricamente marginada en diversos aspectos. Sobre todo, por tener los más altos índices de marginación a nivel estatal. En lo económico, el empobrecimiento de las tierras, la carencia de infraestructura básica y la falta de apoyos para el campesino serrano, han tenido como resultado el consiguiente abandono de la agricultura; y con ello la intensificación de los fenómenos migratorios, principalmente hacia los Estados Unidos, dichos movimientos migratorios han ocasionado diversos cambios en las estructuras de las comunidades de origen de los migrantes. (Lugo, 2002: 40)*

Como se explicó anteriormente, la migración está determinada por muchos factores, y en el caso de la sierra gorda queretana, la marginación y pocas

---

<sup>2</sup> Pizar, recoger, recolectar ciertos productos del campo

opciones de empleo han sido el factor clave que ha promovido el salir de esta zona para trabajar en las ciudades o, en el caso de algunos, la migración externa.

Es así que hemos visto a lo largo de este marco conceptual que la cultura, la cultura alimentaria, el contacto cultural, el cambio cultural y la migración, van uno al lado del otro en esta presente tesis. Conforme se vaya avanzando en la descripción etnográfica nos podremos dar cuenta de cómo la cultura y particularmente la cultura alimentaria se ven influenciadas por la migración tanto nacional como internacional que propicia el contacto cultural en términos más estrechos.

Tomando en cuenta estos criterios es como nos adentraremos a conocer más acerca de los hábitos y creencias en torno a la comida y de los cambios que se dan a partir de la migración; antes, es importante entender a la comunidad, y por ello en el siguiente capítulo damos una descripción detallada de las comunidades estudiadas relacionándolas con la alimentación.

## **Capítulo II. Marco de una cultura alimentaria: acercamiento a partir de lo local y lo social.**

En este capítulo pretendemos contextualizar las localidades en las que hemos llevado a cabo nuestra investigación abarcando aspectos geográficos, ambientales y características socioeconómicas y culturales pero con un enfoque centrado en la alimentación.

Las comunidades a tratar llevan por nombre Agua Zarca en el municipio de Landa de Matamoros y San Pedro Escanela, en el municipio de Pinal de Amoles. Estos dos municipios junto con los de Arroyo Seco, San Joaquín y Jalpan conforman la región conocida como Sierra Gorda queretana.

Es importante para nosotras como investigadoras hacer notar la relevancia del conocimiento de la localidad, ya que, como nos mostraron nuestros profesores a lo largo de la carrera, el conocimiento de lo local permite mostrar procesos que la gente valora desde sus propios estándares locales y que a veces pueden ser decisivos para el buen funcionamiento de algo a una escala mayor. Por ello, hemos decidido poner este apartado, donde queremos resaltar algunos de los aspectos relevantes de estas dos localidades serranas, y sobre todo, los hábitos desarrollados a raíz de su cotidianeidad, festividad y/o ritualidad, para de ahí poder aterrizarla a la cultura alimentaria y el cambio cultural de estas comunidades.

Para dar pie a los datos de las comunidades, partiremos de lo general a lo particular, con la descripción de algunos aspectos a nivel municipal, principiando por Landa de Matamoros y la comunidad de Agua Zarca; y posteriormente el mismo esquema para Pinal de Amoles y la comunidad de San Pedro Escanela.

### **1. Municipio de Landa de Matamoros, comunidad de Agua Zarca.**

El municipio de Landa de Matamoros se localiza en la parte norte de la entidad de Querétaro; la cabecera municipal del mismo nombre se ubica a 211 kilómetros de

la capital del estado y su altitud media es de 1,040 msnm. Cuenta con una extensión territorial de 840.1 km<sup>2</sup> que representa el 5.5 % de la superficie del estado.

El municipio tiene una división administrativa en seis delegaciones municipales; Agua Zarca, El Lobo, La Lagunita, Tilaco y Tres Lagunas.

Por su parte la comunidad de Agua Zarca se ubica a 279 kilómetros de la capital del Estado y a 54 kilómetros de la cabecera municipal, Landa de Matamoros. (INEGI: 2010). Colinda al norte con la delegación del Lobo, al sur con el estado del Hidalgo, por el río Moctezuma y al oeste con las delegaciones de Tilaco y Acatitlán de Zaragoza. Al ser una delegación de Landa, funciona como un lugar en donde la gente puede ir a hacer trámites de natalidad, mortalidad, matrimonios, etc. y estos son una importante fuente de vinculación con la cabecera municipal.

El nombre de la localidad le fue dado, debido a la singularidad del agua, ya que al ser considerado este sitio como lugar de comercio, y al estar en un camino real ubicado en la Sierra Gorda, arrieros y comerciantes asistían a pozos de retención de agua de lluvia llamados jagüeyes para abastecerse del líquido ellos y su ganado.

El agua tenía la particularidad de ser turbia, y en la comunidad a esta característica se le nombra Zarca, es por ello que los visitantes comenzaron a llamarle “el Agua Zarca”, al espacio donde actualmente se encuentra la segunda sección pues la primera se conocía como puerto de San Juan, pero posteriormente a ambas se les denominó de manera genérica y oficialmente como Agua Zarca, aunque los habitantes aun se refieren al puerto y a El Agua Zarca como dos localidades diferentes.

Como delegación, Agua Zarca tiene a su cargo 24 localidades. El delegado es responsable del cumplimiento de los dictámenes que se aprueben en el municipio de Landa, y es auxiliado por un juez cívico, 24 subdelegados, y 24 jueces de paz.

Entre las localidades que están insertas a la delegación de Agua Zarca, se encuentra: Camarones, La Yerbabuena, Mesa del Jagüey, Puerto de San Agustín,

Cerro de San Agustín, la Joya, El Águila, El Paraje, El Sabinito, la Yesca, el Humo, Rio Verdito, Puerto de Guadalupe, Jagüey Colorado, Las Mesitas, San Onofre, Mesa del Fortín, La Palma, El aguacate, Neblinas, Cerro de la Palma, El Pemoche y Las Arboledas.

El total de habitantes de la comunidad de Agua Zarca era de 1,306 personas, según el censo de población y vivienda llevada a cabo en el 2010 por el Instituto Nacional de Estadística Geográfica e Informática (INEGI); de estas 612 habitantes son varones y 694 mujeres. Cabe mencionar que estas cifras son variables, ya que hay un constante movimiento migratorio, y muchas de las personas que residen en este lugar, tienden a irse por temporadas a trabajar o visitar familiares en los Estados Unidos.

Acercas de los servicios en el 2013, la localidad cuenta con agua potable, internet, teléfono, luz, centro de salud, 2 papelerías; 2 restaurantes, 2 hoteles, 3 tiendas de abarrotes, 1 lavandería y la carretera pavimentada que la comunica con El Lobo y con la carretera federal.

El agua potable fue introducida en 1981 trabajando conjuntamente el municipio de Landa y los habitantes de la comunidad, lo mismo pasó con la electrificación, la cual se instaló en 1978. El centro de salud también se creó en ese año y, uno de los logros más importantes para la localidad fue la carretera Agua Zarca-El Lobo, ya que con ésta se les permitió aumentar la facilidad de acceso a la cabecera Municipal, así como a localidades de San Luis Potosí. Esta carretera fue construida en 1978 y en sus inicios era de terracería, actualmente se encuentra asfaltada.

Entre los servicios de educación, la comunidad cuenta hasta la escolaridad media superior, con un Colegio de bachilleres, por lo cual si alguien desea estudiar alguna profesión en educación superior, los sitios a los que pueden recurrir son Jalpan, el vecino estado de San Luis Potosí y a la capital del Estado de Querétaro.

Por su ubicación, Agua Zarca presenta tres temporadas climáticas diferenciadas: en los meses de diciembre y marzo, se registran heladas. El frío llega hasta los siete grados. En los meses de abril a julio, suele haber



temperaturas de alrededor de 30 grados; mientras que durante los meses de agosto a noviembre, se presenta la temporada de lluvias. La precipitación pluvial promedio por año es de 1,150 mm, lo cual provoca una flora abundante, y sobre todo facilita la agricultura de temporal, aunque a veces las heladas hacen que se pierdan las cosechas.

Entre los árboles endémicos de la región, encontramos somerios, encinos chaparros, cedro blanco, rojo roble, escobillo, mora, liquidámbar, palo escrito y pemoche.

El suelo y el clima permiten el crecimiento de plantas como café, caña de azúcar, naranja, durazno, papaya, limón, aguacate, toronja, lima, zapote, ciruela, y manzana.

Como la comunidad está en un parteaguas y rodeado de elevaciones, la agricultura se da en las laderas de las montañas.

Por otro lado, las propiedades del suelo y la altura dan pie a la producción tradicional de maíz-frijol, además de la existencia de plantaciones de café, el cual es comercializado en escala local y regional

La población tiende a criar bestias de carga como caballos, mulas y burros que utiliza para la agricultura en las montañas, para llevar los materiales necesarios para la siembra y para cargar leña para las hornillas.

Otro de los animales que crían domésticamente son los pollos, cerdos y palomas, los cuales en algún momento ocupan para el consumo del hogar y las festividades que se desarrollen en el ámbito familiar, muy pocas veces se venden, y si esto se hiciera, los días de plaza son propicios para realizar esta actividad. En algunas pláticas con habitantes de la localidad, mencionaban que estos animales son considerados como un ahorro, ya que muchas de las veces la carne es demasiado elevada en costo y producción, por ejemplo, menciona Doña Margarita: *“Un cerdo o una res implica dinero y tiempo para engordarlos, gastan mucho de trabajo humano, por eso nosotros lo guardamos para un ahorrito, algo que tener, porque además acá pues de vez en vez tienes una fiesta, algo y pues para algo te ayuda...”* (Entrevista Doña Margarita, 15 de junio del 2013)

Algunas personas que se dedican a la elaboración de quesos, tienen vacas lecheras, ya que éstas les dan la materia prima para la elaboración de queso y requesón, muy consumidos en esta comunidad.

### **Aspectos socioeconómicos**

La tenencia de la tierra es privada, y no está regulada por alguna organización ya sea de tipo comunal o ejidal.

El cultivo de maíz juega un papel importante dentro de la alimentación de los habitantes de estas dos localidades, ya que este producto, conjuntamente con el café y frijol, son utilizados durante el año para consumirse

El ciclo productivo del maíz comenzaría en los meses de diciembre, enero y febrero, donde los habitantes de esta comunidad se dedican a escardar<sup>3</sup>. Enseguida, preparan la tierra a cultivar, mediante el barbecho.

En marzo, se comienza a “*cruzar la tierra*”<sup>4</sup>, es decir, se plantan las semillas a la tierra, intercalando maíz con frijol, calabaza y girasol. Se siembra especialmente en marzo, debido a que en los meses subsecuentes, caerán lluvias ligeras. Las personas tienen que volver a escardar, a finales de mayo, ya que algunas plantas que crecen en la milpa les sirven como alimento, tal es el caso de las verdolagas y los quelites. Para esta fecha las milpas ya tiene un tamaño considerable, y la gente de la localidad dice que ya está enraizada en la tierra, aunque aun se corre el riesgo de que un temporal fuerte combinado con las pendientes pronunciados donde se siembra, las arranque.

---

<sup>3</sup> Doña Enedina, la cual proviene de la comunidad de Puerto de San Agustín y llegó a vivir a El Agua Zarca para trabajar, ella se refiere con escardar a picar la tierra para quitarle plantas que no son buenas para que crezca el maíz, también este proceso sirve para revolver la tierra, quemar plantas que no sean útiles y para espantar víboras; en general, sirve para nutrir la tierra a cosechar. (Entrevista con Doña Enedina; septiembre, 2013)

<sup>4</sup> Cruzar la tierra es poner en forma de cruz, en todo caso prefiero decir en forma de una X, las semillas de maíz, frijol, calabaza y de girasol. Esto sirve, según lo informado por Don Alfonso, un nativo de Agua Zarca, para que la milpa crezca más grande y se logre sin problemas. (Entrevista Don Alfonso: Julio, 2013)

A mediados de junio “se hacen notar las calabazas”<sup>5</sup>, también es tiempo de recoger el elote tierno para las elotadas, éstas se hacen en la casa de algún familiar del dueño del terreno de siembra, es la primera cosecha del año, y se consume asado acompañado con chile piquín o simplemente con limón. En agosto se tiene que estar al pendiente de la milpa ya que las lluvias muy fuertes crean estragos en estas. En ocasiones los agricultores confían en lo accidentado del paisaje, en otros casos van en el momento en el que la lluvia finaliza y ven las pérdidas, observan las milpas que se han arrancado. En esta etapa el maíz y el frijol ya se lograron, casi a tiempo para que se recoja.

En septiembre el maíz ya está maduro y las milpas tiene apariencia seca, se da la segunda cosecha del año. Este maíz no es ni tierno, ni completamente seco, se le conoce como maíz nuevo y se suele utilizar para elaborar algunos platillos, como las *carretillas*<sup>6</sup>, las cuales son de gran gusto para los habitantes y las consumen con frijoles hechos en olla de barro. También es común cosechar maíz blanco, que es utilizado para elaborar harina que sirve para la elaboración de *ofrendas*, las cuales son galletas de maíz muy apreciadas para el altar en las festividades del uno y dos de noviembre.

En octubre y noviembre, ya se tiene el maíz completamente maduro, y se comienza también la cosecha del frijol de cascara blanda y de chayotes. Estos productos, se almacenan en las casas de los habitantes de Agua Zarca esperando que sean suficientes para el consumo domiciliario y también que queden para la cosecha siguiente. También en algunas milpas se logran dar girasoles de gran tamaño y estos son ocupados para el atole de teja, ya que sus semillas son las que se muelen y tuestan para la elaboración de esta bebida.

El café y la semilla de teja, suelen dedicarse para la venta en mercados como: la Lagunita, Jalpan, la plaza, en el Puerto los domingos, y en lugares como Xilitla

---

<sup>5</sup> La señora Marilena nos dijo esta frase, se me hizo curiosa ponerla, ya que nota las visiones que se desarrollan alrededor del ciclo de los alimentos: que se come y que no se come. El tener presente la temporalidad de los alimentos también es un elemento importante dentro de la cultura alimentaria de cada población.

<sup>6</sup> Son tortillas gruesas, parecidas a gorditas de maíz, que quedan semicrudas por dentro y que no llevan relleno alguno.

en San Luis Potosí.

Algunas familias cuentan con huertos familiares, en los patios traseros, en donde se suele sembrar calabazas, tomates, chayote y cilantro, que ocupan para su autoconsumo y algunas veces lo comparten con vecinos o personas que llegan a pedir estos alimentos. Estos huertos se iniciaron a partir de una capacitación que se dio en la comunidad en 2010, aunque no todos los que la recibieron continúan con la práctica.

Antes de septiembre, se comienza a notar las plantaciones abundantes de plátano el cual es de color rosado y es apreciado por su sabor peculiar.

El cultivo del café por su parte es muy importante para el desarrollo de Agua Zarca. Al ser una zona rodeada de montañas, no se propicia de manera sencilla la producción de maíz, mientras que la producción de café se ve favorecida y ha tenido mucho éxito desde épocas pos-revolucionarias, sobre todo en el auge del general Porfirio Rubio cuando se llevaba a cabo la venta de café en Xilitla, esta era el principal motor de subsistencia.

Entre las variedades de café que se producen, según los entrevistados, están el oro, el morteadado, el grano, y el cerezo.

Además de la producción agrícola la economía de este lugar se basa en otras tres actividades: la actividad ganadera, la forestal y la comercial (Nieto, 2002).

El ganado se cría fundamentalmente para venta. Esta práctica se introdujo en Agua Zarca de manera comercial no hace más de 10 años y está regulada por una asamblea ganadera, la cual lleva un registro de los programas gubernamentales. El comité está integrado por un presidente, un tesorero, un secretario y dos vocales.

Algunos pequeños propietarios, ofrecieron sus tierras para el pastoreo de vacas, sobre todo por los apoyos que reciben del gobierno federal, ya que por cada tres cabezas de ganado, reciben un subsidio.

Esta práctica, según pobladores está dejando mas deforestación, ya que los pequeños propietarios tumban arboles para que el ganado se mueva dócilmente,

provocando la erosión del suelo para la siembra y para nuevos brotes de arboles endémicos.

La actividad forestal por su parte es muy importante en el lugar, pues Agua Zarca cuenta con un sin número de especies de árboles, los cuales son muy apreciados por su calidad y valoración comercial; sin embargo, tiene las restricciones propias del manejo de la reserva de la biosfera donde se ubica. Por último, la vertiente comercial tiene amplia tradición ya que anteriormente se comerciaba con café, maíz, caña de azúcar, y sobre todo con la bebida denominada aguardiente, productos que se siguen comerciando y consumiendo en localidad; y también por comunidades vecinas. Con anterioridad se producían grandes cantidades de piloncillo, las cuales se vendían en la plaza, en Xilitla, o en el municipio vecino Jalpan de Serra, sin embargo, esta actividad comercial si ha decrecido notablemente.

Actualmente los principales vínculos comerciales de todo tipo se dan con los municipios de Jalpan (Querétaro), Xilitla (San Luis Potosí) y Pisaflores (Hidalgo), principalmente por la cercanía y el acceso limitado que se tenía a la ciudad de Querétaro, ya que anteriormente no se podía acceder por la falta de caminos accesibles hacia la capital, por esta razón, la gente se acostumbró a ir a estos dos estados, no solo por comercio, también por asistencia médica.

Si bien, ya hablamos de las actividades que se desempeñaban y que se siguen conservando en Agua Zarca, es importante notar que en tiempos recientes una de las principales fuentes de empleo en la localidad es la migración hacia los Estados Unidos o hacia la capital del país, para ocuparse en actividades como la carpintería y la albañilería.

El proceso migratorio se presenta con todas sus variantes en la Sierra Gorda, al respecto Jaime Nieto Ramírez dice:

*“[...] Históricamente la región ha sido expulsora de fuerza de trabajo, [...] la emigración serrana se realiza tanto al interior del país como al extranjero, si bien predomina la última con los Estados Unidos de América como país de destino, hasta el punto que en el contexto*

*internacional; la Sierra Gorda aporta el mayor contingente migratorio de tipo internacional” (Nieto, 2007:104)*

Desplazarse a los Estados Unidos se llegó a convertir para esta parte de Querétaro en algo cotidiano, “un modo de vida”.

Anteriormente, y al iniciarse las políticas del programa bracero y la oferta de trabajos temporales en los Estados Unidos, las personas que en promedio migraban eran de todas las edades y ambos sexos, la escolaridad era de nivel primaria o personas sin ningún tipo de escolaridad, también tienen la característica de ser jornaleros; pero a últimas fechas, ya también emigran profesionistas que no encuentran mejores oportunidades en México.

La gente recuerda que este proceso les ayudó a mejorar en condiciones de vida, lo cual se refleja en sus casas, en ellas se notó el primer cambio ya que anteriormente eran de rastrojo, que es la planta de maíz seca, luego cuando la gente empezó a tener otras condiciones económicas, ya eran de cartón y al momento de introducirse la migración, empezaron a haber desde casas de lámina, hasta llegar a las de material de tabique.

Las personas de esta localidad, migraban a Miami, y es ahí en donde crearon un centro para recibir a las personas que se van a Estados Unidos a trabajar, ya que es importante que lleguen y se empiecen a relacionar con las nuevas acciones que se tienen que realizar en ese país.

A últimas fechas esta práctica ha disminuido debido a la situación de México, en la que las fronteras, mencionan los pobladores, están controladas por personas que “no hacen bien”<sup>7</sup>, esto relacionándolo con las prácticas de violencia que se han desarrollado en el país desde el 2009 hasta la fecha, lo que disminuyó en gran medida este tipo de migración externa.

La migración al Distrito Federal se presenta tanto en varones como en mujeres, en este lugar se trabajaba en labores de plomería, o arreglos de la casa. Las mujeres se emplean en casas haciendo limpieza y cocinando. Los hombres, por

---

<sup>7</sup> Esto nos lo dijo el señor Layo, ya que él es un migrante ya nacionalizado, pero que sabe y está al tanto de la situación por la que pasan en estas épocas las personas que van e intentar cruzar para el otro lado.

su parte, se dedicaban a los trabajos de plomería, jardinería, albañilería, entre otros.

También recientemente hay migración hacia la capital del estado de Querétaro o hacia Ciudad Valles, San Luis Potosí, que son centros urbanos con accesibilidad para la obtención de empleos mejor remunerados que les permitan mantener la vida familiar.

Es a partir del proceso migratorio que la gente ubica que se presentaron cambios de mejora en la población, principalmente en las oportunidades económicas, de salud y sociales. Además, esta práctica ha dejado huella en diferentes ámbitos sociales: el lenguaje, la vestimenta, y, en nuestro caso, la alimentación, tema que trataremos más adelante.

Las ocupaciones varían dependiendo de los roles de género que se tienen instaurados dentro de la comunidad, ya que las mujeres se dedican a el hogar y cuidado de los hijos, algunas tienen locales de comida y otras se dedican a trabajos dentro de la misma localidad, ya sea despachadoras en una tienda, ayudantes de limpieza para la delegación o vendiendo “lonches” para los niños de la primaria; mientras que los hombres están dedicados al cultivo de las tierras, o a pastar al ganado, y algunos de ellos tienen que ir a trabajar a los Estados Unidos.

### **Festividades.**

Como parte importante en el conocimiento de la comunidad, es imperante abordar el tema de festividades pues en ellas se suelen presentar diversos guisos y manifestaciones culinarias en general que son muestra de la cultura alimentaria de la comunidad.

Entre las festividades que destacan en la población son las fiestas del Mayo y la del sagrado Corazón de María. La primera no tiene una fecha fija, pero los pobladores recuerdan que hace más de cinco años es celebrada el 25 de mayo. Se menciona como la fiesta de la comunidad, ya que es la que la gente reconoce y da seguimiento, algunos informantes señalan que esta fiesta no puede dejar de

hacerse, ya que es considerada como tradición de este lugar. Esta festividad es dedicada al pueblo, debido a que, según la población local, es en esta donde se puede dar pie a recordar la unidad comunitaria. Para celebrarla se organiza actividades de carácter cultural, en la que se hace tocadas de trío de huapango y se llevan a cabo actividades de baile a cargo de la casa de la cultura de la población. De igual forma se hace vendimia de alimentos, se bebe cerveza y hay juegos mecánicos, además todo esto llevado a cabo por una asamblea comunitaria.

Agua Zarca, al contrario de comunidades cercanas como Landa y Tilaco, de carácter indígena, es un pueblo mestizo que tiene sus antecedentes más antiguos al inicio del siglo XIX. Su nombre fue dado debido a una notificación del Papa Pio XII para que durante el mes de mayo, se consagrara al Corazón Inmaculado de María.

En las fiestas del sagrado Corazón de María, según pobladores, no es de gran importancia para la comunidad.

Otras celebraciones importantes para la población los días de muertos que se celebran el 31 de octubre y 1 y 2 de noviembre. La localidad de Agua Zarca, se dedica gran entusiasmo y dedicación a esta celebración, principalmente se le hace una mención especial a la elaboración de altares. Estos llevan platillos y dulces, así como bebidas que, como dicen los pobladores, les gustaban a los difuntos en vida.

La gente prepara los alimentos dos días antes de ponerlos en el altar, entre los que destacan la elaboración de tamales de cascara blanda, mole rojo, ofrendas, bebidas como mezcal, pipitoria, un dulce hecho a base de piloncillo y semillas de girasol o calabaza. Estos se van poniendo de acuerdo al día, por ejemplo: el 31 de octubre, es dedicado a los niños, este día se ponen dulces y cosas hechas con piloncillo, y claro no faltan las ofrendas y frutas que se dan en la región.

El 1 de noviembre es dedicado a los accidentados y gente adulta, este día se ponen café, tal vez aguardiente o cervezas, además de esto se ponen alimentos más elaborados, como lo son los tamales de cascara blanda, de verde y rojo. El 2



de noviembre, se continúa con la celebración, pero esta vez es a los adultos mayores

Algunas personas de la localidad, mencionan que esto no es sólo fiesta de los muertos, también es de los vivos, ya que debido a la cantidad de comida que se produce, la gente visita a sus familiares para llevarles algo de la ofrenda del altar y con ello se propicia la convivencia y la reciprocidad.

Otra de las festividades de importancia se centra en las graduaciones, ya sea de bachillerato, primaria, kínder y secundaria, en esta se hace mole rojo acompañado de arroz rojo. También se considera importante las celebraciones como los XV años, bodas, bautizos, tres años y funerales. A excepción del último la dinámica es comenzar con la misa eclesiástica y posteriormente una comida en la que se trata de agradecer a los invitados por acompañar a la familia en la celebración. En estos rituales, se trata de llevar a un trío de huapango y mucha cerveza, para que “la fiesta este completa”.

Los funerales son rituales diferentes, en estos, la gente hace una velación antes del entierro, y en este periodo se intenta que la gente más cercana o amigos del fallecido lleve algo de despensa para la familia y con esta misma, se prepara la comida que se repartirá a aquellos que los acompañan en el dolor de haber perdido a un integrante de la familia.

## **2. Municipio de Pinal de Amoles, comunidad de San Pedro Escanela**

San Pedro Escanela se localiza en el Municipio de Pinal de Amoles, éste se encuentra en la parte norte del estado de Querétaro, a 152 km de la capital, geográficamente hablando se encuentra en las coordenadas: 99° 26´ y 99° 43´ de longitud oeste del meridiano de Greenwich y entre los paralelos 20°58´ y 21°21´ de latitud norte. Colinda al norte con el municipio de Arroyo Seco; al sur con los municipios de San Joaquín y Cadereyta de Montes; al este con los de San Joaquín y Jalpan de Serra; y al oeste con Peñamiller y el Estado de Guanajuato.

La comunidad por su parte está situada en el centro norte del municipio en una

cañada, con una extensión aproximada de treinta hectáreas. Sus límites son al norte con la comunidad Tonicato, al sur con el Murciélago, al este con Durazno Grande y al oeste con el Ranchito.

El pueblo fungió durante la época de la colonia como una localidad de carácter minera, dependiendo de la alcaldía mayor de Xichú con la denominación tan sólo de “Escanelas”.

Para 1609, ya con el nombre de San Pedro Escanela se transforma en alcaldía de minas, ya que el virrey don Luís de Velasco, al tratar de reducir y controlar la población indígena alzada manda a unificar zonas, quedando bajo su administración y con el auxilio de los agustinos los valles de Pusunguía, Concá, Alpujarra y el pueblo de Tonicato y sus sujetos. Durante 66 años tuvo bajo su jurisdicción los actuales municipios de Arrollo Seco, Landa de Matamoros, Jalpan, Pinal de Amoles, Peñamiller, San Joaquín, norte de Tolimán y Cadereyta.

A la fecha esta localidad se llama así debido a su historia colonial, y ahora al contrario de su anterior denominación política, pertenece al municipio de Pinal de Amoles, como una delegación que tiene bajo su administración las localidades de Agua Verde, san José Cochinito, las Joyas, el Chuveje, la Mojonera, Mabí, Pie de la Cuesta, el Sabino, Piedra Parada de Santa Rosa, la Cebolla, Agua del Maíz, la Colgada, Limón de la Cruz, Tierras Coloradas, el Mezquite, Medias Coloradas, el Timbre, el Carrizalito, san Isidro, Loma de Guadalupe, san Pedro el Viejo, Durazno el Grande, el Murciélago, Casas Viejas, el Aguacate, Durazno de san Francisco, Loma Larga, el Ranchito, el Refugio, Agua Amarga, Agua Fría y Tonicato.

San Pedro Escanela cuenta con un total de 645 habitantes, que conforman 147 familias. Cuenta con los servicios de electrificación al 100% (introducida en 1986, aunque suele presentar fallas debido a las condiciones climáticas) y agua potable. De hecho, el agua que se dispone en la comunidad de San Pedro Escanela es proveniente del manantial nombrado “Agua de la Virgen”, el cual se encuentra dentro de la misma comunidad y se le ha implantado sistema de depósito con tomas para tubería, esto facilita su transportación hacia las viviendas más cercanas.

Por su ubicación la comunidad se considera semi-húmeda con una temperatura templado frío. La temperatura media anual es de 19.5°C. El clima es un poco extremo, en épocas invernales comprendidas los meses de diciembre a marzo, la temperatura llega a alcanzar los 3 a 5° C, por lo que es común que durante estas fechas se observen heladas y en ocasiones nevadas. La temporada pluvial inicia generalmente en el mes de mayo y termina en los meses de octubre-noviembre.

El terreno es de tipo montañoso, muy accidentado, con pendientes muy pronunciadas, y planicies y mesetas pequeñas. Se pueden notar que destacan los cerros de la Loma y de la Tinaja.

La vegetación se caracteriza por el bosque de pino y encino con árboles de 4 a 10 metros de altura. Estos se caracterizan por el hecho de que pierden casi por completo su follaje durante la época seca del año. Además, también hay álamo, cedro, escobillo, encino rojo, encino prieto, mora, quirambal y palo corral.

Los árboles frutales que se tienen en la localidad son: manzano, durazno, pera, higuera, lima, limón, zarzamora, naranja, mandarina, chayote, nuez, granada, caña, tejocotes, guayaba y guayabillo; además de nopales y magueyes.

Dentro de la fauna silvestre se encuentran: venado cola blanca, puma, tigrillo, gato montés, pinto rabo, coyote, mapache, tlacuache, armadillo, zorra, zorrillo, liebre y conejo. También existe una gran variedad de aves: carpintero, jilguero, gorrión, perico, guacamaya y cuervo. Del mismo modo, habitan reptiles tales como la víbora de cascabel y coralillo.

Dentro de la fauna doméstica encontramos perros, gatos, burros, mulas caprinos, bovinos, vacunos, cerdos y aves de corral, como la gallina y el guajolote. Dentro de la fauna nociva tenemos moscas, mosquitos, cucarachas, arañas y un tipo de alacrán llamado vinagrillo.

Los recursos naturales que hay en la comunidad son maderas o leña que sacan de troncos caídos y que sirven como combustible y lo utilizan también para hacer puertas y techos; aunque para estos últimos utilizan también carrizos los cuales permiten que sea un regulador de temperatura. Otros recursos son las plantas que las utilizan como medicina alternativa para sus diferentes tipos de enfermedad. Un

recurso muy importante es la piedra que utilizan para los cimientos de sus casas y/o empedrados de la calle o patio. El recurso vital que tiene la comunidad es el agua, este es un beneficio importante ya que como sabemos, el agua es el recurso más importante para la vida, en la comunidad.

### **Aspectos Socioeconómicos**

La actividad agrícola es de temporal para la siembra ya de maíz y frijol, principalmente. Aunque también hay guayabos, aguacates, manzanos, duraznos, higos, naranjos, arboles como cedro, aile, nuez y álamo y sus producciones son para autoconsumo, debido a que lo se produce no deja demasiados excedentes como para comerciar con ellos. Algo muy importante es, que en la comunidad de San Pedro Escanela no es apropiado usar tractor por el tipo de terreno, ya que el terreno es muy accidentado y peñascoso en la mayoría de sus partes.

El ciclo agrícola en San Pedro Escanela va de mayo a julio cuando siembran y en noviembre es cuando ya están listos los elotes maduros para comer o desgranar.

Para realizar diversas obras de beneficio social comunitarios, se siguen organizando faenas que deben de aportar cada jefe de familia, se hizo una reconfiguración de esta forma de organización ya que los migrantes, ahora pagan a un peón \$100.00 al día aproximadamente, para cumplir con su compromiso.

Solamente dos personas se dedican a la carpintería, una tiene un taller en el pueblo y otra en sus ratos libres o cuando se solicita un trabajo especial. También hay quien continúa con la hechura de comales de barro con una piedra que brilla llamada "chililite". El costo de los comales va desde los 70 hasta los 100 pesos dependiendo el tamaño.

Sin embargo, económicamente hablando, la migración es, de un tiempo a estas fechas, la actividad económica principal en la localidad, y suelen ir a buscar trabajo en el sureste de los Estados Unidos y también en Canadá. Cuando la migración es dentro del país, los lugares que se prefieren son Querétaro, Jalpan,

Tampico y el Estado de México, a donde asisten para realizar de obreros, albañiles o de recolectores.

La migración se debe en gran parte a la carencia de oportunidades de trabajo en la localidad, situación que también está asociada al bajo nivel educativo en la población económicamente activa y por las condiciones propias del terreno que rodea a esta comunidad ya que no permiten la introducción de empresas que generen fuentes de trabajo. Otro factor influyente, es la carencia de apoyo para continuar su preparación académica una vez concluido el bachillerato.

La migración a los Estados Unidos se da en dos formas: la legal y la ilegal, siendo más común la segunda, aunque ya varios habitantes de la localidad cuentan con papeles. En la comunidad es muy notoria la influencia de la migración a nivel social y a nivel familiar ya que las personas que se encuentran en Estados Unidos mandan para las festividades religiosas y también para construir, mejorar y equiparlas generando empleos para las personas que están en la comunidad como albañiles u otros oficios que hay en la comunidad y reactivando el comercio.

De hecho, la actividad comercial se desarrolla básicamente en la calle principal y en el centro de la comunidad, donde se realizan las fiestas civiles o religiosas que incluyen a toda la población, así también, está la vendimia de productos varios, que van desde huevos, frutas y verduras, animales de patio, pollo asado, etc., esta vendimia se da los días domingo.

## **Festividades**

Ahora bien, como ya se señaló en la comunidad previa, se abordará el tema de las festividades pues suele ser el espacio donde se manifiesten la cultura alimentaria que hemos catalogado como ritual.

La gente mantiene hábitos y costumbres religiosas, la mayoría transmitidas de padres a hijos. En la comunidad aproximadamente el 95% de la población profesa la religión católica, y el 5% restante la religión de Testigos de Jehová. Se cuenta en la comunidad con una Iglesia católica (parroquia, que es en la que se brindan

los 7 sacramentos) en donde se oficia misa todos los días a las 6:00 hrs, y los domingos a las 09:00 hrs y 12:00 hrs. Además, se realiza diariamente una hora de rosario, y cada 8 días en jueves, se lleva a cabo una misa en el barrio que se asigne concluyendo ésta se efectúa un convivio.

En cuanto a la religión protestante cuenta con un templo donde se reúnen los domingos de las 11:00 am a las 15:45 pm con una hora de comida y los sábados se reúnen en grupos para predicar, existiendo además casas de reunión en las comunidades de Tonatico, El Aguacate, Durazno de San Francisco y San Rafael.

Un calendario que exprese estas manifestaciones culturales quedaría de la siguiente manera:

<b>Fiestas Civiles Y Religiosas</b>	
01 Enero	Festejo de año nuevo
06 Enero	Día de los Santos Reyes
02 Febrero	Día de la Candelaria
Marzo	Peregrinación de Nuestra Señora de Soriano
Abril	Semana Santa
01-04 Mayo	Celebración del Señor de la Salud
28-29 Junio	Fiesta Patronal de San Pedro
Julio	Peregrinación a la Basílica de Guadalupe
24 Julio	Peregrinación a Agua Amarga. Celebración de Santiago Apóstol
01-02 noviembre	Día de Santos Inocentes y día de muertos
12 Diciembre	Día de la Virgen de Guadalupe
15-24 Diciembre	Posadas Decembrinas

24 Diciembre	Navidad
31 Diciembre	Fin de Año

La fiesta más importante en la localidad es la celebrada al Señor de la Salud, en el mes de mayo.

Otra de sus fiestas más importantes es la de San Pedro, la fiesta comienza del 27 de Junio al 30 del mismo mes. Los preparativos para las fiestas son organizados por el delegado, sus secretarias y un pequeño comité, ellos hacen todos los arreglos, los costos, horarios y eventos.

En los días de fiesta, se hace un programa de actividades donde la comunidad y comunidades cercanas se integran. Todo inicia con una misa. A lo largo del primer día se realizan una serie de partidos de basquetbol, donde la mayoría asiste, llegan camionetas de varias comunidades y de personas migrantes para ser bendecidas por el padre, a lo largo de la calle principal se logran ver puestos de ropa, trastes de plástico, películas y cd's piratas, herramientas de diversos tipos, así como juguetes, accesorios para dama y venta de comida y bebidas.

Se hacen celebraciones masivas como bautizos, confirmaciones, primeras comuniones y misas por la salida de las escuelas. En todas ellas están presentes diferentes comunidades.

Por las noches hay eventos musicales, van desde bandas de huapango, y solistas, mientras las personas se reúnen alrededor del kiosco que es donde se hacen estos eventos musicales. La gente baila, canta o asiste a los juegos de basquetbol que hay a lo largo del día.

También es común que haya por la noche tocadas de grupos invitados por la cervecería que patrocina parte de la fiesta; los costos varían entre \$50 a \$100 pesos por entrar. También están las tocadas para celebrar la salida de los jóvenes del video bachillerato, llevando luz, sonido y espuma.

La fiesta termina con la retirada de los puestos ambulantes de la calle principal y concluyendo las celebraciones religiosas.

En ambas localidades hemos descrito los aspectos que nos han parecido más significativos, notando que existen diferencias y semejanzas en los modos de actuar, en el desarrollo de las actividades cotidianas y rituales; teniendo en ambas como común denominador el que existe un elemento distintivo: la comida. Por ello, queremos mostrar en el siguiente capítulo las aproximaciones que tuvimos a la cultura alimentaria de estas dos localidades.



### **Capítulo III. Sazón y sabor. Etnografía de la cultura alimentaria en San Pedro Escanela y Agua Zarca.**

Para llegar a este capítulo, abordamos con anterioridad los ejes conceptuales que guían esta investigación, sobre todo el concepto de cultura alimentaria, posteriormente, describimos las especificidades locales de cada comunidad trabajada; ahora, abordaremos la descripción etnográfica de las expresiones de la cultura alimentaria que encontramos en ambas localidades sobre todo enfocándonos en la comida cotidiana y ritual, y proporcionando información sobre el papel que desempeñan cada una de estas variables, con respecto a las vidas de los habitantes de estas localidades serranas.

Así en este orden, mostramos los acercamientos a la cultura alimentaria de Agua Zarca primeramente, para de ahí transportarnos al municipio de Pinal de Amoles, específicamente la comunidad de San Pedro Escanela.

#### **Agua Zarca**

Además de la descripción de la comida cotidiana en Agua zarca, abordaremos también los roles que se desempeñan alrededor de la elaboración de alimentos y los sistemas de aprendizaje en las unidades domésticas.

De manera general podemos asegurar que la base de la alimentación en la comunidad consiste en maíz y frijol negro, pues acompañan el desayuno, la comida y la cena. Don Alfonso, con él cual creamos un vínculo a partir de ir un día a sus tierras, mientras caminábamos, nos platicó lo siguiente:

*“Los pobladores de esas localidades le dedican tiempo al cultivo, sobre todo de maíz y frijol, porque en la cosecha de estos no sólo se obtiene el maíz, también pueden florecer un montón de cosas que nos sirven pal’ taquito de nosotros y de nuestra familia [...] Yo no dejaría de cultivar porque, si dejara de cultivar, mis familiares no tendrían que comer.*

*Porque ¡al menos frijoles y tortillas no deben de faltar!*" (Entrevista con 'Don Poncho', julio 2013)

Estas aseveraciones culturales acerca de las base de la alimentación, no sólo pudieron notarse a partir de la charlas con don Alfonso, también en conversaciones con varias amas de casa se dejó notar que, al menos ellas como elaboradoras de los platillos cotidianos, el no tener estos granos deja una gran inseguridad alimentaria y económica, ya que no sienten la certidumbre de un futuro. La preparación y producción de la tierra de cultivo con base en el maíz y el frijol se guían por la premisa básica de tener una base alimentaria, de no dejar de comer y, por ende, tener como nutrirse y poder realizar las actividades cotidianas.

La familia de Luisa, encargada de la biblioteca e hija de Don Alfonso, dedica sus tierras para sembrar maíz blanco, frijol, calabaza y girasoles. Los terrenos están cerca de la casa y el encargado de cuidarlos es don Alfonso. Luisa y su madre se encargan de cosechar y posteriormente preparar los alimentos. Acá vemos dos papeles importantes, roles ya tradicionales en el campo mexicano que además están muy relacionados con una distribución por género: el del proveedor en este caso, don Alfonso; y el de cocinera o preparadora de alimentos que la familia consume, en este caso las mujeres: Luisa y su mamá. Ellas, principalmente la mamá, por edad y porque Luisa trabaja, quedan con la 'responsabilidad' de levantarse temprano para mandar *'el itacate'*, tanto para don Alfonso, como para Manuel, el hijo de Luisa. En dado caso de que no pueda hacerlo, lo mandan hacer con alguna persona que venda itacates, pero de esto hablaremos más adelante. La división de roles dentro de la familia es común en la cultura alimentaria pues ésta es una actividad social y cultural relacionada con el fenómeno nutricional.

Las madres de familia<sup>8</sup> suelen reproducir el esquema propio de la familia tradicional mexicana, donde además de ser las encargadas de la alimentación de su familia y las nutriólogas por así decirlo, deben administrar la buena economía de su hogar, cuidar que no falte ningún elemento en el hogar, y hacer rendir los alimentos y sobre todo de qué forma van a prepararlos. Ellas se encargan de

---

<sup>8</sup> Así solía decirnos Doña Marilena a Mari, mi compañera de campo, y a mí, por eso se me hizo importante hacerlo notar en el texto.

notificar al proveedor, los elementos que estén abundando y/o escaseando en la cocina (leña, gas, maíz, frijol, calabazas, etc.).

Doña Delia, nos mencionó al respecto lo siguiente, en una de esas pláticas de mañanita, cuando recién todo comienza:

*“Acá, las madres de familia se encargan de llevar los lonches y hacerlos bien de mañanita. Es obligación, porque los niños deben alimentarse bien ya que están estudiando.*

*A los hombres se les hace el “lonche” bien de mañana, ya ellos se encargan de calentarlos [...] pero no se deben irse sin su lonche ya que regresan ya bien por la tarde, a eso de las seis. Todo el día andan fuera y con el estómago vacío, pues imagínate, además ellos deben de estar bien, porque ellos son los que trabajan bien fuerte, por eso una mujer debe pararse bien temprano, todo esto lo debemos hacer desde temprano, porque sino ya nomás no hay tiempo...” (Entrevista con doña Delia; 12/septiembre/13)*

En cuanto al proveedor se refiere, este papel suele recaer en el hombre, siendo dos las formas en que cumple con dicho papel: la primera; provee los elementos en especie, es decir, lo que vaya cosechando de sus tierras, lo lleva a la casa para ser preparado; la segunda es que puede dar dinero a la ama de casa, para que ella se surta en el mercado del pueblo los domingos, este caso se ve en mayor medida en personas que tienen alguna profesión o se dedican a algún cargo gubernamental, ya que ellos ya no tienen el recurso del tiempo para cultivar sus tierras, a cambio, pueden tener un huerto, en el cual cultivan hierbas para condimentar alimentos, ya sea, cilantro, perejil o también tener papayales, guayabas, nopales, aunque estas huertas suelen ser atendidas por las mujeres.

Por su parte, los hijos, desempeñan labores dependiendo del género, si son hombres, llevan a cabo actividades relacionadas al cultivo, sobre todo si el padre desempeña esas laborales. Las mujeres, por su parte, se dedican al cuidado de los hermanos pequeños, auxilian en la cosecha de las tierras y ayudan a las madres en las labores domésticas, incluidos en ésta las labores que se desarrollan

en la cocina. Por lo general, en estos tiempos, los hijos, ya sea hombres y mujeres, se dedican principalmente a su educación, después de ésta o en los días de descanso ayudan en estas labores.

Ahora, hablando del sistema de aprendizaje en la cocina, notamos que la transmisión de conocimientos no se da de manera formal. Las mujeres entrevistadas mencionaban que no les enseñaba directamente a cocinar a sus hijas o sobrinas, y que éstas iban aprendiendo cuando participaban en la elaboración de los alimentos cotidianos, viendo a sus madres, abuelas o tías cocinar y ayudarles en alguna labor, por lo que de ahí se ‘enseñaban’ y podían conocer la forma de preparar alimentos. En una plática con Araceli, confesó que a ella si le gustaba el hecho de aprender a cocinar. Otro caso es el de Luisa, ella menciona lo siguiente respecto a la manera que aprendió a preparar platillos cotidianos: “[...] *A mí no me enseñaron, ni mi mamá, ni mis tías, yo miraba cómo lo hacían, un día, me enseñaron a hacer: que tamales, que ofrendas, que frijoles. Ellas no me enseñaron naditita, yo veía y después lo venía hacer acá en mi casa y me salía [...]*” (Entrevista Luisa, 21 de julio del 2013).

Es así como se da el aprendizaje en la mayoría de los hogares, es también que de esta manera se enseñan las modificaciones a la hora de hacer de comer. Menciona de igual manera Araceli:

*[...] lo único que no me gusta hacer, son las tortillas, prefiero comprar de máquina, que eso facilitaba mucho el hacer de comer, aunque a mí me gusta hacer de mano, saben más ricas y además así pues está mejor, porque te duran más días, las de máquina duran re poquito, además un día que no tengamos pa’ comprar de máquina, pues nos arrimamos el maíz, la olla y pues así es como ya tenemos tortillas hechas, porque uno como mujer de hogar, tiene la obligación de hacer los ‘itacates’ y las tortillas.”* (Entrevista con Araceli, 19 de septiembre del 2013).

Es interesante destacar que mujeres como Araceli, en un rango de edad de 20 a 30 años, tienen nuevas ideas acerca de la elaboración de elementos básicos

en la comida, tal es el caso de las tortillas. Estas jóvenes mujeres se permiten pensar en comprar “tortillas de máquina”, debido al flujo de dinero en la comunidad; mientras que mujeres de más edad como doña Delia (49 años), menciona que esas tortillas de máquina solamente las ocuparía para hacer tostadas y tacos dorados, pero que casi no le gusta ocuparlas del diario; o en el caso de Doña Marilena (60 años), quien señala que no dejaría de hacer tortillas, porque las de máquina saben feas y eso no lo hace una mujer ‘bien’. El ejemplo de las tortillas muestra que mujeres jóvenes prefieren dedicar su tiempo en algunos otros quehaceres, ya no sólo se dedican a las actividades del hogar, también ahora dedican su tiempo al trabajo, mientras que, personas de más edad nunca dejaría de producir sus propias tortillas.

Es importante notar que en los días de trabajo de campo detectamos algunos hombres que vivían solos, alejados de sus familias extensas. Ellos hacían sus “lonches”, lo cual implica pararse temprano para llevarse algo que comer al trabajo. En algunos casos, para ellos la primicia era casarse, para tener una persona que los atendiera, porque, según reconocían: *‘es bien complicado hacerse de comer uno mismo solo.’*

Ahora bien, abordaremos la alimentación cotidiana, ésta, como lo expresamos en el capítulo 1, es aquella que se lleva a cabo en el actuar diario de los seres humanos. Para esto, los seres humanos realizan varias comidas al día, y el número y contenido de cada una de éstas depende de un conjunto de factores tales como los ambientales (geográficos y estacionales) y los sociales (ideología, religión, educación, y nivel económico, principalmente)

A continuación, indicaremos las comidas que los habitantes realizan habitualmente a lo largo del día, señalando algunos aspectos importantes de preparación y asimismo los cambios y adaptaciones que han surgido en la comunidad con el cambio cultural que se está presentando, por ello mostramos las rutina alimentaria de Agua Zarca de la siguiente manera:

## Comida Cotidiana

### Desayuno

Suele realizarse a las 6 de la mañana, pues según los habitantes: “*es la hora de comenzar bien el día*”. Las mujeres del hogar, como lo explicamos, tienen que estar preparando el desayuno a esta hora, para alimentar a los hijos que van a la escuela y al esposo o padre, que va para su trabajo.

El desayuno consiste en café de olla, endulzado con piloncillo, también puede ser té, estas dos bebidas son acompañadas con leche. Generalmente, las amas de casa de edades avanzadas, entre 50 y 70 años, aún endulzan estas bebidas, con piloncillo, es lo más común, pero en épocas actuales, las mujeres de 20 a 30 años, al ya haber más acceso al azúcar refinada, hacen constante el uso de este elemento, por lo cual, pasa a sustituir al piloncillo. Es relevante decir que el piloncillo era consumido por todas las personas en la población, no sólo para endulzar los alimentos, sino también para usarlo como dulces, los cuales ahora son reemplazados por marcas comerciales.

Además de la bebida endulzada se consume pan hecho con base de harina de trigo. Anteriormente, sobre todo en la época que la gente más recuerda, la del general Rubio, los desayunos estaban integrados por “*pan de mujer*” o “*pan de sal*”. Estos panes son, a la fecha, elaborados en casa, horneado en hornilla. Otros productos que se consumen en el desayuno pueden ser los pacholes (gorditas dulces realizadas con maíz, pilón y canela). Su elaboración es de la temporada en donde el maíz blanco este en su punto para molerse y consumirse, este maíz también se ocupa para las ofrendas en muertos, pero se hablará de ellas más adelante.

En temporadas recientes, por la constante migración y además por el más fácil acceso terrestre a la localidad, al llegar la carretera pavimentada, se ha tendido a cambiar estos elementos por galletas de marcas comerciales, a su vez, también se introdujo el “pan de hombre”, el cual es elaborado en panaderías locales.

## Almuerzo

Este se prepara entre las siete y nueve de la mañana para que esté listo a eso de las 10:30 am., aproximadamente. La gente anteriormente lo conocía como itacate, pero ahora por la influencia de la población migrante, se le nombra “lonche”<sup>9</sup>.

*El ‘lonche o itacate’, se prepara para que los niños y las personas de la comunidad lo consuman durante la hora de descanso en la escuela o el trabajo. Menciona doña Delia que esto se hace por diferentes razones: una de ellas es por la falta de cooperativas en las escuelas, y otra, porque también porque nadie vende algo saludable, ya que dice, “solo venden ‘sabritas’”<sup>10</sup>. Doña Delia, es esposa del director de la Casa de la Cultura, Don Godofredo, tienen dos muchachos, estos cursan, el bachillerato y la secundaria, y su esposo da clases en esta última escuela. Respecto a los lonches ella comenta:*

*“Los loches se les lleva a los niños desde que están así ‘shirgos’<sup>11</sup>, desde el kínder hasta el bachillerato, también se les hace a los hombres y, actualmente, también a las mujeres que se van a trabajar, porque ellos ya regresan tarde a su casa, como a eso de las 4:00 pm [...]”*  
(Entrevista doña Delia, 17 de septiembre del 2013).

El lonche es indispensable dentro de la dieta de las personas de Agua Zarca, pero además representa en la labor cotidiana un momento para compartir y convivir con los compañeros y amigos de trabajo como pudimos comprobar en una visita al vivero de la comunidad, en este momento, los hombres se apresuraban a calentar sus ‘lonches’, y ofrecían a sus compañeros lo que les habían preparado.

Por lo regular los lonches están constituidos de tortillas “recién hechas”, frijoles negros refritos, huevo, en algunas ocasiones, carne, otras se preparan tacos dorados. Muy recientemente, las encargadas de la alimentación,

---

<sup>9</sup> Asociándola al “lunch”, el cual se consume en la hora de descanso para las personas que radican en los Estados Unidos.

<sup>10</sup> Les llaman de manera genérica así, a todos los productos procesados que conocemos como botana, estos son papas, cacahuates, pastelitos, etc.

<sup>11</sup> Esta es la forma de como hacen referencia a los niños pequeños.

introdujeron tortillas de harina, jamón, salchicha y queso amarillo, con lo cual, de nuevo notamos otro cambio en la constitución de los alimentos serranos.

Otra valoración de la importancia de los lonches, la podemos apreciar con doña Margarita, ella llegó de Veracruz, hace ya 20 años, y actualmente, es considerada como la cocinera de la localidad, debido a que prepara comidas para fiestas, para maestros foráneos, para los médicos y, en algunas ocasiones, hasta para antropólogos.

Margarita aparte de hacer comidas, se sostiene de preparar lonches para los niños de la escuela primaria y secundaria, ella se los lleva porque, según sus palabras, sus mamás tienen ocupaciones y por eso ella los hace, y los da a \$10 pesos, comenta:

*“Primeramente, yo ayudaba a mi suegra, Enedina hacia lonches para llevar a las escuelas. Ella se mantenía de eso porque su marido era muy borracho, con eso ella saco adelante a sus hijos y a sus “entenados”. Al morir mi esposo, ella me dejo a cargo de hacer los lonches para darme una ayudada. Los cobro a 10 pesos el lonche y pues son 5 tortillas, rellenas de frijoles, huevo, a veces carne. [...] Antes, dice mi suegra, batallan para conseguir carne, solo mataban los domingos en la plaza, pero con el tiempo la gente mataba mas animales, también eso fue porque ya tenían más dinero. Los que se iban para el otro lado, traían y traían dinero, por eso comenzaron a ser diferentes, ya no solo eran de frijolitos o de huevo criollo, todavía verdad, pero ahora ya también le ponemos unos taquitos dorados de pollo o algo así nomás, pero ya se les agrega algo mas.” (Doña Margarita, 15 de septiembre del 2013).*

Como lo mencionó doña Margarita, los lonches si no pueden hacerse en casa, se mandan hacer. Otra situación que podemos resaltar de esta plática, es la forma en cómo ella, sin ser habitante de nacimiento de Agua Zarca, explica que se están presentando algunos cambios dietéticos. Estos se han ido presentando paulatinamente. Los cambios se hicieron notar a raíz de que ya había más dinero, principalmente en los años en donde la migración tomó más auge.



Con el proceso migratorio muchas cosas fueron cambiando: los itacates pasaron a llamarse lonches, se introdujeron los alimentos procesados, harina de trigo, jamón, queso amarillo, salchicha, el consumo de carne se hizo más frecuente, de pasar a consumirse una vez a la semana, o solamente en fiestas, ahora se hace dos o tres veces a la semana o diario, dependiendo de la economía familiar, pero, aún introduciendo estos nuevos elementos, los itacates no dejan de elaborarse. En nuestra estancia en campo, a eso de las 10:30 am era común ver a doña Delia correr por las calle de Agua Zarca para ir a dejar el lonche a Rafa, su sobrino, y de ahí seguirse a la secundaria para alimentar a sus hijos y esposo.

## Comida

La comida tiene lugar entre 4 y 5 de la tarde, estos tienden a ser guisos más elaborados. Los alimentos, siempre van a depender del mes que transcurra pues serán los productos que se encuentren; sin embargo, alimentos que nunca faltan, por mencionar algunas, son calabazas, chayotes, pollo en salsa, los frijoles negros refritos con cebolla y un chile rayado<sup>12</sup>, también están presentes las tortillas hechas a mano, y en temporada de maíz nuevo, se hacen carretillas<sup>13</sup>, la salsa es otro elemento que nunca falta. Los fines de semana, cuando alguna persona mata puerco, se ocupa el cuero para hacer monguí<sup>14</sup>, que se suele hacer en salsa roja. En algunas ocasiones, observe que hacían tortas de pemoche<sup>15</sup>, este con caldillo de coyol<sup>16</sup>, también ahora ya se consume más carne de res, por lo que

---

<sup>12</sup> Chile rayado es de tamaño pequeño parecido al jalapeño pero con más picor, tiene rayas verticales y algunas horizontales, todas en color blanco, de ahí se deriva el nombre con el cual se le conoce. Su cultivo es anual y de temporal. Se seca artesanalmente en hornos especiales y a fuego lento. La gente de Agua Zarca dice esta le da un sabor diferente a las comidas y que por eso lo usan.

<sup>13</sup> Son parecidas a las gorditas, más gruesas y redondas. Se prueban con frijoles y salsa

<sup>14</sup> Son cueritos de puerco sancochados

<sup>15</sup> Son la flor del árbol de "pemoche". Tienen la característica de ser alargadas, de color rojo, solo las consumen en junio, pues esta es la temporada. Su utilización es muy propia de estados como San Luis e Hidalgo. Este alimento se sigue consumiendo, aunque ya cada vez en menor constancia debido a la introducción de nuevas modificaciones en su dieta, sobre todo en las hechas por el contacto cultural con Estados Unidos y por la introducción de carreteras.

<sup>16</sup> El coyol, es parecido a los tomates rojos, solo que estos son muy pequeños y crecen en condiciones silvestres.

encontramos, bistec ranchero, además de caldo de garbanzos con repollo, entre otros.

### Visitas

El tener visitas es algo común en esta localidad, ya sea, por algún familiar o amigo que viene de alguna localidad cercana para algún servicio a la comunidad. Al momento de tener un invitado, lo que se tiene estimado en esta localidad es ofrecerle una bebida, no importa la hora del día, esta puede ser café de olla, atole de teja, té limón, o agua de sabor, dependiendo del presupuesto o de lo que se tenga para ofrecer. Cuando son bebidas calientes, al igual que en el desayuno se da pan o paches<sup>17</sup> elaborados en casa; actualmente y debido a los cambios alimentarios, se da galletas y otros dulces que pueden mandar comprar.

### Cena

Generalmente es hacia las ocho de la noche, y se pueden aprovechar algunos elementos que sobraron en la comida; puede ser solamente té o café; o bien se come frijoles, huevo con jamón o algunas cosas de rápida elaboración.

A continuación presentamos un cuadro resumen de algunos alimentos que son muy cotidianos en su consumo en la comunidad:

<b>Platillo</b>	<b>Descripción de elaboración</b>
Sopes:	Son elaborados a base de maíz, se hacen pequeñas tortillas, éstas se ponen en el comal, al ya estar cocidas, se pican por la orilla y se les vuelve a poner en el comal; enseguida, se les pone manteca y frijoles fritos negros, lechuga picada, tomate, aguacate, y es acompañada por salsa de chile rayado. Generalmente se ocupan para antojitos o para la hora de la comida

<sup>17</sup> Gorditas dulces realizadas con maíz, pilón y canela.

Frijoles refritos	Estos son puestos a cocer en una olla con agua, sal y cebolla, para de allí –al ya estar cosidos- sacarlos a freír, ponerlos en un sartén con un poco de aceite o manteca, echarle chile rayado y cebolla para darle sabor.
Tortillas	<p>Este elemento no puede faltar ni en la comida, desayuno, cena o fiesta; si no son preparadas, se considera que no se está totalmente satisfecho o que no llena el comensal</p> <p>Su elaboración inicia con la preparación del nixtamal y luego la molienda se hace en el molino de mano primeramente y luego en el metate hasta que ya no tenga una consistencia pegajosa, punto seguido, se hacen bolitas de masa a las que se les llama “teztal”, de ahí, se palmean hasta que se extienden y luego se ponen a la hornilla. Dicen que se tiene que inflar, sino, esa tortilla no se ha hecho bien.</p>
café	<p>Este es cosechado por la gente de la comunidad. Se emplea constantemente, se ofrece a las visitas, o es para acompañar los días de lluvia o frío.</p> <p>El grano es una vez cosechado y tostado es triturado en el molino de mano, se endulza con piloncillo y se espera hasta que hierva. Algunas veces, puedes incluir canela.</p>
Monguí	<p>Son cueritos de puerco sancochados en el “caso de los chicharrones”<sup>18</sup>, se acompañan con tortillas y salsa de chile rayado.</p> <p>Se llaman así porque son suaves. Otra forma de prepararlos es ponerlos cuando se cosen los frijoles de la olla, a los cuales dan otro sabor.</p>
Arroz	La señora Margarita, nos comentó en alguna plática que este es el

<sup>18</sup> “El caso de los chicharrones”, como suelen llamarlo los habitantes del lugar, es una olla enorme donde comúnmente se suelen freír chicharrones, una especie de cuero de cerdo, los cuales son otro elemento del puerco, también se vende los domingos en el mercado del Puerto.

Rojo	alimento propio de Agua Zarca. El arroz era elaborado con zanahorias hervidas y además todos lo consumían. Ella misma menciona que ahora, con todos los cambios, se ha introducido el arroz blanco y que es bueno, porque cuando ella llegó de la ciudad de México, ella ya probaba muchas otras cosas y le aburría siempre comer la misma comida tradicional de la localidad: arroz rojo con frijoles negros.
------	--

### Comida ritual

En Agua Zarca, en descripción presentada en el capítulo 2, se señalaron los ritos y ceremonias principales de la localidad, las cuales se acompañan propiamente con una comida. A este tipo de comida, se le ha denominado como ritual, y en ella se dejan notar prácticas de elaboración más complejas y con elementos que en contadas ocasiones son usadas por el grupo social.

Hemos de hacer una primera observación, la población no emplean esta catalogación que nosotras hacemos de comida cotidiana o ritual; para ellas es en el actuar cotidiano en donde este tipo de representaciones se deja notar. Así, doña Adela, nos mencionó en un bautizo de una niña llamada Nicole lo siguiente:

*“[...] Para que sea una fiesta tiene que haber algo que no consumamos diario en nuestras casas, porque si no, mejor ni vamos, mejor nos quedamos, porque si me dan frijoles, mejor ni voy, me quedo acá en mi casa con Rafa, ni voy con la familia, si hay mole, carne, carnitas, pos así, si [...]” (Doña Adela; 14 de julio del 2013)*

Cuando escuchamos este comentario, nos pusimos a reflexionar en que en nuestra catalogación habría que hacer una diferenciación con otro tipo de comida: la festiva. Entonces, para considerarse una comida festiva, primeramente tiene que ser algo que esté fuera de la cotidianeidad, algo que en sí mismo represente algo rico y deseable a los paladares de los asistentes, donde se involucre mucha gente de la comunidad y sea algo más informal, siendo este último rasgo en

donde encontramos una diferenciación con la comida ritual, realizadas principalmente por su valor simbólico acorde a acciones que están basadas en alguna creencia, ya sea religiosa, política, las tradiciones, los recuerdos o la memoria histórica de una comunidad. También, lo que los habitantes Aguazarquenses consideran un ritual, va a depender de la solemnidad que se le dé a la preparación de los alimentos, como por ejemplo la que se elabora para los velorios y muy especialmente el día de muertos. Los alimentos que se preparan esos días entran adecuadamente en la categoría de rituales, ya que no están basados en celebrar, festejar, o sentirse feliz, se basan exclusivamente en el recuerdo de alguien “*que ya no se encuentra en este mundo*” y es exclusivo de la familia. Sin embargo, es común que los alimentos festivos y los rituales lleguen a ser similares en algunos casos, como podría ser el caso del mole.

Describiendo los alimentos festivos que no faltan en las fiestas de XV años, bodas, y graduaciones tenemos al mole rojo. Eso mencionó doña Margarita, ya que es algo que la gente sabe que está bueno, lo ve como algo sabroso, que además de todo requiere elaboración y cuidado para que sepa de la manera esperada.

La elaboración del mole fue documentada al visitar a doña Margarita, lo elaboró con motivo de la salida de la secundaria de su hija menor, este acontecimiento es importante, debido a que las graduaciones representan un logro en la vida de cada niño, porque para los padres “*la educación es el único legado que pueden dejarles a sus hijos*”. La hija de Margarita, no tuvo fiesta de XV años, por eso, con mayor razón, se le tenía que hacer ese mole de graduación.

El mole incluía los siguientes elementos: chile bandeño, más conocido como guajillo, ajo, cebolla, cominos, ajonjolí, canela, orégano, clavo, pepitas. Como primer paso, estos ingredientes fueron triturados en un molino de mano, primeramente el chile guajillo, seguido de esto el ajonjolí, para de ahí moler las pepitas, la canela, el clavo y, al final, los cominos. Al ya estar completamente triturados todos los ingredientes, pasaban a guardarlos pues todo se prepara con

un día de anticipación.-Al día siguiente, todo se guisa con manteca de puerco y se va agregando agua, se revuelva y se obtiene el mole.

Generalmente el mole, al ser festivo y ceremonial, se acompaña con algún tipo de carne. En este caso, doña Margarita acompañada de don Alfonso mató un puerco. Una vez destazado al puerco, se pone a freír y condimentar, así es como se tiene lista la carne para la fiesta. El mole se acompaña con arroz rojo, otro elemento, que se acostumbra en Agua Zarca, debido a la abundancia del coyol que le da ese color. En tiempos recientes se ha introducido el arroz blanco y el mole verde, muy probablemente debido a la influencia de Margarita León Peralta, ya que ella, conjuntamente con don Paulino, han sido los encargados de hacer las comidas especiales del pueblo, sobre todo en fiestas grandes. Ella es originaria de Veracruz y trabajó algún tiempo en el Distrito Federal y, obviamente, ha introducido nuevos sabores y sazones a la localidad, en parte facilitado por la más rápida comunicación con la carretera pavimentada. Por su parte, don Paulino<sup>19</sup> es quesero y migro algún tiempo a los Estados Unidos trabajando en un restaurante “de comida mundial” donde aprendió también la preparación de diversos platillos. Por estas circunstancias, ambos suelen ser contratados para elaborar las comidas durante las festividades y en grandes cantidades.

Volviendo a la celebración, en ésta, siempre se ofrece comida a la persona que vaya llegando, no puede quedarse una persona parada, pues es considerado de mala educación. La comida sobrante de la fiesta se suele regalar a los visitantes, en parte para evitar que se descomponga.

Durante ‘las fiestas de la comunidad’, se suelen elaborar alimentos de preparación rápida, fácil, poco elaborada, sean garnachas, tostadas, tacos y sopes, para ser vendidos. Las garnachas, son tostadas de maíz doradas en aceite o en manteca, llevan frijoles refritos, jitomate picado, chile en vinagre, repollo y queso desmoronado. Al referirnos a las fiestas de la comunidad estamos englobando convivencias comunitarias como peregrinaciones y la fiesta del Sagrado Corazón.

---

<sup>19</sup> En la comunidad no se acostumbraba que los hombres cocinaran, pero ahora don Paulino, es reconocido por su labor en la cocina.

Hemos de destacar la celebración de día de muertos, la cual catalogamos como ritual, porque le dedican muchos días de preparación alimentaria. Aproximadamente un mes previo, se comienza la obtención de los materiales de la ofrenda o altar, ya que se tiene que recoger el maíz blanco para elaborar las ofrendas y también molerlo, observar el desarrollo de los frijoles de cáscara blanda, y empezar a ver cómo va la flor de cempasúchil que sembraron para hacer el arco.

Un elemento que no falta en este día, son las ofrendas, las cuales, son “estilo galletas”, pero de maíz, se elaboran para consumo de vivos y muertos, al menos es lo que nos expreso Luisa:

*“...Este día es para celebrar vivos y muertos, ya que los familiares se visitan, sobre todo para ir a comer, ya que se elabora mucha comida, va desde tamales con cáscara blanda, las ofrendas, los chayotes cocidos, el mole, etc. Acá si hay mucha comida. Incluso cuando llegan mis familiares de México, San Juan del Río dicen: ¡Ya llegaron los muertos!...pero de hambre...” (Entrevista Luisa, 21 de julio del 2013)*

Las ofrendas, así le dicen a las galletas, se hacen de un maíz especial, ya que no se da con facilidad el maíz blanco, este es muy parecido a la harina de maíz y lo usan exclusivamente para elaborarlas. Estas llevan: azúcar, piloncillo, canela y manteca. Se cosen en un horno, y al ya estar horneadas, se decoran con bermellón, este es un elemento de color rojo. A las ofrendas se les da formas, puede ser una estrella, un corazón, una rueda, esto depende de moldes. La consistencia es suave y se pone en el altar los tres días.

Otro de los alimentos que más se preparan son los tamales, estos pueden ser rojos, de verde con carne de puerco o de cáscara blanda, pongo especial énfasis en estos últimos, ya que la cáscara blanda es una baya, muy parecida a un ejote, pero blanco, el cual, solamente se da durante estas fechas, es por ello que se utiliza para el altar.

Por otro lado, los velorios son muy particulares, durante estos, los vecinos suelen ayudar con despensa a la persona que tiene que dar de comer ‘en razón

del difunto', debido a que muchos de los familiares vienen de lejos, por ello tienen que darles algo *para llenar el estómago*, ya que se considera como valor primordial en la comunidad que lo más importante es no tener el estómago vacío y menos si tienes una *pena*, esto sería muy mal visto.

Hay muchas bebidas que también son rituales, principalmente los atoles, los cuales requieren de una elaboración tardada, y su elaboración va de la mano con festividades como los días de muertos, el día de plaza, y también en las fiestas de la iglesia.

Para mejor comprensión de este apartado, mostramos esquemas de las festividades y rituales, y los platillos que se consumen en estos:

Festividad o ritual	Platillo y descripción
Bodas, XV años, Bautizo, Comunión, Salida de escuela.	Mole rojo: Este se hace con chile bandeño (guajillo), ajo, cebolla, carne de puerco, cominos, canela, pepitas de calabaza, ajonjolí, clavo, y manteca. Ahora ya se hace mole verde, antes era difícil la obtención de jitomate verde.
Fiestas de Mayo y fiestas del Sagrado corazón de María	En ambos casos se celebra una convivencia grupal, aunque en categorías festivas la gente las conoce como " <i>fiestas del pueblo</i> ", a las de mayo y a la del sagrado corazón, las conocen como " <i>de la iglesia</i> ". En ambos casos, se hace comidas comunitarias, y la gente lleva alimentos dependiendo de su economía; pero el platillo más característico son las garnachas.
Día de muertos.	En esta fiesta se hacen grandes cantidades de comida; primordialmente para poner en el altar u ofrenda. Se hacen varios platillos, entre ellos se encuentran:



	<p>Tamales: rojo, verde, amarillos y los tradicionales de esta época, de cascara blanda, son rellenos con carne de pollo de patio.</p> <p>Gorditas de requesón: Estas son dulces y son de maíz y requesón.</p> <p>Ofrendas o galletas de maíz: estas son hechas con maíz blanco, el cual se recolecta en agosto, este es el principal elemento que acompaña a esta celebración. Se hace con manteca y bermellón, el cual es un colorante color rojo, además de maíz blanco, el cual es muy difícil su obtención.</p>
--	--

Para concluir este apartado, quisiéramos recalcar, que si bien, doña Margarita mencionó el cambio gradual en la alimentación por la migración, en contraste en pláticas con Doña Delia se hizo notar lo siguiente:

*“Cuando mis hermanas estaban en el otro lado, contrataban a alguien para llevar y traer cosas, las personas eran gente de acá, de Agua Zarca. Mis hermanas, cuando vivían allá nos mandaban electrodomésticos, bicicletas, computadoras, ropa y, en intercambio, nosotros les mandábamos cosas que mucho les gustaban cuando estaban acá, por ejemplo: chile rayado, carretillas, frijoles, maíz, tortillas hechas a mano, y queso. Ellas lo pedían, porque esto les hacía acordarse de su tierra y hacían que sus hijos tuvieran algo que mostrarles de México (...)”* (Doña Delia, entrevista 17 de septiembre del 2013).

En esta entrevista, pudimos notar, que si bien los cambios en la alimentación están presentes, las personas que migran no dejan de “extrañar” los alimentos que conocían acá, por lo mismo, mandan pedirlos; y cuando están en México, por vacaciones o porque ‘los deportaron’, suelen demandar y consumir alimentos a los que se acostumbraron, por esta razón, preparan alimentos como hamburguesas,

hot-dogs, arroz chino, sobre todo por considerarse comida rápida y de ciudad, pero eso sí, no dejan de lado la base alimentaria: frijol, maíz y chile, ya que esto es lo que hace que sean de Agua Zarca y no de Estados Unidos.

Ahora, como parte del estudio comparativo, las formas de alimentación en Pinal de Amoles.

### **San Pedro Escanela**

Pinal de Amoles, es un municipio alejado de la antes mencionada Agua Zarca en el municipio de Landa de Matamoros. En ese municipio como ya señalamos, trabajamos en la localidad de San Pedro Escanela, también pertenece a la región de la Sierra Gorda. Este pueblo tiene como característica ser una comunidad con un muy alto índice migratorio hacia los Estados Unidos de América, especialmente entre los hombres.

En primer lugar, y siguiendo un orden similar al establecido para la comunidad de Landa, hablaremos de los roles que se manifiestan en hombres, mujeres y niños alrededor del alimentación, tomando como principal factor el hecho de que, al tratarse de personas que migran constantemente, en su alimentación se ven reflejados cambios, ya sea por medio de la incorporación o aculturación de elementos en su dieta cotidiana y ritual. Hablando con alguno de los jóvenes de la secundaria, nos comentan que no todos quieren seguir con los estudios, muchos de ellos optan por hacer lo que su padre o su hermano, que fue emigrar hacia los Estados Unidos o Canadá. Esto influye en que dejan de cultivar sus tierras y en algunos casos pagan a otros para que lo hagan o bien algunas mujeres son las que se dedican a cuidar y cosechar las tierras, y de igual forma, a cuidar a los animales que tienen.

Debido a la amplia migración de varones adultos y jóvenes nos encontramos con que gran parte de la población en la localidad son mujeres, niños y personas de la tercera edad. Los hombres migrantes, pasan gran parte del año trabajando en Estados Unidos y Canadá, y se encarga de mandar dinero a sus familias para comprar alimentos. Algunos de los migrantes regresan

eventualmente a ver a sus familiares, trayendo consigo productos y hábitos alimenticios diferentes, ya sea el consumo de hamburguesas o hot-dogs, que son alimentos comunes en la dieta de comida rápida americana.

También existen los migrantes nacionales, ellos trabajan en Querétaro o en ciudades aledañas al estado y visitan constantemente a sus familias, y también son los encargados de proveer dinero para la compra de alimentos; en ocasiones se llevan a su esposa o madre a la ciudad de Querétaro para realizar compras en tiendas como Sams, Soriana, Wal-Mart y/o Costo.

Para empezar a hablar de la vida cotidiana y de los roles que se dan alrededor de la alimentación en este poblado, tomaremos como un ejemplo a la familia de la Señora Carmen, su esposo fue migrante y se la llevó a residir a los Estados Unidos, donde vivieron gran parte de su vida, allá dejaron a sus dos hijas. Unos años más tarde el señor Aquilino, esposo de la señora Carmen, decidió que era hora de volver a San Pedro Escanela. En este regreso, las actividades se desarrollan de la siguiente manera: por parte del señor Aquilino, su tarea es la de cultivar sus tierras, y para este trabajo, contrata a una persona, un hombre principalmente para ayudarlo a cosechar diferentes semillas, y para algunas otras actividades como el mantenimiento de su casa. Por su parte la señora Carmen, es la encargada de limpiar del frijol o las diferentes semillas, y comprar ingredientes necesarios para preparar los alimentos, mientras que su mamá, la señora Elvira le ayuda, ella también se encarga de preparar el nixtamal y cuando es temporada, ya sea de zarzas, quelites, verdolagas, va en búsqueda de estas.

### Las tortillas

En San Pedro Escanela las tortillas, según creencias de algunas señoras de la localidad, tienen un sabor y gusto dependiendo del lugar que vengan. En la comunidad hay una tortillería, en donde el trabajo comienza desde las cuatro de la mañana y termina a eso de las cinco de la tarde pero además, baja una camioneta desde Pinal de Amoles, trayendo tortillas de allá Si bien se consumen este tipo de tortillas, se prefieren las hechas en casa; aunque los gustos en las tortillas se ven

reflejados dependiendo de sus nuevas valoraciones alrededor del sabor principalmente, ya que algunas señoras me comentaban que preferían las tortillas que traían de Pinal de Amoles, porque les duraban más días y les gustaba más el sabor, dejando como última opción las tortillas locales. Preguntándoles a diferentes señoras de la localidad, me dijeron que compran tortillas cuando no les da tiempo de poner el nixtamal o cuando carecen completamente de él, debido a una mala cosecha o porque ya no es costumbre en sus hogares sembrar.

Durante mi estancia en campo, me contaron algunas mujeres que desde niñas las ponían a hacer tortillas, a limpiar el maíz, las enseñaban a poner el nixtamal, lo molían en el metate<sup>20</sup> y finalmente ellas eran las que hacían las tortillas. *“En los tiempos actuales, las hijas, “las jovencitas de ahora” ya no saben hacer tortillas, ya no están interesadas en aprender cómo se hacen, aunque nosotras como mamás les insistamos”.* (Señora Carmen, entrevista realizada en junio 2009). Es en esta frase donde notamos la relevancia de las edades, ya que si bien, para una señora mayor a 80 años es indispensable saber hacer tortillas, las exigencias se van modificando por generaciones.

Una oportunidad relevante para notar el cambio cultural, es la introducción de la tortilla de harina, que cada día es más usada en los hogares, sin embargo no puede ser vista como sustituta de la tortilla de maíz, ya que aquella no se come a diario.

La tortilla se puede considerar la base de la alimentación dentro de la comunidad, hasta el punto de que las personas pueden quedarse sin algún otro alimento excepto sin la tortilla.

*“Todos los días comemos tortilla, raro el día que comemos pan, comemos pura tortilla, en la mañana el desayuno es de tortilla al medio día es tortilla, sin bien nos va, si comemos a medio día, sino en la cena, comemos y cenamos, pero nunca nos falta la tortilla.”* (Señora Flora, 2013)

---

<sup>20</sup>El metate es un elemento de de piedra, el cual es alargado y consta de una piedra alargada que permite moler con facilidad el chile, el nixtamal, etc.

La señora Elvira, la cual conozco desde 2009, año en que realicé la primera práctica de campo, me contó una historia que da cuenta de la importancia y el valor de la tortilla en la comunidad:

*“El pueblo estaba muy pobre y las cosechas se habían perdido, se tenía poquito maíz, poquito frijol y tenían que salir a buscar al monte algo para comer y que no siempre encontraban porque no había llovido y muchas de las plantas que se podían comer estaban secas, lo único que quedaba en casa para alimentar a mis hijos eran: tortillas y un poquito de salsa, comieron eso por una semana, al final, ya no había salsa y solo quedaba una tortilla, esa misma que dividí en dos para darle de comer a mis hijos, agua y una mitad de tortilla.” (señora Elvira, entrevista junio 2009)*

Ella tiene este recuerdo muy presente, ya que menciona que sin sus tortillas no habrían tenido las fuerzas para salir a buscar que comer y sus hijos no tendrían las fuerzas para trabajar. De igual modo la señora Marta, recordaba como al ser escaso el maíz, se comenzaron a hacer tortillas juntando otros ingredientes que eran de fácil acceso y sin ningún costo, ya que esto les ayudaba a racionar y poder alimentar a toda la familia, así comenzaron hacer tortillas de camote de plátano, tortilla de flor de ortiga, tortilla de flor de frijol, entre otros ingredientes.

### Bebidas

Los líquidos o bebidas que se consumen en la comunidad varían dependiendo la edad, y gustos. La bebida más popular en la comunidad es refresco de cola, este refresco se ofrece a las visitas en casi en todas las casas.,

Las aguas de sabor son bien conocidas por las amas de casa y los niños, para estas se ocupan los diversos frutos que se venden o se encuentran en la comunidad dependiendo de la temporada. También se bebe café ya sea traído de la huasteca, el cual es comprado en Pinal de Amoles o Jalpan o café de marca como: Nescafé o, Legal. Algunas personas comprar sus granos de café y le ponen

alberjón<sup>21</sup> pues de este modo les rinde más y lo hace menos cargado, además, de acuerdo a gustos locales, le da un sabor suave y diferente.

El atole se hace durante todo el año ya sea en casa o personas que lo ponen a la venta en sus puestos o establecimientos, existen diversos sabores que van desde el clásico de chocolate, hasta el atole de teja, tamarindo, zanahoria, galleta, guayaba, calabaza, piloncillo, maíz blanco, garbanzo y un atole que es de temporada, el atole de zarza, estos son algunos de los sabores que se pueden encontrar en la comunidad.

Entre las bebidas más populares que se consumen dentro de la comunidad, no podemos olvidar del pulque. Aunque en el pueblo no tienen gran cantidad de maguey pulquero, por lo que la producción es escasa, sin embargo nos encontramos que las personas principalmente las mayores, salen en busca de esta bebida, encontrándola en comunidades vecinas. Algunos hombres nos contaban que casi no se hacen curados pero cuando se elaboran, uno de los que más les gusta, es el de zarza.

### Utensilios

Se me hace importante hablar sobre los utensilios que utilizan para elaborar los alimentos, ya que éstos determinan para algunas personas, el sabor de la comida y la calidad de ésta.

Hablando inicialmente, sobre todo con señoras de la tercera edad, me comentaban que la comida no es igual si se hacía en el fogón, donde el uso de leña es indispensable para calentar los alimentos, que si se hacían en la estufa, donde el elemento principal es el gas, la comida adquiriría un sabor diferente. También mencionaban que los frijoles de olla tenían también un sabor diferente, especial, cuando se preparaban en olla de barro y eran calentados en el fogón, del

---

<sup>21</sup> Es una planta herbácea anual, una de las pocas especies cultivadas del género *Lupinus*, cuyo fruto se aprovecha en alimentación.

mismo modo lo decían de las tortillas. Las tortillas hechas a mano se debían poner al calor del fogón.<sup>22</sup>

Esta idea del sabor asociado al fogón y/o la estufa lo hable posteriormente con señoras de distintas edades, y todas llegaban al mismo: la comida sería mejor si se hacía en fogón. Pero a pesar de que la comida sea más rica cocinada de ese modo, las generaciones van cambiando sus estándares alrededor del sabor, ya que hablando con las señoras más jóvenes, el elemento que pesaba más, por sobre el sabor, era la practicidad, ya que el uso del estufa era necesario en sus vidas cotidianas por la facilidad de usar y la mayor rapidez para cocinar los alimentos. Cabe recalcar que no en todas las casas existen esos dos elementos, fogón y estufa, esto depende mucho de la edad y las necesidades de las personas, aunque si se nota una tendencia generacional de que las casas con señoras mayores tienen fogón; mientras que las de familias jóvenes no necesariamente, pero sí cuentan con estufa.

Otro elemento que se toma en cuenta a la hora de hablar de sazón, es la leña; algunas señoras con las que hable señalan que el tipo de leña determina mucho el sabor de la comida. La señora Elvira en ocasiones utilizaba madera reciclada de una puerta vieja, pero la mayor parte del tiempo utilizaba trozos de madera. La tala de árboles en Pinal de Amoles está prohibida, así que las personas usan desde madera de puertas viejas, hasta troncos caídos.

## **Comida cotidiana**

Como ya mencionamos previamente, la comida cotidiana son aquellos alimentos que se consumen como mínimo dos veces a la semana, el cómo realice esto depende de la hora de su consumo y sobretodo, en comunidades en donde la alimentación se basa en el temporal, de las estaciones anuales y de las cosechas. Así, a continuación describiremos las características más comunes de la comida cotidiana en San Pedro Escanela según diversas horas del día.

---

<sup>22</sup>Elemento que es similar a una hormilla, donde se hace fuego para guisar los alimentos.

## Desayuno

Las actividades en las familias comienzan aproximadamente a partir de las 6 A.M. ya sea la mamá o las hijas mayores son las encargadas de poner agua para el café, anteriormente se hacía café de olla y este café era traído de la huasteca, ahora, como mencione con anterioridad, se puede usar Nescafé, esto va a depender, de la persona y de la edad. El café se puede tomar con leche de caja o leche en polvo, además de agregarle azúcar refinada.

Aparte del café, del desayuno es acompañado de tortillas, salsa y en algunas ocasiones frijoles, huevo y queso, en algunos hogares el café se acompaña de pan o galletas.

Al ser San Pedro Escanela una localidad que alberga centro de salud, secundaria, y video bachillerato, la afluencia de gente de otras localidades es constante, por lo que ya en estos tiempos hay señoras que venden comida afuera de las escuelas o por los centros de salud, esto viene a repercutir en la dinámica familiar, ya que hablando con algunos de los jóvenes que estudian principalmente en el bachillerato, me decían que algunas veces no les daba tiempo de desayunar en su casa, por lo tanto tenían que comprar algún atole, café, tamal, pan, yogurt, entre otros, transformando así la dinámica de desayuno hecho por la madre del hogar. Lo mismo ocurre con personas que trabajan fuera de San Pedro. Además de las señoras que venden afuera de las escuelas dentro de la comunidad existen cinco establecimientos donde se vende comida. Cada uno abre desde temprano y pone a la venta principalmente café y jugo, comenzando la venta de los alimentos más elaborados un poco más tarde. Los establecimientos de comida juegan un papel relevante en el cambio cultural que se está presentando, ya que muchas de las señoras ahora ya trabajan y delegan esa ocupación a las señoras que venden fuera, a las cooperativas escolares, o a estos establecimientos ya que es, según ellas, más práctico.



## Almuerzo

Entre 10:30 y 11 de la mañana los niños que van a las escuelas como preescolar y primaria tienen un tiempo para almorzar. A la hora del almuerzo se puede ver a varias madres afuera de la primaria entregándole el “lunch”<sup>23</sup> o almuerzo a sus hijos; por otro lado, en el caso de los niños de secundaria, algunos ya llevan preparado su almuerzo o en la cooperativa de la escuela venden diversos alimentos como: tortas y gorditas. Con los jóvenes de la preparatoria nos encontramos con que la mayoría de estos prefieren comer en alguno de los cinco establecimientos que se encuentran en la comunidad, o también afuera de la preparatoria donde la señora Marina instala un pequeño puesto, en el cual vende por la mañana atole, café y tamales y a la hora del almuerzo ofrece café y gorditas de guisos.

La señora Marina nos dice:

*“[...] a los jóvenes ya no les gusta la comida de antes, ahora prefieren ir por una torta con doña Guadalupe o ir por unos tacos con la señora de abajo, antes se me acababan las gorditas en menos de 15 minutos y ahora hasta me da tristeza, que luego tengo que tirar lo que me sobra.” (Señora Marina; entrevista abril 2013).*

El almuerzo en cuanto a los hombres depende si trabaja dentro o fuera de la comunidad y no hablo sobre los que emigran, sino de los que tienen trabajos ya sea en Pinal de Amoles, Jalpan o alguna otra comunidad cercana, los cuales son la mayoría. Estos buscan que almorzar en el lugar que estén trabajando. Hablando con algunas de las esposas, me afirman que la mayoría de sus señores sale al menos con un café en el estómago. Por otro lado están los hombres que aún trabajan en el campo o en alguna otra actividad dentro de la comunidad, y a éstos, el común es que se les mande un lonche que las esposas preparan, este lonche puede estar compuesto de huevo, tortillas, frijoles o algún otro alimento para almorzar.

---

<sup>23</sup>Este mismo término es usado en Agua Zarca.

## La comida

La hora de comida inicia entre 2:30 y cuatro de la tarde. Durante ese lapso de tiempo, a los niños les encargan mandados, cómo ir por las tortillas, y por el refresco, y por algún otro ingrediente que falte para la comida, también ese momento es en el que la familia se sienta a conversar sobre los acontecimientos del día, o bien es tiempo ocupado para mirar la televisión o tomar una siesta, en lo que está servida la comida.

Las encargadas de elaborar los alimentos para la comida son generalmente el ama de casa, la suegra, la abuelita y en algunos casos las hijas.

Algunas de las comidas cotidianas que se preparan durante todas los días del año son: frijoles de olla, que se pueden hacer refritos y se suelen acompañar con la mayoría de los alimentos que preparan. Las tortillas nunca pueden faltar en la mesa, y de igual forma alguna la salsa o chiles son básicos.

Elementos que son diferentes a los básicos, fueron introducidos debido a que muchas señoras trabajaban en Jalpan o en la ciudad de México y al volver incorporaban algunos alimentos que habían aprendido. Un ejemplo:

*[...] yo trabaje todo el tiempo fueras, yo me traía espagueti, sopa de codito, para preparar con crema, y llegaba y lo preparaba y mi mamá mataba un pollo, pero le decía yo ya no quiero caldo, porque uno llega fastidiado de comer puro pollo de allá, y me decía entonces te voy hacer un tapado, le decía tapado por que haga de cuenta que enchilaba el pollo, lo dejaba cocer como 20 minutos en el chile, luego de ahí la metía a una olla de barro, con el puro caldito del chile, y con eso se cocía el pollo, pero yo no le aceptaba el arroz, porque ya venía asqueada de arroz, y entonces le decía, yo no quiero arroz, como soy muy adicta a la sopa con crema con jitomate, le decía yo quiero eso, y ya ella decía, y como si yo no lo tengo, como ella decía, yo no sé de dónde has sacado tantas cosas, yo nada mas te enseñe a coser frijoles y a guisar nopales.*

*Y le decía 'yo no aprendí porque me dijeran, ponle esto y aquello, yo aprendí na' mas mirando'. (Señora Flor, 2013)*

Durante mi estancia de campo note que la mayoría de las personas de la tercera edad al momento de comer sólo comían con la tortilla, haciendo como un tipo cuenco, a diferencia de las personas adultas o jóvenes que comían con los cubiertos.

Algunos de los ingredientes que comúnmente se utilizan al momento de elaborar platillos cotidianos son las papas, garbanzos, jitomates, tomates, soya, calabazas, habas, chayotes, harina, "minsa", frijoles, maíz, huevo, pollo, lentejas, sopas de pasta y chile; además actualmente se ocupan embutidos como salchicha, y jamón, y ocasionalmente champiñones.

*"[...] no cultivamos soya pero la compramos, y la hacemos con jitomate. Cuando guiso las papas, las guiso en pura salsa y ya con frijoles de la olla, una cucharada de frijoles y guiso de papa, es toda nuestra comida; cuando hago garbanzo los hago con nopales, los guiso en salsa roja, pero lo que nunca pueden faltar son los frijoles, las tortillas y la salsa."*  
(Señora Flor, 2013)

## Cena

En San Pedro Escanela siguen habiendo actividades después de las ocho de la noche pues los jóvenes y hombres adultos practican basquetbol en la cancha; mientras que los niños, mujeres y personas de la tercera edad se van a sus casas alrededor de las 8:30 pm., aunque algunos esperan en la plaza si está fresca la noche.

Normalmente entre semana nos encontramos con que alrededor de la plaza los establecimientos de comida ofrecen tacos, gorditas, tortas y hot-dogs. Estos establecimientos cierran aproximadamente a las 9 o 10 de la noche. Es importante destacar que tienen una afluencia mayor de clientes hombres, estos generalmente asisten por la noche, y van acompañados de amigos o familiares también varones.

Algunas familias van a cenar a estos establecimientos, sin embargo cuando no sucede esto, en su casa cenan café, leche, galletas o pan. En otras familias se acostumbra cenar platillos como frijoles, tortillas, salsa y si sobró algo de la comida se ocupa para la cena. En algunos hogares en época de elotes, se reúne la familia alrededor de una hornilla y asan los elotes, además de preparar café y reunirse alrededor del fogón u hornilla para cenar.

### Fines de semana

Los fines de semana son vistos como días para descansar, convivir con la familia, y en algunas ocasiones comer fuera de casa. De hecho, el día con más movimiento en la comunidad es el domingo, ya que se va a misa, se visita a la familia, y además cada dos fines de semana se pone un tianguis en la calle principal. En el tianguis podemos encontrar alimentos o ingredientes que no siempre se encuentran en la localidad, alimentos como: fresas, mangos, y algunas especias como pimienta, vainilla, chile, cacao, canela, tomillo, romero, entre otros. Muchas otras personas de diversas comunidades visitan San Pedro Escanela para abastecerse y para comer algo diferente que en la semana.

Las personas de otras comunidades que visitan San Pedro Escanela además de realizar la compra de sus despensas, aprovechan para visitar algunos de los establecimientos donde se venden alimentos, uno de los más recientes es el de la señora Celia Chávez que por el momento es bastante recurrido por los tacos al pastor y gringas; a diferencia de la señora Marina, ésta ya es reconocida por la comunidad y por personas de otras comunidades pues ahora ella se encarga de la venta de atoles, tamales y pan de pulque, actividad que anteriormente su mamá, la señora Marta, realizaba.

La señora Celia Chávez, proviene de Michoacán, y su esposo es de San Pedro Escanela, ellos lograron poner una taquería, donde ofrecen tacos de pastor, gringas, y volcanes, entre otros platillos. La señora nos comentó que las personas que visitaban su establecimiento, preferían comer allí a comer en otro lugar y lo

prefieren porque es más barato, que las personas con muchos hijos o de mayor edad elegían guardar el dinero a gastarlo en comida

Por su parte desde muy temprano la señora Marina sale con su carretilla y se coloca en una de las esquinas de la calle principal, ella vende tamales, atole, y en algunas ocasiones pan de pulque; de hecho, ella es reconocida en el pueblo ya que su mamá fue la primer señora en elaborar pan de pulque.

### ***Pan de Pulque***

No se puede hablar de San Pedro Escanela y no hablar del pan de pulque, y como todo comienza por la señora Marta Marín Guevara, mamá de la señora Marina Marín. Ella me contó cómo fue que se inicio en hacer el pan de pulque.

Todo surgió a raíz de que a sus hijos se le antojaba el pan, pero eran muy pobres para poder comprarlo, así que un día hizo una bolita de masa, busco algún ingrediente para que el pan se pudiera fermentar, además de agregar sal y les puso algo de pulque, y así fue, luego de un rato en un pequeño horno de leña que tenía salieron dos bolitas de pan que comieron gustosos sus hijos. Conforme fue pasando el tiempo, la gente de la comunidad le preguntaba a la señora que si les podía vender pan, y poco a poco se fue haciendo de muy buena fama, ya que su pan era bastante bueno.

*“Le voy a platicar, allá en Pinal había una señora que hacia el pan muy sabroso, ella mataba puercos, y toda la gente decía que porque ella tenía manteca y hacía pan y ese pan estaba muy sabroso, y yo quería hacer el pan como Doña Concha, y le hacía yo la lucha de ponerle así las cosas, todo el pan le salía muy sabroso pero en especial, el pan de sal, y ya un día me dijo mi esposo, me dijo: cálale con tantita azúcar, el de ella se sentía saladito y dulcecito y ya le puse azúcar, no salió igual al de ella pero ya nos gusto más, y así íbamos haciendo las cosas, las probaba yo y de acuerdo a lo que me comía lo hacía. Yo solita aprendí a cocinar, yo con receta no sé hacer nada, nada, nada absolutamente, todo lo hago na’ mas asi, al tanteo.” (Señora Marta Marín, 2013)*

La señora Marta nos dice que cuando eran días de fiesta, hacía comida y se iba a vender a la plaza, luego hacía gorditas, aparte del pan, café, atole y a la gente le gustaba como cocinaba pero todo esto surgió a raíz de la pobreza que existía en su familia. “[...] *Todo hacía para mantenerlos, para ayudarlos, fuimos una familia muy pobre. Yo hacía la lucha en lo que podía para que ellos no se murieran de hambre ni de frío.*”

La historia de vida de esta mujer, considero que es una de las más importantes dentro de la comunidad de San Pedro Escanela, ya que ella nos muestra los procesos de aprendizaje en cuanto a la elaboración de alimentos, así como los cambios que ha habido en la alimentación a través de los tiempos. Platicando durante varios días y horas, me pude dar cuenta de cómo tanto los cambios climáticos, como los económicos y sociales han ido afectando a la alimentación en esta comunidad, ya que ella recuerda y se da cuenta del antes y ahora en la forma en que se alimentan. Ella y actualmente su hija, se han dedicado la mayor parte de su vida a la elaboración y venta de alimentos, ya sea en fiestas, fines de semana, ventas afuera de las escuelas; sin embargo, se han ido percatando de cómo cada día se vende menos a pesar de ser un buen pan el que hacen, ya no lo piden tanto.

### **Comida festiva y ritual**

Como se menciona en capítulos anteriores, dentro de la comunidad existen fiestas o celebraciones donde la comida ocupa un lugar muy importante, ya que no sólo se trata de alimentarse, se trata de compartir con la familia y con las personas de la comunidad alguna creencia en común.

Las comidas rituales se caracterizan principalmente en que generalmente, son platillos que no se comen comúnmente y se consume al momento en que se va a celebrar algo. Bautizos, XV años, bodas, salidas escolares, fiestas patronales e incluso la llegada de los migrantes. Nos encontramos con que la comida ritual varía según lo que se está celebrando o conmemorando.

Una de las comidas indispensables en estas fiestas es el mole rojo, elaborado con una gran variedad de chiles. Es un proceso hecho totalmente a mano, y muchas veces éste se le pide que lo haga a alguna de las mujeres que son conocidas por tener buen sazón.

Hablando con la señora Socorro nos decía que ella hace mucho no preparaba mole pero que su tía le había enseñado a prepararlo con los siguientes ingredientes:

- 1 Kilo de Chile pasilla
- 1 kilo de chile ancho o cascabel
- 1 kilo de chile delgado.
- Las especias son: cacahuete, almendra, nuez, pepitas verdes, ajonjolí, chocolate abuelita, semillas de los chiles, canela
- Otros de los ingredientes son: un puño de azúcar, un bolillo, tres plátanos machos y uno o dos jitomates; también tenemos los condimentos: cebolla, ajo, sal, aceite, cominos y clavos.

*“Un día antes de que se prepare el mole se preparan los chiles, se limpian, luego uno los lleva al molino, para esto los chiles se doran aparte y se muelen aparte de las especias, ya luego lo que se muelen son los condimentos y las especias, se tarda en hacer el mole como dos o tres horas, hasta eso no se tarda mucho...”*  
(Socorro, 2013)

Otra comida que no puede faltar es el arroz, ya sea blanco o rojo, siendo este último el más común, el cual es hecho con jitomate. Su color depende de si es salida de escuela, bautizo o boda ya que, para estas últimas, es exclusivamente blanco. Entre las celebraciones se puede elegir si se dará pollo, carnitas o barbacoa, esto también varía de la economía de la familia.

Durante las fiestas no puede faltar los refrescos, cervezas, a veces algún destilado como tequila principalmente o ron, en este caso depende mucho de la

familia y la celebración, es menos visto el alcohol en salidas de escuela y bautizos que en XV años y bodas.

La comida ritual cambia cuando se trata de un funeral, aquí generalmente se ofrece café, pan, y en algunos casos, tamales.

La descripción presentada se realizó tomando en cuenta las entrevistas sobre todo de mujeres, amas de casa destacando lo que ellas consideran, les es propio y lo que catalogan que se ha introducido por diversos aspectos (crisis, escasez, abundancia, contacto cultural) en su cotidianidad y festividades. Las valoraciones culturales alrededor de los alimentos están estimadas en razón de lo que a sus paladares es “rico” o “desagradable”.



## Capítulo IV. Reflexiones finales

A lo largo de esta investigación hemos tratado de dar cuenta de las características de la cultura alimentaria de dos comunidades serranas y los cambios que se han venido presentando a partir de diversos factores. Escogimos tratar de comprender la alimentación pues es uno de los aspectos más cotidianos en la vida de todas las personas y en ella puede notarse la presencia de rasgos culturales, tanto de cambio como de conservación. Es así que para realizar esta investigación nos propusimos como objetivo general el analizar los cambios socioculturales de la cultura alimentaria correspondiente a la región de la Sierra Gorda Queretana a partir de un estudio comparativo de las principales manifestaciones culinarias en las poblaciones de Agua Zarca, Landa de Matamoros y San Pedro Escanela en Pinal de Amoles. Partimos de la idea de que un estudio comparativo ayuda a lograr un mayor alcance para la comprensión de este aspecto de la región serrana, ya que estas comunidades comparten varias similitudes, entre ellas el ser localidades de migrantes.

Las reflexiones finales que se desprenden de esta investigación tienen que ver obviamente con los aspectos principales de análisis que nos propusimos. Así, podemos señalar que el concepto de cultura comprende la dimensión fundamental de este estudio abarcando aspectos como manifestaciones o construcciones materiales y también simbólicas como sentimientos, valoraciones, formas de pensar, formas de actuar y de un determinado grupo respecto a lo que acontece en sus vidas. Partimos de la idea de que la cultura es dinámica, y por la propia generalidad de este concepto logra crear una visión holística respecto a causas y consecuencias de las decisiones y formas de ser de las personas que conforman un grupo social, es decir, estos aspectos no ocurren sólo por una suerte del destino, sino responden a necesidades, anhelos, y deseos moldeados colectivamente, y en ocasiones influenciados por aspectos de movilidad económica, política, social, religiosa. La gente de un grupo social dado toma decisiones, consciente o inconscientemente sobre los elementos y aspectos

culturales propios y ajenos, y con ello va moldeando su propia cultura, hacen que ésta se enriquezca, transmute, se nutra. Ese cambio cultural se nota fehacientemente en la alimentación y por ello realizar un estudio de cultura alimentaria aporta al conocimiento de un aspecto central de los pueblos, en este caso, serranos queretanos. En este contexto, al hacer una comparación entre dos localidades relativamente semejantes de la región sierra gorda del estado de Querétaro, que están en cambios también similares por el proceso intenso migratorio, podemos contrastar sus respuestas al contacto cultural, y sus modos de adecuarse a las circunstancias que las han llevado por vías diferentes, como señalamos en las respectivas etnografías y como destacaremos más adelante.

Otro concepto que fue un eje medular en nuestra investigación, es el de cultura alimentaria. Éste lo entendemos como *prácticas gastronómicas que conjuntan representaciones, creencias, conocimientos y/o tradiciones heredadas o compartidas por una cultura o grupo social, que pueden contener significados espirituales*. Para el muy peculiar caso de nuestra investigación, notamos que estas comunidades, San Pedro Escanela y Agua Zarca, contenían una carga significativa de estos esquemas, por ejemplo, logramos notar que su base alimenticia (maíz y frijol), proporcionaba una representación de seguridad en el futuro, por eso no dejaban de cosecharlos. Un elemento que formaba parte de este esquema, era la elaboración de tortillas, ya que en las dos comunidades, éstas no pueden faltar: ni en la comida, desayuno, cena o fiesta, y si no son preparadas, se considera que no se está totalmente satisfecho o que no llena el comensal. Un ejemplo muy notorio, es el caso presentado en San Pedro Escanela en el cual, la señora Elvira rememoró la situación de escases de cosechas, y destacó que sin sus tortillas no habrían tenido las fuerzas para salir a buscar que otra cosa comer y sus hijos no tendrían las fuerzas para trabajar. De igual modo la señora Marta, recordaba como al ser escaso el maíz, se comenzaron a hacer tortillas juntando otros ingredientes que eran de fácil acceso y sin ningún costo, ya que esto les ayudaba a racionar el poco maíz y poder alimentar a toda la familia, así comenzaron hacer tortillas de camote de plátano, tortilla de flor de ortiga, tortilla de flor de frijol, entre otros ingredientes. Lo cual muestra, que aunque falte

el elemento maíz, se tienen que tener tortillas, aunque sea de algún otro material que se encuentre en su entorno.

En ambas localidades se tomo como punto central los roles que se desarrollan en torno a la alimentación, y en el análisis de cada una encontramos semejanzas que se deben hacer notar. Estos roles quedarían de la siguiente manera:

<b>Rol</b>	<b>Actor</b>	<b>Espacio</b>	<b>Participación en las labores alimenticias</b>
<b>Cocinera</b>	Madre- esposa	Casa	Preparación de los alimentos.
<b>Proveedor</b>	Padre	Campo, oficina, migrante.	Vida en el campo, cosecha, profesión, etc.)
<b>Ayudante</b>	Niños	Casa	Ayudantes de los labores del hogar, se dedican a estudiar, ya sea en la primaria, secundaria, bachilleres

Algunos de los roles tradicionales mencionados se han ido modificando de acuerdo a los índices migratorios, es decir, al volverse más intensiva la migración se han modificado más estos esquemas, pero también se han revalorado por algunos sectores, pero de ello hablaremos más adelante.

El tercer concepto que nos intereso destacar es el de alimentación cotidiana. Para ello tomamos muy en cuenta las actividades que cada uno de los actores realizaba en el rol alimenticio, sobre todo tomando como referencia a las madres de familia pues son las que juegan el papel principal. En esta parte, consideramos necesario mostrar las comidas que las familias realizan habitualmente a lo largo del día, señalando algunos aspectos importantes de preparación. El esquema que

utilizamos para el análisis fue el siguiente:

Alimentación cotidiana		
Comida	San Pedro Escanela	Agua Zarca
<b>Desayuno</b>	<p>Se comienza a las 6 de la mañana.</p> <hr/> <p>Alimentos:</p> <p>Café o Nescafé</p> <p>Leche de caja o leche en polvo</p> <p>Tortillas, huevo, frijoles.</p>	<p>Se comienza a las 6 de la mañana, pues según los habitantes: <i>“es la hora de comenzar bien el día”</i>.</p> <hr/> <p><i>Alimentos:</i></p> <p><i>Café o té (Se endulza con piloncillo o azúcar refinada)</i></p> <p><i>Pan, galletas (“compradas”) o pacholes.</i></p>
<b>El lonche o itacate</b>	<p>Entre 10:30 y 11 de la mañana, hora en que los niños de preescolar y primaria tienen un tiempo para almorzar.</p> <p>Los jóvenes, prefieren comer en alguno de los cinco establecimientos que se encuentran en la comunidad, o también en el puesto afuera de la</p>	<p>Se prepara entre 7-9 am, para estar listo a las 10:30 am.</p> <p>El esposo se lleva el itacate desde su casa, la madre de familia, lleva el almuerzo a sus hijos a la escuela.</p> <p>Representa en la labor cotidiana un momento para compartir y convivir con los compañeros y/o</p>

preparatoria

amigos de trabajo.

Si los hombres trabajan fuera de la localidad, compran su lonche; si es en ella, las esposas los preparan. Suele estar compuesto de huevo, tortillas y frijoles.

los itacates pasaron a llamarse “lonches” por la influencia de los movimientos migratorios

Alimentos:

Tortillas “recién hechas”, frijoles negros refritos, huevo, en algunas ocasiones, carne, otras se preparan tacos dorados. Muy recientemente, las encargadas de la alimentación, introdujeron tortillas de harina, jamón, salchicha y queso amarillo.

### **Comida**

La hora de comida inicia entre 2:30 y cuatro de la tarde. Durante ese lapso de tiempo, a los niños les encargan mandados, cómo ir por las tortillas, por el refresco, y

La comida tiene lugar entre 4 y 5 de la tarde.

Los alimentos van a depender del mes que transcurra, son estacionales.

por algún otro ingrediente que falte para la comida, también ese momento es en el que la familia se sienta a conversar sobre los acontecimientos del día, o bien es tiempo ocupado por el jefe de familia para mirar la televisión o tomar una siesta, en lo que está servida la comida.

Algunas de las comidas cotidianas que se preparan durante todas los días del año son: frijoles de olla, que se pueden hacer refritos y se suelen acompañar con la mayoría de los alimentos que preparan. Las tortillas nunca pueden faltar en la mesa, y de igual forma la salsa o chiles son básicos.

#### Alimentos

Alimentos cotidianos son: calabazas, chayotes, pollo en salsa, frijoles negros refritos con cebolla, chile rayado, tortillas hechas a mano, y en temporada de maíz nuevo, se hacen “carretillas”.

Las salsas son básicas, éstas se hacen con coyoles.

Hasta hace algunos pocos años, se hace presente el consumo de carne en las comidas, sobre todo bistec ranchero.

#### Cena

Se consume en establecimientos tacos, gorditas, tortas, y hot-

Se desarrolla alrededor de las 8 pm, en ésta se pueden aprovechar

<p>dogs; mientras que en casa cenan café, leche, galletas o pan.</p> <p>Es común también que se acostumbre cenar frijoles, tortillas, salsa y si sobró algo de la comida se ocupa para la cena.</p>	<p>algunos elementos que sobraron en la comida; puede ser solamente té o café; o bien se come frijoles, huevo con jamón o algunas cosas de rápida elaboración.</p>
<p><b>Visitas</b></p> <p>Se ofrece refresco o alguna bebida que se tenga en casa.</p>	<p>Se ofrece una bebida, no importa la hora del día, esta puede ser café de olla, atole de teja, té limón, o agua de sabor, dependiendo del presupuesto o de lo que se tenga para ofrecer.</p> <p>Se puede ofrecer también pan o gorditas.</p>

Algunos de los ligeros cambios que notamos entre estas comunidades respecto a aspectos relacionados con la cultura alimentaria son los siguientes: en Agua Zarca aun se emplean términos como “itacate” y, creemos que éste no se ha perdido por los fuertes vínculos que aún se mantienen con poblaciones pertenecientes a la zona de la huasteca; todo lo contrario a San Pedro Escanela, en donde ya se le llama “lonche”. Otra de las diferencias es que en San Pedro, se compran cada vez más alimentos preparados, explicado en parte porque hay mayor circulación de capital debido al gran volumen de población que migra;

mientras que en Agua Zarca es mal vista la idea de comprar la comida, es también en esta última comunidad en donde se emplean más elementos estacionales que se encuentran en su entorno, como es el caso de las gorditas o las carretillas, los coyoles o el pemoche, las cuales van apareciendo en cada etapa del ciclo agrícola, mientras que en San Pedro los elementos que se conservan son básicamente el consumo de frijol y maíz, los cuales están cada vez más, compartiendo presencia con elementos enlatados, y pre-cocidos que se encuentran en misceláneas locales.

Un cuarto concepto que abordamos fue el de Alimentación Ritual. Tomamos a ésta, como la forma gastronómica de concepción de un grupo respecto a sus celebraciones, en los cuales se pretende conmemorar acontecimientos familiares y fiestas patronales, que contienen elementos alimenticios que pocas veces son consumidos por el grupo y que se reservan para este tipo de eventos. La comida ritual, tiene un valor simbólico por su relación con alguna creencia de carácter religioso principalmente; tiene que ver con la memoria histórica de la comunidad, con sus tradiciones, e implica un cierto grado de solemnidad al momento de su preparación

En el caso de las comunidades estudiadas se presentan algunas similitudes respecto a sus comidas rituales, así por ejemplo, un elemento que siempre acompañará a sus fiestas es el mole, aunque en una localidad se usa más la carne de puerco y en otra la carne de pollo.

Es necesario apuntar, como ya lo mencionamos en el capítulo 3, que en estas poblaciones no existen estas categorías de lo ritual o cotidiano, aunque si hay una distinción a estos alimentos en su lenguaje cotidiano, como el ejemplo presentado de Doña Adela, líneas arriba.

Al describir la alimentación ritual nos percatamos de una posible subcategoría: los Alimentos Festivos, los cuáles si bien tienen que ver con algo que esté fuera de la cotidianidad, se distingue de la anterior en que es menos ceremonia, es más informal; es aquella comida para celebrar pero que no implica gran preparación.



Las festividades de estas localidades, por ser comunidades mestizas, ya no manifiestan una connotación ritual tan explícita, ya no están tan enfocados a un dios o a una divinidad relacionada con su entorno próximo, sino al momento de fundación de sus pueblos.

En Agua Zarca, la comida ritual más significativa es la que se hace los días de muertos, en donde, no sólo se prepara mole, sino también tamales de cascara blanda, mientras que en San Pedro Escanela, por su parte, no se notó algún ritual que tuviera alto grado de solemnidad, siendo la fiesta del pueblo, la más importante y caería más en una celebración con alimentación festiva más que ritual

## **Cambio Cultural alimentario**

### Migración como factor

Decíamos que nos interesaba analizar los cambios en la cultura alimentaria serrana mediante un estudio comparativo y justamente, el estudio arrojó como resultado el que el proceso migratorio tan intenso en que se desenvuelven ambas localidades ha sido el factor principal para generar esos cambios.

Notamos que de manera constante, los habitantes se encontraban en un flujo de ir y venir, y que de alguna manera ya pertenecían a dos lugares; incluso, muchos llegaban a establecer dos casas, una en Estados Unidos o en la Ciudad de México y otra en su localidad de origen. Este flujo ha generado cambios significativos en lo social, en lo económico y en lo alimentario. Debido a ello ya es alimento común el ingerir hamburguesas, hot-dogs y tortillas de harina, y ya se habla de “lonches” en lugar de “itacates”. Sin embargo, aún se conservan elementos identitarios a los que se les asigna un valor superior: la comida no sabe igual o bien es más rica cuando se prepara de manera tradicional. Los migrantes siguen extrañando elementos de la comida que comían en su casa, con sus familias; es obvio que a través de ella, de la comida tradicional, encuentran un vínculo con sus familias y con su comunidad.

La migración trajo consigo también una mayor circulación de dinero y una mejora sustancial en servicios como luz, agua potable y carreteras, y en la compra de aparatos electrodomésticos que facilitó la incorporación de nuevos elementos culinarios. Así, se tuvo mayor acceso a otras ciudades, y el acceso de camiones con más capacidad de carga y por lo tanto se dio la apertura de más misceláneas y en ellas se vendieron elementos que hasta el momento no se hubieran contemplado en la alimentación.

Las personas en situación migratoria, al estar en un constante ir y venir, o al extrañar lo que no les puede proporcionar su nuevo lugar de residencia, optan por mandarlo pedir, y en sí, los familiares de los migrantes mandan alimentos como un pago por algo obtenido, una bici, una tele, etc. Una especie de reciprocidad.

### **Cambios generacionales y de género relacionados con la alimentación**

Como hemos señalado, se han presentado cambios alimenticios en ambas comunidades. Un caso muy emblemático de ambas, en donde se dejaron ver muchas valoraciones o adaptaciones de los elementos cotidianos, fue la elaboración de tortillas, ya que en las dos localidades, tienen nuevas ideas acerca de la elaboración éstas, en razón de las generaciones. De manera sintética podemos señalar lo siguiente, respecto al actuar generacional de las mujeres:

Edad de las mujeres	Conocimiento/Actuar	Migración
<b>20 a 30 años</b>	Aunque saben hacer las tortillas, lo común es que se permiten comprar “tortillas de máquina”, debido al flujo de dinero en la comunidad y a que prefieren ocuparse en otras	Han migrado 1 o 2 veces a lo largo de su vida.

	actividades	
<b>30.1- 60 años</b>	Acostumbran hacer sus propias tortillas diariamente y las de máquina solamente las ocupan para hacer tostadas y tacos dorados. Valoran mucho el hacer las tortillas	Sus esposos migran o están en un constante ir y venir, ciudad- localidad o Estados Unidos- localidad. Ellas casi no han migrado o lo han hecho ocasionalmente.
<b>60.1 años o más</b>	Destacan que no dejarían de hacer tortillas porque las de máquina saben <i>feas</i> . El hacer tortillas lo hace una mujer 'bien'	Nunca han migrado, pero tienen parientes que si lo han hecho. (hijos, tíos, hermanos, nietos)

La transmisión de conocimiento culinario puede catalogarse como una experiencia práctica, más que de enseñanza formal. Muchas de las veces, cuando preguntábamos si enseñaban a sus hijas a cocinar, las mujeres entrevistadas mencionaban que no, pero, sin embargo, las mujeres más jóvenes, participaban en la elaboración de alimentos, viendo a sus madres o abuelas cocinar y ayudarles en alguna labor, por lo que de ahí se 'enseñaban' y podían conocer la forma de preparar alimentos.

Pudimos percatarnos también, como un cambio generacional, el que las mujeres jóvenes cada vez están más abiertas a preparar o experimentar con nuevos elementos que se adquieren viajando a otro país o a otro estado de la república, en buena medida por la migración.

La investigación también mostró otro cambio cultural presente en ambas comunidades: los conocimientos que anteriormente pareciera que fueran dominio exclusivamente a las mujeres, con las nuevas necesidades de movilidad, ya sea al 'otro lado' o a las ciudades, ha provocado que con mayor frecuencia los hombres los vayan incorporando, pues es frecuente que tienen que cocinarse cuando se

encuentran sin alguien que los alimente; aunque también se suele crear hábitos de consumo de comida rápida o garnachas.

Al hablar con más profundidad acerca de sus preferencias alimentarias con algunos migrantes, ellos decían que extrañaban la comida que preparaban su madre o esposa, que no era lo mismo cocinarse ellos y el sabor y el sazón diferían, por lo que al llegar acá, disfrutaban y seguían participando en las festividades, en los rituales y sobre todo en la cosecha de maíz, ya que siempre valoraban tener frijoles y maíz, aunque ya se sintieran “más estadounidenses”.

Algunas de estas personas migrantes trabajaron en comercios de comida, por lo que al llegar a su localidad de regreso se dedicaron a la venta de alimentos e introdujeron nuevos elementos culinarios. Estas personas son reconocidas o tienen un status local, ya que son los que cocinan en todas las fiestas debido a que saben o adquirieron un conocimiento agregado que permite también a la gente de la comunidad probar cosas diferentes, o bien, probar los alimentos tradicionales como el mole, pero con diferente sazón y sabor.

### **Comida cotidiana y festiva-ritual**

Entre los objetivos particulares que nos planteamos están el conocer los patillos rituales y cotidianos de las localidades de San Pedro Escanela y Agua Zarca; comprender los mecanismos de transmisión de conocimientos culinarios, e Identificar los cambios y las apropiaciones del conocimiento culinario. Consideramos que conseguimos estos objetivos, al describir ambos tipos de alimentación en las dos comunidades y los aspectos que facilitan la transmisión de conocimientos generacionales como ya se mencionó.

El conocer la forma en que los grupos clasificaban la comida cotidiana y ritual representaba un esquema útil en el estudio de estas dos localidades. Logramos ver lo que la gente naturalizaba como cotidiano y lo que se le denominaba ritual. Si bien, una de estas dos localidades conserva más rasgos “tradicionales” –Agua Zarca-, la otra comunidad, -San Pedro-, también internaliza estos conceptos para dar un sentido de permanencia e identidad.

En el aspecto de la transmisión de conocimientos culinarios debemos de reconocer que partimos de una idea equivocada pues creíamos que estos conocimientos se iban perdiendo, se dejaban del lado y que ya no se transmitían de generación en generación, nuestra sorpresa fue grande, al notar que estos conocimientos no se desechan, se recrean y que en todo caso, a media que pasa el tiempo de estancia en comunidades de Estados Unidos o de otras partes del país, se incorporan nuevos conocimientos culinarios, que incluso les permite adaptarse al nuevo lugar de residencia y que incrementara su capital cultural una vez que regresan a sus localidades de origen.

Al introducirnos en su cotidianeidad, las familias con las que tratamos primeramente decían que solo se alimentaban de frijolitos o de tortillas con salsa y que alimentos como la salchicha, el jamón, no les eran de mucho agrado, al ir pasando los días se notaban que el alimento que se consumía, difería de lo que ellos decían consumir habitualmente, ya que si bien no abandonaban su base alimentaria, se iban introduciendo un sinfín de alimentos como salchichas, tortillas de harina, la utilización de queso amarillo y elaboración de hamburguesas. Esto deja notar la diferencia entre el discurso y el hecho y aporta valor al trabajo de campo.

Estos cambios culturales alimenticios que se dan, modifican las dinámicas familiares y sociales de las personas quienes las adoptan pero sin embargo, la matriz, la esencia se mantiene. Parafraseando a Laura Esquivel en su libro *“Como agua para chocolate”*: *“Nadie cambia una salsa de chile rayado por una hamburguesa, así como así”*; en el contacto cultural si bien se incorporan nuevos elementos, no se desechan los ya anteriormente establecidos.

Concluimos que las personas, ya sea por fenómenos políticos, económicos o sociales, se encuentra reconfigurando sus esquemas y en algo tan cotidiano como lo es el alimentarse, también lo hacen, pero siempre manteniendo un núcleo básico culinario. De igual manera, consideramos que se debe hacer una revisión acerca de los conceptos en los que se desarrolla la teoría culinaria, ya que aún hay un gran campo de acción.

## BLIBLIOGRAFÍA

- Bronislaw, Malinowski. (1984) "A Scientific Theory of Culture and others Essays" Editorial SARPE, Madrid.
- Contreras Hernández, Jesús y Gracia Arnaiz Mabel. (2005) "Alimentación y cultura", perspectivas antropológicas. Ed. Ariel.
- Consejo Nacional de Educación para la Vida y el Trabajo. CONEVYT (1999) "Ritos, normas y obligaciones"; Texto tomado de Chapela, Luz Ma. Familia. Cuadernos de Población. CONAPO, México, Pp. 33-39.
- Tylor, Edward B. La ciencia de la cultura. En: Kahn. J.D. Comp., España, edición anagrama, 1975.
- Florescano, Enrique (1993) "El patrimonio cultural de México. Enrique Florescano (Compilador). FCE.
- Garine, Igor (1999). Conferencia Inaugural "*Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura*". GNRS, France.
- Harris, Marvin (1999) "Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura" Editorial Alianza, Madrid.
- Nieto Ramírez, Jaime (1968). "Desarrollo rural en Querétaro", Universidad Autónoma de Querétaro, Querétaro, México.
- Nieto Ramírez, Jaime (Coordinador) (2002) "Migración y cambio Cultural", Universidad Autónoma de Querétaro. Querétaro, México.
- Solien de González, N.L., 1961, "Family Organization in Five Types of Migratory Labor," American, Anthropologist 63: 1264-1280.
- Yúdice, George. (2002) "*El recurso de la cultura. Usos de la cultura en la era global*". Editorial Gedisa, S.A.

### Consulta electrónica:

- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) [en línea] “ Migración” Pagina web. 2010 [fecha de consulta: 10 Diciembre 2013] Disponible en: <http://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/migracion.aspx>.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) [en línea] Pagina web. 2010 [fecha de consulta: 10 Diciembre 2013] Disponible en: [http://www.inegi.gob.mx/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2010/princi\\_result/cpv2010\\_principales\\_resultadosIV.pdf](http://www.inegi.gob.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2010/princi_result/cpv2010_principales_resultadosIV.pdf)
- Enciclopedia de los Municipios y delegaciones de México, Estado de Querétaro, Landa de Matamoros. [En línea] Consultado el 27 de enero del 2014. Disponible en: <http://www.elocal.gob.mx/work/templates/enciclo/EMM22queretaro/municipios/22010a.html>
- Tenencia de la tierra y desarrollo rural, ¿Qué es la tenencia de la tierra? consultado el 6 de febrero del 2014. Depósito de documentos de la FAO (*Food and Agriculture Organization*) Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/005/y4307s/y4307s05.htm>
- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, CONACULTA (2006) Patrimonio Cultural Inmaterial y Turismo: Salvaguardia y oportunidades [En Internet] Disponible en: [http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/pat\\_inmaterial.pdf](http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/pat_inmaterial.pdf) [1 de Junio del 2013]
- Hurtado, González Mónica. (2013) “*Cultura alimentaria en la sociedad*”, En la revista electrónica, énfasis de alimentación, Latinoamérica”; junio. Disponible en: <http://www.alimentacion.enfasis.com/notas/64093-cultura-alimentaria-la-sociedad>.