



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.

Los apaches estaban divididos en distintas tribus, entre las que destacan los lipanes, chiricahuas y mezcateros. En esta misma región (extremo norte de la Nueva Vizcaya) habitaban los indios zuni, nombrados "indios pueblo" por los españoles, quienes los consideraban enemigos porque les robaban sus cosechas de maíz, frijol, chile (ají) y calabaza. Pero, a decir verdad, también los españoles tenían por costumbre llamarlos "amigos", tal como lo cita el padre jesuita Eusebio Francisco Kino en su obra *Crónica de la pimería alta. Favores celestiales*³ cuando escribe acerca de las misiones fundadas por él, en el norte de Sonora y sur de Arizona, en tierras de indios pimas, en donde relata lo siguiente: "estos nuestros pimas se defienden mejor que cualquiera otra nación de los belicosos apaches, de sus aliados los jocomes y janos, y consiguen continuamente muy buenas victorias, aun con notable alivio desde esta provincia de Sonora, quitándoles a veces las presas y robos".

Debido a que la región de Janos tardó mucho en ser explorada y colonizada por los españoles, los primeros que la colonizaron fueron los misioneros franciscanos, al mando del religioso Agustín Rodríguez, acompañado de los misioneros

Francisco López y Juan Santamaría quienes construyeron la Misión de Santa María de Carretas (hoy Municipio de Janos), para servirles de centro de acción de sus actividades.

Los sacerdotes franciscanos durante el siglo XVII se dedicaron a la exploración y conversión de los grupos indígenas de la región. En el año de 1640 fundaron lo que hoy es el pueblo de Janos como una misión y le dieron el nombre de Soledad de Janos, que proviene de la principal tribu de la región "los janos", hoy extinta. Sin embargo, las frecuentes sublevaciones indígenas ocasionaron la destrucción de la misión, por lo que la autoridad virreinal ordenó que se establecieran los presidios militares para combatir a los insurrectos, y fue así como el 16 de octubre de 1686, se estableció el Presidio de Santiago de Janos al mando del general Juan Fernández de la Fuente.

Al pasar de los años, los diferentes jefes del presidio ejercieron su autoridad en toda la región hasta 1820, cuando se eligieron ayuntamientos de acuerdo con la Constitución de Cádiz, y desde entonces Janos se constituye como municipio.⁴

Tradición culinaria

En el artículo de Martha Delfín titulado: *Breves noticias sobre la comida y la bebida entre los apaches y otros pueblos indios del norte de México*,⁵ la escritora menciona la flora y fauna que consumían los apaches chiricahuas, tomando datos del texto: *El rudo ensayo. Descripción geográfica, natural y curiosa de la provincia de Sonora, 1764* del jesuita Juan Nentuig,⁶ para dar un esbozo sobre algunas de las plantas silvestres comestibles que formaban parte de la dieta no sólo de los apaches, sino de los grupos locales como los propios pimas, los ópatas, los janos, los eudebes y los pápagos, dentro de las que destacan: la pitahaya; el saguaro



³ Gobierno del Estado de Sonora, Hermosillo, 1985, pp. 215-216.

⁴ Enciclopedia de los Municipios de México, Estado de Chihuahua, Chihuahua [en línea: <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/chihuahua/Mpios/08035a.htm>] (consultado en mayo de 2011).

⁵ [en línea: <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/apaches.htm>] (consultado en mayo de 2011).

⁶ SEP/INAH, México, 1977 [Colección Científica Etnología, 58].



⁷ *Ibid.*, pp. 58-59.

⁸ Caldo con granos de elote de grano grueso y carne de pollo o puerco que hasta la fecha es muy popular en México. Se condimenta, a la hora de servirse, con chile en polvo (ají molido), orégano, cebolla picada, lechuga y rábanos en rebanadas. Generalmente se come acompañado de tostadas hechas de tortilla de maíz.

⁹ Son los granos de elote tierno preparados en su caldo cocinado con epazote y sal, se le añade jugo de limón y chile en polvo. Actualmente se le puede poner crema de leche o mayonesa, y queso blanco rayado.

¹⁰ Maíz tostado, en Chihuahua se vende el pinole en los almacencitos de barrio (tienditas de la esquina), sirve como alimento, aunque también es rico para comerlo entre horas. Es un polvo de maíz tostado, por eso se dice que "no se puede chiflar y comer pinole", o sea, no se pueden hacer dos cosas a la vez, reza el refrán popular. Según informan González y León, los apaches hacían pinole o sémola de la semilla del heno o zacate. Nentuig, *op. cit.*, p. 74.

¹¹ Gerónimo era de los apaches Be-don-ko-he, una banda dentro de la parcialidad chiricahua, éstos ocupaban parte de Arizona, Nuevo México, Sonora y Chihuahua. Frederick Turner, *Geronimo, His Own Story. The Autobiography of a Great Patriot Warrior*. Meridian, Estados Unidos, 1996, p. 54; ver también, Carlos González Herrera y Ricardo León García, *Civilizar o exterminar. Tarahumaras y apaches en Chihuahua, siglo XIX*. CIESAS-INI, México, 2000, p.170 [col. Historia de los pueblos indígenas de México].

¹² *Idem.*

(órgano, cacto) cuyo fruto es más dulce que el de la pitahaya; la tuna de nopal (cacto, en ópata, naco), también llamada *higo de indias*; la palma de la que se obtienen dátiles, y que consta de dos variedades, una llamada sot y tacos en lengua ópata, se diferencian por el tamaño y calidad de sus frutos, particularmente los palmitos que se obtienen del tallo de los tacos, cuyo sabor según lo relata el autor "y aún crudo dicen que sabe a coco"; el mescal (mezcal) que es un poco menor que el maguey (pita), y la lechuguilla, parecida al mescal, pero más carnosa y más dulce.

Como se puede apreciar, los jesuitas poseían un vasto conocimiento de los pueblos indígenas americanos en donde realizaban su trabajo misional, sobre todo, porque a través de la narrativa de los textos que sirven de referencia, se observa una serie de analogías para explicar el intercambio de información que poseían de dichos indios y sus costumbres durante el periodo colonial.

Nentuig, menciona otras plantas y árboles con frutos comestibles como el mezquite del cual se aprovechaban las vainas tiernas que usaban para sus diversos guisados, o las vainas maduras para hacer la bebida de atole.⁷ Por otra parte, los indios que practicaban la agricultura, como los ópatas y eudebes de Sonora, quienes vivían congregados en las misiones jesuíticas, sembraban, según refiere Nentuig, trigo, maíz, frijol, calabazas, sandías, melones, etcétera. Las mujeres ópatas, cuando estaban encintas, ya no realizaban labores rudas, como ayudar a sus hombres en la siembra y cultivo de la tierra, sino que, continúa Nentuig, se aplicaban a guisar su pozole⁸ para los que trabajaban, a hacer esquite,⁹ o a tostar el maíz para hacer pinole.¹⁰

En lo que respecta a la caza, Gerónimo¹¹ en su obra señala qué animales eran los favoritos de los apaches mezcaleros que se hallaban en la parte este de Nuevo México, sureste de Colorado, oeste de Oklahoma, suroeste de Kansas y noroeste de Texas. De su biografía se sabe que cazaban ciervos, antílopes, alces y búfalos, citando lo siguiente: "Generalmente nosotros, montados a caballo, cazábamos búfalos matándolos con flechas y lanzas. Su piel era usada para hacer topees y ropa de cama; su carne, para comer".

Por lo anterior, se sabe que una estrategia usada por los estadounidenses durante la segunda mitad del siglo XIX, consistía en matar a los búfalos, eliminando así el alimento de los indios de las llanuras, provocando con ello la extinción no solo de los indios, sino de todo aquel ser vivo que utilizara a este animal como fuente alimentaria.

Desde el periodo colonial las autoridades españolas realizaron tratados de paz con los indios seminómadas del norte de México, en particular con los apaches, de esta manera se celebraba un parlamento y se les daban las llamadas raciones que consistían en alimentos, prendas y armas, tal como lo comentan González y León.¹²

Entre los alimentos, destacan el azúcar que podía ser en forma de piloncillo (pan de azúcar mascabado), chocolate, maíz, trigo, carne de res racionada y sal. Esta práctica, aunque se suspendió por algún tiempo, también fue un recurso utilizado por los gobiernos mexicanos del periodo independiente decimonónico. De cualquier modo, los autores mencionan que cuando el sistema de raciones fallaba durante el periodo colonial tardío, los indios apaches tenían que ir a cazar búfalo, venado, borrego cimarrón y ganado vacuno para subsistir.¹³

De igual forma, en el libro ya citado con anterioridad por estos autores, aparece una referencia de la manera en cómo se preparaba el mezcal y se dice que, además del aguardiente hecho de la cabeza de maguey, se hacía de la zepa (*sic*), del sotol, de la palmilla y de la lechuguilla. Se cocía a fuego lento hasta que adquiría “cierto grado de dulzura y actividad”.¹⁴

De acuerdo con Orozco,¹⁵ durante la segunda mitad del siglo XVIII, el virrey conde Bernardo de Gálvez propuso que los indios apaches recibieran aguardiente como parte de las raciones. Al respecto, Leopoldo Martínez Caraza en su obra, *El norte bárbaro de México*, señala que esto se propo-

nía “tomando en cuenta la gran afición de los indios del norte por las bebidas embriagantes”,¹⁶ y por eso este virrey, en 1786, giró “la instrucción de inclinarnos al uso del aguardiente y mezcal, con objeto de granjearse su voluntad, descubrir sus más profundos secretos, adormecerlos para que atacaran con menor intensidad y constituirles una necesidad que los obligara a reconocer la dependencia de los españoles”.

Los apaches de la parcialidad llamada de los lipanes se encontraban en Texas y Coahuila. Estos indios fueron exterminados; a fines del siglo XIX sólo quedaban unos cuantos que se hacían llamar *tasá*, que en su lengua significaba *muerte o nada*. Sobre ellos, Martha Rodríguez narra que: “practicaban la caza del búfalo y el uso de su piel en la construcción de tipis y en su vestido, así como en la elaboración de cuerdas para el arco”. Además, comenta que los lipanes consumían bebidas embriagantes, hábito que habían adquirido “como parte de la estrategia española de pacificación, costumbre que propició su desintegración”, se alimentaban “con carne de bisonete ya que comer carne de caballo o de mula era un tabú”.¹⁷ Además, comían “tunas, vainas de mezquite, dátiles y nueces, entre otras frutas”, concluye la autora.

En resumen y para finalizar, la intención de este escrito es mostrarle al lector, una apreciación sobre la enorme riqueza histórico-cultural, antecedentes gastronómicos y bellezas naturales que posee la población de Janos, dispuesta a brindarles a los visitantes locales, nacionales y extranjeros, un pequeño e interesante lugar turístico situado al noroeste del estado más grande de México: Chihuahua, cuyo escudo lo circundan las palabras “Valentía, Lealtad y Hospitalidad”, representando las cualidades y características de los chihuahuenses, palabras que se



¹³ *Ibid.*, pp. 150-151.

¹⁴ *Ibid.*, p. 163.

¹⁵ Victor Orozco, *Las guerras indias en la historia de Chihuahua. Primeras fases*. CONACULTA, México, 1992.

¹⁶ Panorama Editorial, México, 1983, p. 77.

¹⁷ Rodríguez, *op. cit.*, pp. 64-65.



refuerzan con el emblemático lema patriótico que versa en el escudo de Janos: “Primero México, después México, siempre México”.¹⁸

Sabores y sensaciones en el Norte de Chihuahua

Tomás Cuevas-Contreras *

Un tipo de satisfacción es el gozo que provoca el consumo de alimentos y bebidas, su origen se encuentra en las sensaciones del saboreo mediante las papilas gustativas y la explosión de recuerdos entre la relación de sabores e imágenes vividas, ya que nos provocan emociones reservadas, aunque en algunas ocasiones encontradas, cuando nos acompañan amigos o familiares en la degustación. Hoy en día es cada vez más reconocido clasificar los encuentros culinarios, de ahí la necesidad de valorar los niveles de satisfacción que otorgan los sabores y sensaciones, que algunos consideran ser *gourmet*.

Pero aun si no deseamos ser *snoobs* o clasistas en definitiva, nuestros sentidos nos permiten contar con indicadores “universales” que nos ayudan a determinar el valor culinario (dulce, salado, agri-dulce, amargo, picante, etcétera), ahora están en guías de deleite llámese Michelin en donde se plasman los restaurantes reconocidos, y así promover su visita y consumo de platillos y bebidas tipificadas con el país o región en particular. Bajo los indicadores anteriores no cabe duda porque la gastronomía mexicana fue reconocida internacionalmente el 16 de noviembre de 2010, como “Patrimonio Inmaterial de la Humanidad” por

la UNESCO, ya que la cocina típica mexicana, enmarca:

La riqueza y variedad de los ingredientes empleados en la elaboración de los platillos que se consumen en las mesas mexicanas, son el resultado de una larga tradición cuyas raíces se remontan a tiempos prehispánicos, y que gracias a los productos introducidos de ultramar después de la llegada de los españoles, se han combinado de manera peculiar hasta conformar la cocina típica mexicana.¹

Si bien la cocina mexicana nació con el encuentro de los ingredientes del Nuevo y el Viejo Mundo, durante la colonia fueron integrándose los alimentos aborígenes con los traídos de Europa y que pronto se aclimataron en nuestras tierras.² Como destaca Ayala: “Al mismo tiempo, la culinaria mexicana se enriqueció con fórmulas que llegaron con el arribo de cocinas como la italiana, la británica y la francesa, con presencias como la marquesa”.³

En el caso de Chihuahua es un estado de magníficos contrastes geográficos: lo mismo tiene desiertos abrasados por el sol, que vastas planicies y llanuras, soberbios panoramas de

¹⁸ Enciclopedia citada, ver n. 4.

* Docente-investigador de la UACJ.

¹ José Álvarez, *Enciclopedia de México. Tomo III*. Enciclopedia de México/Secretaría de Educación Pública, 1987, p. 1608.

² Arturo Ayala, *Cocina mexicana de los siglos XVI y XIX*. Libra, México, 1995, p. 9.

³ *Ibid.*, p. 10.