

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.



encontró una pequeña área habitacional que tenía algunos hornos donde se asaba el corazón del sereque (sotol). Además, se encontraron vestigios de la crianza del guajolote, un ave que hasta hoy en día se sigue produciendo en la zona de Casas Grandes. Es así como se da inicio al consumo del maíz, guajolote y sotol en esta región, elementos muy representativos del norte de México.

Sotol, bebida de Chihuahua

El sotol o agua de fuego (como la llamaba la tribu de los apaches) es una bebida alcohólica que se obtiene de la planta *Dasyllirion*, mejor conocida como sereque o sotol, que se encuentra en las extensas sierras y llanuras de Chihuahua. La bebida se obtiene mediante la cocción de las "piñas", que luego son molidas y sometidas a fermentación. En el proceso actual el sotol es sometido a dos destilaciones, la primera es con la mezcla del caldo y el gabazo para obtener lo que se le conoce como "vino", luego se lleva a cabo la segunda destilación utilizando ese vino, para lo que se emplea una base de destilación basada en el serpentín de cobre.³

En el año 2002 se otorgó la denominación de origen al estado de Chihuahua, donde se le reconoce y protege como un licor que sólo puede ser producido en este territorio.⁴ La región noroeste de Chihuahua cuenta con dos productores de sotol que se apegan a los principios de producción original del Sotol "Don Cuco" del ingeniero Celso Jáquez, con tres productos de manera comercial: "Sotol tradicional", "Sotol suave", y "Crema de sotol"; y el señor Melquiades Álvarez quien produce el "Sotol Indio Juh".

³ Celso Jáquez, "Entrevista personal", efectuada el 27 de diciembre de 2009.

⁴ Gobierno del Estado de Chihuahua, Secretaría de Desarrollo Comercial y Turístico, *Así es Chihuahua, México desconocido*. Editorial México Desconocido, México, 2006.

Entre la Revolución mexicana y las haciendas

Las costumbres culinarias de cada hacienda estaban ampliamente ligadas con la actividad primordial de cada una de ellas. En lo que concierne a las haciendas de Corralitos, San Diego, Ojo Caliente, San Lorenzo y otras más, la fusión de culturas indígenas, norteamericanas y españolas se hizo presente en la cocina.

Entre los alimentos que más se preparaban en estos emporios se encontraba el pan de trigo en su modalidad casera, pues hay que mencionar que en las haciendas del sur de México se especializaban más en la decoración del pan, pastillitos y galletas. Así mismo, se sacrificaban reses y para conservar la carne se utilizaban técnicas antiguas como la de hacer cecinas (cultura apache) o embutidos. Como la mayoría de estas haciendas eran ganaderas, productos como queso, requesón, mantequilla, asaderos y crema estaban presentes en la mesa.

En la mayoría de las haciendas se contaba con un pequeño huerto donde se cultivaban algunas legumbres como tomates, chiles, cebollas, ajos, calabazas, etcétera, que vendrían a engrandecer el platillo para los "señores" de la casa y que aparte se venderían en la tienda de raya.

Los peones de las haciendas también consumían carne de venado y de oso, como alguna vez lo hicieron las personas que habitaron en Paquimé. Los hacendados y peones también iban de pesca a los ríos o presones cercanos, pero mientras que para los primeros era un deporte, para los segundos era una forma de enriquecer su dieta gratuitamente.

Las aguas frescas en las temporadas de verano no podían faltar en las haciendas y éstas se producían con la fruta que se cultivara más cerca a ellas. Las bebidas calientes como los atoles, champurrado, café de olla y tés, también estuvieron presentes en estas cocinas y en el campo durante la Revolución, así como las famosas tortillas de harina y de maíz.

Grupos extranjeros: mormones, lebarones y menonitas

Mormones y lebarones

Durante varios siglos en diferentes regiones del mundo, ciertos grupos practicaron la poligamia. Con el paso de los años nuevas ideas empezaron a gobernar y es así como surgió, en 1882 en Estados Unidos, la Ley Edmunds que prohibía la poligamia. Es entonces, cuando mormones provenientes de Salt Lake, Utah, decidieron emigrar a otros países con el fin de seguir practicando la poligamia y solicitaron

al presidente Porfirio Díaz, permiso para asentamientos en el norte del país. Díaz concedió permiso a todos aquellos extranjeros que desearan invertir, y así se fundaron colonias en Chihuahua como las de Dublán, Colonia Díaz, Colonia Juárez, Colonia Pacheco, García, Chuichupa, y en el estado de Sonora: Colonia Oaxaca y Colonia Morelos.

Estos grupos empezaron a participar en la fruticultura destacando los cultivos de manzana y durazno, con los cuales se hacen, hasta hoy en día, conservas y dulces. Así mismo, empezaron a incursionar en la ganadería. Después de un tiempo, un grupo propuso no seguir practicando la poligamia. Este grupo opositor decidió separarse y mudarse a otro lugar, al sur de Colonia Dublán y fue así como se fundó la Colonia Lebaron en el Municipio de Galeana. Hoy en día, los lebarones son excelentes productores de diferentes especies de chile, cebolla y nuez.

Menonitas

En el año de 1921 llegaron a territorio chihuahuense los primeros grupos menonitas provenientes de Canadá, pero originarios de Alemania. Estos grupos de inmigrantes buscaban refugiarse en lugares alejados de persecuciones religiosas y bélicas, por eso solicitaron al presidente Álvaro Obregón un *privilegium* donde le piden no presentar servicio militar, libertad religiosa, liberación de cualquier juramento, libertad para establecer su propio sistema educativo y libertad para administrar sus bienes.⁵

A consecuencia del clima extremoso que se vive en todo el territorio y que afecta grandemente las cosechas, los menonitas comienzan a incursionar en el sector ganadero; así empiezan a producir el famoso “queso menonita” y otros productos lácteos como reque-



⁵ Hansen Taylor y Lawrence Douglas, “Las migraciones menonitas al norte de México entre 1922 y 1940”. *Migraciones Internacionales*, 3, 001 (enero-junio, 2005), Colegio de la Frontera Norte, Tijuana,



són, mantequilla, crema y asaderos. En algunos campos menonitas es posible visitar las fábricas de queso que llegan a producir 2,500 kilos de queso diarios. La madre de familia es la encargada de administrar todos los bienes materiales de la granja.⁶

En definitiva, el “Tour gastronómico en el noroeste de Chihuahua” permite revelar las oportunidades de desarrollo viable mediante el turismo cultural-gastronómico-industrial en la región noroeste del estado, y las posibilidades de acelerar un desarrollo sustentable para las comunidades; pues la riqueza cultural con la que cuenta actualmente es el resultado de las migraciones de varios grupos y su adaptación al entorno de un ecosistema complejo, así como la asociación con las etnias naturales regionales.

Janos: fuente de historia y tradición culinaria ancestral única

Esther G. Carmona Vega*

El pasado mes de abril tuve la oportunidad de viajar a Nuevo Casas Grandes (NCG), Chihuahua, en compañía de amigos y compañeros docentes con el propósito de establecer contacto con el personal del campus de la UACJ en ese municipio, para formar redes académicas de colaboración e investigación. Sin embargo, a pesar de que éste era mi objetivo principal, en el trayecto de Ciudad Juárez a NCG nos detuvimos en el Municipio de Janos para conocer el proceso de destilación del sotol (bebida originaria de esta región con denominación de origen), en una de las haciendas más representativas que se dedican a esta actividad, y fue precisamente ahí en

Janos donde nació mi interés por conocer e investigar sobre las riquezas históricas, tradiciones culinarias ancestrales y la amplia biodiversidad que ofrece esta región a los turistas. Janos es un pueblo de Chihuahua, localizado en el extremo noroeste del territorio, cercano a la frontera con Estados Unidos, teniendo como ciudad hermana a Lordsburg, Nuevo México. Colinda con el estado de Sonora y es la cabecera del Municipio de Janos.

Reseña histórica

Ubicada en el extremo norte de la Nueva Vizcaya en los límites con Nuevo México y en medio del desierto y de tribus indígenas hostiles, como los apaches, cuyo territorio en el siglo XIX incluía parte de Sonora, Chihuahua, Coahuila, Texas, Nuevo México y Arizona. Ellos provenían del norte, migraron desde el noroeste de Canadá y se instalaron en esos territorios a partir del año 1000 de nuestra era. Los grupos agricultores locales los llamaron *apachu*, que en lengua zuni, significa *enemigo*. Hasta la fecha son mejor conocidos como apaches, aunque ellos preferían llamarse *dines* del sufijo n’de que significa ‘gente o personas’,¹ es decir, “el pueblo”, tal como lo afirma Philippe Jacquin en su obra *Los indios de Norteamérica*.²

⁶ Javier Ortega Urquidi, *Casas Grandes, tierra de siete culturas*. Socia creativa, la Fábrica de ideas, México, 2008.

*Docente-investigadora de la UACJ.

¹ Martha Rodríguez, *Historias de resistencia y exterminio. Los indios de Coahuila durante el siglo XIX*. CIESAS/INI, México, 1995 [col. Historia de los pueblos indígenas de México].

² Siglo XXI Editores, México, 2005.