

UNIVERSIDAD DE
GUANAJUATO



PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y SU RELACIÓN CON EL TURISMO EN EL ESTADO DE GUANAJUATO

ALEJANDRA PAULINA PRECIADO VALLEJO

ANA LAURA ARMENTA CORTES

HILLARY ANDREA JIMÉNEZ ROSAS

MATILDE ESTEFANIA PACHECO ALFARO

RIOBALDO MARMOLEJO SANDOVAL

VALERIA RUBI LUVIANO OROZCO

DR. JOSÉ EDUARDO VIDAURRI ARÉCHIGA

MTRO. WALTER DANIEL CISNEROS MÚJICA

JULIO, 2022

INTRODUCCIÓN

La gastronomía de un pueblo es el reflejo de su cultura, de su historia, de su identidad, de su influencia y evolución. La gastronomía representa una puerta de entrada hacia la comprensión de una sociedad y sus implicaciones a lo largo del tiempo.

Es entonces que la gastronomía se convierte en un elemento indivisible de la identidad y la cultura de la humanidad, que no solo ha servido para alimentar a los pueblos, sino que ha sido el reflejo de la creatividad, el ingenio y la evolución del ser humano. Ese ser humano que ha logrado transitar a lo largo de la historia desde lo primitivo a la actual cocina vanguardista, desde lo rudimentario al actual uso de técnicas de cocción especializada y a la presentación de platillos.

Es por lo anterior que la gastronomía forma parte de nuestro patrimonio, tanto por el platillo como tal, como por sus ingredientes, sus técnicas y el misticismo que gira en torno a cada uno de estos platillos tradicionales. Y es esta combinación de elementos que han logrado engrandecer, resaltar y atraer a los visitantes a los destinos, quienes, motivados por la variedad, la autenticidad y el sincretismo que refleja su gastronomía tradicional, se sienten cautivados y atraídos.

Patrimonio gastronómico y su relación con el turismo en el estado de Guanajuato, es un proyecto que evidencia el binomio que con los años se ha reforzado en los distintos municipios que lo comprenden, tanto su gastronomía como su puesta en valor desde sus distintas cocinas, logrando con ello fomentar el desplazamiento de los viajeros en busca de esos sabores y esa identidad guanajuatense. Para ello, cada destino ha construido un conjunto de acciones que le han permitido ese rescate y puesta en valor, desde los festivales, los recetarios y las narrativas que han permitido dicha identificación.

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2020), la gastronomía va más allá de cocinar porque refleja el patrimonio cultural, la tradición y el sentido de comunidad de cada lugar, siendo así un acercamiento entre las diferentes culturas y las personas. De ahí que, la cocina tradicional de México se constituye como un impulsor de nuestra identidad y nuestra cultura plasmada en sus platillos, en sus presentaciones y en sus sabores.

La cocina tradicional mexicana, inscrita en 2010 en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, s.f.), es un modelo cultural que comprende actividades rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales, ya que la gastronomía como tal no solo se conforma del platillo, sino de estos elementos que conforman una cadena o una secuencia pre, durante y post elaboración de platillos. A tal grado que los rituales, las ofrendas y los elementos utilizados, son parte de un equilibrio gastronómico más allá de la espontaneidad.

Lo anterior ha sido posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares. En esta cadena alimentaria tradicional se toma como base el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo como la milpa y la chinampa; procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización y utensilios especiales como metates y morteros de piedra, [son](#) evidencia de esa armonía y participación.

Adicional a ello, la participación de las comunidades suma valor a la gastronomía, como se narra durante la época colonial en donde los chichimecas hicieron aportes a la cocina de la región mediante la utilización de diversos productos naturales de zonas desérticas y semidesérticas (Vidaurri Aréchiga, 2019). Entre estos actores de la comunidad se encuentran, actualmente, las agrupaciones de cocineras, quienes se dedican al rescate, a la valoración, a la conservación, a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la

identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel local, regional y nacional.

La cocina regional guanajuatense, es una expresión cultural que otorga identidad y se caracteriza por tres elementos básicos como una cocina auténtica y tradicional:

Es una cocina histórica por estar vinculada con espacios precisos y una diversidad de elementos de origen prehispánico que responden a la antigüedad de su tradición y son muestra de su legado, debido a que los platillos de consumo habitual han permanecido por generaciones en los habitantes de la región, entre ellos se pueden citar los elementos empleados durante la colonia como parte de una evolución en la cocina, incorporando nuevos utensilios de cocina elaborados con metal, tales como cucharones y tenedores (Vidaurri Aréchiga, 2019).

Es una cocina simbólica porque es portadora de antiguas visiones del mundo, especialmente de las culturas indígenas como la Chichimeca y Otomí, por ser elaborada con los frutos de la propia tierra con los ingredientes que se encuentran en la zona de consumo y porque en diversas ocasiones, expresa un vínculo de comunicación con los ancestros, se prepara también para enmarcar celebraciones y para conmemorar un acontecimiento importante en la vida de las personas: el nacimiento, el bautismo, la primera comunión, la fiesta de quince años, una boda, un cumpleaños; incorpora también platillos que se preparan en ocasiones de carácter conmemorativo o en la celebración de acontecimientos que han marcado “simbólicamente” el devenir de nuestra historia como la comida para las fiestas patrias, las celebraciones de los santos patronos, por mencionar algunas.

Es una cocina popular por estar enraizada en los hábitos del pueblo, por tratarse de alimentos que son consumidos de forma casi cotidiana y estar presentes en diversos espacios públicos como mercados, plazas, calles, entre otros y que se amoldan a la dinámica social de cualquier ciudad.

Por lo anterior se puede enfatizar que la cocina de Guanajuato incorpora la expresión de cocinas indígenas, españolas y mestizas integrando así un mosaico diverso de platillos y bebidas. (Daniel Gutiérrez Meave, 2022)

La gastronomía, nuestra gastronomía tradicional es ese resultado del camino histórico de nuestros pueblos, por lo que su valor presente implica su reconocimiento al pasado. Por ende, en la época prehispánica, la cocina regional guanajuatense se remonta al florecimiento de la cultura Chupícuaro entre el 650 a.C. y 300 d.C., cultura sedentaria agrícola que sembraba maíz, frijol y calabaza y que, además, se dedicaba a la caza y pesca.

Durante el periodo clásico, diversas culturas desarrollaron una economía agrícola, creando una jerarquización social. Cabe destacar, el uso de la milpa dentro su agricultura en la que se encontraba el chile, el frijol, la calabaza, el maíz, la chíá, el amaranto, el nopal la tuna y el maguey, que, con este último elemento, se realizaban bebidas como pulque y aguamiel. También se dedicaban a la caza y la pesca en la que sobresalen los gusanos de maguey, el guajolote, las codornices, los tlacuaches, las tortugas, las ranas, los peces de lagunas, las culebras, las langostas y las chinches.

Ya para el periodo posclásico, en la zona noreste donde se encontraban asentados los Chichimecas destacaba el consumo de los nopales, las tunas, la yuca y el maguey.

En la época colonial, entre 1548 y 1550 con el trabajo en las minas, hubo un enriquecimiento mutuo entre los habitantes del estado de Guanajuato y los españoles, lo que ocasionó que se establecieran nuevos hábitos de consumo como; la ganadería (vacas, borregos y ovejas); elementos en la agricultura como el arroz, el trigo, la cebolla, el ajo, el cilantro, el orégano, el perejil, el clavo de olor, los manzanos, los perales, los higos, los duraznos, los ciruelos, los membrillos, las huertas de calabaza, quelites, chiles, jitomates, garbanzos, frijoles, lechugas, rábanos y lentejas; así como el uso de utensilios de cocina elaborados de cobre, se

introdujeron nuevas técnicas para hornear y así, combinando el uso de viejos y nuevos artefactos subsistieron juntos metates, molcajetes, ollas de barro y recipientes de vidrio. (Periódico Oficial, 2018) Además, hubo el apogeo de los almacenes de grano como la Alhóndiga de Granaditas para dar abasto a la ciudad de Guanajuato.

Cabe resaltar que, durante el periodo de la Colonia se comía 5 veces al día (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) ya que el resto del tiempo se dedicaban al arduo trabajo en las minas y a rezar. Se acostumbraba a comer tacos, pozoles, tostadas y piezas de panadería. En la colación se pretendía no generar basura, por lo que, consistía en empanadas, tamales, enchiladas de cacahuete y frijol que, pasando el tiempo, se convertirían en los platillos predecesores de lo que hoy se conoce como las tradicionales enchiladas mineras.

Durante el siglo XIX, la riqueza gastronómica fue extraordinaria, en ese punto, la identidad nacional estaba muy arraigada, lo que motivo a que los platillos tuvieran el toque mexicano en sus ingredientes y sus colores. Además, hubo presencia de otras naciones como la británica a través del paste (empanada rellena de mermelada), la norteamericana a través de la influencia del bolillo, la francesa por medio de la presencia del fricasé, baguette, croissant con pasta hojaldre. En la ciudad de Guanajuato, en la entrada de los callejones había puestos de fritangas cocinadas en una pailla. En este siglo, en Guanajuato, se detectan los primeros atisbos formales de turismo, lo que sin duda comienza a integrarse con su patrimonio y, evidentemente, con la gastronomía local (Vidaurri Aréchiga, José Eduardo, 2014)

Durante el siglo XX sobresale el comienzo de la industrialización de los alimentos, la aparición de los supermercados y la presencia de utensilios domésticos como la olla exprés y otros eventos que condicionaban la dinámica social y los núcleos familiares, lo que sin duda generaron transformaciones en los hábitos y conductas alimentarias.

Es en gran parte de este siglo que la actividad turística a nivel mundial y por ende local, cobra un significado importante en la economía de los destinos receptores;

siendo que en algunos se detona en grandes proporciones el turismo y, en Guanajuato no es la excepción ya que la riqueza arquitectónica y minera contribuye a identificar un mayor flujo de visitantes y con ello el crecimiento de la oferta de atractivos, de recursos, de acciones de gestión y por supuesto de la consideración de la alimentación para todos aquellos viajeros.

En el transcurso del siglo XXI, se ha revalorado la cultura gastronómica, México se convirtió en el primer país que logró posicionar su expresión gastronómica en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO.

Derivado de esa revalorización gastronómica nacional, también el estado de Guanajuato se ha revalorado la herencia viva de la época prehispánica como la cultura Otomí, Chichimeca y Purépecha, que se dividen en tres grandes regiones gastronómicas. En el noreste del estado destaca la presencia de las culturas Otomí y Chichimeca donde se consume el nopal, la papa, las tartaleas y el mezcal. En la región centro con gran influencia mestiza destaca la presencia de la cajeta, los encurtidos, los fiambres y las guacamayas. En la región sur resalta la influencia de la cultura Purépecha mediante los tamales, el caldo michi originario de Yuriria, entre otros.

La cocina guanajuatense ha logrado sobrevivir a través de los siglos por su sencillez en los ingredientes que la caracterizan, por su consumo cotidiano y popular y por el interés que muestran cada una de las familias en su herencia de generación en generación.

Es una cocina genuina, una expresión resguardada por los guanajuatenses a través de la cuidadosa elaboración de los alimentos en sus restaurantes y también, por medio del encuentro de las cocineras tradicionales, evento que ha logrado congrega a diversas cocineras que engrandecen sus platillos para el conocimiento, disfrute y deleite de los visitantes.

Ante esto, en el año 2015, el estado de Guanajuato se convirtió en un referente de la gastronomía mundial ya que fue declarado Capital Iberoamericana de la Gastronomía en el marco de la Feria Internacional de Turismo, en Madrid, España.

(Aréchiga, 2020), derivado de la valoración de la gastronomía tradicional guanajuatense.

La Gastronomía Tradicional Guanajuatense, mediante Decreto Gubernativo Número 225, publicado el 6 de junio de 2018 en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Guanajuato, número 113, segunda parte, fue declarada Patrimonio Cultural Intangible del Estado, por tanto su salvaguarda es de interés público, nombrando el ejecutivo estatal un Comité responsable de supervisar la adopción de medidas que garanticen la viabilidad en tal calidad, abarcando la documentación, investigación, preservación, promoción, valoración, transmisión y revitalización de este patrimonio en los diversos aspectos. Comité que tiene como funciones: I. Asegurar la adopción de una política general encaminada a realizar la función de la Gastronomía Tradicional Guanajuatense como Patrimonio Cultural Intangible en la sociedad; II. Fomentar estudios y metodologías de investigación para su salvaguarda eficaz; III. Adoptar las medidas de orden técnico, administrativo y financiero adecuadas para favorecer la creación o el fortalecimiento de instalaciones de formación en Gestión de esta; y, IV. Fomentar el aprovechamiento sustentable y sostenible de todos los recursos naturales, flora y fauna, con el objeto de preservarla para el deleite y satisfacción de las generaciones futuras. Por lo que se recomienda salir a conocer los distintos municipios para acercarse a las expresiones gastronómicas que los caracterizan. (Periódico Oficial, 2018)

CONCLUSIONES

La alimentación es sin lugar a duda, uno de los recursos identitarios de una cultura determinada que plasma en sus platillos su fusión, su autenticidad o su mestizaje a través de los años.

Esta misma alimentación ha logrado posicionarse en uno de los referentes prioritarios no solo de los viajeros, sino de las sociedades en general en un esfuerzo por rescatar y revalorar ese saber hacer ancestral, logrando con ello contar con decretos, listas, recetarios y otros documentos que dan fe de su existencia y relevancia y posterior a ello, se ha potencializado como un recurso tangible (platillo) para el viajero e intangible (sabor, olor, combinación) que afianza la identidad y la cultura.

Es sin duda la gastronomía local, la que en la actualidad forma parte de las guías y puntos de interés en los viajeros como los imperdibles y que obligan a los destinos a identificar y poner en valor esa riqueza culinaria. La gastronomía local a través de los años ha logrado caminar de la mano del patrimonio natural y cultural, creando experiencias culinarias únicas para los viajeros y que, sin duda, en algunos destinos se convierte en la carta fuerte o en el atractivo principal para el desplazamiento.

Para el estado de Guanajuato y para la propia actividad turística, las acciones y estrategias emprendidas desde los distintos sectores (gubernamental, académico, asociativo, poblacional) han permitido el rescate de la gastronomía tradicional guanajuatense, reconociendo su existencia, su herencia, su sabor y su presencia a nivel nacional e internacional con las distintas expresiones como el Encuentro de Cocineras Tradicionales, los festivales gastronómicos, los documentos de trabajo y expedientes técnicos, los recetarios y otros que permiten hoy por hoy ofrecer los destinos turísticos del estado con una oferta gastronómica propia, auténtica y de valor cultural.

Bibliografía

Gutiérrez Meave D. y Vidaurri Aréchiga J.E. (2022). *Guía Gastronómica de las Ciudades Patrimonio Mundial*. Guanajuato.

OMT. (2020). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de Organización Mundial del Turismo: <https://www.unwto.org/es/gastronomia>

Ortega González, J. y L.A. (2022). *Guía Gastronómica de las Ciudades Mexicanas Patrimonio Mundial*. Obtenido de *Guía Gastronómica de las Ciudades Mexicanas Patrimonio Mundial*

Periódico Oficial, G. d. (2018). *Decreto No. 225, Declaración de la Gastronomía Tradicional Guanajuatense, Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Guanajuato*. Guanajuato.

UNESCO. (s.f.). *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura*. Obtenido de Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacn-00400>

Vidaurri Aréchiga, J. E. (2014). Escorzo de la actividad turística en Guanajuato 1890 - 2010. Hacia una caracterización del turismo en la región. En U. d. Guanajuato, *Colmena Universitaria* (págs. 47-62). Guanajuato: Colmena Universitaria.

Vidaurri Aréchiga, J. E. (2019). Aproximaciones a la historia de la gastronomía regional de Guanajuato en la época colonial. En G. Medrano de Luna, & J. M. Franco Franco, *Interculturalidad, arte y saberes tradicionales* (págs. 295-316). Aguascalientes: Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Vidaurri Aréchiga J. E. (17 de Noviembre de 2020). *Gastronomía Tradicional en Guanajuato. 62 FILUG - CHARLAS, CICLOS Y FOROS*. Guanajuato, Guanajuato, México: Cultura UG, DEC, Universidad de Guanajuato. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=nqAVf3QiWrs>