



ENTRE
CAÑAVERALES
Y AZAHARES:

LOS SABORES
DE LA
ZONA MEDIA



CULTURA

SECRETARÍA DE CULTURA

DIRECCIÓN GENERAL
VINCULACIÓN CULTURAL



POTOSÍ
PARA LOS POTOSINOS
GOBIERNO DEL ESTADO 2014-2027

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

**PATRIMONIO
CULTURAL**

"ESTE PROYECTO ES APOYADO CON RECURSOS FEDERALES, A TRAVÉS DEL PROGRAMA DE APOYOS A LA CULTURA EN SU VERTIENTE APOYO A INSTITUCIONES ESTATALES DE CULTURA DE LA SECRETARÍA DE CULTURA".

DIRECTORIO

Alejandra Frausto Guerrero

Secretaria de Cultura de Gobierno de la República

José Ricardo Gallardo Cardona

Gobernador Constitucional del Estado de San Luis Potosí

Martha Elizabeth Torres Méndez

Secretaria de Cultura

Antonio de Ravinal Gamboa López

Director General de Fomento Artístico

Óscar Rubén Hinojosa Villarreal

Director General de Patrimonio Cultural

Diana Briseida Blanco Robledo

Directora de Patrimonio Cultural

Carlos Humberto Martínez Zúñiga

Subdirector de Infraestructura Cultural

Carlos Aguayo Castillo

Director Administrativo

Agradecemos el apoyo de todo el equipo de la DGPC y DPC:

Augusto Alejandro Hernández López

Carlos López Gutiérrez

Enrique Delgado Páez

Jaime Alberto Escareño Barrera

Josefina Huerta Zamarrón

Ma. Magdalena López Ramírez

Rosa Martha Soriano García

Servicio Social:

Sara Paulina Reyes Rivas

Christián Leonardo Rivera Martínez

Primera edición, 2022

Por la presente edición:

D. R. ©2022

Gobierno del Estado de San Luis Potosí

Secretaría de Cultura

Dirección de Patrimonio Cultural

José María Morelos y Pavón N°1055

Centro Histórico, C. P., 78000

Tel (444) 8145799

Créditos

Coordinación: Diana Briseida Blanco Robledo

Producción Editorial: Dirección de Patrimonio Cultural

Editor Responsable: Jaime Contreras Huerta

Diseño editorial: José Emmanuel Ramírez Medina

Fotografía: Inocencio Noyola

ISBN:

978-607-8553-73-0

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, la fotocopia o la grabación, sin la previa autorización por escrito de la Dirección de Patrimonio Cultural de la Secretaría de Cultura de Gobierno del Estado de San Luis Potosí, así como de sus autores.

Impreso en México/ Printed in Mexico

INDICE:

LA ALTA COCINA DE LA ZONA MEDIA	5
<i>Lic. José Ricardo Gallardo Cardona</i> Gobernador Constitucional de San Luis Potosí	
GASTRONOMÍA: ESENCIA DE LA CULTURA DE LA ZONA MEDIA	6
<i>M.E. Martha Elizabeth Torres Méndez</i> Secretaria de Cultura de San Luis Potosí	
LA INTERACCIÓN DEL FENÓMENO DE LOS SABORES EN SAN LUIS POTOSÍ	7
<i>Dr. Arq. Óscar Rubén Hinojosa Villarreal</i> Director General de Patrimonio Cultural	
PRESENTACIÓN	8
<i>Dra. Diana Briseida Blanco Robledo</i> Directora de Patrimonio Cultural	

CAPÍTULOS:

CAPÍTULO UNO.

CONCIERTO GASTRONÓMICO DE LOS VALLES CENTRALES DEL PERIODO PREHISPÁNICO AL SIGLO XXI	11
---	-----------

INOCENCIO NOYOLA

CAPÍTULO DOS.

DE GUIOS Y SAZÓN, BUENO PARA LA DEGUSTACIÓN.	32
---	-----------

INOCENCIO NOYOLA

CAPÍTULO TRES.

La Zona Media o la intersección de los sabores en el Estado de San Luis Potosí	43
---	-----------

GERARDO VELA DE LA ROSA

LA ALTA COCINA DE LA ZONA MEDIA.

Hablar de Gastronomía es hablar de Cultura, de Historia, de Arte, e incluso de Ciencia. Para los potosinos, nuestra alimentación representa tanto lo que nos brinda la naturaleza en su pródiga abundancia, como lo que somos como sociedad desde el espacio de intimidad familiar más memorable: la cocina.

Los potosinos contamos con una diversidad de sabores que también significan saberes ancestrales que, sin embargo, se mantienen vigentes en la modernidad. Los recetarios de nuestras abuelas y nuestras madres son ejemplos de una tradición que nos permite heredar una riqueza tan grande como incalculable; pero, sobre todo, muy sabrosa.

Por ello es un regocijo leer estas ilustrativas páginas que nos llevan a asomarnos al fogón de la Zona Media de San Luis Potosí, donde la más noble de las cualidades humanas, que es la de cuidar y amar al prójimo a través de la preparación de los alimentos, nos revela una experiencia cercana a lo místico.

Quienes tenemos el privilegio de conocer esta productiva región del país, sabemos que siempre vamos a regresar por unos “tacos mineros”, unas “marranadas”, una “chancaquilla” o un “asado de boda”; así como por sus cortes refinados, los guisados de sus mercados, y por toda clase de placeres dedicados al paladar.

Las celebraciones familiares y las festividades públicas son el momento ideal para acercarnos a la Alta Cocina de la Zona Media, pues ambos espacios se vuelven sagrados cuando se trata de compartir el pan y la sal; sobre todo si lo hacemos en la excelsa compañía de las potosinas y los potosinos que han sido bendecidos al nacer en esta tierra generosa.

Así que ¡Buen provecho, y feliz lectura!

Lic. José Ricardo Gallardo Cardona

Gobernador Constitucional de San Luis Potosí.

GASTRONOMÍA:

ESENCIA DE LA CULTURA DE LA ZONA MEDIA.

En los recovecos de la memoria hay huellas de aromas cuyas emociones fueron impresas desde nuestra primera infancia, gracias a la herencia gastronómica. El aroma de la comida, por esencia, es parte de nuestra Cultura, de nuestra identidad, y de nuestra forma de disfrutar el ritual cuyo propósito es satisfacer una necesidad natural: comer.

Bajo esa óptica, los potosinos no sólo nos alimentamos: también nos fundimos en los procesos de elaboración de nuestros platillos favoritos, de tal modo que una olla de barro se vuelve un crisol donde se amalgaman el oro y la plata de los ingredientes de una cocina milenaria tanto por sus raíces prehispánicas como por sus ramificaciones novohispanas.

La Zona Media de San Luis Potosí es un ejemplo de lo anterior, pues en cada municipio de esta fructífera región existen platillos donde se aprecia la gozosa mixtura de dos Artes: el del buen guisar y el del buen comer; precisamente porque la raíz y la ramificación se elevan en el aroma y se perciben en el paladar.

Este documento, en el cual se suman los conocimientos de una cocina excepcional con el análisis histórico y el estudio de las características de esta gastronomía regional, es un buen motivo para acercarnos a esa parte de la Cultura que nos hace únicos; pero, sobre todo, para expandir nuestros horizontes desde el sabor hasta el saber, y más allá.

Ese más allá que inicia donde todo nace y se renueva: el cosmos de la cocina familiar.

M.E. Martha Elizabeth Torres Méndez

Secretaria de Cultura de San Luis Potosí.

LA INTERACCIÓN DEL FENÓMENO DE SABORES EN SAN LUIS POTOSÍ

Los fenómenos gastronómicos que se manifestaron a través del intercambio de la gran diversidad de productos alimenticios desde el periodo denominado prehispánico hasta nuestros días, y la interacción de los sabores originados por derivados de las plantas comestibles de origen endémico, permitieron el abasto y desarrollo de los asentamientos poblacionales fundacionales a partir del espacio-tiempo geográficos del territorio potosino, y los primeros asentamientos humanos denominados: Misiones; Haciendas; Ranchos y rancherías, que se desarrollaron en la región de los valles, aceptan que la interpretación de los espacios itinerantes que se manifiestan durante el desarrollo de la investigación, se relacionan con la posibilidad de redescubrir por el hombre el des-alejar el territorio potosino y organizarlo mediante un dirigir que condiciona su entorno a la existencia de sus experiencias temporales fenomenológicas¹ y hermenéuticas², a partir de su evolución y de sus connotaciones en espacio, función y tiempo.

En la actualidad esta gran diversidad de productos alimenticios que fueron introducidos algunos de ellos durante la conquista, evangelización, colonización, explotación agrícola-ganadera, comercio y abasto etc., han originado la génesis de los asentamientos que se desarrollaron a lo largo y ancho del territorio potosino durante las diferentes épocas de su devenir histórico, estos, no han perdido sus características originales e identidad ante los nuevos productos alimenticios del siglo XXI.

Lo que ha originado la influencia que ejerce en ellos tanto las ancestrales, antiguas y las nuevas recetas alimentarias de la localidad, por lo que hoy en día, se presenta la oportunidad de ser revalorados para procurarles nuevas alternativas de uso sustentable como parte de nuestro patrimonio material e inmaterial y, de revalorarlos como parte de nuestra identidad para generaciones futuras.

Dr. Arq. Óscar Rubén Hinojosa Villarreal

Director General de Patrimonio Cultural

1 Esta afirmación sugiere que el conocimiento de un objeto (producto alimenticio) puede evolucionar a través de la experiencia. Esta verdad del objeto o producto se encuentra en lo que condiciona y constituye su objetividad en su esencia. El autor observa en el sentido kantiano que el conocimiento trascendental tiene también su objeto, solo que este objeto no es la naturaleza misma, sino la conciencia.

Hegel, Georg Wilhelm Friedrich. Fenomenología del espíritu R.(c) 1966, Fondo de Cultura Económica, Av. Universidad, 975;03100 México, D.F.

2 Maurice Merleau-Ponty, El mundo de la percepción. Siete conferencias, Fondo de Cultura Económica, Colección popular, 632, edición y notas Stephanie Menase, traducción de Victor Goldstein, México, 2003. (1948), 2. Exploración del mundo percibido; el espacio, p. 17.

PRESENTACIÓN

El Gobierno del Estado de San Luis Potosí tiene entre sus políticas culturales la preservación del Patrimonio Cultural Inmaterial, siendo la gastronomía de interés particular. De esas políticas surge la declaratoria de la Cocina Tradicional de San Luis Potosí como Patrimonio Cultural del Estado, ya que representa una cultura comunitaria, ancestral y viva; cuyos conocimientos, expresiones y técnicas se transmiten de generación en generación; significan una interacción con la naturaleza, con la historia; y generan un sentimiento de identidad entre sus portadores y la región que habitan (Periódico Oficial del Estado, Decreto Administrativo publicado el 07 de noviembre de 2013).

La Secretaría de Cultura a través de la Dirección de Patrimonio Cultural, ha trabajado a favor de la salvaguardia, protección, conservación, investigación, registro y difusión de esta manifestación cultural, publicando una serie de libros que han acercado a las potosinas y potosinos, a las tradiciones gastronómicas de las diversas zonas del estado.

En el año 2015 se publicaron dos recetarios: La cocina popular de Cerritos, y La cocina indígena de Huehuetlán (TSUBIDHOMTALAB K'AL AN K'APNEL TI TAM AJAB). El primero contiene una serie de recetas de la señora Mariana Guerrero Herrera, mediante la compilación, adaptación y preparación de su hijo, el chef Gerardo López Guerrero. Desde el atole de miel de maguey hasta el de mezquite, de las verdolagas con chicharrón hasta el cabrito en cazuela, y de la chancaquilla hasta el ponte duro. En el segundo usted encontrará una serie de platillos cocinados con flores, como la de mala mujer o pitaya, platillos festivos como el caldo loco y el bolim, y por supuesto los que derivan del maíz como bocoles, gordas, kuiches, tamales, tochones y tortillas, entre muchas más delicias culinarias.

Con relación a las bebidas, fue en el 2017 cuando se publicó Del elixir de los dioses a la mezcalería. Bebidas alcohólicas del altiplano potosino. No es de recetas, es un libro resultado de la investigación antropológica e histórica de la zona. Gerardo Vela de la Rosa y Luis Miguel Rangel Espinoza nos acercaron a las bebidas fermentadas como el pulque y el colonche, a la historia de la industria cervecera en nuestro estado, así como a los actuales productores de mezcal y cerveza artesanal. Sobre sale además, la espléndida fotografía de Víctor Manuel Huerta Negrete.

Bebidas tradicionales de la Huasteca Potosina, en el 2020 fue realizado con la misma pasión que sus antecesores, pero con grandes problemas técnicos. La pandemia de COVID 19 dificultó el trabajo de campo de los investigadores, y retrasó la calendarización del proyecto, en particular el registro fotográfico. A pesar de ello se logró publicar a finales de ese año. Sus autores, Juan Manuel Zacarías de la Rosa, Rita María Mora Guajardo, Gerardo Vela de la Rosa, y Arturo Hernández Ochoa escribieron sobre el uso de las bebidas embriagantes entre el grupo tének, los atoles de la comunidad nahua de Texquitote, los destilados de caña y la historia del Ron Potosí, así como de los licores o curados huastecos. Huerta Negrete repitió con la maravillosa fotografía.

En el 2022 corresponde la presentación de **Entre cañaverales y azahares: los sabores de la Zona Media**. Mediante los textos de Inocencio Noyola y Gerardo Vela de la Rosa podremos identificar la conformación de la cultura alimentaria, desde la época prehispánica hasta el siglo XXI; la forma de preparación de ciertos alimentos en lo doméstico y en los lugares de venta al público, cuyos ingredientes principales son el maíz, los frutos, las carnes de res y porcina, y la caña de azúcar; así como ingredientes y forma de preparación de la melcocha y el queso de tuna, entre otros.

El equipo de la Dirección de Patrimonio Cultural desea que este libro sea de su interés y disfrute, pero sobre todo, que despierte entre los lectores un gran apetito y deseo por conocer más sobre las cocinas tradicionales que perduran en nuestro estado.

Dra. Diana Briseida Blanco Robledo
Directora de Patrimonio Cultural



CONCIERTO GASTRONÓMICO DE LOS VALLES CENTRALES, DEL PREHISPÁNICO AL SIGLO XXI.

Inocencio Noyola

Introducción.

Cuando me invitaron a escribir este texto, me gustó mucho la idea. Soy de Cárdenas, municipio de esta región, y seguido voy al mercado los domingos para comprar diversos productos alimenticios; también me gusta ir a Ríoverde y a Ciudad Fernández, este último lugar donde compro asado de boda. De alguna manera, la comida de la región, como la de otros lugares del país, me ha atraído para degustarla. Ahora tengo la oportunidad de escribir sobre ella; pero sobre todo, de poner en orden algunas ideas que se estuvieron cocinando en mi cerebro, alimentadas por lecturas de documentos de archivo, notas de periódicos, libros, alguno que otro recetario y la observación y preguntas que a veces hago a la gente de los lugares donde compro estos alimentos.

Se han escrito varios textos sobre historia de la alimentación en el país. Uno de ellos que marcó el interés por este aspecto de la cultura mexicana fue el de Sonia Corcuera (1996); pero el que más ha influido es el de José Luis Juárez López, *Nacionalismo culinario* (2013), publicado por primera vez en 2008. Después de esta obra, otras más se han escrito, como las de Beatriz Scharrer Tamm (2010) y José N. Iturriaga (2015); una más, pero de 2007, fue la de Laura Pérez Sandi. Sobre recetarios hay gran diversidad de publicaciones desde el siglo XVIII, los cuales se han convertido en obras de consulta para estudiar la cultura alimentaria del país (Juárez López, 2008: 39-64)

Para el caso de San Luis Potosí, existen varios recetarios y pocas obras sobre historia de la cultura alimentaria del estado. Hay que ser precisos en este punto, pues se debe distinguir entre los recetarios que se editan y los estudios sobre cultura alimentaria; podrían parecer los mismos, pero no es así. En los primeros se publican sólo recetas que pueden ser del estado o de otros lugares, pero su distinción es que son impresas en el Estado. Los estudios son sobre la formación de una cultura alimentaria que distingue al estado y que forma parte de su proceso e identidad histórica; los recetarios pueden ser fuente de información, como otros documentos que se encuentran en archivos públicos o privados.

Sin llegar a ser exhaustivo, un primer momento sobre esta historia de impresos referentes a la alimentación en San Luis Potosí, lo conforman los recetarios que empezaron a publicarse a partir de la segunda mitad del siglo XX. Entre estos se encuentran los de Velázquez de León (1957); el *Manual práctico de cocina*, el cual tuvo varias ediciones (1967, 1969, 1973) de la cual la primera edición se hizo en San Luis Potosí y a partir de la segunda fue publicado por Editorial Jus. En 1988, el gobierno federal publicó *Comida familiar en el Estado de San Luis Potosí*; de esta primera etapa, uno más del cual no se cuenta con su año de edición pero bajo la responsabilidad de la Acción Católica, fue *Mi libro de cocina*. Algunos de ellos tuvieron una función didáctica y estuvieron encaminados a la educación de las mujeres, como *Mi libro de cocina*:

Querida amiga: Con cariño ponemos en tus manos estas recetas de cocina, que hemos puesto en práctica y deseamos compartir contigo. Nos mueve un doble anhelo: nuestra superación humana en el arte de alimentar las fuerzas físicas de quien ama y trabaja; y darnos a conocer como mujeres cristianas, dedicadas a la noble tarea, de hacer penetrar el Espíritu del Evangelio en la mujer de hoy, para que la humanidad no decaiga" (Mi libro de cocina).

Una segunda etapa es a partir del presente siglo. Fundación Herdez publicó *Quadernos de cosina* (2007), recetario de la hacienda de Peñasco, con estudios introductorios sobre historia de San Luis y del recetario que se publicaba. En el año de 2015, bajo la coordinación de Miguel Iwadare, se editaron varios recetarios, entre ellos uno de Cerritos. Estos recetarios no cuentan con estudios de cómo se fue construyendo esta cultura alimentaria en las regiones y lugares de donde son las recetas, pero son una fuente importante para conocer esta cultura alimentaria, pues cuentan con las recetas de varios lugares del estado. En el 2017, se publicó *Del elixir de los dioses a la mezcaldia* (Vela de la Rosa) y en el 2020, *Bebidas tradicionales de la Huasteca Potosina*. Ambas publicaciones corresponden a estudios sobre la preparación y difusión de las bebidas propias de cada región; una de ellas es sobre la historia del ron Potosí, con base en los archivos de la empresa. De más reciente edición, es la obra de María Isabel Monroy (2021), que trata sobre la vida de la creadora del conocido mole "Doña María", uno de las marcas de comida más conocida en el país.

Este ensayo lo he titulado "Concierto gastronómico...", pues lo que quiero presentar es cómo diversos productos la gente que ha habitado y sigue habitando en esa región, los ha ido incorporando a su cultura alimentaria. Una historia de la alimentación nos enseñaría que la gente recibe nuevos alimentos que incorpora a los que ya existen, los mezcla y con el devenir del tiempo crea una serie de guisos que forman parte de esta cultura alimentaria que hoy se encuentra presente. Pero así como llegaron unos, seguirán llegando otros y ese proceso de experimento y aprendizaje que se hace en los laboratorios caseros y ahora de fondas y restaurantes (conocidos como cocinas), harán que estos guisos se modifiquen o se inventen otros, pues la gastronomía no es más que el resultado de invenciones continuas.

"De los Valles Centrales..." pues las condiciones geográficas y ecológicas que existen en esta región, donde los valles son regados por ríos y arroyos, han sido basamento para este inicio de la cultura alimentaria. Junto a estos valles, se encuentran sus sierras y serranías, que forman parte de su paisaje y sustento.

"Del prehispánico al siglo XXI" corresponde este nombre porque esta cultura alimentaria que hoy observamos en los Valles Centrales no es producto de años recientes. Es el resultado de un largo proceso de interacción entre su gente, su espacio y los procesos históricos a los cuales se vieron sujetos. Una cultura alimentaria se construye en un largo proceso, rescatado a partir de la consulta de fuentes arqueológicas, históricas y antropológicas.

Ahora hablemos de la estructura. Como todo guiso que se elabore, este necesita un espacio, la cocina. Nuestra cocina es el espacio que se denomina región Zona Media, pero que yo denominaré los "Valles Centrales" como explico más adelante. Como todo guiso bien sabemos que lleva su tiempo prepararlo, debe tener su tiempo de cocción; ese tiempo es desde el prehispánico hasta el presente siglo.

Iniciemos la degustación del ensayo.

1.- El espacio.

En medio del territorio que conocemos como estado de San Luis Potosí, se extienden una serie de valles y una extensa llanura endorreica limitada por sierras que forman parte de la región fisiográfica conocida como Sierra Madre Oriental (INEGI, 2002: 17-21). Administrativamente el gobierno del estado la nombra Zona Media; recibió este nombre debido a hallarse entre las regiones administrativas de Centro y Huasteca. En mi caso, prefiero denominarla "Valles Centrales", pues está formada por varios de ellos, como se verá en el presente apartado.

El territorio de esta región está configurado por diversas subregiones ecológicas que podemos distinguirlas de la siguiente manera. La más identificable es donde se ubican los centros urbanos de Ríoverde, Ciudad Fernández y San Ciro. Es una subregión cruzada por el río Verde y sus afluentes, entre los que sobresalen el río Plazuela y varios arroyos, como el San Diego. Es un territorio donde hay agua en el subsuelo que en varios lugares aflora en manantiales, como el de la Media Luna y San Sebastián, además de otros. Su clima es cálido y en algunas ocasiones ha registrado altas temperaturas.

Hacia el oriente, al pie de la sierra Madre Oriental, se ubican las serranías que forman parte de esta gran sierra, donde se localizan varias cabeceras municipales, como Ciudad del Maíz, Alaquines, Cárdenas y Rayón. Esta subregión ecológica se encuentra en la parte poniente de la sierra Madre Oriental y forma una frontera ecológica entre la llanura endorreica ubicada al occidente y la sierra. Su clima es templado y recibe las lluvias provenientes de la costa. Esta subregión la forman valles con corrientes hídricas que forman parte de la cuenca del Pánuco, como las de Cárdenas y Rayón, y otras desaguan en la llanura endorreica, como las de Alaquines y Ciudad del Maíz.

Hacia el sur, en los límites con el estado de Querétaro, se encuentra un nudo montañoso que forma parte de lo que denominamos Sierra Gorda, que se comparte con el estado queretano, donde se ubican los municipios de Lagunillas y Santa Catarina y parte del de San Ciro. Al poniente y sur poniente de la ciudad de Ríoverde, se extienden varias sierras que separan esta región del territorio donde se ubica la capital del estado. Estas sierras reciben diversos nombres como El Tablón, de Álvarez y de las sierras que cruza el río Santa María. Estas sierras y valles forman parte de la cuenca hidrológica del Pánuco. Porciones del territorio de los municipios de San Nicolás Tolentino, Cerritos, Ríoverde, San Ciro y Ciudad Fernández están en estas sierras. Son sierras que dividen los Valles Centrales del Altiplano potosino; se hallan cubiertas en algunos lugares con bosques de encinos y pinos. Entre estas sierras se encuentran otros valles, como el que forma el río Santa Catarina que es tributario del río Verde, con varios arroyos; en este valle se encuentran antiguas haciendas como Santa Catarina, Atotonilco, Cañada Grande, La Ventilla y Ojo de Agua de San Juan. Otro pequeño valle lo forma el mismo río Verde, entre San Nicolás Tolentino y Mojarras de Arriba, y riega las tierras de Los Morenos, Cañas, Laguna de Santo Domingo, Allende, Ocampo y El Saucillo; sobre el cauce del Verde se construyó la segunda presa más grande del estado, Las Golondrinas.

Al norte de la ciudad de Ríoverde, se extiende una extensa llanura endorreica que pertenece a la región hídrica del Valle del Salado. En esta llanura encontraremos parte de los municipios de Ríoverde, Ciudad del Maíz, Cerritos, Villa Juárez y una porción del de Guadalcazar, pues ahí se encuentran varias localidades de este municipio, como El Quelitl, Buenavista y La Hincada. Esta llanura se caracteriza por tierras secas, con arroyos que se forman durante el período de lluvias y que en algunos lugares los manantiales dan vida, como en Las Tablas, San Bartolo y Los Peroles, entre otros. Es el territorio más seco de los Valles Centrales y con menos población, cubierto por matorral semidesértico como yucas, granjenos y otras plantas propias de lugares semiáridos. El río más importante de esta subregión lo era el Choy, que ahora está seco; aquí hubo una gran hacienda, La Angostura, que llegó a ser de las más grandes del estado. Cerritos y Villa Juárez son los asentamientos más importantes de la subregión, por ser cabeceras municipales; otros lugares son Pastora (antigua misión franciscana), Granjenal, Las Tablas, Morita La Libertad, Palomas y El Custodio (otra hacienda)

Esta diversidad de subregiones ecológicas condicionaron a los primeros pobladores de la región, quienes se ubicaron en aquellos lugares que reunían ciertas condiciones adecuadas para habitarlos, como lo fue la existencia del agua en ríos, arroyos y manantiales, una flora y fauna que les diera sustento y, cuando se construyeron asentamientos, buenas tierras para el desarrollo de la agricultura. Estas condiciones caracterizaron el establecimiento permanente de la población, la cual hoy se observa en que sus principales centros urbanos se ubican cerca de corrientes hídricas y buenas tierras para la agricultura.

En sí, podemos distinguir tres áreas; la primera es la que se encuentra a orillas del río Verde y sus afluentes, con localidades como San Nicolás Tolentino, Santa Catarina, Ciudad Fernández, El Refugio y Ríoverde, sobresaliendo estos tres últimos por ser la concentración urbana más poblada de la región; otra más comprende las cabeceras de Rayón, Cárdenas, Alaquines y Ciudad del Maíz, que como cuentas de un rosario, se extienden al pie de la sierra Madre Oriental mirando hacia la llanura endorreica; la tercera sólo comprende Cerritos y Villa Juárez, también ubicadas al pie de la sierra El Tablón y mirando hacia la llanura endorreica, que las separa de Alaquines, Cárdenas y Ciudad del Maíz.

Después de presentar las características geográficas de la región de los Valles Centrales, pasemos ahora a conocer su proceso histórico de poblamiento y la construcción de esta cultura alimentaria.

2.- El tiempo.

2.1.- UN MUNDO PREHISPÁNICO.

Durante el periodo prehispánico, los Valles Centrales estuvieron ocupados por diversos grupos étnicos por lo menos en tres etapas antes de la llegada de los españoles.

Una primera etapa correspondería al paso de los diversos grupos migrantes que recorrieron el actual territorio mexicano en su movilización del norte hacia las tierras ubicadas en el sur (del Arqueolítico al Protoneolítico, 30,000 al 2500 aC). Los estudios lingüísticos señalan a estos grupos como protolenguas de varias de las que se hablan hacia el sur del país (Manrique, 2000: 53-93). Estos grupos eran cazadores y recolectores y no dejaron rastros arqueológicos en la región, pero sí los hay en otros lugares del país y del estado, como los hallados en Cedral, San Luis Potosí, o en algunos del actual estado de Tamaulipas: Lerma, Cueva del Diablo, Complejo La Perra y Complejo Ocampo (*Arqueología Mexicana*, número especial 5, Atlas del México Prehispánico).

A partir del 250 de nuestra era se encuentra una presencia de grupos más sedentarios en la región. Esta ocupación de grupos sedentarios duró hasta el año 1000 en promedio. El estudio de Dominique Michelet sobre la región (1996), nos permite conocer algunas características de estos grupos, de los cuales tomamos las siguientes notas.

Primero, las etapas de ocupación y desarrollo cultural de los grupos que habitaron la región. La primera etapa se conoce como Fase Pasadita que comprende los años de 250 a 500. Una segunda se conoce como Ríoverde A, del 500 al 700; la última es Fase Ríoverde B, del 700 al 1000 (Michelet, 1996: 45). Se exploraron 131 sitios en la región, principalmente en los territorios que se ubican en los valles de Ríoverde y San Ciro; y en diversas localidades de los actuales municipios de Cárdenas, Lagunillas, Rayón, Santa Catarina y Villa Juárez. La fase más importante es la correspondiente a Ríoverde B, pues de los 130 sitios, en 91 se encontró que estuvieron ocupados durante esta fase.

Una de las dudas que hay sobre la población que ocupó los Valles Centrales durante este periodo del 250 al 1000, es su origen. Para el año 250, las culturas que se desarrollaron en el centro del país (Teotihuacán y el Valle de México, los valles de Morelos y Puebla-Tlaxcala), Golfo (Huasteca y El Tajín), sur (Oaxaca) y Sureste (área maya), llevaban varios siglos con un desarrollo cultural el cual se divide por los arqueólogos en Preclásico (2500 al 200 aC) y Clásico (iniciado en el 200 aC). Por lo cual, una de las explicaciones del origen es que grupos provenientes del centro del país y posiblemente del Golfo, hayan ocupado Ríoverde. Michelet señala que los restos humanos encontrados en entierros de algunos de los sitios explorados, son de cráneos braquicéfalos. En comparación, en entierros en el altiplano potosino, como Cerro de Silva, que pertenecen a un periodo posterior del año 1000, los cráneos son dolicocefalos. Lo cual habla de la presencia de grupos humanos provenientes del norte.

Para este periodo de la ocupación de Ríoverde se calcula que hubo una población de alrededor de 15,000 habitantes, los cuales se distribuyeron en diversos asentamientos divididos en la siguiente forma: 1.- Alrededor de 70 caseríos con menos de 10 estructuras y con una población que no pasaba de 50 habitantes; 2.- 43 sitios de 10 a 30 estructuras con una población de entre 50 y 120 personas; 3.- 13 sitios de entre 30 y 70 estructuras con una población de 120 a 300 habitantes; 4.- Tres sitios con alrededor de 100 estructuras, como lo fueron San Juan en San Ciro, Granjénal en Rayón y La Pasadita en Ríoverde; 5. Un sitio con más de 200 estructuras, en San Rafael, municipio de Lagunillas, lo cual lo convertía en el principal centro urbano de la región durante el periodo prehispánico.

Esta población de alrededor de 15 mil habitantes y que ocupó varios sitios llevó a cabo diversas actividades para su alimentación. Primero, su cercanía a corrientes hídricas, como es el actual río Verde y otros arroyos, y la existencia de manantiales, les permitió practicar una agricultura basada en el cultivo de maíz, frijol y otras plantas; Michelet señala que el consumo de vegetales ocupa un lugar importante en su alimentación (1996: 58). También es posible que para aprovechar mejor estos recursos hídricos, se hayan construido obras hidráulicas. El hallazgo de metates y manos de piedra para moler así como morteros de cerámica, ilustra la importancia de la producción y el proceso de estos alimentos. En Tortugas (municipio de Rayón) se han localizado talleres de navajas y flechas de obsidiana, lo cual permite ver la práctica de la caza de mamíferos y aves para su alimentación (Walz, 2013: 9-11). Restos de moluscos de agua dulce nos indica el aprovechamiento de los recursos hídricos para obtener esta variedad de alimentos; es posible que se consumieran otros alimentos provenientes de los ríos, como crustáceos. En algunos lugares del río Verde todavía se observa la existencia de un crustáceo de río conocido como acamaya.

Algo que es fundamental para conocer su alimentación, no es sólo el cultivo; lo es también que esta forma de aprovechamiento de las plantas se haya quedado en la región entre los grupos que la ocuparon después de este año 1000. Además de la caza y la agricultura, de acuerdo a las estaciones del año, se llevó a cabo la recolección de frutos y se utilizaron algunas plantas propias de la región para su consumo como son la biznaga, capulín, duraznillo blanco, garambullo, granjeno, manzanilla, mezquite, nopal (varias especies), pitayo, trompillo, yuca (flor y dátil) y zapotillo. Otra planta que se pudo haber usado, pero que no es alimenticia, fue la de las especies *Nicotiana trigonophylla* y *Nicotiana glauca*, variedades de tabaco. Hay varias de estas plantas mencionadas que se siguen consumiendo como alimentos (Michelet, 1995: 24-25).

Entre los mamíferos que se pudieron usar como alimento se encuentran: ardilla, armadillo, conejo, jabalí, liebre, roedores (ratas), tejón, tlacuache y venado; y entre las aves: chachalaca, codorniz, faisán, gallareta, guajolote, pato rey, pato común y tortola.

De este periodo es importante resaltar los siguientes puntos para nuestra historia de la comida de los Valles Centrales. Primero, es el inicio de la actividad agrícola en la región, la cual es fundamental para la sedentarización pero también para la producción de aquellas plantas necesarias para alimentarse. Segundo, si bien no existe información suficiente para conocer aquellos productos que se cultivaron, bien se puede deducir que en esta producción se encuentran presentes algunos de los alimentos que se siguen consumiendo y que son parte de esta cultura alimentaria de hoy como maíz, frijol, chile, calabazas y nopales. Tercero, a estas plantas que se cultivan, hay que añadir aquellas que se recolectaban de acuerdo a las estaciones; algunas con el transcurso del tiempo dejaron de aprovecharse. Otras se siguen consumiendo, como las tradicionales pitahayas.

Durante esta etapa de la Cultura Ríoverde, otras regiones del actual estado de San Luis Potosí también estuvieron ocupadas. En los actuales municipios de Villa de Reyes y San Luis Potosí, principalmente, se desarrolló la Cultura San Juan, con varios centros "urbanos" (Crespo, 1976: 71-92). En la Huasteca, también hubo un desarrollo cultural, que ha sido estudiado con más detalle, conocido como Cultura Huasteca y con centros urbanos como Tamtok (Stresser-Pean, 2001; Dávila, 2009: 33-48). Entre estas tres áreas culturales, hubo contacto como lo muestra la cerámica y otros vestigios arqueológicos.

De acuerdo a las investigaciones realizadas por Michelet, entre los años 1000 y 1200, hay una serie de cambios climáticos que tuvieron repercusiones en la ocupación del territorio por estos grupos sedentarios. Entre 1150 y 1200 hubo una mayor sequía y a partir de este último año se observa una resequedad creciente. Estos cambios climáticos por un lado presionaron a los grupos ubicados más al norte, los cuales migraron hacia el sur. Los habitantes de la cultura Ríoverde se vieron presionados no sólo por el cambio climático, sino también por la llegada de los nuevos grupos.

Después del 1000-1200, llegaron a la región de Ríoverde otros grupos migrantes provenientes del norte, hablantes de lenguas otomianas, entre los cuales se encuentran los otomíes y pames (Xi'Oi). El desarrollo cultural de estos grupos, sobre todo los pames que fueron los que habitaron la región y aún están presentes en varios municipios, no fue igual al de los grupos que habitaron entre el 250-1000. Los pames, al igual que otros indígenas de los actuales estados de Zacatecas, San Luis Potosí y Guanajuato, fueron denominados chichimecas por los españoles a partir del siglo XVI. Esta denominación se caracterizaba por definirlos como "bárbaros", lo cual es cuestionable, pues en el contacto con los españoles hacia finales del siglo XVI, estaban ya asentados en rancherías y contaban con una organización tribal dirigidas por jefes.

Su desarrollo cultural perteneció más a grupos cazadores recolectores con agricultura episódica. Esto significa que su principal actividad fue la caza y la recolección, pero desarrollaron una agricultura que sólo bajo ciertas condiciones climáticas llevaron a cabo, además de que el territorio que ocuparan lo permitiera. El estudio que se ha hecho para otras regiones norteñas del país, como en Tamaulipas (Stresser-Pean, 2008: 229-243), demuestra que hubo pequeños grupos tribales que llevaron a cabo un nomadismo estacional, el cual era de acuerdo a las condiciones que cada lugar permitía al grupo mantenerse. Cuando se agotaban los recursos alimenticios de un lugar, se trasladaban a otro de su mismo territorio controlado, para aprovechar nuevamente los recursos naturales existentes. En aquellos lugares donde se pudiera llevar a cabo la agricultura, como las vegas de los ríos, había otros que desarrollaban la agricultura e intercambiaban bienes con los otros grupos que practicaban el nomadismo estacional. Para poder sobrevivir bajo estas condiciones de vida, tenía que existir un buen conocimiento y control de los recursos naturales, además de ser grupos pequeños, entre tribales y familiares.

Estas tribus no tuvieron una producción de alimentos grande que permitiera un crecimiento demográfico alto, pues también esto repercutiría en la sobre explotación de sus recursos naturales. Pero el conocimiento de la agricultura y el control y aprovechamiento de sus recursos naturales, les permitió una ocupación de varios siglos, desde el año 1000 hasta finales del siglo XVI, que es cuando llegaron los españoles a colonizar la región.

Este conocimiento agrícola y de sus recursos, favoreció una mejor explotación de los productos naturales que podían consumirse, lo cual fue importante para sus prácticas alimenticias.

Cuando llegaron los españoles hacia finales del siglo XVI para fundar misiones franciscanas y haciendas agrícolas ganaderas, existen datos en los informes de los misioneros de que los indígenas tuvieron sementeras, como en Ríoverde, las cuales a veces eran destruidas por el ganado de los hacendados. También hay noticias de que los indígenas a veces huían de la misión y vivían en el monte, donde lograban sobrevivir a partir de sus conocimientos de caza y recolección. Además, es posible que las misiones franciscanas que se erigieron a inicios del siglo XVII, se hayan hecho sobre rancherías indígenas.

De este pasado prehispánico aún nos quedan herencias alimenticias, como son el aprovechamiento de los recursos naturales de acuerdo a las estaciones, sobre todo en el consumo de mezquites, pitahayas, garambullos, tunas y granjenos. Pero también ha quedado el aprendizaje del cultivo de plantas básicas en la alimentación, como maíz, frijol y calabaza; de esta última, sus diversas variedades como las conocidas de Castilla, calabacita, chillacoyote y guayeca.

2.2.- LA COLONIZACIÓN HISPANO MEXICANA, SIGLOS XVI - XVIII.

La colonización de la región de los Valles Centrales inició hacia finales del siglo XVI desde tres lugares. A partir del establecimiento de españoles en varios lugares de la actual Huasteca, como Santiago de los Valles, Aquismón y Tancancuitz, entre otros, los franciscanos avanzaron y fundaron varias misiones pertenecientes a la Provincia franciscana del Santo Evangelio, como son los actuales lugares de La Palma (hoy en Tamasopo), Guayabos, Tancacot y Santa María Acapulco (hoy en el municipio de Santa Catarina). Por el sur llegaron ganaderos queretanos que, en busca de buenas tierras y agua, se extendieron por el territorio; de Querétaro también provenían los franciscanos de la Provincia de San Pedro y San Pablo, quienes fundaron varias misiones durante los siglos XVII y XVIII (Noyola, 1988). La tercera ruta de colonización provino desde el recién pueblo de San Luis Potosí fundado en 1592, aprovechando el cauce del río Verde, para llegar y conocer los manantiales de agua que rodean a Ríoverde (Velázquez, 1982, Tomo I). Esta tercera colonización fundó lugares que también sirvieron para expandirse hacia Ríoverde, como Armadillo de los Infante, San Nicolás Tolentino y las haciendas de Morenos y Cañas. En las cercanías de Ríoverde, se otorgaron mercedes de tierras por parte de la Corona, lo cual daría lugar a la fundación de algunas de las haciendas como San Diego, Ojo de Agua de Solano, Guaxcamá y Cárdenas, entre otras. El origen de esta colonización llegó a generar dudas por parte de la administración religiosa secular, pues a principios del siglo XVII e incluso en el XVIII, hubo arreglos para saber qué lugares deberían ser administrados por la iglesia de Armadillo o por la de Ríoverde.

Esta colonización y evangelización dio como resultado la creación de tres unidades de producción importantes para la economía del lugar. Por un lado, las misiones franciscanas que aunque no fueron un centro sobresaliente de producción, hay que tomarlas en cuenta por su papel que tuvieron en diversos aspectos sociales y de aculturación de los grupos indígenas. Otra unidad de producción fueron las grandes haciendas como San Diego, Ojo de Agua de Solano, Cárdenas, Amoladeras, Santa Catarina, San José de Canoas, El Jabalí, Atotonilco y varias más. A estas misiones y haciendas hay que añadir una tercera unidad de producción, los ranchos, rancherías y la única villa fundada por españoles, Santa Elena o Dulce Nombre de Jesús, hoy Ciudad Fernández. En esta tercera unidad de producción se hallaron pequeños asentamientos que se les denominaba rancherías, pero que con el transcurso del tiempo darían origen a lugares como Cerritos (San Juan de los Cerritos) y Villa Juárez (Santa Gertrudis de la Carbonera); estas rancherías son de interés, pues es posible que el tipo de posesión de la tierra fuera de pequeña propiedad. Esta diversidad de asentamientos es importante pues además de verlos como unidades de producción y de acuerdo a nuestro interés, fueron lugares desde donde la gente generó formas y costumbres alimenticias que perduraron con el tiempo. Como tales, sus habitantes produjeron y consumieron alimentos y a su vez crearon una tradición alimentaria; generaron estilos de vida y de consumo y, además, construyeron relaciones culturales entre ellos y con la población de indígenas pames que existían en la región, lo cual a largo plazo daría como resultado una cultura alimentaria propia. Además de establecer redes de intercambio entre ellos, también lo hicieron con otras regiones del actual territorio potosino como el altiplano minero y la Huasteca, o incluso, con otras regiones del país. En el caso de las haciendas es importante su producción y la comercialización de bienes agrícolas para mercados externos, sobre todo la región minera del Altiplano.

MISIONES.

Iniciemos con las misiones. La región fue evangelizada por la orden franciscana proveniente de dos provincias. La Provincia de San Pedro y San Pablo de Michoacán fundó en 1617 las misiones de Santa Catarina Virgen y Mártir de Ríoverde (Ríoverde) que fue sede de la custodia; la Purísima Concepción del Valle del Maíz (Ciudad del Maíz); San Antonio de las Lagunillas (Lagunillas); San Felipe Apóstol de los Gamotes (Gamotes, municipio de Rayón) y Nuestra Señora de la Presentación de Pinihuán (Pinihuán, municipio de Lagunillas); a

finales del siglo XVII se erigió la misión de San José de los Montes Alaquines (Alaquines) y en el siglo XVIII la de la Divina Pastora de Piedras Negras (Pastora, municipio de Ríoverde) y San José (hoy en Ciudad del Maíz). La Provincia del Santo Evangelio con sede en México, fundó las misiones de Santa María Acapulco, San Antonio de los Guayabos (Guayabos) y San Pedro y San Pablo de Tanlacut (Tanlacut), localidades hoy pertenecientes al municipio de Santa Catarina; y San Francisco de la Palma (La Palma, municipio de Tamasopo); estas misiones pertenecieron a la Custodia de San Salvador de Tampico. Una custodia franciscana es un territorio administrativo que depende de una provincia, pero por sus condiciones económicas, no puede elevarse a ser provincia y por lo tanto, tiene que depender de una. En sí, estas misiones estuvieron habitadas por pames (Xí' Oi).

Las misiones tuvieron como objetivo evangelizar a los pames, aculturarlos, enseñarles el idioma español y de alguna manera fomentar la agricultura entre ellos. Para lograrlo, los franciscanos recibieron insumos entregados por las autoridades, como aperos de labranza, a veces animales y semillas. El cultivo fundamental lo fue el maíz para los indígenas, pero también para los propios misioneros. Además del maíz, el frijol y la calabaza, en las misiones se cultivaron varios árboles frutales, especialmente los cítricos y desde la Huasteca se introdujo la caña de azúcar, la cual se cultivaba en aquellas misiones cercanas a los ríos. En un informe del misionero de San Felipe de los Gamotes, señalaba que los indígenas la procesaban en sus "trapichuelos", lo cual había favorecido que los indígenas tuvieran algún comercio (BN. FF. 45/1020.1, f. 1-2). En otro informe de las misiones de la Custodia de Tampico fechado en diciembre de 1775, hay una información más rica y variada. En Tanlacut se pescaba bagre, róbalo y sardinas; se cultivaba maíz, frijol, chile cascabellillo, aguacate, anonas, limón real o cidra, naranjas dulces y agrias, limones y se recogían pitahayas y chile piquín; en Guayabos no había pesca formal, pero había bagre y róbalos; y de fruta, además de las ya señaladas para Tanlacut, se cultivan ciruelas, capulines, guamúchil y una "nuez chiquita" y, usando el regadío, se cultivaba caña de azúcar; en La Palma se cultivaba maguey del cual se obtenía "muy buen pulque"; y en Santa María Acapulco también se pescaba bagre, róbalo y sardinas, mucho chile, nopales de "tuna mansa", aguacates, naranjos, maíz, frijol y magueyes del cual se obtenía pulque (BN.FF. 43/999.1, f. 1-30). Este cultivo de la caña de azúcar y de cítricos nos habla de la llegada de productos nuevos para la región y para los indígenas; productos que se integraron a su saber agrícola pero también a su alimentación y, en el caso de la caña de azúcar, al comercio o intercambio de bienes entre las misiones. Además de las plantas ya señaladas, se deben haber cultivado otras propias del lugar y las que hayan llegado con los españoles y que se integraron a la agricultura y la alimentación, como el garbanzo, producto que ahora forma parte de la agricultura y de varios guisos que se preparan en la región. Otro producto que se cultiva actualmente en la región, pero del cual se desconoce su incorporación, es el cacahuete. Posiblemente haya llegado con la migración de otomíes y la fundación de misiones, pero no hay muchos datos sobre él. Un fruto que formaba parte de las huertas indígenas, es el cuajilote, ahora se cultiva en algunas localidades ubicadas entre Guayabos y Tanlacut, pero se usa como alimento de ganado.

Además de lo anterior, en algunas misiones se asentaron grupos otomíes, como en Ríoverde y Valle del Maíz, para que la aculturación por parte del apoyo de estos grupos indígenas hacia los pames, fuera más completa; política de poblamiento como la que se hizo para el altiplano con el traslado de tlaxcaltecas. Desconocemos que plantas hayan trasladado los otomíes hacia estos lugares, pero además de las plantas, trajeron también formas de cultivo y de alimentación que debieron haber influido en los pames. Tal vez una de ellas fue el cultivo y aprovechamiento del maguey y del nopal; como lo indican los informes, en varias misiones se elaboraba el pulque.

HACIENDAS.

En la región de los Valles Centrales existieron varias haciendas que las podemos ubicar en tres subregiones ecológicas de las ya mencionadas. La primera es la correspondiente al río Verde y sus afluentes, donde además hubo y hay varios manantiales. Estas haciendas eran de las más antiguas por las mercedes de tierras que se dieron desde finales del siglo XVI. En un informe correspondiente a 1793 se reportaron las siguientes: Atotonilco, Cañada Grande, San José de Canoas, San Diego, Ojo de Agua de Solano, Nuestra Señora del Rosario o El Jabalí, Diego Ruiz y en la sierra, Santa Teresa (AHESLP, *Intendencia*, Legajo 1792-1795). Estas haciendas, con excepción de Santa Teresa, por estar cerca del río y sus afluentes contaban con agua para el regadío. Otra subregión es aquella que se ubica hacia el oriente, en las estribaciones de la sierra Madre Oriental, donde se encontraban las haciendas de Amoladeras y la Ciénega de Cárdenas. Estas haciendas pertenecían a la jurisdicción de Ríoverde.

Otra subregión se ubica hacia el norte del río Verde, en una amplia llanura endorreica. Para finales del siglo XVIII este territorio en parte estaba bajo la administración de Guadalcázar y en ella encontramos las haciendas Santa Rosa de la Angostura, San Antonio de Guaxcamá, San José de Ojo de León y San Francisco del Pozo de Acuña. Otras haciendas eran San Martín, Todos Santos de las Cañas y San José de Morenos, ubicadas sobre el río Verde o sus afluentes, pero cerca de San Nicolás Tolentino. Hoy pertenecen a este municipio.

Las haciendas son unidades de producción de suma importancia para conocer los hábitos alimenticios de la época, además de las misiones. En primer lugar, como unidades de producción sus actividades estaban relacionadas con la agricultura y la ganadería. Sin embargo, no se cuenta con información sobre ellas ni se han realizado estudios por el problema de sus acervos documentales inexistentes. La hacienda de San Diego es de la única que se cuenta con estudios. De acuerdo a estos, para 1758 la hacienda producía maíz, chile, frijol, garbanzo, cebada y alverjón; además contaba con ganado vacuno (Bazant, 1995: 37-38).

Es posible que la mayoría de las haciendas ubicadas en las riberas del río y sus afluentes cultivaran estos productos, pues las condiciones climáticas y la tierra lo permitían. Hacia finales del siglo XVIII, Jan Bazant señala que la hacienda de San Diego empezó a cultivar caña de azúcar y a producir piloncillo. Esta planta se trajo desde la Huasteca y se aprovechó la humedad del terreno y el agua que existía en la región; además, se construyeron obras hidráulicas en la hacienda para su cultivo. En general, el cultivo de la caña de azúcar en la región trajo consigo la producción de piloncillo en su mayor parte y un poco la de alcohol, así como el azúcar. No hay que olvidar que algunas de las misiones como San Antonio de los Guayabos y San Felipe de los Gamotes también cultivaban la caña de azúcar.

En las haciendas ubicadas al norte, en la llanura endorreica, las condiciones de suelo y humedad fueron distintas. Esto favoreció que se dedicaran más a la cría de ganado caprino y a la explotación del mezquite y del maguey, productos que formaron parte de su alimentación.

Una gramínea que se cultivó poco en la región por sus condiciones climáticas, es el trigo. También es cierto que el número de españoles que habitaron para que lo consumieran no era tan importante en la región, con excepción de localidades como la villa de Santa Elena y Ríoverde. Bazant señala que el trigo que se consumía en la hacienda de San Diego, se traía desde la hacienda de La Parada, ubicada al poniente de la ciudad de San Luis. Hay información de que su cultivo se practicó más para Cerritos (Villegas Galván, 1999: 33).

El mercado de estos cultivos y productos, como el maíz, lo era la ciudad de San Luis Potosí y los centros mineros del altiplano, como Cerro de San Pedro, Guadalcázar, Charcas y en el siglo XVIII, Catorce (Hernández Soubervielle, 2013: 94, 340 y 346-347).

Sobre la cultura alimentaria de estas haciendas no se tiene información. Sólo se cuenta con un libro de cocina para el periodo colonial, pero es de la hacienda de Peñasco, al norte de la ciudad de San Luis Potosí. Primero, este recetario corresponde al siglo XVIII y principios del XIX y varias de sus recetas fueron tomadas de recetarios publicados en España, lo cual ya implica ser cuidadosos al generalizar sobre estas formas de preparar los alimentos (*Queadernos de Cosina*, 2007: 31-41). Aun así, por los recetarios que se conocen, podemos inferir algunas costumbres alimentarias que pudieron darse en algunas haciendas de la región, no olvidando que estos podrían variar en cada una. Para empezar, las recetas corresponden a alimentos muy elaborados y con ingredientes de alto valor económico, por lo cual nos habla de la diferencia que podía existir entre lo que consumían los hacendados y los rancheros, campesinos, indígenas y gente que habitara en las villas. Algunas de las recetas preparadas con pollo (en mostaza, morados o agridulce), llevan como ingredientes especias, jengibre, nueces, vinagre, alcaparras, pasas, almendras, aceitunas, acitrón, piñones y vino, lo cual elevaba el costo de su elaboración (*Quadernos de cosina*, 2007: 51). Este tipo de platillos sólo podían ponerlo en práctica la gente con recursos suficientes por el costo y la adquisición de estos bienes; también es posible que sólo se prepararan en fechas especiales. Sin embargo, contar con una receta así, tenía un significado importante para la familia, pues era una forma de transmitir un conocimiento sobre la preparación de comidas de generación en generación. Este recetario de la hacienda de Peñasco así lo demuestra. Lo interesante de este listado de ingredientes es la variedad a los que podían acceder a ellos ciertas clases sociales y que denotan su origen español por el uso de algunos de ellos como alcaparras, aceitunas y vino; pero uno de ellos también nos muestra el aprovechamiento de los recursos naturales locales y su ingreso a la cocina, como es el acitrón o dulce de biznaga (*Quadernos de cosina* 2007: 82).

RANCHOS Y RANCHERÍAS.

Nuestra tercera unidad de producción fueron los ranchos, rancherías y la única villa fundada en la región, Santa Elena hoy Ciudad Fernández. Es seguro que los ranchos fueran de dos categorías, los independientes y aquellos que formaron parte de las haciendas. El censo de enero de 1793 nos proporciona información sobre varios de ellos que existieron en los partidos de Guadalcázar y de Ríoverde. Algunas rancherías dieron origen a las cabeceras municipales de ahora, como Cerritos de San Juan (Cerritos) y Santa Gertrudis de la Carbonera (Villa Juárez). Es importante señalar la diferencia de estos asentamientos, la cual radica en la forma de posesión de la tierra. Los ranchos dependientes son parte de las haciendas; debido al tamaño grande de algunas de ellas, los hacendados crearon ranchos donde ubicaban a sus trabajadores para una mejor explotación de la tierra y de sus recursos naturales; los ranchos independientes son pequeñas propiedades pertenecientes a una sola familia y que explota directamente la tierra para su sustento; las rancherías son asentamientos de diversas familias que se fueron estableciendo en la región a finales del siglo XVI y durante el XVII, en las cuales la propiedad está en cada una de las familias que habitan en el lugar y explotan los recursos naturales y cultivan la tierra. En este último caso, llegaron a existir enfrentamientos entre los habitantes de estas rancherías y los propietarios de haciendas. Fue a finales del siglo XIX con las leyes de terrenos baldíos y en la década de 1920 con el reparto agrario, cuando algunas de estas rancherías llevaron a cabo la parte legal de su tenencia de la tierra. En el partido de Ríoverde se registraron los ranchos de Tecolote, Saucillo, Ojo de Agua de San Juan, Morillos, Mojarras de Abajo, Mojarras de Arriba y Camarones. La importancia de estos ranchos como unidades de producción para la construcción de una cultura alimentaria radica en varios puntos. Primero, son habitados por gente de diverso origen social, en su mayoría mestizos y también algunos mulatos. Esta diversidad étnica ayudó a una mezcla de productos alimenticios. En segundo lugar, es una población que día a día tiene que preparar su alimentación no sólo con aquellos productos que ya conoce, sino también con aquellos bienes que los recursos naturales

les proporciona o con los que se van integrando a sus conocimientos y guisos de acuerdo a lo que se cultiva en los ranchos o en las haciendas para las que trabajan. Tercero, como son productos que se combinan cada día, el conocimiento sobre la integración de estos alimentos, es un saber que día a día se practica y se queda como parte de un conocimiento familiar, dando un mestizaje de alimentos. Su transmisión es a partir del aprendizaje de las familias; aquellas personas que los preparaban se convirtieron en recetarios "vivientes". Cuarto, que no el último, hay que añadir que muchos de los habitantes de estos lugares además de trabajar para las haciendas, también cultivaban sus propios alimentos y tenían sus propios animales, como ganado vacuno, cabras, puercos y aves, de los que obtenían leche para elaborar quesos, además de los derivados de la carne de puerco (como manteca) y huevos, lo cual ayudaba a tener una base alimentaria para, a partir de esto, generar combinaciones de ingredientes, lo cual generó una gastronomía popular. Tal vez un platillo muy mestizo que se consume en la región y sería un ejemplo, son nopales con garbanzos; aquí se mezcla un bien local con otro que llegó a la región traído por los españoles. El garbanzo es un alimento originario del viejo mundo y con carga negativa desde los romanos, pero importante por salvar a la gente del hambre, razón por lo cual se le relaciona con la pobreza (Jimeno Jaén 2008: 140-141). También sus condiciones laborales les permitieron explotar los recursos naturales propios de la región y obtener alimentos estacionales, como quelites, nopales, pitahayas, garambullos, chochas y mezquites, por citar sólo los más conocidos (Cross, 1981: 101-116).

La existencia de estos ranchos es importante para nuestra historia gastronómica; sin desdeñar la importancia de las haciendas y misiones, es posible que de ellos provenga nuestra herencia culinaria regional, pues los habitantes de estos ranchos oscilaron entre el conocimiento que tuvieron de los alimentos consumidos en las haciendas pero también tuvieron su cercanía con el saber de los indígenas, además de que fue una población mestiza. A ello hay que sumar su necesidad diaria de proveerse alimentos de origen vegetal y animal, lo que forzó a tener un mejor conocimiento de lo que consumía y lo que la naturaleza y la agricultura le proporcionaban; o el mantener una huerta con los alimentos básicos en el patio de la casa y un pequeño corral con aves y puercos. Otro punto fue el distinguir los alimentos del diario de aquellos que se preparaban para días especiales, como fiestas religiosas, civiles (bodas) o cualquier otra festividad; de ahí nos viene uno de los platillos característicos de la región, como lo es el asado de boda o de novia; o bien, una costumbre que aún se practica en algunos lugares pero hace años era más común, el preparar chicharrones de puerco sólo los domingos. Son alimentos que guardaban una preparación especial pues eran para días especiales y por lo tanto, habría que anotarlos, guardarlos y transmitirlos de generación en generación; con el tiempo, tuvieron sus ligeras variantes pero seguían conservando su esencia misma.

2.3.- EL CAMBIO DEL SIGLO XIX.

¿Qué cambios importantes hubo en el siglo XIX que tuvieron que ver con la forma de alimentarse de los habitantes de los Valles Centrales?

En el siglo XIX se dieron una serie de cambios significativos que repercutieron en nuestro concierto gastronómico. Entre ellos podemos citar el surgimiento de un nacionalismo que se dio después de la independencia de 1821 (Corcuera de Mancera 1996: 133-155); el crecimiento demográfico que presionó el aumento y aprovechamiento de los productos alimenticios tradicionales para una buena parte de la población; los cambios técnicos y tecnológicos para un aumento en la producción o la llegada de nuevos productos, lo cual también estuvo relacionado con el conocimiento de la agronomía; y en nuestra región, el trazado del ferrocarril que pasó por algunos de los lugares, como Cerritos y Cárdenas, que cambiaron hábitos y formas de consumir los alimentos. Veamos tres de ellos en forma general que me parecen significativos.

CRECIMIENTO DEMOGRÁFICO.

No hay muchos datos demográficos para la región. El censo más detallado que se conoce fue el que se elaboró hasta el cambio del siglo, en 1900 y publicado en 1904 (*División Territorial de la República Mexicana*). Conocer este crecimiento demográfico que se dio durante este siglo XIX, ayudaría a analizar la relación que hubo entre este crecimiento y las costumbres alimenticias con dos actividades económicas importantes, la producción y la distribución de los productos empleados en la alimentación; pero podemos señalar algunas líneas de estudio. En primer lugar veamos en qué lugares se concentraba más la gente para 1900, año del censo. El lugar más poblado era Ríoverde, cabecera de uno de los partidos, con 5759 habitantes; después seguían Ciudad del Maíz, (4266); Cerritos (3672), Rayón (3409), Alaquines (3288), Carbonera (Villa Juárez, con 3672), San Ciro (2760), Ciudad Fernández (2276), Cárdenas (1740) y El Refugio (1573); otros lugares con más de mil habitantes eran Lagunillas, Pastora, San Nicolás Tolentino, San Pedro (rancho del municipio de Cerritos) y Santa María Acapulco, pueblo del municipio de Santa Catarina. La mayoría de estos lugares eran cabeceras de partido y municipales, con excepción de Cárdenas que era hacienda y estación de tren, El Refugio y San Pedro eran ranchos y Santa María Acapulco era un pueblo indígena. Como ejemplo de este crecimiento demográfico es Cerritos: a inicios del siglo XIX era un rancho; en 1829 se convirtió en cabecera municipal y en 1859 en cabecera de Partido separándose de Guadalcázar (Villegas, 1999: 41-42).

Las cabeceras municipales también eran productoras de alimentos, pero esto funcionó más a partir del autoconsumo a través de huertas familiares. Las condiciones hídricas y de suelo de Ríoverde, por ejemplo, fueron aprovechadas por las familias que tuvieron huertas familiares, donde el cultivo de frutas y hortalizas era importante. La gente que no tenía estas huertas, adquiría los bienes a través de mercados o tianguis que se establecían, o bien, de negocios (tiendas) que se crearon en dichos lugares. Además de las ciudades y villas, hay que seguir contemplando las grandes haciendas que había en la región, algunas con cientos de habitantes como Santa Catarina (968 habitantes), Estancita (874), Martínez (792), San Diego (759), La Hincada (724), Labor de San Diego (706), Atotonilco (698), Cañada Grande (678), Guaxcamá (627), Joya de Luna (589) y Montebello (555). A estas haciendas, además de otras, hay que añadir numerosos ranchos que sobrepasaban los 500 habitantes, como Granjenal, Laguna de Santo Domingo, El Capulín, Tuzas, Matorral, Palomas, Puerto de Martínez, Puerto de Santa Gertrudis, San Francisco, San Isidro, El Tepezán y varios más.

Esta concentración de gente en villas y ciudades, haciendas y ranchos, implicaba un mayor consumo de alimentos, lo cual traía cambios en la producción y el abastecimiento. Hemos visto que durante el periodo colonial, la región abastecía de bienes a los centros mineros del Altiplano, pero ya para el siglo XIX, el crecimiento demográfico y su concentración en lugares que tenían funciones administrativas por ser cabeceras de partido o de ayuntamiento, exigió un mayor abastecimiento de recursos para esta población creciente. El autoconsumo es una parte importante para la economía regional, pues después de lograr éste, los bienes restantes se comercializaban, lo cual traía un comercio local en las cabeceras de partidos y de ayuntamientos. Este comercio local se llevó a cabo a través de mercados y tiendas; los mercados se crearon en algunos espacios urbanos como áreas de establecimientos comerciales, regularmente en el centro o alrededores de la plaza principal, y no necesariamente como espacios conocidos como los mercados municipales que ahora existen; ejemplo de ello que aún se conservan son los de Ríoverde y Cárdenas. También hay que señalar una antigua tradición que sigue vigente, el de convertir el domingo en un día de mercado, como es hoy en varios lugares de la región, pues se aprovecha para que la gente vaya a las ciudades a vender sus productos locales, muchos de ellos alimentos. En 1902, cuando se inauguró el ferrocarril de Ríoverde a San Bartolo, tenemos datos de algunos establecimientos que realizaban este comercio a nivel local para la ciudad de Ríoverde. Existían ocho tiendas de abarrotes, cuatro carnicerías, cinco panaderías y quince tendajes (González, 1902). En Cerritos sobresalieron "Los Alpes", de Pascual Nieto y "La Perla", de Adolfo Flores (Villegas, 1999: 49), lugares donde se vendían varios productos, entre ellos abarrotes y semillas.

Otro punto que está relacionado con el crecimiento demográfico y la alimentación, son los espacios para alimentarse. Durante el periodo colonial, las viviendas de clases acomodadas contaban con el espacio conocido como cocina, un espacio totalmente femenino pero en el que también se comía; el otro espacio era el comedor, donde se podían organizar comidas para invitados (García, 2005: 65-67). Los grupos de escasos recursos contaban también con un espacio dedicado a la preparación de alimentos pero de proporciones menores y a veces alejado a la construcción utilizada como vivienda; un lugar como el comedor no era común entre las clases de bajos recursos. Se comía al costado del fogón, pues además de recibir caliente la comida, se calentaba el cuerpo sobre todo en las mañanas frescas antes de ir a trabajar al campo o a cualquier otra actividad. Durante el siglo XIX, y sobre todo al final, en las construcciones de las clases altas, se seguía contando con los dos espacios bien definidos: la cocina y el comedor, con aquellos muebles adecuados para cada uno de ellos, con algún área de refrigeración en la cocina (regularmente un pequeño sótano) y con una buena cantidad de utensilios necesarios para preparar y servir los alimentos (Souto, 2005: 15-49). En las clases de escasos recursos, como trabajadores de haciendas y rancheros, es posible que la cocina siguiera siendo el espacio donde se preparaban los alimentos y se consumían. Con el servicio de diligencias y después con el ferrocarril, surgieron otros espacios, como mesones, posadas y fondas, donde los viajeros podían descansar y alimentarse y con ello restaurar sus fuerzas gastadas en los viajes, lo que daría origen a los restaurantes. Así, los alimentos se convirtieron en un servicio brindado por la gente del lugar a los viajeros. El viaje de Alejo Monsiváis realizado en 1889, nos da una idea de lo que podía significar viajar por la región durante este tiempo (Noyola, 2020). En 1902 existían en Río Verde dos casas de huéspedes, una fonda, tres mesones y un restaurante que a la vez era cantina, establecido en la plaza principal.

Proveerse de alimentos a bajos costos y que hubiera los suficientes para alimentar a la población fue importante para las autoridades estatales. Durante varios años el gobierno del estado solicitó a los jefes de los Partidos estuvieran al pendiente e informaran de las condiciones de la agricultura y del precio de los víveres. A veces los informes son muy escuetos, pero llegan a arrojar información sobre estas dos noticias. Ejemplo de ello es el informe del jefe del partido de Hidalgo de enero de 1869; en él señalaba que se había comenzado la cosecha de maíz y la elaboración de piloncillo; añadía que había suficientes víveres y sus precios de los más populares eran los siguientes: maíz a un peso la fanega (65 kg aproximadamente); la de frijol a dos pesos la fanega (la de frijol era de 75 kg); la manteca a tres pesos la arroba (11.5 kg); arroz a tres pesos la arroba; el azúcar a seis pesos la arroba; el pilón grande a quince pesos la carga (*La Sombra de Zaragoza*, número 193, enero 20 de 1869; las medidas tomadas de Bazant, 1995: 20. Una carga equivaldría aproximadamente a 260 kg.). La región no producía arroz, pero en otro informe se mencionaba que en Tamazunchale se sembraba este producto.

Un estudio de la fiscalidad de estos bienes alimenticios entre los años de 1876 y 1910 nos daría un mayor panorama de la importancia de su producción, comercio e impuestos. Por ejemplo, en 1878 se cobraría de acuerdo a la ley de Hacienda, 2.50 pesos por cada bulto que pesara ocho arrobas de los efectos extranjeros como aguardientes, vinos y licores de todas las clases, cerveza y pescado en aceite o conserva; 1.50 se cobraba a los productos extranjeros como almendra, canela, clavo, cacao Maracaibo, jamones y quesos; entre los bienes nacionales que pagaban impuestos se encontraban los aguardientes, el vino, licores, cerveza, cacao, café, aceites y camarón. Los bienes que estaban libres de impuestos eran: aves, cacahuete, frijol, fruta fresca, garbanzo, huevos, maíz, mantequilla, papa, queso fresco, sal, trigo y verduras (*La Unión Democrática*, no. 104, febrero 24 de 1878). La ley de ingresos para el año de 1880 nos da una enorme variedad de alimentos que deberían pagar impuestos: aceite de coco, almendra, cacahuete, olivo y ajonjolí; aguardientes de toda clase; ajonjolí, anís, alverjón, arroz, azafrán, azúcar corriente, azúcar conde, cacao, café, cajetas, calabazate fino y corriente, camarón, cecina de res y de puerco, cerdo en pie, cerveza, coco de aceite, comino, culantro (cilantro), charal, chia, chicle blanco, chiles (ancho, sure, cascabel, trompo, rastrojo, piquín, piquín en vinagre, este era más caro que otros chiles en vinagre), dulces de todas clases, dulces mexicanos, dulces de piloncillo, fruta pasada, fruta cubierta, fruta en vinagre, garbanzo, guayabate (ate de guayaba), habas,

harina, jaleas finas, jaleas corrientes, jamón, jengibre, lentejas, manteca de cerdo, mantequilla, melado, miel de colmena, miel de tuna, mostaza, nuez china o de Castilla, nuez chica, papa, pescado fresco, pesco seco y salado, piloncillo, piñas, pimienta gorda, plátano pasado, queso grande, queso de tuna, sal (la de Colima pagaba más que la de Salinas), tamarindo, trigo, vainilla (el producto más caro, pagaba 80.00 pesos de impuesto el quintal), vinagre, vinos de mezcal, de uva y de todas las frutas, y zarzaparrilla. Los que estaban libres de impuestos eran las aves, calabaza en tacha, cacahuete, frijol, fruta fresca, harina ("solo la que se elabora dentro de las poblaciones en que haya oficina de rentas, siempre que hayan pagado la alcabala las primeras materias", Decreto 34, *Ley de Ingresos para el año de 1880*, diciembre 28 de 1879), huevos, leche, maíz, queso fresco y verduras. Estas leyes de ingresos son una fuente importante para conocer más sobre los alimentos que se podían consumir en las localidades y de lo que las autoridades consideraban de primera necesidad (los libres de impuestos) de aquellos que llevaban un proceso de industrialización y podían considerarse suntuarios.

CAMBIOS TÉCNICOS Y APOYO A LA AGRICULTURA.

El 7 de julio de 1885, el *Periódico Oficial del Gobierno del Estado* publicó una nota por medio de la cual daba a conocer a los lectores que se publicaría una revista bajo el nombre de *La Revista Agrícola*. Esta revista, que saldría cada quince días, estaría dirigida por ingenieros agrónomos y veterinarios; entre sus páginas se darían a conocer obras sobre agricultura, veterinaria, economía rural, cultivos especiales y otros temas de interés para los agricultores, como el "estudio de nuestros cultivos propios, al desarrollo de los probables y al conocimiento de la maquinaria agrícola que tanto sirve para economizar el tiempo y el dinero" (*Periódico Oficial del Gobierno del Estado de San Luis Potosí*, No. 713, julio 7 de 1885).

Ese mismo año, el 16 de septiembre, en las páginas del periódico oficial se le daba la bienvenida al ingeniero agrónomo Adolfo Martínez Uriza, quien había sido "señalado por la Secretaría de Fomento y aceptado por el Ejecutivo para prestar sus importantes servicios" en el Estado (*Periódico Oficial del Gobierno del Estado de San Luis Potosí*, No. 725, septiembre 16 de 1885). En noviembre se le avisaba a los agricultores del estado que podían hacer cualquier consulta sobre el ramo de agricultura al ingeniero, quien era el agrónomo del Estado. Entre septiembre y diciembre de ese año y 1886, encontraremos diversos ensayos publicados por el agrónomo Martínez Uriza sobre administración rural, sobre las características de un empresario agrícola, economía política y otros temas sobre la actividad agrícola. Tortolero Villaseñor ha señalado la importancia del desarrollo agrícola y el progreso tecnológico que se dio en las haciendas durante el porfiriato (Tortolero, 1998: 48-127); en este sentido, los hacendados potosinos realizaron importantes inversiones en sus propiedades para modernizar el uso de la maquinaria agrícola y mejorar la producción, incluso en la construcción de fábricas (Noyola, 2011: 163-185). En 1902, los Espinosa y Cuevas inauguraron su planta para elaborar aceite de algodón en Las Tablas; esta inauguración, además del edificio, implicó conocer a detalle el cultivo del algodón, construir obras de irrigación, traer maquinaria extranjera (de Fogarty & Dickinson, de Estados Unidos) y pagar ingenieros para su establecimiento y supervisión. A partir de 1880, el gobierno de Estados Unidos había autorizado el aceite de algodón como alimento (González, 1902: 48-55).

A partir de este año de 1885, principalmente, encontraremos notas periodísticas tanto en el *Periódico Oficial* como en *El Estandarte*, sobre agricultura y otras actividades de carácter agrícola, como apicultura, ganadería, silvicultura u obras de irrigación. Aunque ya desde 1880, en Río Verde se había instalado la Junta corresponsal de la Sociedad Agrícola de México (*La Unión Democrática* núm. 310, mayo 30 de 1880). No existen estudios sobre la difusión de nuevos métodos para desarrollar la agricultura, la implementación de nuevas técnicas para la producción agrícola, el uso de instrumentos modernos o la mejora en el cultivo de plantas comerciales, pero es posible que algunas de los propietario de haciendas en la región, como en San Diego, El Jabalí, Angostura u Ojo de Agua de Solano, hayan invertido en maquinaria, infraestructura o en conocimientos agrícolas. Nuevamente

el Álbum *Ríoverdense* nos da algunas ideas sobre estos cambios. Para este año, existían 30 molinos de caña, once de ellos movidos por vapor, nueve por “fuerza de sangre” y los restantes por el uso del agua. En 1895 se había adquirido maquinaria agrícola e industrial y se regaban 4380 hectáreas gracias al agua de la Media Luna. El producto más rentable era el maíz, calculado en tres millones de pesos su ganancia; seguía el piloncillo, con 396,000 pesos; después la naranja (100,000 pesos); el maguey (25,000 pesos) del cual se obtenía mezcal y pulque, además de la jarcia; cacahuete (22,500 pesos), camote (15,000) y en último lugar aguacate, granada, lima, cidra, limón dulce y ácido, guayaba, higo, duraznos, chabacanos, chirimoya, ciruela, plátano, manzana, naranja agria, melón, sandía, calabaza, tunas, pitahayas y frutas silvestres (García, 1902: 66-68). Desde años antes de la construcción del ferrocarril, se habían publicado notas en el periódico oficial sobre la importancia de vender frutas tropicales en el mercado de Estados Unidos, como lo era el plátano (Número 832, enero 8 de 1887).

Otros alimentos importantes en la producción agrícola de Ríoverde lo eran el chile, chile piquín (una variedad local y silvestre), papas, frijol prieto, tomate, jitomate, cebolla, ajo y garbanzo. Además de carne de res, puerco, pollo, pavos y patos; huevos, leche y quesos; y derivados de la carne de puerco, como manteca, jamón, chorizo, longaniza y chicharrón. El aguardiente de caña se calculaba su producción en 3,000 barriles de 65 litros de 22°.

Un logro importante en apoyar el conocimiento de la agricultura fue la creación en 1906 de la Estación Agrícola Experimental de Ríoverde, la cual se convirtió en un centro educativo importante para la región. Además de educar en el conocimiento agrícola, también llevó a cabo una importante labor editorial. Algunas de sus obras fueron el *Cultivo del Naranja*, por el ingeniero agrónomo Eduardo Chávez en 1909 (Chávez, 1909). Un estudio sobre esta Estación Agrícola y su impacto en la educación, la agricultura y, en nuestro caso, la alimentación, nos ayudaría a conocer con más detalle su importancia a nivel local y regional.

LAS VÍAS FERROVIARIAS.

En 1890 se inauguró el ferrocarril de la ciudad de San Luis Potosí al puerto de Tampico. Algunas de las estaciones en la región fueron Joya, San Lázaro, Cerritos, San Bartolo, Tablas y Cárdenas; hacia 1902 se inauguró el ramal de San Bartolo a Ríoverde. La construcción de estos ferrocarriles fue importante para nuestra historia gastronómica regional. Primero, movió gente de estos lugares hacia otros puntos geográficos como el puerto de Tampico y a la ciudad de San Luis Potosí, pero también a la ciudad de México y a lugares más lejanos como Chicago. Al mover gente, movió también saberes y sabores. Es posible que con el ferrocarril se haya facilitado el comercio de productos marinos hacia las ciudades ubicadas en la región; pero también a largo plazo fue la vía ferroviaria que en décadas facilitó el viaje de los migrantes de la región hacia a Estados Unidos (ahora movidos por líneas de autobuses) y con ello la llegada de nuevos estilos de preparar la comida y de alimentarse.

El ferrocarril también hizo crecer algunos de estos lugares ubicados sobre las vías, como lo fueron Cerritos, pero sobre todo Cárdenas, que de ser hacienda pasó en 1920 a convertirse en cabecera municipal. El crecimiento de estos lugares significó también una mayor actividad comercial, concentración de gente y un mayor requerimiento de alimentos. Estos cambios repercutieron en nuestra forma de preparar la comida. Pero también estos lugares fueron favorecidos con el paso del tren, pues las estaciones se convirtieron en vitrinas de los guisos regionales que se ofrecían a los viajeros que usaban el tren para trasladarse de un lugar a otro y que por el tiempo largo que se usaba en el viaje, requirieron comer durante el trayecto. Esto motivó la creación de restaurantes en algunas de las estaciones, pero sobre todo favoreció la venta de alimentos económicos y fáciles de vender y consumir en las estaciones o en el trayecto. De estos viajes, quedaron en el recuerdo las gorditas que se vendían en Cerritos, los pachotes de San Bartolo o las gorditas, chancaquillas y el pollo de Cárdenas, por citar los más representativos.

Cuando se inauguraron ambas vías férreas, lo interesante es que en ambas inauguraciones se prepararon comidas especiales para el momento. En éstas se prepararon platillos con una influencia francesa incluso en su nombre, como lo demuestran las noticias periodísticas. En el caso de las fiestas de inauguración de la fábrica de aceite de algodón de los Espinosa y Cuevas en Las Tablas, el banquete “fue obra de la acreditada casa de la Sra. Nicoux, y tanto la servidumbre como el director del servicio y jefe de la cocina, estuvieron a la altura de la fama conquistada por esta negociación” (González, 1902: 55).

2.4.- DE LA REVOLUCIÓN AL SIGLO XXI.

En esta última centuria iniciada con el movimiento armado de 1910, en la región hubo una serie de cambios importantes, de los cuales podemos inferir que repercutieron en la alimentación.

Entre estos podemos señalar el cambio de propiedad en el campo, pues a partir de la década de 1920 se inició el reparto agrario. Con este reparto, las grandes haciendas que existían en la región se desmembraron y con ello la unidad de producción desapareció para dar lugar al ejido, bajo otras condiciones de posesión de la tierra, de producción y de comercialización, lo cual también tuvo efectos en el consumo de los bienes agrícolas. A este cambio, se sumaron las políticas agrarias desde el gobierno federal en inversión en áreas de riego, apoyo de créditos a los productores, organización de campesinos, en algunos casos áreas destinadas al monocultivo y toda una serie de hechos encaminados a apoyar la producción de alimentos para un mercado nacional y a veces internacional. Estos procesos han sido poco investigados, y escasos son los estudios que se tienen, como el de Thierry Linck (1982).

Otro de los procesos que ya mencionamos para el siglo XIX y se encuentra presente en el siglo XX y principios del XXI, es el crecimiento demográfico y con él, los cambios en los comportamientos sociales. A mayor población, mayor cantidad de elementos que pueden estudiarse en su relación con la cultura alimentaria; la producción local no es suficiente, además de que llegan nuevos estilos de consumo de alimentos y nuevos espacios para su preparación, como restaurantes, fondas y en las últimas décadas, establecimientos de comida rápida y cocinas económicas. El consumo de productos del mar se convirtió en otra alternativa, gracias a la comercialización y la refrigeración. A estos cambios hay que añadir los enlatados y ya en este siglo XXI, la introducción de alimentos provenientes de los Estados Unidos, como carnes, embutidos, alimentos procesados y una gran variedad de productos.

A partir de la década de 1970 hay un concepto que comienza a manejarse relacionado con la comida y es el de nutrición. Ya no es sólo el consumo de los alimentos tradicionales como maíz, frijol, chile, carnes de pollo, cerdo y vacuno, y frutas y verduras, sino si lo que se consume día a día es nutricional de acuerdo a estándares que se empiezan a manejar por el gobierno federal. Como parte de estas políticas agrarias y alimenticias, se pusieron en práctica diversos programas alimentarios en la década de 1970 y 1980, como el Sistema Alimentario Mexicano. Hubo interés en investigar lo relacionado con el concepto que se maneja de “comida rápida” y la formación de expendios para la venta de algunos alimentos tradicionales pero que se ubican en nuevos espacios, como tacos y gorditas y cualquier otro “antojo” de comida tradicional, pero que compite con las modas de hamburguesas y “hot dogs”. A este interés de los alimentos nutricionales, se encuentra en la discusión los alimentos enlatados y muy recientemente los alimentos transgénicos.

Los nuevos estilos alimenticios y el interés de lo nutricional en lo que se consume, entre otros motivos como lo de “patrimonio gastronómico”, han generado el rescate de recetas tradicionales de la región. Esto ha dado como resultado obras como la de *Comida familiar en el Estado de San Luis Potosí* (1988); *Los municipios de San Luis Potosí* (1988), que si bien no trae recetas, si presenta una relación de los alimentos, dulces y bebidas que hay en cada municipio; *Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro* (Chemin Bässler, 2004); *El sabor de nuestra tierra* (2012); o los publicados por la Secretaría de Cultura del Estado (Iwadare, 2015a y 2015b)

Lo que se observa en la actualidad es una serie de cambios en el proceso de elaboración de los alimentos; entre los alimentos tradicionales y las nuevas modas alimenticias; entre el tiempo que se dedica a la elaboración y la necesidad de alimentos procesados; la calidad natural y lo transgénico de los alimentos, por citar sólo algunos temas a discusión en la cultura alimentaria de la región y del país en general. Este siglo XXI es, como lo enseña su historia alimentaria, un tiempo de cambios. La cultura alimentaria así lo es, cambiante.

Conclusión

Escribir este texto no solo fue un viaje a la región, también fue ver de otra forma lo que día a día se consume en los diversos lugares que en ella se encuentran. Fue recordar platillos que me gustan y que muchos de ellos he consumido desde hace muchos años, y que aún ahora compro en los mercados de la región, como en Cárdenas o Ríoverde. Pero ahora fue otra forma de degustación, a partir de un estudio donde he procurado urdir los hilos de la historia y de la antropología.

Lo que ahora degustamos en esta riqueza gastronómica que se encuentra en la región, es el resultado de un largo proceso iniciado hace varios siglos, donde la gente del lugar fue incorporando productos nuevos a los que ya tenía. Estos productos alimenticios se recibieron, se conocieron sus ventajas y propiedades y la imaginación y necesidad de la gente, los incorporó a su consumo diario. El mezclarlos con otros ingredientes, le dio su toque particular a cada forma de prepararlos y consumirlos.

Alimentos del día al día, pero también alimentos preparados para fiestas especiales; algunos de ellos que ahora caerían en la prohibición médica por no ser nutritivos, como los derivados de la caña de azúcar, pero que forman parte de un pasado, de una economía y de una identidad. Su rescate, valoración, difusión y preservación, pero también otras nuevas formas de prepararlos, es parte de este proceso cultural cambiante; será la propia gente de la región quien se encargará de hacer este trabajo, una transformación constante de esta cultura alimentaria.

No obstante estos cambios y continuidades que puedan presentarse, es necesario señalar algunas ligeras conclusiones sobre este devenir histórico de esta cultura alimentaria de la región, las cuales están sujetas a discusión, pues es un campo que requiera ser estudiado con más detalle.

1.- Los recursos naturales y las condiciones geográficas, aunque no sean determinantes, siguen siendo un factor importante para esta cultura alimentaria. El consumo de algunos productos está sujeto a las condiciones naturales de la región; algunos de estos alimentos como tunas, pitahayas, tunitas y chochas son de acuerdo a las estaciones del año cuando se pueden preparar o comer. La gente lo sabe y cuando las lluvias llegan tarde, la producción de pitahayas o tunas, por ejemplo, es tardía, fuera de tiempo.

2.- Algunos productos tienen su herencia prehispánica y en algunos casos, fomentada por los españoles, como es el maíz, el frijol y algunas verduras. Otros alimentos dejaron o están dejando de consumirse, pero es posible que hayan tenido una herencia prehispánica, como lo son las vainas, la miel y harina del mezquite o alguna otra que desconocemos su uso, pues pudo haberse perdido con el transcurso de los siglos de dominación española y durante el siglo XIX. Hay una flor que se consumía anteriormente, al igual que en el Altiplano, y que su proceso de preparación era tardado, pero ha dejado de comerse, como es la flor de sábila. Hace años le escuché a un campesino del Altiplano que sólo se comía cuando eran escasas las cosechas; otra planta que ha bajado su consumo es el quelite, aunque en algunos lugares se menciona su preparación para algunos guisos. Otros bienes que están dejando de emplearse son los derivados del maguey: flores, tallos, miel y pulque.

3.- La colonización hispano mexicana iniciada a finales del siglo XVI dejó su sello, pues realmente los animales y plantas que llegaron con los misioneros y hacendados se integraron a la cultura alimentaria de la región y dieron buenos resultados: porcinos, vacunos, cabríos y aves; cítricos, caña de azúcar y leguminosas. Ahora forman parte de varios guisados, algunos tan propios de la región, como el guiso borracho, el caldo seco y, aunque de origen externo, el asado de boda. Sus preparaciones son un producto del mestizaje racial y culinario.

4.- Aunque no hay estudios que permitan afirmarlo al cien por ciento, la existencia de los rancharos fue un factor importante para la creación y mantenimiento de esta cultura alimentaria. Los orígenes raciales y sociales de los rancharos (indígenas, mestizos y mulatos) dieron pie a crear mil y un formas de preparar los alimentos, pues la necesidad de alimentarse, las condiciones laborales, sus relaciones con los hacendados y los cambios económicos y sociales que se dieron en el siglo XIX, entre otros factores, favorecieron la construcción de esta cultura alimentaria que hoy existe en la región.

5.- Como ha ocurrido en otros periodos, el tiempo presente trae cambios a la cultura alimentaria. Existirán programas para conocer y difundir los "platillos típicos" de la región, pero los procesos sociales y económicos estarán presentes en la construcción de esta cultura que está siempre en cambio constante. Reflejo de estos cambios, pueden ser las conocidas "marranadas", que aunque pueda decirse que no es nutricional, es un alimento que tiene mucha aceptación entre los ríoverdenses y la gente que transita por la carretera federal, los cuales se detienen a comprar el preparado. Otros cambios que se están dando, son la existencia de cocinas económicas y de establecimientos de comida rápida, que ha llegado con la migración hacia Estados Unidos y con la globalización; ahora se puede elegir entre una hamburguesa y una gordita rellena de revoltillo; o entre una pizza y unas enchiladas o tamborcitos.

Una cultura alimentaria siempre estará en un continuo movimiento.

¡¡ Buen provecho!!

Referencias.

Archivos.

- AHESLP Archivo Histórico del Estado de San Luis Potosí.
Alcaldía Mayor de San Luis.
Intendencia.
BN. FF. Biblioteca Nacional de México.
Fondo Franciscano.

Periódicos.

La Sombra de Zaragoza.
La Unión Democrática.
Periódico Oficial del Gobierno del Estado de San Luis Potosí.

Revistas.

Arqueología Mexicana, número especial 5, Atlas del México Prehispánico.

La Corriente. Historias. Artes. Culturas.

Obras en general.

Bazant, Jan (1995) *Cinco haciendas mexicanas. Tres siglos de vida rural en San Luis Potosí (1600-1910)*, México, El Colegio de México.

Bebidas tradicionales de la Huasteca Potosina (2020) México, Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de San Luis Potosí.

Chávez, Eduardo (1909) *Cultivo del naranjo*, México, Secretaría de Fomento, Boletín número 2 de la Estación Agrícola Experimental de Río Verde.

Chemin Bässler, Heidi (2000), *Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro*, México, CONACULTA.

Cocina Estado por Estado. San Luis Potosí y Zacatecas, (2010) México, El Universal, Colección Riquezas de México Bicentenario Tomo 15.

Comida familiar en el Estado de San Luis Potosí (1988), México, Banco Nacional de Crédito Rural.

Corcuera de Mancera, Sonia (1996) *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, FCE-

Crespo Oviedo, Ana María (1976) *Villa de Reyes San Luis Potosí. Un núcleo agrícola en la frontera norte de Mesoamérica*, México, INAH.

Cross, Harry E. (1981) "Dieta y nutrición en el medio rural de Zacatecas y San Luis Potosí (siglos XVIII y XIX), en *Historia Mexicana* Vol. XXXI, Julio-Septiembre, número 1 (121), pp. 101-116.

Dávila Cabrera, Patricio (2009) "La Huasteca: problemática y nexos culturales" en Diana Zaragoza Ocaña (Coord.) *Memoria del Taller Arqueología de la Huasteca. Homenaje a Leonor Merino Carrión*, México, INAH, pp. 33-48.

División territorial de la República Mexicana formada con los datos del Censo verificado el 28 de Octubre de 1900. Estado de San Luis Potosí (1904), México, Secretaría de Fomento, Colonización e Industria.

El sabor de nuestra tierra. 1er Encuentro Regional de Comida Tradicional y Popular, (2012), México, Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Jalisco.

García González, Francisco (2005) "Vida cotidiana y cultura material en el Zacatecas colonial" en Pilar Gonzalbo Aizpuru (Coord.) *Historia de la vida cotidiana en México. III. El siglo XVIII: entre tradición y cambio*, México, FCE, El Colegio de México, pp.45-70.

Guevara Torres, Ma. del Carmen (2020) *Rioverde, entre perfume de azahares y olor a melado*, San Luis Potosí, s.e.

González, A. B., (1902), Álbum *Rioverdense. Colección de escritos, datos históricos y estadísticos recogidos y coleccionados por A. B. González*, San Luis Potosí, Tipografía E. Católica dirigida por Amado Narváez.

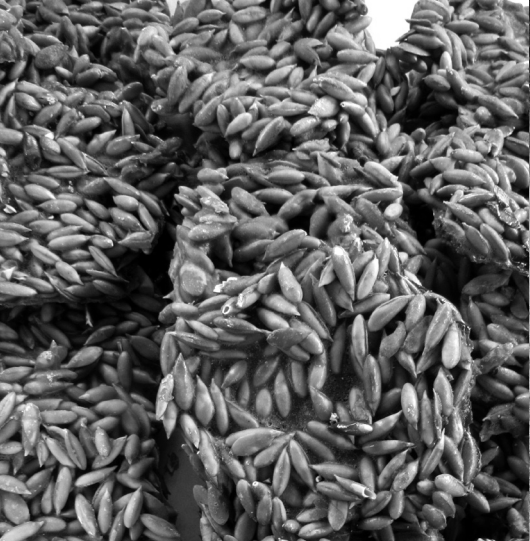
Harris, Marvin (1991) *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, CONACULTA Alianza Editorial.

Hernández Soubervielle, José Armando (2013) *De piedra y maíz. Las alhóndigas y el abastecimiento de granos en San Luis Potosí durante el virreinato*, México, El Colegio de San Luis.

INEGI (2002) *Síntesis de Información Geográfica del Estado de San Luis Potosí*, México, INEGI.

Iturriaga, José N. (2015) *Gastronomía*, México, Debate CONACULTA.

- Iwadare, Miguel (2015a.) (Coord.), *La cocina popular de Cerritos*, San Luis Potosí, Secretaría de Cultura.
- Iwadare, Miguel (2015b.) (Coord.) *La cocina popular de San Luis Potosí*, San Luis Potosí, Secretaría de Cultura.
- Jimeno Jaén, Anina (2008) *El sabor de las palabras. Una fascinante degustación de términos gastronómicos*, México, Aguilar.
- Juárez López, José Luis (2013) *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, CONACULTA.
- Landázuri Benítez, Gisela y Verónica Vázquez Mantecón (1988) *Azúcar y Estado (1750-1880)* México, Fondo de Cultura Económica.
- Los municipios de San Luis Potosí* (1988) México, Centro Nacional de Estudios Municipales.
- Linck, Thierry (1982) *Usura rural en San Luis Potosí. Un acercamiento a la problemática de la integración campesina*, Zamora, El Colegio de Michoacán.
- Manual práctico de cocina* (1973) México, Editorial Jus.
- Manrique Castañeda, Leonardo (2000) "Lingüística histórica", en Linda Manzanilla y Leonardo López Luján, *Historia Antigua de México. Volumen I. El México antiguo, sus áreas culturales, los orígenes y el horizonte Preclásico*, México, INAH, UNAM, Miguel Ángel Porrúa, pp. 53-93.
- Mi libro de cocina*, (s. a.) San Luis Potosí, Acción Católica U. F. C. M.
- Michelet, Dominique (1996) *Río Verde, San Luis Potosí*, México, Instituto de Cultura de San Luis, Lascasiana, S. A. de C. V., CEMCA.
- Monroy Castillo, María Isabel (2021), *Una empresaria pionera en San Luis Potosí: María Pons Nicoux 1893-1974*, México, Fundación Herdez.
- Noyola, Inocencio (2011) "Espacialidad y control de recursos naturales en las haciendas del altiplano potosino en la segunda mitad del siglo XIX" en Antonio Escobar Ohmstede y José Alfredo Rangel Silva (Coord.), *Haciendas, negocios y política en San Luis Potosí, siglos XVIII al XX*, México, El Colegio de San Luis, pp. 163-185.
- Noyola, Inocencio (1988) *La custodia franciscana de Río Verde, San Luis Potosí: 1617-1780*, Tesis que se presenta para obtener el grado de Licenciado en Historia, México, Universidad Autónoma Metropolitana.
- Noyola, Inocencio (2020) "Impresiones de un viaje por el oriente potosino en 1889", en *La Corriente. Historias, Artes, Culturas*, Noviembre – Diciembre 2020, pp. 4-18.
- Pérez Sandí Cuen, Laura (2007) *Usos y costumbres en torno a la mesa*, México, UIA Plaza y Valdés Editores.
- Quadernos de Cosina de Barrios Guizados* (2007) México, Fundación Herdez.
- Ruiz de Velasco, Felipe (1937) *Historia y evoluciones del cultivo de la caña y de la industria azucarera en México, hasta el año de 1910*, México, Editorial Cultura.
- Scharrer Tamm, Beatriz (2010) (Coord.) *Un dulce ingenio. El azúcar en México*, México, CONACULTA.
- Souto Mantecón, Matilde (2005), "De la cocina a la mesa" en Anne Staples (Coord.) *Historia de la vida cotidiana en México, IV. Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México, FCE, El Colegio de México, pp. 15-49.
- Stresser-Péan, Guy (2008) "La frontera noreste de Mesoamérica" en Guilhem Olivier (Coord.) *Viaje a la Huasteca con Guy Stresser-Péan*, México, FCE, pp. 229-243.
- Stresser Péan, Guy y Claude Stresser-Péan, (2001) *Tamtok. Sitio arqueológico huasteco. Su historia, sus edificios*, México, Instituto de Cultura de San Luis Potosí, El Colegio de San Luis, CONACULTA-INAH, CEMCA.
- Tortolero Villaseñor, Alejandro (1998), *De la coa a la máquina de vapor. Actividad agrícola e innovación tecnológica en las haciendas mexicanas: 1880-1914*, México, Siglo XXI.
- Vela de la Rosa, Gerardo (2017) *Del elixir de los dioses a la mezcalería* (2017) México, Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de San Luis Potosí.
- Velázquez, Primo Feliciano (1982) *Historia de San Luis Potosí*, Tomo I, México, Archivo Histórico del Estado.
- Velázquez de León, Josefina (1957) *Cocina de San Luis Potosí*, México, Academia de Cocina Velázquez de León.
- Villegas Galván, José Alfredo (1999), *Cerritos en mi recuerdo. Datos históricos del municipio de Cerritos, S. L. P.*, México, Archivo Histórico del Estado.
- Walz Caviezel, Claudia, (2013) "Sitio arqueológico Tortugas. Navajas de obsidiana en las culturas del Río Verde", en *La Corriente. Historias, Arte, Cultura*, San Luis Potosí, pp. 9-11.



DE GUIOS Y SAZÓN, BUENO PARA LA DEGUSTACIÓN.

Inocencio Noyola

Introducción.

En el texto precedente titulado el “Concierto gastronómico de los Valles Centrales del pre-hispánico al siglo XXI”, escribí sobre este largo devenir histórico que tuvo la forma en que ahora se preparan los guisos que distinguen a la cocina de la región. Me interesó señalar aquellos productos o bienes alimenticios que en distintas épocas se fueron integrando al consumo de los habitantes, así como el posible proceso en que esto se llevó a cabo.

La cultura alimentaria de los Valles Centrales es el resultado de varios factores que en ella intervienen, lo que lo hace un proceso complejo y de larga duración. La diversidad de ingredientes que encontramos en la forma de preparar esos guisos, sus sabores característicos y la manera en que la gente del lugar los hace suyos distinguen la comida que la identifica.

En el presente ensayo mi objetivo es tratar algunos de estos alimentos y la forma en que se preparan tanto en la casa como en los lugares donde se venden al público que visita las diversas localidades de la región. Entre estos ingredientes se encuentra el maíz, la caña de azúcar, carnes de res y de porcino así como frutos propios de la región.

1.- LOS INGREDIENTES.

Este apartado tiene el objetivo de hacer una breve historia de cada uno de los productos que forman parte de los alimentos que más identifican a la región y la diversidad de las maneras en que se preparan.

EL MAÍZ.

Es seguro que el maíz se haya cultivado en la región desde tiempos prehispánicos, a partir de la cultura Ríoverde (250-1000 dC); su cultivo ayudó al establecimiento de estos grupos y la construcción de centros urbanos. Los grupos indígenas que habitaron la región desde el año 1000 hasta la llegada de los españoles a finales del siglo XVI, continuaron con su cultivo en forma esporádica o quizá lo hayan intercambiado con otros grupos que habitaran en los límites de su área cultural. Durante el periodo colonial, su cultivo fue importante tanto en haciendas, ranchos y en las misiones franciscanas ubicadas en la región. En los informes de los misioneros siempre se hace mención sobre el cultivo del maíz por parte de los indígenas y también del cultivo que llevaba a cabo el fraile del lugar apoyado por los indígenas, pues esta gramínea era parte de la alimentación básica de los frailes. Existen noticias de las quejas que interpusieron los indígenas pues el ganado de las haciendas a veces invadía sus milpas y destruían sus sementeras. Durante el siglo XIX fue un artículo básico, pues como lo señala el *Álbum Ríoverdense*, el maíz era el producto agrícola del cual se obtenía mayor ganancia. En el presente sigue siendo un cultivo importante en la región, como se observa en los sembradíos de Ríoverde, Ciudad Fernández, Cerritos, Cárdenas y Rayón.

Este cultivo está ligado a la alimentación a través de diversos platillos regionales y otros que también se pueden encontrar en otras partes del país. Entre estas formas de guisarlos se encuentran:

1.- **Enchiladas.** Denominadas ríoverdenses pero también se localizan en otros municipios y son características de la región. Hay ciertas variantes en los ingredientes de acuerdo a cada lugar, pero en general son tortillas rojas cubiertas de papas, zanahorias y a veces chícharos mezclados con chorizo; acompañadas de ensalada, rajas de aguacate y crema. En algunos lugares se les pone pollo o cueritos y salsa o chiles en vinagre. En Ríoverde se preparan por las tardes en varios lugares y restaurantes de la ciudad por lo cual es fácil su consumo; también se pueden preparar para momentos especiales. De acuerdo a la cantidad de picante que se ponga en la masa, es el picor que tendrá el platillo.

2.- **Tamborcitos, gorditas, migadas y tacos.** La tortilla en sus diversas variantes también se emplea para realizar algunos de los platillos típicos de la región, como son los clásicos “tamborcitos” de Ríoverde. Otros alimentos son la diversidad de estilos de gorditas que se encuentran, desde las de horno, con chicharrón o las rellenas de revuelto; este es una forma muy particular de la región de preparar el huevo con salsa. En el mercado de Cárdenas se encuentra una variedad de “gorda”, pues su tamaño es más grande, rellena de revuelto rojo o verde; en el Crucero de Rayón es común su venta para los viajeros que usan el transporte de autobuses. Es importante mencionar que la venta de este producto genera una economía casera y femenina en la región. Una variedad de migada que se preparaba salida del comal, era una tortilla un poco más gruesa que las normales, se “pellizcaba” la parte superior, se le ponía manteca de cerdo y sal; ahora se preparan con guisos parecidos a los sopes que se vende en la ciudad de San Luis. Entre los tacos, no hay que olvidar los tradicionales “tacos mineros” que se degustan en Santa Catarina, localidad del municipio de San Nicolás Tolentino ubicado en la carretera federal San Luis Potosí – Tampico. Éstos son tacos rellenos de frijol con asado de boda. En Ríoverde se elaboran también unas tostadas de manteca (Guevara Torres 2020: 121-123).

3.- **Comida de arriero.** Otra variedad de alimentos elaborados del maíz son los pacholes, pinole, garapachos, roscas, pemoles, ponteduro y tostadas saladas. Esta comida está más relacionada con la antigua actividad de los arrieros que hubo en la región. Los pacholes son unas galletas rectangulares con sabor a canela; se elaboran en San Bartolo, Cárdenas, Ríoverde y en varios lugares más de la región. El pinole es el maíz tostado y molido acompañado de azúcar que cada vez se deja de elaborar. Los garapachos son unas galletas duras en forma de óvalo con sal; duran mucho tiempo y son energéticas para aguantar buenas caminatas; comerlas no requiere detenerse en el camino. Aún se encuentran en el mercado de Cárdenas y en otros lugares. Otro alimento parecido a los garapachos son unas tortillitas saladas que se venden en Cerritos, doradas y crujientes. En contraparte con lo salado de los garapachos, se encuentran unas roscas con azúcar y canela que también se venden en los mercados locales. Un alimento sobresaliente de todos estos son los pemoles, galletas de harina de maíz. También se preparan en la Huasteca. Llevan, además de la harina del maíz, huevo, manteca de cerdo, azúcar y canela. Hace algunos años se elaboraban otra variedad de este alimento que se llamaban “deshacidos”, el cual consistía en una molienda más fina del maíz cuando se hacía en metate y su preparación tardaba varios días. En algunos lugares actualmente también es importante la elaboración casera de galletas de harina de trigo.

4.- **Tamales.** Como en todo el país, los tamales en hoja de maíz son tradicionales de la región. Rellenos de carne de puerco, pollo, picadillo, rajadas, de acitrón o dulce de biznaga, pasas y a veces coco; también los hay rellenos de barbacoa. Una forma de preparar la masa es que esta quede “quebrada”, lo que le da otra consistencia al producto terminado.

5.- **Atoles.** La masa del maíz mezclada con otros ingredientes, permite la elaboración de varios atoles, que en general están dejando de hacerse. Su elaboración es cada vez más familiar y no muy comercial. Existen los más tradicionales, como el de semilla de girasol, conocido en la región como “maíz de teja”; este atole anteriormente era preparado en las fiestas navideñas, pues en muchas casas acompañaba a los tamales en la cena del 24 de diciembre. Era un alimento también con cierta ritualidad de agradecimiento por las cosechas, pues después de recogerlas se contaba con el maíz, el frijol, la calabaza y el maíz de teja, para elaborar los alimentos de agradecimiento, los cuales acompañaban los altares de

muerto, las posadas, la Navidad y hasta alcanzaba para el día de la Candelaria. Otros atoles se elaboraban de aguamiel, mezquite, pirul, frutas (piña, guayaba, tamarindo) y garbanzo; pero el más básico y socorrido era el de que se preparaba con sólo masa y piloncillo, que fortalecía a las parturientas y curaba a los crudos.

6.- **Esquites.** Por último, no se puede dejar atrás el consumo de los elotes ya sean asados (a las brasas) y las diversas variantes del esquite en su forma de elote cocido preparado con diversos ingredientes. Se ha dejado de consumir el esquite en su presentación del grano tostado, como era una forma tradicional de hacerlo. Los puestos callejeros han surgido en los lugares de la región, sobresaliendo los de Ríoverde, con las conocidas “marranadas”, que presentan el elote cocido cortado en varios pedazos y acompañado con mayonesa, chile, limón y queso.

EL AZÚCAR.

El cultivo del azúcar se empezó durante el periodo colonial y cobró importancia durante el siglo XIX (Ruiz de Velasco, 1937; Landázuri Benítez, 1988). Para el gobierno del estado fue tan importante este cultivo que bajo el decreto número 86 del 29 de diciembre de 1880, exceptuó del pago de contribuciones a los propietarios que dedicaran los terrenos para el cultivo por un periodo de diez años (*La Unión Democrática*, no. 361 enero 3 de 1881); y para noviembre de 1882 decretó que “las fábricas de azúcar que se establezcan en el Estado, quedan exceptuadas del pago de patente durante cinco años contados desde su instalación”; ésta excepción sólo era para la producción de azúcar de caña, pues quedaban fuera el piloncillo, la melaza, el aguardiente y cualquier otro derivado de la caña de azúcar (*La Unión Democrática*, no. 533 diciembre 1 de 1882). Aún en el siglo pasado era un cultivo importante en la región pero cada vez ha disminuido su prioridad. En Ríoverde llegaron a existir todavía a mediados del siglo XX varios molinos de caña de azúcar. Sin embargo, su cultivo dejó huella en la alimentación del lugar. En los mercados se encuentra una de las presentaciones más comunes del proceso del azúcar, que es el piloncillo; otras como la melaza dejaron de venderse y de consumirse. El piloncillo es base de algunos de los alimentos en su variedad de dulces propios de la región, como son las tradicionales chancaquillas, cuyo nombre tiene raíz náhuatl, pues proviene de chancaca, que significa azúcar oscura; esta palabra también se usa en otros países de América Latina para denominar al piloncillo o panela. La diferencia de nuestro piloncillo con la chancaca sudamericana es su forma de cono, envuelto en hojas de caña que se vende en los mercados. Otro dulce elaborado con el piloncillo son unos que se denominan batidos, los cuales tienen forma de cono pequeño pero con cacahuete o ajonjolí. En Ríoverde se encuentra otro dulce elaborado con piloncillo y nuez, al que también se denomina chancaquilla, pero no lleva semillas de calabaza.

Además de estos dulces, el piloncillo se usa para la elaboración de una variedad de pan, como el chichimbré, que es de formar cuadrada y se elabora en algunas panaderías de la región; es más común encontrarlo en Cárdenas, pues en otras panaderías ha sido sustituido por los “puerquitos”, que también lleva piloncillo. En algunos lugares todavía se venden las empanadas rellenas de piloncillo y de forma triangular.

El piloncillo también se emplea en el ponteduro, un producto hecho a partir de piloncillo y pinole. Hoy se vende como dulce pero antiguamente se empleaba para hacer atole. Los arrieros que lo usaban lo echaban en agua y se convertía en una bebida energizante que les ayudaba a recorrer grandes distancias. Todavía se vende en los mercados de Cárdenas, Cerritos y Ríoverde.

El piloncillo es parte de varios alimentos que se preparan en forma de dulce, como el camote y la calabaza en tacha; esta última se vende en algunos mercados. Por último, no hay que olvidar que es parte de nuestro tradicional café de olla y de nuestra capirotada preparada en tiempos de Cuaresma.

LA CARNE.

Desde tiempos prehispánicos, el consumo de carne ha formado parte de la dieta de la población de los Valles Centrales. Este consumo incluía venado, tejón, armadillo, liebres y otros mamíferos; a estos habría que añadir aves, roedores y peces. Con la colonización española se incluyeron varias especies que ahora forman parte de la alimentación de la gente, como son los vacunos, ovinos, caprinos y gallinas. Tal vez los que más se consumen y han permitido crear platillos que distinguen a la región son los vacunos y los porcinos.

Del vacuno se obtienen diversos alimentos, entre los que podemos mencionar la cecina, el tasajo y carne seca. La cecina se prepara en varios lugares como Cárdenas, Cerritos y Ríoverde; merece atención especial el tasajo elaborado en Cerritos, el cual por la migración de cerritenses hacia Estados Unidos, se vende a los paisanos que radican en la Unión Americana. En Cerritos y en Cárdenas se prepara una variedad de carne seca que después sirve para la elaboración de un caldo que en Cerritos se denomina "caldo de cocido de res seca" y en Cárdenas se denomina "caldo seco".

Del puerco se obtienen varios productos que son propios de la región, como chorizos, carnitas y asado; este último denominado "asado de boda" o "asado de novia", con algunas variantes en cada lugar, como Ríoverde o Cárdenas. La carne de puerco también es acompañante de algunos platillos, entre los que podemos mencionar los nopales en pipián o la variedad de tuna (tunitas) que se consume en la región; unas tunitas con carne de puerco en salsa picante o con pipián es un platillo bueno al paladar.

ALIMENTOS DEL DESIERTO.

La región cuenta con diversos nichos ecológicos que proporcionan algunas plantas que se emplean en la comida. Entre ellas se encuentran las variedades de nopales, en el que sobresale el denominado "nopal de huerto", que es de una hoja o penca más delgada; este nopal da un fruto que se guisa, conocido en la región como "tunitas". Este tipo no se da en el altiplano, por lo cual lo podemos considerar más propio de la región. Las "tunitas" no es una fruta, como sí lo son las otras tunas que se consumen como tal y de las cuales se obtienen bebidas como el colonche, aunque en Cerritos se elabora con una variedad de tuna conocida como lisa.

Otra planta que se emplea en la región, es la flor de la yuca, conocida como chocha. Esta flor blanca se encuentra entre los meses de abril a junio y se prepara en diversos guisos; cuando la flor madura se convierte en dátil. La pitahaya es una fruta variedad del cactus que durante los meses de abril y mayo, principalmente, se encuentran en los mercados, aunque también es común ver gente en las orillas de la carretera vendiéndola. La biznaga se sigue usando para elaborar el conocido dulce como acitrón, que acompaña a diversos guisos incluso fuera de la región, como en el relleno de los chiles en nogada o las rajadas de dulce que se colocan en la rosca de Reyes. Otro producto del desierto es el xoconostle, que se consume con chile, en salsas o en caldos. No es común la elaboración de xoconostle en dulce o en almíbar, como si lo es para la región del Altiplano, donde se elabora como mermelada.

Del maguey se sigue obteniendo aguamiel en algunos lugares; en otros se consume la flor pero es más común encontrar el tallo hervido vendido en rodajas cubiertas con limón y chile al que se le conoce como quiote. Un fruto silvestre que está dejándose de consumir pero que le ha dado el nombre a varios lugares es el granjeno. Es una fruta redonda color naranja y pequeña, es común encontrarla en el verano. Como ocurre con el granjeno que le ha dado nombre a Granjenal (Villa Juárez) o a El Granjeno (Ríoverde), sucede con otros como La Biznaga (Cerritos), Mezquite Grande y Mezquite Chico (Cerritos) El Pitahaya (San Ciro), El Capulín (Ciudad del Maíz, Ríoverde y San Ciro), La Cardona (Villa Juárez), que son nombres de plantas que forman parte de nuestra geografía, de nuestra comida y de nuestra cultura.

2. EL SAZÓN.

¿Qué es bueno para comer? Marvin Harris señala que la comida "por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío" (Harris, 1991: 11). También menciona la importancia de las limitaciones y oportunidades ecológicas que se encuentran presentes en la alimentación; un último punto es lo relacionado con la nutrición, pues lo que uno consume no sólo alimenta sino que también nutre. En este sentido, la forma o estilo de la preparación de los alimentos que hay en la región son resultado de un largo proceso de la relación que se establece entre estos diversos grupos que habitaron y habitan; de su capacidad para utilizar los recursos naturales y también los productos alimenticios que llegan y, a través de las actividades agrícolas, ganaderas y comerciales, integrarlos a su alimentación.

Harry E. Cross (1981: 103), en su estudio sobre dieta y nutrición en el medio rural en San Luis Potosí para fines del siglo XVIII y principios del XIX, comenta que los alimentos se pueden dividir en primarios, secundarios y suntuarios. En los primeros ubica al maíz, chile, frijol, carne, sal y manteca; en los secundarios arroz, piloncillo, queso, trigo y queso de tuna; en los suntuarios el café, dulces, chocolate y bebidas alcohólicas.

Con base en estas ideas de los autores señalados, veamos algunos de los guisos que se preparan en la región y que pueden considerarse como propios. El libro de Carmen Guevara Torres (2020) cuenta con varias recetas e historias de estos platillos, en el cual me he basado.

Guiso borracho. Este es un platillo común para Ciudad del Maíz, aunque también se prepara en Cerritos. Lo distingue el uso de varios tipos de carne: pollo, res, cerdo, cabrito y chorizo. Se considera que es un platillo originario de Europa que los españoles trajeron a Ciudad del Maíz; en España llevaba vino y en Ciudad del Maíz se le pone otro ingrediente que lo convierte en un platillo muy particular: el pulque. Además de estos ingredientes, se le ponen nopales, papita de monte, ejotes, calabacitas, zanahorias, chayotes, elotes, manzanas (herencia española), pasas, aceitunas (otra herencia española), chile ancho y chino, canela y varias hierbas de olor. No es un platillo sencillo en su elaboración por la dificultad que representa; además, tampoco es económica su preparación, razón por la cual se elabora en ciertas fechas especiales, como fiestas o cualquier otra celebración. Si la gente quiere degustarlo en espacios públicos como restaurantes, no es común. Hay que prepararlo en casa, como se sigue haciendo en fechas importantes.

Asado de boda. Carmen Guevara (2020: 113) cuenta que este platillo es originario de Zacatecas, estado con el cual San Luis Potosí discute su origen (*Cocina Estado por...*2012: 11). Debe ser un platillo de origen colonial que se haya elaborado en las tierras del altiplano minero que comparten Zacatecas y San Luis Potosí, de ahí su origen. Su nombre nos da una idea del motivo o la fecha en que se preparaba, en las bodas; de aquí proviene otro de sus nombres, "asado de novia". En las tradiciones, el novio debería entregar a la familia de la novia el cerdo que se usará para la festividad de la boda. Este platillo se entregaba en la fiesta después de haberse dado un primer tiempo, que regularmente eran los chicharrones; en el segundo tiempo se daba el asado acompañado de arroz, principalmente. Lo importante del proceso de elaboración era hacerlo en el cazo; después de haber sacado los chicharrones, se dejaban trozos de la carne del cerdo y luego se le echaba una preparación de chiles y especias. La grasa era importante en su elaboración, pues permitía que el platillo durara más tiempo aún sin refrigerarse. Actualmente no hay que esperar una boda para probarlo, pues los domingos en varias carnicerías de la región (Cárdenas, Ciudad Fernández, Cerritos y Ríoverde) se prepara.

Caldo seco. Aunque suene contradictorio, es el nombre de un guiso que se prepara en Cárdenas. En Cerritos también se prepara pero se le conoce con el nombre de "caldo de cocido de res seca" (Iwadare, 2015a). Es un caldo que rescata una tradición de comida de arriero, pues la carne de res se deja secar (no en su totalidad) y se prepara con garbanzo y nopales; chile chino y cascabel y bolitas de masa. En esta tradición de preparar carne seca

de res, Cerritos tiene un tasajo estupendo, el cual se puede emplear para otros guisos o simplemente disfrutarlo al natural. El “caldo seco” o “caldo de cocido de res seca” es un platillo que está dejando de consumirse entre la población.

Tunitas, chochas y nopales. En *Los municipios de San Luis Potosí* (1988), Alaquines y Cárdenas registran una comida propia de estos municipios con el nombre de “tunitas”. Este es un guiso que se prepara de una variedad de tuna que da el nopal conocido como “de huerto”; la tunita es el fruto de este nopal del cual se preparan guisos de tunitas (no hay que confundir con la fruta conocida como tuna) con carne de puerco, con papas o con pipián. Es un alimento estacional, pues sólo se consume durante la temporada, entre los meses de marzo a junio. Otro guiso estacional y producto de la región y proveniente de una planta del desierto, son las chochas. La chocha es el nombre de la flor de la palma yuca o palma izote, que es común encontrar en el Altiplano y en varios municipios de los Valles Centrales. Regularmente las preparan con jitomate, ajo o cebolla; pero en algunos lugares las mezclan con nopales o con carne de puerco. Los tradicionales nopales son un alimento común en la región y hay una gran diversidad de prepararlos. La variedad del nopal en la región es uno conocido popularmente como nopal “de huerto”, de una penca u hoja más delgada; la otra variedad es un nopal de penca más gruesa, el primero parece ser una especie propia de la región, pues es diferente a las especies que se consumen en la Huasteca y en el Altiplano. La forma de prepararlos, como ya se mencionó, es variada: con carne de puerco, con pipián, con papas o garbanzo, en salsa, asados y acompañando el caldo de res o de puerco; también se consume el llamado “corazón de nopal”.

Enchiladas. El estado de San Luis Potosí se distingue por su gran variedad que tiene en la preparación de las enchiladas. Cada región del estado tiene la propia, aunque la Huasteca tiene más variantes. En la región de los Valles Centrales hay una variedad que aunque se conoce como enchiladas ríoverdenses, también se prepara en los demás municipios. No obstante, en cada uno de ellos puede haber diferencias en los ingredientes. Para comenzar, la tortilla es de color rojo, producto del chile cascabel que se echa a la masa con la cual se bate hasta adquirir ese color rojizo que la distingue. La tortilla es roja como la de las enchiladas potosinas, pero es en lo único que coinciden. Hay una duda gastronómica: ¿cuáles fueron las primeras cocineras, de Ríoverde o de Soledad de Graciano Sánchez, a quiénes les nació la idea de mezclar el chile rojo con la masa?

Las diferencias que encontramos, además de la tortilla que es más pequeña, son los guisos que se colocan arriba de ella, pues en Ríoverde se le pone una ligera capa de frijol untado sobre la tortilla, pero en otros lugares no lo lleva; después de esta capa, se coloca una mezcla de verduras como zanahoria, papa y chícharo (no en todos los lugares se ponen estas tres legumbres, pueden llevar sólo dos o solo papa) las cuales pueden ser que estén mezcladas con chorizo. Al servirse sobre el plato, se acompañan (puede variar en cada lugar) de ensalada de lechuga, crema y queso que va sobre la tortilla con sus legumbres; en algunos lugares, como Cárdenas, se le pone una pieza de pollo o pollo deshebrado; puede llevar salsa de jitomate y chiles en vinagre. En algunos lugares en lugar de pollo, le ponen cueritos de cerdo en vinagre. Lo que se coloca arriba de la tortilla es variable, pero su esencia se conserva: la tortilla roja extendida cubierta de legumbres, salsas y carnes, con un buen sabor. En Puente del Carmen y en varios lugares de la ciudad de Ríoverde se encuentran establecimientos donde se puede degustar este platillo, pero las que tienen fama son las de la “Muñeca” (Guevara Torres, 2020: 103).

Revoltillo. Cada región del país tiene una forma de preparar los huevos, alimento tan básico en la dieta del mexicano, que nos ha convertido en uno de los países más consumidores de este producto. En la región hay una forma de guisar los huevos que se sirven en el desayuno para acompañarlos con unos buenos frijoles de “la olla”, con sus rebanadas de queso fresco y de aguacate, sus tortillas recién salidas del comal... o de la tortillería pero colocadas en su chiquihuite y con un buen café de olla. Esta forma de preparar los huevos se llama “revoltillo”. Su forma de hacer es sencilla: se pone aceite en el sartén, se echa la salsa verde o roja picosa y se deja calentar; cuando ya está caliente se le echan los huevos y se revuelven, de ahí su nombre de “revoltillo”. Si quedan un poco calducos por la salsa,

considero que saben mejor. En Ríoverde o en Cárdenas, los domingos hay gente que vende en el mercado gordas rellenas de revoltillo, ya sea rojo o verde; regularmente de maíz blanco, pero también las hay de maíz morado.

Salsa de chile piquín y tomatito verde. Durante los meses de julio a septiembre se obtiene en el monte una variedad de chile que se ha consumido durante siglos en la región, denominado chile piquín; de un tamaño pequeño, redondo. Es una variedad de chile silvestre que se da en San Luis Potosí, Tamaulipas y Nuevo León. Durante esos meses se recolecta en el monte; en su hábitat la planta se da bajo la sombra de mezquites o de otras plantas, pero se debe tener cuidado al recolectarlo, pues como es un fruto consumido por las aves, a veces hay serpientes enrolladas entre sus ramas. En los mercados locales se vende bajo medidas de “botecitos”; al comprarlo se recomienda adquirir otro producto local, tomatito de bolsa, de una variedad más pequeña y que también crece de forma silvestre. Se hace una salsa con un sabor muy especial, acompañada con ajo, cebolla y sal; o sólo con ajo y sal. Actualmente también se ha emprendido el cultivo del chile piquín en invernaderos, pero el picor no es igual.

Chancaquillas. Para terminar, el postre. Éste es un dulce elaborado principalmente de semillas de calabaza y piloncillo. En otros lugares del país, se conoce como petitoria, de pepitas, nombre que se le da a la semilla de calabaza. En la región se preparan con semillas de calabaza y piloncillo, pero hay algunas variantes que le ponen ajonjolí o anís. Son comunes en la región, lo mismo se elaboran y se adquieren en Cárdenas, Cerritos, Rayón o Ríoverde. Como dato curioso, una de las vendedoras actuales en el mercado de Ríoverde es de Cárdenas, lo cual nos habla de este mercado local de productos de la región. También se elabora otro dulce con piloncillo y cacahuete, en forma de cono pequeño, que se llama “batido”; en algunas variantes también le agregan ajonjolí, cáscara de naranja o anís.

Sólo mostré algunos de los platillos más característicos de la región. Para acompañar las comidas, no hay ninguna bebida propia de la región que lo haga. Regularmente las bebidas en muchos de los restaurantes y en las casas, han sido sustituidas por cervezas y refrescos; antes era frecuente la preparación de aguas frescas de frutas propias de la región o de la estación, como naranja, limón, tamarindo, ciruela, sandía y guayaba. Ahora se siguen preparando pero son más acostumbradas las de horchata o Jamaica, aunque de preparados artificiales. No hay que olvidar que durante algunos años estuvo en Ríoverde una embotelladora de una marca de refresco, lo cual debe tomarse en cuenta para conocer el aumento del consumo de bebidas embotelladas. Otras bebidas, como el licor de naranja, el aguamiel y el pulque, han dejado de producirse. Sólo se hacen en pocas cantidades.

Conclusión

Después de presentar esta variedad de ingredientes y de algunos de los guisos que se preparan en la región, podemos hacer las siguientes conclusiones sobre esta cultura alimentaria de los Valles Centrales.

Primero, la importancia de cómo integrar estos alimentos a una forma de preparación que se da a partir de las necesidades alimentarias de la gente. Caso ejemplar es lo que denomino comida de arriero, como son las diversas maneras de preparar y consumir los alimentos provenientes del maíz, como garapachos, ponteduro, pemoles roscas y varios más; son alimentos duraderos, proporcionan energía, son fáciles de cargar y de consumir, lo cual ayudaba en las caminatas y travesías de la gente que se dedicó a esta actividad durante siglos. También en este sentido se encuentran las diversas formas de secado o de preparación de la carne de res, como el tasajo de Cerritos, que puede durar mucho tiempo.

Otra más es la distinción entre el alimento que se consume a diario, como son verduras, carnes, gramíneas, etcétera, y la otra es cómo la integración de algunos de estos alimentos revisten ciertas formas de preparación especial pues tienen la característica de ser un alimento para días festivos, como lo es el guiso borracho o el asado de boda. Del alimento cotidiano se pasa a un alimento casi ritual, caro, especial, distintivo, que da la ocasión para compartir con la familia y con las amistades; que brinda la oportunidad para la socialización.

Un último punto que me interesa destacar y que es algo muy importante de esta cultura alimentaria, es el aprovechamiento de sus recursos naturales para alimentarse. Entre estos alimentos se encuentran las chochas, las tunitas y las pitahayas. Algunas de ellas que sólo se siguen preparando hacia el interior de las familias, pues no se encuentran en las cartas de los restaurantes. Pero también son guisos que su forma de preparación sigue aún guardada por la familia, son parte de recetas familiares transmitidas de madres a hijas.

Pero la mejor forma de degustar estos guisos propios de la región, es seguir conociéndolos y difundirlos. Es posible que queden viejos recetarios entre las familias de la región que esperan ser descubiertos y, a través de su preparación, hacernos caer en el pecado de la gula.

Referencias.

Archivos.

- AHESLP Archivo Histórico del Estado de San Luis Potosí.
Alcaldía Mayor de San Luis.
Intendencia.
BN. FF. Biblioteca Nacional de México.
Fondo Franciscano.

Periódicos.

- La Sombra de Zaragoza.
La Unión Democrática.
Periódico Oficial del Gobierno del Estado de San Luis Potosí.

Revistas.

- Arqueología Mexicana*, número especial 5, Atlas del México Prehispánico.
La Corriente. Historias. Artes. Culturas.

Obras en general.

- Bazant, Jan (1995) *Cinco haciendas mexicanas. Tres siglos de vida rural en San Luis Potosí (1600-1910)*, México, El Colegio de México.
- Bebidas tradicionales de la Huasteca Potosina* (2020) México, Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de San Luis Potosí.
- Chávez, Eduardo (1909) *Cultivo del naranjo*, México, Secretaría de Fomento, Boletín número 2 de la Estación Agrícola Experimental de Río Verde.
- Chemin Bässler, Heidi (2000), *Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro*, México, CONACULTA.
- Cocina Estado por Estado. San Luis Potosí y Zacatecas*, (2010) México, El Universal, Colección Riquezas de México Bicentenario Tomo 15.
- Comida familiar en el Estado de San Luis Potosí* (1988), México, Banco Nacional de Crédito Rural.
- Corcuera de Mancera, Sonia (1996) *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, FCE-
- Crespo Oviedo, Ana María (1976) *Villa de Reyes San Luis Potosí. Un núcleo agrícola en la frontera norte de Mesoamérica*, México, INAH.
- Cross, Harry E. (1981) "Dieta y nutrición en el medio rural de Zacatecas y San Luis Potosí (siglos XVIII y XIX), en *Historia Mexicana* Vol. XXXI, Julio-Septiembre, número 1 (121), pp. 101-116.
- Dávila Cabrera, Patricio (2009) "La Huasteca: problemática y nexos culturales" en Diana Zaragoza Ocaña (Coord.) *Memoria del Taller Arqueología de la Huasteca. Homenaje a Leonor Merino Carrión*, México, INAH, pp. 33-48.
- División territorial de la República Mexicana formada con los datos del Censo verificado el 28 de Octubre de 1900. Estado de San Luis Potosí* (1904), México, Secretaría de Fomento, Colonización e Industria.
- El sabor de nuestra tierra. 1er Encuentro Regional de Comida Tradicional y Popular*, (2012), México, Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Jalisco.
- García González, Francisco (2005) "Vida cotidiana y cultura material en el Zacatecas colonial" en Pilar Gonzalbo Aizpuru (Coord.) *Historia de la vida cotidiana en México. III. El siglo XVIII: entre tradición y cambio*, México, FCE, El Colegio de México, pp.45-70.
- Guevara Torres, Ma. del Carmen (2020) *Rioverde, entre perfume de azahares y olor a melado*, San Luis Potosí, s.e.
- González, A. B., (1902), *Álbum Rioverdense. Colección de escritos, datos históricos y estadísticos recogidos y coleccionados por A. B. González*, San Luis Potosí, Tipografía E. Católica dirigida por Amado Narváez.
- Harris, Marvin (1991) *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, CONACULTA Alianza Editorial.
- Hernández Soubervielle, José Armando (2013) *De piedra y maíz. Las alhóndigas y el abastecimiento de granos en San Luis Potosí durante el virreinato*, México, El Colegio de San Luis.
- INEGI (2002) *Síntesis de Información Geográfica del Estado de San Luis Potosí*, México, INEGI.

- Iturriaga, José N. (2015) *Gastronomía*, México, Debate CONACULTA.
- Iwadare, Miguel (2015a.) (Coord.), *La cocina popular de Cerritos*, San Luis Potosí, Secretaría de Cultura.
- Iwadare, Miguel (2015b.) (Coord.) *La cocina popular de San Luis Potosí*, San Luis Potosí, Secretaría de Cultura.
- Jimeno Jaén, Anina (2008) *El sabor de las palabras. Una fascinante degustación de términos gastronómicos*, México, Aguilar.
- Juárez López, José Luis (2013) *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, CONACULTA.
- Landázuri Benitez, Gisela y Verónica Vázquez Mantecón (1988) *Azúcar y Estado (1750-1880)* México, Fondo de Cultura Económica.
- Los municipios de San Luis Potosí* (1988) México, Centro Nacional de Estudios Municipales.
- Linck, Thierry (1982) *Usura rural en San Luis Potosí. Un acercamiento a la problemática de la integración campesina*, Zamora, El Colegio de Michoacán.
- Manual práctico de cocina* (1973) México, Editorial Jus.
- Manrique Castañeda, Leonardo (2000) "Lingüística histórica", en Linda Manzanilla y Leonardo López Luján, *Historia Antigua de México. Volumen I. El México antiguo, sus áreas culturales, los orígenes y el horizonte Preclásico*, México, INAH, UNAM, Miguel Ángel Porrúa, pp. 53-93.
- Mi libro de cocina*, (s. a.) San Luis Potosí, Acción Católica U. F. C. M.
- Michelet, Dominique (1996) *Río Verde, San Luis Potosí*, México, Instituto de Cultura de San Luis, Lascasiana, S. A. de C. V., CEMCA.
- Monroy Castillo, María Isabel (2021), *Una empresaria pionera en San Luis Potosí: María Pons Nicoux 1893-1974*, México, Fundación Herdez.
- Noyola, Inocencio (2011) "Espacialidad y control de recursos naturales en las haciendas del altiplano potosino en la segunda mitad del siglo XIX" en Antonio Escobar Ohmstede y José Alfredo Rangel Silva (Coord.), *Haciendas, negocios y política en San Luis Potosí, siglos XVIII al XX*, México, El Colegio de San Luis, pp. 163-185.
- Noyola, Inocencio (1988) *La custodia franciscana de Río Verde, San Luis Potosí: 1617-1780*, Tesis que se presenta para obtener el grado de Licenciado en Historia, México, Universidad Autónoma Metropolitana.
- Noyola, Inocencio (2020) "Impresiones de un viaje por el oriente potosino en 1889", en *La Corriente. Historias, Artes, Culturas*, Noviembre – Diciembre 2020, pp. 4-18.
- Pérez Sandí Cuen, Laura (2007) *Usos y costumbres en torno a la mesa*, México, UIA Plaza y Valdés Editores.
- Quadernos de Cosina de Barrios Guizados* (2007) México, Fundación Herdez.
- Ruiz de Velasco, Felipe (1937) *Historia y evoluciones del cultivo de la caña y de la industria azucarera en México, hasta el año de 1910*, México, Editorial Cultura.
- Scharrer Tamm, Beatriz (2010) (Coord.) *Un dulce ingenio. El azúcar en México*, México, CONACULTA.
- Souto Mantecón, Matilde (2005), "De la cocina a la mesa" en Anne Staples (Coord.) *Historia de la vida cotidiana en México, IV. Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México, FCE, El Colegio de México, pp. 15-49.
- Stresser-Péan, Guy (2008) "La frontera noreste de Mesoamérica" en Guilhem Olivier (Coord.) *Viaje a la Huasteca con Guy Stresser-Péan*, México, FCE, pp. 229-243.
- Stresser Péan, Guy y Claude Stresser-Péan, (2001) *Tamtok. Sitio arqueológico huasteco. Su historia, sus edificios*, México, Instituto de Cultura de San Luis Potosí, El Colegio de San Luis, CONACULTA-INAH, CEMCA.
- Tortolero Villaseñor, Alejandro (1998), *De la coa a la máquina de vapor. Actividad agrícola e innovación tecnológica en las haciendas mexicanas: 1880-1914*, México, Siglo XXI.
- Vela de la Rosa, Gerardo (2017) *Del elixir de los dioses a la mezcalería* (2017) México, Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de San Luis Potosí.
- Velázquez, Primo Feliciano (1982) *Historia de San Luis Potosí*, Tomo I, México, Archivo Histórico del Estado.
- Velázquez de León, Josefina (1957) *Cocina de San Luis Potosí*, México, Academia de Cocina Velázquez de León.
- Villegas Galván, José Alfredo (1999), *Cerritos en mi recuerdo. Datos históricos del municipio de Cerritos, S. L. P.*, México, Archivo Histórico del Estado.
- Walz Caviezel, Claudia, (2013) "Sitio arqueológico Tortugas. Navajas de obsidiana en las culturas del Río Verde", en *La Corriente. Historias, Arte, Cultura*, San Luis Potosí, pp. 9-11.



LA ZONA MEDIA O LA INTERSECCIÓN DE LOS SABORES EN EL ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ

Gerardo Vela de la Rosa

El espacio territorial seleccionado para esta revisión de cultura alimentaria comprende dos delimitaciones: una, la denominada Zona Media del estado de San Luis Potosí y otra, de tipo cultural, conocida como región pame, que se extiende del centro al este de la entidad hasta el área septentrional del vecino estado de Querétaro, en el municipio de Jalpan. Los municipios que abarcan la Zona Media son Alaquines, Cárdenas, Ciudad del Maíz, Ciudad Fernández, Lagunillas, Rayón, Rioverde, San Cirio de Acosta, San Nicolás Tolentino, Santa Catarina y Villa Juárez. De estos, en los que está asentado el pueblo de los *xí'ui* (pame), son Alaquines, Cárdenas, Ciudad del Maíz, Rayón, Santa Catarina y una parte de la zona norte del estado de Querétaro, así como algunos municipios de la Huasteca potosina, Tamasopo y en menor medida, Aquismón.

Es viable considerar que la zona de estudio es el punto intermedio donde confluyen ingredientes, técnicas y platillos pertenecientes a las otras regiones geográficas culturales de la entidad. De esta manera, no es extraño encontrar en el área, alimentos asociados al semidesierto del Altiplano o a los bosques húmedos de la Huasteca, pero con adaptaciones que les confieren una personalidad propia.

El recorrido gastronómico por la zona parte de la antigua Pamería. A partir de este punto, se identifican los alimentos de la región y se describe la relación histórica con sus habitantes. En el área que fue habitada por los *xí'ui*, se solía incluir a grupos de cazadores-recolectores que poblaron el norte del actual territorio nacional, y que genéricamente son denominados chichimecas, quienes pese a compartir similitudes, no obstante, cada grupo tenía sus particularidades, como las de los *xí'ui*, de cuyo estilo de vida, Gallardo (2011: 35) sostiene que “no encajaría entre los cazadores-recolectores, pero tampoco sus rasgos culturales que no corresponden completamente a los grupos agricultores mesoamericanos”.

Algo que se debe subrayar es la importancia ritual otorgada a los alimentos, pues solían celebrar ceremonias de siembra y cosecha en torno al maíz, frijol, calabaza y camote (*idem*). En algunas de estas, a manera de ofrenda, el curandero rociaba la tierra con sangre sacada de su pantorrilla (*ibid.*: 37). A partir de las incursiones de españoles en el territorio, misioneros que tuvieron contactos tempranos con los pobladores, describieron que la dieta vegetal de los *xí'ui* estaba compuesta por tunas, mezquites, agaves, palmas y raíces (*ibid.*: 36). Narran que varios de los productos que llegaron a la región en las primeras incursiones de los españoles, se volvieron de uso común entre los pobladores, tanto nativos como de españoles y mestizos. Como se verá más adelante, el consumo de estos alimentos se mantuvo a través del paso del tiempo, no sólo entre el grupo en cuestión, sino que se hizo extensivo hacia los actuales habitantes mestizos de la zona.

En las páginas siguientes se pretende dar cuenta del patrimonio alimentario de la región conformado por “el conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerado por una sociedad o grupo como una herencia compartida, como un bien común” (Bak-Geller, *et al*, 2019: 19). Esta forma de entender el patrimonio abarca “los productos agrícolas —brutos y transformados—, las recetas, los recetarios, las técnicas y destrezas, las maneras de mesa, las manufacturas; las tecnologías alimentarias, las formas de consumo, la sociabilidad y la configuración simbólica alimentaria” (*idem*).

El cuerpo del capítulo está dividido en cuatro apartados, cada uno aborda un alimento de la región, del cual se derivan diversos platillos, formas de preparación e imaginarios. Dos de los alimentos en cuestión son originarios como el nopal y el maguey, otros

fueron introducidos y se describen en los dos últimos apartados: la caña de azúcar y la naranja. Aunque la finalidad no es presentar un conjunto de recetas, de la mayoría de los platillos, se describen los ingredientes y la forma de preparación.

Otros dos aspectos de interés que se desarrollan son, en primer lugar, la preservación de los ingredientes mencionados y sus formas de procesamiento, muchas de ellas poco intervenidas tras el paso del tiempo y que, por tanto, dan fe de otras épocas. En segundo lugar, los ingredientes introducidos, su adopción adaptación y la mezcla armónica con alimentos y técnicas locales hasta dotar, por medio de los platillos sincréticos, una personalidad particular a la culinaria de la región. En este sentido, cabe abundar en que antes de la incursión de los españoles en el territorio analizado, el tipo de alimentación que se hallaba en éste, ya contaba con un “carácter híbrido” gracias a los intercambios o “préstamos” alimenticios con poblados vecinos, cuyas características culturales correspondían a las del conjunto de pueblos del área mesoamericana. Así, para el caso de la Pamería, una vez llegados los españoles, cabe el planteamiento de Millán (2019: 36) acerca de que “*numerosos ingredientes que se incorporaron a la cocina prehispánica permitieron complementar datos latentes y perfeccionar esquemas incompletos*”.

Nopal y tuna

Una de las cactáceas más representativas de la zona de estudio y del estado de San Luis Potosí es el nopal (*opuntia spp*). Desde antes de la llegada de los españoles, algunos de sus derivados eran aprovechados para el consumo humano. Los intercambios de ingredientes y técnicas favorecieron el enriquecimiento de la gastronomía, reflejándose en recetas que perduran hasta la actualidad. Por ejemplo, las raíces o camotes cocidos en agua con piloncillo y canela con los que se elabora un dulce, pero sí, por el contrario, los ingredientes, se cocinan en agua con sal, el resultado es un tipo de guarnición que sirve como acompañante en diversos platillos (Chemin, 2004: 54).

Es común que las pencas, picadas en pequeños trozos se guisen con aceite o manteca, agregando otros ingredientes, también picados, como cebolla, ajo y jitomate. Esta forma de preparación da lugar a una de las modalidades más conocidas de la región, así como en otras zonas del territorio nacional, los llamados “nopalitos” que forman parte de la dieta cotidiana. De manera similar también se guisan las flores del nopal, agregando chile al gusto (*ídem*).

Los frutos del nopal, las tunas, son un producto de temporada, que se cosechan durante los meses de julio a octubre. Los grupos trashumantes que recorrían el territorio, al coincidir en las zonas ricas en cactáceas, en época de abundancia, utilizaban la tuna, que por su jugosa consistencia la consumían para mitigar la sed. El jugo también era fermentado para elaborar una bebida de bajo contenido alcohólico llamada colonche, (del náhuatl *coloa*, que significa “encorvar por su efecto embriagante”). Los aztecas la denominaban *nochoctli* (“del náhuatl *nochtli*, ‘tuna’ y *octli*, ‘vino’”) (Herrera, 2007: 110; Vela, 2017: 25). El colonche algunas veces era utilizado en prácticas rituales. Cabe añadir que la producción y consumo de esta bebida, aunque en poca escala, se ha sostenido hasta nuestros días.

Otros productos que se preparan en la actualidad, son la melcocha, un estado de transformación de la tuna que sirve de base para distintos postres, como el queso (un tipo de *ate*), panela y miel. Para la melcocha se requiere pelar y cernir las tunas. La miel obtenida, en esta parte del proceso, se pone a hervir. Durante la ebullición, se le agrega más miel hasta que comienza a espesar y palomear. Cabe mencionar que esta operación es lenta y se puede prolongar hasta 12 horas (Velázquez, 1957: 89).

En el caso del queso de tuna, cuando la melcocha se encuentra en un punto alto, se le golpea hasta empanizarse y se mezcla con anís de grano molido y canela. Con papel encerado se forran tablas sobre las que el queso se enmarquetará.

Durante el proceso de secado, de vez en vez se les dará vuelta (*ibid.*: 90). La melcocha también es golpeada y siguiendo el procedimiento para la preparación del queso de tuna, una capa de la pasta, se coloca sobre una penca de maguey y se rellena con melcocha, en un punto alto conocido coloquialmente como chicharrón, se cubre con otra capa de queso y se le deja secar sobre la penca (*idem*).

Otro producto, de consumo frecuente durante la temporada de las tunas, fácil de conseguir los días de tianguis, es la miel de tuna. Para su preparación primero se pela la tuna, y se pone a cocer hasta deshacerse, posteriormente se cuele y se pone al fuego hasta adquirir una consistencia de miel (*idem*).

Derivados del maguey

Una planta abundante en la zona, desde los tiempos en que esta era recorrida por los grupos errantes de cazadores y recolectores, fue el maguey. La variedad más común era conocida coloquialmente como manso o pulquero (*Agave atrovirens*). Si bien, aquellos individuos no la explotaron como lo hicieron sus contemporáneos mesoamericanos, sí conocían sus usos en general, particularmente el jugo que de ella mana, el aguamiel. Para extraer este líquido, la planta requiere de ciertos cuidados (Guerrero, 1985: 70-71), los cuales no podían dedicarle personas en calidad de trashumantes, como lo fueron los distintos pueblos chichimecas. Sin embargo, tras sus encuentros con los españoles y sus aliados tlaxcaltecas, quienes en su territorio de origen habían desarrollado toda una cultura en torno a la agavácea, fue que el cultivo de esta variedad de maguey comenzó a propagarse en la región y sus derivados fueron de consumo frecuente (Vela, 2017). Hay que agregar que previo a esto, tanto los grupos nómadas del norte, como sus vecinos sedentarios, *xí'ui*, al estar situados en el área meridional mesoamericana, también tuvieron conocimiento del aguamiel, a través de los contactos con los otomíes, pueblo con el que, incluso, llegaron a mezclarse (Martínez y Vázquez, 1996: 152).

El clima del espacio de interés, la Zona Media, impidió que se desarrollara una cultura alrededor del maguey como la de la capital y la del área septentrional del actual estado de San Luis Potosí (Vela, 2017). El consumo de sus derivados, especialmente el aguamiel con el que elaboraban el pulque, no estuvieron del todo restringidos. Por ejemplo, en una etapa temprana del contacto entre pames y españoles, el religioso Guillermo de Santa María, señalaba la importancia del maguey para aquellos pueblos pues, amén de ser abundante, comían sus hojas y raíz cocidas “en hornillo que acá llaman *mizcale*¹ y es buena comida, y hacen vino de él, que beben” (Santa María, 2003: 121).

Desde entonces hasta la actualidad, la mayoría de las partes del maguey son consumidas como alimento. La piña, las pencas, el cogollo (parte interna o “corazón de la planta” de donde salen las pencas) y el quiote (florescencia que en determinado momento brota del cogollo) que, para ser comidas se cuecen en hoyos subterráneos con piedras al rojo vivo. Una vez cocidas, son masticadas para absorber sus jugos dulces. En el caso de las pencas, cuando están maduras y han sido asadas, son utilizadas para preparar barbacoa de res, chivo o borrego. Finalmente, otras partes del maguey, que también se aprovechan como alimento son las flores, que normalmente se guisan como los nopales. El fruto del maguey, una especie de dátiles, pueden ser comidos crudos o conservados en escabeche (Chemin, 2004: 55-56).

De los derivados del maguey, el de consumo más extendido ha sido el aguamiel, la savia que mana de la planta. Aunque en la Zona Media no es una bebida recurrente, se utiliza para preparar el atole de miel de maguey, el cual sí es de mayor consumo, algo similar sucede con el pulque, bebida de baja graduación alcohólica, elaborada a partir de

¹ De ahí deriva el nombre “mezcal”, con el cual actualmente en las zonas magueyeras de la entidad se refieren a las pencas de maguey cocidas en barbacoa para consumo humano. Por su parte, Chemin (2004: 37) también anota que el término “mezcal” se refiere a la técnica de cocción subterránea, es decir en barbacoa.

la fermentación del aguamiel. No es usual que los habitantes de la región lo beban en la medida que lo hacen los pobladores de las cercanías a la capital del estado, sin embargo, la bebida fermentada es un ingrediente esencial en la preparación de uno de los platillos festivos más representativos de la Zona Media: el guiso borracho. Su origen y pertenencia son atribuidos al municipio de Ciudad del Maíz, pero fue adoptado por otros municipios de la región, como es el caso de Rioverde (Guevara, 2020: 118-119).

De acuerdo con las indagaciones de la promotora cultural de las tradiciones rioverdensas y de la Zona Media, María del Carmen Guevara Torres, la versión original del Guiso Borracho llegó de España al Valle del Maíz hace tres siglos. Esta forma remota de preparar el platillo, seguramente, en su versión española no llevaba el título con que lo conocemos, ya que entre sus ingredientes llevaba "*carnero con frutas, verduras y hierbas cocinadas en vino tinto*". Guevara (2020: 118) agrega que, en la región, las cocineras de Felipe Barragán (*quizá el hombre más acaudalado y poderoso de la región durante la segunda mitad del siglo XVIII (Montejano, 2002; Rangel, 2007)*), modificaron la receta original incorporando pulque y cabrito, tal vez por tratarse de ingredientes más al alcance de la mano en la zona. Así, los elementos que componen el elaborado platillo de la Zona Media, son el pulque, cabrito, pollo, carne seca y / o cecina macerada en naranja agria; costilla y pierna de puerco, chorizo, nopales en tiras gruesas, papitas criollas (de la colonia italiana que se formó en la región a finales del siglo XIX), ejotes verdes, calabacitas; zanahorias, chayotes, elotes tiernos, manzanas, cebolla, tomates, pasas, aceitunas verdes; hojitas de laurel, tomillo, mejorana, orégano, pimienta, canela y chiles ancho y chino (Guevara, 2020: 118-119).

Las formas de aprovechamiento y preparación de los ingredientes mencionados evocan tradiciones alimenticias prehispánicas. El guiso borracho, evidentemente es un ejemplo claro de sincretismo culinario. Los ingredientes, las técnicas, las formas de concebir un plato a la vez armónico y complejo, convergen en este ejemplo manifiesto de la adaptación de la gastronomía hispana en el territorio que hoy comprende el estado de San Luis Potosí.

Maíz

En la Pamería, como ha ocurrido prácticamente en todo el país, el maíz está involucrado en los alimentos cotidianos, festivos y rituales. Hasta la actualidad, para el pueblo *xí'ui*, las formas más comunes en que el maíz se procesa es en tortillas, gorditas de horno, pinole, tamales, bolimes o bolim (una especie de zacahuil en cuyo interior se cuece un pollo entero); y, como anota Chemin (2004: 45-46), este grupo tiene mayor predilección por el maíz blanco, el morado y el revuelto que por el maíz amarillo.

Una de las formas de herencia indígena más comunes en que el maíz es consumido, es a través de la diversidad de atoles. En la Zona Media la variedad de sabores es amplia, las formas de preparación no difieren mucho entre sí: se muele el maíz previamente remojado en agua hasta obtener una masa, la cual posteriormente es vertida en agua o leche (Mora, 70: 2020) y la mayoría se endulzan con piloncillo. Entre los más peculiares que existen está el de semillas de patol (un cuarto de kilo de semillas para dos litros de agua), el llamado de "los cuarenta días", a base de maíz morado; el de maíz de teja, a cuya mezcla se le adicionan ramas de canela; el de hojas de epazote (cuatro a cinco hojitas por tres litros de agua); el de mezquite, para el cual se requiere un cuarto de kilo de vainas secas; el de pinole, que sólo consiste en este ingrediente (un cuarto de kilo) y agua (dos litros); el de pirul (un cuarto de frutillas secas de pirul par dos litros de agua) (*ibid.*: 112-118) y el de puzucua, para el que únicamente se requiere, además del agua, de una porción de maíz cocido y otra de maíz crudo. Este atole es muy recurrido para el malestar estomacal, entre las mujeres embarazadas y para aliviar la "cruda" o resaca producida por el exceso de ingesta de bebidas alcohólicas (López, 2015: 21).

Derrick B. Jelliffe definió el concepto de “superalimento cultural”, el cual, por su carga simbólica y representar la mayor parte del valor calórico de la dieta de los pueblos que lo consumen ocupa un lugar central en los sistemas alimentarios, como el arroz en el caso asiático o, para los mexicanos, el maíz (Gariné de, 2016: 94). Por tanto, al poseer el maíz tal característica, no sorprende que en buena parte de la composición de los platillos de la cocina popular de la Zona Media este cereal se encuentre presente. Por ejemplo, representativas de Rioverde, están las enchiladas rioverdenses, cuyo origen está revestido de aura de leyenda y, con el paso del tiempo, han sido muchas las “enchiladoras” que, en cada generación, imprimen su sazón al platillo regional (Guevara, 2020: 99-105). En las cenaduras donde se ofrecen las enchiladas rioverdenses, también se acostumbra otro platillo: los tamborcitos, que son una especie de gorditas fritas en manteca rellenas de pollo, carne deshebrada enchilada y revoltillo,² acompañadas de una ensalada de repollo o lechuga, papitas fritas y chiles en vinagre (*ibid.*: 107).

Otro alimento a base de maíz que no puede escapar a la vista al transitar por los tianguis dominicales de la Zona Media, aunque únicamente se elabora en la comunidad de San Bartolo, son los pacholes, una especie de galleta crujiente en forma rectangular preparada con masa de maíz, harina Minsa, manteca vegetal, azúcar, canela y blanquillo cocido. Este alimento, en cuyo gusto se combina lo dulce con el sabor del maíz, se comenzó a popularizar a finales del siglo XIX al ser vendido a los pasajeros del ferrocarril en el ramal del camino México-Tampico (*ibid.*: 126-127).

En la misma tónica, pero relacionados con las festividades de los difuntos, también se encuentran las gorditas de horno y los garapachos. Las primeras son elaboradas con masa de maíz, queso, canela y manteca. Una vez hecha la pasta se les da una forma redonda, la cual no es exclusiva, ya que también hay quienes le dan forma de persona, simbolizando a un muerto. Posteriormente, y una vez colocadas sobre una lámina, se les da cocción en hornos de ladrillo o piedra (*ibid.*: 134). En cuanto a los garapachos, lo que los distingue de las gorditas de horno, es que estos llevan poca manteca y nada de dulce, además de que su consistencia es tostada (*idem*).

Como se aprecia, en los platillos y bebidas mencionados, aunque el maíz tiene una presencia estelar, convergen elementos de origen español, ya sea en los ingredientes o en las técnicas de preparación, de tal manera que la cultura alimentaria española se complementó con la local mediante un proceso de adaptación de ingredientes, técnicas y tecnología, como se explica en el siguiente apartado.

Caña de azúcar

La caña de azúcar llegó al territorio americano en una etapa temprana de las exploraciones europeas en el “nuevo” continente. Se dice que los primeros ejemplares venían en los navíos de Cristóbal Colón con los que tuvo su primer contacto con suelo americano en la isla La Española. En 1501 la expansión hispana se extendió de Santo Domingo y el Caribe hasta el resto de América del Sur (Vela, 2020: 100). Ya en el continente americano, en el territorio que hoy conforma México, la caña halló suelo fértil para ser cultivada. A partir de su introducción en el siglo XVIII, el clima y la tierra de la parte oriental del actual estado de San Luis Potosí favoreció su cultivo (*ibid.*: 108), hasta convertirse en una de las principales fuentes de sustento de la región. Sus técnicas de producción y procesamiento, contribuyeron a la transformación del paisaje, dotándolo de un carácter personal en el que confluye la naturaleza con la intervención humana a través de la incorporación de haciendas, molinos, trapiches e ingenios. Estos elementos suelen atribuirse al paisaje de la región conocida como Huasteca Potosina, cuyas características, durante un periodo, no distaron mucho con las de la Zona Media.

² El revoltillo, es una forma particular, propia de la región, de preparar los huevos. Estos se fríen en salsa, puede ser únicamente de chile verde o con jitomate o a base de chile cascabel y su peculiaridad, respecto a la forma de guisar huevos en otras regiones, consiste en que “primero se pone a freír la salsa y hasta que está bien frita se le agrega el huevo, que se va revolviendo lentamente hasta quedar bien cocido” (Guevara, 2020: 109).

En 1730, Bernardo Lazo de la Vega, entonces dueño de la hacienda del Jabalí, acondicionó su propiedad para llevar a cabo la primera plantación de caña de azúcar en la región. Tal fue el éxito agrícola que un siglo y años después, en 1838, la producción de uno de los principales derivados de la caña de azúcar, el piloncillo, se contabilizó en 121 152 kilogramos (Guevara, 2010: 1).

Para 1902, en Rioverde existían 30 molinos extractores del jugo de la caña de azúcar, de los cuales “11 eran movidos por vapor, 9 por fuerza de sangre (bueyes, burros, caballos) y el resto por impulso de la caída de agua”. Guevara (*ibid.*: 4) añade que la producción total anual de azúcar estimada era de 192 mil kilogramos. En 1941, la producción azucarera y de piloncillo se consolidó en la zona, especialmente en Rioverde. Una lista del 11 de noviembre de dicho año arroja una cifra de 35 cultivadores de caña, cuyo producto era diversificado entre el azúcar y el piloncillo; la presentación del segundo era en forma de cono con un peso de medio kilogramo, que en conjunto eran empacados en bultos de 170 kilogramos (*ibid.*: 6-7).

Para la Zona Media, cultural y gastronómicamente, la producción de piloncillo ha sido de suma relevancia y una destacada contribución a su identidad culinaria, especialmente en lo que se refiere a las golosinas derivadas de la caña de azúcar. Los siguientes ejemplos brindan una idea de la preferencia del paladar de los habitantes de la Zona Media al dulce sabor del piloncillo.

Los domingos son días de tianguis o mercado y los comerciantes de los productos de la región se instalan en las plazas principales de las diversas cabeceras municipales que conforman la Zona Media. Es frecuente encontrar numerosos puestos en los que se venden las chancaquillas, una especie de palanqueta elaborada a base de piloncillo y semilla pelada de calabaza, las cuales coloquialmente se conocen como pepita. La compra de este dulce es el sostén económico de numerosas familias que se dedican a su preparación y comercialización, como sucede en las comunidades de Las Magdalenas, Puente del Carmen y La Cofradía (Guevara, 2020: 125).

Para la elaboración de las chancaquillas, el piloncillo se quiebra en piezas pequeñas que son vertidas en una olla honda con agua en la que el piloncillo se deja disolver y hervir hasta estar a punto de miel. Una vez disuelto el piloncillo, se agregan las semillas, dejando hervir la miel a fuego medio o medio bajo y meneándolo cada cinco minutos. El piloncillo comenzará a espumar y mientras logra la temperatura esperada de 121 °C, se continúa moviendo periódicamente. Una vez alcanzada la temperatura, dependiendo de la medida que se desee de la rueda de la chancaquilla, la mezcla deberá colocarse con una cuchara o cucharón sobre un plástico reposado en una superficie plana previamente humedecida. Esta maniobra debe realizarse con suma rapidez o de lo contrario el piloncillo se enfriará y endurecerá. Se deja reposar diez minutos, se despegan y voltean para que se enfrién por ambos lados (López, 2015: 126).

Además de puestos bien surtidos de chancaquillas, también se pueden encontrar con otros tipos de dulces regionales a base de piloncillo mezclado con una diversidad de ingredientes que le atribuyen el nombre de batidos, que por su forma cónica, tamaño y peso son muy similares a los piloncillos. Los ingredientes con los que se preparan son cacahuete y ajonjolí tostado, queso seco en trozos, canela, ralladura de cáscara de naranja y un toque de anís. Guevara (2020: 131) recuerda que “ir a la molienda [...] era un paseo muy especial, pues significaba no solo hacer batidos, sino también chicharrones y con ellos charamuscas, así como degustar el melado y el sin igual aroma del jugo de caña cociéndose”. Evocaciones como esta sólo pueden ser traídas a la memoria por personas de generaciones de épocas pasadas ya que con la desaparición de espacios de producción industrial o semi industrial, como fueron los molinos para la caña de azúcar, también desaparecieron las prácticas de sociabilidad o de esparcimiento como la citada por Guevara.

Otros dulces a base de piloncillo que todavía se hacen presentes los días de tianguis o en dulcerías tradicionales son los muéganos— aunque estos son más conocidos en distintas latitudes del país. Son unas pequeñas bolitas de harina unidas con el piloncillo hasta formar bloques de mayor tamaño (ibid.: 132). Uno más es el ponteduro, que dentro de su proceso de elaboración se mezcla el piloncillo blanco con pinole, cuya presentación es en cortes cuadrículares (idem; López, 2015: 134).

En las regiones cañeras del estado, tanto en la Huasteca como, en su momento, la Zona Media, un producto que ha tenido gran presencia es el aguardiente de caña. Si bien en la segunda área mencionada la producción de caña ha cesado, el consumo de la bebida destilada permanece, principalmente entre la población indígena la cual, además del uso cotidiano, le otorga una función ceremonial para petición de la lluvia, ofrendas al “trueno mayor” (la máxima divinidad para los xi’ui) para la protección de los techos del viento y la lluvia, ofrendas a los difuntos, velaciones, velorios y entierros; petición de la novia y otras ceremonias como casamientos, bautizos y comuniones (Chemin, 2004: 105).

Como se ha aludido a lo largo del apartado, los molinos para la caña de azúcar y sus usos prácticamente han desaparecido en la Zona Media y de los alimentos introducidos por los españoles, la producción y trabajo de la caña de azúcar se vio sustituida por otros: los cítricos, concretamente la naranja.

Naranja

El árbol de naranjo, originario de China que logró llegar al Mediterráneo y cuya belleza como planta de ornato, en un primer momento provocó que fuera utilizado como condimento para salsas y carnes blancas, le dio un alto posicionamiento entre el gusto de la población, al grado de llegar a creerse que la naranja era originaria de España. De la misma manera ocurrió con la caña de azúcar, que llegó en una época temprana de la penetración hispana al territorio que hoy comprende México, es decir desde el siglo XVI. Durante la segunda mitad de dicha centuria, el naranjo se introdujo por los evangelizadores europeos en la región que hoy se denomina Zona Media. Informes recientes del gobierno federal, señalan que tan sólo en los municipios de Lagunillas, Ciudad Fernández y Rioverde, cuya superficie de cosecha en conjunto comprende 5 800 hectáreas, se producen 132 mil toneladas de naranja que alcanzan un valor monetario de 831 millones de pesos.³

Con este panorama, no es de sorprender que en la región exista una variedad de platillos, especialmente postres e incluso bebidas, cuyo ingrediente principal sea la naranja. Cabe mencionar que, si bien este es el cítrico de mayor cultivo en la zona, otras especies como los limones agrio y dulce, la lima y la mandarina, también han encontrado suelo fértil en estas tierras y al mismo tiempo su producción igualmente representa un elemento importante para la economía local.

Entre las especies mencionadas, una que destaca por su peculiaridad es la denominada “naranjita concuat”. Sus características son que su tamaño es pequeño, menor al de un limón; el zumo de sus gajos es agrio, lo que contrasta con el sabor de la cáscara que es muy dulce (Guevara, 2020: 141). Con este diminuto fruto se elabora un manjar de compleja manufactura como lo son las “naranjitas rellenas de coco o nuez, en almíbar o en mermelada”, el cual requiere no sólo de horas, sino hasta de días en los que cada naranja es rallada para quitar el zumo de la cáscara, retirar los gajos, prepararlas en almíbar y rellenarlas con el dulce de nuez o coco, previamente preparado (idem).

Otros postres elaborados a los que la naranja impregna de sabor son el dulce de camote blanco con naranja y el pastelón de hojas de naranja. Los ingredientes que se requieren para la preparación del primero son, desde luego, el camote, agua, jugo de naranja fresco, extracto de vainilla, azúcar y leche de vaca (López, 2015: 129). Para la preparación primero

3

<https://www.gob.mx/agricultura/sanluispotosi/articulos/la-naranja-fruta-de-temporada-invernal?idiom=es>

se cuece el camote en un litro de agua, posteriormente, se escurre y se aplana hasta lograr un puré terso y sin grumos, enseguida se agrega el resto de los ingredientes, salvo la leche. Se enciende el fuego a un nivel bajo, se añade la leche poco a poco, se mezcla incorporándola hasta obtener una consistencia fluida. Hay que evitar que se cueza mucho para que no exceda el espesor deseado. En caso de que esto suceda, sólo hay que agregar más leche para que la consistencia quede semiespesa (*idem*).

El segundo postre, combina dos de los ingredientes representativos de la región como hojas de naranjo y piloncillo blanco (mitad azúcar y mitad piloncillo oscuro); la base principal del dulce es masa para tortilla, leche y canela (*ibid.*: 130). Su elaboración requiere de licuar la masa con la leche por un minuto y colar la mezcla en olla honda y enseguida hervirla a fuego bajo y mover para evitar que se pegue en el fondo del recipiente. Se agrega el piloncillo, la canela y las hojas de naranjo. Una vez que empieza a evaporar dejar de mover y permitir que hierva hasta que espese evitando que la consistencia sea caldosa. Por último, colocar en un molde plano y largo y dejar secar hasta que endurezca (*idem*).

De la naranja, una de las preparaciones más interesantes y de mayor gusto entre los consumidores, pese a que pareciera que su producción cada vez es más escasa, es el licor de naranja. La comercialización de esta bebida tiene mediana data. Fue a mediados del siglo XX cuando el señor Hilario Martínez no se conformó con una elaboración de consumo doméstico, sino que tuvo la visión de venderlo al público. La empresa, aún con características artesanales, quedó en manos de su familia, la cual todavía se dedica a vender el licor en una elegante botella diseñada exclusivamente para tal propósito bajo la etiqueta de Don Hilario (Guevara, 2020:143). Otras marcas que han coexistido junto a la anterior, han sido la De la Abuela, creada por el arquitecto Jaime Gama Sandoval y la formada por la profesora y promotora cultural rioverdense, María del Carmen Guevara Torres, Flor de Azahar, quien, aunque con una pequeña producción casera (alrededor de cuatro garrafas de 20 litros durante la temporada de la naranja), lo comercializó durante una veintena de años. Lamentablemente estas dos últimas marcas han detenido su producción y, por tanto, dejado de circular en el mercado (*idem*).

Aun con lo distintivo de la naranja en los municipios de Rioverde y Ciudad Fernández, la referida profesora María del Carmen Guevara, preocupada, explica que, desde hace tres años a la fecha de la entrevista realizada para el presente trabajo, existe una plaga denominada Dragón Amarillo que ha afectado los huertos de naranjo, y secando los árboles.⁴ El nombre científico de la plaga es *Huanglongbing* (HLB) y es provocada por una bacteria denominada *Candidatus Liberibacter spp.* Los expertos sostienen que “Es la plaga de los cítricos más grave en el mundo y una vez que un árbol está infectado no tiene cura, causando pérdida de vigor, muerte de ramillas y, finalmente, la muerte de las plantas. Los árboles enfermos producen frutos amargos y deformes”.⁵ No obstante, pese al crítico panorama que representa tal afectación, en México, un grupo multidisciplinario de investigadores, a través de los esfuerzos vertidos en el proyecto “Manejo de la enfermedad Huanglongbing (HLB) mediante el control de poblaciones del vector *Diaphorina citri*, el psílido asiático de los cítricos” han desarrollado tecnología desde la cual pretenden manejar el vector del patógeno, lo cual permite tener una expectativa favorable al respecto.⁶

A manera de cierre

La Zona Media del estado de San Luis Potosí ha sido el punto de encuentro entre ingredientes característicos de regiones tan disímiles como lo son el Altiplano y la Huasteca. Así, ingredientes del semidesierto se han podido mezclar con los del bosque húmedo, a partir de los cuales surgieron platillos que dan identidad a los habitantes de los municipios de la región que, en este caso, podemos considerar de enlace entre las otras que conforman el vasto territorio potosino.

4 Entrevista realizada a María del Carmen Guevara Torres (Rioverde, SLP, 12 de septiembre de 2022).

5 <https://www.portalfruticola.com/noticias/2021/03/19/conociendo-al-dragon-amarillo-huanglongbing-de-los-citricos-hlb/>

6 [https://www.gob.mx/agricultura/articulos/al-dragon-amarillo-lo-controla-la-ciencia-y-la-tecnologia#:~:tex=t=El%20Huanglongbing%20\(HLB%20es%20un%20drag%C3%B3n,encuentran%20lim%C3%B3n%2C%20naranja%20y%20mandarina.](https://www.gob.mx/agricultura/articulos/al-dragon-amarillo-lo-controla-la-ciencia-y-la-tecnologia#:~:tex=t=El%20Huanglongbing%20(HLB%20es%20un%20drag%C3%B3n,encuentran%20lim%C3%B3n%2C%20naranja%20y%20mandarina.)

Los ingredientes abordados en estas páginas no son todos los que conforman el mosaico alimenticio de la Zona Media, pero sí representan una muestra de la preservación de las tradiciones culinarias, tanto de los productos originarios como de los incorporados del exterior que han pasado por un proceso de adaptación al territorio. El establecimiento de los grandes centros de producción, las haciendas y la tecnología que representaban los molinos de caña de azúcar, coadyuvaron a la consolidación de los centros poblacionales que subsistieron a base de sus propios productos que también se han distribuido hacia otras latitudes. Asimismo, los ciclos vitales de estas formas de producción nos hablan de lo orgánico de un territorio en constante renovación. Ejemplo de ello es el auge y ocaso de la producción de azúcar en los molinos que, tras su desaparición, fue sustituida por la producción de cítricos, la cual, según el testimonio referido de la profesora Guevara, en este momento se encuentra en un punto definitorio, debido a la plaga que no se ha podido controlar y que ha obligado a muchos productores a suspender sus cultivos de naranja.

Referencias

Bak-Geller, S. *et al.* (2019). "Introducción. Los contornos ambivalentes del patrimonio alimentario". En Bak-Geller S. *et al.*, coords. *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. México: El Colegio de San Luis / Institut de Recherche pour le Développement, pp. 17-29.

Chemin, H. (2004). *Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Gallardo, P. (2011). *Los pames coloniales: un grupo de fronteras*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social / El Colegio de San Luis / Universidad Autónoma de San Luis Potosí / Secretaría de Cultura del Estado de San Luis Potosí.

Garine, I. de (2016). *Antropología de la alimentación*. México: Universidad de Guadalajara.

Guerrero, G. (1985). *El pulque*. México: Joaquín Mortiz / Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Guevara, M. (2010). *Una dulce historia que contar "Los Molinos de Caña"*. San Luis Potosí: Secretaría de Cultura de San Luis Potosí / Consejo Nacional para la Cultura y las Artes / PRODESCUM.

_____. (2020). *Rioverde. Entre perfume de azahares y olor a melado*. San Luis Potosí: Printego.

Herrera, T. (2007). "Los hongos en la cultura mexicana: bebidas y alimentos tradicionales fermentados, hongos y alucinógenos". *Etnobiología*, 5, pp. 108-116.

López, G., comp. (2015). *La cocina popular de Cerritos*. México: Secretaría de Cultura de San Luis Potosí.

Martínez, G. y Vázquez, N. (1996). "Los recursos naturales de la región pame en el estado de San Luis Potosí". En Torre, L., coord. *Xí'oi. Coloquio pame. Los pames de San Luis Potosí y Querétaro*. México: Centro de Investigaciones Históricas de San Luis Potosí, A. C. / Consejo Estatal para la Cultura y las Artes.

Montejano, R. (2002). *El Valle del Maíz, S.L.P.* San Luis Potosí: Universidad Autónoma de San Luis Potosí.

Rangel, J. A. (2007). "Linaje y fortuna en una zona de frontera. Felipe Barragán y su familia, 1713-1810". *Estudios de Historia Novohispana*, 37, julio-diciembre, pp. 123-166.

Santa María, G. (2003). *Guerra de los Chichimecas (México 1575-Zirosto 1580)*. México: El Colegio de Michoacán / Universidad de Guadalajara / El Colegio de San Luis.

Vela, G. (2017). "Pulque y colonche: los fermentos de las planicies pasado y presente". En Vela, G. y Rangel, L. M. *Del elixir de los dioses a la mezcalería. Bebidas alcohólicas tradicionales de la altiplanicie potosina*. México: Secretaría de Cultura de San Luis Potosí / Dirección de Patrimonio Cultural, pp. 19-58.

_____. (2020). "Del aguardiente al ron: los destilados de caña en la Huasteca Potosina. Una historia de altibajos". En Zacarías, J. *et al.* *Bebidas tradicionales de la Huasteca Potosina*. México: Gobierno del Estado de San Luis Potosí / Secretaría de Cultura / Dirección de Patrimonio Cultural, pp. 95-129.

Velázquez, J. (1957). *Cocina de San Luis Potosí*. México: Academia de Cocina Velázquez de León.

Electrónicas

<https://www.gob.mx/agricultura/sanluispotosi/articulos/la-naranja-fruta-de-temporada-invernal?idiom=es>

<https://www.portalfruticola.com/noticias/2021/03/19/conociendo-al-dragon-amarillo-huanglongbing-de-los-citricos-hlb/>

[https://www.gob.mx/agricultura/articulos/al-dragon-amarillo-lo-controla-la-ciencia-y-la-tecnologia#:~:text=El%20Huanglongbing%20\(HLB\)%20es%20un%20drag%C3%B3n,encuentran%20lim%C3%B3n%2C%20naranja%20y%20mandarina](https://www.gob.mx/agricultura/articulos/al-dragon-amarillo-lo-controla-la-ciencia-y-la-tecnologia#:~:text=El%20Huanglongbing%20(HLB)%20es%20un%20drag%C3%B3n,encuentran%20lim%C3%B3n%2C%20naranja%20y%20mandarina)

Entrevista

María del Carmen Guevara Torres (Rioverde, SLP, 12 de septiembre de 2022).

En la ciudad de San Luis Potosí S. L. P. se terminó de
imprimir en los talleres gráficos de Roland Impresiones
[Flor de Cerezo 101- A, Col. Las Flores, C. P. 78364]

Se tiraron 600 ejemplares
Diciembre 2022