

Tradiciones culinarias: San Felipe, Guanajuato en el mosaico gastronómico de América

CULINARY TRADITIONS: SAN FELIPE, GUANAJUATO WITHIN THE GASTRONOMIC MOSAIC OF THE AMERICAS

Noemí G. Pérez Cabrera
Consejo de Historia de San Felipe, Guanajuato, México
noemi-pc@hotmail.com
<https://orcid.org/0009-0005-6809-8854>



RESUMEN

En México, el patrimonio gastronómico ha tenido un auge importante, ya que da a conocer la riqueza de su cocina. A la vez, permite dar reconocimiento a lugares que mantienen una cultura alimenticia particular y que ahora buscan tener un mayor alcance social.

La gastronomía sanfelipense —es decir, el conjunto de platillos y usos culinarios del lugar— responde a las características geográficas de su entorno: es un área de clima seco en donde se desarrollan vegetales del tipo cactáceo y se aprovechan todos los recursos naturales, tanto vegetales como animales, que están al alcance de sus pobladores.

En este texto se encontrarán platillos típicos de San Felipe, Guanajuato, que evidencian el notable aprovechamiento de los alimentos propios de la región y su manera peculiar de prepararlos. Se mostrará también que con la comida se puede revelar mucho de la historia de un lugar, además de apoyar el crecimiento económico hacia otras áreas de oportunidad como el turismo.

PALABRAS CLAVE: patrimonio cultural / patrimonio inmaterial / gastronomía / Guanajuato / costumbres culturales

ABSTRACT

In Mexico, culinary heritage has experienced significant growth, highlighting the richness of its cuisine. At the same time, it allows for recognition of places that maintain a unique food culture and now seek to have a broader social reach.

San Felipe's gastronomy, that is, the range of dishes and culinary traditions of the area, responds to the geographical characteristics of its surroundings. This area has a dry climate where cactus-type plants thrive and all natural resources, both plant and animal, available to its inhabitants are utilized.

This text presents typical dishes from San Felipe, Guanajuato, that demonstrate the remarkable utilization of the region's native foods, its unique way of preparing them, and shows that food can also reveal much about the history of a place, in addition to supporting economic growth in other areas of opportunity, such as tourism.

KEYWORDS: cultural heritage / intangible heritage / gastronomy / Guanajuato / cultural customs

PATRIMONIO INTANGIBLE

Hablar actualmente de patrimonio gastronómico es una invitación a realizar una reflexión profunda sobre su significado, su alcance y todas las implicaciones culturales de una región en referencia a sus alimentos distintivos, la forma de prepararlos y consumirlos, así como el recibimiento y la aceptación que la sociedad les da. Es también considerar los recursos formales y legales que deben tenerse para su debido reconocimiento. En este sentido, la Unesco ha tenido un papel fundamental al señalar en sus convenciones de 1992 y 2003 lo que es el patrimonio cultural y el patrimonio cultural inmaterial.

Se entiende por patrimonio cultural inmaterial “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”.

Este patrimonio cultural inmaterial, añade el artículo 2,

se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad, y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (Guardia, 2020)

Por otro lado, la gastronomía es, como lo define la tercera acepción de la Real Academia Española, el conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar (RAE, s. f.).

Desde estos conceptos es que encontramos al patrimonio gastronómico como una de las fuentes más importantes para dar difusión, distinción y carácter a una región o sitio.

Los alimentos dicen más de lo evidente, pues reflejan las costumbres, tradiciones y modos de vida de los habitantes en una sociedad, así como los recursos naturales y de trabajo de la tierra con que cuenta una región. En el caso de México como área geográfica, encontramos que su variedad de recursos alimenticios permite una desarrollada y variada dieta que puede hacer destacar un lugar sobre otro y tener alcances de desarrollo, incluso en el rubro turístico.

Como se menciona en la inscripción de la candidatura ante la Unesco:

La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios

ancestrales. Esto ha llegado a ser 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. Los elementos básicos del sistema son: el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (islote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra. A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman también parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos. (La cocina tradicional mexicana, 2010, p. 1)

Como se observa, el patrimonio gastronómico nos ayuda a entender las formas de vida de una determinada sociedad y hace notar los sincretismos religiosos y culturales que han marcado la historia del país. Ahora bien, en este texto mostraremos la riqueza gastronómica de un municipio muy importante en uno de los estados del país mexicano: Guanajuato.

SAN FELIPE TORRES MOCHAS, GUANAJUATO

Justo en el centro del territorio de la República mexicana (Figura 1) se encuentra el estado de Guanajuato, el cual alberga cuarenta y seis municipios. De estos municipios, el de mayor extensión territorial es San Felipe Torres Mochas, que recibe ese nombre porque una de las torres de su parroquia quedó incompleta durante varios años mientras se realizaba su construcción. Colinda con el estado de San Luis Potosí y, además, es el municipio con mayor número de comunidades (cuenta con 556 en total). Se caracteriza también por ser una región de clima semiseco templado y tiene sierras altas, mesetas y llanuras. (Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI], 2010).

Debido a que cuenta con abundantes ojos de agua y el cruce de varios ríos, la agricultura es una actividad muy preciada en la región. Es posible encontrar grandes extensiones de tierra de cultivo de chiles, espárragos, elotes, frijol o cilantro y encontrar naturalmente abundantes cactáceas como los nopales, magueyes, las tunas y las biznagas. Además, la región cuenta con una fauna caracterizada por las ratas de campo, aves migratorias, conejos y otros tipos de roedores.

La población se asentó en espacios antiguamente de grupos chichimecas y la zona se erigió como villa en 1542, llamándose Ojos Zarcos por sus abundantes manantiales cuya agua era naturalmente de una coloración azul. Para 1562 se fundó

con el nombre de Villa de San Felipe y formaba parte del trazo del Camino Real de Tierra Adentro, que fue la principal ruta comercial del territorio, utilizada del siglo xvi al xix, y que abarcaba gran parte de México y del actual país de Estados Unidos (Vidaurri Aréchiga, 2021).

Figura 1

División municipal del estado de Guanajuato



Nota. Mapa de Guanajuato. División municipal. De: Cuéntame de México. Sección educativa, por Instituto Nacional de Estadística y Geografía de México, s. f. https://www.cuentame.inegi.org.mx/imprime_tu_mapa/doc/gto-mpios-color.pdf

San Felipe es un lugar muy relevante para la historia del país, porque ahí radicó un tiempo Miguel Hidalgo y Costilla, mayormente conocido como el padre de la patria mexicana por su labor en el inicio de la gesta de independencia nacional. El cura Hidalgo enseñó a la población el arte de trabajar el barro, a cultivar la uva; además, dio a conocer música de la época y difundió las obras escritas que inspiraron la Revolución Francesa. Si bien es un personaje de suma relevancia para la historia mexicana, pocas veces se le asocia con San Felipe, ya que se le da mayor atención a su estancia en el municipio de Dolores o en el actual estado de Michoacán o antigua provincia de Michoacán. Con este breve contexto histórico y geográfico podremos entender de una mejor manera el tipo de platillos típicos sanfelipenses que su población prepara en el día a día.

GASTRONOMÍA SANFELIPENSE

En la historia de todas las sociedades, la gastronomía refleja varios aspectos que manifiestan los usos y costumbres de sus pobladores y resaltan los productos que dan identidad a una región, tal como lo menciona Mohamed Gomaa Tawfik:

La comida es mucho más que un simple alimento para el cuerpo. Es la expresión de una historia compartida, un lenguaje que trasciende fronteras y generaciones. La gastronomía tradicional, con sus recetas transmitidas de boca en boca, es un puente que conecta al pasado con el presente. Cada plato, cada bocado, es un testimonio vivo de la cultura de un pueblo, de su tierra, de sus tradiciones. (Gomaa Tawfik, 2024, p. 2)

De esta manera es que damos paso a la muestra gastronómica de San Felipe, Guanajuato, comenzando con el más importante de los productos alimenticios que se consumen allí: el chile. Quizás la forma más extendida de consumirlo en todo el país, es en las reconocidas salsas picantes.

En San Felipe se prepara una buena variedad de salsas que se utilizan para guisar estofados o acompañar a los platillos fuertes de un menú. La salsa roja es la predilecta en el municipio y cuando acompaña a alguna proteína y se cocina junto a ella, las personas lo llaman “en rojo”. Es decir, podemos encontrar huevo en rojo, chicharrón en rojo, cerdo en rojo, etcétera. Hasta el momento, los chiles se han mantenido como uno de los ingredientes mejor trabajados en la región, pues su tratamiento se da en fábricas que cuentan con tecnología nueva que utiliza maquinaria especializada para el secado del producto. Así, su producción y consumo se extiende durante todo el año.

Ahora bien, el platillo por excelencia en San Felipe son las tortitas de camarón en rojo (Figura 2), tradicionalmente preparadas durante el periodo conocido como la Cuaresma y la Semana Santa en el catolicismo, pues en la región es la religión más practicada por los habitantes. Durante esos cuarenta días no se consumen proteínas de animales, excepto pescados o mariscos.

Las tortitas son una delicada mezcla de polvo de camarón seco unidas por medio de huevos batidos a punto de turrón (en otros lugares de América Latina se le conoce como “a punto de nieve”), lo que forma una espuma que, al freírse en abundante aceite, forma un círculo de color dorado al que se le llama tortita. Posteriormente, se añaden a la mezcla los chiles rojos que, al cocinarse, forman un caldillo bastante característico por su fuerte aroma, color y sabor.

Para consumir este platillo se acostumbra agregar, también en el caldo, nopales finamente cortados, pues es la cactácea más abundante en todo el territorio. Este peculiar alimento no solo es nutritivo en su composición, sino que además es un

recurso natural que no genera un costo económico, pues puede cortarse libremente en las grandes extensiones de tierra fértil que se encuentran por todo el territorio.

Así mismo, las tortitas de camarón se consumen con las famosas tortillas mexicanas hechas a mano con masa de maíz recién molido y, por ser temporada de calor, se acompañan con una gran porción de agua frutal muy fresca. En ocasiones especiales también se les pueden agregar las peculiares papas locas.

Figura 2

Tortitas de camarón



Nota. Fotografía de la autora, 2023.

Figura 3

Papas locas



Nota. Fotografía de la autora, 2023.

Entre otros importantes elementos gastronómicos distintivos de San Felipe, encontramos las populares papas locas, un pequeño tubérculo que da por temporadas

y de manera silvestre en los campos (es decir, no se realiza su cultivo programado). Estas curiosas papas miniatura se utilizan en varios platillos relacionados con las festividades religiosas de la Semana Santa, como vimos el caso de las tortitas de camarón, y son características y exclusivas de la región, extendiéndose al estado colindante de San Luis Potosí.

Podríamos decir que esta variedad de papa es un símil a la papa cambray, pero su tamaño es aún más pequeño y comúnmente se consumen cocidas en guisos con chile o acompañando a los nopales. También pueden ser una deliciosa botana si se doran y condimentan con sal y unas gotas de limón.

Según relatan los pobladores, las papas son de ese tamaño por la falta de agua (necesaria para que hidrate el tubérculo), pero otros dicen que es un regalo de la tierra —al igual que los nopales y las tunas—, pues también se pueden encontrar y consumir sin generar costo alguno. Es muy común que se encuentren cerca de los sembríos, pero actualmente ya se realizan cultivos exclusivos de papa loca. En este último caso su precio suele ser muy alto, llegando a tener costos prohibitivos para los consumidores locales y ser solo comprada por restauranteros o turistas.

San Felipe es el municipio más extenso del estado de Guanajuato. Como se ha dicho, cuenta con 556 comunidades, pero evidentemente no todas tienen los mismos recursos naturales alimenticios ni socioeconómicos. Tal es el caso de la comunidad Emiliano Zapata, en donde se usa a la rata de campo como una buena fuente de proteína. Dicha especie de roedor, *Neotoma leucodon*, mejor conocida como rata magueyera, es completamente comestible y se ha concluido que tiene un alto aporte nutricional.

Figura 4

Rata magueyera



Nota. Rata magueyera (*Neotoma leucodon*). Tomado de: iNaturalist México, por Juan Cruzado Cortés (s. f.). <https://mexico.inaturalist.org/taxa/74756-Neotoma-leucodon>

Los pobladores suelen organizarse para cazar las ratas de manera natural. Sin embargo, su consumo se extendió tanto que, hasta el momento, existen dos criaderos

de rata de campo que obtuvieron la debida autorización de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat), dependencia del gobierno federal mexicano encargada del cuidado de la naturaleza y sus medios.

En el lugar del que nos ocupamos habita una de las mejores cocineras de tradición en todo el estado. Su nombre es María del Buen Consejo (Figura 5) y ha sido galardonada múltiples veces, incluso en el extranjero, por sus exóticos y variados guisos, algunos de ellos preparados a base de carne de rata de campo. La señora María aprendió a cocinar desde su niñez y, dado que no tuvo la oportunidad de estudiar en ese momento, fue de adulta que terminó la escuela primaria y secundaria, ya que siempre intenta saber más y actualizarse constantemente. Todo ello con la finalidad de superar el hambre en una zona en la que escasean los recursos económicos y alimenticios.

Figura 10

María del Buen Consejo, cocinera de tradición guanajuatense



Nota. Fotografía de la autora, 2023.

El más popular de sus platillos es el caldo de rata (Figura 6). Consiste en una cocción larga, en agua, de la rata de campo en pequeños trozos, acompañada de verduras, hierbas aromáticas, garbanzos y arroz. La preparación asemeja un consomé de pollo, pero con una significativa diferencia de sabor. Visualmente puede ser impactante para quien lo consume por vez primera, pero resulta una comida muy completa y nutritiva a la que, además, los pobladores le atribuyen la propiedades curativas ante una fuerte resaca.

Este platillo es consumido en varios estados de la República mexicana, pero en San Felipe se caracteriza por la utilización de vegetales que se cosechan en el mismo

sitio y por la sazón que imprimen las cocineras al momento de condimentar el caldo. La rata de campo también puede consumirse asada, frita, adobada o estofada.

Figura 6

Caldo de rata de campo



Nota. Fotografía de la autora, 2023.

El caldo de rata se ha convertido, con el pasar del tiempo, no solo en un sustento alimenticio en zonas de escasos recursos, sino también en una muestra de la gastronomía distintiva sanfelipense, pues se ha dado a conocer en festivales dedicados a la comida regional, y también se ha posicionado como un recurso turístico del lugar. Se han dedicado notas periodísticas, y se han realizado videos documentales y muchas entrevistas a María del Buen Consejo para conocer más sobre un platillo muy particular.

Con la misma proteína animal, en San Felipe se preparan unas muy peculiares albóndigas (Figura 7). Estas pequeñas bolas de carne molida de rata de campo se cocinan adecuadamente y se integran con ayuda de huevos y arroz para dar paso a un platillo distintivo. Se preparan en un caldillo guisado con verduras (como zanahorias y chayotes) y se agregan chiles rojos.

Figura 7

Albóndigas de rata de campo



Nota. Fotografía de la autora, 2023.

En este platillo queda más clara la utilización de los productos naturales que se pueden encontrar en el sitio, pues todo es producción local. El sabor que se obtiene es mayormente vegetal, pero las albóndigas de rata son una fuente muy grande de proteínas y una muestra de la creatividad culinaria en San Felipe, a pesar de que visualmente no son del agrado de mucha gente. Cabe destacar que, para realizar estos platillos, se suelen utilizar de tres a cinco ratas de campo para cada guiso. En esas proporciones se maneja este singular alimento.

El siguiente platillo puede parecer muy sencillo, pero requiere de una muy buena técnica de limpieza del producto y de respeto en su elaboración. Nos referimos a la ensalada de nopal tapón (Figura 8). Este nombre hace referencia a la especie particular de cactácea que se da en San Felipe. Los nopales tapones abundan para su recolección libre por toda la población y también dan un muy particular fruto —llamado tuna— que es de una forma ovalada con un sabor muy dulce y un color carmesí muy brillante.

Los nopales y las tunas tienen su superficie cubierta de grandes y abundantes espinas, por lo que requieren de mucha precaución al momento de cosecharlas. A la vez, los nopales sueltan una especie de líquido viscoso que debe limpiarse correctamente antes de su cocción. Ahí radica el que puedan consumirse con seguridad y que se garantice la permanencia de su sabor.

Hemos visto que los nopales pueden agregarse a múltiples platillos y guisos, cocinarse con verduras o prepararse en escabeche, pero también pueden mantenerse más simples, como en una ensalada a la cual se le agrega cebolla y jitomate, mostrando su versatilidad como recurso alimenticio.

Figura 8

Ensalada de nopal tapón



Nota. Fotografía de la autora, 2023.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Algunos de los productos naturales de la región no tienen gran difusión ni alcance comercial, como una de las bebidas más características en San Felipe Torres Mochas: el colonche (Figura 9). Es una bebida alcohólica que se logra con la fermentación del jugo de las tunas rojas que da el nopal tapón y azúcar. Al ser un licor de tuna, su producción varía según la temporada, pero se obtiene principalmente entre los meses de julio y octubre. El proceso de fermentación es relativamente sencillo y puede llegar a producir entre seis y siete grados de notación alcohólica. Al colonche también se le conoce como nochol o sangre de tuna por su intensa coloración roja.

Por la temporalidad en que se produce, es muy consumido en las festividades de San Miguel Arcángel, que se llevan a cabo durante el mes de septiembre en varias comunidades de San Felipe y en la cabecera municipal. Se considera al colonche como una bebida prehispánica, por lo que los pobladores de la comunidad de Laguna de Guadalupe decidieron hacer, desde 2015, un festival para difundir su consumo y preservar su esencia patrimonial.

Además de la tuna roja, es necesario mencionar que estos dulces frutos se dan en diversas coloraciones (verdes, amarillas y blancas) que también se encuentran en los territorios sanfelipenses. Con la tuna blanca se realiza un delicado licor al que los productores llaman vino blanco (Figura 9) y suelen consumirlo muy frío, solo o mezclado con alguna bebida gaseosa. Es menos conocido que el colonche, pero sigue siendo una excelente muestra del aprovechamiento de los recursos naturales de la zona.

Figura 8

Botellas de vino blanco de tuna y colonche



Nota. Fotografía de la autora, 2023.

La bebida alcohólica más importante y reconocida en San Felipe es el mezcal, (Figura 10) que, si bien es una bebida tradicional de todo México, en esta zona en particular se caracteriza por su producción de alta calidad. Recibe su nombre de la conjunción de dos palabras del náhuatl: *metl* e *ixcalli*, que quieren decir “maguey cocido” y se obtiene de la fermentación y el destilado del agave.

En México se pueden encontrar alrededor de doscientos tipos distintos de magueyes, entre los cuales destacan los mezcaleros. Las especies principales son el espadachín, el blanco, papalote, cuishe y el tobalá. Según los registros recabados por algunos productores, se especula que el origen del mezcal es previo a 1578, pues en ese año las reservas de bebidas alcohólicas de los españoles se agotaron y se vieron forzados a buscar nuevas alternativas locales.

Estudiosos del tema han señalado a Oaxaca como el lugar de nacimiento del mezcal; sin embargo, en lugares como San Felipe, Guanajuato, se han encontrado actas en las que se menciona su producción y consumo en semejantes temporalidades, las mismas que pueden consultarse en los archivos municipales.

Actualmente se producen variedades de mezcal sanfelipense que —por su calidad y para darlo a conocer— se han presentado en muestras internacionales. Es una bebida tan importante que se ha establecido un festival anual del mezcal, con fecha móvil, en la plazuela de Jaral de Berrio, una de las comunidades históricamente más relevantes de todo el municipio. Además, desde el año 2001 el municipio ostenta la categoría de denominación de origen que se confiere a los lugares que cuentan con las condiciones adecuadas para producir este licor.

Figura 10

Botella de mezcal y productos del campo



Nota. Fotografía de la autora, 2023.

Otro de los grandes aportes de la producción de mezcal para la comunidad es que la venta del producto ha fomentado la realización de múltiples ferias en las que se

venden cocteles preparados con dicha bebida. La creatividad de los expositores apoya también otra de las actividades económicas y culturales más características del sitio, la alfarería, pues la llamativa coctelería se presenta en vasijas, tarros y platos de barro. Además, esta bebida no es ajena a los alimentos: encontramos que las cocineras lo han integrado en platillos de consumo diario como el guacamole, esta mezcla de aguacate (palta) con cebolla, jitomate y chiles serranos, que se ofrece como una entrada o botana previa a los platillos fuertes.

Por otra parte, se fomenta el turismo, que es una nueva forma de movilidad económica en lugares con entornos mayormente rurales como es el caso de San Felipe. Expertos señalan que:

Actualmente la gastronomía típica es considerada como un patrimonio importante para el desarrollo del turismo, la degustación de platos típicos genera una experiencia cultural y sensorial donde los comensales tienen una conexión con la gastronomía de la zona. (Llerena Oñate et al., 2023, p. 2)

Y en efecto, conocer otras formas de preparación de los alimentos resulta agradable para el paladar. Probar la sazón de otras manos cocineras genera también un gran aprendizaje, pues los sabores del campo —alejados de procesos químicos y saborizantes artificiales— expanden las prácticas alimenticias de las personas y, por ende, su visión de las posibilidades culinarias que ofrece un producto. Es además un excelente motivo para salir a conocer otros sitios y adquirir experiencias culturales y sociales nuevas. En ese tenor encontramos la opinión de Jorge Alexander Mora:

La gastronomía en los últimos años ha sido un elemento que ha adquirido mayor protagonismo en Latinoamérica. Por lo general Perú ha sido un destino turístico gastronómico de talla mundial. Sin embargo, Colombia, México, Ecuador y otros países tienen un gran patrimonio gastronómico, derivado principalmente de un mestizaje. Esto evidencia la importancia que adquiere la gastronomía en la región latina, razón por la cual se deben proponer proyectos de investigación que permitan “rescatar” y potencializar los saberes culinarios, dado su gran valor social, el cual se establece como patrimonio cultural inmaterial. (Nieto Mejía, 2020, p. 17)

Por todas estas razones resulta necesario acercarse a la gastronomía de sitios muy puntuales de un país o región, porque todos esos saberes —y sabores— deben darse a conocer, en aras de extender la cultura alimenticia de otras latitudes, exaltar los productos que ofrece la tierra, los sabores del campo y el trasfondo histórico y social que contienen. Son también un punto de encuentro entre los países del continente americano, particularmente los de Latinoamérica, ya que comparten muchos de los recursos naturales, pero cada país los integra en su cultura de formas muy particulares que resultan en una suerte de recurso identitario que también muestra la manera de trabajar y transformar los alimentos.

CONCLUSIONES

El patrimonio gastronómico es un tema actual y muy necesario de traer a las mesas de debate, ya que ha demostrado ser un eje en las estructuras sociales de todas las regiones. Esto radica, por una parte, en lo vital que es el acto de alimentarse y, por otro lado, en el hecho de que por medio de los métodos de cocción y preparación se transmiten las costumbres de una población; es decir, su cultura.

En el caso de México, existen factores peculiares que históricamente han influido en la muestra gastronómica que se puede encontrar en todo su territorio:

México, por su inmensa extensión territorial, cuenta con un acervo gastronómico amplio. A esto contribuyen las diversas culturas que se han asentado en el país: españoles, franceses, árabes, judíos, ingleses, alemanes, afrodescendientes, etcétera, y también las que lo habitaban antes de la llegada de los europeos. Cada una aportó ingredientes, formas de preparación, recetas, etcétera ... Las comidas tenían un doble propósito: la alimentación y la religiosidad. En ambos casos las mujeres desempeñaban un papel importante. El calendario prehispánico era rico en fiestas religiosas y cívicas y para cada una existían alimentos propios para la ocasión. (Niño Gutiérrez & Saldaña Almazán, 2013, pp. 121-123)

Como bien se menciona, el sincretismo cultural y religioso ha permeado profundamente en la gastronomía del país, en especial con las tradiciones de la cocina española. El estado de Guanajuato se ha caracterizado por tener una gran influencia hispánica en todas sus formas de vida, particularmente en la religión, las artes y, por supuesto, en la gastronomía. Sin embargo, en el caso que revisamos de San Felipe Torres Mochas, si bien se encuentra tal influencia, también se mantienen vivas muchas técnicas prehispánicas, que utilizan y aprovechan de la mejor forma todos los recursos de la naturaleza que el propio territorio ofrece. Esto demuestra que su gastronomía, además de ser muy local y antigua, también es autosustentable y esta misma característica nos dice mucho de su riqueza histórica.

Es necesario resaltar la influencia de las cocineras de tradición, que dan a conocer y ponen en alto al municipio. No podríamos cerrar esta muestra sin reconocer que son las mujeres quienes, mayormente, diseñan y transmiten estos platillos de generación en generación. Resalta que las recetas de cocina que preparan han sido sujetas a mínimas modificaciones en su elaboración, lo cual mantiene su trasfondo histórico prácticamente intacto. Es decir, son pocos los ingredientes nuevos que se les agregan, pero tampoco son ajenas a los beneficios de la modernidad, lo cual hace que mantengan en esencia la sazón. Las cocineras también se encargan de llevar estos platillos a otros estados y países. Mencionamos a María del Buen Consejo porque es uno de los ejemplos más claros de la labor culinaria sanfelipense, pero también es un testimonio muy honesto de las carencias alimenticias de ciertas

comunidades y de cómo su creatividad resolvió el grave problema del hambre en una zona de su municipio.

La gastronomía del municipio se ha convertido en un referente cultural del estado de Guanajuato y es parte relevante del patrimonio cultural inmaterial de México. Damos cuenta de esto porque en los últimos años se han realizado muestras de la comida y bebida del lugar, que han acercado a los habitantes de todo el país a degustar y disfrutar sus sabores, colores y aromas. Por otro lado, las escuelas e institutos educativos del municipio cada vez acercan a las nuevas generaciones de estudiantes a conocer más sobre la gastronomía regional. Muchas veces lo hacen a través de concursos en los que participan llevando platillos tradicionales. También se realizan charlas sobre el tema, así como exposiciones de los recursos alimenticios de su localidad.

Conocer y difundir el patrimonio gastronómico de San Felipe, Guanajuato, permite tener un panorama más amplio de la importancia de los alimentos, su preparación y su influencia en una determinada región de Latinoamérica. Sirvan, pues, estas líneas para invitar a los lectores a visitar este municipio guanajuatense y adentrarse en siglos de historia contenidos en un delicioso platillo o en una refrescante bebida.

REFERENCIAS

- Cruzado Cortés, J. (s. f.). Rata magueyera (*Neotoma leucodon*) [Fotografía]. *iNaturalist México*. <https://mexico.inaturalist.org/taxa/74756-Neotoma-leucodon>
- Gomaa Tawfik, M. (2024). *La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial: un viaje a las mesas de los antepasados*. Universidad de Salamanca.
- Guardia, S. B. (Ed.). (2020). *Gastronomía peruana. Patrimonio cultural de la humanidad*. Universidad de San Martín de Porres, Fondo Editorial.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2010). *Compendio de información geográfica municipal, San Felipe, Guanajuato*. https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/11/11030.pdf
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía de México (s. f.). Mapa de Guanajuato. División municipal. *Cuéntame de México. Sección educativa*. https://www.cuentame.inegi.org.mx/imprime_tu_mapa/doc/gto-mpios-color.pdf
- La cocina tradicional mexicana: una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán* [texto de inscripción de candidatura]. (2010). Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>

- Llerena Oñate, K. P., Sánchez Guerrero, D. O., Lizano Saltos, V. C., & Ruiz Villegas, D. M. (2023). Gastronomía típica como identidad cultural. *Conciencia Digital*, 6(1.4), 316-332. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v6i1.4.2000>
- Nieto Mejía, A. (Ed.). (2020). *Gastronomía y turismo. Una reflexión cultural*. Fundación Universitaria San Mateo. <https://doi.org/10.7476/9786289558210>.
- Niño Gutiérrez, N. S., & Saldaña Almazán, J. (2013). *Patrimonio, comunicación social y sustentabilidad*. Editorial Práxis.
- Real Academia Española (s. f.). Gastronomía. En *Diccionario de la lengua española*. <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>
- Vidaurre Aréchiga, J. E. (2021). *Todo lo que debes saber sobre Guanajuato*. Agencia Promotora de Publicaciones.