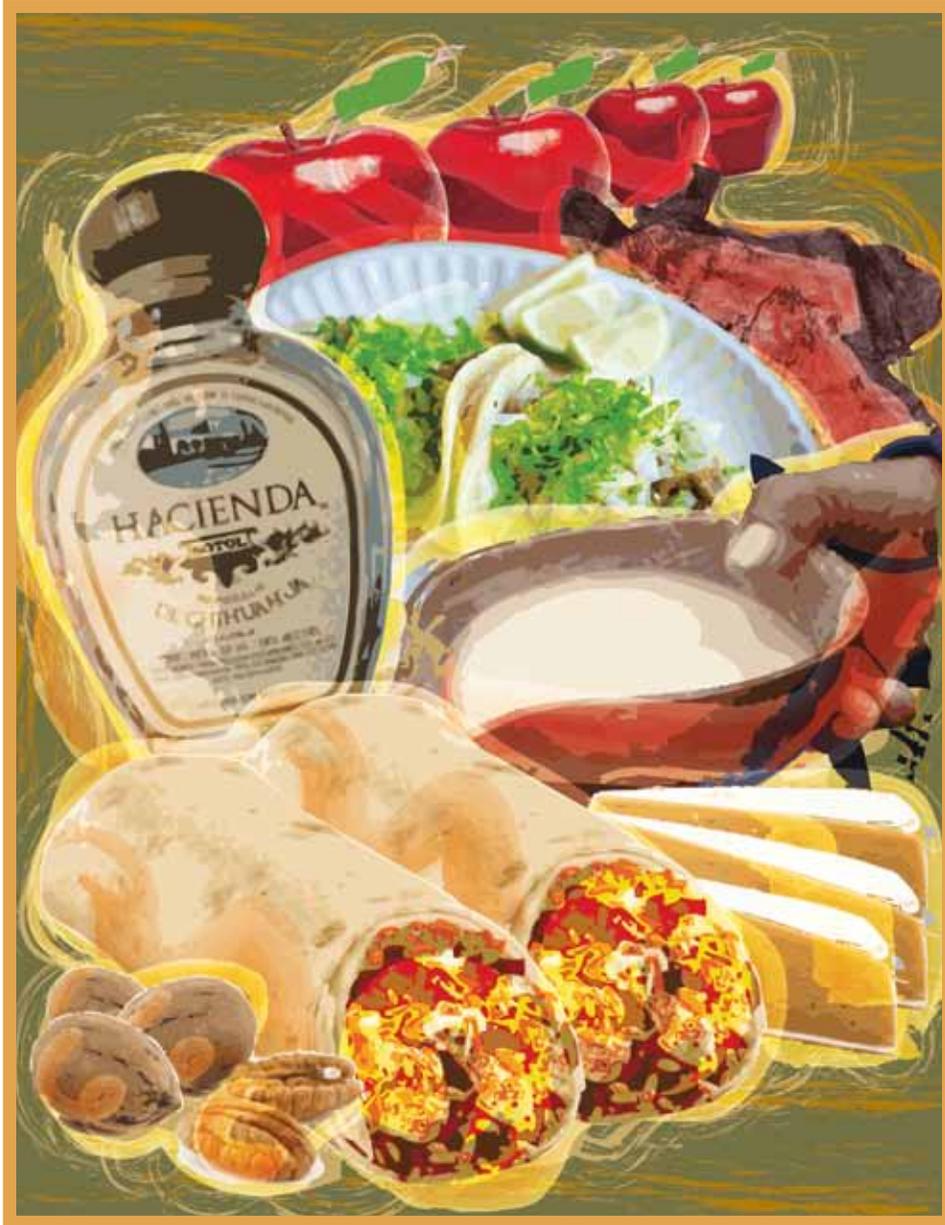


Dossier

Gastronomía



Tomás Cuevas-Contreras **Diana Acosta Ramírez**
Esther G. Carmona Vega **Elsa Aranda Pastrana**



Presentación

Tomás Cuevas-Contreras*

El patrimonio gastronómico en México, parte se encuentra construido e influenciado por las condiciones del entorno, pero nace robustecido del encuentro de ingredientes tanto del Nuevo como del Viejo Mundo. Entre ellos, productos de animales como el cerdo, la vaca, el borrego y sus derivados, leche y queso; no obstante también fueron novedad los guajolotes, los nopales, tunas, jitomates y frijoles de diversas variedades.¹ Como Bernardino de Sahagún revela, al enlazar los potajes españoles, los chorizos y otros ingredientes de ultramar con los locales, se conciben los tacos de chicharrón, la barbacoa de borrego, las tradicionales carnitas entre otros platillos, dando surgimiento a la cocina mexicana.

Si bien a ésta se le reconoce como la principal cocina del continente americano, también es cierto que en ella se encuentran diferentes vertientes, de las que José Vasconcelos irónicamente indica, "Donde termina el guiso y empieza a comerse la carne asada, comienza la barbarie". En donde comienza la carne asada, inicia la barbarie eufemismo o no, la brutalidad es definitiva, pero se debe pensar que el sonorenses de corazón se refería a la crueldad en la que es posible sumergirse en las bastas planicies y el desierto. Un desierto que se extiende por la actual frontera ya sea el de Arizona, Sonora o el de Chihuahua, al que se debe también reconocer su bondad, cualquiera que esto signifique en el ámbito de la gastronomía, porque si bien la escasez se debe a lo inhóspito, es resultado, en gran medida, a la falta de agua.

Ante lo árido, la creatividad de los pobladores nómadas dejó reflejada su experiencia en otras formas de apropiarse de los recursos y mostrarlos en los legados alimenticios. Por su parte los conquistadores, incorporaron sus costumbres, dando origen a una actividad culinaria poco convencional, pero con una riqueza ahora milenaria y mítica. Hoy se pueden considerar oportunidades gastronómicas en el desierto. Justamente con la incorporación del proceso de la destilación, surge el sotol, estupendo aguardiente elaborado en las tierras secas del estado; el tesgüino, bebida de origen tarahumara obtenida por fermentación del grano del maíz;² la carne seca, sin faltar el chile deshidratado (colorín, ancho, puya), chile pasado, chacales, kiote, ostiones montañeses (criadillas), así como frijol, el ojo de tigre o el más común el bayo; o los afamados burritos confeccionados fundamentalmente de guisos con papas y tortillas de harina, de manera que se ratifica la frase "somos lo que comemos". Porque además, los gustos y las preferencias locales suelen ser difíciles de cambiar, ya que se encuentran ligadas a la identidad y cultura, como se percibe en los artículos del presente dossier *Janos: fuente de historia y tradición*

*Docente-investigador de la UACJ.

¹ Arturo Ayala, *Cocina mexicana de los siglos XVI y XIX*. Libro, México, 1995.

² Jorge Mejía, *Gastronomía de las fronteras*. CONACULTA, México, 1989.

culinaria ancestral única; Exquisiteces de la barbarie; Sabores y sensaciones en el norte de Chihuahua; Tour gastronómico en el noroeste de Chihuahua.

Tour gastronómico en el noroeste de Chihuahua

**Diana Acosta
Ramírez ***

La región noroeste de Chihuahua colinda con los Estados fronterizos de Sonora, Arizona, Texas y Nuevo México y se encuentra a 350 km. de la capital del estado. El área de Casas Grandes cuenta con una enorme riqueza cultural debido a diferentes migraciones que han venido a enriquecer la gastronomía regional. Dentro de los poblados que visitaremos en la Ruta se encuentra El Capulín (colonia menonita); Janos (fábrica de sotol); Pavos Parson, Casas Grandes, Colonia Juárez (colonia americana) y Colonia San Diego (Ex Hacienda San Diego). Recorreremos alrededor de 90 km. y estaremos a una altura de 1400 m. sobre el nivel del mar. En el recorrido se tiene tiempo para tres actividades: historia del lugar; degustación

de platillo/bebida típico; así como *tour* fotográfico.

Al término del recorrido, se pretende contar con experiencias al paladar para que la mente deseara una nueva "Probada de Casas Grandes". Es por ello que se describe parte de la historia de los lugares, alimentos y productos presentes en el transcurso de esta ruta.

Culturas del desierto

A lo largo de los municipios de Janos, Casas Grandes, Nuevo Casas Grandes, Galeana, Buenaventura, hasta llegar al municipio de Madera, se pueden encontrar asentamientos de grupos conocidos como culturas del desierto que habitaron en estas zonas alrededor de los años 700 d.C. Estos grupos eran cazadores-recolectores que empezaron a descubrir las técnicas de agricultura y de irrigación y decidieron asentarse en un lugar, y es así como se fundaron grandes poblados como lo fueron Paquimé y Navacoyan.

De las actividades económicas principales que se desarrollaron en estos poblados se hallan el comercio y la agricultura. Cabe mencionar, que de los principales cultivos de estas tribus se encontraban el maíz y el frijol, el cual no solamente se utilizaba como alimento, sino también como un producto para intercambiar.¹ Su dieta estaba acompañada de semillas silvestres como el mezquite, piñones, bellotas (es muy probable que se molieran para obtener una harina), kiotes, y nuez cimarrona; así mismo, consumían calabaza, semillas de algodón, quelite, nopales, capulín, tejocote, toloache, uvilla y amaranto. También seguían practicando la pesca y cacería de algunos especímenes como el conejo, bisonte, antílope, venado, patos, liebres, lagartijas y serpientes.²

En la zona arqueológica de Paquimé, durante las excavaciones en 1958 se



*Licenciada en Turismo

¹ Beatriz Braniff, *Guía para el Museo de las Culturas del Norte*. CONACULTA/INAH, México, 2004.

² Gobierno del Estado de Chihuahua, Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, *Historia general de Chihuahua; geografía y arqueología*. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Ciudad Juárez, vol. I, 1992.