Tradición del comer. Memoria, paisaje cultural e identidad gastronómica en Guanajuato

Tradition of eat. Memory, cultural scenery and gastronomic identity in Guanajuato

LUIS ENRIQUE FERRO VIDAL

Recibido: 28 de marzo de 2019 Aceptado: 25 de septiembre de 2019

Sociedades y Desigualdades, Núm. 9 / julio / diciembre 2019 / ISSN: 2448-5217 PP 58-77

Resumen

El acto de comer no sólo involucra el papel de satisfacer la necesidad primaria de sobrevivencia, además es una actividad que sublima los sabores naturales del alimento para transmutarlos en el placer del comer, y con ello alcanzar la satisfacción de un gusto particular. El objetivo de este artículo es visualizar y comprender que el acto de comer y preparar los alimentos configuran una forma de un paisaje cultural que se concreta por medio de una geografía específica, de una memoria, un tipo de organización social que se combinan con la historia, la fiesta, la caza, la recolección, los ciclos de cultivo, espacios del hogar, etc., que en conjunto generan una costumbre, una tradición y una identidad gastronómica, y no solamente es un asunto de la forma de comer y preparar alimentos.

Palabras clave: Memoria, tradición, identidad, gastronomía y paisaje cultural.

Abstract

The act of eating not only involves the role of satisfying the primary need for survival, it is also an activity that sublimates the natural flavors of food to transmute them into the pleasure of eating, and thereby achieve the satisfaction of a particular taste. The objective of this article is to visualize and understand that the act of eating and preparing food forms a form of a cultural landscape that is materialized through a specific geography, a memory, a type of social organization that combine with history, the party, the hunting, the harvesting, the cultivation cycles, spaces of the home, etc., that together generate a custom, a tradition and a gastronomic identity, and it is not only a matter of the way of eating and preparing foods.

Key words: Memory, tradition, identity, gastronomy and cultural landscape

1. Introducción

El alimento es intrínseco a toda actividad humana. La comida siempre acompaña sus actividades, y con el transcurrir del tiempo se ha convertido en un proceso complejo y dinámico en el que se mezclan sabores e ingredientes que producen un nuevo sabor en los alimentos que se consumen, sin embargo hay que reconocer que el acto de comer es una ruptura con lo biológico y la naturaleza en el proceso de humanización del hombre, porque ya no solo involucra solamente el papel de satisfacer la necesidad primaria de sobrevivencia, sino por el contrario es una actividad que sublima los sabores naturales del alimento para transmutarlos en el placer del comer y con ello alcanzar la satisfacción de un gusto particular, que se insertan en la vida cultural de los pueblos.

La gastronomía transgrede su razón de ser el nutrir el cuerpo, sino que también trastoca distintas esferas de la vida humana que van desde su importancia en la evolución humana hasta la evocación narrativa, metafórica y determina algunas condiciones sociales. Ante todo ello, el acto de comer y preparar alimentos involucra una infinidad de variables sociales que generan la articulación de la memoria, la trasmisión de las recetas, la organización social en torno a la comida que se prepara; y se dinamizan con la historia, la fiesta, la caza, la recolección, los ciclos de cultivo en la agricultura, la economía, espacios del hogar, etc. para convertirse en un paisaje cultural que se observa en las costumbres y las tradiciones que dan sentido a una identidad gastronómica específica del Estado de Guanajuato.

Es así que en algunos municipios de la Sierra Gorda Guanajuatense de origen indígena chichimeca y otomí, surge la gesta gastronómica de un paisaje cultural que se origina al fragor del fogón la elocuencia del comal y la olla de barro y el fogón para mostrar a través de las historias de sus propios actores que no existe una platillo típico en la región, ni un sistema único de obtención de alimentos, sino al contrario, como se verá a través de la teoría, la etnografía y los relatos, un conjunto de actividades culturales que en conjunto ayudan a reconocer las formas gastronómicas de la Sierra Gorda que van desde la memoria a la vida cotidiana, de la recolección a la siembra, y dela semilla a los insectos.

2. Evolución y semiótica del alimento: el placer del comer

El acto de comer siempre ha acompañado a la vida del hombre porque es un ser que aunque reniegue de su pertenencia a la naturaleza, nació de uno de tantos procesos evolutivos que tiene cualquier animal, para el caso del ser humano:

> Se necesitaron miles de millones de años para que se formara la Tierra y para que se desarrollara un fenómeno único en este rincón del universo: la vida. Pero los primeros hombres aparecieron hace sólo tres millones de años

> y hace apenas 100, 000 que nuestros directos antepasados, los homo sapiens, comenzaron a moverse… (Langaney, Clottes, Guilaine y Simonenet, 1999:17).

Así desde hace millones de años, desde el origen de la humanidad, el hombre debía comer para sobrevivir, por lo que adquirió la habilidad de experimentar y reconocer del medio ambiente circundante los alimentos propicios para mantener viva a la especie. Sin esta habilidad y el proceso de alimentarse lo habría llevado a su extinción.

No obstante, al tiempo de su origen, el hombre con el paso del tiempo se ha asumido como un ser o ente distinto a los animales y se encuentra alejado de las acciones de la naturaleza, ya lo comenta Coreth (1991):

El comportamiento animal "está vinculado al entorno", mientras que la conducta humana está "libre del entorno", y por lo mismo es una conducta "abierta al mundo". El animal tiene un entorno limitado. Únicamente el hombre vive en un mundo abierto, es un ser abierto al mundo" (Coreth, 1991:99).

Ante estos argumentos el hombre se aleja de su lugar en la naturaleza, intenta dejar atrás su animalidad, especulándose como un ser que ocupa un lugar más allá de la naturaleza haciendo patente de manera hedonista una supuesta supremacía que lo ha llevado a pensarse como el pináculo de la pirámide evolutiva, y a considerarse como la especie más exitosa:

> Los seres humanos constituyen un triunfo ecológico. Son probablemente el animal grande más abundante de todo el planeta… Además la especie humana ha revelado una capacidad extraordinaria para colonizar diferentes hábitats, cálidos o fríos, secos o húmedos, altos o bajos, marinos o desérticos… Indudablemente, este triunfo ecológico del ser humano tiene un precio muy alto y en breve estamos condenados a la catástrofe: para ser una especie triunfadora, somos notablemente pesimistas acerca del futuro. Pero por ahora somos un éxito (Ridley, 2001: 39).

Y aún con la idea de considerarse el ser humano como un éxito evolutivo que se ha alejado de su animalidad y ha conseguido sobrevivir en diversas latitudes y ecosistemas del orbe, sigue manteniendo su cualidad animal porque sigue comiendo.

Hay hombres que viven del exceso de comer y eso los católicos lo consideran el pecado de la gula. En otras religiones hay alimentos prohibidos como es el caso de los judíos que tiene la prohibición del cerdo, mientras los hindúes no comen vacas. En otros lugares no hay que comer y eso es pobreza extrema, de ahí que la Organización de las Naciones Unidas (ONU) considera como parte del objetivo 1 del desarrollo sostenible que:

> La pobreza va más allá de la falta de in-

> gresos y recursos para garantizar unos medios de vida sostenibles. La pobreza es un problema de derechos humanos. Entre las distintas manifestaciones de la pobreza figuran el hambre, la malnutrición, la falta de una vivienda digna y el acceso limitado a otros servicios básicos como la educación o la salud. También se encuentran la discriminación y la exclusión social, que incluye la ausencia de la participación de los pobres en la adopción de decisiones, especialmente de aquellas que les afectan (ONU, 2019).

Sea cual sea el caso, es necesario reconocer que si la especie humana quiere sobrevivir, necesita comer para obtener los nutrientes necesarios para continuar viviendo; por lo tanto, parece que el acto de comer nos asemeja más a los animales que a los dioses que se nutren de los aromas esenciales de las ofrendas, ya que al parecer, ellos por su cualidad divina se sacian de etéreos alimentos, por lo cual, seguramente no mastican, al contrario, aspiran las esencias de los sabores que el hombre debe utilizar la boca y su sentido del gusto para saborear, y tal vez los dioses ni digieren los alimentos como lo hacen todos los animales, incluyendo al hombre mismo, ya lo menciona Good:

> …como carecen de cuerpos y no pueden cultivar, ni preparar sus propios alimentos, para comer dependen de su 'gente' (Good, 2004:139).

Y en otro trabajo afirma que "… se nutren de los olores y sabores de la comida…" Aunque Artuad da muestra que el ser humano tiene otras formas de alimentarse similar a los dioses, al afirmar que:

> tenemos sobre todo necesidad de vivir y de creer en lo que nos hace vivir, y que algo nos hace vivir; y lo que brota de nuestro propio interior misterioso no debe aparecérsenos siempre como preocupación groseramente digestiva (Artuad 2011:17).

Aunque exista ese amor espiritual para vivir como lo ha expresado por Artaud, la comida y el espíritu entran en una paradoja materia-espíritu que se funde en metáforas que vinculan estas dos esferas dando sentido a los alimentos en el mundo humano a través de la palabra, ya entre *Quiero comerte a besos* y *Hueles bonito*, y entre *Te fijaste te comió con los ojos* y en un sano coqueteo de *¿A qué hora vas por el pan?*[1], Salomón en su Cantar de los cantares expresa: "Qué hermoso eres, amado mío, Que delicioso!" (Ct 1: 15-16), o como lo diría la poeta mexicana Lina Zerón:

> Déjame bañarte de lujuria con mi boca,
> hacer una rebelión de amor con tus hormonas,
> aspirar el aroma de tu pecho
> y demostrarte cuánto te amo con la

1 Nota: Frases coloquiales de la cultura popular de México que hacen referencia al coqueteo, o como una forma para establecer un encuentro furtivo de noviazgo como es: ¿A qué hora sales al pan?

fatiga de mi cuerpo.
(Lina Zerón, 2016)

Así las metáforas del espíritu se materializan en carne, y si se sigue una de las ideas de Morris habrá que reconocer que, "nuestra evolución carnívora modificó todo el sistema." (Morris 1970:160), y de ahí que el amor carnal sea una expectativa y complemento que cambia el sistema del amor platónico propio de los hombres, para transmutarlo en un amor "animal" que devora a su pareja con pasión desbordante. No se debe olvidar que el amor como en el acto de comer: "… deberíamos estar masticando continuamente pequeños bocados", y por si esto fuera poco, en las metáforas del amor el cuerpo adquiere forma de alimento:

Tú ombligo es un ánfora redonda,
donde no falta vino aromático.
Tu vientre, un cúmulo de trigo, rodeado de lirios…
¡Séanme tus pechos como racimos de uvas,
y tu aliento como perfume de manzanas!
Tu boca como vino exquisito,
que fluye suavemente hacia mi amor,
deslizándose entre los labios que se adormecen.
(Ct 2,16)

Y si esto no es suficiente, en los cuentos la comida forma parte de los recursos literarios para consumar lo fantástico de los relatos, por ejemplo, en el cuento de la Cenicienta la calabaza se hace carroza; y las casas pueden ser elaboradas de dulces como en Hanssel y Gretel; la manzana fue fatídica para Blanca Nieves y la manzana fue la que nos en seño nuestra finitud mortal y la sabiduría, como lo expresa Milton en su libro *El paraíso perdido*:

"¡Oh soberano y poderoso árbol, el más precioso de todos los del Paraíso, cuyos frutos producen la sabiduría! ¡Árbol hasta aquí oscurecido y calumniado, que dejabas prender de las ramas tus hermosos frutos, como si hubieran sido creados sin ningún fin!" (Milton, 1978: 257).

Y no sólo eso, también se suma a la mitología, en el momento en que se cuenta que el hombre ha sido forjado por el alimento, bástenos con recordar la conocida historia maya de la creación del hombre por los dioses:

… desgranadas las mazorcas, y con los granos sueltos, desleídos en agua de lluvia serenada, hicieron las bebidas necesarias para la creación y para la prolongación de la vida de los nuevos seres. Entonces los dioses labraron la naturaleza de dichos seres. Con la masa amarilla y la masa blanca formaron y moldearon la carne del tronco, de los brazos y de las piernas. Para darles reciedumbre les pusieron carrizos por dentro (Abreu, 1993: 34).

Con estos pequeños fragmentos litera-

rios se tiene un ejemplo de que el hombre tiene una fijación por la comida que se incluye como un elemento importante en la vida espiritual y estética de mismo ser humano, por la sencilla razón de que el alimento nos ha hecho ser lo que somos como humanos.

Ante las metáforas, la realidad. El ser humano sigue comiendo. El alimento es una necesidad biológica, porque el hombre aun con la ceguera de su supuesta elevada evolución, su inteligencia, su capacidad lingüística y abstracta que le permite devorar palabras, sumando a todo ello la condición que ama espiritualmente, sigue siendo en alguna parte de su ser, un animal, un animal primate, o bien, un animal humano que Desmond Morris llamó en algún momento bajo el término de *mono desnudo.* Sin importar el concepto, seguimos siendo animales primates, ya que incluso: "Cuando nos convertimos en cazadores… Añadimos a nuestra dieta la carne de alto valor nutritivo, pero no abandonamos nuestra antigua calidad omnívora de primates" (Morris 1970: 164). Por lo que el acto de comer desde la animalidad humana nos sigue acompañando, lo que demuestra que el hombre no puede dejar de "ser en y parte de la naturaleza", sin embargo debe asumirse que se distingue del resto de las especies animales, porque su "ser en la naturaleza" hace que el ser humano sea una de las especies más desprotegidas de la naturaleza, su gestación es larga, carece de cabellos en el cuerpo para cubrirse del frío, carece de garras y de una dentadura óptima para protegerse y desgarrar los alimentos crudos, no puede vivir por sí solo por lo que tiende a vivir en sociedad, etc. Y aun así, el hombre como especie ha sabido adaptarse para sobrevivir como un animal particular dentro de la naturaleza.

La distinción del hombre con el resto animal se debe a que el hombre sufrió un compás evolutivo determinado por un proceso de hominización y un proceso de humanización. El proceso de hominización son los cambios que sufre en sus estructuras físicas que provienen de la naturaleza y de las cuales el hombre no puede escaparse, así lo afirma Carbonell y Hortolà:

> La hominización es un proceso biológico en el que una serie de cambios morfológicos y etológicos en el orden de los primates generan una estructura con un potencial evolutivo enorme. En el proceso interviene, aparte del material genético que lleva la información, el continuo cambio de condiciones ecológicas al que estos primates tienen que adaptarse para poder sobrevivir (Carbonell y Hortolà, 2013: 9).

Mientras que el proceso de humanización puede ser comprendido como esas mutaciones biológicas que tienen su origen en las elecciones de su propio devenir, que bien puede pensarse que provienen de su quehacer cultural, por ello el hombre ha desmesurado sus acciones naturales para llevarlo a diferentes planos para sobrevivir en el marco de la naturaleza,

> La humanización es la emergencia de la inteligencia operativa, producto de su socialización. Es la adquisición de la capacidad de pensar sobre nuestra inteligencia, de entender el proceso de la vida y de adaptarse al entorno través del conocimiento, la tecnología y el pensamiento (Carbonell y Hortolà, 2013: 10),

Y así llegar a constituirse como un ser bio-lógico entendido como:

> …una lógica de autoafirmación del individuo viviente al ocupar el centro de su mundo. Lo que corresponde en sentido literal a la noción de egocentrismo. Ser sujeto es situarse en el centro del mundo, tanto para conocer como para actuar (Morin, 2010: 34).

De esa manera el hombre se inserta como contexto dentro de su propio sistema para generar desde su ser bio-lógico un paisaje cultural, porque:

> … la existencia humana, además de este condicionamiento ambiental, se caracteriza también por la libertad. Es algo dado y, a la vez, está rehaciéndose de nuevo. Hay a la vez imposición y libertad en la historicidad de la vida humana. Pero es una historicidad vinculada a una ambientalidad. Sobre el ser humano pesa como imposición el pasado y el ambiente, y estos condicionamientos caracterizan su libertad (Watsuji, 2006: 14).

Así, el hombre es ambiente y es él. Aun con ese egocentrismo que supuestamente libera al ser humano de su animalidad, el hombre como sujeto bio-lógico es parte integral de la totalidad del sistema natural debido a su singularidad animal que lo acompaña como parte de la hominización, y la humanización que le permite definirse con aquello que lo hace ser y reconocerse en el entorno que lo rodea. La condición del proceso de humanización lo lleva a ser un ser complejo que ordena y desordena su existencia en el marco de su propio devenir, en donde los ámbitos ajenos y propios forman parte de su ser o existencia. Su naturaleza y su desenvolvimiento cultura no se encuentran disociados, al contrario se funden y de esa forma el acto de comer es un ámbito del cual el hombre no puede escaparse en las actividades del proceso de hominización, pero con su humanización modela los sabores al momento de cocinar sus alimentos. Visto de esta forma el alimento es un factor que vincula al ser humano en el trama de la relación hombre-naturaleza, quedando a la par de la ley del incesto, de la cual dice (Lévi-Strauss, 1998: 59):

> La relación entre la existencia biológica y la existencia social del hombre nos llevó a plantear el problema del incesto y comprobamos enseguida que la prohibición no corresponde con exactitud ni a una ni otra… nos proponemos proporcionar la solución de esta anomalía al mostrar que la prohibición del incesto constituye precisamente el vín-

culo de unión entre una y otra.

Comprendiendo la capacidad compleja del hombre se puede considerar que el acto de comer es natural y social, porque el hombre es naturaleza y cultura. Así como el hombre con su cualidad cosmopolita que le permitió sobrevivir en distintos nichos ecológicos que devino en la constitución de una diversidad humana abarcando extensas geografías, de esa misma manera, el hombre con su desmesura diversificó y transformo sus hábitos alimenticios, porque es la única especie que come cuando no tiene hambre y bebe cuando no tiene sed, y sin embargo, sigue comiendo por su proceso de hominización.

El acto de comer es también una ruptura con lo biológico y la naturaleza en el proceso de humanización del hombre, porque ya no solo involucra solamente el papel de satisfacer la necesidad primaria de sobrevivencia, sino por el contrario es una actividad que sublima los sabores naturales del alimento para transmutarlos en el placer del comer y con ello alcanza la satisfacción de un gusto particular, por lo que el comer se acerca al mundo del placer y de los sentidos a través del sabor que hemos aprendido a preparar y reproducir porque:

> La sabrosa preparación de sus comidas —mucho más sabrosas que en su estado natural— hace que éstas sean mucho más apetitosas, con lo cual se estimula excesivamente la reacción del individuo. Como resultado de ello, se produce, en muchas ocasiones, un peso físico nada saludable. Para contrarrestarla, se inventan toda clase de regímenes "dietéticos". Se prescribe a los "pacientes" comer esto o aquello, suprimir tal o cual comida, o realizar diversos ejercicios (Morris, 1970: 163).

Con base en lo que dice Morris, se pueden leer dos intencionalidades entrelazadas que se relacionan con el acto de comer en los procesos de hominización y humanización: la primera de ellas, es que, desde los principios de la humanidad el acto de comer sustentó cambios y mutaciones evolutivas en la biología del hombre, por lo que la forma y la dieta de lo que consume afecta al cuerpo y lo transforma, por lo que la manera de comer es un factor importante en el desarrollo del hombre, no sólo en el ámbito de la crianza, sino de toda su vida consumándose y consumiéndose como una experiencia que da sazón y expresión a la vivencia que contextualiza a la vida cotidiana, a las costumbres y las tradiciones para establecer una identidad que se centra su atención en el mundo de los paladares.

3. Del sabor al gusto: condición social del comer

A diferencia de la oralidad que entra de boca a oído, el alimento entra por la boca para atravesar las papilas gustativas y de esa manera la comida se volcó al placer del gusto en el momento en que lo natural del alimento pasa a la cocción, preparación

o elaboración de la comida para llegar a la boca. *El ciclo del alimento* en la vida del hombre dista mucho más allá de una cadena alimenticia en la que se coloca como punto final de ella, y se ha autodefinido con el mote de *omnívoro* porque la humanidad ha aprovechado al máximo los recursos de la naturaleza para combinarlos y generar manjares, o por lo menos aleja de la naturaleza lo que es propio a su sabor para poderlo humanizar en una diversidad de alimentos, es decir, la comida se complejiza por el placer de disfrutar del sabor.

Aún con la distinción del placer y del gusto en la vida del hombre, la versión de obtención del alimento en tiempos actuales no dista a la realizada por nuestros ancestros o antepasados homínidos y algunas otras especies animales, por ejemplo: cuando nos formamos en la gran fila de la tortillería y al llegar nuestro turno se nos informa que ya se acabaron las tortillas, tenemos la elección de consumir otro alimento, al igual que los animales cuando no consiguen una presa, buscan otra que puede ser diferente a la primera que estaban cazando; pero no todos los animales pueden cambiar los vegetales por granos, o granos por carne, etc. Otra característica es que el animal sacia su hambre comiendo lo que necesita y lo demás lo deja, mientras que el hombre parece nunca saciar su hambre y come en todo momento con hambre y sin hambre, además vive del antojo y para el *otro pedacito o taquito para la gula*. También nos parecemos a otros animales que suelen guardar las sobras de los alimentos para comérselas en otro momento, o bien, es similar a los animales carroñeros que gustan de las sobras, y en ese sentido nos volvemos animales cuando hacemos de las sobras un banquete por aquello del *recalentado*[2].

Sin embargo, el placer por la comida se vuelve un displacer y nos lleva a un viaje a lo recóndito de un culto y una estética del cuerpo, y esa es la segunda intención que se puede localizar en Morris (1970), porque la complejidad del hombre manifestó un comportamiento desmesurado del consumo de alimentos que se han diversificado de una forma que la comida es rápida e instantánea, todo sea cocinado *en un abrir y cerrar de latas*. Esta actitud comportamental del hace que el cuerpo comience a tener dolencias y transformaciones, todo debido al exceso de placer por el gusto, de manera que en la vida social la obesidad se ha convertido en un problema, el alimento que debe nutrir un cuerpo es expulsado en enfermedades sociales como la bulimia y la anorexia para alcanzar la tan deseada talla doble cero, ni que decir de las dietas y polvos que sustituyen al alimento para rendir un culto al cuerpo en la efigie de un gladiador romano.

No toda la desmesura de la relación hombre-comida es tan mala como pareciera, al contrario, en la desmesura los grupos

2 Nota: dicese en México "recalentado" para expresar que los alimentos que se han de comer son producto de los alimentos sobrantes de una fiesta o reunión que se realizó un día antes.

humanos han encontrado un vínculo social alrededor de la comida, porque una de las características de la comida es que es una praxis social. Ante este hecho, la comida no solo se sustenta con los procesos de hominización y humanización, no solo es un espectro de la complejidad del hombre ante sus gustos y disgustos, sino también es un reducto de *ser y recordar*, ya que una parte de las formas del paisaje es la historia y sus historias, sus narraciones y sus acciones, porque:

> Tal es el lugar en que se revela la ambientalidad y se percibe que el ser humano no es portador del pasado en general, sino que acarrea en su cuerpo un pasado determinado por el clima y el paisaje. La estructura general y formal de la historicidad se llena de contenido sustancial y particular. Solamente así se hace posible que la existencia histórica del ser humano se realice concretamente en forma de nación o una época (Watsuji, 2006: 34).

Muchos de esos espacios con historia son recordados por un lugar físico que nos evoca recuerdos a través de imágenes, y hay momentos muy especiales que inician su recorrido por los sentidos sacar de la reminiscencia de los espacios, lugares y personajes más íntimos, tal es el caso de la comida, que con un sólo aroma incita el evocación de un lugar y una pertenencia, de ahí que: "Cada cocina está ligada a los espacios que la fundan" (Alfaro 1999: 13), pero también se puede afirmar que en los albores de la memoria los sabores se paladean, porque algunos alimentos ayudan a generar en los pueblos la conciencia de una identidad que educa a los sentidos a través de los sabores y los aromas que se engarzan en una gastronomía tradicional que se considera propia. Así, la memoria hace de los alimentos un platillo que ayuda a identificar una pertenencia a un grupo cultural. La hechura y obtención de los alimentos tienen en su haber una historia que le otorga el sentido de formar parte de la vida de ese pueblo que la asume como alimento propio y se vuelve un platillo tradicional y en él se encuentra una forma del placer del comer.

Entender, asimilar y estudiar la praxis social de la gastronomía como parte integrante de una fenomenología del paisaje guanajuatense, específicamente en el caso particular de la Sierra Gorda, integra grandes retos y dificultades para su comprensión y análisis porque el "arte" de la gastronomía cotidiana, de las especialidades gastronómicas tradicionales que se elaboran en eventos festivos, tanto religiosos como sociales, así como las costumbres o hábitos en las dinámicas sociales que incorpora su hacer social en relación a la comida y a su elaboración, es muy complejo, ya que en este punto geográfico la comida forma parte de un sistema que interrelaciona y fusiona: la geografía, la vegetación, los procesos y los marcos de referencia históricos e etnohistóricos; las acciones culturales con sus hábitos, costumbres, creencias y tradiciones; las dinámicas sociales de la or-

ganización social; el proceso mismo de la gastronomía en la forma de preparar los alimentos; la obtención y creación de las herramientas y utensilios que se necesitan para ello, etc. Este entramado complejo genera un problema epistemológico para su comprensión como un elemento identitario.

4. El paisaje cultural de la gastronomía en la Sierra Gorda

La Sierra Gorda guanajuatense se ubica

> "…al norte y al centro con dirección al noroeste, ocupando el 4.86% del territorio estatal guanajuatense" y tiene como característica geográfica: … la alternancia de zonas de laderas abruptas y cañadas ramificadas con algunas mesetas alargadas y una altura promedio de 2,305 metros sobre el nivel del mar" (Enciclopedia de Los Municipios y Delegaciones de México, 2016).

En esta zona geográfica sus habitantes han sabido utilizar el medio ambiente para obtener, recolectar y seleccionar de él los alimentos que se interrelacionan con acciones sociales muy particulares que integran una organización familiar, ya que en este lugar la vegetación no es tan sólo parte del paisaje que alimenta la vista. Las plantas no son tan sólo decoración, o regalos que brindan suspiros que alimentan el alma y el corazón, o para embellecer jardines, patios y fachadas de la casa. El horizonte vegetal, no es tan sólo la imagen de una postal del mundo para poder subir u observar en Facebook, sino que se yergue como un elemento que brinda de una conciencia e identidad particular.

El paisaje vegetal en la Sierra Gorda nutre al cuerpo, pero a su vez cocina las historias y los recuerdos. Hay plantas que son la base de la alimentación y se consiguen de sus brotes naturales en los cerros cercanos al hogar, por lo que se convierten en el suplemento de una tienda o supermercado, porque cuando no hay nada que comer en el hogar, se aprovecha del ambiente natural para complementar la dieta diaria sin gastar dinero. La recolección de estos productos naturales implican una organización social, por ejemplo, en algunas comunidades del municipio de Santa Catarina la recolección es una actividad femenina, pero también suele ser una actividad que hacen los señores cuando van de camino a la casa después de hacer su jornada laboral en el campo, por lo que la vegetación es a la vez un asunto de organización familiar en donde se suma el proceso de elaboración que se sintetiza en un relato cotidiano y en las acciones de la memoria que se resumen en las recetas, como lo hace constar la Sra. Maurilia Cabrera de la comunidad del Chilar en municipio de Santa Catarina, Gto.:

> Mi mamá cocinaba mucho lo que eran las manitas, los chabeles de sotol. De ahí en el tiempo que llueve en marzo, mayo crecen unas plantitas, esa nada más crecen en los cerros en los peñascos. Esas no se crían en las casas. Utilizaba mucho.
> Mi papá traía todo lo que se encontraba

en el cerro y así es mi esposo. Mi esposo que ya llega con las manitas, ya llega con los quelites, ya que llega con todo lo que encuentra en el cerro. Y no todos los señores son así, o sea, que él era de otro municipio de Xichú, entonces su mamá cocina muchas cosas ricas que se dan en el campo.

Todo nos anda trayendo. Luego se va al cerro a traer los animales, ya llega con el morral, que si hay nopales, nopales; que si hay manitas, manitas. Luego, un día se nos fue en estos días y no nos dijo a donde. ¿Dónde anda tu papá? Yo estaba haciendo tortillas y fue llegando con su morral lleno de quelites, de que fue al cerro a traer. Luego, luego los prepare y con las tortillas calientes, ¡y bien rico!. El vio que no había nada ese día. Nada que guisar y se fue. O sea, que él está pendiente de aprovechar lo que está en el campo. Hemos enseñado a los niños. Bueno alguno empieza, como le gustan, pero cuando ya los ven guisaditos ya comen.

Las buchas es muy sabroso esa plantita. Son como garambullos chiquitos, como un pepino espinudo y crecen así paraditos chiquitos en el suelo. En el tiempo en que dan fruto dan garambullitos, como garambullos pero verdes, y son dulces ¡un sabor muy sabroso¡ Y si uno se los quiere comer (las buchas) como nopales, como nopales. Se pela, adentro tiene un corazoncito grueso, así como durito. Se le quita eso. Se pican como nopales. Se cocen como nopales. Y se guisan como nopales, pero no son nopales.

Bueno para comer es el que se dio este año, crece y está muy carnosito, porque también si ya dieron fruto, o está dando fruto no sirve.

Mi mamá en tiempo en que no había nopales como noviembre, en esos meses no hay nopales y nos mandaba a traérselas, estas buchas. Mi mamá guisaba muy sabroso.

A mí me mandaba muchas veces, a mis hermanos también los enviaba, o ella misma iba. Ya cuando acordábamos llegaba con su cubeta llena de estas buchitas. Antes había muchas. Aquí en todos estos lugares de esos cerros que hay aquí había muchas, nada más cruzábamos el arroyo cortábamos el éste y regresábamos. Y está vez pensé que ya nosotros, sinceramente, habíamos dejado de consumirlas tan seguido como lo hacía mi mamá, pero de todas maneras si lo consumimos.

El comer en la Sierra Gorda no sólo es recolección, el acto de comer incluye una cosmovisión que ayuda a mejorar las prácticas sociales gastronómicas, porque la vegetación circundante y la agricultura tienen relación con los elementos naturales como el agua, la tierra, el sol (fuego), aire, que en conjunto se articulan en el imaginario social como un acervo del conocimiento del entorno, por ejemplo, algunos elementos naturales de la vegetación tienen relación con la luna como es el caso del maguey que para obtener el agua miel para hacer pulque debe rasparse y sembrarse con luna llena por la asociación que se hace con este astro porque se tiene la creencia que en

esa fase de la luna la luna tiene agua; o bien, los Chichimecas Jonaz autodefinidos como ezar y que habitan en San Luis de la Paz, piensan como en otras partes de Guanajuato que la cosecha y la madera que ha de cortarse para que dé fuego a la cocina de humo, lugar donde se cocinan los alimentos, no debe realizarse cuando la luna tiene forma de *uñita* porque se pica la leña o se hace polvo la semilla; en ocasiones estas acciones cosmogónicas tienden a participar en el mundo del pensamiento religioso por comprender la presencia de lo sagrado de algunos alimentos, siguiendo con la idea del maguey, específicamente con el pulque que para los *ezar* el pulque: ".. en la mente y en la oralidad es considerada como *la lechita de la virgen*." (Ferro, 2009: 256). Mientras que en una microrregión otomí que se ubica en la entrada de la Sierra Gorda Queretana, llamada Sombrerete, el pulque es llamado Xiaramangüi y para ellos representa la Sangre de Cristo. En este mismo lugar, se suma a la luna, al cultivo y al fuego un nuevo elemento, el hogar, en específico al solar en donde el paisaje es ritualizado con una comida de agradecimiento al sol y a la luna por la cosecha brindada:

> La acción ritual empieza cuando la señora enciende una fogata y coloca cobre unas piedras un comal. Ahí se doran las últimas semillas de maíz, haba o trigo que se cosecharon, para elaborar un esquite (semillas doradas) del cual la familia come directamente del comal (Ferro, 2009).

Y es la fogata el símbolo del agradecimiento a los dioses, el sol a Cristo y la luna a la Virgen de Guadalupe, por lo que este acto ritual convierte a la comida se convierte en un espacio que vincula en un convivio a la naturaleza, las deidades y a la familia, por lo que el acto de alimentarse no es un acto exclusivamente para proveer al cuerpo de nutrientes, sino que trasciende la esencia de los alimentos obtenidos en el campo de cultivo que a su vez se convierte en la cocina misma.

La geografía, el espacio y la vegetación relacionados con la alimentación del lugar, son mucho más complejos que una simple relación hombre-naturaleza, porque integran muchos factores que generan diversos discursos sociales que ayudan a configurar la comprensión del paisaje gastronómico a través de la historia, la etnohistoria y la cultura, ya que la Sierra Gorda es un marcaje territorial en la historia nacional por su relación con la colonia al momento de generarse incursiones que dieron vida al camino Real de Tierra Adentro, pero también debe reconocerse que posee una herencia cultural que proviene de pueblos nómadas y seminómadas, formando parte de Aridoamérica

Otro de los problemas radica en comprender que la Sierra Gorda por su ubicación la era parte de una frontera cultural entre mesoamerica y aridoamerica, por lo que se localizan algunos aspectos de los pueblos mesoamericanos que sustentaban todo su sistema social en una filosofía

cosmogónica relacionada a la agricultura, cuya característica brindaba a estos pueblos su talante sedentario; mientras que los pueblos aridoamericanos eran grupos nómadas o seminómadas y sustentaban su sociedad bajo la institución de la guerra. Estos grupo recorrían zonas específicas de manera estacional y la obtención de los alimentos los conseguía, a través de la caza y la recolección, por lo que su alimentación variaba según los sitios y las temporadas en los tiempos de sus recorridos. Parte de su alimentación consistía en carne de animales, vegetales como la tuna y el nopal; además, parte de su dieta diaria consistía en el consumo de insectos.

Algunas tradiciones de la alimentación ancestral están íntimamente ligadas a las estaciones del año que se vuelven temporadas propicias para obtener ciertos alimentos del entorno natural, por lo que cada temporada tiene su paladar, su sabor, su aroma y sus historias que nos ligan a los gustos que se trasmiten de generación en generación para el uso y fortalecimiento socio-histórico del paisaje por medio de temporadas.

La temporada remarca los valores culinarios que se vienen trasmitiendo de generación en generación, volcando los sabores en la memoria que son reproducidos en los aromas del presente. Cada temporada en la vida del hombre se convierte en una continuidad al paladar particular de cada pueblo en relación a ciertos alimentos. El continuo se vuelve al placer del gusto porque ahí se da el reencuentro del hombre con el hombre alrededor del alimento que es el pretexto que brinda una historia que da cuenta de una identidad.

Para los habitantes del municipio de Santa Catarina y sus comunidades, durante los meses de abril y mayo es un buen momento para ir a los cerros cercanos y a los solares de los hogares para recolectar de los árboles un insecto que se le denomina *Tantarria*[3]. Este insecto se ha comido desde ese tiempo que la memoria colectiva ya no recuerda como era la vida nómada, como la Sra. Justa Ibarra Pérez de 70 años de edad, quien aprendió a preparar tantarrías a una edad de siete u ocho años, y que su abuela también las preparaba. Aún con el olvido de su origen, este alimento se sigue reproduciendo en los comales de los hogares de la misma manera que antaño.

Estos insectos ayudaban a sustentar la alimentación y la nutrición de los habitantes de este municipio en momentos de carestía económica, como lo hace constar la Sra. Justa: *Aunque no quisiéramos, de eso nos manteníamos en aquél tiempo que éramos pobres y no teníamos dinero.* A la edad de siete u ocho años, su mamá la enviaba en compañía de sus hermanos a recolectar las tantarrías que obtenían de los *mezquites*[4], que se encontraban cercanos a su casa.

3 *Nota*: Nombre científico: thausus Gigas que es un insectos que se alimenta de la savia de los árboles.

4 *Nota*: El mezquite es una árbol que abunda en la zona su nombre científico Prosopis Laevigata.

Para recolectarlas llevaban una cubeta con agua o bolsas. En el lugar de recolección les aplastaban la cabeza y eran depositadas ya muertas en los recipientes.

El sistema de recolección en la actualidad sigue siendo una actividad desarrollada principalmente por la madre que se ayuda de los hijos, porque en la versión de Sra. Juana Moreno se requiere de toda la familia:

> Eso sí, porque se requiere de más manos, porque cuando hay mucha este enjambrito lo tumba y rapidito caen todas y hay que atraparlas, porque son bien ligeras y luego suben otra vez para las ramas y así. También dice que estos insectos, Son bien ágiles y corren. No es fácil agarrar tantarrías porque caen y corren escondiéndose en las piedras.

De igual manera la tantarría sigue obteniéndose de los árboles en donde: *Se hace el enjambrito, y ahí va uno con una cubeta de agua. Caen al suelo y las recoge con unas pincitas y las echa en agua. Ahí se ahogan los animalitos*. La recolección no es tan simple y se necesita ciertos cuidados durante su recolección, porque la tantarría lanza un líquido amarillo de mal olor que llaman en estos lugares como *miadillo*, por tales motivos la Sra. Juana utiliza pinzas, *por el miadillo te pintan las manos amarillas. Duele o quema. Es muy oloroso y debe cuidarse uno de que no le lancen el líquido a la cara.* Mientras que en opinión de la Sra. Justa: *Al agarrarlas sueltan un miadito, se ponen las manos amarillas y ya de tanto agarrarlas se ponen negras las manos, ya lavando los trastes o lavando la ropa se quitan.*

Al obtenerse los insectos, se depositan en cubetas que contienen agua para que se ahoguen. Ya en casa, se inicia el proceso de limpieza de la tantarría. Este proceso inicia sacando manualmente de la cubeta cada insecto, porque al momento de recolectarlas se van hojas y basura.

Después se prepara agua limpia para hacer a lo que decimos lejía de cal, que es agua cristalina pero ya con cal. Así le dicen aquí, agua de cal, para que le quite ya todo el olor, porque el miadito, si es el huele feo, pero ya después, no. Después de que queda limpio hay que dejarlas escurrir, y es cuando se echa sal. Se lava las veces que sean necesarias.

Las tantarrías limpias, es decir, que ya no huelen mal, son tostadas en comales, ya sea al fuego de un fogón o de una estufa, hay quienes opinan que:

> Quedan mejor en el comal de barro, porque no se hacen así de rápido. Se requiere que vaya lento para que no se chamusque. En lámina se calientan muy rápido, se queman nada más y adentro pueden quedar crudas. Hay que cocerlas bien, que queden tostaditas y parece semilla. Saben ricas.

Estos insectos tostados suelen comerse con sal y chile, se muelen en el molcajete para darle sabor a las salsas, sirven de bota-

na y hay quienes se las comen con huevo o las hacen capeadas.

El sabor de estos insectos sigue siendo del gusto de los jóvenes y niños, quienes también los adquieren en los días de mercado, aunque como todos los sabores hay a quienes no les agradan mucho como a los hijos de la Sra. Juana: *A mis hijos no les gusta bien que digamos, pero si las prueban.* De esa manera y como diría la Sra. Justa: *Sueltan un miadito, es muy fuerte y de mal olor, pero ya tostándose muy agradables. Son muy sabrosas*.

Pero eso no es todo, algunos fragmentos de la Historia que se relata de estos pueblos en las fuentes de primera mano hacen mención que los chichimecas jamás fueron conquistados como tal, sino que apaciguaron los enfrentamientos con los españoles con base en lo que se conoce como *paz por compra*, es decir por tratados de paz, es por ello que los ezar no se reconocen como un pueblo conquistado por los españoles y que en las negociaciones se les otorg**ó** el territorio que fue el origen de la comunidad de Misión de Chichimecas en donde habitan actualmente. Al residir ahí, las condiciones del medio ambiente cambiaron, porque ellos continuaron en ese pequeño espacio con sus actividades culturales, por lo que el territorio quedo desolado de la vegetación por la recolección, y ahora lo poco queda en el lugar es recolectado por las mujeres que siempre desde épocas prehispánicas se dedicaron a esta actividad, y los hombres han dejado su actividad de cazadores, cambiando las condiciones sociales, ya que son las mujeres por lo general se encargan del sustento de la economía familiar porque venden sus productos en el mercado como una forma de percibir un complemento pecuniario de subsistencia.

El factor territorial considerado por las características culturales de los pueblos en la Sierra Gorda Guanajuatense, no sólo era un espacio cíclico para proveer los alimentos, por su cercanía a Mesoamérica hubieron pueblos chichimecas que tenían conocimiento de la agricultura, como en el caso del grupo étnico de los Pames, que según Ordoñez, expresa este proceso social con el paisaje de esta manera:

> En ese territorio tan diverso, rico en climas, paisajes y fronteras, los pames tenían la oportunidad de obtener gran variedad de alimentos y materias primas por medio de la caza, la recolección y la agricultura incipiente… (Ordoñez, 2004: 5).

En base a esta información podemos asumir que no únicamente existían grupos indígenas que se dedicaban a la caza y recolección, sino que entre los grupos chichimecas existían pueblos que tenían conocimiento de la siembra de semillas, lo que implicaría que esos grupos con agricultura incipiente, aprendieron a seleccionar y a conocer las técnicas del autoconsumo en donde el abastecimiento y el cuidado de las semillas fueron un elemento que complementaba su dieta diaria.

En el estado de Guanajuato existe una semilla llamada *chichara* que se obtiene en ciertas partes del municipio de Victoria. Ésta semilla es una leguminosa muy parecida al frijol.

La chichara se siembra en los solares que se encuentran en los hogares de Victoria. En esta zona además de esta leguminosa se siembra frijol, maíz de manera terciada, es decir, cuando se va a sembrar se llevan costales con estas semillas y se siembran al mismo tiempo y por separado en distintas áreas del solar. La chichara por lo general se siembra al lado del maíz. De la semilla brota una flor amarilla que con el tiempo adquiere una tonalidad rosada, de la cual crece una vaina que contiene las semillas. Eso indica que está lista para el barbecho.

Para su barbecho se utiliza la misma técnica que se usa para la obtención de la semilla del frijol. Primeramente se corta con las manos, vaina por vaina; posteriormente se lleva a la casa y se coloca en una manta o plástico en el patio para ponerla a secar. Al estar seca y amarilla la vaina, el padre varea la vaina para romperla. Después se limpia la semilla del rastrojo de la vaina, a través de un sistema conocido como *airear* o *ventear*, que consiste en aventar las semillas y el rastrojo al aire para que el viento se lleve el rastrojo, de ahí su nombre. En esta parte del proceso la familia se reúne en ese lugar para recolectar y separar las semillas que en ocasiones va revuelto con semillas de frijol. La semilla obtenida ese año se guarda en una tina o en un costal en el lugar más fresco de la casa para que no se apolille. Parte de esas semillas se guarda para utilizarla en la cosecha del próximo año y otra parte se usa para el consumo doméstico. En caso de ponerlo en un lugar caliente la semilla se apolilla y será necesario comprar la semilla con algún vecino.

Esta semilla no es un alimento que se prepare tres veces al día como el frijol, cuando mucho se consume dos veces al mes aproximadamente, o cuando se tiene el deseo de consumirla. Aunque no es alimento común, no se consume para ocasiones especiales. Ofrecerlo en una fiesta es mal visto porque es sinónimo de que la familia está pobre.

Hay distintas maneras de cocinarlos y comérselos. Por lo general se cuecen en ollas de barro con sal, ajo y cebolla. Se le puede moler *chilcuahue*[5] al gusto, el cual se pela hasta dejar el Ixtle o algodoncillo interior de la raíz. También puede prepararse con cebolla y jitomate que se guisan aparte y posteriormente se le coloca la chichara cocida. Otra manera de comerse es utilizando la chichara en su vaina verde que se pica y se cuece en conjunto con la semilla de la chichara; o bien, cuando no se puede sacar la semilla de la vaina se consume como ejote. Estos alimentos elaborados con esta semilla se acompañan con tortillas y una salsa que puede o no llevar chilcuahue, o puede morderse la raíz como si fuera un chile.

5 *Nota:* Nombre científico *Heliopsis longipes*. Esta raíz es usada también con hierba medicinal que adormece la boca.

Los habitantes de Victoria afirman que la chichara es parecida al frijol, pero no es frijol, por lo que sabe distinto y es más suave. Ellos consideran que la chichara como un elemento de su gastronomía, y saben que no se encuentra en otras partes del estado, y que en todas los hogares no falta la semilla, por lo cual la consideran como un alimento identitario y de tradición. Incluso las mujeres que se van a trabajar a otras partes del país llevan consigo semillas para prepararlas en los lugares de destino y compartirlo con sus amistades o patrones para que conozcan ese alimento. Sin embargo, su sabor que ha acompañado a distintas generaciones está desapareciendo en lo jóvenes porque lo consideran un alimento denigrante, de campo, un alimento que se consumía en el pasado. Aun así, es parte de la vida de este pueblo, ya lo dice la Sra. Consolación Hernández Casas:

> En aquel tiempo en que estábamos en la casa, comíamos así, porque era necesidad. Con que hubiera frijol, maíz y chichara, que era lo que se cosechaba, era suficiente, porque mi papá decía que eso era el sustento de la casa. Haga de cuenta que si no había para la carne, mi mamá decía, voy a preparar unas chicharas.

Y ante esta vivencia la Sra. Consolación cuando come chichara, el sabor le recuerda cuando le ayudaba a su papá a cosechar, y al momento en que le llevaba al campo la comida que ella misma le había preparado para almorzar.

Ideas finales

Muchas cosas más se relacionan con la gastronomía guanajuatense de la Sierra Gorda, sin embargo lo que se ha querido mostrar es un ligero canapé para explicar que la Sierra Gorda tiene una serie de texturas y matices en su quehacer gastronómico que vuelve difícil poder determinar de una manera homogénea y amplía el sustento de una cocina propia de la Sierra Gorda como puede acontecer en otros lugares que hablan de cocina criolla, cocina conventual, barroca, del porfiriato con su tradición francesa, cocina indígena, por mencionar algunas, sino al contrario la identidad gastronómica de este espacio territorial es mezcla de sentidos que se engarzan en diversos grados de sistemas que se complementan en un vasto sistema de interrelaciones tanto sociales como naturales para generar un paisaje que queda resguardado en las memoria, en el sistema de las recetas que vuelven a la vida a la memoria para no desligarse del medio ambiente y la vegetación que les provee de una particular forma de alimentarse.

El problema para generar la idea de una identidad gastronómica de la Sierra Gorda de Guanajuato se complica y se vuelve un dificultad, porque cuando un alimento, los ingredientes y el proceso de elaboración se repiten con variantes en relación a otros pueblos que consumen los mismos alimentos y con la misma receta, surge la dificultad de una definición, de una ubicación geográfica del alimento y el origen real

de la receta, lo que nos lleva a cuestionar lo siguiente: ¿a quién le pertenece el origen de esa receta?, ¿a quién le corresponde utilizar ese alimento como elemento y símbolo identitario?, ¿una variante de ingredientes puede ser sinónimo de otra receta y por lo tanto de otro platillo?, y de esa manera ¿a quién le pertenece la historia detrás de ese alimento? o será acaso, ¿qué la gastronomía de la Sierra Gorda es parte de una gastronomía regional sustentada por las condiciones prehispánicas y coloniales, lo que no permite hablar de una gastronomía propia de la Sierra Gorda guanajuatense?, o ¿tan sólo es parte de un paisaje cultural que distingue a este espacio geográfico en las comunidades que la conforman? Lo cierto es que la gastronomía de la Sierra Gorda guanajuatense forma parte de la fusión de un paisaje natural y cultural con un proceso histórico, étnico, geográfico que unifica una memoria en múltiples recuerdos de una misma esencia, por lo que hablar de la gastronomía de la Sierra Gorda es relatar entre aromas, sabores y texturas el espíritu de un paisaje natural que se materializa con el amor al nomadismo y al sedentarismo para vivificar en el presente la continuidad de ese pasado étnico que ya no se recuerda, pero que aún sigue degustando para dar identidad e historia a una manera de comer y obtener alimentos.

Referencias bibliográficas

Aberu, E. (1993). *Popol-vuh*, Editorial Colofón, México,.

Alfaro, A. (1999). *Los espacios del sazón. La sombrita, el antojo y el altar*, Editorial Artes de México, México.

Artaud, A. (2011). *El doble y su teatro*, Editorial Incógnita, México.

Biblia Latinoamericana (1972), Cantar de los cantares, pags: 1244-1263.

Carbonell Eudald y Hortolà Policarp (2013). "Hominización y humanización, dos conceptos clave para entender nuestra especie", Revista Atlántica-Mediterránea15, pp. 7-11.

Coreth, E. (1991). ¿Qué es el Hombre?: Esquema de una antropología filosófica, Editorial Herder, España.

Enciclopedia de Los Municipios y Delegaciones de México Estado de Guanajuato,http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM11guanajuato/mediofisico.html. Accedido el 23/01/2016 Consultado 29 de junio 2019.

Ferro Vidal, Luis Enrique (2009). "Aí' se ven: imagen y guadalupanismo otomí y chichimeca jonaz." Revista Cuicuilco, número 45, pags.: 249-264.

Langaney A.; Clottes, J.; Guilaine, J. y Simonnet, D. (1999). *La gran historia de la humanidad*, Editorial Anagrama, España.

Lévi-Strauss, C. (1998). *Las estructuras elementales del parentesco*, Paidós, España.

Milton, J. (1978). *El paraíso perdido*, Editorial Época, México.

Morin, Edgar (2010). "La complejidad de la poli-identidad", en Gutierrez D., *Epistemología de las identidades. Reflexiones en torno a la pluralidad*. México: UNAM, pags: 43-61.

Morris, Desmond (1970). *El mono desnudo*, Editorial Plaza & Janés. España.

Ordoñez Cabezas, Giomar (2004). *Pames*, Consejo de Desarrollo Indígena, México.

Organización de las Naciones Unidas (2019). Objetivos de Desarrollo sostenible, en: https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/poverty/ Consultado 29 de junio 2019.

Ridley, M. (2001). *Genóma. La autobiografía de una especie en 23 capítulos*, Editorial Taurus, México.

Watsuji, T. (2006). *Antropología del paisaje: Climas, culturas religiones*. Editorial Sígueme, Salamanca, España.

Zeron, L. (2016). *Acabar en ti.* En: Ruiz, Daniel. *Poesía erotica 1*, http://grupoliterariobabandi.obolog.com/poesia-erotica-1-304522. Consultado, el 23/01/2016

Resumen curricular del autor

Luis Enrique Ferro Vidal
Profesor de Tiempo Completo del Departamento de Estudios Culturales, Demográficos y Políticos, Campus Celaya-Salvatierra de la Universidad de Guanajuato. Tiene la Licenciatura en Antropología Social (ENAH), Maestría en Filosofía (UAQ) y Doctorado en Ciencias Antropológicas (UAM-Iztapalapa). Actualmente es SNI 1. Sus trabajos han centrado su mirada en temas sobre grupos indígenas Ñhä-Ñhü (otomí) y Ezar (Chichimeca Jonaz), así como trabajos relacionados a la cultura, religión, identidad y memoria.
Dirección electrónica: chanizferro@gmail.com