



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA  
DE AGUASCALIENTES

CENTRO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

TESIS

**“Patrimonio Biocultural: entre ingredientes y recetas”**

**PRESENTA**

Yajaira Cristina Saldaña Rodríguez

PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRA EN INVESTIGACIONES SOCIALES Y  
HUMANÍSTICAS

**TUTORA**

Dra. María Eugenia Patiño López

**INTEGRANTES DEL COMITÉ TUTORAL**

**ASESORES:**

Mtro. Mario Saúl Pérez Chávez

Mtra. Laura Penélope Urizar Pastor

Aguascalientes, Ags. junio de 2024

**MTRA. MARÍA ZAPOPAN TEJEDA CALDERA**  
**DECANA DEL CENTRO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES**

**PRESENTE**

Por medio del presente como **TUTORA** designado del estudiante **YAJAIRA CRISTINA SALDAÑA RODRIGUEZ** con ID **151245** quien realizó *la tesis* titulada: **"PATRIMONIO BIOCULTURAL: ENTRE INGREDIENTES Y RECETA"**, un trabajo propio, innovador, relevante e inédito y con fundamento en el Artículo 175, Apartado II del Reglamento General de Docencia doy mi consentimiento de que la versión final del documento ha sido revisada y las correcciones se han incorporado apropiadamente, por lo que me permito emitir el **VOTO APROBATORIO**, para que *ella* pueda proceder a imprimirla, así como continuar con el procedimiento administrativo para la obtención del grado.

Pongo lo anterior a su digna consideración y sin otro particular por el momento, me permito enviarle un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**

**"Se Lumen Proferre"**

**Aguascalientes, Ags., a 03 de junio de 2024.**



**Dra. María Eugenia Patiño López**  
**Tutora de tesis**

c.c.p.- Interesado  
c.c.p.- Secretaría Técnica del Programa de Posgrado

Elaborado por: Depto. Apoyo al Posgrado.  
Revisado por: Depto. Control Escolar/Depto. Gestión de Calidad.  
Aprobado por: Depto. Control Escolar/ Depto. Apoyo al Posgrado.

Código: DO-SEE-FO-07  
Actualización: 01  
Emisión: 17/05/19

Mtra. María Zapopan Tejeda Caldera  
DECANA DEL CENTRO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES  
P R E S E N T E

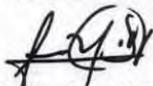
Por medio del presente como **ASESORA** designada de la estudiante **YAJAIRA CRISTINA SALDAÑA RODRIGUEZ** con ID **151245** quien realizó la tesis titulada: **"PATRIMONIO BIOCULTURAL: ENTRE INGREDIENTES Y RECETAS"**, un trabajo propio, innovador, relevante e inédito y con fundamento en el Artículo 175, Apartado II del Reglamento General de Docencia doy mi consentimiento de que la versión final del documento ha sido revisada y las correcciones se han incorporado apropiadamente, por lo que me permito emitir el **VOTO APROBATORIO**, para que *ella* pueda proceder a imprimirla así como continuar con el procedimiento administrativo para la obtención del grado.

Pongo lo anterior a su digna consideración y sin otro particular por el momento, me permito enviarle un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**

**"Se Lumen Proferre"**

Aguascalientes, Ags., a día 3 de junio de 2024.



Mtra. Laura Penélope Urizar Pastor  
Asesora de tesis

c.c.p.- Interesado  
c.c.p.- Secretaría Técnica del Programa de Posgrado

Elaborado por: Depto. Apoyo al Posgrado.  
Revisado por: Depto. Control Escolar/Depto. Gestión de Calidad.  
Aprobado por: Depto. Control Escolar/ Depto. Apoyo al Posgrado.

Código: DO-SEE-FO-07  
Actualización: 01  
Emisión: 17/05/19

**Mtra. María Zapopan Tejeda Caldera**  
DECANA DEL CENTRO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

PRESENTE

Por medio del presente como **ASESOR** designada de la estudiante **YAJAIRA CRISTINA SALDAÑA RODRIGUEZ** con ID **151245** quien realizó la tesis titulada: "**PATRIMONIO BIOCULTURAL: ENTRE INGREDIENTES Y RECETAS**", un trabajo propio, innovador, relevante e inédito y con fundamento en el Artículo 175, Apartado II del Reglamento General de Docencia doy mi consentimiento de que la versión final del documento ha sido revisada y las correcciones se han incorporado apropiadamente, por lo que me permito emitir el **VOTO APROBATORIO**, para que *ella* pueda proceder a imprimirla así como continuar con el procedimiento administrativo para la obtención del grado.

Pongo lo anterior a su digna consideración y sin otro particular por el momento, me permito enviarle un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**  
"Se Lumen Proferre"  
Aguascalientes, Ags., a 3 de junio de 2024.



**Nombre**  
**Mtro. Mario Saúl Pérez Chávez**  
**Asesor de tesis**

c.c.p.- Interesado  
c.c.p.- Secretaría Técnica del Programa de Posgrado

Elaborado por: Depto. Apoyo al Posgrado.  
Revisado por: Depto. Control Escolar/Depto. Gestión de Calidad.  
Aprobado por: Depto. Control Escolar/ Depto. Apoyo al Posgrado.

Código: DO-SEE-FO-07  
Actualización: 01  
Emisión: 17/05/19



**DICTAMEN DE LIBERACIÓN ACADÉMICA PARA INICIAR LOS TRÁMITES DEL EXAMEN DE GRADO**



Fecha de dictaminación dd/mm/aaaa: 03/06/2024.

**NOMBRE:** Yajaira Cristina Saldaña Rodríguez **ID** 151245

**PROGRAMA:** Maestría en Investigaciones Sociales y Humanísticas **LGAC (del posgrado):** Procesos Socioculturales

**TIPO DE TRABAJO:** (  ) Tesis (  ) Trabajo Práctico

**TÍTULO:** "Patrimonio biocultural: entre ingredientes y recetas"

**IMPACTO SOCIAL (señalar el impacto logrado):** Aporte al patrimonio gastronómico del Estado y Aporte académico a las investigaciones enfocadas en alimentos en Aguascalientes.

INDICAR	SI	NO	N.A.	(NO APLICA)	SEGÚN	CORRESPONDA:
<b>Elementos para la revisión académica del trabajo de tesis o trabajo práctico:</b>						
<i>SI</i>						El trabajo es congruente con las LGAC del programa de posgrado
<i>SI</i>						La problemática fue abordada desde un enfoque multidisciplinario
<i>SI</i>						Existe coherencia, continuidad y orden lógico del tema central con cada apartado
<i>SI</i>						Los resultados del trabajo dan respuesta a las preguntas de investigación o a la problemática que aborda
<i>SI</i>						Los resultados presentados en el trabajo son de gran relevancia científica, tecnológica o profesional según el área
<i>SI</i>						El trabajo demuestra más de una aportación original al conocimiento de su área
<i>SI</i>						Las aportaciones responden a los problemas prioritarios del país
<i>SI</i>						Generó transferencia del conocimiento o tecnológica
<i>SI</i>						Cumple con la ética para la investigación (reporte de la herramienta antiplagio)
<b>El egresado cumple con lo siguiente:</b>						
<i>SI</i>						Cumple con lo señalado por el Reglamento General de Docencia
<i>SI</i>						Cumple con los requisitos señalados en el plan de estudios (créditos curriculares, optativos, actividades complementarias, estancia, predoctoral, etc)
<i>SI</i>						Cuenta con los votos aprobatorios del comité tutorial, en caso de los posgrados profesionales si tiene solo tutor podrá liberar solo el tutor
<i>SI</i>						Cuenta con la carta de satisfacción del Usuario
<i>SI</i>						Coincide con el título y objetivo registrado
<i>SI</i>						Tiene congruencia con cuerpos académicos
<i>SI</i>						Tiene el CVU del Conacyt actualizado
<i>N.A.</i>						Tiene el artículo aceptado o publicado y cumple con los requisitos institucionales (en caso que proceda)
<b>En caso de Tesis por artículos científicos publicados</b>						
<i>NO</i>						Aceptación o Publicación de los artículos según el nivel del programa
<i>NO</i>						El estudiante es el primer autor
<i>NO</i>						El autor de correspondencia es el Tutor del Núcleo Académico Básico
<i>NO</i>						En los artículos se ven reflejados los objetivos de la tesis, ya que son producto de este trabajo de investigación.
<i>NO</i>						Los artículos integran los capítulos de la tesis y se presentan en el idioma en que fueron publicados
<i>NO</i>						La aceptación o publicación de los artículos en revistas indexadas de alto impacto

Con base a estos criterios, se autoriza se continúen con los trámites de titulación y programación del examen de grado: Sí  No

**FIRMAS**

**Elaboró:**  
\* NOMBRE Y FIRMA DEL CONSEJERO SEGÚN LA LGAC DE ADSCRIPCIÓN: Dra. María Eugenia Patiño López

NOMBRE Y FIRMA DEL SECRETARIO TÉCNICO: Dra. María Eugenia Patiño López

\* En caso de conflicto de intereses, firmará un revisor miembro del NAB de la LGAC correspondiente distinto al tutor o miembro del comité tutorial, asignado por el Decano

**Revisó:**  
NOMBRE Y FIRMA DEL SECRETARIO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO: Dr. Alfredo López Ferreira

**Autorizó:**  
NOMBRE Y FIRMA DEL DECANO: Mtra. María Zapopan Tejeda Caldera

**Nota: procede el trámite para el Depto. de Apoyo al Posgrado**

En cumplimiento con el Art. 105C del Reglamento General de Docencia que a la letra señala entre las funciones del Consejo Académico: ... Cuidar la eficiencia terminal del programa de posgrado y el Art. 105F las funciones del Secretario Técnico, llevar el seguimiento de los alumnos.

Elaborado por: D. Apoyo al Posg.  
Revisado por: D. Control Escolar/D. Gestión de Calidad.  
Aprobado por: D. Control Escolar/ D. Apoyo al Posg.

Código: DO-SEE-FO-15  
Actualización: 01  
Emisión: 28/04/20

**Miguel Angel Sahagún Padilla** caleidoscopio, buaa@gmail.com [via correo.uaa.mx](mailto:via_correo.uaa.mx)  
to me ▾

1:47 AM (2 minutes ago) ☆ 😊 ↶

Yajaira Saldaña Rodríguez:

Gracias por enviar el manuscrito "Tepezalá, una cocina de sabores locales y colectiva" a Caleidoscopio - Revista Semestral de Ciencias Sociales y Humanidades. Con el sistema de gestión de publicaciones en línea que utilizamos podrá seguir el progreso a través del proceso editorial tras iniciar sesión en el sitio web de la publicación:

URL del manuscrito: <https://revistas.uaa.mx/index.php/caleidoscopio/authorDashboard/submission/6170>

Nombre de usuario/a: 01yaya04

Si tiene alguna duda puede ponerse en contacto conmigo. Gracias por elegir esta editorial para mostrar su trabajo.

Miguel Angel Sahagún Padilla

Yajaira Saldaña Rodríguez

Caleidoscopio - Revista Semestral de Ciencias Sociales y Humanidades

[yajairacsaldana@gmail.com](mailto:yajairacsaldana@gmail.com)



## Agradecimientos

En primer lugar, me gustaría agradecer al Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT), por la beca otorgada, lo cual hizo posible realizar esta investigación.

Además, agradezco al núcleo académico y la coordinación de la de la Maestría, por ser parte importante de mi formación académica.

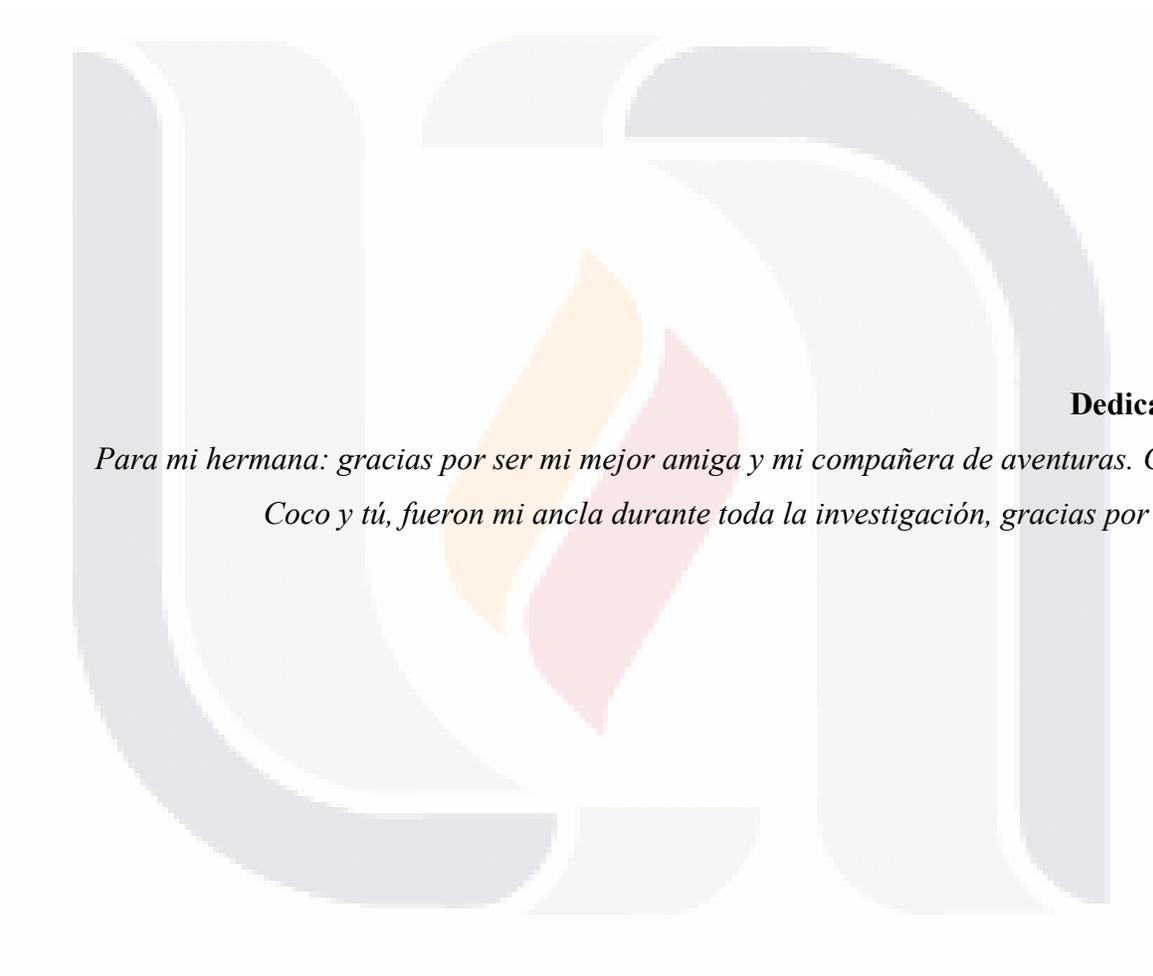
Agradezco también a mi comité tutorial, por su guía, acompañamiento, paciencia y sabiduría durante todo el proceso. Quiero agradecer de manera particular a la Mtra. Laura Penélope Urizar Pastor, por recibirme y acompañarme durante mi estancia académica en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

A mi familia, por su apoyo, confianza y ayuda brindada.

También quiero agradecer la tía Martha, por cuidarme y enseñarme Puebla durante esos meses, asimismo agradezco a la Señora Magali por recibirme en su casa y tratarme como familia, a Mau me gustaría agradecerle por sus pláticas sobre Aguascalientes mientras veíamos Top Chef.

Me gustaría agradecer a las cocineras tradicionales “Silvia”, “Margarita”, “Clara”, “Fernanda”, “Elí” y “Gladis”, sin su participación y conocimiento esta tesis no sería posible.

Agradezco a mis compañeros de posgrado por su compañía, risas y café. Gracias, Olga, Mary, Memo y Adán por convertirse en un lugar seguro durante los últimos meses. Además de su amistad agradezco a Martha y Brillit por enseñarme que el trabajo en equipo puede ser divertido.



**Dedicatoria**

*Para mi hermana: gracias por ser mi mejor amiga y mi compañera de aventuras. Cuquí,  
Coco y tú, fueron mi ancla durante toda la investigación, gracias por estar.*

## Índice General

Índice de Tablas .....	3
Índice de Figuras.....	4
Índice de Anexos.....	5
Resumen.....	6
Abstract.....	7
Introducción.....	8
Capítulo 1. Planteamiento del problema.....	11
1.1 Área de estudio .....	12
1.2 Preguntas y objetivos de investigación.....	15
1.2.1 Pregunta general.....	15
1.2.2 Objetivos específicos.....	15
Capítulo 2. Estado del Arte.....	16
2.1 Textos Teóricos/Empíricos sobre el Estudio de la alimentación .....	16
2.2 Textos sobre alimentación en México .....	19
2.2.1 Textos sobre el estudio de la alimentación en México.....	19
2.2.2 Recetarios, artículos, revistas y blogs enfocados a la gastronomía y el turismo.....	21
Capítulo 3 Apartado teórico metodológico.....	24
3.1 Marco teórico.....	24
3.1.1 Los estudios culturales.....	24

3.1.2 La alimentación como un fenómeno biocultural .....	26
3.1.3 La cocina un texto culinario.....	28
3.1.4 Cocina tradicional mexicana.....	29
3.1.5 Patrimonio biocultural y memoria culinaria .....	31
3.1.6 Territorios bioculturales.....	32
3.1.7 Cultura alimentaria, saberes y memoria: un vínculo con la identidad.....	33
3.2 Apartado metodológico.....	35
3.2.1 Estrategia de análisis.....	37
Capítulo 4. Análisis y discusión de los datos.....	40
4.1 Ingredientes con los que se preparan los platillos dentro de la zona del candidato geoparque.....	40
4.2 Ingredientes que se producen y se consumen de manera local en Aguascalientes. ...	41
4.3 Descripción de las cocinas tradicionales en los municipios. ....	42
Calvillo.....	42
Rincón de Romos.....	51
Tepezalá .....	59
Conclusiones.....	73
Referencias.....	81

**Índice de Tablas**

**Tabla 1. Categoría de análisis..... 38**

**Tabla 2. Ingredientes utilizados en la elaboración de platillos en la zona del candidato  
geoparque..... 40**

**Tabla 3. Ingredientes ..... 41**



**Índice de Figuras**

**Figura 1. Polígono del geoparque "Rutas del Agua" ..... 14**

**Figura 2. Aguachile con guayaba ..... 44**

**Figura 3. Ingredientes de temporada, mercado Guel Jiménez..... 45**

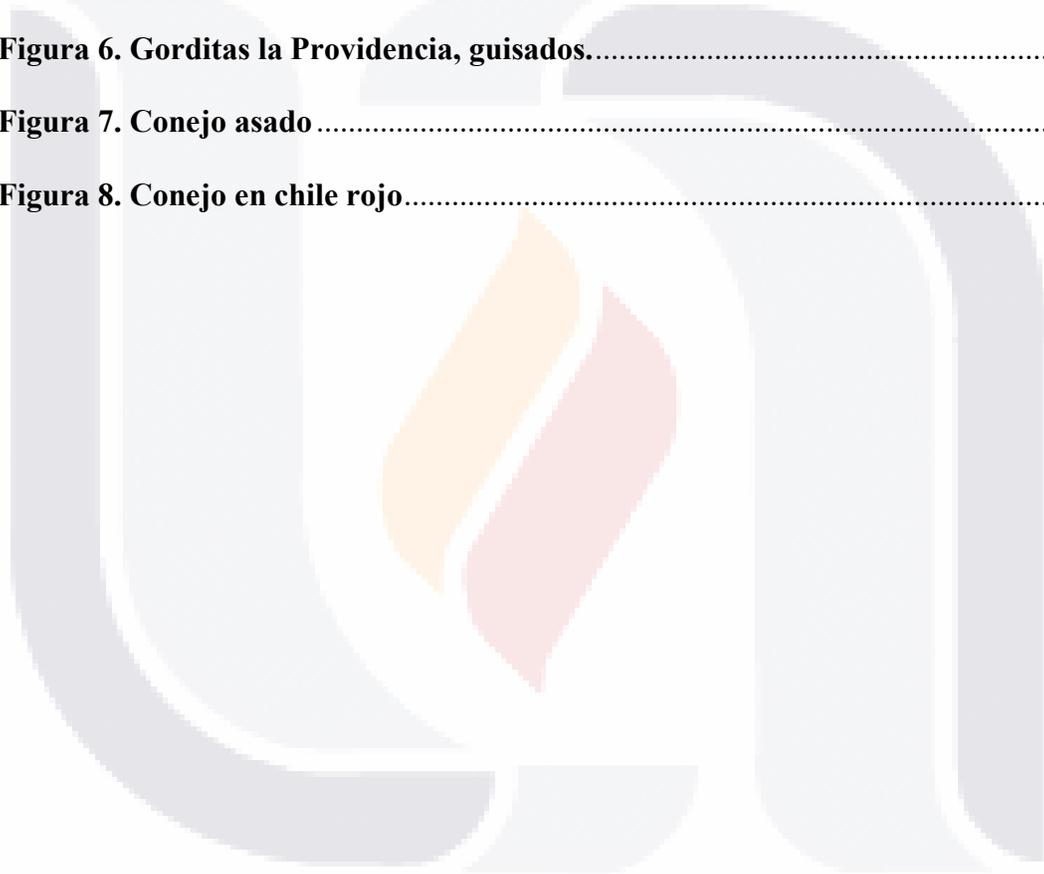
**Figura 4. Pasta de mole ..... 46**

**Figura 5. Venta de frijol en Rincón de Romos. .... 53**

**Figura 6. Gorditas la Providencia, guisados..... 54**

**Figura 7. Conejo asado..... 61**

**Figura 8. Conejo en chile rojo..... 71**



**Índice de Anexos**

**Anexo A. Guía de entrevista ..... 91**

**Anexo B. Sistematización de ingredientes recopilados durante el trabajo de campo dentro del candidato geoparque..... 92**

**Anexo C. Uso culinario y vinculación de los ingredientes..... 98**



## Resumen

La presente investigación tiene como objetivo identificar los ingredientes que se usan en la región del candidato geoparque “Rutas del Agua”. Para posteriormente distinguir los ingredientes locales, y busca conocer sus usos gastronómicos. El área de estudio es los municipios de Tepezalá, Rincón de Romos y Calvillo, ubicados en el territorio del candidato geoparque “Rutas del Agua”. Se eligió esta zona porque la preservación del patrimonio biocultural es uno de sus propósitos, asimismo permite observar las cocinas desde su apreciación local, dentro de un territorio vinculado con las comunidades, el patrimonio y los saberes tradicionales. El trabajo se aborda desde la perspectiva de los estudios culturales para poder observar los elementos culturales que se gestan en los diferentes espacios gastronómicos. El primer capítulo describe el problema de investigación, se enfoca en presentar conceptos de la cocina tradicional y los ingredientes locales. Se explica el área de estudio y los objetivos de investigación. El segundo capítulo describe los diferentes enfoques desde donde se abordan los estudios sobre alimentación, incluye textos teóricos y empíricos, recetarios, revistas y blogs gastronómicos. En el tercer capítulo se presentan los conceptos teóricos de la investigación, así como el apartado metodológico. En el último capítulo se explican los hallazgos de investigación, el análisis y la discusión de los resultados teniendo la siguiente estructura: los espacios municipales, las narrativas de las y los cocineros tradicionales, así como la presencia de los productos elegidos dentro de la gastronomía local.

**Palabras clave:** territorio, cocineras tradicionales, ingredientes locales, patrimonio biocultural, cocina tradicional, candidato geoparque.

## Abstract

The present work aims to identify the ingredients used in the region of the candidate geopark “Rutas del Agua”. To later distinguish the local ingredients and seek to know their gastronomic uses. The area of study is the municipalities of Tepezalá, Rincón de Romos and Calvillo, located in the territory of the candidate geopark “Rutas del Agua”. This area was chosen because the preservation of biocultural heritage is one of its purposes, also allows to observe the cuisine from their local appreciation, within a territory linked to communities, heritage and traditional knowledge. To later distinguish the local ingredients, and seeks to know their gastronomic uses. The work is approached from the perspective of cultural studies in order to observe the cultural elements that are gestated in the different gastronomic spaces. The first chapter describes the research problem, focusing on presenting concepts of traditional cuisine and local ingredients. The area of study and the research objectives are explained. The second chapter describes the different standpoint from which food studies are approached, including theoretical and empirical texts, recipe books, magazines and gastronomic blogs. In the third chapter, the theoretical concepts of the research are presented, as well as the methodological section. In the last chapter, the research findings, the analysis and the discussion of the results are explained having the following structure: the municipal spaces, the narratives of the traditional female cooks, as well as the presence of the chosen products within the local gastronomy.

**Key Words:** territory, traditional female cooks, local ingredients, biocultural heritage, traditional cuisine, candidate geopark.

## Introducción.

El alimentarnos no solamente es un proceso biológico, forma parte de lo que somos como seres humanos, desde bebés aprendemos a comunicarnos. La comida es una forma más de comunicación, nos permite hacerlo sin utilizar palabras, convirtiéndose en un elemento de unidad, no importa en el lugar donde te encuentres, compartir los alimentos permite interactuar con otros, aunque no hablemos el mismo idioma. Todas las personas en el mundo tenemos una historia culinaria, anécdotas o recuerdos que involucran a la comida.

Los productos que comemos habitualmente pueden diferenciarse por el lugar del que provienen, cada ingrediente se entrelaza con un territorio, su gente y la biodiversidad del lugar. Las cocinas involucran emociones y sensaciones que se pueden observar tanto en su preparación como al momento de comer. Para algunas sociedades se cocina desde el corazón, considerando que hay alimentos y preparaciones que pueden generar una sensación de confort al ingerirlos. En cada elección alimenticia entra en juego el gusto, la cultura alimentaria particular, el entorno y la disponibilidad de los ingredientes.

En la actualidad comer bien se ha convertido en un privilegio, no todas las personas tienen la posibilidad de elegir lo que comen. De igual manera la globalización y el capitalismo ha dado paso al aumento del consumo de comida rápida, los alimentos ultra procesados y con sabores artificiales. Esto ha contribuido a desvincular de los alimentos de su contexto histórico social. Es decir, ya no conocemos de dónde provienen nuestros alimentos y todo lo que implica su producción. Asimismo, los sistemas alimentarios actuales no son sostenibles, el mal aprovechamiento de los recursos, el desperdicio de los alimentos, así como también los conflictos bélicos han afectado de manera la disponibilidad de los recursos causando daños al medio ambiente. En este sentido conocer nuestras cocinas locales, nos permite conocer de dónde vienen lo que comemos, así como la gente involucrada en el cultivo y distribución.

De igual manera sin la protección de la biodiversidad y los territorios no sería posible observar una de las manifestaciones de cultura e identidad conocida como cocina tradicional, lo cual pone en relevancia la recuperación de los saberes tradicionales (Hernández,2018, p.22), las cocinas tradicionales se gestan en espacios locales, con características y ecosistemas propios donde la elaboración de los platillos está estrechamente relacionada con la biodiversidad ya que de ella

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

proviene los ingredientes. En este sentido la cocina tradicional es importante para las comunidades, sin embargo, desde que era pequeña solía escuchar de que en Aguascalientes no había cultura gastronómica y por consiguiente una cocina tradicional, no obstante, aunque el estado es pequeño y tiene un clima semidesértico, el territorio tiene una biodiversidad propia que ha sido utilizada por los habitantes para generar sus alimentos.

Desde las comunidades y también por parte del estado se han generado iniciativas para promover el patrimonio gastronómico de Aguascalientes, además de fomentar el uso de alimentos locales y de temporada. Entre las iniciativas tenemos recetarios municipales, festivales gastronómicos y desde hace algunos años se inició el programa “Cocina patrimonial. Aguascalientes sí saaabé” con la colaboración del Instituto Cultural de Aguascalientes (ICA) y el sector gastronómico local. Cuyo objetivo es rescatar y promover la cocina tradicional, esa labor recae en las manos de cocineras y cocineros tradicionales de todo el estado.

La pregunta central de esta investigación es ¿qué ingredientes se usan en la cocina tradicional en la región del candidato geoparque, ¿cuáles y cuántos de ellos son locales y cómo estos se aprovechan y utilizan en los diferentes platillos y conforman una historia? Como se observa en la pregunta, el área de estudio es el territorio del candidato geoparque, en los municipios de Tepezalá, Rincón de Romos y Calvillo, se trabaja desde ahí porque uno de sus objetivos es la preservación del patrimonio biocultural, de igual forma permite observar las cocinas desde lo local, en un territorio vinculado con su bioculturalidad y sus comunidades.

Los objetivos de esta investigación son: identificar los ingredientes con los que se preparan los platillos de la región del geoparque, para posteriormente distinguir los ingredientes locales, entendidos para investigación como: ingredientes que se producen, cultivan o forman parte de la biodiversidad de la misma zona en la que se consume (Slow Food, s/f). Finalmente se busca conocer el uso gastronómico de los ingredientes locales. Para este estudio se utilizó la etnografía multisituada, se tomó la decisión de usarla dado que este método permite hacer un seguimiento de los ingredientes, que es el eje de este trabajo, su uso culinario, los espacios en que se recupera y los actores involucrados. (Marcus, 2001). Así mismo después de responder los dos primeros objetivos, se seleccionaron cuatro ingredientes para que funcionaran como matriz guía. Se eligió trabajar con ingredientes debido a que forman parte de una dinámica viva, con diversas variables: disponibilidad

de productos, el entorno, las estaciones en que se produce, el bagaje cultural, quién cocina y para quién lo hace (Comidas que curan, 2022, 55m,30s). Lo que los convierte en un reflejo del patrimonio biocultural de Aguascalientes, es decir un reflejo creativo a manera de fotografía de la vida cotidiana.

En el primer capítulo se aborda el planteamiento del problema el cual se enfoca en la cocina tradicional y los ingredientes locales. Se describe las características principales de la zona de estudio. En el segundo capítulo, surge de la revisión de estudios teóricos y empíricos sobre la alimentación, comenzando de lo mundial a lo local. También se revisaron publicaciones sobre la cocina mexicana, incluyendo recetarios, revistas y blogs gastronómicos. Se presentan las diferentes formas de abordar las investigaciones sobre alimentación.

En el tercer capítulo presentamos el apartado teórico-metodológico, la investigación se inserta con los estudios culturales, se explican sus características y se exponen las razones para trabajar desde este enfoque, posteriormente se describen los elementos teóricos conceptuales que guiaron la investigación, después se explica la metodología que se implementó para cumplir con los objetivos y se explica el proceso de análisis de datos. En el cuarto capítulo se explicitan los hallazgos, el análisis y la discusión de resultados teniendo como estructura los espacios municipales, las narrativas de las y los cocineros tradicionales, así como la presencia de los productos elegidos para la gastronomía local.

Finalmente se ofrece un espacio para las conclusiones, en la que se reflexiona sobre las características de la cocina ubicada en el proyecto de candidatura del geoparque.

## Capítulo 1. Planteamiento del problema

Todos los territorios tienen sus propias dinámicas biológicas y culturales, estas dinámicas son específicas, con características particulares del lugar donde se llevan a cabo. En ellas podemos observar simbolismos y significados. Un territorio donde las comunidades lo habitan y transforman de manera continua. La cocina y sus ingredientes forman parte de estas dinámicas. En este sentido las costumbres culinarias funcionan como un factor de cohesión social (Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana [CCGM], 2015, 4m, 34s).

No obstante, en opinión de Meléndez y Cañez de la Fuente (2019):

Es en la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación.

El cocinar se aprende mediante todos los sentidos y al realizar pequeñas tareas culinarias desde la infancia. Conocimientos que se van integrando y complementando mediante la intuición, donde la creatividad juega un papel importante. Sin embargo, no podemos preservar lo que no conocemos, en Aguascalientes se tiene la sensación de que no hay nada propio, de que no tenemos una tradición culinaria, en el que la cocina del estado se compone de adecuaciones culinarias a platillos típicos de otros estados.

La cocina tradicional nos permite explicar elementos de identidad de una comunidad. Donde la mezcla de ingredientes, técnicas e instrumentos la fortalecen. De igual manera brinda la posibilidad de observar comportamientos comunitarios (CCGM, 2014, 3m, 13s). En este sentido, la cocina se concibe como un espacio colectivo, en el que se comparten y se enriquecen las recetas. Fue este sentido colectivo lo que permitió vincular el geoparque candidato, donde se encuentra todo esto que mencionamos. El candidato geoparque permite observar las cocinas desde lo local, en un territorio vinculado con su bioculturalidad y sus comunidades. Ya que la participación colectiva es también uno de los aspectos importantes, tomando en cuenta que no es posible entender el geoparque sin las personas que lo habitan (Torres y Pérez, 2022). Es por esta razón que se decide trabajar desde

la cocina tradicional a través de los ingredientes locales encontrados en el territorio del candidato geoparque.

### **1.1 Área de estudio**

La protección del patrimonio biocultural referido al conocimiento, las prácticas ecológicas locales, la riqueza biológica, la formación de rasgos del paisaje cultural, así como también hace referencia a la memoria y prácticas de los ambientes, ha sido objeto de protección por parte de organismos internacionales (Vázquez et al., 2015). Una de las propuestas para fomentar esta protección son los geoparques, los cuales son “áreas geográficas únicas y unificadas en las que los sitios y paisajes de importancia internacional se gestionan con un concepto holístico de protección, educación y desarrollo sostenible” (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], Geoparques Mundiales, 2022).

El 17 de noviembre de 2015, la Asamblea General de la UNESCO, llegó a un acuerdo para la creación de los geoparques mundiales de la UNESCO (GeoParc Catalunya Central, 2022). Actualmente, hay 161 geoparques que integran el proyecto, ubicados en 44 países y 4 redes regionales mundiales que trabajan de manera conjunta (UNESCO geoparques mundiales, 2022). En México existen dos geoparques pertenecientes a la Red Mundial de Geoparques, ubicados en la Comarca Minera en Hidalgo y en la Mixteca Alta en Oaxaca (Ciencia, 2022).

Los Geoparque mundiales de la UNESCO, se establecen mediante un proceso ascendente que involucra a todos los actores locales relevantes y autoridades en el área (dueños de la tierra, grupos comunitarios, promotores de turismo, pueblos indígenas y organizaciones sociales). Para cumplir con este objetivo es necesario un “compromiso firme por parte de las comunidades locales, una fuerte asociación local múltiple con apoyo público y político a largo plazo, y el desarrollo de una estrategia integral que cumpla con todos los objetivos de las comunidades, pero a la vez exhiba y proteja el patrimonio geológico del área” (UNESCO, geoparques mundiales, 2022)

Derivado de esto y motivados por la preservación del patrimonio biocultural, el gobierno del estado de Aguascalientes busca formar parte de Red de Geoparques de la UNESCO. Esto, mediante el candidato geoparque UNESCO “Rutas del Agua”. Buscando mantener uno de los principios del geoparque que es la gobernanza, se integró un consejo, el cual se divide en dos órganos consultivo

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

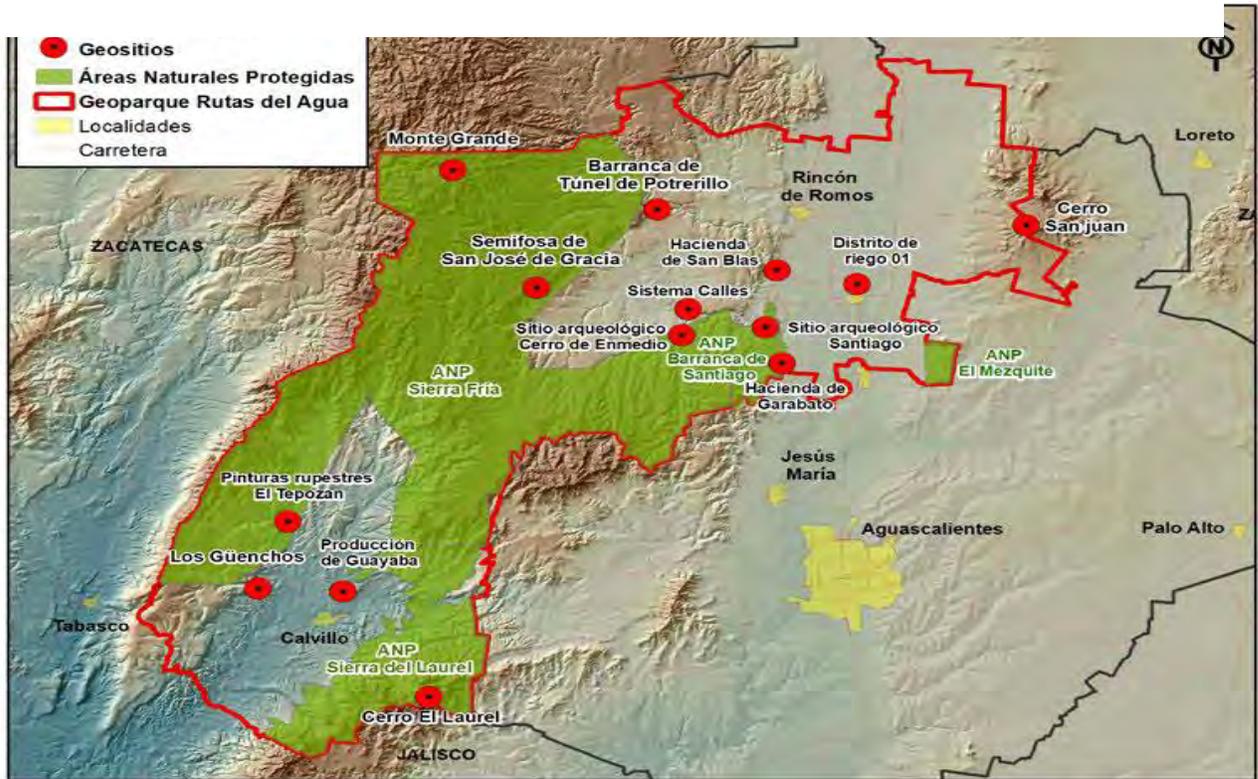
y ejecutivo. (Pérez, documento interno, 2021, p.11). El consejo se encuentra bajo la coordinación del Instituto Cultural de Aguascalientes (ICA).

El plan de manejo del geoparque contempla el manejo sostenible, educación, investigación, desarrollo comunitario e inclusión, así como también el emprendimiento e innovación social y difusión. Desde su inicio se ha buscado generar redes de colaboración, fomentando la reunión de especialidades y la transversalidad de saberes y conocimientos. Para llevar a cabo este proyecto se integró una base de datos cartografía en ArcGIS.

El candidato geoparque “Rutas del Agua”, abarca los municipios de Calvillo, San José de Gracia, Pabellón de Arteaga, Rincón de Romos y Tepezalá. La zona que comprende los cinco municipios es principalmente rural, la mayor parte de la población se ubica en las cabeceras municipales, la actividad predominante es la agropecuaria, se ofrece también una variedad de servicios turísticos y recreativos, basados en los recursos naturales y culturales que proporciona la región. El tipo de vegetación más abundante es el bosque de encinos, también se observan pastizal natural y matorral subtropical (Pérez, 2021).

La fauna del geosítio se encuentra compuesta principalmente por: ranas, salamandras y sapos, reptiles: lagartijas, serpientes, tortugas, guajolote, azulejos, saltaparedes, junco ojilubre mexicano, pico grueso pecho café, carpintero arlequín, coa, verdines, paros, colibrís, gorriones y golondrinas (aves migratorias). Se encuentran mamíferos como: venado cola blanca, puma, gato montés, ratones, cacomixtle, zorros, coyote, diversas especies de ratones, ardillas y conejos (Ávila et al, 2008).

Figura 1. Polígono del geoparque "Rutas del Agua"



Fuente. Carpeta de postulación: geoparque aspirante Rutas del agua

El candidato geoparque está integrado por los siguientes sitios geológicos: El cerro de San Juan en la sierra de Tepezalá, Monte Grande, cascada de los Güenchos en Calvillo, Semifosa San José de Gracia, Sierra del Laurel y Boca de túnel de Potrerillo. Lo integran también el sitio arqueológico de Santiago ubicado en la Sierra fría, Cerro de Enmedio en San José de Gracia y el Tepozán, ubicado en Calvillo. Al igual se encuentran la Hacienda de Garabato, la presa y hacienda de San Blas en Pabellón de Hidalgo. El Sistema Calle-Jocoqui, ubicadas en el municipio de San José de Gracia, al igual que el Distrito de Riego 01 y la zona de producción de Guayaba. Se buscaron sitios relevantes desde los puntos de vista geológico, natural y cultural (Documento interno geoparque aspirante Rutas del Agua, 2021).

## **1.2 Preguntas y objetivos de investigación.**

### ***1.2.1 Pregunta general***

¿Qué ingredientes se usan en la cocina tradicional en la región del candidato geoparque, cuáles y cuantos de ellos son locales y cómo estos se aprovechan y mezclan en los diferentes platillos y su historia?

### ***1.2.2 Objetivos específicos.***

- a) Identificar los ingredientes con los que se preparan los platillos de la región del geoparque, mediante la revisión de recetarios de la zona
- b) Distinguir de estos los ingredientes locales a través de la revisión de censos agropecuarios y el Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta (SIACON), para posteriormente elegir los ingredientes que funcionarán como matriz guía.
- c) Conocer el uso gastronómico de los ingredientes locales seleccionados mediante entrevistas a cocineras tradicionales del geoparque y observación participante a mercados, tianguis y festivales.

## Capítulo 2. Estado del Arte

En el siguiente apartado se muestran diferentes investigaciones, relacionadas con el tema de investigación que permiten dar cuenta del interés y hallazgos relevantes para la presente investigación.

### 2.1 Textos Teóricos/Empíricos sobre el Estudio de la alimentación

En los últimos años ha aumentado el interés académico por la alimentación, desde el ámbito social, económico, cultural, político, antropológico y de la salud. De acuerdo con Pérez (2009) el tema de la alimentación siempre estuvo presente en los estudios históricos, pero no fue hasta después de la Segunda Guerra Mundial, cuando surgió la iniciativa de crear la nueva historia de la alimentación, animada por la escuela de los Annales. En este nuevo enfoque se formularon criterios más detallados y rigurosos, buscando además tener una investigación multidisciplinar, aplicando métodos cualitativos y diferentes enfoques de investigación. Prestando atención a las variables que tienen una relación con la alimentación (enfermedades, desplazamientos, conflictos).

Cuando las personas se ven obligadas a dejar su lugar de residencia, buscando mejores condiciones de vida y llegan a un nuevo lugar, van negociando su identidad, desarrollando relaciones que sustenten su futuro sin dejar de establecer nexos con su pasado, un pasado que recrean a través de sabores olores y personas. Al encontrarse lejos de su hogar lo que más extrañan son sus tradiciones, su sabor nacional, en este sentido los sabores se vuelven memorias de su pasado (Comidas que curan, 2022, 24m, 41s).

Desde una perspectiva teórica Harris (1989), expone una estrategia para comprender de manera general el fenómeno de la alimentación y estudiar sus expresiones particulares. Prestando atención a los fundamentos prácticos de la optimización de la alimentación como proceso *ecosociocultural*. Su objetivo está enfocado a mostrar que las diferencias entre las cocinas del mundo se pueden remontar a limitaciones y oportunidades ecológicas que difieren según las regiones (Harris, 1989, p.6).

Como refiere Harris (1989), el consumo de algunos productos depende a la preferencia de sabores, los cuales varían de región en región. De igual forma se consumen alimentos que generan un mayor rendimiento y accesibilidad. Algunos animales (caballo, búfalos, camellos, entre otros) se

empean principalmente como fuerza de trabajo y transporte y no se consumen frecuentemente, aunque existen excepciones (rituales, celebraciones, supervivencia). La mayoría de los alimentos que se consumen se basan en estímulos, “se come bien lo que se vende bien” (Harris, 1989, p.93).

De Certeau, Giard y Mayol (1999) realizaron una investigación sobre las diferentes formas de habitar un barrio, reflejando a su vez el ritual cotidiano de cocinar en casa, enfocándose al lenguaje plural de historias enlazadas y estratificadas con elementos culinarios. Cada hábito alimentario compone una detallada encrucijada de historias, comemos lo que nos enseñaron a comer. De igual manera las tradiciones alimentarias están marcadas por una temporalidad, debido a que las sociedades no son estáticas, los gustos se van modificando.

Un platillo que antes era importante y cotidiano puede considerarse ahora como poco civilizado, o no saludable (De Certeau, Giard, & Mayol, 1999) Existen alimentos, preparaciones, que van desapareciendo con el paso del tiempo, llevándose de esa manera los sabores particulares que contenían. La experiencia culinaria surge de un aprendizaje, y está remitido a la interpretación del sujeto, que es resultado de una pertenencia social y por una historia específica.

Desde un enfoque estructuralista Douglas (1998) presenta una reflexión sobre la suciedad, la pureza, el orden, el desorden, el tabú y la contaminación. En algunas religiones existen alimentos que no son consumidos como es el caso del cerdo, camello, insectos, entre otros. En algunos casos la razón es porque traen consigo la contaminación a la cual se le otorga un valor simbólico. Existen sociedades que consideran el proceso de comer como un elemento de contaminación, sin embargo, es la manera de consumir los alimentos lo que va determinando el grado de contaminación. De acuerdo con Douglas (1998) se desconocen las razones exactas de la prohibición de los alimentos, no obstante, algunas prohibiciones están enfocadas a la búsqueda de la pureza y la santidad.

Douglas (1973), González (2005) y Oseguera (1995) coinciden en que la cocina es un espacio donde se reproduce lo cotidiano, es decir la cocina es un reflejo de los recursos que se tienen al alcance. Las prácticas alimentarias se encuentran estrechamente ligadas a la atracción o al disgusto respecto a la presentación, los olores y colores. “La cultura alimentaria es un objeto construido histórica y socialmente por las clases y grupos sociales y está cristalizado en un repertorio regional de platos y comida” (Oseguera, 1995, p. 34) De igual forma los gustos son adquiridos y se encuentran en un cambio constante al igual que las sociedades.

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

Saldarriaga (2007) por su parte realiza una investigación abordando dos líneas temáticas, en primer lugar, se enfoca en las dinámicas de transformación de la alimentación en el período colonial y en segundo los productos específicos que fueron de gran relevancia en la dieta del Nuevo Reino de Granada, los cuales tuvieron un papel importante en la conformación de patrones de identidad específico. Su objetivo fue mostrar los mecanismos mediante los cuales se construyeron gustos propios, así como también formas de consumo e identidades en torno a la alimentación. El autor considera necesario observar los productos como matrices guía para de esta manera observar los diferentes platillos que se realizan con ellos.

En lo referente a los estudios de la antropología de la alimentación en México, se presentan principalmente dos vertientes. Por un lado, la antropología de la nutrición, la cual se centra en los estudios de nutrición relacionados con el crecimiento y desarrollo en comunidad, y por otro los estudios de alimentación, enfocados a los aspectos culturales y simbólicos de la alimentación en contextos históricos y sociales específicos. Debido al incremento en los estudios sobre la relación entre cultura y alimentación y los procesos involucrados han hecho necesario buscar nuevas formas para conocer y analizar esta problemática desde una visión antropológica.

De acuerdo con Aguilar (2014) es necesario generar un enfoque interdisciplinario en la investigación. Esto con el objetivo de ampliar la discusión sobre la pertinencia de mejorar y desarrollar los estudios de antropología de la alimentación. La alimentación humana puede comprenderse como un conjunto de elementos que están entrelazados, en los que podemos encontrar procesos biológicos, sociales y culturales que se han forjado a lo largo de la historia de la humanidad.

En relación con las investigaciones sobre antropología de la alimentación, para el análisis sobre hábitos alimenticios, se debe tomar a consideración las condiciones geográficas, el contexto social, condiciones tecnológicas, de la población estudiada, es decir no podemos ver la alimentación como un proceso aislado, sino que se deben analizar los elementos culturales, sociales, biológicos, geográficos y económicos que lo rodean. Aguilar (2014) considera necesario comprender e interpretar la alimentación como un fenómeno transhistórico y transcultural, debido a que es una estrategia que no solo garantiza la vida individual y colectiva, sino también por las configuraciones que va adquiriendo. Estas configuraciones no son siempre notorias, sin embargo, si repercuten en

las diferentes formas de relacionarse con el medio, modificando la sociedad y sus procesos históricos (p.25).

## **2.2 Textos sobre alimentación en México**

El siguiente apartado se divide en dos partes, la primera parte se enfoca en textos sobre el estudio de la alimentación en México; el segundo abarca recetarios y trabajos que procedan de la gastronomía y el turismo.

### ***2.2.1 Textos sobre el estudio de la alimentación en México.***

En el artículo “De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones” un análisis sobre la relación entre estos términos, observando las diferencias conceptuales que se presentan entre ellos. Hernández (2018) realiza en el texto un análisis sobre la relación entre estos términos, observando las diferencias conceptuales que se presentan entre ellos. Se aborda las implicaciones de incluir a las cocinas tradicionales dentro del marco de la cocina mexicana. Después de que la cocina tradicional mexicana fue declarada una cultura alimentaria, ancestral y viva, el gobierno mexicano, ha contemplado la necesidad de implementar mecanismos para contribuir a la difusión y conservación de las cocinas tradicionales. Para la autora es necesario que las comunidades tengan “el papel crucial que les corresponde en las decisiones que permitan proteger y preservar y difundir sus culturas alimentarias” (p.25).

Por otra parte, en “Alimentación, cultura y territorio. Acercamientos etnográficos” coordinado por Licona, García y Cortes (2017) se abordan los elementos necesarios para realizar un modelo de análisis de las cocinas, desde un enfoque etnográfico donde comer y cocinar se abordan como un “gran sistema conformado por subsistemas interrelacionados, envueltos en un sistema alimentario aún más complejo” (p.15). De acuerdo con los autores, alimentarse es un acto sociocultural y es mediante estos elementos que se definen los sistemas alimentarios de cada sociedad. Sánchez, Guerrero y González (2019) en “Recetas, relatos y reseñas. La alimentación en el tramo de Querétaro del Camino Real de Tierra adentro” presentan el resultado de un proyecto interdisciplinario. Mediante la memoria oral y utilizando como eje articular la cocina, los autores construyen un relato en el que el concepto de habitar constituye un cimiento para revelar diversos aspectos del Camino Real de Tierra Adentro” (XXII). Presentando un contexto del espacio,

profundizando en la alimentación y mostrando modificaciones y permanencias que ha tenido la cocina en el tramo de Querétaro.

En “los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas” Paredes, Guevara y Bello (2006) realizan un recorrido de los alimentos y bebidas mesoamericanas, en el que se explica de manera general la relevancia de cada cultivo desde una perspectiva global y nacional, en el que se analiza su diversidad genética y su distribución, también se aborda el papel de los alimentos mágicos mesoamericanos en la actualidad. Con respecto a trabajos que se centran en ingredientes endémicos, Long (1986) y Castillo (2017) en sus investigaciones van desarrollando el origen de ingrediente, elementos biológicos, su uso a lo largo de la historia y su valor cultural. Los ingredientes utilizados en la cocina alrededor del mundo nos dicen mucho de los seres humanos (ideas, creencias, gusto, enfermedades, estilo de vida). Lo que elegimos cocinar y comer responde al lugar en el que nos situamos, depende igual de nuestros gustos personales y privilegios ( Comidas que curan, 2022, 55m,30s). De acuerdo con Saldarriaga (2007) el trabajar con ingredientes permite observar los vínculos que se han desarrollado dentro de la gastronomía local.

En el “Arca del gusto en México”, tiene como objetivo generar información y conciencia sobre el patrimonio agrícola y alimentario del país (Vera, Malda, Mattia, 2018). El libro se divide en regiones gastronómicas: Noroeste, Noreste, Occidente, Centro, Altiplano, Oaxaca, Golfo y Sureste. Cada región está conformada por características bioculturales. En donde el intercambio cultural por el que ha pasado México a lo largo de su historia “ha propiciado una mezcla de sabores y técnicas culinarias inigualables que ha dado como resultado la infinita variedad de platillos que en la actualidad ha dado como resultado la infinita variedad de platillos” (p.23). Casi todos los platillos de la cocina mexicana se componen por al menos un ingrediente de origen mesoamericano: Maíz, frijol, chile, calabaza entre otros, formando parte no sólo de una cocina tradicional, sino como elemento de identidad.

En la tesis “Fauna asociada al sitio arqueológico el Ocote en el estado de Aguascalientes”, se realizó un estudio pionero sobre la fauna que habitaba la zona durante el periodo prehispánico. Para su elaboración se hizo uso de la arqueozoología, la cual es una disciplina enfocada a la identificación taxonómica de estos restos de animales, permitiendo a su vez entender la relación hombre-fauna (Pérez, 2015). En el estudio se encontró que algunos animales (tortugas, venados,

perros, liebres y conejos) formaban parte de la dieta de los pueblos sedentarios que habitaban la región, posteriormente se utilizaban en la elaboración de piezas de ornato.

### 2.2.2 Recetarios, artículos, revistas y blogs enfocados a la gastronomía y el turismo.

En “La Cocina mexicana” Fernando y Socorro Del Paso (2016), realizan un recorrido histórico por diversos platillos de Yucatán, Michoacán, Puebla, Oaxaca y Veracruz. Por su parte Kennedy (2013) en “México una odisea culinaria con más de 250 recetas” elabora un registro de viajes, reflejando en su travesía el vínculo que existe entre las recetas, las personas que las conservan y el entorno, el cual proporciona los ingredientes especiales que distinguen a una región de otra. Por otra parte, Linares, Bye y Beltrán de Rio (2023) en “Chiles, quelites y condimentos. Ingredientes tradicionales en la cocina chihuahuense” presentan un recetario integrado por recetas con ingredientes locales que forman parte de la tradición culinaria de Chihuahua.

En el recetario “Sabores de temporada. Comida tradicional de las Mujeres de la Niebla” se presentan recetas sistematizadas por estaciones del año. Mediante los platillos se realiza un recorrido por el territorio por las comunidades de Guzmantla, Ixclata y Zacamitla, pertenecientes al municipio Ixtlahúan del café en el estado de Veracruz. Para las autoras cocinar con alimentos de temporada les permite fortalecer las economías locales, contribuir a la sostenibilidad, además de tener ingredientes con mejor sabor y textura (Sánchez, 2021). Documentos sus conocimientos, recuerdos y territorio, mostrando su historia mediante la cocina.

Existen varios recetarios elaborados a iniciativa de la Dirección General de Culturas Populares, titulado Cocina Indígena y Popular, el proyecto consiste en investigación, rescate y difusión de textos y recetas relevantes de la gastronomía mexicana de los siglos XVIII, XIX, y XX. Estos recetarios están clasificados en estados y platillos. En el caso de Aguascalientes como antecedente tenemos a Velázquez de León (1950), quién realizó una serie de recetarios en la década de los cincuenta con recetas de las diferentes regiones del estado. Desde entonces se han elaborado varios recetarios sobre la gastronomía en el estado. En *Imaginación. Encanto y sazón (2018)*, se recolectaron recetas del municipio de San José de Gracia. Buscando conservar y difundir las recetas propias de la comunidad. Fue elaborado por el colectivo “Guachichiles”, con la colaboración de las familias de la población quienes proporcionaron las recetas y prestaron sus hogares para elaborarlas.

En el recetario una *vida en la cocina* (2014). El proyecto tenía la intención mediante una exposición fotográfica y el recetario, mostrar las recetas más típicas de la comunidad. Continuando con los recetarios, pero desde la escritura poética, Armas (2019) presenta en “La poseía de la sazón aguascalentense”, un trabajo centrado en las experiencias en la cocina, utilizando la cocina tradicional como un desencadenante de la memoria con personas de la tercera edad. Realizando talleres de creación literaria, en los municipios de Tepezalá, Aguascalientes, Asientos, El llano y Cosío. Para Armas “en cada comida se reviven sensaciones, sentimientos, deseos, lugares, frustraciones, amores”. (p.9) por lo que es posible utilizarla como una herramienta de reproducción de identidad.

Igualmente existen blogs gastronómicos enfocados en promover el turismo y la gastronomía de México, algunos buscan hablar de manera general de la cocina mexicana: wine, food festival<sup>1</sup>, México en mi cocina<sup>2</sup>, los sabores de México<sup>3</sup>, en estos blogs se pueden encontrar recetas, anécdotas, restaurantes, destinos turísticos, festivales gastronómicos. Otros están enfocados en las cocinas regionales de México, se mencionan los platos emblemáticos de cada región, así como también los lugares, donde consumirlos: Gastro Lab,<sup>4</sup> animal gourmet<sup>5</sup>. De igual manera existen blogs gastronómicos donde se muestran platillos típicos de Aguascalientes, los lugares imperdibles, restaurantes que se deben de visitar en el estado: México desconocido<sup>6</sup>, Lánzate y viaja<sup>7</sup>, viaja bonito<sup>8</sup>. Por último, existen blogs que están dedicados a la investigación, difusión y preservación de la gastronomía mexicana: blog de la Universidad del Claustro de Sor Juana<sup>9</sup>, Cocina cinco fuegos<sup>10</sup> enfocada a la ciudad de Puebla.

De acuerdo con la revisión de literatura, queremos destacar los siguientes elementos:

---

<sup>1</sup> <https://wineandfoodfest.com/sincretismo-cultural-y-gastronomico-en-la-zona-centro-de-mexico/>

<sup>2</sup> <https://www.mexicoenmicocina.com/acerca-de>

<sup>3</sup> <https://lossaboresdemexico.com/>

<sup>4</sup> Ver en <https://www.gastrolabweb.com/especiales/2021/5/7/la-cocina-del-sureste-de-mexico-conoce-algunas-caracteristicas-de-esta-gastronomia-9682.html>

<sup>5</sup> Ver en <https://www.animalgourmet.com/2016/04/12/la-cocina-del-centro-de-mexico>

<sup>6</sup> Ver en <https://www.mexicodesconocido.com.mx/la-rica-tradicion-gastronomica-de-aguascalientes.html>

<sup>7</sup> Ver en <https://lanzateyviaja.com/aguascalientes/comidas-tipicas>

<sup>8</sup> Ver en <https://www.viajabonito.mx/comida/comida-tipica-aguascalientes/>

<sup>9</sup> <https://www.elclaustro.edu.mx/claustromia/index.php/investigacion>

<sup>10</sup> Ver en <https://artsandculture.google.com/partner/cocina-cinco-fuegos>

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

Después de década de los 90s el interés académico por la alimentación ha aumentado, desde el ámbito social, económico, cultural, político, antropológico y de la salud. Uno de los problemas de las investigaciones desde la historia de la alimentación es que se ha visto como una rama alejada de la historia y no como una parte fundamental de la historia de la sociedad. En la actualidad se ha alentado a tener una investigación multidisciplinar.

En general los textos revisados sobre el estudio de la alimentación coinciden en que los alimentos consumidos por cada pueblo están relacionados con las tradiciones gastronómicas. Las prácticas culinarias son resultado de un lenguaje plural de historias estratificadas, donde se pueden observar símbolos y códigos fundamentales en la vida cotidiana. El pasado y el presente se entrelazan para entender las necesidades del momento, adecuándose a las circunstancias.

Los estudios sobre la alimentación en México abarcan enfoques antropológicos, históricos sociológicos, arqueológicos y de las ciencias médicas (Aguilar, 2014). Se busca integrar diferentes campos de conocimiento que permiten entender al fenómeno de la alimentación humana desde todas sus aristas. Se han generado investigaciones sobre las diferentes costumbres alimentarias del país o centrados en un ingrediente en específico. Asimismo, recetarios, registro de viajes, atlas gastronómicos, blogs enfocados en promover el turismo y la gastronomía de México y otros dedicados a la investigación, difusión y preservación de la gastronomía mexicana. Se utilizan métodos como la etnografía, técnicas como la encuestas y entrevistas y revisión de material bibliográfico.

## Capítulo 3 Apartado teórico metodológico

### 3.1 Marco teórico

El abordaje de esta investigación se realiza desde los estudios culturales, buscando un enfoque transdisciplinario, prestando atención al contexto y el territorio, el patrimonio biocultural, la presencia de los productos a través de las narrativas generadas por la experiencia de las cocineras y cocineros tradicionales. Para este propósito el apartado se divide en seis segmentos, en el primero, *la alimentación como un fenómeno biocultural*, se enfoca en explicar la relación entre la alimentación y el patrimonio biocultural, en el siguiente segmento, *la cocina un texto culinario*, se establece la cocina como un texto, el cuál cada individuo va construyendo a lo largo de su vida, integrándose por elementos específicos. En el tercer segmento, *cocina tradicional mexicana*, se exponen los elementos que integran la cocina mexicana, se explican las características de la cocina tradicional mexicana y se define el concepto de cocineras tradicionales.

En el cuarto, *patrimonio biocultural y memoria culinaria* se aborda el patrimonio biocultural y su relación con los saberes tradicionales y la memoria de las comunidades. En el quinto segmento *territorios bioculturales* se enfoca en la apropiación de un territorio conviviendo, coexistiendo y conservando el patrimonio biocultural. En el último segmento, *cultura alimentaria, saberes y memoria, un vínculo con la identidad*, se destaca la relación entre los elementos de la cultura alimentaria y los saberes tradicionales, accediendo a ellos mediante la memoria y como estos son elementos formadores de identidad.

#### 3.1.1 Los estudios culturales.

Se eligió trabajar desde los estudios culturales, buscando una investigación centrada en las personas y su contexto, donde converjan múltiples voces generando un dialogo con los saberes tradicionales, el patrimonio biocultural y la memoria de las participantes. A continuación, se exponen sus características principales.

Los estudios culturales, describen la forma en que lo cultural se encuentra en lo cotidiano, formando parte de los individuos. Además, “indagan de qué modo ciertas estructuras y fuerzas que organizan su vida de manera contradictoria les otorgan y les quitan poder” (Grossberg, 2012, p,22). Observando las relaciones que instituyen al mundo, prestando atención a la manera en que se articula el poder. Por otra parte, analizan las manifestaciones de permanencia y resistencia.

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

Uno de los aspectos más relevantes de los estudios culturales es la contextualización radical. Tomando como punto inicial, que todo es relacional, las prácticas humanas se definen “solo por la compleja serie de relaciones que le rodean, interpretan y configuran, haciéndole ser lo que es” (Grossberg, 2012, p.36). Es decir, no podemos aislar las prácticas humanas de sus relaciones (contexto social, político, cultural e histórico) considerando siempre estas relaciones se mantienen en un constante cambio.

De igual forma la articulación es un elemento esencial en el contextualizo radical: La articulación nombra tanto los procesos básicos de la producción de la realidad, de la producción de contextos y poder (i, e., determinación o efectividad), como la práctica analítica de los estudios culturales. Es la práctica transformativa o el trabajo de hacer, deshacer y rehacer relaciones y contextos, de establecer nuevas relaciones a partir de viejas, de trazar líneas y mapear conexiones (Grossberg, 2012, p.37).

Dichas conexiones no se presentan en igualdad de condiciones y su impacto es diferente, dependiendo del contexto. Los estudios culturales funcionan mediante el antiesencialismo, rechazando la idea de que las identidades son fijas y que por lo tanto los efectos se determinan antes de producirse. Aceptan que “las relaciones que tienen efectos determinantes, pero se rehúsa a asumir que tales relaciones y efectos tengan que ser, necesariamente, lo que son (Grossberg, 2012, p.39).

Para los estudios culturales, las prácticas culturales son importantes porque permiten construir los contextos específicos, la realidad y formas de concebir el mundo. En este sentido podemos decir que una parte del mundo en el que vivimos ha sido creada por los seres humanos, mediante prácticas que van transformando tanto las realidades discursivas y no discursivas de forma simultánea e interconectada. En opinión de Grossberg (2012) la cultura en la vivimos, las prácticas culturales que usamos, las formas culturales que ponemos e insertamos en la realidad, tienen consecuencias en la manera como se organiza la realidad (p.40). No obstante, eso no significa que la cultural por sí misma construya la realidad o la articulación del poder.

De acuerdo con Zalpa y Padilla (2021), los estudios culturales adoptan una postura epistemológica donde, no se toman en cuenta teorías definitivas sobre lo real, por lo tanto, las teorías son como espacios o coyunturas. De igual forma tampoco buscan convertirse en una norma. Es un espacio donde convergen múltiples voces a favor o en contra, pero siempre caminando en conjunto.

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

Los estudios culturales mantienen un interés en observar la manera en que el poder restringe, contamina y determina las posibilidades que tienen los seres humanos en tener una vida digna y segura. Las formas de lucha, objetivos, lugares solo pueden entenderse después de reconstruir el contexto; porque permitirá entender las relaciones de poder.

De igual manera se convierte en objeto el contexto, el cual funciona como una compleja articulación de discursos; cuya característica principal es que es siempre plural. “En los estudios culturales, la teoría y el contexto se constituyen y determinan mutuamente. En este sentido, los estudios culturales <<desacralizan>> la teoría para retomarla como un recurso estratégico contingente” (Grossberg, 2012, p. 44), por lo consiguiente no pueden identificarse como un paradigma. Los estudios culturales, se convierten en una forma de habitar la investigación, brindando una posibilidad de conocer el mundo que nos motiva, realizando una práctica intelectual reflexiva y consiente de su contexto.

Al cocinar podemos observar interacciones sociales, así como la relación y apropiación de un territorio. En donde el contexto influye directamente con la elección de los ingredientes y las técnicas, utilizadas en la cocina, de igual forma la comida tiene que ver con nuestra estructura social y cultural como refiere Harris (1989) " a menudo, sacerdotes, monjes, y santos renuncia a alimentos sabrosos y nutritivos por piedad religiosa, no por necesidad práctica. En religiones como el hinduismo, budismo, el judaísmo e islamismo, favorecen el bienestar ecológico y nutritivo de sus fieles (p.69). En decir, se establece todo un sistema alimentario en el que se respeten las restricciones alimenticias. En este sentido, es el contexto y los elementos culturales relacionados con la cocina, lo que conectan esta investigación con los estudios culturales.

### ***3.1.2 La alimentación como un fenómeno biocultural***

Para comprender porque elegimos lo que comemos, debemos situar el acto alimentario dentro de un contexto, una sociedad, un espacio y un tiempo determinado. Por consiguiente, el comer se constituye como un hecho cultural producto y productor de relaciones sociales (Boragnio, 2021, p.283). Distinguiendo entre el hecho de comer lo cual es algo biológico, con alimentarse observándolo como una elección cultural. Al alimentarnos vamos incorporando lo material y lo simbólico de los alimentos, recreando sabores y saberes.

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

Los alimentos nos van contando una historia que inicia desde su producción y elaboración, hasta que llegan a la mesa y son consumidos, observando las técnicas utilizadas durante todo ese proceso (Hernández, 2006). La cocina se convierte en un espacio donde se reproduce lo cotidiano, es decir un reflejo de los recursos que se tienen al alcance. De igual forma las prácticas alimentarias se encuentran estrechamente ligadas a la atracción o disgusto, respecto a la presentación, olor y sabor. Cuando hablamos de saberes y prácticas culinarias, observamos un vínculo en el que se entrelazan los valores y costumbres como parte de los saberes tradicionales. En este caso reflejado en una cocina, en la que se presencia lo afectivo y la vinculación con un territorio donde se recrea y se transforma la tradición culinaria, en la cual los diferentes ingredientes utilizados en cada cocina contribuyen a definir una identidad cultural.

En opinión de Oseguera (1995) la cultura alimentaria es un objeto construido histórica y socialmente por los grupos sociales y se cristaliza en un repertorio regional de platos y comida. De igual forma los gustos son adquiridos y se encuentran en constante cambio al igual que las sociedades. Las costumbres alimentarias, se van transmitiendo desde que somos niños, nos acostumbramos a los sabores, métodos de preparación e ingredientes, y es debido a este aprendizaje que vamos distinguiendo lo que nos gusta o no.

Si partimos del hecho de que lo que comemos tiene elementos culturales y biológicos, entonces podríamos decir que los alimentos nos permiten acceder a las manifestaciones del pensamiento simbólico, por lo que comer se va constituyendo como un medio de relación con el mundo que nos rodea. “Consumir un alimento implica que se introduzca en el interior de nuestro ser. Un alimento es una sustancia que penetra en lo más profundo de nuestro cuerpo, se mezcla en nuestro interior y acaba formando parte de nosotros mismos” (Espeitx y Gracia, 2003, 138). Es debido a esto que los alimentos se van rodeando de ritos y tabúes, por lo que no es raro encontrar listas de alimentos con una función específica (afrodisíacos, curativos, reconfortantes, entre otros).

Los productos que consumimos de manera cotidiana se diferencian por características del ecosistema del que provienen y la biodiversidad que provee el entorno, ligado de manera directa a la gente que habita el lugar y los produce. El gusto responde a una sensibilidad marcada por una pertenencia cultural social. Esto es ejemplo de que, según las diferentes culturas, los individuos van

desarrollando un sentido del gusto vinculado con preferencias culinarias, donde tanto las mezclas, como las técnicas e ingredientes le pertenecen.

Como refiere Le Breton (2009) “el sabor se encuentra siempre afectado por un valor y por una “visión del mundo”, o más bien, por una gustación del mundo” (p.271). Se van tejiendo vínculos mediante procesos alimenticios. El gusto y el sabor son diferentes para cada sociedad, considerando que los sistemas de apropiación son diferentes y cambiantes.

### *3.1.3 La cocina un texto culinario*

La cocina comprende los procesos materiales e inmateriales de la transformación cultural de nuestros recursos alimentarios. Convirtiéndose en un lenguaje que permite reiterar la permanencia social dentro de un espacio. Desde esta perspectiva podemos entender las diferentes cocinas del mundo como textos que nos transmiten rasgos culturales de la sociedad que los produce (Báez, 2018). Mediante la elaboración de sus diferentes platillos, se pone en evidencia una identidad, influenciada por procesos migratorios, políticos y sociales.

Por lo tanto, la manera particular en la que cada grupo se vincula con su territorio va definiendo el significado asociado a los alimentos. Es decir, diferentes grupos pueden habitar un territorio más o menos homogéneo, con los mismos insumos disponibles. Sin embargo, producen recetas muy diferentes, los productos elegidos, los implementos y las formas de prepararlos hacen que el resultado final sea diferente. Es este proceso también se implementan filtros religiosos y cosmovisiones a los alimentos.

Tal como propone Fusté-Forne, (2016) los platillos que consumimos regularmente se han nutrido de gustos que nos han inculcado desde la infancia, donde se refleja la oferta gastronómica integrado por ingredientes y platillos tanto locales como internacionales, lo que también permite observar las practicas se realizan al compartir los alimentos. Por lo que comer con las manos, utilizar cubiertos, sentarse en el piso, rezar antes de comer, forman parte de rituales relacionados con la alimentación (p.6).

En el caso de México, la elaboración de cada platillo corresponde a la fusión de la diversidad de peces, mariscos, carnes, hongos e insectos, lo cual es resultado del mosaico ecológico, social, económico y cultural que distingue a un país megadiverso como México (Dzib-Hau, Gracia y

García-Bustamante, 2018). De igual forma la creatividad juega un papel importante en la elaboración de platillos, cada comunidad produce platillos únicos que se van convirtiendo en parte esencial de su cultura alimentaria.

#### *3.1.4 Cocina tradicional mexicana*

Como refieren Vera, Malda y Mattia (2018) la cocina mexicana es una de las más bastas en el mundo, esto debido a su extenso y diverso territorio, así como su pasado histórico. Razón por lo cual en el 2010 fue declarada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO. La cocina mexicana se constituye por una serie de fusiones e intercambios entre los pueblos mesoamericanos y los españoles, se observa también la unión que se fue dando después de la independencia de México, entre la comida francesa, libanesa, africana, asiática, entre otras. Este intercambio gastronómico se fue adaptando a los gustos y necesidades de la sociedad mexicana (Benítez, 2001).

Para tener una visión más completa de la cocina de México es necesario entenderla como una serie de cocinas regionales con prácticas y saberes que las diferencian y las unen al mismo tiempo. En la cocina mexicana los ingredientes, utensilios, platillos, bebidas, son visibles, es decir, se pueden percibir de una manera concreta. No obstante, el gusto, la manera de preparar los alimentos, son consideradas creencias simbólicas y significativas, las cuales se encuentran interiorizadas dentro de un contexto social específico (Vera, Malda y Mattia 2018, p.19).

La comida mexicana puede ser entendida como una serie de fotografías, de textos, que muestran momentos culturales específicos. Dentro de la tradición culinaria de México se encuentra una serie de significados que engloban su historia. La cultura gastronómica de México se va nutriendo día con día, mediante gustos, la oferta biológica local y costumbres relacionadas con el proceso de alimentarse (CCC, 2022, 37m, 27s). En este sentido la alimentación puede ser un instrumento de socialización.

La cocina tradicional mexicana se integra como un modelo complejo de actividades agrícolas y agrarias, así como conocimientos antiguos, técnicas culinarias y costumbres, interrelacionadas con el comportamiento ancestral de las comunidades. alimentos (CONABIO, cocina tradicional mexicana, 2022). Las comunidades se involucran en el proceso de obtención de los alimentos:

siembra, cosecha, preparación, distribución y comercio de los alimentos, por lo que la participación colectiva es un elemento relevante en la cocina tradicional.

El sistema de milpa y chinampas, técnicas como la nixtamalización, utensilios como el metate, mortero, el uso de ingredientes como maíz, frijol, jitomate, chile, cacao, calabaza entre otros forman parte de la cocina tradicional mexicana. Estos conocimientos y técnicas “son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local” (UNESCO, Cocina tradicional mexicana, 2022). Las cocinas tradicionales se gestan dentro del espacio local, un espacio que habitamos, conocemos y transformamos continuamente.

En ese marco las cocinas tradicionales, constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades, son un elemento de identidad y pieza esencial en las economías regionales y locales. Razón por la cual “el estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de las comunidades en las cuales se desarrolla” (Meléndez y Cañez de la Fuente, 2010, p.183). Resguardar la herencia culinaria mantiene vivas las características culturales de las comunidades.

De manera histórica, las cocineras tradicionales se han encargado de transmitir y conservar los saberes culinarios, que han heredado de generación en generación. De acuerdo con el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), las cocineras y cocineros tradicionales son aquellas personas que forman parte de un pueblo originario o comunidad, conocen y participan de las actividades cotidianas de su territorio. Usualmente tienen una cocina de humo, con instrumentos como: fogón, metate, cazuelas, ollas, molcajete entre otras. Buscan alimentar a otras personas sin importar género, edad o si son parte de su familia. Sus condimentos y recetas se elaboran principalmente con productos locales, muchas veces de sus propias huertas, saben optimizar los recursos, conocen de igual forma el ciclo agrícola y las temporadas de cada producto que utilizan (CCGM, Expediente cocina mexicana, 2022).

### *3.1.5 Patrimonio biocultural y memoria culinaria*

Como mencionamos anteriormente, la milpa, se utiliza en la cocina tradicional mexicana, es un sistema de policultivo, de origen mesoamericano (García y Gómez, 2003) su diversidad forma parte del patrimonio biocultural mexicano. El cuál surge:

De la estrecha relación entre las formas de apropiación y reproducción de la naturaleza, por lo que los conocimientos, cosmovisión y la sabiduría de los agricultores y pueblos originarios constituyen la fuerza y el motor principal para la sustentabilidad y la conservación del ambiente y de la biodiversidad (Sánchez, p.85).

En este sentido la selección de alimentos, las formas de alimentarse están relacionados con la disponibilidad de los recursos locales, economía, las características del medio, producción, abastecimiento y comercio, pero a la vez, tienen que ver con la cultura relacionada con el ambiente. Es necesario destacar que cada cocina tradicional se encuentra conformada por un patrimonio biocultural determinado. Uno de los elementos del patrimonio biocultural es la reapropiación del territorio así integración de los recursos mediante la memoria, en este caso una memoria culinaria, para definir este concepto es necesario comenzar explicando lo que entendemos por memoria.

La memoria es la facultad psíquica, por medio de la cual se retiene y recuerdo el pasado, por lo que se va constituyendo como un proceso psicológico, el cual está encargado no solamente de almacenar, sino de codificar y recuperar acontecimientos, momentos, conceptos, que son importantes ya que se van adaptando a las distintas demandas de la vida cotidiana. Los recuerdos se almacenan de manera diferente para para cada persona, tanto recuerdos individuales como colectivos (Real Academia Española, 2023), (Abelleira, 2013).

De acuerdo Camarena (2010), Howard (2004) y Mendoza (2014) una memoria colectiva es una construcción de los grupos sociales, la cual permite darle sentido de identidad y pertenencia a una comunidad, es importante destacar que existen múltiples memorias colectivas, por lo que no es posible clasificarlas como una sola. Cada grupo que habita un territorio tiene una memoria colectiva, la cual se construye en un presente, pero representa un pasado y busca reflejar un futuro. La memoria funciona también como modelo simbólico de identidad

En este trabajo, por memoria colectiva nos referimos a la memoria asociada con la elaboración de los alimentos tradicionales, donde se incluyen técnicas, procesos, y formas de servir la mesa. De igual manera, se enfoca en los procesos de conservación de insumos, así como el aprovechamiento de los recursos locales. Por lo que la cocina nos sirve como acceso a los recuerdos de las comunidades. Desde esta perspectiva los saberes tradicionales se enfocan en una memoria culinaria, donde se conservan alimentos, momentos, olores, personas que han formado parte no sólo de nuestra vida sino de nuestra herencia familiar. Estos saberes con frecuencia no se encuentran escritos, se transmiten a través de la oralidad y las prácticas culinarias. En ellas también podemos advertir la introducción de nuevos ingredientes no siempre endémicos.

Por lo tanto, la tradición oral es un elemento que permite la conservación de las cocinas tradicionales, el transmitir da la posibilidad de enriquecer las memorias colectivas. En el que no solamente se limitan a los hábitos alimenticios, sino también involucra técnicas, tiempos de preparación, rituales de consumo. Saberes heredados en los que no solo se aprende ingredientes, combinaciones o tiempos de cocción, sino que se experimenta una instrucción sensorial, lo que implica prestar atención a nuestros sentidos. Podemos saber que algo está listo, ya sea por el olor, el cambio de color y textura. Cuestiones que se interiorizan mediante nuestros sentidos, complementando nuestra experiencia culinaria, lo que a su vez enriquece la construcción de la memoria (Unigarro, 2010).

### ***3.1.6 Territorios bioculturales***

Para el propósito de esta investigación se aborda el territorio desde un enfoque biocultural, Un territorio en que no solo se habilita un espacio, sino que se vive y se convive dentro de él, desde su aprovechamiento, modificación, conservación. Para esta investigación partimos del concepto de Giménez (2016). Para el autor, el territorio es el efecto que resulta de la apropiación de un espacio concreto “esta apropiación puede ser instrumental-funcional o simbólico-expresivo” (p.122). La cual se va forjando mediante la experiencia cotidiana, la historia de cada individuo y la comunidad, lo cual va generando un sentimiento de pertenencia. Esta pertenencia socio-territorial se realiza mediante un proceso de socialización en el que las personas van interiorizando progresivamente los elementos simbólicos del territorio.

De acuerdo con Haesbaert (2011) para poder definir a un individuo o a una comunidad es necesario integrarlos dentro de un contexto geográfico. En este caso, nuestro contexto geográfico es la zona del candidato geoparque “Rutas del agua”. De igual manera dentro de los territorios coexisten una pluralidad de actores sociales que, aunque pueden compartir la misma visión cultural, pueden tomar diferentes caminos en su proceso de construcción del territorio simbólico.

El territorio simbólico es utilizado para hacer alusión a las construcciones de los seres humanos. “Las personas crean y conservan sentidos y significados que se van otorgando al mundo externo desde la relación que se construye con el territorio” (Salazar, 2018, p.106). En este caso en el geoparque candidato tenemos un territorio biocultural en la que nuestros agentes sociales son las cocineras tradicionales. Las cuales mediante el uso y apropiación de los recursos van generando, reinventando y construyendo sus recetas de manera cotidiana y colectiva.

En los territorios bioculturales, se busca que la apropiación de territorio se maneje de forma sostenible. Es decir, utilizando los recursos que se tienen, pero generando una reciprocidad con el territorio, generando de esta manera un vínculo que les permite no solo recibir, sino retribuir y conservar el territorio biocultural del que son parte. Esto asegura no sólo la supervivencia del medio ambiente, sino también la continuidad de sus tradiciones, de sus saberes que podemos observar en la elaboración de sus platillos (Salazar, 2018). El proceso alimentario involucra a las personas tanto al momento de preparar los alimentos como en el momento de probarlos. Los sabores de temporada se establecen preparando los alimentos con recursos que se tienen en ese momento. No solamente es su proceso de obtención, sino que se involucran las personas que están detrás de ellos. El territorio y en este caso la cocina ligada a él depende de constantes transformaciones, garantizando de esta manera su reproducción (Monnet, 2013)

### ***3.1.7 Cultura alimentaria, saberes y memoria: un vínculo con la identidad***

En palabras de Rodríguez (2018) la cultura alimentaria de una sociedad es el resultado, de prácticas determinadas, de relaciones sociales y representaciones simbólicas. Es decir, es la síntesis de múltiples procesos sociales, económicos y culturales que van definiendo las formas en las que se produce, distribuye y consumen los alimentos. Un proceso donde se entrelaza la cultura y la

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

naturaleza generando de esta manera elementos simbólicos relacionados con la identidad. Tomando en cuenta lo anterior en este trabajo se entiende la cultura alimentaria como el conjunto de representaciones, saberes y prácticas asociadas a la alimentación y que se van compartiendo a través de los años por los seres humanos (Leyva & Pérez, 2015.).

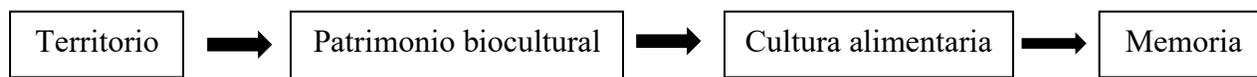
Los saberes tradicionales son un elemento importante dentro de la cultura alimentaria, es mediante ellos que podemos observar prácticas y rituales relacionados con la alimentación. Para definir los saberes tradicionales utilizaremos el concepto de Toledo, Barrera-Bassols y Boege (2019) el que se entienden como:

Conocimiento, innovaciones y las prácticas de las comunidades indígenas y tradicionales de todo el mundo. Conseguido a partir de la experiencia adquirida a través de los siglos y adaptándolo a la cultura y entorno local, el conocimiento el saber tradicional se transmite por vía oral de generación en generación y tiende a ser propiedad colectiva. y adquiere la forma de historias, canciones, folklore, planes, valores culturales, rituales, leyes comunitarias, idioma y prácticas productivas (agrícolas, pecuarias forestales, pesqueras, pastoreo, recolección) e incluso sobre la evolución de especies vegetales y razas de animales (p.52-53).

Estos saberes son dinámicos, no son estáticos, ni opuestos al cambio. Son recreados de manera constante, en función del entorno y su interacción con el contexto histórico y el medio ambiente. Los saberes y conocimientos culinarios tradicionales pueden servir como un recurso no solamente de las comunidades locales sino de toda la sociedad en cuanto permiten preservar la diversidad ambiental y cultural de mundo ((Toledo, Barrera-Bassols y Boege, 2019). La cultura alimentaria, mediante los saberes tradicionales y la memoria, nos permite establecer un lazo con la identidad, local y colectiva, la cual permite diferenciarnos. Además de que se convierte en una forma de relacionarnos con los demás. Como señala García (2017) la cocina es uno de los medios más importantes para la comunicación de herencias y saberes.

### 3.2 Apartado metodológico.

De acuerdo con lo anterior, proponemos el siguiente esquema para su abordaje:



El esquema propuesto comprende cuatro elementos:

Con relación al territorio se ubica el área de investigación dentro del candidato geoparque “Rutas del Agua” el cual abarca los municipios de Calvillo, San José de Gracia, Pabellón de Arteaga, Rincón de Romos y Tepezalá, ubicados en la zona rural del estado. Por otro lado, tenemos el patrimonio biocultural orientado al uso de los ingredientes que proporciona la zona antes mencionada, con enfoque de conservación consciente y sostenible.

En lo referente a las memorias se enfoca a la recuperación etnográfica del conocimiento culinario a través de los saberes y prácticas. Se propone este abordaje considerando que es la vinculación de las comunidades con su entorno lo que permite establecer un diálogo con la naturaleza y los elementos relacionado con ella. De igual manera la cultura alimentaria se entrelaza con la memoria de las comunidades, la cual de acuerdo con Toledo y Barrera-Bassols (2008) “es el resultado del encuentro entre lo biológico y lo cultural” p.13). Es decir, se va construyendo una memoria biocultural, que se ve reflejada en los saberes tradicionales que se producen de manera colectiva.

Tomando en cuenta las características de la investigación, se decidió realizar una etnografía multisituada. Se utilizó este método porque permite moverse siguiendo a los ingredientes. (Marcus, 2001). Estableciendo un camino en el que la investigadora pueda observar los elementos subjetivos y simbólicos implicados en la cocina local. Prestando atención a las relaciones que interconectan el territorio del geoparque candidato. De acuerdo con Hirai (2012) las actividades de la gente, las relaciones sociales, las formas culturales y las identidades no se construyen ni se representan solo en un lugar y un contexto local, sino en y por las conexiones entre varios lugares (p.82).

Se busca comprender el objeto de estudio tanto desde el punto de vista de la investigadora, como desde quien lo vive, es decir las comunidades del geoparque. Brinda también, la oportunidad de identificar elementos de la memoria culinaria de las participantes, así como su vinculación con el territorio y el patrimonio biocultural. Utilizando etnografía multisituada es posible profundizar en el

análisis debido a que “la economía, las relaciones sociales, la política y la cultura de una localidad están construidas a través de las conexiones entre localidades (Hirai, 2012, p.90). De igual manera, viajar de un municipio a otro da la posibilidad de explorar múltiples escenarios donde se sitúan los ingredientes locales.

A continuación, se describen las técnicas e instrumentos de recolección de datos empleadas en la investigación. Para cumplir con los objetivos, la investigación se dividió en dos partes: documental y trabajo de campo. En la primera fase, se realizó una revisión en recetarios locales para identificar los ingredientes con los que se preparan los platillos en Aguascalientes. Posteriormente se realizó una búsqueda en Encuesta Nacional Agropecuaria (ENA 2019) realizada por el INEGI y el Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta (SIACON) para identificar los ingredientes que se producen y se consumen de manera local en Aguascalientes. Además, se revisó la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) para identificar la biodiversidad de la zona.

Para la fase dos, se realizó una observación participante, en los municipios de Tepezalá, Calvillo y Rincón de Romos. Después de realizar varias visitas exploratorias en la zona del geoparque candidato, se eligieron estos lugares por cuestiones de optimización de tiempo. Se eligió utilizar observación participante, porque “permite encontrar información sobre la realidad de los actores sociales, dentro de sus propios contextos” (Cruz, 2007. p47). Es decir, se busca observar lo que se prepara con los ingredientes locales y captar los significados y prácticas sociales involucrados en su preparación.

De mayo a agosto del 2023 se realizó la observación participante en tianguis, mercados y festivales, los lugares en los que se prestó mayor atención fueron puestos de verduras, frutas, hierbas secas, y puestos de comida. Se eligieron estos lugares, porque la cocina “se expresa en los espacios públicos como las plazas, los mercados, tianguis y cocinas económicas (CCCM,3m,17s). Se observaron conocimientos culinarios relacionados con los ingredientes seleccionados. Además de tomar fotografías, llevar un diario de campo y realizar grabaciones de los recorridos, se realizaron varias entrevistas informales tanto en los tianguis como en los festivales, para poder recuperar datos sobre los ingredientes de manera general.

De igual manera se realizaron tres entrevistas semiestructuradas. Se utilizó esta técnica permite explorar la forma en que las personas experimentan su mundo (Kvale, 2018). Es decir, permite comprender la vida cotidiana y los elementos bioculturales que se van reflejando en la selección y preparación de alimentos y la transmisión de ese conocimiento a las siguientes generaciones. Su uso permite establecer dialogo donde el entrevistador tenga la flexibilidad de adaptarse a las y los entrevistados, teniendo como objetivo generar un espacio donde se sientan cómodos y esto derive en una entrevista fluida. Buscando que sientan la libertad de hablar, por lo que el orden y las preguntas pueden modificarse si es que la entrevista lo requiere. (Torres-Díaz, 2013). Los criterios de inclusión para seleccionar a las entrevistadas fueron cocineras que elaboraran platillos con los ingredientes seleccionados, que utilizaran ingredientes locales y que vivieran dentro de la zona del geoparque.

### *3.2.1 Estrategia de análisis*

#### **Procedimiento.**

En esta sección se presenta el procedimiento de análisis que se llevó a cabo

#### **Paso 1.-Trascripción del trabajo de campo.**

Una vez terminado trabajo de campo, se realizó una triangulación entre los datos de la observación, la entrevista y el diario de campo. Se transcribieron las entrevistas realizadas a las cocineras tradicionales. Los diarios de campo fueron elaborados integrando las observaciones y anotaciones manuscritas y grabaciones realizadas durante las visitas a los mercados, tianguis y festivales.

#### **Paso 2.- Sistematización y codificación de los datos en Dedoose**

Tomando en cuenta los objetivos y las características de la investigación se elaboraron categorías utilizando como referencia el marco teórico y la revisión de encuestas y entrevistas a cocineras tradicionales en los municipios de Calvillo, Rincón de Romos, San José de Gracia, Pabellón y Tepezalá, realizadas por la Universidad Tecnológica de Calvillo <sup>11</sup>. En la presente tabla,

---

<sup>11</sup> La Universidad Tecnológica de Calvillo, a quien agradezco, nos proporcionó una base de datos, realizada de enero-abril de 2022, se elaboró una encuesta dirigida a los propietarios de establecimientos dónde se ofertará comida tradicional. Su objetivo fue identificar los tipos de establecimientos gastronómicos existentes en las comunidades de influencia del geoparque “Rutas del agua”. Además de documentar las técnicas e ingredientes utilizados por las comunidades en sus recetas.

se muestran las categorías que guiaron el trabajo de campo, después de la sistematización, se agregaron tres categorías emergentes: mensaje culinario, recursos y cocina curativa.

**Tabla 1. Categoría de análisis**

<b>Categorías</b>	<b>Observables</b>
<b>Territorios</b>	-Disponibilidad de ingredientes -Vinculación con el territorio
<b>Patrimonio biocultural</b>	-Entorno -Aprovechamiento sostenible de los recursos.
<b>Cultura alimentaria</b>	-Prácticas relacionadas con la alimentación. -Saberes transmitidos de generación en generación.
<b>Ingredientes locales</b>	-Origen -Cultivo -Producción
<b>Uso gastronómico</b>	-Formas de consumo -Vinculación con otros ingredientes.
<b>Cocineras tradicionales</b>	-Lugar dónde consiguen los productos. -Conocimientos culinarios -Instrumentos con los que cocinan.
<b>Cocina curativa</b>	-El uso medicinal de los alimentos -Cómo prepararlos para que sea funcional
<b>Mensaje culinario</b>	-Intercambio de conocimientos -El sabor es una muestra de afecto.
<b>Recursos</b>	-Optimización de los recursos -Accesibilidad

Para la sistematización de ingredientes locales recolectados durante el trabajo de campo, se elaboró un cuadro (se encuentra en anexos), donde especifica el nombre del ingrediente, temporada, zona con mayor producción, zona del geoparque candidato donde se consume con más frecuencia, así como su uso culinarios y medicinal si se daba el caso.

### **Paso 3. Análisis de los datos.**

Una vez terminad el paso dos, se realizó una descripción del trabajo de campo. En la primera parte se describe de manera general el contexto sociocultural de cada uno. Para posteriormente hablar sobre la gastronomía local y por último se realizó una descripción analítica con las entrevistas, la narración se elaboró considerando las categorías de análisis. En algunos casos se hizo ese trabajo de limpieza para mejorar la comprensión de la idea. De igual forma para mantener el anonimato de nuestras participantes se le otorgó a cada una un seudónimo.



### Capítulo 4. Análisis y discusión de los datos

#### 4.1 Ingredientes con los que se preparan los platillos dentro de la zona del candidato geoparque.

Con la información recolectada después de la revisión de los recetarios, se elaboró la Tabla 2. Los ingredientes se clasificaron de acuerdo con su origen y se sistematizaron a través de columnas: Proteínas de origen animal, verduras, frutas, hierbas, granos y leguminosas, tubérculos y otros. Se tomó esta decisión debido a que, al indicar su clasificación y forma del ingrediente como el tipo de corte de la carne permite observar con mayor claridad cada elemento

Tabla 2. Ingredientes utilizados en la elaboración de platillos en la zona del candidato geoparque

Proteína de origen animal	Verduras	Frutas	Hierbas de olor	Granos y leguminosas	Tubérculos	Otros
Borrego	Ajo	Aceituna	Albahaca	Ajonjolí	Papa blanca	Aceite
Caldo de pollo	Acelga	Aguacate	Anís	Almendras	Papa de monte	Agua
Camero	Betabel	Cafía de azúcar	Canela (molido, en	Arroz	Jengibre	Agua miel
Carne de borrego	Brocolí	Cascara de guayaba	Clavo de olor	Cacahuate		Aguardiente
Carne de res (moli da, deshebrada, bistec, lengua, espinazo)	Calabaza	Coco	Comino	Cebada		Alcohol para beber
Carne de puerco (falda, costilla, pierna, cabeza, lengua, moli da)	Calabacitas	Granada	Herbabuena	Cruela pasa		Azúcar (morena, glass)
Chinches del mezquite	Cebolla	Guayabas	Laurel	Coco rallado		Bolillo
Chicharrón	Cebolla morada	Limón	Mejorana	Frijol bayo		Bicarbonato de sodio
Chorizos	Chile ancho	Manzana	Nuez moscada	Maíz		Brandy
Crema de leche	Chile bola amarillo	Mango	Oregano	Maíz morado		Cacao en polvo
Crema	Chile chilaca	Melón	Pimienta negra	Nueces		Cajeta
Crema agria	Chile de árbol	Mezquite (flor, vaina)	Pimienta	Pasitas		Chipotle
Conejo	Chile güero	Naranjas	Sal	Piñones		Chispas de chocolate
Quajo	Chile guajillo	Papaya	Tomillo			Chocolate amargo
Queritos	Chile mirasol	Peplno				Consome de pollo
Huevo	Chile morita	Pera de leche				Fécula de maíz
Jamón	Chile pasilla	Peras verdes				Flor de jamaica
Jamón serrano	Chile pulla	Perón				Galletas saladas
Jocoque	Chile serrano en escabeche	Piña				Galletas de vainilla
Leche de cabra	Chicharos	Platano				Harina (trigo, amaranto)
Leche bronca	Clantro	Platano dorado				Hojas de higuera
Leche de vaca	Coliflor	Tejocote				Hoja para tamal
Longaniza	Corazones de nopal	Uva negra				Jerez
Manteca de puerco	Quachales	Uva verde				Jugo de naranja
Mantquilla	Ejote					Jugo de uva
Nata	Ejote madzo					Jugo sazoador
Pescado	Epazote					Manteca vegetal
Piel de pollo	Espinacas					Masa
Pollo	Flor de calabaza					Mayonesa
Queso amarillo	Rabano					Melaza
Queso añejo	Hojas de parra frescas					Miel de maguey
Queso crema	Huitlacoche					Miel de piloncillo
Queso chi huahua	Jitomate					Pan molido
Queso fresco	Maguey					Piloncillo
Rata de campo	Nopales					Pinole
Tilapia	Quelites					Polvo para hornear
Mbora	Repollo					Ron
	Tomatillo					Salsa brava
	Tuna cardona					Salsa inglesa
	Xocoostle					Semillas de calabaza
	Zanahoria					Tortillas
						Tostadas
						Vainilla
						Vinagre madre
						Vinagre de piña
						Vinagre de manzana
						Vnotinto

Fuente: Elaboración propia

#### 4.2 Ingredientes que se producen y se consumen de manera local en Aguascalientes.

Para identificar los ingredientes locales, se revisaron los resultados de la ENA 2019, se revisaron los resultados de Aguascalientes, buscando los principales cultivos que se realizan en el estado, después utilizando el sistema SIACON se buscaron todos los productos agrícolas y ganaderos que se presentan en la tabla 3, para ver los que se producen en Aguascalientes, por último, se revisó informes de la CONABIO para identificar la biodiversidad de la zona. Una vez reconocidos los ingredientes locales (tabla 4), se tomó en cuenta la producción, la zona de cultivo y el número de menciones en los recetarios de la zona del candidato geoparque, y se seleccionaron los siguientes como matriz guía: Chile ancho (*Capsicum annuum L*), tuna-xoconostle (*Opuntia ficus-indica*), guayaba (*Psidium guajava L.*) y conejo (*Oryctolagus cuniculus*).

Tabla 3. Ingredientes

Quelite	Chile ancho
Rata de campo	Chile ancho seco
Xoconostle	Mezquite
Nopal	Guayaba
Tuna cardona	Uva fruta
Conejo	Chile serrano
Chinche de mezquite	Chile pasilla
Aguamiel	Chile Anaheim
Víbora de cascabel	-

Fuente. Elaboración propia

Después de la sistematización del trabajo de campo procedimos con el análisis de los datos, con este propósito en el siguiente apartado se presenta una descripción analítica de los resultados.

**4.3 Descripción de las cocinas tradicionales en los municipios.**

Este apartado tiene como interés primordial hacer una descripción analítica de los rasgos de cada uno de los casos estudiados. La primera parte es un mapa del municipio en el que se pueden ubicar los ingredientes que se producen en el sitio, así como algunas características biológicas, geográficas y poblacionales que permitan al lector ubicar el caso concreto. Posteriormente acudimos a la información obtenida a través de la observación participante y las entrevistas con las cocineras tradicionales en las que recuperamos la forma en que aprendieron a cocinar y las razones para hacerlo. Se agrega una o varias de las recetas tradicionales que ejemplifican a la cocina del lugar y concluimos con reflexiones sobre cada caso particular.

*Calvillo*



El municipio de Cavillo está en el sureste del estado. Colinda con los municipios de San José de Gracia, Jesús María y Aguascalientes. De igual forma al sur y oriente colinda con el Estado de Jalisco, por el occidente limita con Zacatecas. Tiene una superficie de 932.7 km<sup>2</sup> lo cual representa 16. 6 % del territorio estatal. Se compone por 166 localidades, de las cuales Calvillo, Ojocaliente y Cuereros son las de mayor población.

De acuerdo con el Censo de Población y Vivienda, (2020) Calvillo contaba con una población de 58, 250 habitantes (49% hombres y 51% mujeres). Con una edad promedio que ronda los 27 años. El huichol y el náhuatl son las lenguas indígenas que se hablan con mayor frecuencia. Cuenta con servicios de drenaje, agua entubada, servicios sanitarios, energía eléctrica. La agricultura es la actividad principal del municipio, sin embargo, desde su denominación como pueblo mágico en el 2012, se les dio impulso a actividades relacionadas con el turismo (hoteles, restaurantes, spa, temazcales). Los productos que se cultivan principalmente son guayaba, el maíz y frijol (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2017).

### **Calvillo un poco de su gastronomía.**

En el siguiente apartado hablaremos un poco de los platillos que se preparan en Calvillo.

Tras terminar el trabajo de campo y revisar los principales resultados observamos que Calvillo fue el municipio donde se preparan con mayor frecuencia alimentos con guayaba, lo que corresponde a la importancia de este producto para la comunidad. Es considerada uno de los cultivos frutales con más relevancia en México. Para el 2022 se recolectaron 321 mil toneladas (SIAP, panorama agroalimentario, 2023). Se estima que en el país se consumen 2.4 kilos de guayaba por persona al año. Al ser un cultivo tanto de riego como de temporal, se puede encontrar durante todo el año, sin embargo, la temporada con más disponibilidad es en los meses de octubre a enero.

Los principales estados productores de guayaba en México son: Michoacán con 186 mil toneladas, Aguascalientes con 85 mil toneladas y Zacatecas con 31 mil toneladas (SIAP;2022). Se exporta principalmente a Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, Guatemala y Emiratos Árabes Unidos. La zona de cultivo de guayaba en Aguascalientes se encuentra en Calvillo, en el municipio se puede observar una vegetación conocida como selva baja caducifolia, con elementos tropicales (La biodiversidad en Aguascalientes: Estudio de Estado, 2008).

El cultivo de este fruto se realiza en zonas tropicales y subtropicales por lo que las características de la zona lo convierten en un lugar adecuado para su producción. La guayaba se ha convertido en un elemento de identidad de la zona, en donde cada caño se realiza la feria de la guayaba. En la que se puede encontrar gran variedad de productos elaborados con ella: licores, jalea,

rollos con nuez, ate, infusiones, entre otros. Además de dulces típicos y postres es cada vez más utilizada en platillo salados. Podemos encontrarla en platillos tradicionales como mole y adobos, también se pueden integrar guayaba a la masa de las tortillas, dándole un toque diferente. En los postres se destacan tamales, atole, empanadas, gelatinas y cubiletes.<sup>12</sup>

Por otra parte, existen platillos que, aunque no son tradicionales si forman parte de la gastronomía del lugar. En el restaurante “Tragonera” podemos encontrar pizza de guayaba y alitas de pollo con salsa de guayaba. En la presa de Malpaso, un lugar de visita dominical, se han instalado a sus alrededores restaurantes que utilizan a la guayaba como parte de sus platillos y como signo de identidad. En la Figura 2 podemos ver un ejemplo de estos platillos, es un aguachile de guayaba. El producto está presente tanto en la salsa como en pequeños trozos que acompañan los camarones, la salsa se elabora con productos locales a la que se le agrega un poco de vino blanco para balancear los sabores.

**Figura 2. Aguachile con guayaba**



<sup>12</sup> El cubilete, es un pan relleno de queso y frutas.

En varios negocios de la cabecera municipal podemos encontrar pastel, pastel de queso y helados elaborados con guayaba. Además de aguas frescas en las que la guayaba se mezcla con diferentes ingredientes, como hierbabuena, jamaica, fresa, limón, entre otros. Hay otros ingredientes con los que también se preparan otros platillos como el caldo de temechaca, el cual es elaborado con los retoños tiernos del árbol de temachaco<sup>13</sup>, además de su sabor, es rica en hierro y fibra, no obstante, su consumo no es abundante debido a que no es muy conocida. En Calvillo se le puede encontrar en los puestos del mercado Guel Jiménez. En la Figura 3, podemos observar otros productos que también son de consumo local como: tomate verde pequeño, cacahuates, nopales, aguacate y papas criollas, semillas de calabaza, entre otros.

**Figura 3. Ingredientes de temporada, mercado Guel Jiménez**



La mayoría de ellos se ofrecen por temporada, algunos provienen de huertas propias o directamente del monte. De abril a junio, hay vendedores de pitayas<sup>14</sup> tanto en el mercado como en la plaza que se encuentra a lado de la iglesia, las venden sin espinas y suelen venderlas por peso. En

<sup>13</sup> Es un árbol de 3 a 15 metros de alto, con hojas parecidas a plumas divididas con flores blanquecinas y con una vaina plana (Saucedo, 2023, p.98). El retoño se da durante la temporada de lluvias. Se consume principalmente en los estados de Zacatecas, Jalisco, Nayarit y Aguascalientes.

<sup>14</sup> Es un fruto ovoide cubierto de espinas en su exterior. La pulpa es dulce y puede ser de cuatro colores: roja, amarilla, blanca y morada, todas con semillas negras en su interior.

el municipio, se consumen principalmente en paletas, helados y aguas frescas. En Calvillo podemos encontrar pitayas amarillas y rojas, las cuales provienen del estado de Zacatecas. De igual manera durante la temporada de tunas (de abril a noviembre, sin embargo, los meses con mayor abundancia son de julio a septiembre), se encuentran para su venta por las calles principales, las tunas disponibles eran cardonas<sup>15</sup>, blanca y amarilla, y en algunos puestos tenían queso de tuna<sup>16</sup>, nopales y guayabas. Los nopales eran de monte, y los entregan ya sin espinas y las guayabas eran locales. Las tunas las traen de Zacatecas, este estado colindante con Aguascalientes, donde la localidad con mayor producción es Pinos, con 724 492 toneladas, durante el año 2023 (SIAP, 2023), teniendo una mayor producción que la de Aguascalientes.

Uno de los platillos emblemáticos del municipio, es el mole con guayaba y existen diferentes recetas para prepararlo, no solo en el municipio sino en la capital dónde ha adquirido popularidad por los festivales de cocina. Podemos encontrar moles en las que se agrega la guayaba completa, solamente la cascara, se combina la guayaba fresca con mermeladas o jaleas. Esto depende de la cultura alimentaria no solamente de las cocineras, sino de los comensales, adaptando el picante y el dulzor, según se requiera. La pasta de mole de guayaba se vende en varios lugares de Calvillo, tanto en restaurante y cocinas económicas, como en algunas casas. Para preparar la pasta solo se agrega caldo de pollo o verduras. En la Figura 4, podemos observar que además del mole de guayaba, se ofrece mole poblano y mole ranchero. Después de mole poblano, entre paréntesis vemos que dice

**Figura 4. Pasta de mole**



<sup>15</sup> La tuna cardona, tiene un fruto más pequeño en comparación con la tuna blanca y amarilla, su color es de tonalidad rojiza. Su sabor es dulce, con una pulpa jugosa y con semillas.

<sup>16</sup> El queso de tuna es un dulce tradicional que se elabora a partir del jugo de la tuna cardona, su consumo se da principalmente en los estados de Aguascalientes, Guanajuato, Querétaro, San Luis Potosí y Zacatecas.

dulce. Aunque hay excepciones, el mole en Aguascalientes suele tener un sabor en que el picante se percibe más que el dulce.

*“Me gusta mucho combinar ingredientes y ver a qué resultados llego”*: Silvia, cocinera tradicional en una cocina económica.

Silvia<sup>17</sup>, es una cocinera de 48 años oriunda de Calvillo, su abuela le enseñó algunas recetas, las cuales sigue elaborando en la actualidad. Comenzó a cocinar cuando tenía 23 años, por petición de sus familiares, sin embargo, cocinar siempre le ha interesado “Sí soy muy preguntona, me gusta probar, me gusta conocer ingredientes nuevos”. Con el objetivo de seguir aprendiendo ha tomado cursos en varios lugares (Casa de la Cultura, CECATY). Ella trabaja todos los días en su cocina económica, ubicada en el centro histórico de Calvillo. Su local se encuentra justo en una esquina, por lo que es fácil encontrarla. De igual forma los fines de semana suele cocinar para eventos. Además de esto ha participado en concursos y festivales gastronómicos locales.

La entrevista<sup>18</sup> se realizó en su negocio, el primer contacto con ella se hizo mediante mensaje, después de que una amiga mutua, nos pusiera en comunicación. Acordamos vernos por la mañana, al llegar el negocio aún no estaba totalmente abierto, solo una pequeña puerta. Al tocar nos atendió su hija, nos dijo que su mamá aún no había llegado, pero que no tardaba en llegar, que podíamos esperar dentro del negocio. Silvia llega después de unos minutos, acompañada de su otra hija, nos saluda mientras baja algunas cosas y las pone en la barra de la cocina, se disculpa por la demora y se acerca para sentarse en unas de las mesas que se utilizan para atender a los comensales. Mientras tanto sus hijas terminan de preparar para abrir la cocina.

Uno de los elementos relevantes del patrimonio biocultural es el aprovechamiento de los recursos y la relación con el entorno, por lo que le preguntamos dónde conseguía ella sus ingredientes. A lo que nos respondió que suele comprarlos en el Agropecuario<sup>19</sup> en Aguascalientes,

---

<sup>17</sup> Con el objetivo de respetar el anonimato de nuestras participantes, a cada una de ellas se les asignó un seudónimo.

<sup>18</sup> Se realizó el 12 de junio de 2023

<sup>19</sup> El Centro Comercial Agropecuario es el lugar donde se concentran una gran cantidad de bodegas especializadas en productos locales y de otros sitios, son proveedores mayoristas y minoristas y se suelen encontrar precios de mayor competitividad.

pero cuando no tiene oportunidad, los consigue en una bodega de la calle López Mateos en la cabecera municipal, le gusta ese lugar por la calidad y el precio.

Suele utilizar combinaciones de condimentos, por ejemplo, dice tener” algunas combinaciones para marinar ciertas carnes. Pero también, pues voy al mercado y así ya como está ahí combinaciones, dispuestas para su venta, también las uso”, además de esto, le gusta agregar frutas, y productos locales a sus platillos, como la guayaba, la tuna, los nopales y un pan típico del municipio conocido como chamuco<sup>20</sup>, reflejando su práctica culinaria y su relación con el territorio. Además de esto le gusta experimentar con los ingredientes y sabores, como es el caso de la guayaba. “me gusta utilizar la guayaba porque me gusta probar con diferentes ingredientes para crear nuevos platillos y además tiene un sabor y olor muy especial”. Con ella prepara mole, ensaladas, tiene un pollo con chipotle y guayaba y también prepara el chile Aguascalientes. Lo que le inspira para elaborar nuevas recetas son su familia y sus clientes “siempre trato de darles el mejor servicio”.

Silvia, agrega al mole tanto guayaba fresca como jalea. Una de sus hijas interviene para decirnos que su receta es bastante popular, en temporada de vacaciones, tiene muchos pedidos para llevarlo a Estados Unidos. Calvillo tiene un sector de migrantes que suelen venir en vacaciones y aprovechan para llevarse los sabores de su tierra. Se puede adquirir su pasta de mole en varios en varios negocios del municipio. Si los clientes lo requieren, le agrega conservador al mole y dura de seis a ocho meses en el congelador. La receta fue heredada por su abuelita y le fue haciendo modificaciones, le gusta añadirle chamuco porque considera que le da un toque diferente, debido a que es pan artesanal de la región, elaborado desde hace más de un siglo. El utilizarlo en el mole sirve para espesar la mezcla, lo que usualmente se logra con bolillo frito.

Además de la guayaba, le preguntamos a Silvia si tenía alguna receta con conejo, chile ancho o xoconostle, los ingredientes guía de la investigación. En el caso del conejo casi no lo prepara “le usado muy pocas veces porque no piden mucho la combinación, casi que no los uso, he usado el conejo, la ardilla, la codorniz y todo, pero ya cuando son para concursos, porque así que los pidan no, como tal no, los he hecho nada más, así como concursos”. Tal vez no piden conejos porque no

---

<sup>20</sup> Es un pan formado por dos masas diferentes, una es de pasta de azúcar, como la de las conchas, ocupando el centro del pan; la otra masa, es de galleta (vivaaguascalientesw, chamucos de Calvillo, 2024)

forma parte de su cultura alimentaria y probablemente por la baja disponibilidad del conejo en la zona.

En el caso del chile ancho y la tuna tiene varios platillos que prepara tanto para eventos especiales como para festivales, como es el caso del chile Aguascalientes y un chile con hojaldre, son recetas que ella ha adaptado, prepara también una salsa con tuna y guayaba en la que baña corazones de nopal, en estos ejemplos podemos ver como los ingredientes guías se combinan y vinculan en la elaboración de un platillo.

A continuación, presentamos dos recetas que Silvia nos compartió, sin embargo, ella también las cocina en eventos privados y festivales locales.



*Chile rellenos con salsa de guayaba*

INGREDIENTES	PASOS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Chile poblano</li><li>• Masa de hojaldre</li><li>• Relleno de picadillo con frutos secos</li><li>• Crema</li><li>• Guayaba</li><li>• Chipotle</li><li>• Especias</li><li>• Sal</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Se asan y se limpian (pelan) los chiles</li><li>2. Se abren por la mitad y se les retiran las semillas</li><li>3. Se les agrega el relleno y posteriormente se envuelven con la masa de hojaldre</li><li>4. Para la salsa; Se licuan juntos la crema, el chipotle y la guayaba.</li><li>5. Se sazona la salsa</li><li>6. En un recipiente para horno, se colocan los chiles y se bañan con la salsa</li><li>7. Se meten al horno</li></ol>

Los chiles rellenos que se pueden encontrar todo el estado, junto con el chile Aguascalientes son muestra de la vinculación del territorio y el uso de los recursos, pero también de una cocina cotidiana, dónde los formas de prepararlos, los rellenos y las guarniciones son parte de la cocina tradicional del estado. El chile Aguascalientes, se prepara con chile ancho seco de la región, con un relleno de carne de res y cerdo, piñones, aceitunas, piñones, uva pasa y almendras, con una nogada que se elabora con guayaba y licor de almendras. Es una adecuación, probablemente, de los chiles en nogada de origen poblano.



El pipián es un platillo de origen mesoamericano, su principal ingrediente es las semilla de calabaza de Castilla, que se han puesto a secar y luego se tuestan. El color depende de los ingredientes que se le agreguen, siendo los más populares rojo y verde y su sabor dependen de los ingredientes elegidos para su preparación. El pipián verde, puede servirse acompañado de arroz y tortillas, pero también se puede preparar fuera de la temporada de cuaresma con pollo o cerdo. Durante temporada de cuaresma el pipián rojo se sirve con tortitas de camarón seco y molido.

La guayaba se ha convertido en un símbolo de identidad y orgullo, se ha integrado a varios platillos tradicionales como el mole, estofados, tamales, se ha experimentado con su sabor y su presentación para elaborar platillos salados y bebidas. Como mencionamos anteriormente, durante el trabajo de campo encontramos otros ingredientes como: nopales, chile ancho, tuna, aguacate criollo, temachaca, papa silvestre, ajo, entre otros. Estos ingredientes son muestra del patrimonio biocultural no solo del municipio, sino del candidato geoparque ya que como veremos más adelante hay otros ingredientes que mueven por todo el territorio. Las recetas que presentamos son solo una muestra de la cocina del municipio, un pedacito de su historia y su gente. Silvia entrelaza sus conocimientos y las recetas que le fueron heredadas por su abuela para elaborar su platillos, comparte la cocina con sus hijas, transmitiendo y generando nuevas recetas juntas.

### *Rincón de Romos*



Rincón de Romos tiene una distribución territorial de 376.2 km<sup>2</sup>, lo que representa 6.7 % del territorio estatal. Limita al norte con Cosío, al sur con Pabellón de Arteaga, al oriente con Tepezalá y al poniente con San José de Gracia. Tiene un total de 254 localidades, Rincón de romos, Pabellón de hidalgo y Pablo Escaleras son las de mayor población. Para el 2020 su población fue de 59, 369 en habitantes (49% y 51% mujeres). Comparado con el 2010, la población tuvo un aumento del 16%. La media en edad es menor a 24 años. Las lenguas indígenas más habladas fueron Náhuatl, Mazahua y Mixteco (INEGI, Censo de población y vivienda, 2020)

Dentro de sus principales actividades económicas se encuentra el comercio al por mayor, alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas y otros servicios (trabajadores domésticos, mecánicos en mantenimiento y reparación de vehículos de motor, barberos y estilistas). Su uso de suelo es principalmente agrícola, se cultiva maíz, frijol, ajo y chile principalmente (INEGI, Encuesta Nacional Agropecuaria, 2019).

#### **Rincón de Romos un poco de su gastronomía.**

Como en la mayoría de los municipios, la birria es uno de los platillos más comunes que se cocina en el municipio. Es una carne cocinada al vapor que se prepara principalmente con carne de

borrego, en ocasiones con res y chivo. Se acompaña con una salsa a base de chile rojo seco, especias, principalmente ajo, cebolla, orégano, comino y sal. En Rincón de Romos se ha integrado tanto dentro de su cultura alimentaria, que ha dado pie al Festival Nacional de la birria, en el que se pueden encontrar expositores de varios estados del país, con diferentes proteínas como venado, jabalí, y conejo, con el objetivo de mostrar que “todo es birriable” (Canal Pepe Martz, 2023, 02m16s). De manera cotidiana, y de lunes a domingo se puede encontrar birria de borrego y res, con su toque que le caracteriza de ser una birria un poco menos húmeda, tatemada o al vapor, acompañada con salsa. Con sabores locales, en los que la calidad de los alimentos es importante, sabores que dependen de las técnicas utilizadas a la cocción y preparación. El tatemar directamente los ingredientes al comal, permite suavizar su textura, además de potenciar su sabor. Por su parte, freír los alimentos genera una textura dorada y crujiente, en el que las especias y el uso de manteca o aceite, generan diferentes combinaciones de sabor.

De igual manera el mole es típico de la zona, en la que cada familia le añade su toque, la proteína que se utiliza comúnmente en este tipo de receta es el pollo, y se suele acompañar con arroz y tortillas. Es tan común que puede comprarse en rosticerías y tortillerías para el consumo en casa. Los tacos blanditos son algo típico de Rincón de Romos (A, Urrutia, comunicación personal, 03 de abril de 2024). La tortilla previamente pasada por aceite hasta adquirir una consistencia ligeramente dorada, se rellena con carne un guiso preparado con carne deshebrada de res, jitomate, cebolla y cilantro para posteriormente freírse y obtener una consistencia ligeramente dorada. Se acompañan con lechuga o repollo, según la preferencia, y se bañan con una salsa de jitomate. Con el objetivo de darlo a conocer, en el 2020 se realizó el Tacos blanditos Fest, con el lema “Rincón, la tierra del taco blandito”.

Además de esto, podemos encontrar gorditas<sup>21</sup>, que son muy comunes en la zona, y tacos con diferentes guisados como, chicharrón, bistec, moronga<sup>22</sup>, rajas y nopales. Los frijoles son parte de la cultura alimentaria de gran parte de la población mexicana y Rincón de Romos no es la excepción, en la Figura 5 observamos diferentes variedades de frijol como flor de mayo y flor de junio que se venden en el tianguis local, lo que se ve reflejado al ser una de las guarniciones que se

---

<sup>21</sup> Son un platillo que se elabora principalmente con maíz, rellenas con diferentes platillos, se pueden encontrar gorditas preparadas en comal o las fritas con aceite.

<sup>22</sup> Tripa rellena de sangre de cerdo, que se mezcla con grasa, especias y condimentos etc.

utilizan con más frecuencia en los platillos que se consumen de manera tradicional. Los tacos y gorditas son una suerte de comida rápida mexicana. En las que el maíz es la estrella y su contenido es tan diverso como la creatividad del cocinero y los ingredientes endémicos lo permitan.

**Figura 5. Venta de frijol en Rincón de Romos.**



*“Lo tuesto y tuesto mucho y lo congelo, también tengo congelado para ahorrar el gas”.*  
Gladis, cocinera tradicional en un local de gorditas.

Gladis, es una cocinera de aproximadamente 65 años, originaria de Pabellón de Hidalgo, perteneciente al municipio de Rincón de Romos, aprendió a cocinar con su mamá “de ahí viene todo, tamales también lo sé hacer y mole de camarones”. En este fragmento hace referencia a su gusto por cocinar. Cocinaba desde que era pequeña, pero al fallecer su mamá la cocina se volvió parte de su día a día. Después de trabajar muchos años en una fábrica de costura, al fallecer su mamá decidió dedicarse a la cocina, “seguimos aprendiendo más todavía,” Ella atiende su negocio de gorditas de lunes a sábado, atiende desde temprano hasta medio día, se puede llegar al local por la entrada del poblado, se encuentra ubicado cerca de la plaza principal.

El contacto<sup>23</sup> con ella se dio mediante el Maestro Mario, mi asesor, él la conoce desde hace tiempo. En el local, de lado izquierdo hay tres mesas con bancos, en la parte de atrás, junto a las

<sup>23</sup> La entrevista se realizó el 28 de julio del 2023

mesas hay un refrigerador y a su lado un congelador horizontal, donde almacena el agua de sabor, además de mangonadas y bolis de hielo. De lado derecho, cerca de la puerta se encuentra el comal y los guisados, también hay un anaquel con ingredientes y café. Al llegar, ella nos saluda, y nos dice que tomemos asiento, nos menciona los guisados, en la Figura 6, se muestran los guisos que tenía ese día: con chorizo, chicharon verde y rojo, rajas, picadillo, carne con nopales y papa, huevo con chile rojo y verde, nopales, frijoles y arroz, posteriormente nos pregunta si queremos tacos o gorditas. Este tipo de guisos son comunes en este tipo de establecimientos.

**Figura 6. Gorditas la Providencia, guisados.**



Otra persona nos sirve las gorditas y nos ofrece algo de tomar. Suele tener agua de horchata y de limón, además de café solo o con leche. Su cocina además de ser un espacio donde prepara sus alimentos también se convierte en un lugar donde la gente conversa, Es un espacio de sociabilidad para los comensales, que pueden cruzar conversación entre ellos o con la misma Gladis, ya que algunos de ellos son clientes frecuentes. Mientras desayunamos, Gladis atiende a los clientes que llegan al lugar, después de un rato al quedar solo nosotros, se sienta en una de las mesas cerca del comal. Este es un elemento importante, en el que cuecen las gorditas o se calientan, es el paso previo para llegar a los platos de cada comensal.

Estuvimos platicando un rato antes de comenzar la entrevista. El maestro Mario le pregunta si la masa de las tortillas es elaborada por ella, al estar desayunando nos pareció que el sabor de la

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

tortilla era diferente a las que venden en Aguascalientes, “ponemos diario el nixtamal<sup>24</sup>, puro maíz, ni compro la masa porque ya viene preparada con condimento en la tornillería”. El sabor y la calidad de sus alimentos es importante para ella, le gusta que utilizar productos locales y frescos. Tanto el hígado como la moronga la consigue directamente con los criadores de cerdos, “me vende todas las bolsitas y ya yo la conservo, para estar haciendo de bolsita por litro, porque no me gusta tampoco de esa que huele y ta (sic) muy reseca, tiene que tener su chiste”.

Al preguntarle dónde consigue sus ingredientes, nos dice que tiene diferentes proveedores dependiendo el producto, la carne la consigue en la carnicería local, pero el chicharrón duro se lo traen directamente de Villa Hidalgo, “ya el chile para las rajas en el tianguis el martes, lo que es el chile, el jitomate, papas. Entonces ahí se consigue todo, el huevo en la tienda, el aceite en la bodega Aurrera por más barato, aquí está muy caro”. El maíz, lo consigue en una forrajera<sup>25</sup> de Pabellón de Arteaga, un poblado cercano con más población. El chile rojo que utiliza tanto para el chicharrón prensado como para el huevo con chile, se lo traen de Zacatecas. El chile rojo que utiliza es el chile guajillo, en el cual los chiles maduros tienen un proceso de secado, el cuál puede artesanal o industrial. Aquí podemos observar no solamente el aprovechamiento de los recursos, sino también la movilidad de los ingredientes y vinculación con el territorio.

Los platillos los cocina con aceite, esto no solamente porque le hace más barato que utilizar manteca<sup>26</sup>, y segundo porque a sus clientes les gusta más con aceite. “ey la gente me pregunto luego cuando empecé a vender, ¿con qué con aceite o con manteca?, no, con aceite, es que haga todo con aceite”. También nos dice que suele colar el chile rojo ya molido, porque a la gente no le gusta que tenga pedacitos de chile seco. Esto se relaciona con las preferencias de gusto, y con las prácticas alimenticia que vamos aprendiendo desde nuestra infancia, un reflejo de la cultura alimentaria de la zona.

Tiene diferentes estrategias para conservar y utilizar sus condimentos, el comino lo compra entero y después lo muele, el ajo lo compra ya molido, otras las compra frescas y después las seca “la hierbabuena para la rellena yo la muelo, la consigo y la pongo a secar y ya seca la muelo y el

---

<sup>24</sup> La nixtamalización es el proceso en el que los granos de maíz se cuecen con cal, para posteriormente se enjuaga y después se muele, para producir la masa con la que se elaboran múltiples platillos como gorditas y tamales (Cimmyt.org).

<sup>25</sup> Es un lugar dónde se distribuye principalmente alimentos para ganado.

<sup>26</sup> Grasa de cerdo

orégano para los nopalitos también lo compro entero y yo lo muelo, lo tengo ya en polvo ya no más echo las cucharitas, como le voy tanteando”. El utilizar especias y hierbas aromáticas para condimentar los alimentos, además de realzar los sabores y olores.

Los platillos que más le piden, son, chicharrón verde y rojo, trocitos, huevo verde, y nopales, el guisado más popular son los frijoles “Sí con los frijoles, de todo, llevan todo, de trocito<sup>27</sup>, me le pone frijoles, de papa, me le pone frijoles a todo, casi la mayoría los frijoles, las papas con chorizo también”. Nos comenta que suele agregar un guisado diferente cada cierto tiempo “si a veces les hago tinga y a veces chilaquiles, ósea les vareo, para no aburrirles con lo mismo, pero lo que es la papas, los nopales y los frijoles siempre”.

Gladis, suele utilizar el chile ancho para preparar chiles rellenos o rajitas con jitomate y cebolla, guisado que se encuentra de manera cotidiana en su puesto. Suele poner bastante chile en el comal a tostar y después los guarda en su refrigerador y lo va usando conforme lo requiera, esto le permite tener disponibilidad del ingrediente “me salen tres bolsitas las congelo y voy haciendo como salgan, mire deje le enseño donde está el congelador pa (sic) que vea, los chiles, los frijoles y los hielitos de coco. No suele cocinar con conejo, xoconostle o guayaba, pero nos menciona que antes si era común el consumo de conejo en la zona “Pus antes si había aquí de conejos, pero pus ya no hay tampoco, ey, los tachalotes<sup>28</sup>, también los sabían dorar, si, cuando se hallaban uno en cerro o algo, si los doraban, cuando había agua en la presa<sup>29</sup>, los pescados también”.

Ella nos dice que las verdolagas se venden muy bien, le gusta preparar las verdolagas con nopales. Sin embargo, nos menciona que debido a que las lluvias se habían retrasado, ahorita no había disponibilidad “Luego fumigan y pues no llueve todavía, cuando llueve y que fumigan pus (sic) no se lavan, y así, no se arriesga una hacerlas”. Esto permite observar que es relevante el aprovechamiento de los recursos de manera sostenible, un uso incorrecto de plaguicidas y fertilizantes puede ocasionar tanto daños en el medio ambiente como puede derivar en problemas de salud (FAO, Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas, 2013).

---

<sup>27</sup> Se refiere al guisado de carne de cerdo con alguna salsa verde o roja.

<sup>28</sup> Conocida también como ardilla terrestre

<sup>29</sup> La Presa de San Blas, se encuentra en el poblado de Pabellón de Hidalgo, en el municipio de Rincón de Romos.

Durante la entrevista estuvimos hablando sobre los condoches<sup>30</sup>, gorditas en horno de barro, pueden ser dulces, con aceite de coco y pasas, o saladas rellenas de frijoles, chile rojo y comino. Era típico de algunas zonas del estado y se elaboraban a finales de octubre e inicios de noviembre para la celebración de día de muertos, sin embargo, con el paso del tiempo su preparación por lo menos en la localidad ya no es tan abundante como antes, “sí, hay todavía, pero ya es muy poco, ya se acabaron las personas que hacían todo eso pues, las ya mayores, hace poquito se acaba de morir la última señora que hacía aquí”. Este fragmento muestra la importancia que tienen los saberes tradicionales y sobre todo el transmitir este conocimiento para poder seguir recreando estas recetas y que la tradición de los condoches siga produciéndose no solo en la comunidad sino en el estado.

A continuación, se presentan recetas que forman parte de la gastronomía de Rincón de Romos, la receta de huevo con chile rojo y el mole con camarones fueron compartidas por Gladis.



*Huevo con chile rojo*



INGREDIENTENTES	PASOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Chile rojo</li> <li>• ajo</li> <li>• Tomatillo</li> <li>• Sal</li> <li>• Huevo</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se pone a tostar chile, jitomate y tomatillo en el comal</li> <li>2. Después se ponen en agua a remojar</li> <li>3. Una vez remojado, se agrega todo en la licuadora y se licua</li> <li>4. Se cuele la mezcla que se licuo</li> <li>5. Se agrega al huevo previamente cocinado y se sazona.</li> </ol>



En la descripción de la receta no se menciona el tipo de chile que se utiliza, sin embargo, el chile que se usa en territorio para este tipo de guisos suele ser guajillo, también se le conoce como chila mirasol cuando se encuentra en fresco, este tipo de chile aporta un sabor picante y afrutado.

<sup>30</sup> Se elabora con maíz quebrado y cuajada de leche. Que se hornea en un horno de barro también conocido en el área como horno condochero

<i>Mole dulce</i>		
<p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Ajo</li> <li>• Plátano</li> <li>• Plan duro</li> <li>• Canela</li> <li>• Ajonjolí</li> <li>• Chocolate en barra</li> <li>• Chile guajillo</li> <li>• Pasas</li> <li>• Cacahuete</li> <li>• almendras</li> <li>• Manteca de cerdo</li> <li>• Galletas tipo María</li> <li>• Manzana</li> <li>• Azúcar</li> <li>• Pierna de pollo</li> <li>• Sal</li> <li>• Orégano</li> <li>•</li> </ul>	<p><b>PASOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se pone a calentar agua, agregando sal, ajo y cebolla</li> <li>2. Al hervir se agrega el pollo</li> <li>3. Se limpian y desvenan los chiles, los cacahuates se pelan y se limpia el ajonjolí.</li> <li>4. Posteriormente, en una olla con manteca se van a dorar uno por uno los ingredientes.</li> <li>5. Después se ponen todos juntos a remojar en el caldo de cocción del pollo.</li> <li>6. Se muele en la licuadora .</li> <li>7. En una cazuela con manteca caliente se vierte la mezcla</li> <li>8. Por último se agrega el azúcar poco a poco hasta que hierva.</li> </ol>	

El chile seco, se utiliza en varios platillos en todo el territorio del geoparque, al contar con deshidratadoras tanto privadas como comunitarias, es más sencillo y quizás económico para las personas acceder a productos locales.

<i>Mole con tortitas de camarón</i>		
<p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chile rojo mirasol</li> <li>• Nopales</li> <li>• Papas</li> <li>• Camarón fresco</li> <li>• Camarón seco</li> <li>• Manteca</li> <li>• Tomatillo</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Ajo</li> <li>• Sal</li> <li>• Comino</li> <li>• Consomate</li> </ul>	<p><b>PASOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se guisan en manteca, el chile, tomatillo, jitomate, sal, ajo y comino y consomate, posteriormente se muelen todos juntos.</li> <li>2. Se regresa la mezcla al fuego y se agregan las papas y los nopales previamente cocidos.</li> <li>3. Los camarones se combinan ( se les quitan los ojos)</li> </ol> <p>Para hacer la tortita</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se bate muy bien la clara y luego se incorpora poco a poco la yema del huevo</li> <li>2. Se integra el polvo de camarón</li> <li>3. Se fríen en manteca.</li> </ol>	

Tener platillos en los que se muestren los sabores locales es algo que distingue la cocina del Rincón, esto se aprecia en la birria, donde el sabor ahumado de la carne, en conjunto con la salsa, el cilantro y la cebolla le aportan un sabor particular, lo que ha generado que personas de otros municipios e incluso de otros estados como Zacatecas quieran probarla. Los ingredientes que encontramos durante el trabajo de campo se encuentran en varios platillos de la cocina del municipio. En las salsas encontramos el uso de chiles secos y ajo. Los nopales los encontramos en ensaladas, pero también en recetas con carne de cerdo y chile. Los frijoles y el maíz se utilizan en la mayoría de los platillos; además en el mercado de Rincón podemos encontrar venta de elotes, tunas y diferentes frutas de temporada. En la cocina de Gladis observamos el aprovechamiento de los recursos haciendo uso de su conocimiento culinario, además se puede percibir una vinculación con el territorio y con las personas que frecuentan su negocio, ella escucha sus sugerencias y trata de integrarlas a sus platillos, por ejemplo, usar aceite en lugar de manteca o licuar la salsa antes de preparar un platillo.

*Tepezalá*



El municipio de Tepezalá tiene una distribución 232.1 km<sup>2</sup>, lo cual representa el 4.1 del territorio. Se sitúa al norte del estado, colindando con el Zacatecas. Está integrado por 101 localidades, siendo Tepezalá, San Antonio y el Chayote las tres principales. De acuerdo con el Censo de Población y Vivienda (2020) contaba con una población de 22, 485 habitantes (49.4% hombres y 50.6 mujeres). La edad promedio de la población ronda entre los 25 años. Tiene 78 habitantes que hablan alguna lengua indígena, siendo el náhuatl y el Cora, las más frecuentes. Las principales

actividades económicas es servicio al por menor, agricultura y servicios de bebidas y alimentos (Data México, s/f). Tiene un clima semicálido y seco, lo que deriva que la mayor parte de su vegetación consista en matorrales y pastizal natural. Se cultiva ajo, maguey mezcalero principalmente, buscando aprovechar todo el maguey, del que se producen aguamiel<sup>31</sup> y miel.

### **Tepezalá un poco de su gastronomía.**

Después de revisar los datos del trabajo de campo, el municipio donde se consume con más frecuencia el conejo es Tepezalá. Se consume principalmente en adobos y moles, donde el uso del diferentes chiles secos y el ajo es predominante. Con la intención de fomentar el consumo de conejo se han realizado varios eventos, entre otros el “Mezcal y Conejo Fest, realizado en Tepezalá en septiembre de 2023. Con propuestas tradicionales y contemporáneas, donde la estrella era el conejo. Con una variedad de platillos como: conejo estofado, mole dulce con conejo, aguachile de conejo, y conejo a la penca de maguey. El conejo a la penca se puede encontrar habitualmente en el restaurante “La sazón de Tepezalá”. Ubicado en la carretera a Tepezalá. El restaurante comenzó con la intención de dar a conocer el sabor de la carne de conejo y su versatilidad (A, García, comunicación personal, 2023). Los platillos que se preparan habitualmente con dicho producto son: conejo asado, carnitas, hamburguesas, conejo frito con verduras, entre otros. Además, el restaurante cuenta una granja cunícola, donde se puede adquirir el conejo por pieza.

En la Figura 7 observa los pasos para elaborar conejo asado, el cual se marina durante toda la noche con una mezcla de especias, mostaza y jugo de naranja, se asa con carbón de manzanilla. Para la elaboración de cada platillo es importante considerar el peso del conejo, por ejemplo, para esta preparación el peso es de un kilo a kilo y medio (A, García, comunicación personal).

---

<sup>31</sup> El aguamiel es una savia dulce, con una textura viscosa que se extrae del centro del maguey. Se obtiene de maguey maduro de ochos a diez años.

Figura 7. Conejo asado



Tepezalá tiene principalmente dos zonas agrícolas, en la parte poniente donde se siembra maíz, alfalfa y avena y en la parte oriente se cultiva maguey, una zona semiárida (Canal Periódico mi tierra, 2020, 41s). Al ser el maguey una planta que se da en lugares altos, con pocas lluvias y con suelos con poca humedad, el municipio se convierte en una zona adecuada para su producción. En Tepezalá se pueden encontrar productos que tienen como principal ingrediente el maguey, el quiote cocido se puede agregar a un platillo tradicional del municipio conocido como el mole loco. También se elabora miel de maguey, se utiliza en las torrijas, un platillo típico de cuaresma. Con el aguamiel se prepara atole y también se consume como agua.<sup>32</sup> El pulque, además de bebida, se utiliza para producir pan, conocido como pan de pulque.<sup>33</sup>

El consumo de aguamiel y pulque ha disminuido con el paso de los años, lo que pone en peligro continuar con esta tradición (Canizales, 2022) mejorar el proceso de producción, difusión sobre los beneficios para la salud y sus diferentes usos en la cocina, contribuyen a preservar su consumo. Una de las bebidas típicas del municipio es joco, se prepara con mezcal salmiana silvestre, xoconostle local del cerro de San Juan, además de tuna cardona y anís silvestre y se endulza con miel de maguey. El atole de masa y el atole de maíz cocido también es algo tradicional de la zona.

<sup>32</sup> El aguamiel es una savia dulce, con una textura viscosa que se extrae del centro del maguey. Se obtiene de maguey maduro de ochos a diez años.

<sup>33</sup> El pulque es una bebida alcohólica, se obtiene de las pencas de maguey, se elabora mediante la fermentación del aguamiel.

*“Puras ratas, conejos, víboras, la comida del quiote, la torreja”*. Eli, Margarita, Fernanda y Clara: cocineras tradicionales, una labor colectiva.

Fernanda, Eli, Margarita y Clara son cuatro cocineras del municipio de Tepezalá. Aprendieron a cocinar desde que eran pequeñas. Fernanda de 58 años creció rodeada de gente más grande que ella y eso fue forjando su conocimiento culinario, comenzó a cocinar desde los ocho años “torteara ajeno... se me formaban las hileras de tortear, me iba a la escuela, saliendo de la escuela me iba”. Antes de la popularización de las tortillerías, comprar tortillas hechas a mano era muy común. También sabe hacer buñuelos, tamales y conchitos. De manera cotidiana, cocina, para su familia, frijoles, arroz, mole loco y cuando es temporada prepara quelites y verdolagas “porque allá abajo no se deja de tener quelites. Porque como es riego allá todo el año hay verdolaga y quelite, por eso yo le digo no las dejes”. Fernanda vive en una comunidad de Tepezalá, conocida como “El chayote”. En su milpa tiene maíz, y en temporada de lluvia, huitlacoche. La abuelita de su esposo le enseñó a preparar mole para celebraciones como bodas y bautizos, comenzó moliendo el chile con la mano.

La experiencia culinaria de Eli de 57 años aproximadamente comenzó al cocinar una sopa “Yo tenía diez años, cuando empecé a hacer la sopa que se me quemó toda, y yo asustadísima fui y la escondí”, a pesar de que tuvo que comprar otra, porque era lo que tenían para comer, para ella fue algo trascendente “Era necesario que se me quemara la sopa para aprender”. Aprendió a cocinar con leña “pura chimenea, nosotros no usábamos (sic) estufas, pura chimenea”. Lo que cocina de manera cotidiana depende de la temporada. “Según la temporada de productos. Nosotros puro molito de nopalitos veda es lo que hay, pues lo que hay pus (sic) si frijoles cociditos nomas”. Para esta receta se utilizan principalmente los corazones del nopal, una vez que se extraen de la penca, se debe de retirar las raíces, conocidas como venitas. Suele utilizarse chile guajillo, cebolla, ajo y sal para elaborar la salsa.

La cocina la ha acompañado desde su juventud “Nosotros nos íbamos al arroyo a lavar, nos llevábamos los frijoles y la masa para tortear allá y cocían los frijoles y el chile y ya cuando ya acabábamos (sic) ya taba (sic) ya la ropa seca ya nos veníamos (sic) y nos traíamos (sic) todo hecho ya no más pa llegar a esperar”. Este fragmento nos narra actividades femeninas tradicionales del

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

cuidado familiar, la preparación de alimentos y vestimenta. Elementos que formaban parte de la socialización

Margarita de 35 años, aprendió a cocinar a los catorce años con su mamá, para ella cocinar no solamente son los alimentos, sino aprender sobre lo que comemos “que no más son simples comidas, bebidas, los beneficios, por decir del pulque, el pulque es muy bueno para los pulmones, para limpiar los pulmones para una bronquitis”. Ella recuerda lo que le daban en su casa en temporada de invierno “el atole de masa con piloncillo o la canela con leche eda (sic) y eso era lo que tenía uno en tiempo frío, el caldo de la gallina y nomas era el caldo”.

Clara de 93 años, comenzó a cocinar desde los siete años, “le ayudaba yo a mi mamá a limpiar los frijoles a atizar la lumbre con leñita porque no era otra cosa”. En esa época no en todas las casas tenían estufas de gas, por lo que cocinar con leña era común. Cuando era pequeña, pasó gran parte de su tiempo en el campo trabajando, por lo que en ocasiones aun va “Nosotros todavía vamos al monte mira, yo tengo mi comal de barro y hace poquito, no hace mucho, fuimos a tortear al monte, allá torteamos con el comal de barro”.

La entrevista se realizó en el patio del Museo Antonio Reyna, ubicado en la cabecera municipal de Tepezalá. El contacto con ellas se dio gracias al subdirector de turismo del ayuntamiento. Al llegar nos instalamos en una mesa, mientras esperábamos a las cocineras, desde dónde estábamos se podía ver el observatorio-planetario de Hipatia. En la entrevista estuvieron presentes los encargados del museo y mi asesor Mario. Antes de comenzar la entrevista estuvimos hablando sobre el clima, y las condiciones del suelo. La manera en que se gestionan los recursos depende en gran parte de las condiciones del entorno, cuando se tiene una gran variedad de productos, esto se ve reflejado en una oferta gastronómica diferente a una zona dónde los recursos son más escasos.

Fernanda nos cuenta un poco de su experiencia al llegar al municipio “Lo que empecé a comer con mis hijos, pues el quiote cocido... con costilla de puerco, a veces con rata o conejo, la retacábamos, decíamos que el mole loco. Qué el corazón del nopal, si pues antes que no teníamos nada pues abrías la penca y le hacías rajás y ahí echabas conejo le cerrabas con las cuyas y ya solo se cocían”. Es necesario considerar, que el uso de la proteína depende del gusto y las preferencias, pero también de la disponibilidad de los ingredientes, así como de los recursos económicos de las

personas. Adaptar las recetas, tomando en cuenta su contexto, forma parte de su cultura alimentaria y sus saberes tradicionales. Aunque en el municipio hay varias recetas con mole loco, Elí nos dice que la receta que ella prepara es parecida al mole que se prepara en las bodas “el mole loco, el día que matabas el cochino o el cocono (sic) pero era guisado todo el ajonjolí enterito, bien si así bien que sabroso”.

Para comenzar la entrevista y continuar con el tema les preguntamos si tenían estrategias para evitar el desperdicio y aprovechar los recursos. Fernanda nos dice que con el elote tierno se pueden preparar guisos “Así que todavía no tiene grano en elote, para, no tienes que comer agarrar el elote en mono, lo rebanas y lo cocemos en una bolsita y se guisa y está bien sabroso”. EL usar bolsas de plástico para cocinar, permite conservar, el líquido natural de los alimentos, la textura y el sabor dependen también del tiempo y temperatura (Canal EROSKI, 2020, 4m13s). Con los elotes cocidos también se puede hacer masa “nomás los amarrabas de la hoja y los colgaba entre los magueyes y después no más los rebanabas secos y ya los ponías a cocer, los molían en el metate hacíamos nuestra masa de vuelta”. Nos comenta que se puede aprovechar el quiote del maguey “cuando hay quiotes que apenas a si la puntita o que a veces ya no avientan los injertos del quiote, cortas el injerto también lo picas en cuadril como papa, lo coces, lo escurres y lo guisas en molito loco con rata, conejo”.

Elí nos cuenta la forma en que su mamá conservaba la carne “Mi mamá mataba los cochinos y todo lo hacía en carnitas y lo metían entre botes de cuatro hojas llenos de carne y se cubrían con la grasa, no se echaban a perder, así que nomas sacan y para freír, a calentar”. Esa técnica les permitía comer carne con mayor frecuencia. En algunos lugares, se utilizaba la manteca de cerdo para conservar la carne, en una de las visitas exploratorias platicando con otra cocinera, nos comentaba que cuando preparan carnitas, suele guardar la manteca, así no solamente no se desperdiciaba, sino que puede tener manteca durante bastante tiempo, suele separarla en dos recipientes, una la deja en un lugar fresco, y suele durar una semana sin refrigeración, el resto lo congela y la va utilizando según lo requiera.

Siguiendo con las técnicas de conservación Elí nos dice que cuando tenían mucha calabaza de verano, también conocida como calabacín, las conservaban con sal “los orejones, los ponían en sal y en tiempo de cuaresma los hacían ey (sic) así”. Los orejones son rodajas de calabaza

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

deshidratada. Eli, también nos da una recomendación para utilizar las tortillas duras “se juntaban en una saca y ya se remojabán y se molían y a hacer tamales de diferentes guisos”. Ella recuerda que su suegra trataba de no desperdiciar nada “no desperdiciaba nada, absolutamente nada, los chiles serranos los ponía disecar (sic) porque ya se estaban haciendo rojitos, los ponías así en un costal y los saca y lo metía y los sacaba y los metía y empezaba a moler”. Este fragmento nos permite observar una técnica de secado al sol, la cantidad de veces que se sacan a secar depende de la textura que se desee.

Debido a que la mayoría de los ingredientes tienen una temporada específica, para tener acceso a ellas en la época en la que no se cosechan se utilizan diferentes técnicas para la conservación de alimentos. Además de tener disponibilidad, este tipo de técnicas evita el desperdicio de comida, y aprovecha los recursos del territorio, lo cual es algo necesario para preservar el patrimonio biocultural. Las mermeladas y compotas son una buena herramienta cuando las frutas no están en óptimas condiciones, para elaborar mermeladas se necesita puré de frutas y azúcar, en el caso de las compotas las frutas se cuecen en almíbar (Vázquez, 2020).

Otra técnica utilizada con frecuencia en esta zona es la deshidratación de alimentos consiste en extraer el agua de un producto, mediante calor, esta técnica además de extender su consumo permite realzar su sabor. De igual manera los encurtidos suelen usarse para conservar frutas, verduras y carnes. Hay varias maneras para elaborarlos, los que se realizan mediante en proceso de salmuera, el cual consiste, introducir el ingrediente en sal y agua, azúcar y las especias que se elijan y dejarlos hasta que fermenten. También están los que se realizan mediante un proceso de acidificación, en el que se mezcla agua, vinagre y hierbas y especias, una vez terminado, pueden usarse como condimentos o como botanas (Bargues, 2022).

A nuestras entrevistadas les gusta cocinar con ingredientes locales y sin muchos químicos y poco industrializados. “Uno casi siempre tiene en su casa, que la hierbabuena, la menta, el tomillo, el laurel, bueno casi el laurel pues a la tienda, ey (sic), pero las hierbas o en su casa o en el monte”. A Margarita le gusta tener diferentes hierbas y flores “Yo también tengo hierbas de esas, porque igual sirve todas esas hierbas para hacerse sus tés, la menta y la hierbabuena para tus aguas con piña, con melón o con... quedan muy frescas”. Elí, compra sus verduras y hierbas en el tianguis local “yo lo compro aquí en el tianguis, viene un señor que trae todas las hierbitas para cocinar”. La carne la

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

consigue en otro lugar “pus (sic) ahora desgraciadamente en las tiendas, pero antes era muy común que la gente criara y matara carne para vender”.

Fernanda nos dice que la mayoría de sus ingredientes los obtiene de sus cultivos “En el rancho hay mucho quelite y verdolaga y pues son muy sanas tanto para la circulación de la sangre en el cuerpo, como para todo...”. También tiene elote y en temporada de lluvias suele tener huitlacoche, además de maguey. “Yo tengo un invernadero allá en mi ranchito, que es suyo, este de semilla de maguey, ahí puse a plantar, tengo magueyes sembrados a base de semilla”. Además de tener diferentes hierbas y plantas “Yo tengo hierbabuena, albacar (sic), coleo, y hierbabuena china y hierbabuena lisa”. Nos comenta que también tiene gallinas y otros animales “y tengo pollitos blancos, tengo también de pelea, tengo mis cochinitos, mis becerritos”.

En las prácticas relacionadas a la cocina se puede observar el uso de condimentos, a Elí le gusta cocinar “yo mi comida es de pura sal de grano yo no utilizo la refinada ey (sic) y la sal de grano si, todo sabe muy diferente”. Suele guisar con cebolla y ajo, también suele utilizar condimentos “para que le de sabor el orégano ¿veda que sí?, el de este, el epazotito, el laurel todo eso”. Nos dice que le gusta utilizar comino al preparar enchiladas “se muelen en el metate con toy (sic) su chilito, su comino, su ajito para hacerlas ya rojas ya no más para sacarlas... y lo que usted le vaya a echar, hasta de frijoles.”. Margarita suele cocinar con tomillo y laurel, cebolla y ajo. Fernanda nos comenta que no cocina con comino “yo no uso ni comino ni pimientas, a veces uso el azafrán y el este la hierbabuena y el istafiate del que hay en el monte”. En este fragmentos podemos ver diferentes prácticas y preferencias culinarias que corresponde a una cultura alimentaria particular.

En la cocina se utilizan especias tanto frescas como secas o procesadas, su elección depende de las necesidades de cada platillo, es decir textura, color o sabor que le quiera dar (Mercado, 2013). Las especias y condimentos permiten “afirmar la identidad alimentaria y delimitan la pertenencia culinaria a un bagaje cultural que corre riesgos, ante el deterioro progresivo del hábitat, el crecimiento urbano y otros diversos factores que atentan contra el conocimiento tradicional, las fuentes de alimentación y la biodiversidad en su conjunto (Lascurain et al, 2021, p.36).

Les preguntamos a las cocineras si tienen recetas con conejo, tuna-xoconostle, guayaba y chile ancho. Margarita nos dice que el conejo se puede preparar de diferentes maneras: “pus (sic)

empanizado o en mole, asado. Elí lo suele preparar con chile “lo fríes, le echas su cebollita, su ajito que se vaya cocinando junto, ya tienes el chile tostadito el que sea, el chile de tu gusto y lo deshebras y ya nomás se lo agregas y que rico, con sus frijoles de la olla y su sopa de arroz”.

Fernanda nos comenta que además de preparar conejo, también suele comer techalote “a mucha gente no le gusta el techalote, pero el techalote es bien sabroso y también bien vitaminoso”. Suele instalar trampas para atraparlos. Las ratas y los conejos se comían de manera cotidiana cuando ellas eran pequeñas “había mucha especie de conejo”. Clara nos dice que ya no hay tanto conejo, ni rata “había mucha, ahorita ya no se consigue, ya está muy trabajoso” Elí concuerda “Pero ahora yo, ya ahorita ya no, con las empresas con las empresas ya no hay, se venían hasta el pueblo los animalitos y salían el ganado de animalitos y ya. Y ahorita ya no”. Las entrevistadas, nos dicen que ahora ya no es común ver tantos animales silvestres cerca de la ciudad, esto debido a la modificación del territorio y el aumento de la mancha urbana. De los otros ingredientes guía utilizan la tuna para preparar agua, además de comerla de manera natural y consumir queso de tuna. El chile ancho se cocina principalmente en seco y se utiliza en adobos y moles. Los adobos se caracterizan por tener una consistencia espesa. El color de la salsa varía dependiendo de los chiles utilizados, con tonalidades que van del rojo hasta el negro, algo que lo diferencia de los moles es que se le agregan ingredientes que le aporten acidez como naranjas o vinagre (Larousse cocina, s.f.)

Elí nos platica de un postre con frijoles que preparaban en su juventud “Los buñuelos de sal y con ese frijol le echábanos (sic) arriba, ya bien fritos remolidito (sic) ya ese era el postre, el buñuelo, le echabanos (sic) el frijol, las rajitas del chile que traían del campo y luego ya su queso de chiva ay era un manjar delicioso y que ya no se usa, no más uno que tiene sus antojos se lo hace”. Ella recuerda otros postres que solían preparar “cuando ya teníamos la nata de la leche, que hervía diario van juntado, hacíamos el pastel de masa y con pocos ingredientes, su canelita, su dulce de piloncillo, su poquita azúcar y ya le echaba las natas, las natitas y poquita manteca, la mantequilla y se metía a cocer en el fogón” También solían comer mezquite cocido como postre.

Los saberes tradicionales que ellas han aprendido se relacionan también con las propiedades medicinales de los alimentos y las diferentes formas de utilizarlas. Eli nos platica lo que cocinaban después de tener un bebe. “Se aliviaban las mujeres, les hacían su atole de garbanzo, a mí, mi suegra me mataba un chivo, ahora ya no ya no hay eso ósea todo era más natural”. Margarita nos habla

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

sobre el caldo de rata y el atole de masa “el caldo de rata para levantar de una anemia, pues si de una enfermedad de cama, el atole de masa”. Suelen utilizar hierbas que consiguen en el monte que se preparaban en tés e infusiones “tamos muy ricos tenemos mucha vegetación medicinal aquí en Tepezalá. Fernanda comenta que utiliza plantas como marrubio para el estómago, también utiliza una planta conocida como hierba del negro “para la disentería, las infecciones gástricas, todo eso, pus hay tanta cosa aquí”. Algunos alimentos también son utilizados por tener propiedades curativas.

Para ellas es importante transmitir lo que cocinan “yo fui y pus junté papitas, pus yo las cocí, eso comíamos, eso es todo lo que viene de gastronomía, veda (sic), ese sentimiento que puede ser un platito chiquito, pero a raíz de ese platito vienen tantas cosas”. Para Fernanda la cocina involucra muchas cosas “la gastronomía no es nada más las comidas ni las pláticas, sino que le pones antes y después”. El cocinar implica una serie de elementos simbólicos y emocionales. En sus recetas se encuentra la historia no solo de quién cocina, sino de las personas que les enseñaron “Si tú vas a poner un plato, supongamos yo, yo vengo un plato de conejo que es lo que le pones atrás, qué es lo que le pones atrás, la historia de tu abuela, de tu bisabuela, hasta las lágrimas que rodaron para poder agarrar ese conejo, esa es la gastronomía lo que tú le puedas poner a ese sentimiento a ese platillo. Tú puedes llevar y poner nada más y un plato de papas, van a venir ellos, u un plato de papas, pus(sic) que es un plato de papas, pero tú debes ponerle tu sazón”.

Una sazón que permite conectar a la gente, compartiendo y generando nuevos recuerdos “ellos se llevan el platillo, lo prueban, pus (sic) ellos llevan su paladar el sabor de la papa, pero también llevan en su mente el sabor de la ancestralidad y lo van y lo platican para allá, igualmente es esa tradición que se va”. En este fragmento podemos observar la transmisión de saberes y cómo al transmitirlos su legado continúa. Los saberes aprendidos desde niñas y la colectividad les permiten seguir creando nuevos platillos dentro de sus cocinas, platillos que en un tiempo se volverán parte de una cocina tradicional. “y ahorita ya con eso de la que platica uno acá y allá y uno mezcla todo eso y ya saca otro platillo, pero nos vamos enriqueciendo”

Para nuestras cocineras es importante difundir la cocina del municipio “es bueno que sigan conociendo nuestras tradiciones porque se mantiene vivo Tepezalá y sus costumbres, porque es muy bonito que digan hay en Tepezalá se hace este o en Tepezalá se esta esté otro, ey y la gente tiene curiosidad de venir...A ver cómo se come, qué, cómo se hace... y hay gente más sabia e, hay gente

más sabia, nosotros somos como la quinta y sexta generación de todas estas aguelitas (sic), si hay gente muy sabia. Cocinan en colectividad, no sólo entre ellas, compartiendo sus recetas y conocimientos, sino que a través de su cocina pueden seguir participando las mujeres que les enseñaron mediante el recuerdo "Nuestras abuelas nunca se van de con nosotros, siguen con nosotros participando, a través de nosotros nunca se van, nunca se olvidan". Mientras sigan cocinando, transmitiendo sus enseñanzas, ellas seguirán acompañándolas.

A continuación, se presentan recetas que forman parte de la cocina de Tepezalá, las recetas fueron compartidas por cocineras tradicionales de Tepezalá, entre ellas, Margarita, Fernanda y Eli.

 <h2 style="font-family: cursive;">Pipian verde</h2>		
<p style="text-align: center;"><b>INGREDIENTENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Semillas de calabaza</li> <li>• Especias</li> <li>• Sal</li> <li>• Agua o caldo de pollo)</li> <li>• Aceite</li> <li>• Ajo</li> <li>• Cebolla</li> </ul> 	<p style="text-align: center;"><b>PASOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se ponen las semillas en el comal a tostar</li> <li>2. Después se muelen las semillas en un molinito</li> <li>3. Se muele de nuevo en el metate</li> <li>4. Se agrega lentamente el liquido al polvo de las semillas hasta que adquiera una consistencia espesa</li> <li>5. En una cacerola con aceite caliente se agregan el ajo y la cebolla hasta que comience a dorarse pero evitando que se quemem.</li> <li>6. Se agrega la masa de las semillas y se sazona al gusto.</li> </ol>	

Este pipián se prepara principalmente en la comunidad del Chayote perteneciente al municipio de Tepezalá y se prepara en fiestas y ceremonias. Es decir, es comida para los festejos.

Cuando Elí nos compartió esta receta nos dijo que era el postre que comía cuando era niña. La miel de agave le aporta dulzura al platillo. Las cocineras de Tepezalá consumen miel local, la cual se puede encontrar en el pabellón gastronómico del municipio.

 <h2 style="font-family: cursive;">Chilacayote con miel de maguey</h2> 	
<p style="text-align: center;">INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chilacayote</li> <li>• Miel de agave</li> <li>• Agua</li> </ul> 	<p style="text-align: center;">PASOS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se ponen a cocer los Chilacayotes</li> <li>2. Una vez cocidas se retiran del agua</li> <li>3. Se pican y se dejan al sol para que se endurezcan un poco</li> <li>4. Una vez listas se agrega la miel de maguey.</li> </ol>

Aunque en esta receta se le agrega chile serrano, también se puede utilizar chile seco como guajillo, ancho o pasilla, la elección del chile depende del gusto y la disponibilidad de los ingredientes.

 <h2 style="font-family: cursive;">mole loco</h2> 	
<p style="text-align: center;">INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de cerdo en trozos</li> <li>• Ajo</li> <li>• Masa</li> <li>• Comino</li> <li>• Chile serrano</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Manteca</li> <li>• Sal</li> </ul>	<p style="text-align: center;">PASOS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se ponen a tostar el chile y el jitomate,</li> <li>2. Posteriormente se agrega el comino y se muelen en molcajete .</li> <li>3. En una cacerola se fríe la carne, y se le agrega la sal</li> <li>4. Despues de freirse se agrega la salsa y dejar que hierva. A la salsa se le puede agregar caldo de pollo para que rinda.</li> <li>5. Al final se incorpora la masa disuelta en agua y se deja espesar.</li> <li>6. Sal al gusto</li> </ol> 

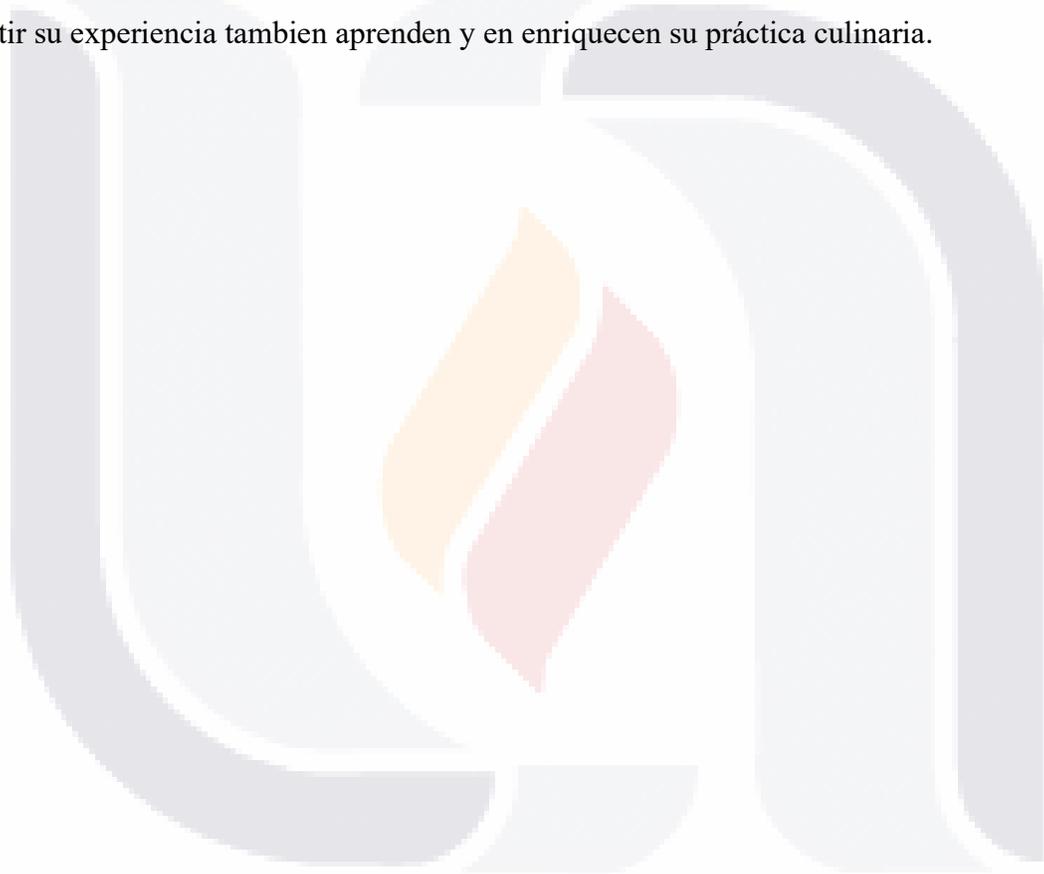
 <h2 style="font-family: cursive;">Conejo en chile rojo</h2>		
		<b>PASOS</b>
<p style="text-align: center;"><b>INGREDIENTENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conejo entero</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Manteca</li> <li>• Ajo</li> <li>• Chile secos</li> <li>• Comino</li> <li>• Clavos</li> <li>• Pimienta negra</li> <li>• Sal</li> </ul> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se parte el conejo en piezas</li> <li>2. En una olla con suficiente agua se pone a cocer el conejo y se le agrega media cebolla</li> <li>3. Posteriormente, retira el conejo del agua y se pone a freír con manteca hasta que adquiera un tono dorado</li> </ol> <p>Para la salsa</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se lavan los chiles</li> <li>2. Se ponen a tostar</li> <li>3. Se enjuagan y después se hidratan con agua</li> <li>4. En la licuadora se vierten los chiles con un poco de agua, ajo, cebolla, se agrega comino, clavo y pimienta recién molidos.</li> <li>5. Se cuele</li> <li>6. Se agrega al conejo y se sazona al gusto</li> </ol>	

Andrea, la cocinera que nos compartio esta receta, nos invito a su casa para observar la preparación, en la Figura 8 podemos observar el proceso. A ella le gusta agregar ajo al cocer el conejo, porque neutraliza el sabor de la carne, tambien le gusta freirlo con manteca para aportarle una textura crujiente, aunque fue una receta que aprendio de su suegra en en Estado de Hidalgo, ella lo ha integrad a su cocina utilizando ingredientes y sabores locales.

*Figura 8. Conejo en chile rojo*



Como mencionamos anteriormente, la elección de los ingredientes, se relacionada directamente en el patrimonio biocultural de la zona, en Tepezalá podemos encontrar otros ingredientes que corresponden al clima y las características del suelo: Agave, techalote, conejo, rata de campo. Además de estos ingredientes también encontramos queso de cabra elaborado artesanalmente, ajo, verdolagas, chile ancho, chile seco, maíz, frijoles lo que nos conecta con los otros dos municipios. Elí, Margarita, Clara y Fernanda son un reflejo de una cocina colectiva, un enlace con los saberes tradicionales que les han transmitido desde hace varias generaciones. Una cocina que mantiene vivo el recuerdo de las mujeres que les enseñaron a cocinar. Para ellas al compartir su experiencia también aprenden y enriquecen su práctica culinaria.



## Conclusiones.

La presente investigación se centró en identificar los ingredientes que se usan en la cocina tradicional en la región del candidato geoparque “Rutas del Agua”. Para ello se trabajó desde el abordaje de los estudios culturales, que enfatiza en las personas y su contexto, con el objetivo de observar los elementos culturales que se gestan en los espacios diferentes espacios culinarios (mercados, puestos de comida, cocinas caseras, etc.) de la zona del candidato geoparque. El método empleado fue cualitativo, utilizando la etnografía multisituada, mediante observación participante y entrevistas semiestructuradas, lo que se sistematizó para posteriormente realizar el análisis de los datos obtenidos.

Como mencionamos en el apartado metodológico, se propuso un abordaje para la investigación: territorio, patrimonio biocultural, cultura alimentaria y memoria. Para esta investigación el territorio es el resultado de la apropiación de un lugar específico, situando a las comunidades en un contexto geográfico. Para esta tesis nuestro contexto geográfico, fueron los municipios de Tepezalá, Rincón de Romos y Calvillo, ubicados en la zona del candidato geoparque. Uno de los ejes teórico/empíricos que dieron sentido a este estudio fue el patrimonio biocultural entendido como: la relación histórica entre las comunidades y el ambiente (Toledo y Barrera-Bassols). Para propósito de este trabajo, los conceptos antes mencionados se abordaron de manera conjunta, integrándose en un solo concepto denominado territorios bioculturales, en el que se pueden observar el aprovechamiento, la modificación y la conservación del entorno. Es importante recortar que cada territorio construye de manera diferenciada un patrimonio biocultural específico.

Otro de los conceptos utilizados fue el de cultura alimentaria, la que observa a las tradiciones, las costumbres y las prácticas, así como los universos simbólicos relacionados con la alimentación. En ello, la memoria es uno de los elementos fundamentales, ya que es a través de ella que se recuperan los saberes y prácticas involucradas en la alimentación. Estos elementos fueron parte del sustento teórico que permitió resolver los objetivos de investigación, guiar el trabajo de campo empírico, además de servir como base para la elaboración de las categorías de análisis. Una vez terminado el trabajo de investigación podemos concluir lo siguiente.

Se identificó que los ingredientes utilizados en la cocina del candidato geoparque son diversos. Estos se dividen en proteínas de origen animal, en las que podemos destacar un abundante uso de carne de cerdo y de pollo, así como sus derivados: huevo, manteca tocino, chicharon, jamón serrano, entre otros. Así como productos lácteos como: queso de cabra, jocoque y leche vacuna sin pasteurizar. En el caso de las verduras los chiles fueron de los ingredientes más utilizados, se distinguen principalmente chiles secos como: pasilla, guajillo, morita, ancho seco y de árbol, sin embargo, también se utilizan en las preparaciones chiles verdes como el jalapeño y el chile ancho. De igual forma encontramos una fuerte presencia del uso de cebolla, ajo y jitomate. En cuanto al uso de frutas se utiliza el limón, la piña y las naranjas, de las que no hay cultivo intensivo en la zona. También destacamos el uso de guayaba y granada, que si se cultivan en esta área biocultural.

Para aromatizar los guisos y agregarles sabor, encontramos un uso constante de hierbas de olor, entre los productos que más se repiten son: el comino, el laurel, tomillo, el anís, la albahaca, la sal y la pimienta. Algunas de ellas se cultivan en los huertos familiares y en otros casos se consiguen en los mercados locales y tiendas de conveniencia.

En granos y leguminosas, el arroz, el maíz y los frijoles aparecen en la mayoría de los platillos locales. El jengibre y diferentes variedades de papas destacan en los tubérculos. En el apartado de otros, productos como el vino, los refrescos, él jugos de piña, naranja y uva industrializado, así como bebidas alcohólicas y salsas envasadas como salsa inglesa, se han integrado a la cocina cotidiana, pero también a la tradicional, esto nos muestra como la globalización y el intercambio cultural están presentes en la cocina. Los productos mencionado son un ejemplo de que la cocina es creatividad, adaptar los productos a los gustos, sabores y presentación de los comensales.

Con la información que se obtuvo en el primer objetivo se realizó una triangulación entre los datos de la Encuesta Nacional Agropecuaria de 2019, la revisión de la producción de Aguascalientes en el programa SIACON y la lectura de informes sobre la biodiversidad de la zona, lo que permitió dar respuesta para distinguir los ingredientes locales. Para esta tesis el uso de ingredientes locales y preferentemente de temporada jugó un papel importante, debido a que contribuye al desarrollo, sostenible de las comunidades, lo cual representa uno de los objetivos del candidato geoparque “Rutas del Agua”. Su uso permite mantener la frescura y propiedades nutricionales de los

ingredientes, debido a que el traslado y el tiempo que tardan los productos en llegar a los mercados se reducen, así como su costo.

Los ingredientes locales que pudimos identificar fueron: los quelites, la rata de campo, el xoconostle, la tuna cardona, el conejo, la chinche de mezquite, el aguamiel, la víbora de cascabel, el chile ancho verde y seco, la guayaba, el mezquite, la uva fruta, el chile serrano, el chile pasilla y el chile Anaheim. Para poder dar respuesta al último objetivo, se tomó la decisión de seleccionar algunos ingredientes que sirvieron como como matrices guía (Saldarriaga, 2007), para de esta manera poder ver su uso en la cocina tradicional del candidato geoparque, el “seguir” los ingredientes por todo el territorio, permitió observar con que otros ingredientes se preparan los platillos de la zona.

Los ingredientes seleccionados fueron guayaba, tuna-xoconostle (trabajados de manera conjunta) conejo y chile ancho. Como se explicó paginas atrás se eligieron tomando en cuenta su producción, la zona de cultivo y el número de menciones en los recetarios revisados. Con ello, pudimos dar respuesta al último objetivo correspondiente a conocer el uso gastronómico de los ingredientes locales, se realizó una descripción analítica, resultado de la triangulación entre la observación participante, las entrevistas y el diario de campo.

Entre los hallazgos más importantes, queremos distinguir que, aunque los municipios de Calvillo, Rincón de Romos y Tepezalá se ubican en la zona del candidato geoparque, cada caso trabaja con diferentes recursos, sabores e ingredientes, destacando elementos que forman parte de la cultura alimentaria de cada lugar. Para comenzar nos gustaría profundizar en los aspectos que los comparten como un territorio biocultural. El más constante es el uso de ajo en los platillos, algo presente en toda la zona del candidato geoparque, esto se debe principalmente a la accesibilidad del ingrediente, debido a que en Rincón de Romos y Tepezalá se cultiva este producto. El ajo es distribuido por toda la región del geoparque e incluso son llevados por los productores locales y regionales a la central del abasto de la ciudad y de ahí muchos comerciantes lo compran, junto con otros productos variedad de productos para llevarlos a sus tianguis locales. También se deriva una parte importante de la cosecha a la exportación.

De igual manera el uso frecuente de chiles secos, producidos y procesados en Rincón de Romos: como el guajillo, el pasilla, el chile ancho y el de árbol, tanto en platillos cotidianos como

en los que se preparan en ocasiones especiales forma parte de la cultura alimentaria regional. Cada uno de estos tipos de chile, tienen un espacio en la cocina regional, desde las diversas formas en que se utiliza, la manera de integrarlo y el conocimiento de cada uno de ellos para saber que mezclas realizar y lograr el picante requerido, en un reflejo de sus prácticas culinarias. Algo que destacar en los platillos de la zona, es el color y textura de los moles y salsas, si los comparamos con Puebla, lugar donde se realizó una estancia de investigación, los de Aguascalientes tienen un tono rojo oscuro, mientras que los de Puebla tienen tonalidades marrones. Como mencionamos anteriormente el tono y sabor corresponde a la mezcla de ingredientes y el proceso de su elaboración. Por ejemplo, el tostar el chile genera un sabor diferente a solo hidratarlo, en ambos casos estamos ante técnicas gastronómicas diferentes

Otro aspecto relevante es que en los tres casos estudiados el pollo y el cerdo son proteínas dominantes, a las que les podríamos agregar el conejo y la rata, particularmente usadas en Tepezalá. Las características del territorio biocultural donde se encuentran las comunidades dan sentido a las proteínas que se eligen. Debemos recordar que la selección de ingredientes que está ligado directamente a las características de cada ecosistema, también depende de la oferta y la demanda de los productos. Otro elemento que influye en la elección de las proteínas es el gusto, saber identificar que proteína le va mejor a la combinación de sabores y texturas, todo esto es reflejo de los saberes tradicionales y el experimentar con los ingredientes.

El uso de verdolagas en esta cocina depende mucho la temporada, cuando hay escasez de lluvias, su consumo suele postergarse, a menos que como en el caso de Fernanda, una de las cocineras de Tepezalá, al tener riego en su huerto suele tener disponibilidad durante casi todo el año. Los platillos como el mole, se comen de manera colectiva, y no suelen comerse cotidianamente, se preparan en bodas, bautizos, quinceaños, en los que también se suelen utilizar otras proteínas como la res, y se acompañan con arroz, tortillas y frijoles. Otro elemento en común que tienen los municipios, son los festivales, utilizados como herramienta para dar a conocer y promover su gastronomía.

El festival de la guayaba en Calvillo, el festival de la birria en Rincón, el mezcal y conejo fest y otros festivales gastronómicos que se realizan en todo el estado, fomentan el comercio local y el trato directo con los productores, las y los cocineros y los comensales. Con lo observado en trabajo

de campo, distinguimos que los festivales funcionan como un elemento de difusión, la gente no solo consume, sino que también tiene la oportunidad de probar otros platillos mediante degustaciones. Hay festivales que se realizan solamente por celebraciones por lo que la gente puede ubicar los platillos que se vinculan con cada una.

Entre las diferencias que creemos importante destacar entre cada caso podemos encontrar que Tepezalá se identifica una cocina tradicional, es decir en los hogares, se cocina con ingredientes frescos, de temporada y en su mayoría los ingredientes y condimentos provienen de los hogares de las cocineras. El auto consumo es una práctica muy frecuente, ya que en medida de lo posible generan sus propios alimentos, considerando las condiciones del territorio, Además de cocinar con ingredientes de temporada, buscan aprovechar todos los recursos, por lo que es común utilizar diferentes técnicas de conservación para tener disponibilidad. Su cercanía con el estado de Zacatecas se refleja en la elaboración de platillos como el caldo de rata y algunos adobos, estas recetas se han integrado a su cultura alimentaria. Desde nuestra perspectiva es la cocina más tradicional y la que mejor aprovecha los ingredientes con los que cuenta, una cocina que busca minimizar el desperdicio, tratando de aprovechar al máximo cada uno de sus ingredientes, es una cocina de los hogares, de la cotidianidad.

En el caso de Calvillo las características de su clima le permiten tener otros ingredientes, como es el caso del uso de la guayaba, en sus diferentes preparaciones: fresca, jaleas, mermeladas, etc. Algunas de sus recetas más conocidas parten de las preparaciones que identifican a otras zonas del país y le integran lo propio, de manera la creatividad surge de una manera diferente al anterior caso, es caso del mole de guayaba o los chiles rellenos a los que se añade la fruta en el relleno o en la salsa que los acompaña. Calvillo, además, cuenta con restaurantes y festivales de comida con una mayor especialización. Es una cocina creativa, que no forma parte de la cocina de los hogares de manera cotidiana.

Uno de los aspectos que pudimos destacar de la cocina de Rincón de Romos es que los ingredientes los consiguen no solamente en el municipio sino también en Pabellón de Arteaga y Zacatecas, lo que nos permite observar una apropiación del territorio, la movilidad de los ingredientes. En tianguis del municipio se vende chile seco, ajo, maíz, frijoles lo que nos vincula con uso y aprovechamiento del entorno, elementos necesarios para la preservación del patrimonio

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

biocultural. Los platillos que forman parte de la cocina tradicional de Rincón son la birria tatemada y los taquitos blanditos, a estos platillos tradicionales se les agrega el sabor local, lo que lo convierte en símbolo de orgullo e identidad.

En los tres municipios encontramos recetas de pipián, con ingredientes y técnicas diferentes, esto nos permite comprender que, aunque se habita un territorio común, las recetas se adaptan y se integran, reflejando una cultura alimentaria particular. Es necesario destacar que no hay una cocina que sea mejor que otra, simplemente parten de lógicas diferentes.

La birria y las carnitas fueron los platillos que se vendían con más frecuencia en los lugares visitados, sin embargo dentro de esos municipios se preparan platillos cotidianos, que son un reflejo de la cocina tradicional del geoparque y son un ejemplo de la manera en que cada comunidad gestiona sus recursos, estableciendo un vínculo inmediato entre el patrimonio biocultural, el territorio y sus memorias, las cuales son una herencia colectiva, dinámica, en la que la gente no solo comparte su sazón, sino su historia y les permite recordar a las personas, las técnicas culinarias, los ingredientes y en ello anclar un tipo de memoria.

Es necesario puntualizar que no todos los ingredientes se consumen en el mismo lugar donde se producen, por lo que no tiene que ver solamente con la disponibilidad de ingredientes sino con la cultura alimentaria de cada una de las zonas del candidato geoparque. Las técnicas de preparación se eligen según las características de los ingredientes, el sabor, y los recursos que se tienen, por ejemplo, en zonas donde hay mucha leña de mezquite suele utilizarse en el comal, la leña, además de aprovecharse les aporta un sabor ahumado a los alimentos.

Trabajar con ingredientes como matrices guía, nos permitió ampliar la perspectiva del tema. La guayaba, la tuna/xoconostle, el chile ancho y el conejo, no se preparaban de manera individual, son los ingredientes “estrella” o el que les da el sabor particular a los diferentes casos estudiados., los saberes tradicionales y el territorio biocultural. Además de prestar atención a los ingredientes seleccionados, también se observa la oferta biocultural de cada lugar, en que la combinación de ingredientes dependía en gran medida de la creatividad.

Como mencionamos en el planteamiento del problema, cocinar es un acto colectivo, para poder degustar de un platillo, se involucran muchas personas en el proceso de siembra, cultivo,

TESIS TESIS TESIS TESIS TESIS

distribución, preparación y presentación de los alimentos. Las recetas pertenecen a las comunidades y se van enriqueciendo mediante el intercambio. Para las cocineras su cocimiento culinario es algo que comparte, el utilizar los recursos que les proporciona el entorno, no proviene, solamente de la intención, sino en ocasiones depende de la necesidad, como nos mencionan las cocineras de Tepezalá, no siempre hay recursos económicos, ni tampoco disponibilidad, por lo que hacen uso de su creatividad para elaborar sus platillos. Desde la tradición también se puede innovar en el caso del mole de guayaba, el mole es un platillo tradicional, pero la guayaba y el pan chamuco se le añade junto con los ingredientes, de esta manera se incorporan ingredientes locales.

El trabajo realizado permitió dar respuesta a las preguntas generadas al inicio de la investigación, no obstante, quedaron tareas por resolver, como seguir profundizando en los ingredientes locales y su relación con la identidad, también nos gustaría continuar con el mapa de ingredientes presentado por municipios en el capítulo cuatro, y si es posible ampliarlo a todo el estado. Estos resultados son importantes por que contribuyen al reconocimiento de la cocina tradicional, no solo del candidato geoparque “Rutas del Agua, sino a la de Aguascalientes. Esta investigación permitió vincular a la investigadora con las cocineras tradicionales, observando su práctica culinaria desde un espacio privado, sus cocinas. Ellas compartieron su significado de cocinar, sus recetas y los saberes involucrados, cocinan porque es necesario, pero también es una labor que las enorgullece.

Este trabajo, y la experiencia adquirida durante el trabajo de campo y la estancia realizada en el estado de Puebla, dieron pie a nuevas preguntas, sobre la cocina tradicional, sus ingredientes y sobre todo las personas involucradas. La cocina es un rasgo de identidad, pero también mueve emociones y nos conecta con la gente. El intercambio culinario, el comer de manera consciente y conocer en medida de lo posible de dónde provienen lo que comemos es un paso en la preservación, aprovechamiento de recursos y la continuidad de nuestras cocinas locales, cotidianas y tradicionales.

Nos gustaría concluir que son los elementos particulares de cada municipio, lo que nos permite delimitar lo propio de una cocina hidrocálida. Encontramos platillos tradicionales, pero también actuales cuyo punto en común es el uso de ingredientes locales, el orgullo de ser parte de una comunidad, de habitar un territorio y de que la gente conozca lo que comemos. Una cocina en que las recetas son compartidas, adaptadas e integradas a nuestra propia dinámica culinaria. La

cocina tradicional del estado existe, es dinámica, local, pero tambien es reflejo de su gente, su clima y sus costumbres.



## Referencias.

- Abeleira, G. (2013) *La memoria: concepto, funcionamiento y anomalías* (5) 177-190 Cuadernos de Tomas.
- Aguilar Meléndez, A., Vásquez Dávila, M. A., Katz, y Hernández Colorado, M. R (Coord.). (2018). *Los chiles que le dieron sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinares*. IRD Éditions. Universidad Veracruzana. DOI: <https://doi.org/10.25009/uv.2185.1087>
- Aguilar, P. P. (2014). Cultura y alimentación: Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11-31. [https://doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70487-4)
- Argueta, A. México: patrimonio biocultural y regiones de esperanza. *Rev. Diálogos Ambientales*, SEMARNAT, México, n. 1, 2020.
- Armas Bermejo, R. (2019). *La poesía del sazón aguascalentense*. Instituto Cultural de Aguascalientes.
- Aranda Palacios, S. (2022). Alimentación en México. *Cuicuilco: Revista de Ciencias Antropológicas*, 61(21), 373-378 ISSN: 0185-1659 [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-16592014000300019](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-16592014000300019).
- Bargues, G. (29 de abril de 2022). Encurtidos: qué son, tipos, beneficios, y cómo se toman. *Bon Viveur*. <https://www.bonviveur.es/gastroteca/que-son-los-encurtidos>
- Braun, V; Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3 (2): 77-101.
- Benedetti, A. (2011) *territorio: concepto integrador de la geografía contemporánea*, en Patricia Souto(coord.), *Territorio, lugar, paisaje. Prácticas y conceptos básicos en geografía (11-82)* Ed. De la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
- Banerjee, I. (2015). Introducción: la carta culinaria. *Estudios de Asia y África*, 50(3), 541-550. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2448-654X2015000300541&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-654X2015000300541&lng=es&tlng=es).
- Boege, E. (2023) Presentación Etnografías del patrimonio biocultural de los pueblos indígenas y comunidades equiparables en Boege (coord.), *Etnografía del patrimonio de las regiones*

y territorios indígenas de México. Volumen 5 Regiones bioculturales del Sur y Sureste de México (13-63) Secretaría de Cultura Instituto Nacional de Antropología e Historia

Campos, A. (2019). Reseña del libro Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición. *Dimensiones Turísticas*, 3(5), 110-112. <https://doi.org/10.47557/ZJBI6150>

Caulfield, J. (2019, septiembre 6). How to do thematic analysis. Scribbr. <https://www.scribbr.com/methodology/thematic-analysis/>

Carreño, Meléndez, F., Rodríguez Soto, C. y Castellano Suárez, J.A. (coord.). (2017). Patrimonio biocultural. *Experiencias integradoras*. Universidad Autónoma de Chapingo

Castillo, Gilda. (2017). *El Nopal: emblema nacional*. Fundación Herdez.

Castorena, E. M. (2019). *La vaina del mezquite como ingrediente en la cocina tradicional de Aguascalientes*. Secretaría de Sustentabilidad, Medio Ambiente y Agua. <https://www.aguascalientes.gob.mx/ssmaa/pdf/Sustentabilidad%20y%20Biodiversidad.pdf>

Colectiva Mujeres de la Niebla. (2021). *Sabores de temporada. Comida Tradicional de las Mujeres de la Niebla*. PACMyC.

Comidas que curan. (10 de octubre de 2022). Rocío del Ávila y Vanessa Villegas en Simposio Recetas de cocina patrimonio cultural en Latinoamérica-Día 2 [video]. YouTube <https://www.youtube.com/watch?v=iYIIWIsqEjw&t=4080s>

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), Instituto del Medio Ambiente del Estado de Aguascalientes (IMAE), Universidad Autónoma de Aguascalientes (UAA). (2008). *La Biodiversidad en Aguascalientes: Estudio de Estado*. <https://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium/Documentos/6317.pdf>

Conociendo ags. (18 de septiembre del 2023). *IV Festival De La Birria, AGS. México* [Archivo de Vídeo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=yaBjN3810fg&t=1821s>

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. (18 de junio de 2015). *La cocina tradicional mexicana* [Archivo de Vídeo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=My6lMwJtxEg&t=187s>

Coordinación Nacional de Antropología-INAH. (17 de abril de 2015). *Parte 1. Tema: "El patrimonio biocultural y la diversidad en la cocina Mexicana"* [Archivo de Vídeo]. YouTube <https://www.youtube.com/watch?v=G8r2uehTQtA>

- Cuevas Mejía, J. d. (2014). Maíz: Alimento fundamental en las tradiciones y costumbres mexicanas. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 12 (2), 425-432. ISSN: 1695-7121: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88130205002>
- Data México (2023). *Calvillo. Municipio de Aguascalientes*. Gobierno de México. [https://normas-apa.org/estilo/mayusculas-y-minusculas/#google\\_vignette](https://normas-apa.org/estilo/mayusculas-y-minusculas/#google_vignette)
- Data México (2023). Tepezalá. Municipio de Aguascalientes. Gobierno de México <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/tepezala?redirect=true>
- Data México (2023). Rincón de Romo. Municipio de Aguascalientes. Gobierno de México <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/tepezala?redirect=true>
- De Certeau, M., Giard, L. y Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar y cocinar*. Universidad Iberoamericana.
- Del Paso, F. (2016). *La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso*. Fondo de Cultura Económica.
- De la Rosa, D. A. (2015). *Cocina mexicana*. Conaculta.
- Del Valle Berrocal, M. de la L. y Torres Cadena, V. I. (2018). Alimentación y cultura en dos pueblos del sur de la Cuenca de México. *Diario de Campo*, (73) 62-65. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/9265>
- Del Río Hernández, L., Román- Gutiérrez, J. (2017) El Patrimonio gastronómico de México y sus regiones. *Revista PH* 91. DOI: <https://doi.org/10.33349/2017.0.3889>.
- Douglas, M. (1966). *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Siglo veintiuno editores.
- Dzib-Hau, R. M., Gracia, M. A., García-Bustamante, R., Estrada-Lugo, E. I. J., y Horbath-Corredor, J. E. (2019). Significados de la cocina tradicional para los grupos domésticos Mayas Macehuales en Huay Max, Quintana Roo, México. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 29(53), e19692. <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.692>
- Domínguez, A. (2010) *La construcción de la comunidad a través de la identidad, el poder y la memoria de los ajusqueños* en Camarena, M (coord.) *La construcción de la memoria colectiva* (41-59) Instituto Nacional de Antropología e Historia
- E. Marcus, G., (2001). Etnografía en/del sistema mundo. El surgimiento de la etnografía multilocal. *Alteridades*, 11 (22), 111-127.

Espeitx, E., & Gracia, M. (2012). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales*, (19), 137–152. Recuperado a partir de <https://revistas.um.es/areas/article/view/144821>

EROSKI. (6 de mayo de 2020). *Técnica 5 -Cocción y confitado en bolsa resellable* [Archivo de Vídeo]. YouTube <https://www.youtube.com/watch?v=kDuLbozlhJg>

Fundacion UNAM (2016, diciembre). *La UNAM te explica: ¿Qué es un Geoparque?* <https://www.fundacionunam.org.mx/ecopuma/la-unam-te-explica-que-es-un-geoparque/>

Fusté-Forné, Francesc. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Recuperado en 07 de febrero de 2024, de [http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es)

Gallegos, M. (2022, marzo, 25). *Aguascalientes en la red mundial de Geoparques de la UNESCO*, Innovación económica <https://innovacioneconomica.com/aguascalientes-en-la-red-mundial-de-geoparques-de-la-unesc/>

García, A. V. (2014). *Una vida en la cocina*. Instituto Cultura de Aguascalientes.

García, G (2015) Plantas medicinales de Aguascalientes. Universidad Autónoma de Aguascalientes

García Franco, A. y Gómez Galindo, A. A. (2023, septiembre). La milpa y la alimentación en México. *Educación Química*, 34(número especial). <https://doi.org/10.22201/fq.18708404e.2023.4.86339e>

GeoParc Catalunya Central. ( 2022, Septiembre). *Historia de los Geoparques*, <https://www.geoparc.cat/es/historia-de-los-geoparques/>

González, C. M. (2014). *El placer de la cocina aguascalentense*. CONACULTA

González, L. V. (2005). La cocina como espacio de producción y reproducción de la vida. *Caleidoscopio, Revista semestral de ciencias sociales y humanidades*, 9, 143-177.

Gonzales, J. (2016). ICA y Sectores traban declaración de recetas hidrocálidas como patrimonio cultural. *Newsweek en español: Aguascalientes* 21(42), 49.

González, A. (2011). *Nuevas percepciones del territorio, Espacio social y el Tiempo. Un estudio desde los conceptos tradicionales (o clásicos) hasta su concepción en el siglo XXI*". Facultad de Humanidades, Artes y Ciencias Sociales. VI Jornadas de Jóvenes Investigadores. Instituto de

Investigaciones Gino Germani, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires. <https://www.aacademica.org/000-093/199>

Grossberg, L. (2012) *Estudios culturales en tiempo futuro. Cómo es el trabajo intelectual que requiere el mundo de hoy*. Siglo Veintiuno Editores.

Haesbaert, R. (2011) *El mito de la desterritorialización. Del “Fin de los territorios” a la multiterritorialidad*, ed. Siglo XXI editores.

Harris, M. (1989). *Bueno para comer. Enigmas de la alimentación y cultura*. México : Alianza.

Hernández Albarrán, L. (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: Algunas reflexiones. *Diario De Campo*, (4), 15–27. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/1333>.

Hirai, S. (2012) ¡sigue los símbolos del terruño!: etnografía multilocal y migración transnacional. En M. Ariza y L. Velasco (coord.), *Métodos cualitativos y su aplicación empírica* (pp.81-111). Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM y El Colegio de la Frontera Norte.

Hirai, S. (2014). La nostalgia: Emociones y significados en la migración transnacional. *Nueva antropología*, 27(81), 77-94. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-06362014000200005&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-06362014000200005&lng=es&tlng=es).

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2021). Censo de Población y Vivienda 2020. [https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/#datos\\_abiertos](https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/#datos_abiertos)

Juárez, L. J. (2008). *Nacionalismo culinario: La cocina mexicana en el siglo XX*. México: Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes.

Kennedy, D. (2013). *México: Una odisea culinaria con más de 250 recetas*. Océano.

Kvale, S. (2011). *Las entrevistas en Investigación Cualitativa*. Ediciones Morata.

Leyva Trinidad, D. A. y Pérez Vázquez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 6(4), 867-881. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-09342015000400016&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000400016&lng=es&tlng=es)

Lagunas -Vásquez, M. (2022) *El enfoque biocultural para la conservación de la naturaleza en Áreas Naturales Protegidas* Scripta, 8 (2): 1-16. <https://doi.org/10.18242/anpscripta.2022.08.08.02.0001>

Larousse cocina (s.f.) Adobos. Diccionario gastronómico  
<https://laroussecocina.mx/palabra/adobo/#:~:text=En%20M%C3%A9xico%2C%20el%20adobo%20es,de%20pollo%2C%20res%20y%20pescado>

Lascurain-Rangel, M., Avedaño-Reyes, S., Tan, R., Caballero, J., Cortés-Zárraga, L., Linares-Mazari, E., Bye-Boettler, R., López-Binnqüist, C. y De Avila, A. (2022). Plantas americanas utilizadas como condimento en la cocina mexicana. *Revista Mexicana de Biodiversidad*, 93, 1-43.  
<https://doi.org/10.22201/ib.20078706e.2022.93.3949>

Licona, E., Garcia, I., Cortés, A. (coords.). (2017). *Alimentación cultura y territorio. Acercamientos etnográficos*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Linares, M. E., Bye, R., Beltrán del Río, R. (2023). *Chiles, quelites y condimentos/Ingredientes tradicionales en la cocina chihuahuense*. Universidad Nacional Autónoma de México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

Le Breton, D. (2009). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Ediciones Nueva Visión.

Long-Solís, J. (1986). *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. Fondo de Cultura Económica.

Llanos -Hernández, L. (2010) El concepto de territorio y la investigación en ciencias sociales, en *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 7 (3), 207-220

Maestría en Estudios Culturales Latinoamericanos (5 de agosto de 2020). Introducción a los estudios culturales [Archivo de Vídeo] Youtube  
[https://www.youtube.com/watch?v=IPh\\_077OeBA&t=532s](https://www.youtube.com/watch?v=IPh_077OeBA&t=532s)

Meléndez Torres, Juana María, & Cañez De la Fuente, Gloria María. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(spe), 181-204.  
[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es).

Melgar Tísoc, D. M. (2020). Apuntes reflexivos de una etnografía multisituada en México, Perú y Japón. *Rutas De Campo*, (4), 74–86.  
<https://revistas.inah.gob.mx/index.php/rutasdecampo/article/view/15534>

Mendoza García, J. (2005). La forma narrativa de la memoria colectiva. *Polis*, 1(1), 9-30.

[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-23332005000100009&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-23332005000100009&lng=es&tlng=es).

Merlinsky, G. (2006) La Entrevista como Forma de Conocimiento y como Texto Negociado: Notas para una pedagogía de la investigación, *Cinta Moebio* 27: 27-33, en: [www.moebio.uchile](http://www.moebio.uchile).

Organización de las Naciones Unidas. (2015). *Objetivos de desarrollo sostenible*. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2020) *Alimentación y agricultura sostenibles*. <https://www.fao.org/sustainability/es/>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2020, Agosto). *Geoparques Mundiales de la UNESCO: territorios de resiliencia*. <https://es.unesco.org/fieldoffice/montevideo/GeoparquesLACResiliencia>

Oseguera Parra, D. (1995). La cocina colimense. *Estudios sobre las culturas contemporáneas, Revista de investigación y análisis, Época II, I (2)*, 33-52.

Movimiento Ambiental y Cultural de Aguascalientes (2018). *El árbol de la vida: Recetario de Mezquite*. Cerromuerto.

Palacio Prieto, J. L. (2022). *Geoparques Mundiales de la UNESCO en México. Estrategias de conservación integral*. UNAM internacional. <https://revista.unaminternacional.unam.mx/nota/3/geoparques-mundiales-de-la-unesco-en-mexico-estrategias-de-conservacion-integral>

Paredes López, O., Guevara Lara, F y Bello Pérez, L.A. (2006). *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*. Fondo de Cultura Económica.

Pepe Martz. (16 de septiembre de 2023). FESTIVAL DE LA BIRRIA EN RINCÓN DE ROMOS AGUASCALIENTES 2023 [Archivo de Video] Youtube [https://www.youtube.com/watch?v=pNM1H\\_IHI9U&t=136s](https://www.youtube.com/watch?v=pNM1H_IHI9U&t=136s)

Periódico Mi Tierra. (5 de agosto de 2020). *En Tepezalá también se produce mezcal* [Archivo de Video]. Youtube <https://www.youtube.com/watch?v=2u1qNqYn8OE>

Pérez, Ríos, O. K. (2015). *Fauna asociada al sitio arqueológico el Ocote en el Estado de Aguascalientes*, [Seminario de investigación de Biología. Universidad Autónoma de Aguascalientes]

Pérez Samper, María de los Ángeles (2009). Historia de la alimentación. *Chronica Nova*, (35), 105-162. <https://doi.org/10.30827/cn.v0i35.1632>

Peña Sánchez, E. Y. (2010). Bueno para comer y... ¿malo para decidir qué consumir? *Diario De Campo*, (1), 55–60. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/3424>

Quintero-Salazar, B. L. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay. *Cuadernos Interculturales*, 13-34.

Rodríguez Ruíz, P. (2018). La alimentación - entre lo local y lo global. *Diario De Campo*, (41), 35–36. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/8935>

Saldarriaga, G. (2007). *Alimentación e identidades en el Reino de la Nueva Granada, siglos XVI y XVII [Tesis doctoral, El Colegio de México, Centro de estudios Históricos]*. Repositorio COLMEX:

[https://repositorio.colmex.mx/concern/theses/gb19f606n?utf8=%E2%9C%93&search\\_field=all\\_fields&q=Gregorio+Saldarriaga](https://repositorio.colmex.mx/concern/theses/gb19f606n?utf8=%E2%9C%93&search_field=all_fields&q=Gregorio+Saldarriaga)

Sánchez Álvarez M. (2012) Patrimonio biocultural de los pueblos originarios de Chiapas: retos y perspectivas. En Ávila Romero Agustín y Luis Daniel Vázquez. (Coord.) Patrimonio biocultural, saberes y derechos de los Pueblos originarios. Universidad Intercultural de Chiapas.

Sánchez García. R., Guerrero Ferrer, Adriana y González Juárez, M. T. (2022). *Recetas, relatos y reseñas. La alimentación en el tramo de Querétaro del Camino Real de Tierra Adentro*. Universidad Autónoma de Querétaro. Eólica Grupo Editorial.

Sánchez Martínez, A. V. (2004). La memoria cultural en los textos culinarios. *Revista de Humanidades: Tecnológico de Monterrey*, (16),257-288. ISSN: 1405-4167. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=38401611>

Sandoval-Ortega, M, Loera-Ávila, E De, Martínez-Calderón, V, & Zumaya-Mendoza, S. (2023). Plantas silvestres comestibles del estado de Aguascalientes, México, sus formas de consumo y comercialización. *Polibotánica*, (55), 213-230. Epub 26 de mayo de 2023. <https://doi.org/10.18387/polibotanica.55.14>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2015). *Pulque bebida de Dioses*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/pulque-bebida-de-dioses#:~:text=El%20pulque%20es%20una%20bebida,popularmente%20conocido%20como%20%E2%80%9Caguamiel%E2%80%9D>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019). *La guayaba, poderosa y sabrosa*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-guayaba-poderosa-y-sabrosa?idiom=es>

Secretaría de Cultura. Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas. (2023). *¿A qué sabe la patria? 2021-2022. Memoria-Recetario*. DGCPIU.

Silva Rivera, E., Lascuráin, M., Peralta de Legarreta, A. (2016). *Cocina y biodiversidad en México*. CONABIO. Biodiversitas.

Silva-Rivera E., Martínez-Valdés, V., Lascuráin, M., Rodríguez-Luna, E. (2018). *De la recolección a los agroecosistemas: soberanía alimentaria y conservación de la biodiversidad*. 283 p. Edit. Universidad Veracruzana. Xalapa. ISBN 978-607-502-698-5. <https://libros.uv.mx/index.php/UV/catalog/book/QC018>

Slow Food. (2023). *La receta de Slow Food para unos sistemas alimentarios, buenos, limpios y justos*. <https://www.slowfood.com/es/blog-and-news/la-receta-de-slow-food-para-unos-sistemas-alimentarios-buenos-limpios-y-justos/>

Toledo, V. M, Barrera-Bassols, N. y Boege, E. (2019). *¿Qué es la diversidad cultural?* Universidad Nacional Autónoma de México.

Toledo, V. M. y Barrera-Bassols, N. (2009). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Editorial Icaria.

Torres, V. D. (2003). *Alimentación y cultura en dos pueblos del Sur de la Cuenca de México*. *Diario De Campo*, 57, 62-66. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/issue/view/674/944>

Torres, M., Pérez, M. (Presentadores). (2023, 21 de enero). *Rutas del Agua* (Núm. 24) [Episodio de podcast de audio]. [https://open.spotify.com/episode/0mhjZpJXE41kIqEf5Ndr47?si=OZiP4xPxQvyeGh\\_phliilw](https://open.spotify.com/episode/0mhjZpJXE41kIqEf5Ndr47?si=OZiP4xPxQvyeGh_phliilw)

Torres, M., Pérez, M. (Presentadores). (2023, 04 de febrero). *Rutas del Agua* (Núm. 26) [Episodio de podcast de audio]. <https://open.spotify.com/episode/2ASjZQ8tLJuED90b18DzDg?si=PGYARL7tRpuMu0vOTv3zPw>

Torres, M., Pérez, M. (Presentadores). (2023, 11 de febrero). *Rutas del Agua* (Núm. 27) [Episodio de podcast de audio]. <https://open.spotify.com/episode/3KSVE2KsDSdT9TLqut52U6?si=8ce16sYoTZ2Qx3TIMPfc4g>

Torres, M., Pérez, M. (Presentadores). (2022, 01 de octubre). Rutas del Agua (Núm. 15) [Episodio de podcast de audio]. <https://open.spotify.com/episode/7zbLjax2sZlcD7MemOqBnI?si=bPymEfyOTNWCwavlPc8snw>

Torres, M., Pérez, M. (Presentadores). (2022, 14 de octubre). Rutas del Agua (Núm. 22) [Episodio de podcast de audio]. <https://open.spotify.com/episode/3RXtte8IIKThr6dmbxKq9H?si=FOOgHQkASo-69jMngJvkcg>  
<https://es.unesco.org/fieldoffice/montevideo/GeoparquesLACResiliencia>

Torres Ruiz, M. (2022, Julio, 05). *Proyecto Geoparque Unesco Rutas del Agua*, Gobierno de Aguascalientes. <https://www.aguascalientes.gob.mx/ICA/geoparque#:~:text=Los%202014%20Geositios%20que%20conforman,zona%20de%20Tobas%2C%20en%20Calvillo>

Valentín Reyes, A. (coord), (2018). *Imaginación Encanto y sazón*. PACMyC

Velázquez de León, J. (1950). *Como aprovechar los sobrantes de la comida*. Ediciones Josefina Velázquez de León.

Velázquez, de León J. (1957). *Cocina de Aguascalientes*. Ediciones Josefina Velázquez de León.

Vásquez González, A. Y., Chávez Mejía, M. C., Herrera Tapia, F. y Carreño Meléndez, F. (2016). La fiesta xita: patrimonio biocultural mazahua de San Pedro el Alto, México. *Culturales*, 4(1), 199-228. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-11912016000100199&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-11912016000100199&lng=es&tlng=es).

Vázquez, G. (18 de noviembre de 2020). La mermelada, jalea y compota no son iguales.

Larousse cocina <https://laroussecocina.mx/blog/la-mermelada-jalea-y-compota-no-son-iguales/>

Vera Báez, P. J., Malda Barrera, G.X., Mattia Zocchi, D. (2018). *El Arca del gusto en México*. Slow Food editore.

Zalpa, G, y Padilla, R. (2021.). Los estudios socioculturales en Aguascalientes. En De León

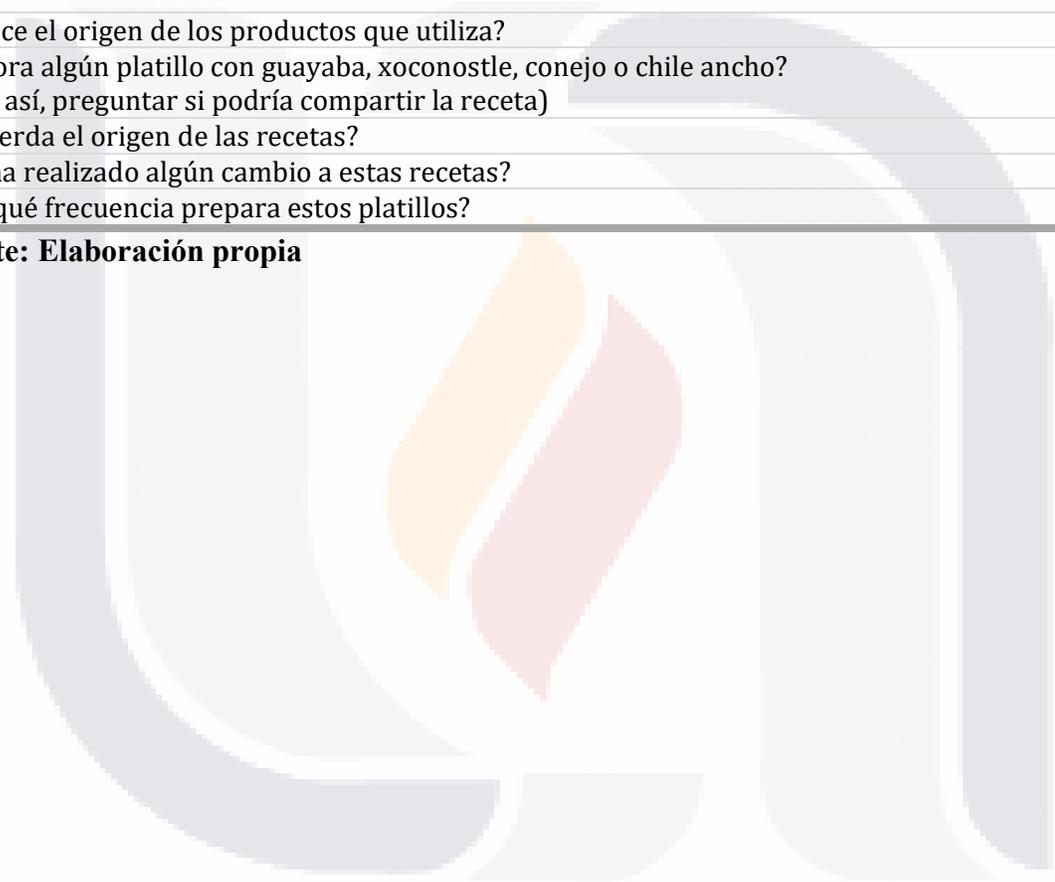
Vazquez, S. (Coord), *La trama expuesta. Contextos y análisis de los objetos socioculturales*. (p.1-51). Universidad Autónoma de Aguascalientes.

**Anexos**

**Anexo A. Guía de entrevista**

<b>Guía de entrevista.</b>
¿A qué edad comenzó a cocinar? (Profundizar en cómo aprendió, qué instrumentos usa al cocinar)
¿Cuáles son los platillos que elabora con mayor frecuencia?
¿Cuáles se preparan en ocasiones especiales?
¿Dónde consigue sus ingredientes?
¿Conoce el origen de los productos que utiliza?
¿Elabora algún platillo con guayaba, xoconostle, conejo o chile ancho? (Si es así, preguntar si podría compartir la receta)
¿Recuerda el origen de las recetas?
¿Les ha realizado algún cambio a estas recetas?
¿Con qué frecuencia prepara estos platillos?

**Fuente: Elaboración propia**



Anexo B. Sistematización de ingredientes recopilados durante el trabajo de campo dentro del candidato geoparque.

Sistematización de ingredientes recopilados durante el trabajo de campo dentro del candidato geoparque					
Ingrediente	Temporada	Zona donde se produce o se consigue.	Zona del geoparque donde más se utiliza.	*uso culinario.	*uso medicinal.
Temachaca inflorescencias de <i>Lysiloma acapulcense</i>	Verano	Zacatecas, Jalisco y Aguascalientes	Calvillo	Caldo	-
Guaches Fruto de <i>Leucaena esculenta</i>	Julio a enero	Calvillo*	Calvillo	Caldo	-
Quiote obtenido de <i>Agave Salmiana</i>	Junio, julio, Agosto	San José de Gracia. Zacatecas San Luis Potosí	Tepezalá	Quiote cocido	-
Rata de campo <i>Apodemus sylvaticus</i>	Abril-mayo	En la mayor parte del territorio	Tepezalá San José de Gracia	Caldo	Ayuda con la anemia.
Conejo <i>Oryctolagus cuniculus</i>	Se puede conseguir en granjas cunícolas. Por lo que está disponible durante todo el año	Tepezalá San José de Gracia Sierra fría Sierra del laurel	Tepezalá San José de Gracia	-Conejo asado -Chicharon de conejo -Birria de conejo -Conejo marinado con salsa de guayaba - Conejo en adobo - Sándwich de conejo adobado	-
Aguamiel obtenido de <i>Agave Salmiana</i>	De octubre a marzo	Tepezalá Zacatecas agregar referencias pdf	Tepezalá	Como agua Atole de maíz con aguamiel	Mal de orín
Agave <i>Agave spp.</i>	Su corte depende de la maduración del maguey.	En todo el territorio.	Tepezalá	Mezcal cocido Atole Tortilla	Para aliviar la tos, para soldar fracturas.
Verdolagas <i>Portulaca oleracea L.</i>	Junio-julio	En todo el territorio	En toda la zona del geoparque	Tamales de verdolagas con	Es buena para la circulación. Problemas

Sistematización de ingredientes recopilados durante el trabajo de campo dentro del candidato geoparque					
Ingrediente	Temporada	Zona donde se produce o se consigue.	Zona del geoparque donde más se utiliza.	*uso culinario.	*uso medicinal.
				carne de puerco	digestivos. Infecciones intestinales.
Huitlacoche Untilago maydis	Junio - noviembre	En todo el estado	Tepezalá	Huitlacoche con jitomate y cebolla	-
Elote tierno	Se cosechan en las primeras etapas y están inmaduros.	En todo el estado	Tepezalá	Sopa de elotes tiernos	-
Xoconostle <i>Opuntia joconostle</i> Weber	Agosto-octubre	Todo el territorio.	San José de Gracia	Se cose el fruto y se come caliente. Tamales de xoconostle Licor de xoconostle	Se utiliza contra la tos
Granada <i>Punica granatum</i>	Septiembre - julio, agosto	En Tepezalá en arboles de huerta propia	Tepezalá	Agua, ponche, preparada con chile en polvo y limón	Ayuda con problemas digestivos y cuando se tiene lombrices
Pulque	De octubre a marzo	Zacatecas Tepezalá	Tepezalá	Pan de elote con pulque Pan de muerto, cempasúchil y pulque -Curados de pulque	Es bueno para los pulmones, gastritis
Nopales <i>Opuntia ficus-indica</i> * Revisar dato	Marzo, junio	En la mayor parte del territorio	En toda la zona del geoparque	-Mole con nopalitos -Ensalada de nopales con tuna verde y guayaba -nopales con papas	-

Sistematización de ingredientes recopilados durante el trabajo de campo dentro del candidato geoparque					
Ingrediente	Temporada	Zona donde se produce o se consigue.	Zona del geoparque donde más se utiliza.	*uso culinario.	*uso medicinal.
Mezquite <i>Prosopis laevigata</i>	Floración febrero-mayo	En todo el territorio	Tepezalá Pabellón de Arteaga	Agua Pan Miel Cocido Gelatina	Bueno para los pulmones. Problemas de estómago.
Estafiate <i>Artemisia ludoviciana ssp.</i>	Se encuentra durante todo el año.	En todo el territorio.	Tepezalá	Se consume en té	Problemas estomacales. P.142
Chile poblano <i>Capsicum annuum L.</i>	Su mayor producción se da de octubre a enero, sin embargo, durante el resto del año aún es posible conseguirse.	En casi todo el estado	Toda la zona del geoparque	Rajas con jitomate y cebolla Chiles rellenos Chile Aguascalientes	-
Hormiga mielera <i>Myrmecocystus melliger</i>		Calvillo San José de Gracia Tepezalá	Tepezalá	Se recolecta su miel	Para la tos
Aceitilla <i>Bidens odorata Cav</i>	Se encuentra durante todo el año.	En todo el Estado.	Tepezalá	Se utiliza para preparar té	Para aliviar molestias en el riñón y estómago. p.20.
Marrubio <i>Marrubium vulgare L.</i>	Con problemas de disponibilidad	Aguascalientes, Calvillo y Jesús María.	Se menciona su uso en Tepezalá	Se toma en té o agua de uso, depende el malestar.	Se utiliza para el estómago y quistes. Dolores de cabeza, congestión nasal, entre otros. cólicos P. 290.
Hierba del negro <i>Sphaeralcea angustifolia (Cav.) G. Don</i>	Se encuentra durante todo el año.	En mayor parte del territorio.	Tepezalá	Se pueden preparar ungüentos y se consume en té	Infecciones estomacales. Amigdalitis. Dolor de huesos. P.220

Sistematización de ingredientes recopilados durante el trabajo de campo dentro del candidato geoparque					
Ingrediente	Temporada	Zona donde se produce o se consigue.	Zona del geoparque donde más se utiliza.	*uso culinario.	*uso medicinal.
Tuna verde fruto de <i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Miller.	Julio-septiembre	Aguascalientes Zacatecas	Toda la zona del geoparque	Agua Ensalada	-
Queso de cabra	Julio -octubre	*San José de Gracia Jesús María Aguascalientes Tepezalá Rincón de Romos Cosío	Tepezalá	Postres	-
Hierbabuena <i>Mentha spicata</i>	Abril-julio Aunque la mayoría de las cocineras entrevistadas tienen su huerto propio		Tepezalá	Agua de melón Agua de piña	-
Menta	Primavera-otoño		Tepezalá	Se agrega a platillos, aguas frescas y también se puede preparar en infusiones.	-
Tomillo <i>Thymus vulgaris</i>	Primavera-verano (siembra)	Tomillo en maceta	Tepezalá Rincón de Romos	Se usa como condimento, en fresco o seco	-
Laurel <i>Listea glaucescens</i> Kunth	Primavera, sin embargo, la sobre explotación ha afectado su disponibilidad.	Calvillo, San José de Gracia.	Tepezalá	Se usa como condimento, en fresco o seco	-

Sistematización de ingredientes recopilados durante el trabajo de campo dentro del candidato geoparque					
Ingrediente	Temporada	Zona donde se produce o se consigue.	Zona del geoparque donde más se utiliza.	*uso culinario.	*uso medicinal.
Guayaba <i>Psidium guajava</i> L	Octubre -enero	Calvillo	Calvillo	-Pollo con salsa de guayaba -Aguachile de guayaba -Costilla con tres chiles y guayabas -Té de hoja de guayaba -Queso crema relleno con jalea de guayaba -Agua de guayaba con fresa -Agua de guayaba con betabel Agua de guayaba con Jamaica Agua de limón, guayaba y hierbabuena. Empanada de guayaba y mezquite -Atole de guayaba -Mermelada de guayaba Mole Tamal de guayaba	-
Aguacate criollo	Julio principalmente	Calvillo	Calvillo	Ensaladas, guacamoles.	-
Papa silvestre	Diciembre Mayo	Aguascalientes Zacatecas	Tepezalá Calvillo	Estofados Papa con leche	-

Sistematización de ingredientes recopilados durante el trabajo de campo dentro del candidato geoparque					
Ingrediente	Temporada	Zona donde se produce o se consigue.	Zona del geoparque donde más se utiliza.	*uso culinario.	*uso medicinal.
<i>S. ehrenbergii</i> y <i>S. stoloniferum</i>		San Luis Jalisco Guanajuato			
Tuna cardona fruto de <i>O. streptacantha</i>	Abril a noviembre, sin embargo, los meses con mayor abundancia son de julio a septiembre	Aguascalientes Zacatecas	Toda la zona del geoparque	Queso de tuna Ensaladas Licor	-
Pitaya Fruto de <i>Stenocereus queretaroensis</i>	Junio-agosto	Zacatecas	Calvillo Rincón de Romos	Paletas Agua	-
Ajo <i>Allium sativum</i> L.	Se recolecta en primavera, y se almacena para poderlo utilizar el resto del año.	Tepezalá	Toda la zona del geoparque	Se utiliza en múltiples platillos dentro de la zona del geoparque. Conejo en chile rojo, enchiladas, moles.	-
Chile seco (pasilla, ancho, mirasol o guajillo, mulato, bola o chile cascabel. )	Durante todo el año	En gran parte del estado	Tepezalá Rincón de Romos Pabellón de Arteaga	Huevo rojo Variedad de moles	-

**Fuente: Elaboración propia**

Anexo C. Uso culinario y vinculación de los ingredientes

<b>Uso culinario y vinculación de los ingredientes.</b>		
<b>Nombre del platillo</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Complementos</b>
<b>Mole loco</b>	Chile serrano, jitomate, masa, agua, sal, proteína (costilla de cerdo, conejo o rata), quiote bebé.	Arroz, tortillas
<b>Conejo en chile rojo 1</b>	Chile tostado (el de su preferencia), cebolla, ajo, especias y sal	Frijoles de la olla, Arroz
<b>Conejo en chile rojo 2</b>	Un conejo entero, cebolla, ajo, sal, comino, clavo, pimienta, chile guajillo y pulla	Tortillas, frijoles
<b>Menudo de frijoles</b>	Chile serrano seco, cilantro seco, frijoles de la olla, cebolla picada	-
<b>Enchiladas rojas</b>	Chile seco, comino, masa, ajo	Se pueden utilizar varios rellenos, se sugieren frijoles
<b>Pambazos</b>	Bolillo, frijoles, ajo, chile rojo, ajo y cebolla	Queso
<b>Buñuelos dé sal</b>	Frijoles refritos, rajas de chile de campo	Queso de chiva
<b>Pipián</b>	Semillas de calabaza, ajo, cebolla, condimentos	Pollo
<b>Conejo asado</b>	Jugo de naranja, mostaza, sazónador de cocina, pimienta negra, ablandador de carne, caldo de pollo, sal con ajo, un conejo entero	Chiles cuaresmeños y cebolla al comal
<b>Mole de guayaba</b>	Chile seco, sal, aceite, guayaba, jalea de guayaba, chamucos, ajonjolí, ajo, cebolla	Nopales, frijoles arroz y ensaladas
<b>Tamal de xoconostle</b>	Xoconostle, manteca, azúcar, sal, canela, leudante, vainilla	-
<b>Huevo con chile rojo</b>	Jitomate, chile serrano, chile rojo, sal, ajo, tomatillo y jitomate	Frijoles, arroz, tortillas o gorditas
<b>Aguachile de guayaba</b>	Guayaba, vino blanco, limones, especias, sal, camarones, cebolla morada	Tostadas, salsas picosas
<b>Té de hojas de guayaba</b>	Hojas de guayaba, limón y miel	-

<b>Uso culinario y vinculación de los ingredientes.</b>		
<b>Nombre del platillo</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Complementos</b>
<b>Pastel de masa</b>	Canela, piloncillo, azúcar, nata, manteca	-
<b>Agua de limón, guayaba y hierbabuena.</b>	Limón, hierbabuena fresca, guayaba, endulzante y hielos.	Agua de limón, guayaba y hierbabuena.
<b>Costillas con tres chiles y guayaba</b>	Adobo de chiles, pulpa de guayaba, costilla de cerdo	-
<b>Agua de guayaba con fresa</b>	Fresa, guayaba, endulzante, agua, lácteos y hielos	-
<b>Birria de conejo</b>	Conejo entero de un peso mayor a dos kilos, chile, tomatillos, jitomate y especias.	Salsa, cilantro, cebolla. Tortillas
<b>Ensalada de nopales</b>	Nopales, tuna roja, cebolla y cilantro, sal, lechuga	
<b>Huitlacoche guisado</b>	Ajo, cebolla, jitomate, cebolla, cilantro.	Tortillas y frijoles.

**Fuente: Elaboración propia**