

Tradiciones culinarias y progreso. Estudio de un caso: Municipio de Santiago de Anaya, Estado de Hidalgo, México

Alicia Bernard Menna y Patricia Domínguez Silva

Universidad de las Américas-Puebla, México

RESUMEN

En este estudio se pretendió identificar los cambios ocurridos en la gastronomía cotidiana y festiva de la etnia Otomí, durante los últimos 50 años. Se tomó como caso de estudio el pueblo de Santiago de Anaya, México. Se hizo un sondeo exploratorio seleccionándose los tres eventos más representativos de la comunidad donde la gastronomía festiva tuviera un papel relevante. Se aplicó un cuestionario con el fin de conocer los platillos más característicos de la gastronomía cotidiana y festiva en el municipio a lo largo de los últimos 40 y 50 años para así identificar los cambios ocurridos durante ese período. Se concluye en el estudio de la gastronomía de esta comunidad, que el momento detonador de importantes cambios alimentarios fue la construcción de la carretera que comunica Santiago de Anaya con Actopan, en la década de los 60's. Si bien el progreso, la publicidad en los medios masivos, la incorporación de la mujer a la fuerza laboral y otros factores tienden a ser decisivos en los cambios de las tradiciones culinarias, esta comunidad ha sabido capitalizar con la sabiduría ancestral convirtiendo a la gastronomía en el eje de un evento turístico cultural de importancia cada vez mayor.

Palabras clave: Gastronomía étnica, gastronomía otomí, gastronomía festiva, gastronomía cotidiana

ABSTRACT

This study is an attempt to identify the changes that occurred gastronomically, with Otomi ethnic group during their daily and festive activities within the last fifty years. This case study was conducted as an exploratory research in the small town of Santiago de Anaya, Mexico. Selected, was three of the most representative events of the community which centered on gastronomy. A questionnaire was applied with the purpose of finding out the most characteristic daily dishes of the town throughout the last 40- 50 years; and to determine if there were any changes in gastronomical intake during this period of time. In conclusion, the research of the gastronomical intake of this community was greatly impacted by the early 1960's construction of the highway connecting the two towns of Santiago de Anaya and Actopan. In addition, various factors such as, structural progress, the arrival of publicity via mass media, and the incorporation of the women in the workforce, could possibly have been decisive influences in the culinary traditions presented within this community. Therefore, a better recognition/ publicity of the gastronomical activities of Santiago de Anaya, could possibly transform these cultural event into a popular tourist attraction.

Key words: Ethnic gastronomy, otomi gastronomy, festive gastronomy, daily gastronomy

INTRODUCCIÓN

En el altiplano mexicano, al igual que en otras partes del mundo, el paso decisivo para la sedentarización de la población nómada lo constituyó la práctica de la agricultura. Este logro del hombre prehistórico se produjo a través de un largo proceso de evolución que le permitió en un principio establecerse en pequeñas aldeas y más tarde en centros urbanos. Es así como las diversas etnias (tlaxcaltecas, cholultecas, toltecas, y otomíes entre otros) se fueron asentando y estableciendo sus actividades productivas en diversas regiones del país (Ramos, 1993).

Uno de estos grupos, el otomí, se encuentra asentado en varios estados de la República Mexicana (estado de México, Veracruz, Tlaxcala, Puebla, Querétaro, Morelos e Hidalgo) formando pequeñas comunidades.

En este estudio se analizó el municipio de Santiago de Anaya del Estado de Hidalgo ya que la zona presenta características muy peculiares y marcadamente desfavorables. Los habitantes han debido enfrentar con gran esfuerzo y creatividad las carencias del lugar

generando una gastronomía única donde se aprovechan al máximo los escasos recursos naturales que la tierra provee.

Este municipio se localiza a 20°, 23', 04" de latitud norte y 98°, 57', 53" longitud oeste. Tiene una superficie de 366.96 km² que representa el 2% del territorio hidalguense y está a 56 km de la capital del estado.

El origen del nombre Santiago de Anaya, proviene de Santiago (apóstol del cristianismo y patrono de España); y de Pedro María Anaya, general mexicano durante la invasión norteamericana. También se le conoce como Santiago Tlachichilco (en tierra colorada).

El municipio tiene aproximadamente 13.500 habitantes. Las viviendas son diversas, las que están en la zona centro del municipio son de ladrillos y techo de cemento, las más alejadas tienen techos de láminas y las que están en el monte están construidas con hojas de maguey y pisos de tierra comprimida. El promedio es de 4.5 habitantes por vivienda.

El 90% de los habitantes del municipio es de origen otomí y el 70% habla la lengua de la etnia que es de uso cotidiano entre los adultos. Sin embargo se considera que el 90% de la población entiende y traduce la lengua otomí (INEGI, 2003).

Este municipio está ubicado en la zona centro del Estado, en el valle de Mezquital. Este valle presenta grandes extensiones desérticas o semidesérticas, con una superficie muy accidentada. Debido a la gran escasez de agua, las montañas están pobladas de plantas xerófilas y mezquites (árbol espinoso de madera dura) de los cuales toma su nombre. Cuenta con 23 comunidades, de las cuales 20 tienen accesos pavimentados. Tiene una altitud de 2040 m, y el clima es seco, semi-frío, con una temperatura promedio de 15°C.

La economía se sustenta en la agricultura de temporal y el trabajo asalariado. Los cultivos más importantes son el maguey, maíz, frijol, nopal y chile. La ganadería se practica en pequeña escala, particularmente la cría de borregos para vender y de aves (gallinas y pavos) para consumo familiar. Tanto la caza como la recolección han sido actividades fundamentales para la sobrevivencia de la etnia. El comercio y las artesanías constituyen actividades complementarias muy importantes.

El principal atractivo de este lugar es la tradicional Feria del Ixtle, celebrada del 24 al 31 de julio. Lo interesante del evento es el concurso que muestra el proceso de elaboración del ayate, desde el corte del maguey, el corte de las pencas, el machacado, la extracción de la fibra y la elaboración del ixtle, así como la debida utilización de los diversos artículos que se hacen con el material. El último fin de semana es el más importante, ya que tienen lugar los eventos más relevantes; se corona a la reina de la fiesta y se realiza el Canto a la Tierra Otomí, así como el concurso del Ayate (Gobierno de Hidalgo, 2002).

En síntesis, asistir a esta celebración puede resultar una experiencia inolvidable, porque es como realizar un viaje a través del tiempo.

MATERIALES Y MÉTODO

Con el fin de identificar las fiestas más importantes de la población, se hizo un sondeo piloto. De acuerdo a los resultados obtenidos, se seleccionaron los tres eventos más representativos de la comunidad donde la gastronomía festiva tuviera un rol relevante, estos fueron: la Feria del ixtle, la Feria gastronómica y el Día de los muertos.

Se seleccionó una muestra de conveniencia de 30 personas de ambos sexos en tres rangos de edades,

que debían cumplir con los siguientes requisitos:

1. Ser originarios de la comunidad.
2. El grupo 1 debía estar en el rango de edad comprendido entre los 45 y 60 años. El grupo 2 entre los 30 y 44 años y el grupo 3 entre los 15 y 29 años de edad.

Se diseñó un cuestionario con preguntas abiertas con el fin de conocer los platillos más representativos de la gastronomía cotidiana y festiva en el municipio a lo largo de los últimos 40 y 50 años y así identificar los cambios ocurridos durante ese período.

RESULTADOS

1. Gastronomía cotidiana:

Aunque a primera vista pareciera que la zona ofrece muy pocos recursos para cosechar, en realidad el auténtico conocedor del entorno es capaz de identificar muchos productos comestibles.

a. Grupo 1: 40 a 50 años atrás, los alimentos más consumidos eran flores de cactáceas y otras plantas de la zona, por ejemplo: efes, garambullo, sábila, palma, mezquites y hierbas como quelites y quintoniles y también nopales. Los animales domésticos no eran parte importante de la dieta. Los huevos de gallinas y guajolotes se comercializaban y las aves se reservaban para las fiestas de la comunidad. Integraban la dieta animales de la fauna local (ardillas, tlacuaches, zorrillos y conejos) que cazaban en el monte. En determinadas épocas del año cosechaban diversos tipos de insectos (escamoles, xahues, gusanos de maguey blancos y rojos, etc.). Estos alimentos se preparaban hervidos u horneados en hornos de hoyo, en tamales, en tacos, en comal y rara vez fritos. Los frijoles, el maíz y diversas variedades de chile estaban siempre presentes. Dentro de los platillos más populares estaban el xoconostle, los frijoles quebrados, salsas a base de chile chipotle, tamales diversos, entre otros. Las bebidas cotidianas eran el pulque, el agua natural y el agua de mezquite. El café estaba presente tanto en el desayuno como en la cena. La ausencia de carreteras, hacían que los habitantes del municipio debieran caminar unos 20 km hasta Actopan para intercambiar sus productos.

b. El grupo 2 recuerda un panorama alimentario más variado, ya que las vías de comunicación y transporte habían mejorado considerablemente. Esto permitió que Santiago de Anaya dispusiera de mayor número de comercios y hasta de un mercado propio. Se integraron otros alimentos a la dieta diaria, como pastas, arroz, vegetales (papas, zanahorias, jitomates, cebollas, ajos entre otros) y aceites vegetales. Los platillos tradicionales incluyeron una mayor variedad de ingredientes, tanto de origen vegetal como animal. El café siguió siendo una bebida muy popular en la zona

tanto para el desayuno como para la cena. La leche toma un destacado lugar en el desayuno que junto al café, a los frijoles y a los huevos, mejora considerablemente el valor nutricional de la alimentación. El pan de dulce elaborado en la región pasa a complementar la cena que se compone de lo que ha sobrado a mediodía, más café. Los animales de la fauna local también se utilizan en las comidas cotidianas pero tienen menor presencia; los insectos de temporada de igual manera están presentes en la gastronomía local.

c. El grupo 3 tiende a no desayunar en la actualidad. Una gran parte de los jóvenes viaja a Actopan ya sea para ir a la escuela o para trabajar. Los jóvenes que trabajan en Santiago de Anaya lo hacen en tareas relacionadas con la agricultura o en el cuidado del ganado. La característica más importante es que los platillos ya integran una gran variedad de ingredientes, incluso más proteínas de origen animal, por ejemplo carne de aves, cerdo, res y también de la fauna local. Las flores, los chiles, el frijol, el arroz, las tortillas, las verduras, las frutas y los quesos están presentes en las preferencias de este grupo. Los refrescos embotellados y los jugos artificiales han desplazado a las bebidas tradicionales, el consumo de pulque aún es alto.

2. Gastronomía festiva

a. Feria Gastronómica

El evento culinario más importante del municipio es la Feria gastronómica que se realiza anualmente, desde 1982, durante el primer fin de semana del mes de abril. En esta fiesta indígena, los participantes se visten de gala, con los ropajes autóctonos, y se ameniza la reunión con danzas y espectáculos musicales. Un jurado conformado por gente del municipio es el encargado de calificar los platillos y los ganadores reciben un premio que puede ser algún utensilio electrodoméstico o equipos de cocina y un diploma. Existe un riguroso reglamento que los expositores deben respetar para así mantener la autenticidad de los platillos. Desde hace dos años los platillos se venden para ser degustados *in situ*.

Los platillos que se presentan son los que conformaban la alimentación de antaño, usando particularmente los ingredientes de la fauna y flora local. Cabe agregar que, estos recursos son cada vez más escasos por las variaciones climáticas y los cambios en el uso del suelo, entre otros.

Se presentan lagartijas, ardillas, tlacuaches, conejos, zorrillos y zathier al horno, rellenos, en mixiotes, en tacos, en mole rojo de chile chipotle. La barbacoa y los mixiotes de borrego están siempre presentes en este evento. Los insectos y las flores se ofrecen en variadas

formas: en tacos, con salsas, hervidos, empanizados, en tortitas, en tamales, entre otros. Las hierbas como quintoniles, malvas, quelites y cactáceas, variedades de tunas y xoconoztles también se integran en diversos platillos.

La creatividad de las cocineras ha dado lugar a una serie de curiosos postres usando ingredientes claves del lugar, además de otros foráneos, entre ellos se pueden citar: pastel de nopal, pastel de mezquite, helado de mezquite (servido en una penca de maguey) entre otros.

Actualmente se presentan alrededor de 500 platillos con ingredientes autóctonos

b. Feria del Ixtle

Esta es una feria de larga tradición, ya que los habitantes festejan con fervor a finales de julio el día de su Santo Patrono, el Apóstol Santiago.

Durante la Feria, existe además la posibilidad de disfrutar la música otomí, ejecutada con instrumentos prehispánicos y se complementa la fiesta con una gran variedad de comidas.

El grupo de las personas mayores recuerda que años atrás las comidas típicas del evento eran mole, tortilla y frijoles. Con la apertura de la carretera la gastronomía se enriqueció incorporándose una serie de alimentos tales como platillos a base de arroz, barbacoa y mixiotes de borregos, antojitos mexicanos, papas fritas, churros, algodones de azúcar, entre otros. Dentro de las bebidas, el pulque siempre está presente, pero también los refrescos y las cervezas.

Por no estar disponibles en esta época del año los ingredientes de temporada (flores e insectos) no se encuentran en la feria platillos elaborados a base de ellos.

c. Día de los muertos

Esta es una festividad de mucha tradición en todo el centro de México.

Las personas del grupo 1 recuerdan que años atrás se colocaba en las ofrendas mole, frijoles, tortillas, pan y zacatamal. Este tamal es típico de la zona y de la época.

Las personas del grupo 2 reportaron ofrendas mucho más ricas en términos gastronómicos. Además de los platillos indicados por el grupo 1, se complementaba la ofrenda con arroz rojo, tamales de ardillas, tlacuaches o pollo, en salsa verde o roja. También se presentaban frutas como tejocotes y naranjas. Dentro de las bebidas se colocaba café, agua, atole de maíz y pulque, complementándose la ofrenda con pan de muerto.

Las personas del grupo 3 reportan mayor variedad en los alimentos que componen la ofrenda. Hay mayor variedad de frutas, se presenta ponche de tejocote. El pan de muerto incorpora otros ingredientes como nueces y sabor a naranja. Los tamales ahora se hacen con carne de res y substituyendo los de pollo o ardillas de años atrás. El arroz rojo ahora integra otros vegetales como tomates, chícharos y zanahorias. Se reportaron las mismas bebidas del grupo anterior.

CONCLUSIONES

En el estudio de la gastronomía de esta comunidad, el momento detonador de cambios alimentarios fue la apertura de una carretera que comunica la población estudiada con el Municipio de Actopan en la década de los años 60. Esto además de aumentar las fuentes de trabajo para los pobladores de la localidad, permitió el fácil desplazamiento de bienes y servicios desde y hacia el municipio, incrementándose el número de comercios y expendios de alimentos y en consecuencia la variedad de alimentos disponibles para el consumo. Ahora bien, muchas son las fuerzas que impactan a los hábitos alimentarios tradicionales de una población. En este caso si bien la carretera abrió el acceso a una mayor variedad de alimentos, la publicidad en los medios masivos, particularmente la televisión, seguramente encausó el potencial de compras de los habitantes hacia determinados productos, particularmente los altamente procesados y los refrescos de cola. (Bernard & Domínguez, 2001 y Alumnos de la FCA-UNAM, 2003)

Los platillos a base de la fauna y flora local han pasado de la mesa cotidiana a la mesa festiva ya que algunos de esos ingredientes por su rareza, hoy se comercializan a precios muy altos.

Los aceites vegetales han desplazado el uso de manteca de cerdo y grasa de pollo en la preparación de los alimentos

La disponibilidad de carne de res, cerdo, borrego y pollo han hecho que se integraran tanto en la gastronomía cotidiana como en la festiva.

En muchos hogares, la leña ha sido desplazada por el gas para la preparación de las comidas, aún cuando suele utilizarse para la preparación de la comida de los grandes eventos, ya que las cocineras dicen que esta toma un mejor sabor. Es común el uso de horno de hoyo para la preparación de barbacoa de borrego.

Algunos electrodomésticos como las licuadoras y las batidoras se han integrado al equipamiento de

cocinas haciendo más fácil y rápida la preparación de los platillos.

Si bien el progreso, la publicidad en los medios masivos, la incorporación de la mujer a la fuerza laboral y otros factores tienden a ser decisivos en los cambios de las tradiciones culinarias, esta comunidad ha sabido capitalizar con esa sabiduría ancestral convirtiendo a la gastronomía en el eje de un evento turístico cultural de importancia cada vez mayor.

El trabajo de campo para este artículo se realizó en el otoño del año 2002 y las alumnas que lo hicieron recibieron una oferta de trabajo por parte de la Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo para rescatar las recetas autóctonas de la zona y posteriormente generar un libro de cocina que complementará la exhibición de futuras ferias gastronómicas.

BIBLIOGRAFÍA

Alumnos de la FCA- UNAM. 2003. Concepto de la publicidad en un problema social, la desnutrición. En: <http://www.unamosapuntes.com/code4/publicidad.html> Consultado el 13 de marzo.

Bernard A & Domínguez P. 2003. Impact of TV Ads on the foods habits of a sample of girls from San Andrés, Cholula, México. A Pilgrimage of Color, 2001 National Conference Health Issues Monograph Series, National Association of Hispanic and Latino Studies, Houston Texas, Feb 12-17.

Cano T. 2001. La cocina indígena en el Estado de Hidalgo, México: SECTUR-Hidalgo.

Gobierno del Estado de Hidalgo, México. 2003. Eventos en Santiago de Anaya. En: <http://www.hidalgo.gob.mx/eventos/evento.asp?eventoID=89>

INEGI. 2003. Datos demográficos del Municipio de Santiago de Anaya. En: <http://www.inegi.gob.mx>. Consultado el 21 de marzo.

Juarez A & Delgado K. 2003. Gastronomía cotidiana y festiva de la etnia Hñahñu, en el Municipio de Santiago de Anaya, Hidalgo. Departamento de Administración de Hoteles y Restaurantes. Universidad de las Américas, Puebla, México. Tesis sin publicar.

Ramos Y. 1993. Así se come en Tlaxcala, México. Instituto de Antropología e Historia. Gobierno de Tlaxcala

Universidad Tecnología del Valle del Mezquital. 2003. Municipio de Santiago de Anaya. En: <http://www.utvm.edu.mx/objetivo1.htm>. Consultado el 21 de marzo.

Recibido: 12 de agosto del 2003.

Dirección de los autores: Departamento de Administración de Hoteles y Restaurantes. Escuela de Negocios. Universidad de las Américas-Puebla, México.