

UN FUGAZ RECORRIDO A TRAVÉS DE LA HISTORIA EN LA ALIMENTACIÓN DE QUERÉTARO¹

ETNOHIST. JIAPSY ÁRIAS GONZÁLEZ
IIA/FFyL - UNAM

Querétaro, como los demás estados de la República, cuenta con una gran variedad de platillos propios de la región, mismos que van cambiando en cuanto a ingredientes, nombres o cantidades conforme nos acercamos más y más a un municipio, una comunidad, un barrio, una calle, una familia, etcétera. Todos ellos constituyen y van dando forma al arte culinario que caracteriza al estado.

Todo esto comenzó con los primeros pobladores de este territorio. Ellos fueron, según las teorías de varios cronistas, historiadores y antropólogos, los chichimecas. Este grupo se encuentra formado a su vez por sociedades nómadas migratorias del norte, como los jonaces, pames, otomíes, copuces, guachichiles, guamares y cazcanes, entre otros.

La denominación "chichimeca" fue impuesta por los mexicas para designar genéricamente a los grupos que para ellos eran "bárbaros" o primitivos. De estas sociedades, los que habitaron dentro de nuestra región de estudio fueron los jonaces, pames y otomíes, aunque a estos últimos muchos investigadores no los consideran dentro de los grupos chichimecas.

Los jonaces y los pames por lo general eran nómadas y para su sustento se valían de los productos que les brindaba de una manera improvisada la naturaleza, mediante la caza, la recolección y la pesca.

Algunos de los cronistas que hablan acerca de las costumbres alimentarias de los chichimecas fueron Bernardino de Sahagún y Alonso de León; relatan que aquéllos recolectaban las vainas de mezquite, flores, tunas dulces y agrias, pitahayas, nopales, granos, semillas, raíces, tubérculos comestibles, tallos, pencas, jugo y quiote de los magueyes; frutos silvestres, gran variedad de insectos y larvas.

En cuanto a la caza y la pesca, eran muy hábiles con los arcos, las flechas, lanzas, arpones, hondas, redes, etcétera, para la captura de su alimento, como liebres, conejos, reptiles, venados, patos, tuzas, ardillas, topos, ratas, ostras, caracoles y variedad de pescados, entre otros.

Sus técnicas alimentarias para procesar el alimento y mantenerlo en conservación por varios días, ya que era su primer objetivo por ser nómadas, fue el salado, el secado al sol o desecación y el asado. Por ejemplo, la carne era cortada lo más delgada posible, para después salarla y secarla al sol; también la asaban sobre las brasas. Algunos acostumbraban beber la sangre de sus presas recién cazadas. Las tunas que recolectaban en demasía las desecaban exponiéndolas a los rayos solares, o también las pensaban para que les proporcionaran su jugo y cuando llegaba a fermentar se convertía en una bebida embriagante.



La sal, según refiere Alonso de León, la usaban también para condimentar sus alimentos. La comerciaban en forma de trueque, sobre todo en regiones del altiplano; cuando llegaban a carecer de ella, la sustituían con las cenizas de las hierbas quemadas. La sal provenía de salinas naturales o de lagunas saladas, cuyas aguas se evaporaban al sol, acumulándose grandes cantidades de ésta.

Los otomíes, aparte de ser grandes comerciantes de sal, eran agricultores y en su mayoría eran sedentarios; cultivaban chile, maíz, frijol y calabaza, además de dedicarse a la recolección, la pesca y la caza. También hacían pulque con el jugo o aguamiel del maguey fermentado. Por la gran cercanía que tenían con el altiplano y su intenso intercambio con otras culturas, aprendieron varias cosas, entre ellas, la técnica del cocido en sus alimentos.

Algunos autores comentan que los pames también se dedicaron a la agricultura, pero sólo en algunas ocasiones, ya que eran nómadas.

Hay que recalcar que dichas costumbres alimentarias no sólo se cumplen para los que habitaban en territorios queretanos, sino que también obedecen para otras regiones de los estados que conforman occidente y que estuvieron habitados por chichimecas. En su mayoría, las fuentes o documentos que enuncian estas culturas lo hacen de una manera general, al tratar estos aspectos.

Hernán Cortés, al pisar suelo de lo que hoy es México, trae consigo pan de cazabe y tocino, porque eran los alimentos que podían conservarse por más tiempo. El primero era una raíz harinosa de las islas del Caribe y la otra un derivado del cerdo, que fue llevado a Cuba algunos años antes por los españoles.

Con el transcurso del tiempo y sobre todo porque el hambre de los peninsulares lo ameritaba, además de que no aceptaban algunos alimentos de estas tierras (tal es el caso de las larvas, los insectos, y de algunos animalillos que tan sólo con verlos les causaba repugnancia), fueron llegando de España grandes cantidades de cargamentos marítimos que contenían una rica variedad de productos europeos, como cítricos, aceitunas, zanahorias, alcachofas, nabos, cebolla, perejil, ajos, lechugas, espinacas, chícharos, sandía, lentejas, garbanzos, pepinos, rábanos, apio, acelga, nueces, almendras, avellanas, piñones, castañas, arroz, trigo, avena, cebada, caña de azúcar, alfalfa, así como distintos tipos de ganado: ovino, porcino, bovino, caprino y el equino, incluyendo también la crianza apícola, las gallinas, los patos, etcétera. (Cárcer y Disdier 1995:493-498).

Por su parte, la población local aporta maíz,² camote, papa, frijol, chile, maguey, nopal, piña, calabaza, ejote, chayote, tomate, chilacayote, aguacate, jitomate, epazote, cacahuete, jícama, tejocote, papaya, vainilla, tuna, pitahaya, zapotes, mameyes, diversas especies de pescados, ánsares, ajolotes, algunos insectos y animales de pie de monte y lacustres, guajolotes, variedades de quelites, amaranto, plantas medicinales que usaron como infusiones, y también alguno que otro producto que satisfacía el placer del europeo, tal es el caso del cacao y el tabaco, entre otros (Cárcer, ibidem: 329, 399, 493-498). Con todo esto comenzaba el ya tan renombrado mestizaje culinario.

La introducción de todas estas verduras, frutas, leguminosas y hortalizas europeas resultó fácil gracias a su previa aclimatación en las Antillas y al hecho de que se incorporaron a la producción indígena tra-



dicional sin ningún reemplazo. Su proliferación dependió de diversos factores climáticos y de los nuevos sabores que adquirían.

Las especias y las hierbas incorporadas por los conquistadores y los misioneros, mismas que provenían de Asia y África, entre las cuales tenemos el azafrán, la canela, la albahaca, el cilantro, el clavo, el anís, el jengibre, la pimienta, la nuez moscada, el ajonjolí, la mejorana, la mostaza y el romero, fueron otro producto influyente en la gastronomía. También dejaron nuevas técnicas para la preparación del alimento, tal es el caso de la fritura y el condimentado abundante en la comida (Cárcer, *ibidem*:10-13).

Así, aparecen todos estos nuevos alimentos, nombres para los mismos, enseres de cocina, nuevas técnicas de cultivo y conservación; en fin, surge toda una nueva manera de reformar el alimento para degustarlo. Con ello, tanto productos del Bajío como productos españoles se fusionan, resultando diversos cambios en los sistemas alimentarios de los indígenas y españoles.

A principios del siglo XVII, Querétaro fue, y lo sigue siendo, uno de los mayores y mejores productores de cítricos, maíz, trigo, garbanzo, camote, durazno, cebolla, guisantes, vid y cebada, ya que por su localización ofrece un clima favorable para la agricultura y la ganadería, en especial de tipo bovino y caprino.

Una de las sociedades que ayudó a efectuar este proceso cultural fueron las monjas de Santa Clara de Jesús. Ellas asistieron a la proliferación de cultivos y de algunos de los platillos que en nuestra época bogan con el nombre de comida queretana, integrando alimentos de la región y españoles.

Este convento de monjas criollas, que pertenecía a la Orden de los Franciscanos, se ubicaba en uno de los lugares estratégicos para la comercialización; si bien este recinto contaba con muchas tierras, también hacía sus transacciones con las familias nobles de Querétaro e intercambiaba constantemente los productos, que aparte de hacer negocios, también los utilizaban para su consumo.

La Ciudad de México nunca logró tener un monopolio total del crédito en Querétaro, ya que los ganaderos y los agricultores siempre preferían dirigirse al convento de Santa Cla-

ra, porque este recinto era el inversionista más importante del Bajío oriental, llegando a tener hipotecas en su favor de grandes extensiones de tierras, haciendo frecuentes préstamos a los terratenientes. A finales del siglo XVII y principios del XVIII, esta institución proporcionaba grandes cantidades de dinero y con garantía de sus fincas agrícolas y ganaderas como depósitos, fungiendo como préstamos directos, en los que se aplazaba la fecha de vencimiento a favor de muchos deudores. Durante todo este siglo Santa Clara fue considerado uno de los conventos más ricos de Nueva España (John Super 1986: 81-82 y Lavrin 1975:78).

A esto se unía la convivencia con niñas criollas o mujeres indias, mestizas, mulatas libres y esclavas, coyotas, entre otras, ayudando a enriquecer la comida de las religiosas, ya que la mayoría de las veces estas mujeres que fungían como servidumbre o damas de compañía eran las que cocinaban y en algunas ocasiones estaban comandadas por una monja criolla.

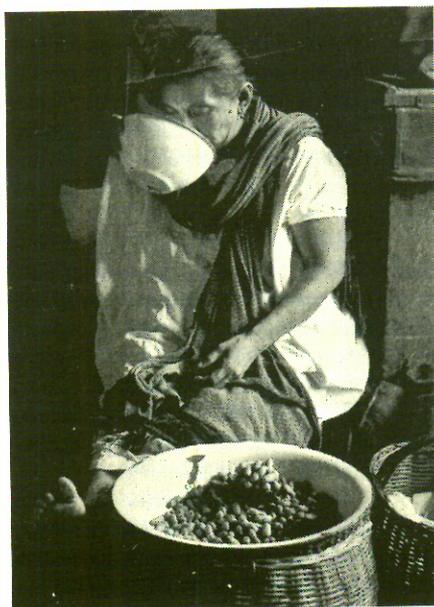
Sus técnicas para preparar el alimento fueron el asado, la cocción, el ahumado, la fritura, el horneado y a través de la conservación en vinagre, sal, aceite, azúcar, chile y por medio de las especias.

Sus medios de abastecimiento fueron huertos, corrales, haciendas, ganados, regalos o favores de los bienhechores y en los mercados; claro que en este caso, sólo iba la persona destinada a este fin, y por lo regular eran las sirvientas o mandaderas.

En cuanto a sus utensilios de cocina, eran muy diversos, tanto en los materiales como en los tamaños y diseños; algunos de éstos eran las cazuelas de barro y cobre, moldes, tamices, cuartillos, molcajetes, metates, molinillos, cucharas de madera o de plata, comales, sopladores, tazas de talavera, vidrio, barro o mayólica, platos de madera, cerámica o barro, cántaros, jarros, jarrones, etcétera.

Es necesario explicar que algunos de los enseres eran los mismos que utilizaban las familias queretanas; algunas veces las vajillas u otro utensilio de cocina tenía grabado el nombre, la sigla, el escudo o la firma del o los propietarios, sobre todo de las familias de altas jerarquías.

De ese recinto repercutieron varios platillos que aún en la actualidad se disfrutan



o que también fueron la base, ya que algunos de los ingredientes varían o en otros casos, sólo les queda el nombre, o al contrario, queda la receta pero el nombre cambia totalmente por la mente del que lo realiza. Algunos de los platillos son: los duraznos prensados, rosquillas de anís, bizcotelas, mejor conocidas como soletas, el alfajor, los dulces cubiertos, en especial los cítricos, el higo, la biznaga y los camotes, los alfeñiques, los buñuelos de molde o de viento, la chanfaina, las conservas, gran variedad de estofados de res, lechones en vinagre, entre otros. Muchos se hicieron muy famosos en Querétaro y en otras partes de Nueva España.

Durante el siglo XIX y hasta nuestros días, llegan otras influencias culturales a Querétaro; tal es el caso de los franceses, italianos e ingleses, modificando paulatinamente platillos, técnicas e instrumentos de cocina, y surgiendo otros. También se establecen las dulcerías y los cafés. Precisamente con el café se sustituye en gran parte el chocolate, y a comienzos del siglo XX se instauran las neverías y las panaderías.

Algunos de estos lugares los nombra Cecilia Maciel (en *Cocina queretana*, 1997: 333-335), como La mariposa, que es dulcería, nevería y cafetería, y la nevería La élite, con su especialidad de mantecado; la cantina y ultramarinos El puerto de Mazatlán, frente al Teatro de la República de capital estatal, fue uno de los sitios del verdadero auge en 1917; la panadería y la fonda La poblanita, la panadería El sol divino y la vinatería de ultramarinos El águila de oro.

Pero también muchos de los platillos que sólo se degustaban en las casas o en los recintos religiosos, salieron a las calles en mayor número, vendiéndose toda clase de comida, como tamales, camotes horneados y enmielados o "chingaditos", aguas de sabores, pastelillos, quesadillas, gorditas, dulces, atoles, pan, chanfaina, enchiladas, infusiones, entre otros.

Los avances de la tecnología, que caracterizan el siglo XX, vuelven a provocar cambios en la cocina, y por ende en las sociedades queretanas, pero aún resisten muchas recetas a estas novedades.

En nuestra época podemos degustar en el estado de Querétaro abundantes platillos,

resultado de toda la mezcla citada anteriormente, y algunos de éstos son los siguientes: las gordas de maíz quebrado del mercado de la Cruz; tamales de carne, verdes y de dulce con su canela o su biznaga; atole blanco; atole de aguamiel; enchiladas queretanas; pollo almendrado; el menudo hecho de panza de res; la chanfaina hecha principalmente de menudencias de res, pollo y cerdo; los "guajolotes", que son una especie de pambazo relleno de carne, bañado en la salsa comúnmente de las enchiladas y frito; mazmorra de elote, que es una sopa caliente con habas verdes, o el llamado "principesco lomo relleno": bistec enrollado, que adentro lleva carne de puerco molida, almendras, dulce acitrón y pasas, platillo que podemos acompañar con una ensalada de Corpus, así llamada porque se come, principalmente, el jueves de Corpus y está compuesta de lechuga, elote, jicama, capulines y pepinos; las nieves y paletas heladas de "huamiche", que se degustan en el Pueblito, localizado a media hora del centro de Querétaro; los dulces "guichepos o guichipos"; el queso de tuna; los rellenos queretanos, que son panes rellenos de chilacayote deshebrado, capeado y frito, bañado con miel y adornado con ajonjolí, y para terminar el "mejengue", producido en San Juan del Río, hecho con pulque, maíz, piloncillo y plátano, sólo que éste se acostumbra tomar en grandes festividades del estado.

Y así nos podríamos pasar largas horas nombrando la gran cantidad de estas elaboraciones culinarias, que se formaron con los años, constituyendo toda una gama de costumbres y creencias, inmiscuidas en las personas que los elaboran, creando día con día los sistemas alimentarios queretanos.

NOTAS:

¹ Ponencia efectuada en el diplomado "Un recorrido histórico de la cocina mexicana", unam/ Slow food.

² Es interesante cómo la palabra 'maíz', también llega por los peninsulares. Según Pérez López (1999:7), proviene de una lengua del Caribe, tomando el vocablo los españoles de una lengua perteneciente a la Isla de Haití, quienes la llamaban mahiz, ya que en náhuatl la denominaban tlaolli, tlayolli y centli, y en otomí detha. Además del término 'maíz', también les proporcionaron guayabas, el pan de cazabe, ají y algunas variedades de maíz (Corcuera, 1996: 39). Sin embargo, respecto a las guayabas, Sahagún (1989:664) comenta que ya las había en México desde antes de la llegada de los españoles, citando lo siguiente: "...los árboles en que nacen las guayabas se llaman xalxócotl, son estos árboles pequeños, y tienen las hojas y las ramas ralas, la fruta se llama xalxócotl, son por de fuera amarillas o verdinegras, de dentro unas blancas y otras coloradas, y otras encarnadas; tienen muchos granitos por de dentro, son muy buenas de comer...".

BIBLIOGRAFÍA:

- Arias González, Jiapsy
2002 Hábitos alimentarios de las monjas Clarisas Urbanistas en Querétaro durante los siglos xvii y xviii, México, tesis (licenciatura en etnohistoria), Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- 1988 Atlas cultural de México: Gastronomía, México, sep/inah/Planeta.
- Casas, Gonzalo de las
1936 "Noticia de los chichimecas y justicia de la guerra que se les ha hecho por los españoles", en Quellen zur kulturgeschichte des präkolumbischen Amerika, Stuttgart, Hermann Trimborn, pp. 152-185.



- Gobierno del Estado de Querétaro
1997 Cocina queretana de principios de siglo, Querétaro.
- Corcuera de Mancera, Sonia
1996 Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana, México, Fondo de Cultura Económica.
- Cárcer Y Disdier, Mariano de
1995 Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola, México, unam.
- Kirchhoff, Paul
1943 "Los recolectores-cazadores del norte de México", en Sociedad Mexicana de Antropología (comp.), El norte de México y el sur de Estados Unidos, México, Castillo de Chapultepec, pp. 133-144.
- Lavrín, Asunción
1975 "El convento de Santa Clara de Querétaro: la administración de sus propiedades en el siglo xvii", Historia Mexicana, México, vol. 25, No. 1, jul.-sep., pp. 76-117.
- Pérez López, D. de J. y A. González
1999 "El maíz: origen, importancia, usos y razas en México", en Sandra Luz García y Mauricio García (comps.), Notas antropológicas: el maíz, sustento del pasado y presente en la cultura popular nacional, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 7-14.

- Sahagún, Bernardino de
1999 Historia General de las cosas de la Nueva España, México, Porrúa (serie Sepan cuántos... No. 300).
- Super, John
1986 La vida en Querétaro durante la Colonia, 1531-1810, México, Fondo de Cultura Económica.

