

Etnografía y alimentación sonorense¹

Etnohistoriadora Jiapsy Árias González

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA - INAH



Aspecto de la Excavación en Tlatilco, Estado de Mexico, 1962. © Arturo Romano Pacheco.

Qué mejor que comenzar el presente escrito abriendo el apetito con un grato soneto dedicado al sabroso menudo, platillo tradicional sonorense que se compone de maíz pozolero, sal, patas, panza y entrañas de res, chile colorado, ajo, cebolla y orégano.

Dicha alabanza nos puede dar la pauta para trasladarnos al segundo estado más grande de la República Mexicana en cuanto a su territorialidad; situado al noroeste de México. El estado de Sonora, también llamado «el granero nacional», desarrolla un papel primordial en la economía del país, ya que es uno de los mayores productores de trigo, soya, cártamo, algodón, ajonjolí, maíz, frijol, diversas frutas como: melón, sandía, vid, naranja, limón agrio, manzana y perón. Se cría ganado bovino, porcino, caprino, ovino, caballo, mular y asnal. La pesca se enfoca al camarón, que se exporta a Estados Unidos; también capturan cazón, sardina, sierra, tiburón, mojarra, entre otras especies.

Cuenta con bosques de coníferas, selvas bajas, chaparrales, mezquiales y matorrales ásperos; se caracteriza por un clima seco desértico en las planicies cercanas a la costa; templado lluvioso en la región serrana, y seca y esteparia en el resto del estado. Sus ríos pertenecen a la vertiente del océano Pacífico y desembocan en el golfo de California; entre los ríos principales destacan el Colorado, Sonoyta, Concepción, San Ignacio, Yaqui, Moctezuma, Sonora y Mayo.

En cuanto a la industria, destaca la transformación de productos alimenticios como harinas de trigo, maíz, aceites, preparación de mantecas vegetales, lácteos, conservación mediante el empaquetado y enlatado de carnes, alimento para ganado, vinos, desepitadoras de algodón, fertilizantes y maquiladoras en la zona fronteriza.³

La gran diversidad ecológica que tiene el estado orienta a una alimentación rica en proteínas, hierro y calcio, pero sobre todo, es una de la regiones en donde se alberga una comida muy variada y arraigada a la de sus antecesores.

Antecedentes históricos

Ignacio Almada⁴ expone que en el periodo prehispánico Sonora era habitado por diversas poblaciones nómadas, vivían de la pesca, una práctica habitual por el entorno geográfico con el que contaban, además de la recolección de frutos, semillas, vainas, raíces y plantas. El mismo autor⁵ comenta que la palabra «Sonora», proviene de la lengua ópata «*sonot o sonota*» y que tiene por significado «hoja de maíz», con la llegada de los españoles al escuchar el vocablo lo deformaron para pronunciar «Sonora», y desde ahí la provincia tomó su nombre.

Para el inicio de nuestra era, el territorio que ahora se conoce como Sonora ya estaba habitado por grupos sedentarios y seminómadas establecidos en aldeas y dedicados a la agricultura de maíz, frijol y calabaza, pero sin abandonar la recolección, la caza y la pesca. Por ejemplo los seris, que dependían de la captura de peces, tortugas marinas, pelícanos y gaviotas, complementaban su dieta con la recolección de frutos y plantas del desierto, que eran trituradas en los metates o las cocían en hoyos subterráneos junto con las pencas de maguey.⁶

Por las características climatológicas del territorio sonorense, sus pobladores recurrían a la desecación por la sal, por el secado al sol y por aire seco de algunas carnes, pescados y frutos; aparte se encontraba el ahumado y el cocimiento en los hornos subterráneos. Estas prácticas eran con el fin de que el alimento se conservara el mayor

¡Oh menudo sabroso, te saludo
en esta alegre y refrescante aurora,
en que reclamo alimentos, pues es
hora en que tú estás cocido y yo
estoy crudo!.

Manjar más delicioso jamás pudo
colocar en su mesa una señora,
con más razón si es dama de
Sonora, la tierra favorita del menudo.

Por eso te distingo y te respeto,
por eso te dedico este soneto
de tu grato sabor en alabanza.

Canten mis versos, frescos y
elocuentes en honor de tus cinco
componentes caldo, patas, maíz,
tripas y panza.

Francisco L. Bernal²

tiempo posible; de las mencionadas técnicas culinarias surgieron algunos platillos que se consumen en la actualidad como: la machaca y el licor de pitahaya.

Ignacio Pfefferkorn, jesuita alemán que residió siete años en Sonora a mediados del siglo XVIII para llevar a cabo su tarea de misionero, enuncia algunas costumbres alimentarias de los indígenas, en donde dice: «...las ratas se asan poniéndolas sobre las brasas..., no les quitan antes los dentro y tampoco lo hacen con los caballos, burros, bueyes y otros animales; se comen los intestinos sólo calentándolos un poco sobre cenizas calientes...; hacen con el chile una salsa que podría llamarse universal porque sirve con todo y para todo...».⁷

El mismo autor menciona sobre la preparación de la machaca: «...la carne se corta en tiras, se le sala y cuelga al sol. Cuando se seca completamente la guardan para su consumo diario. Ésta es la carne de res que aparece todos los mediodías en la mesa; es el asado y también con ella se hace la sopa y se prepara el guisado...».⁸

Existen diversos platillos de tradición indígena que se preservan en la actualidad con ciertas variantes, algunos conservan su nombre, aunque uno que otro ingrediente o técnicas de preparación sean diferentes; a otros, al contrario, se les modificó el nombre pero los ingredientes se preservaron. Algunos ejemplos se hallan en el tradicional «*wakabaki*» o cocido de res, que deriva de la palabra «*wakas*» en lengua mayo y yaqui, significa «vaca» y «*baki*», que designa la expresión «aguado», este guiso antes se preparaba con agua, sal y un pedazo de hueso de res; en el presente se le agregan más condimentos e ingredientes, como garbanzo, col, zanahorias, ejotes, granos de maíz, manteca, calabacitas, cebolla, jitomates, etcétera.



La Soledad, Oaxaca, 1967. © Arturo Romano Pacheco.

Si vamos hacia el norte del estado, en lugares como Sonoyta, Nogales y Agua Prieta; ahí nos topamos con el wakabaqui, el menudo de panza, la gallina pinta, que curiosamente no contiene nada de gallina, sino que es un caldo con frijol pinto, maíz nixtamalizado, hueso de res, manteca, cebolla, ajo y sal, los «frijoles maneados» (frijoles molidos con manteca, chorizo, queso y chiles colorados), tamales de carne con chile, etcétera.

Al desplazarnos a la zona del desierto del Altar, ya sea a Caborca, Atil, Altar y Magdalena de Kino, vemos unas chivichangas (tortillas de harina de trigo fritas en manteca, rellenas de tiras de carne de res de corte «palomilla» sazonada con sal y pimienta), el menudo con chile verde, el bistec ranchero, el caldo de queso, la «cazuela» (caldo con garbanzos, ejotes, falda de ternera,

jitomate, chile ancho, sal y pimienta), burritos de machaca, la horchata de cebada, la carne de res con chile, entre otros.

Si llegamos a la costa sur, como Ciudad Obregón, Huatabampo, Navojoa, Empalme y Guaymas, observamos los *coricos* o *coricochis* (son una especie de anillos de harina de maíz con manteca y piloncillo), el «pan de mujer o pan de vieja» como le dicen en algunas poblaciones de Huatabampo; el champurro, la capirotada, los tamales de elote, la machaca con verdura, los camarones a la parrilla o empanizados con cerveza, las tostadas de jaiba y manta, los caldos de mariscos, el estofado de calamar, las almejas rellenas, las almejas en salsa de cerveza, la mojarra a la parrilla o frita, la mantarraya a la plancha, las albóndigas de jaiba, los «taco fish», entre otros.

Finalmente, todo lo que se ha nombrado se puede encontrar en cualquier parte del estado, sólo que en ciertos casos alguna preparación cambia su sabor ya sea, por los ingredientes, por el medio, y sobre todo por la persona que lo prepara, así se puede disfrutar de las delicias y variedades gastronómicas que tiene nuestro gran estado mexicano.

Notas:

¹Quisiera agradecerle a Antolina Jupa y a Ana Carlon, orgullosas sonorenses mayos, ya que me proporcionaron valiosa información para la realización del presente escrito.

²Del libro de Mejía Prieto, Jorge. *Gastronomía de las fronteras*, CONACULTA, 1990, México, p 70

³Para más detalle respecto a la ubicación geográfica y morfológica del estado, consultar el *Anuario estadístico de Sonora*, INEGI, 2002, México.

⁴Almada, Ignacio. *Breve historia de Sonora*, FCE/COLMEX, 2000, México, p 27-29.

⁵Ibidem., p 97.

⁶Ibidem., p 33-34.

⁷En Iturriaga de la Fuente, José. «Descripción de la Provincia de Sonora en el siglo XVIII», en *México desconocido*, mayo de 1986, número 111, México, p 16.

⁸Ibidem., p 16.

⁹Op.cit., *Anuario estadístico de Sonora...* p 3-6.

¹⁰Cfr., *Guía de México desconocido: bebidas nacionales*, edición especial, noviembre de 1994, número 18, México, p 60.

¹¹Sacado de un escrito inédito de: Suárez y Farías, Cristina. *Las bebidas*, México, 1998,

Bibliografía:

Almada, Ignacio,
2000 *Breve historia de Sonora*, Fondo de Cultura Económica y el Colegio de México, México.

1988 *Atlas cultural de México: Gastronomía*, SEP/INAH/Planeta, México.

2002 *Anuario estadístico de Sonora*, Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, México.

1994 *Guía de México desconocido: bebidas nacionales*, edición especial, noviembre, número 18, México.

Iturriaga de la Fuente, José,
1986, «Descripción de la Provincia de Sonora en el siglo XVIII», en *México desconocido*, mayo de 1986, número 111, México, pp 14-17.

Mejía Prieto, Jorge,
1990 *Gastronomía de las fronteras*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, (Col. Regiones).

2000 *Recetario de pescados y mariscos de Sonora*, coordinadores Mario Horacio Mena Garza y Ramona Lourdes Córdoba Takashima, Culturas Populares y el Consejo Nacional para la cultura y las Artes, México, (Col. Cocina indígena y popular, número 28).

Suárez y Farías, Cristina,
1998 *Las bebidas*, manuscrito inédito.

Yocupicio Buitimea, Rosa,
2000 *Recetario indígena de Sonora*, Culturas Populares y el Consejo Nacional para la cultura y las Artes, México, (Col. Cocina indígena y popular, número 9).