

GEOGRAFÍA CULTURAL E HISTÓRICA DE LA TORTILLA DE HARINA: LA CONSTRUCCION DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL NORTE DE MÉXICO ¹

Federico J. Mancera-Valencia²

I. Antecedentes

En Nairobi, Kenia en noviembre del año 2010 fue inscrita en la lista representativa de Patrimonio Inmaterial de la humanidad a *la cocina tradicional mexicana* como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. La cocina tradicional mexicana es una construcción histórica, geográfica y cultural compleja, que articula actividades agropecuarias, pesqueras, creación de mitos y ejercicios rituales, saberes y conocimientos prácticos antiguos del orden etnobotánico, etnoedafológico, etnozoológico, etnoastronómico, etnomatemático, etnogeográfico, etnometeorológico, entre otras. Además, el desarrollo de técnicas culinarias derivados de los anteriores saberes; costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales que permiten la consolidación, validación, de los conocimientos y, también, de la distribución y continuidad de la herencia gastronómica, es decir, en un gran ejemplo de la pedagogía sociocultural³ practicada por los pueblos originarios, la población mestiza, así como de otros pueblos que al migrar adaptan, desarrollan y enriquecen el patrimonio gastronómico nacional, regional y local.

¹ Elementos de este trabajo fueron presentados en una ponencia en el 4º. Congreso de Patrimonio Gastronómico del Estado de Chihuahua. “Camino Real de Tierra Adentro” en Hidalgo del Parral, Chih., México, organizado por el Gobierno del Estado a través del Instituto Chihuahuense de la Cultura y CONACULTA. Abril del 2012 y parcialmente publicados en el capítulo “El Trigo y la Tortilla de Harina: su diversificación y su presencia en el septentrión mexicano”, publicado en Jaques Rosas, Rocío. (2016). Patrimonio Gastronómico de Chihuahua. Secretaria de Cultura Federal y Secretaria de Cultura del Gobierno del Estado de Chihuahua. Pp.15-36

² Profesor-Investigador de Tiempo Completo Titular “C” del Centro de Investigación y Docencia (CID). Geógrafo de la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM, Maestro en Educación por el Centro de Investigación y Docencia, Doctor en Pedagogía Crítica por el Instituto de Pedagogía Crítica. Sus publicaciones están vinculados a estudios de apropiación social del patrimonio cultural y natural en zonas del desierto y semidesierto chihuahuense y Sierra Tarahumara; etnociencias y epistemologías locales; historia ambiental y cultural. Recientemente publicó y coordinó: Atlas del Patrimonio Cultural del Estado de Chihuahua (2011), Patrimonio Cultural Escolar de Chihuahua (2012) y Chihuahua, Ganadería y Cultura del Septentrión (2013). Se encuentra en prensa dos libros: Multi e Interculturalidad: la diversidad en Educación editado por el CID y El patrimonio Biocultural de Chihuahua editado por el CONACULTA y el Instituto Chihuahuense de la Cultura.

³ La pedagogía sociocultural hace referencia a las prácticas socioculturales que desarrollan todos los pueblos y culturas para enseñar y lograr aprendizajes de sus conocimientos y saberes construidos socialmente, es decir, epistemologías plurales, para sobrevivir en diversos contextos, heredar prácticas socioculturales y lingüísticas, o bien diversos etnoconocimientos o referentes epistémicos originados en diversos oficios y profesiones. Es una pedagogía liberada de la educación formal. Son pedagogías socioculturales que se potencian objetiva y subjetivamente en los ámbitos de la educación informal y no formal, donde no sólo hay *praxis*, se desarrollan distintos *corpus* y se articulan diversas manifestaciones complejas reconocidas, es decir, elementos del *animus* (espirituales) y del *psique* (emociones).

La participación comunitaria es quien ha posibilitado toda la concatenación del proceso alimentario tradicional en México: desde el cultivo y recolecta de cosecha hasta la preparación culinaria y su degustación. En toda la república mexicana, los elementos básicos del sistema alimentario y gastronómico son: el maíz, los frijoles y el chile, presentándose con una alta diversidad genética en función de las condiciones geográficas complejas de México; los diversos métodos de cultivo únicos en su género, como el *mawuechi* (practica agropecuaria forestal realizada en bosque templado secos de la Sierra Tarahumara), *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 platos y cuchareas de barro o madera, metates y morteros de piedra tanto fijos como móviles.

A los productos alimentarios y gastronómicos básicos se incorporan ingredientes biológicos endémicos como son diversos tipos de tomates, jitomates, calabazas, aguacates, cacao y vainilla. El saber, conocimiento y arte culinario y gastronómico mexicano es muy elaborado y está fundado también en símbolos: las tortillas de maíz y los tamales consumidos diariamente forman parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos, en las fiestas de cumpleaños o bien navideñas como sucede aquí en el norte de México. En suma, el Comité Internacional que definió a la cocina mexicana como representativa del patrimonio inmaterial de la humanidad, consideró que:

R.1: La cocina tradicional mexicana es un elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación.

R.2: Su inscripción en la Lista Representativa podrá incrementar la notoriedad del patrimonio cultural inmaterial y fomentar el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

R.3: Las medidas de salvaguardia aplicadas actualmente, así como las previstas para el futuro, comprenden la realización de consultas y proyectos de investigación, así como una formación práctica, con el apoyo del Estado y las comunidades interesadas.

R.4: Los que practican esta tradición culinaria han participado activamente en el proceso de preparación de la candidatura y han otorgado su consentimiento libre, previo y con conocimiento de causa.

R.5: La cocina tradicional mexicana está incluida en el Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de México administrado por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Bajo el marco de estos criterios, es que resulta necesario de profundizar histórica, geográfica y culturalmente el conocimiento de las prácticas alimentarias y gastronómicas del norte de México. Se considera que el presente trabajo, desarrollado desde la tortilla de harina, se aborda de manera paralela otros procesos socioculturales alimentarios, productivos y gastronómicos. El patrimonio gastronómico es un proceso complejo multi, inter y transdisciplinario. No responde y ni puede visualizarse únicamente, como se ha insistido en la política educativa y alimentaria desde el marco de la salud. Esto es rebasado a los ámbitos de la historia, antropología, la pedagogía, la geografía e incluso las artes y la bioquímica. Quien piense que el estudio del patrimonio gastronómico es del orden de "chefs" y de sus ámbitos superfluos, competitivos y de espectáculo, carece de un sentido analítico y crítico de lo que las sociedades y sus culturas han gestado a través del tiempo en sus territorios, que sin ser aventurado crean epistemologías locales entorno al saber gastronómico.

La tortilla de harina es sin duda, es uno de los alimentos que se incorporan a la gastronomía y dieta mexicana, principalmente en los estados de septentrión mexicano. En este trabajo se analizara el proceso geográfico e histórico, así como diversas prácticas socioculturales, gastronómicas y culinarias entorno a la tortilla de harina, principalmente las que se realizan en Chihuahua.

II. La formación geohistórica y cultural de la gastronomía del norte de México: el camino real de tierra adentro.

II.1. El Camino Real de Tierra Adentro.

El 1ero. de agosto de 2010, se anunciaba la inscripción en la Lista de Patrimonio Mundial al Itinerario Cultural Camino Real de Tierra Adentro. En Chihuahua, se incluyó solamente el Pueblo de Valle de Allende como uno de los 60 sitios que integran este Itinerario Cultural, sin embargo, hacíamos notar entonces que Chihuahua contiene un tercio del recorrido del CRTA en México y posee una ubicación privilegiada al compartir la continuidad de éste hacia Estados Unidos, por lo tanto en dicha declaratoria aun quedo corta pues no se incluyó la región más septentrional de México y la sección de Nuevo

México en EUA. Son 15 sitios (**ver anexos: Mapa 1 y Mapa 2**), que en un inicio el INAH-México identificó como prioritarios en Chihuahua para integrar en la lista indicativa del itinerario cultural del CRTA. Sin embargo, en trabajo de campo elaborado junto con el personal del INAH, en el territorio chihuahuense, se han detectado más de 30 sitios relacionados al CRTA, los cuales son sólo del orden de patrimonio material, específicamente monumental, sino también de carácter inmaterial y biocultural. Para comprender esto debemos reconocer que existen diferentes procesos espacio-temporales del CRTA en Chihuahua, que pueden comprenderse desde un análisis geohistórico de este itinerario cultural.

- a. *La ecoregión del desierto chihuahuense: principal escenario ecosistémico del septentrión y del paisaje del CRTA.*

El CRTA se construye atravesando la *gran ecoregión del desierto chihuahuense*. (ver mapa 3) que ocupa la mayor extensión de este ecosistema, además se suman los estados de Coahuila, Nuevo León, Durango, Zacatecas y San Luis Potosí en México, así como Arizona, Nuevo México y Texas, en Estados Unidos, caracterizándose por ser de las regiones desérticas y semidesérticas más biológicamente diversas del mundo. No obstante muchas de las especies se encuentran amenazadas. Específicamente, de las 217 especies de la ecoregión, 131 corresponden a reptiles. De éstas, por lo menos 82 especies (63%) son comercializadas y más del 60% están bajo alguna categoría de riesgo. Cuatro de ellas se clasifican como amenazadas por la Unión Mundial para la Naturaleza (UICN) y 51 en la NOM 059 SEMARNAT 2001. Adicionalmente, unas 67 especies se hallan en el comercio de mascotas: las tortugas galápagos de Mapimí (*Gopherus flavomarginatus*) y las tortugas de casco suave de Cuatrociénegas (*Apaloneater*), están clasificadas en el Apéndice 1 de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies de Flora y Fauna Silvestres (CITES), además de considerarse como “En Peligro de Extinción”, y Sujeta a Protección Especial, respectivamente, en la NOM 059 SEMARNAT 2001. Es paradójico que gracias a la escasez y ausencia de agua, la ecoregión del Desierto de Chihuahuense se especializa y se diversifica biológicamente a todo lo largo de su área de influencia, ocupando específicamente el 27% del estado de Chihuahua.

Esta diversidad biológica del desierto y semidesierto de Chihuahua, en algún momento fue mayor en número y diversidad, que dieron posibilidad al desarrollo de complejas culturas, entre ellas las nómadas cazadoras-recolectoras y culturas como las de Paquime. En la actualidad sólo existen ecosistemas fragmentados, que en distintos momentos, académicos e instituciones se han reunido para identificarlos y publicar su importancia a nivel mundial⁴.

En suma, la biodiversidad dio cabida a prácticas culinarias singulares que dan sentido específico al patrimonio gastronómico local. Específicamente, José Iturriaga (2014), Jesús Vargas y Marcela Frías (2013), aseguran en conjunto, que las condiciones de temperaturas extremas, la baja humedad relativa como precipitada posibilitan el desarrollo de técnicas y estrategias de conservación de alimentos, ya sea a través de secado por aireación e exposición solar o bien conservación con sal proveniente de cuencas cerradas ubicadas a lo largo del desierto chihuahuense conocidas desde el virreinato como bolsones, hoy identificados como un singular tipo de humedal del desierto y semidesierto, (**ver anexos: Imagen 1**)

Por otra parte, la presencia de pastizales y humedales, dieron posibilidad en el plesitocenode la evolución de megafauna o grandes mamíferos como el caballo (*Equus conversidens*), mamut (*Mammuthus columbi*), camello (*Camelosp.*), bisonte (*cf. Bisonsp.*), ciervo (*cf. Odocoileussp.*), perezoso gigante (*Mylodontidae*) y tortugas (*Kinosternonsp.*) (Chacón y Aguilar, 2015). Posiblemente nómadas cazadores-recolectores dieron uso, como parte de su dieta. En la localidad del Abrevadero, ubicado en el municipio de Villa Ahumada, Chihuahua, se presenta un antiguo ojo de agua, que hasta hace poco tiempo era utilizado como abrevadero por ganado vacuno. Su uso prehistórico, durante el Pleistoceno, fue de ciénaga que atrajo las especies antes descritas. Aproximadamente a 150 m de la excavación se recuperó una punta de proyectil Clovis, y aunque no se logró determinar la conexión de la punta con el depósito paleontológico es evidente que la localidad de El Abrevadero fue un lugar donde coincidieron el hombre prehistórico y la megafauna (Chacón y Aguilar, 2010, 2015). De esta fauna sobrevivió el bisonte, el

⁴Es el caso de estudio convocado y publicado por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) 2014. *La biodiversidad en Chihuahua: Estudio de Caso*. CONABIO. México.

antílope americano y el carnero, especies que los españoles pudieron observar y que posteriormente fueron reducidos drásticamente en su población y sustituidos por el ganado occidental, es decir, por bovinos, equinos, ovejas y caprinos. Lo que trajo consigo a un cambio radical en las cadenas tróficas del ecosistema de pastizales y de humedales, así como el desarrollo de los procesos culturales-alimentarios de los pueblos originarios y mestizos y criollos del norte de México.

b. Procesos geohistóricos del paisaje cultural del CRTA: la conformación de los elementos culturales del patrimonio gastronómico norteño.

Sin duda existe una suma de elementos culturales en el itinerario cultural de CRTA, el cual invariablemente posee diferentes "sobreposiciones" o "articulaciones" históricas, las cuales no dejan de intercomunicarse y manifestarse en todo lo extenso del espacio de lo que hoy es el territorio chihuahuense. Por ello resulta necesario identificar procesos geohistóricos bien claros, de lo que fueron trazos y ocupaciones de este itinerario cultural.

A cada avance y retroceso, se establecieron marcas culturales sobre el paisaje septentrional. El CRTA se construye sobre un ecosistema complejo y diversificado, distinto a las regiones del centro, centro occidente y del sur, sureste mexicano. La ausencia de humedad superficial y de precipitaciones es cada vez más notoria conforme se avanza al norte de México, de igual forma las temperaturas son más extremas y las estaciones del año marcadas. Asimismo, la población no es sedentaria, su nomadismo los hace incompresibles y de mayor dificultad para su dominio. Sin embargo, el conocimiento del territorio se va desarrollando, con ello su ocupación y apropiación económica y cultural. Cada proceso geohistórico del Camino Real va marcando su paso, estableciendo elementos culturales que irrumpen la presencia de las culturas predecesoras que han vivido este territorio. Cada marca, cada elemento cultural da sentido a una paisaje cultural diferenciado y con el tiempo articulado y mimetizándose a los ojos de las culturas contemporáneas. De esta manera, los paisajes no son exclusivamente un "complejo" natural por las implicaciones, retroacciones e interacciones que se suceden en ella, sino que es un territorio de complejidad cultural, ya que las ideas y las formas de uso y manejo de la naturaleza se articulan para ejercer sus

acciones, justificarlas y lograr la satisfacción de sus necesidades. Al respecto el geógrafo francés Pierre Gourou:

todo paisaje humano es un conglomerado de problemas(..) nada lo que vemos es simple, y el paisaje es un manojo de problemas. ¡Afortunadamente! ¡Que enriquecimiento pensar que lo que se extiende ante nuestros ojos es la huella, el afloramiento, la supervivencia y a veces el recuerdo, casi borrado, de civilizaciones sucesivas y diversas, que todo está por aclarar y explicar, y que todo problema resuelto planteará nuevos problemas” (1984: 15)

Por lo anterior, pensamos que *los paisajes culturales* rurales de Chihuahua, ubicados en el semidesierto y desierto permiten un conocimiento integral de lo que es la diversidad patrimonial y la geohistoria cultural local y regional, al mismo tiempo sugiere la gestión integral de los recursos naturales y culturales. Entre ellos está el patrimonio gastronómico regional.

A continuación planteamos de manera resumida la identificación de cinco periodos de construcción del Camino Real de Tierra Adentro en Chihuahua (Mancera-Valencia, 2012a) y la conexión histórica regional con la presencia del trigo, que da origen a la tortilla de harina en el norte de México, así también la comprensión de otros procesos socioculturales y económicos que sustentan histórica y geográficamente el desarrollo de patrimonio gastronómico en Chihuahua, obviamente, elemento transcendental de sus paisajes culturales.

b.1. Periodo prehispánico.- Caracterizado por culturas nómadas cazadoras recolectoras y pueblos sedentarios con sistemas complejos de político-comerciales como el sistema regional de la cultura Casas Grandes-Paquimé, el cual se debe la articulación comercial del septentrión mexicano (incluye el suroeste de EE.UU) con Mesoamérica a través de rutas comerciales que al tiempo contribuyeron al conocimiento prehispánico del norte donde se comercializaron entre otros guajolote silvestre, carne seca de berrendo, bisonte, antílope americano; y otros productos secos derivados de distintos tipos de maíz conocidos hoy como chacales, habas y chiles. Los sistemas de gran irrigación que poseía la región de Casas Granes Paquime, así como *áreas de pequeña irrigación* a través de canales de conducción como las desarrolladas en los márgenes del Río Grande por los pueblos de Acoma y Zuñi (Doolittle, 2004) que muy probablemente practicaban las culturas que

transitaron la cuenca del río Conchos, que entre otras desarrollaron practicas socioculturales alimentarias complejas, con rituales y mitologías, que hoy poco se ha trabajado por los arqueólogos. Sin embargo, desde una análisis etnoarqueológico, podemos afirmar que los pueblos originarios que hoy habitan la Sierra Madre Occidental son herederos de conocimientos y saberes agroforestales, pecuarios y pesqueros que permiten dar un uso múltiple y sustentable al torno biótico de los ecosistemas. También de sistemas constructivos que permiten la conservación y estabilidad de temperatura necesarios para los alimentos en sus hogares, ante los extremos de estas regiones del septentrión mexicano.

b.2.Periodo exploratorio y de expansión.- Construido a partir de las grandes exploraciones de españoles hacia el septentrión como fueron Albar Núñez Cabeza de Baca (1531-1536), Fray Marcos de Niza (1539) Francisco Vázquez de Coronado (1540-1542), Francisco de Ibarra (1563-1564), Juan de Oñate (1598), que permitió conocer el territorio, preparar su ocupación y consolidar el virreinato español. De este periodo se debe las representaciones sociales e imaginarios hacia el septentrión, tanto de sus ecosistemas secos, yermos e improductivos como de sus poblaciones incultas, barbaros e incivilizadas, así también los manuscritos etnográficos, naturalistas y documentos cartográficos del hemisferio norteamericano mucho antes de la ocupación anglosajona. El CRTA, tuvo su surgimiento con la planeación de su recorrido y de sus posibles trayectorias durante este periodo hasta después del virreinato. Bien analizado no iniciaba y partía de la Ciudad de México, en realidad era el *continuum* desde Madrid hasta Santa Fé. **(Ver anexos: Mapa 4)**.De esta manera el CRTA es considerado también Itinerario Cultural Intercontinental por formar parte de el “Camino Real Español”, ya que es un itinerario cultural de tipo transcontinental marítimo, fluvial y terrestre, con polos de importancia en la metrópolis como Madrid (como sede Real) y Sevilla (como sede administrativa), rutas marítimas conocidas como la “Carrera de Indias” (entre España y la sección central de América, con puertos principales en Santo Domingo y Cuba), la Flota de Tierra Firme (hacia el Virreinato de la Nueva España, hoy México). Así, el CRTA fue la principal vía de comunicación del Imperio Español en el norte de la Nueva España. Con el descubrimiento de la plata y el oro, el compromiso del Gobierno español con los intereses de los colonos para "abrir" el territorio norte a la minería, los conquistadores avanzaron estableciendo en cada sitio un presidio o

una misión para la defensa contra los chichimecas, y otros grupos nómadas bravos, que dieron origen a distintas poblaciones en donde se construyeron, haciendas, molinos de trigo, comercios, iglesias, casas habitación y oligarquías regionales.

Esta gran trayectoria posee una geografía cultural e histórica propia, de la cual interesa destacar la cultura islámica ubicada en la región “*al-Andalus*”, al sur de España y la judía ibérica o sefardita, localizada en la región de castilla; ambas herederas de las región del Creciente Fértil o Media Luna, área el gran desierto de la península arábiga. En este territorio se gesta los conocimientos, saberes de la “domesticación”, uso y manejo del trigo hace más de once mil años⁵ (**Ver anexos: mapa 5**). Dicha gramínea y cereal se distribuyó por todo el mundo. La dispersión es debida por múltiples procesos migratorios de las culturas del creciente fértil. Los cultivos de *al-andalus* diversificaros tanto el consumo y cultivo de múltiples plantas de hortalizas y especias. Ellos dieron múltiples aportes a occidente entre eso el uso y consumo del azúcar de la región de Bengala en la India, higos de Constantinopla. De la producción de trigo, la cultura *al-Andalus*, mejoró para condiciones de baja humedad, a pesar de ocupar las mejores regiones ibéricas de producción de gramíneas y leguminosas. En el siglo IX y X cultivaron y cosecharon el:

“trigo negro, el rojo (*al-ruyun*) y el tunecino (...) integran el arroz, gramínea empleada en la elaboración del pan, cazuelas y dulces (...) las verduras y hortalizas más significativas por su elevado consumo fueron las espinacas, las berenjenas y las alcachofas, (...) en verano calabaza, judías, sandía, pepinos, melón y ajos; en octubre nabo, col, zanahoria, acelga, puerros. (García, 1988)

Por su parte, los romanos dieron la consolidación manufacturera en el desarrollo de molinos para el trigo. En el aspecto simbólico se dio la consolidación del trigo con las religiones judeo-cristianas de Medio Oriente, Europa Occidental y culturas de Asia. El pan cenceño, ázimo o de Moisés carentes de levadura dan su sentido de pureza⁶. No obstante, en otras regiones del mundo el pan sin levadura se desarrolla como el *Pan Pita*, que los ingleses le dieron este nombre al pan de origen del Medio Oriente, Norte de África. En Grecia se conoce como *Plakous*. En el centro de la India se conoce como *Chapati*, en el Norte de la

⁵Al mismo tiempo del control biológico de esta planta se desarrolló la domesticación de la cebada y el centeno.

⁶ La levadura, tiene una significación negativa, como elemento o factor externo y contaminante. Se le relaciona con el pecado, la malicia y la maldad, que influye, desde el ser interior, a toda persona. De esta forma podemos comprender los simbolismos judeocristianos del alimento.

India *Roti* o *Phulka* (*Full-kaa*). Al norte de la península ibérica, el *Pan vasco* o *Talo*, es una “tortilla” elaborado con harina de maíz, sin levadura, proveniente de la provincia de Guipuzcoa, en cual se “monta un chorizo” o se envuelve chistorra, el que se consume en noviembre en las fiestas de Santo Tomas y San Andrés. (**ver anexos: Imagen 2**) O bien en diciembre, antes de Nochebuena. Esta práctica gastronómica proviene de las migraciones y relaciones interculturales gastronómicas que obtuvieron vascos de Guipúzcoa al viajar América. La presencia en la historia de Chihuahua de vascos es notoria⁷. En suma, este extendido itinerario culturales resultado y reflejo de movimientos interactivos de personas, así como de múltiples intercambios, continuos y recíprocos de bienes, ideas, conocimientos y valores entre pueblos, países, regiones o continentes, a lo largo de considerables períodos de tiempo.

3. *Periodo consolidación de la colonia y del virreinato.*- Muchos fueron los motivos de poblamiento y despoblamiento de los sitios que se iban sumando al avance de la construcción de este Camino Real; fue la tenacidad militar, evangelizadora y el interés económico-político del virreinato por el oro y la plata, que posibilitó la ocupación de este extenso territorio. El CRTA se fue consolidando el desarrollo de complejos regionales minero-agropecuarios fundadas por las necesidades alimentarias de los reales de minas; pueblos de misión y presidios militares, entre estos asentamientos se crearon haciendas de beneficio con sistemas de irrigación complejos que se desarrollaron con la concatenación de conocimientos y saberes de diversas culturas:1) Ibérico-islámico (*al-Aldalus*) y 2) Tlaxcalteca⁸. En Chihuahua todos los sistemas de irrigación virreinal a lo largo del CRTA identificados (Valle de Allende, La Cruz, Rosales, Villa López, Chihuahua, entre otros)se construyeron sistemas de presas de levante que permiten la derivación del agua de ríos o manantiales a sistemas de conducción de agua, como acueductos y acequias (**Ver anexos: Imagen 3**), derivando el líquido a molinos de trigo. Este periodo podemos identificarlo entre 1598 a 1700. (Roney, 1993)

⁷Es el caso de Francisco y Diego de Ibarra, Juan y Cristóbal de Oñate, Francisco de Urdiñola y Juan de Toloza.

⁸ Son conocidas las diásporas tlaxcaltecas hacia el septentrión mexicano os cual se puede verificar con las toponimas regionales de Chihuahua: El Tule, Huejotitán, Huejuquilla (hoy Jiménez), Atotonilco (hoy Villa López) véase los trabajos de Tomas Martínez Saldaña (1998).

4. *Periodo de transición.-* Periodo que identificamos como un proceso de cambios, intercambios, transformaciones culturales sociopolíticas, que otorgan la posibilidad del desarrollo de la independencia de España a todo lo largo de las poblaciones consolidadas por el itinerario cultural del CRTA. Este lo ubicamos entre 1701 a 1821. (Roney, 1993) Este periodo, permite la formación de asentamientos humanos, no sin intervenciones militares continuas tanto extranjeras como de pueblos originarios como los Apaches. Hay inestabilidad social y económica, son dilatados los procesos de ocupación del territorio más extenso de la república mexicana, el crecimiento de las ciudades se va desarrollando muy lentamente. Pero se va configurando paisajes culturales virreinales tanto urbanos como rurales. Los primeros con arquitecturas y trazos urbanos definidos inicialmente por sistema de acequias, posteriormente con casas habitación con patio central y jardines con huertos y hortalizas con elaborados sistemas de irrigación. El desarrollo de estos sistemas se verifica con arquitecturas hidráulicas de conducción, derivación y almacenamiento de agua para las ciudades y también para zonas rurales, son notables en ambos contextos, gestando un marcado paisaje cultural novohispano que hoy en día son visibles. (**ver anexos: Imagen 4**)

5. *Periodo mexicano.-* Periodo que posibilita un trazo ya definido del itinerario cultural del CRTA mas continuo, uniforme, articulado e integrado por poblaciones ya “consolidadas” social y políticamente durante el siglo XIX, la trayectos establecidos por la llamada “ruta de la Independencia” y “la ruta de Juárez” , hace de este itinerario cultural su trazo totalmente definido y que posteriormente es asumido en la construcción del ferrocarril a finales del XIX y con ello sistemas de comunicación como el telégrafo y el teléfono. Así también de la continuidad de la carretera panamericana y sin duda el trazo de nuevos troncales derivados del Camino Real. Por su parte, las poblaciones del itinerario, lejos de mostrar homogeneidades, presentan diferencias internas que dan cabida a movimientos e intereses socioculturales que serán arrastrados hasta el siglo XX. Su temporalidad es de 1822 hasta la época actual. De esta forma, este periodo da sentido geohistórico, y asimismo, la larga duración que permite comprender la complejidad del itinerario cultural por que ha “integrado en un sistema dinámico las relaciones históricas y los bienes culturales asociados a su existencia”.

III. El trigo y la tortilla de harina: su diversificación y su presencia en el septentrión mexicano.

III. 1. El Trigo en México.

Si comprendemos que el CRTA fue la vía y mecanismo de distribución de diversos procesos interculturales, podemos decir que la distribución del trigo en el Norte de México se realizó del centro sur del país a norte.

El Trigo llega América por ese itinerario transcontinental del CRTA, pero su precisión biohistórica no está tan clara. Existen las siguientes versiones:

- a) En el centro de México del siglo XVI, Hernán Cortez recibió un saco de arroz. En la trama de la tela venían algunas cuantas semillas de trigo, que Cortés ordenó se sembrará.
- b) López de Gómara, cuenta que en 1520 un negro, esclavo del conquistador, halló tres granos de trigo en el fondo de un costal y los sembró en el huerto del predio que hoy ocupa la casa número 66 de la calle Rivera de San Cosme, en la ciudad de México, y que de ellos obtuvo 186 granos.
- c) Soldados españoles encontraron granos de trigo entre sus navíos y los sembraron durante sus asentamientos. Según Fernández del Castillo. "ya para 1523 la sagrada tierra mexicana se cubre con hermosos campos candeales", y un año después se fabrica en México pan de trigo con harina nativa. No obstante, Cortés enviará en 1525 a la Corona, la súplica del envío de diversos productos necesarios, entre ellos el trigo español.
- d) En Perú llegó al inicio de la década de 1530, mezclado con otros granos que le enviaron como presente de España a doña Inés de Muñoz, viuda de un hermano de Francisco Pizarro. Doña Inés separó 45 granos que había hallado y que los sembró bajo la mirada de Pizarro. Pocos años en Perú, "los trigales se mecían al viento en

los huertos cercanos a Lima"; fue el propio Pizarro quien instaló, más tarde, el primer molino

Para el siglo XIX, la presencia del trigo en la dieta mexicana ya se había consolidado. El itinerario cultural CRTA trajo consigo múltiples formas de uso y manejo del trigo. Así interculturalmente su consumo, así como su cultivo dio posibilidades de enriquecimiento gastronómico regional. La cocina *al-Andalus* y la sefardita ya era común consumirla, se podía ver en las diversa formas en que el hojaldre, empanadas, así como otros productos como el ate de frutas o “cajeta” como se conoce en Chihuahua, el consumo de garbanzos, también el “cabrito a las brasas” tan común en el norte de México. (**Ver anexos: Imagen 5**)

A través de los años del manejo y uso que se dio en diferentes circunstancias ambientales el trigo se modificó genéticamente generando su propia biodiversidad. En la **tabla 1.**, se muestra esta diversificación.

Tabla 1. Clasificación y diversificación del trigo en México

TRIGO	TIPO DE GLUTEN	TEXTURA DE GRANO/ ENDOSPERMO	USOS
Grupo 1	Fuerte (muy elástico) y extensible.	Duro a semiduro	Lo utiliza la industria mecanizada de la panificación, produciendo principalmente harina para pan de caja. Se le utiliza como mejorador de trigos débiles.
Grupo 2	Medio fuerte (elástico) y extensible.	Duro a semiduro.	Es para la industria del pan hecho a mano o semi-mecanizado; se le utiliza como mejorador de trigos débiles o trigos con gluten muy fuerte.
Grupo 3	Débil (ligeramente elástico) y extensible.	Suave (blando). No producen harinas panificables por sí solos; requieren mezclarse con trigos Grupo 1 y 2.	Se utilizan para la industria galletera y elaboración de tortillas, buñuelos y otros; aunque puede utilizarse en la panificación artesanal. Como corrector de trigos con gluten muy fuerte.
Grupo 4	Medio y tenaz (no extensible)	Duro a Semiduro.	No es panificable por su alta tenacidad. Se mezcla con trigos fuertes. Es utilizado para la industria de la repostería (pastelera y galletera).
Grupo 5	Fuerte, tenaz y corto (no extensible).	Es un grano muy duro y cristalino. Endospermo con alto contenido de pigmento amarillo (carotenoides)	No es panificable. Se usa para la industria de pastas alimenticias (espagueti, macarrones, sopas secas, etc.).

Fuente: Cámara Nacional de la Industria Molinera de Trigo en México (CNIMOLT) 2015.

Por otra parte, en el territorio nacional se destacan las regiones Noroeste y Bajío por su preponderancia en la producción de trigo, siendo los principales estados productores Sonora, Sinaloa, Baja California, Guanajuato, Michoacán y Jalisco, quienes a su vez presentan los mayores rendimientos promedio bajo condiciones de riego.

III. 2. La tortilla de harina.

En el norte de México las distancias son una categoría geográfica que impone. La extensión territorial de sus estados son notables. Tan sólo para Chihuahua cruzar desde ciudad Juárez a el centro de población extrema al sur, es decir, ciudad Jiménez se necesita, en vehículo automotor, aproximadamente 8 horas de trayecto. Tiempo que se duplicaba en el siglo XVI hasta la llegada del ferrocarril a finales del siglo XIX. Esta situación hace que se desarrollen estrategias de conservación de alimentos, por lo menos para “matar el hambre” al momento de hacer estos largos recorridos.

Una de esas estrategias es trasportar alimentos envueltos en tortilla de harina. Ya sea en forma de “burrito” o “montado”. El primero es la tortilla de harina en donde se integra desde un guisado complejo (pollo en mole, adobo con carne de cerdo, chicharrón en salsa verde o rojo, chile pasado), hasta simples frijoles. El segundo posee la anterior característica pero se integra -se monta- una membrana de queso “asadero”. Este queso es origen regional, por lo menos de la ecoregión del semidesierto y desierto chihuahuense, ya que para su elaboración se requiere para cuajar o coagular la leche con “tropillo” (*Solanum elaeagnifolium*) una planta que crece a lo largo de todo este ecosistema.

La tortilla de harina, no es propia de la región, cómo se ha visto líneas arriba:

1) Proviene de la domesticación del trigo en la región del “creciente fértil” del medio oriente, por lo que está vinculado a esta zona, así como la cuenca mediterránea de Europa Occidental y Asia.

2) La cultura judeocristiana posibilitó la expansión del uso del trigo procesado en harina. Específicamente la cultura Sefardí como *al-Andalus*, desarrollaron e influyeron en la creación e innovación gastronómica del mediterráneo, que posteriormente es trasladado por los itinerarios culturales como es el Camino Real de Tierra Adentro, logrando introducirse en la cultura gastronómica del México septentrional.

3) La tortilla de harina, podemos verlas, con otro nombre y con texturas y procesos diferentes, pero que poseen un origen común. Es el caso de las Arepas que se consumen en Perú, Venezuela y Colombia. En Puerto Rico, se les llama Bacalaitos, muy parecidos a los buñuelos. Finalmente, parientes también de las tortillas de harina son las crepas de origen francés. (**Ver anexo: Imágen 6**).

Específicamente el norte de México, los diámetros de las tortillas de harina varían de acuerdo cada familia y región son de mencionar por su tamaño las *tortillas sobaqueras* elaboradas en el noroeste de México en los estados de Sonora y Baja California. Su elaboración requiere de un saber y conocimiento en el proceso así como de la técnica y sus instrumentos, los cuales por su calidad en la cocina y gastronomía, son tan complejas como las elaboradas en la cultura hindú. (**ver anexos: Imagen 7**)

Por su parte, en la cocina chihuahuense de la tortilla de harina, se ha incluido en los refrenes populares. Se afirma que las tortillas “si son de harina ni me las calientes”, lo que implica un gusto y predilección por ellas.

“Las tortillas se elaboran en la mañana para desayunar acompañados de tortillas de harina ya sean huevos, o algún recalentado de guisados y también se elaboran ya en la noche para cenar con estas. En burritos con algún guisado, pero se prefieren con frijolitos y queso. Por eso, la tortilla se ha vuelto muy importante en la alimentación del mexicano (norteño) ya que en 2 de los 3 tiempos de comida principales se utilizan, además de las colaciones que muchas veces lo que se tiene a la mano son burritos con algún guisado o montados”⁹

En la mayoría de las familias chihuahuenses formadas de origen por campesinos mestizos del desierto y de la sierra, consumen y elaboran esta tortilla. Como cualquier tradición gastronómica, las tradiciones familiares son diversas (Mancera-Valencia, 2012b):

⁹ Entrevista de tradición oral: David E. González González. Residente de la ciudad de Chihuahua. Oriundo del Mpio. Bocoyna, Chih.

“Mi abuelo no se comía la primera tortilla porque decía que no rendían, la tortilla más pequeña se la damos al pequeño de la casa. A mi abuelo le gustaba que la segunda tortilla se la dieran a es por ser el hombre de la casa y así se la daba mi abuela”¹⁰

“Si se comen la primer tortilla no rinde y se consumen hasta que esté lista la mayoría y se conoce uno en la sierra que cuando se hacen a mano, la última es la del "tarugo" porque puede que quede más grande el testal o más chico y por esto puede ser o más grande la tortilla o un poco más pequeña”¹¹

“Lo que yo conozco acerca de la tortilla es que si se come la primera, las demás salen diferentes (sabor), porque la primera es la muestra y debe comerse al final ya las demás mis hijos las toman con cuadros de mantequilla cuando salen del comal”¹²

Por otra parte, la vida en la ciudad hace que el tiempo para la elaboración familiar de las tortillas disminuya, por lo que en toda la ciudad de Chihuahua se pueden encontrar “carritos” o remolques donde se elaboran especialmente tortillas de harina con la presunción de ser “caseras”. En las tiendas de abarrotes se venden bolsas con tortillas de harina de hasta seis tipos de marcas distintas. (**Ver anexos: Imagen 8**).

Existen también múltiples familias que viven de elaborar para otros este alimento común de Chihuahua:

“Tenemos 10 años elaborando tortillas de harina blanca e integrales y consideramos que la población a la que vendemos la consideran importante para su alimentación ya que hemos observado que de las tortillerías de maíz que hay en la colonia vendemos casi igual o más que estas juntas”¹³

“Hacen las tortillas en la tarde las empaquetan para ir a repartirlas a las tiendas cercanas a la casa son aproximadamente 5 tiendas a las que reparten, además de los vecinos que vienen y compran directamente. Y en sí, las consumen en casa con mantequilla, o algún guisado como huevo con nopales, o chile colorado, etc. Pero normalmente es en la cena o las que quedan en el desayuno pero ya no las preparan en la mañana solo las que queden se utilizan en nuestra comida”¹⁴

¹⁰ Entrevista de tradición oral: Lizbeth Olivas Rodríguez. Residente de la ciudad de Chihuahua. Oriunda del Mpio. Chihuahua, Chih.

¹¹ Entrevista de tradición oral: David E. González González. (idem)

¹² Entrevista de tradición oral: Bertha Torres. Residente de la ciudad de Chihuahua. Oriunda de San Isidro, Mpio. De Guerrero, Chih.

¹³ Entrevista de tradición oral: Blanca Loya. Perteneciente a una empresa familiar que elabora tortillas de harina. Residente de la ciudad de Chihuahua Chih.. Oriunda de la misma ciudad.

¹⁴ Entrevista de tradición oral: María Yáñez Ramos. Empresaria familiar, elabora tortillas de harina de trigo integral y blanco. Residente del Mpio. Chihuahua, Chih. Oriunda de la misma ciudad.

III. 3. Procesos de elaboración de Tortillas de Harina y su gastronomía

Por lo anterior podemos comprender que el consumo y elaboración de la tortilla de harina es permanente, aunque disminuye en la época de “calores” y aumenta en el invierno, debido al calor de la cocina, que generalmente genera el “comal”, la estufa de leña o gas, el afecto y entorno familiar.

En el entorno rural del semidesierto chihuahuense, en el municipio de Coyame, la harina de trigo no se obtenía en las tiendas, como ahora hasta hace 80 años, la producción de trigo formaba parte del proceso de elaboración de la tortilla (Mancera-Valencia, 2012b):

¿Ustedes tenían que moler el trigo? ¡Claaaaarooo!, desde machucarlo, los hombres lo sembraban y nosotras lo machucábamos y, si era mucho, se machucaba el trigo con mulas, eso fue cuando yo estaba chica, ya después entraron las maquinas ya mas modernizadas. Yo tendría como 16 años cuando todavía me tocaba machucar el trigo con palos, después lo juntaba uno y lo echaba al molino y lo molíamos y, después, lo cerníamos en cedazos como los que se usan para cernir el atole pero más grandes y redondos y, se sacaba el salvado y se volvía a cernir. Y todo el salvado que sobraba se lo echábamos a los marranos, con eso los engordábamos. Ya con la harina lista hacíamos tortillas de harina y a comer tortillas con suero sal, porque teníamos chivas y con frijolitos ¡uuuuuummmh!

¿Cómo hacía las tortillas de harina? Amasaba la harina con royal, manteca de puerco porque no había de otra manteca, y sal, se le ponía el agua y se batía bien, bien, bien hasta que estaba suavcita la masa, después se hacían los testales y de ahí se extienden y de ahí para el comal, ¡en una estufa de leña hija!, y después con su prensita de fierro para aplastar las tortillas y de ahí ya los sacaba una las que se iban cociendo en un mantelito limpio y ahí hacía uno su altero de tortillas para toda la familia ¹⁵

Los utensilios para su elaboración varían de acuerdo a cada tradición familiar: plancha de acero o bien prensa de madera o “fierro”, “palote” de madera, comal de acero, entre otros. Los ingredientes, son harina de trigo, manteca o mantequilla, sal, levadura y agua tibia. (**Ver imagen 8**). Son de resaltarse los procesos de amasado, el "descanso de la harina" y la elaboración de los "testales". Este último proviene del náhuatl *textli* cuyo significado es harina, la cual antes de la colonia la dominante era de maíz¹⁶. Así que este elemento y proceso de la tortilla de harina, tiene la clave de comprender su origen en México. Seguramente, en periodos de sequía, en la época virreinal, los de mayor afectación son los

¹⁵ Irene Olivas Nieto. La Paz de México, Mpio. de Coyame del Sotol, Chihuahua. Entrevista realizada por Beatriz Zabala Nieto.

¹⁶ Aunque hay otro tipos de harina de origen prehispánico de semilla de mezquite, de amautli, de insectos o pescados secos, entre otros.

pueblos indios, porque el maíz no es de consumo español, sí el trigo. Así que es posible que llegara a manos indígenas el trigo, ya sea por medio de pago, robo o saqueo. Así la elaboración de la tortilla de harina tuvo su posible apropiación cultural sin dejar de enunciar el proceso del testar. O bien la población criolla o mestiza también logro apropiarse del uso de la harina no sólo para elaborar y consumir pan, sino también para la elaboración de la tortilla de harina, la cual ya existía en otras partes del mundo, como ya lo hemos mencionado antes.

Por otra parte, en los últimos siete u ocho años su presentación se ha visto también como “*gorditas de harina*” las cuales son tortillas de menor diámetro y mayor grosor, de tal manera que puedan ser rellenas con guisados tradicionales. Estas sabrosas “gorditas” son consumidas también en los estados de Durango, Coahuila, Zacatecas, San Luis Potosí, Aguascalientes y Nuevo León. **(Ver anexos: Imagen 9)**. En suma, la tortilla de harina es más que un antojo, es elemento esencial de la dieta chihuahuense. Su presencia está en todas partes distribuidos en forma de burritos y montados.

La harina de trigo vista entonces como tortilla, es la forma más usada. Pero vista desde un sentido diversificado, es decir, como postre para días de fiesta, principalmente en el mes de diciembre, la podemos verla frita en forma de Buñuelos en diferentes diámetros. También como "sopaipillas" muy regionales elaboradas con canela y azúcar; las "encalenadas" las cuales tiene miel y canela y sin lugar a dudas las empanadas rellenas de calabaza, camote, y piña.

Burritos y montados famosos de la ciudad de Chihuahua.

Hablar de los mejores y tradicionales burros o montados de la ciudad de Chihuahua es relativo, depende de los sabores y olores predilectos; a la oferta existente en el barrio o colonia donde se viva o de la zona donde se tiene el “jale” (trabajo). Por ello menciono algunos que son, a mi parecer, los más tradicionales.

Las Corbatas o burros “de ½ metro”, son tal vez de los gustos gastronómicos del centro de la ciudad de Chihuahua con mayor recurrencia, con aproximadamente 30 años o más de existencia. Ubicados y despachando en la calle 13ª a un lado del “montepío”. Sus fundadores Santiago Fonseca y Guadalupe Valenzuela, proveen de este largo e interminable burrito o burrita, sino lo quieren con chile—presentado en salsa verde y que se abastece con un bote de agua convertido en un eficiente surtidor. Resalta de este burro, ya que es una sorpresa, la tortilla de harina, debido a su diámetro, posiblemente de treinta centímetros, característica que nos recuerda la tortilla de harina “sobaquera” que se realiza en Hermosillo, Sonora.

Claudia, hija de don “Santi” y doña “Lupe” dice que sus padres vivieron y nacieron en la Ciudad de Chihuahua y “Las Corbatas de la 13ª”, han sido probados desde políticos hasta deudores del “Monte”. Inicialmente estos se mantenían calentitos en una canasta, posteriormente Don Santi, diseño un carrito con ruedas de llanta de bicicleta, que permitía ordenar los “burros de ½ metro”, cual largos eran, de acuerdo al guisado; chicharrón con papas o frijoles, picadillo y papas con chorizo. Una sola “corbata” equivale a dos, así que el ansia por tomar algo no se hace esperar, así que la venta de “sodas de sabor” es también parte del “tanichito”.

Los burritos de lomo o de barbacoa, son también de los más buscados. En primer lugar el lomo de cerdo es el de mayor consumo. El lomo es una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Tiene una forma cilíndrica, por lo que sus posibilidades de presentación varían y, normalmente se consume en tiempos de fin de año, pero en la ciudad de Chihuahua es parte del consumo cotidiano en forma de burrito. Tal vez sea el único, junto con el de barbacoa, que se acompaña con verdura (lechuga y jitomate). Son dos lugares donde se elaboran y que son parte de los burros tradicionales en los “burritos de la Santo Niño” y el “burrito especial de lomo del Pam Pam”, este último posee ingredientes que otorgan un sabor singular como es la mostaza y el chiles curados.

Montados.

La tortilla de harina, montada con un queso asadero y un guisado específico es para muchos un platillo muy “llenador”. El momento de mayor consumo son en el desayuno y en el almuerzo. Dos lugares que se encuentran cubiertos sin espacio alguno en sus mesas y que requiere hacer fila para solicitar pedido “para llevar” son “La Fonda del Escuadrón”, “Antojitos Mario”, los “Montados de Villa” y los “Montados de la Industrial”. El primero anuncia en sus muros “supermontados y burritos”. Los montados de mayor demanda se encuentran elaborados con chile relleno lampreado con huevo, los de costilla y chile colorado y el de chile pasado. A los comensales se les ofrece además requesón y variedad de salsas.

Es importante mencionar que el chile usado, para el montado de chile relleno y del guisado de chile pasado es el “chilaca” o california. En el sur se consume principalmente seco como chile pasilla o también conocido como chile negro. En el norte les encanta verde y tierno, o bien, “pasado”. La noción de chile pasado, no es ninguna provocación de albur, no, se refiere, la producto que surge del proceso de poner el chile chilaca (o california) a tostar en “comal o a las brasas, se envuelve en un lienzo o en un plástico para que sude y luego se pela la cáscara” o se le retire la membrana que cubre todo el chile. “Ya desnudo se deja orear” y secar al sol, “y así se ‘pasa’. Es decir, se hace pasa y de ahí su nombre” (Muños, 2002:33).

Por su parte, los montados del “Moño” o “Antojitos Mario”, posee una tradición gastronómica de Hidalgo del Parral. Según su propietario Mario Suviate, inicio sus labores en los años 80’s, en la popular colonia de Santo Niño. Su menú es variado y está más allá de los antojitos, ya comentado anteriormente. Son dos tipos de montados que haremos mención al montado de adobo. El adobo es preparado con carne de puerco, chiles anchos, de la tierra y pasilla, contiene tortilla dorada en aceite, jitomate (tomate rojo así como lo nombran en el norte) asado, canela, azúcar y “chocomilk del oso”. Su sabor es singular, y el montado se presenta ante un platillo acompañado de cebolla frita con una mezcla de “pico

de gallo”, sazonado con jugo Maggi. Además de una porción de espagueti preparado y lechuga fresca, además un plato de “frijoles charros” o bien una sopa de verduras.

Los montados de Villa, están identificados por la carne de bistec con que se elabora y el asadero que se monta en la tortilla de harina. Se acompañan con diferentes vegetales, pepino; repollo con cilantro, jitomate, salsas, chiles asados o cebolla frita con salsa maggi. Son frecuentados por muchos jóvenes los sábados y domingos por la mañana, seguramente después de la fiesta.

Finalmente, nutricionalmente hay acuerdo de manera popular que más de dos burritos es una sobrecarga de calorías. A continuación presentamos la Tabla 2 donde se muestra la diversidad de burritos y su "guisado" o ingredientes que puede contener así como las calorías correspondientes:

Tabla 2. Algunos platillos elaborados con harina de trigo en Chihuahua. Ingredientes y Calorías

PLATILLOS	INGREDIENTES	CALORIAS
Tacos pirata	Tortilla de harina chica, repollo morado, queso, triturada de res, especias	250
Empanadas de atún guisado	Tortilla de harina pre cocida, atún guisado, tomate, chícharo y zanahoria	222
Empanadas de rajas y queso	Tortilla de harina precocida, chilaca, queso, cebolla y crema	314
Gringa	Tortilla de harina, puerco al pastor, queso, cebolla, cilantro	329
Empanada de picadillo	Tortilla de harina precocida, molida de res, chicharo, zanahoria, cebolla	258
Burritos de deshebrada	Tortilla de harina, deshebrada de res, tomate, cebolla y especias	216
Montados de asado de puerco	Tortilla de harina, cubo de cerdo, chile colorado, papa y especias	316
Montados de chicharrón	Tortilla de harina, chicharrón en salsa ranchera y especias	287

Montado de picadillo	Tortilla de harina, molida de res, papa, zanahoria, frijoles, queso y especias	398
Encanelado	Tortilla de harina chica, mermelada, azúcar y canela	163
Sopaipillas	Tortilla de harina chica precocida, azúcar y canela	195

Fuente: Mancera-Valencia, 2012 b.

Fuentes Consultadas

Videos

Entrevista con Juan de Dios Campesino de Chihuahua. Elaboración de queso asadero con "trompillo" planta del desierto. Consulta 2 de Abril del 2013

http://www.youtube.com/watch?v=lxuWj2tL__w

Elogio a la Cocina Mexicana. Estado de Chihuahua de Producciones Águila o Sol y Canal 11 de TV. Instituto Politécnico Nacional. Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. Delegación Chihuahua.

<https://www.youtube.com/watch?v=F9qwxmqSDCM>

Bibliografía.

Chacón Enrique y Aguilar Felisa J. (2015). "El Patrimonio Paleontológico", en: Mancera-Valencia, F.J. (Coord.) Patrimonio Biocultural de Chihuahua. Instituto Chihuahuense de la Cultura. CONACULTA. Chihuahua, México. 75- 96 pp.

Chacón, E. y F. J. Aguilar. (2010). El Abrevadero, Chihuahua: A Site with Remains of Pleistocene Fauna and Artifacts of Early Humans in Northwestern México. *Current Research in the Pleistocene* 27: 8-9.

Doolittle, Willam, (2014). Canales de Riego en el México Prehistórico. La secuencia del cambio tecnológico. Universidad Autónoma de Chapingo. Museo Nacional de Agricultura. Departamento de Irrigación. Chapingo, Estado de México. 252 pp.

García Sánchez, Expiración.(1988) "Los Cultivos del Al-andaluz y su influencia en la alimentación". II Jornadas Internacionales de Cultura Islámica. Teruel. Editora Al-Fadila. España.

Gourou, Pierre (1984) Introducción a la Geografía Humana. Alianza Editorial. Madrid. España. 339 p.

Iturriaga, José. (2014). "Raíces gastronómicas comunes del norte de México y sur de Estados Unidos", en: Castro Durón Juan Antonio (coord). Patrimonio intangible de Chihuahua. ICHICULT-CONACULTA. Chihuahua, Méx. pp. 125-142.

Mancera-Valencia, F.J. Romero Gutiérrez, Rosa I. y Rey Chávez, Lilia (2015) "Los paisajes culturales del desierto: acequias, huertos y humedales", en coautoría con; Mancera-Valencia, F. J. (Coord.). Patrimonio Biocultural de Chihuahua. ICHICULT-CONACULTA. Chihuahua, Méx. pp. 267-289.

Mancera-Valencia, F.J. (2015) "Humedales e irrigación: geohistoria de los paisajes culturales en el desierto". Conferencia presentada en XVII Conferencias de Arqueología de la Frontera Norte. Del 22 al 24 de octubre 2015 Casas Grandes, Chihuahua, México.

Mancera-Valencia F.J.(Coord..) (2012a). Expediente de Declaratoria de 15 sitios del Camino Real de Tierra Adentro para la Lista Nominativa de Itinerarios Culturales de Patrimonio Mundial. Elaborado desde el Centro de Investigación y Docencia y Desarrollo Comunitario y Alternativas Ambientales, A.C.

Mancera-Valencia, Federico J., (2012b). “Tortilla de Harina: apuntes geohistoricos y culturales de la formación gastronómica del norte de México”, en: IV Congreso de Patrimonio Gastronómico de Chihuahua. “Camino real de Tierra Adentro”. (Ponencia elaborada con la colaboración de las nutriólogas: Sararí Hernández, Beatriz Zabala Nieto, Liliana Jiménez Acosta, Elia González Cota, Ada Mendias Ramos, Luis Ontiveros Sánchez). Hidalgo del Parral, Chihuahua. Organizado por el Gobierno del Estado a través Instituto Chihuahuense de la Cultura, CONACULTA, Ayuntamiento de Hidalgo del Parral, CANIRAC. Abril.

Mancera-Valencia, Federico J., (2013). "La comida en la ciudad, tradición e historia. Cocina popular en la ciudad: sabor, olor, memoria", en: Olvera, Ramón Gerónimo (coord). Cantera de Historias. Los caminos de la memoria. Ayuntamiento de Chihuahua. 2010-2013. Instituto de Cultura Municipal de Chihuahua. pp. 148-173.

Martínez Saldaña, Tomas. (1998)La diáspora tlaxcalteca: colonización agrícola del norte mexicano. Ediciones del Gobierno del Estado de Tlaxcala. SIDALC. Alianza de Servicios de Información Agropecuaria. Tlaxcala, México.

Muñoz Pérez, José Luis. (2003) “Tradiciones y costumbres culinarias”, en: Cadena Arroyo, Laura Griselda. Los sabores de Chihuahua. Gobierno del Estado de Chihuahua. Secretaría de Desarrollo Comercial y Turístico. Editorial Everest, S.A. de C.V. León, España.

Roney, Jonh. 1993. “Tracingthe Camino Real. The Chihuahua section”, en: Palmer, Gabrielle G. et.al. (Compilador). El Camino Real de Tierra Adentro. Cultural Resources Series No. 11. Bureau of Land Management. Santa Fe. New Mexico. EE.UU pp.85-99.

Solórzano Torales Sergio Augusto, (et. al.). (2003). Caracterización de la actividad coagulante de la planta trompillo (*Solanumelaeagnifolium*) sobre la leche. Resultados de Proyectos de Investigación. Universidad Autónoma Agraria “Antonio Narro” Consultado 3 de Abril del 2013.

Estraido de: <http://www.uaaan.mx/DirInv/Rdos2003/bovinos/silverleaf.pdf>

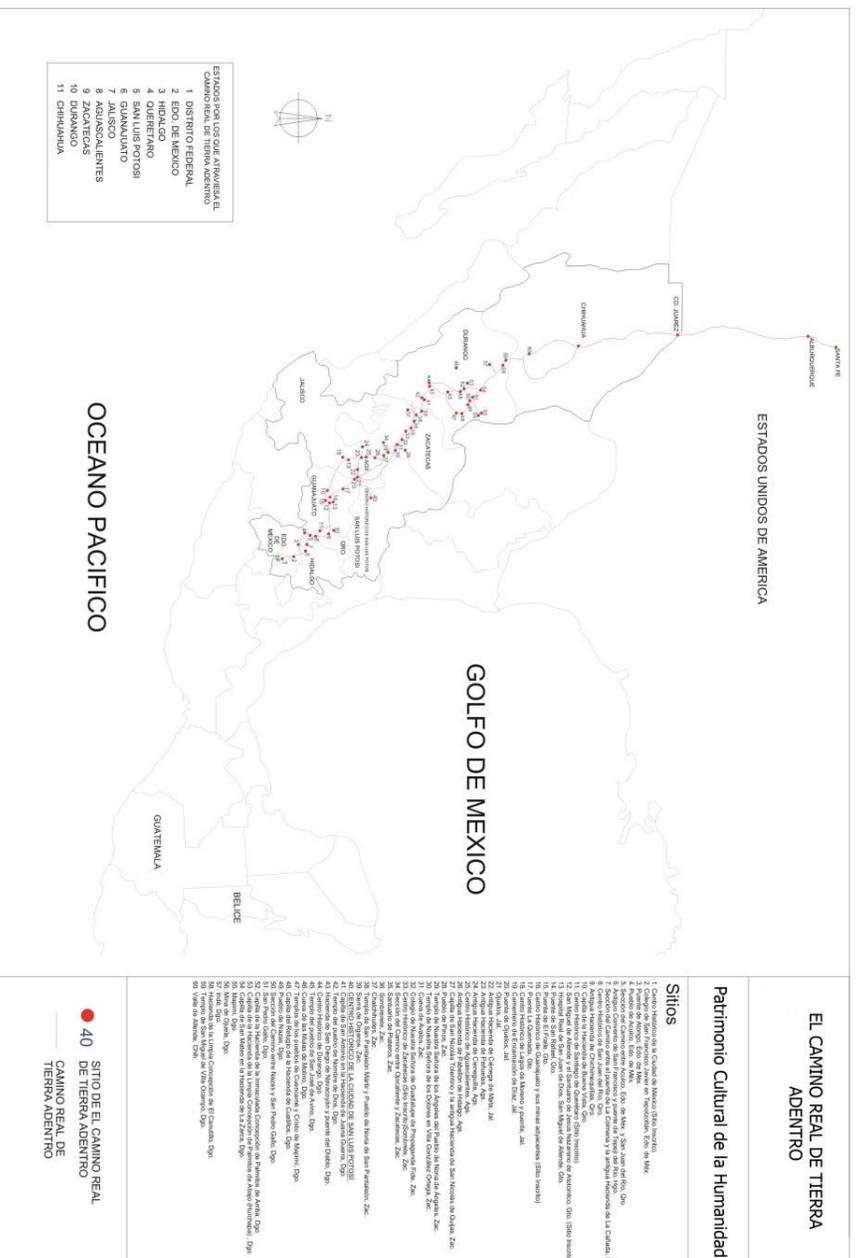
Shroeder, Albert H. 1993. “At the ends of the roads in the 1500s”, en: Palmer, Gabrielle G. et.al. (compilador). El Camino Real de Tierra Adentro. Cultural Resources Series No. 11. Bureau of Land Management. Santa Fe. New Mexico. EE.UU. pp. 21-27.

Vargas Valdés, Jesús, y Frías Neve Marcela (2013). La cocina Regional de Chihuahua. Agência Promotora de Publicaciones S. A. y Gobierno del Estado de Chihuahua. Chihuahua, México.

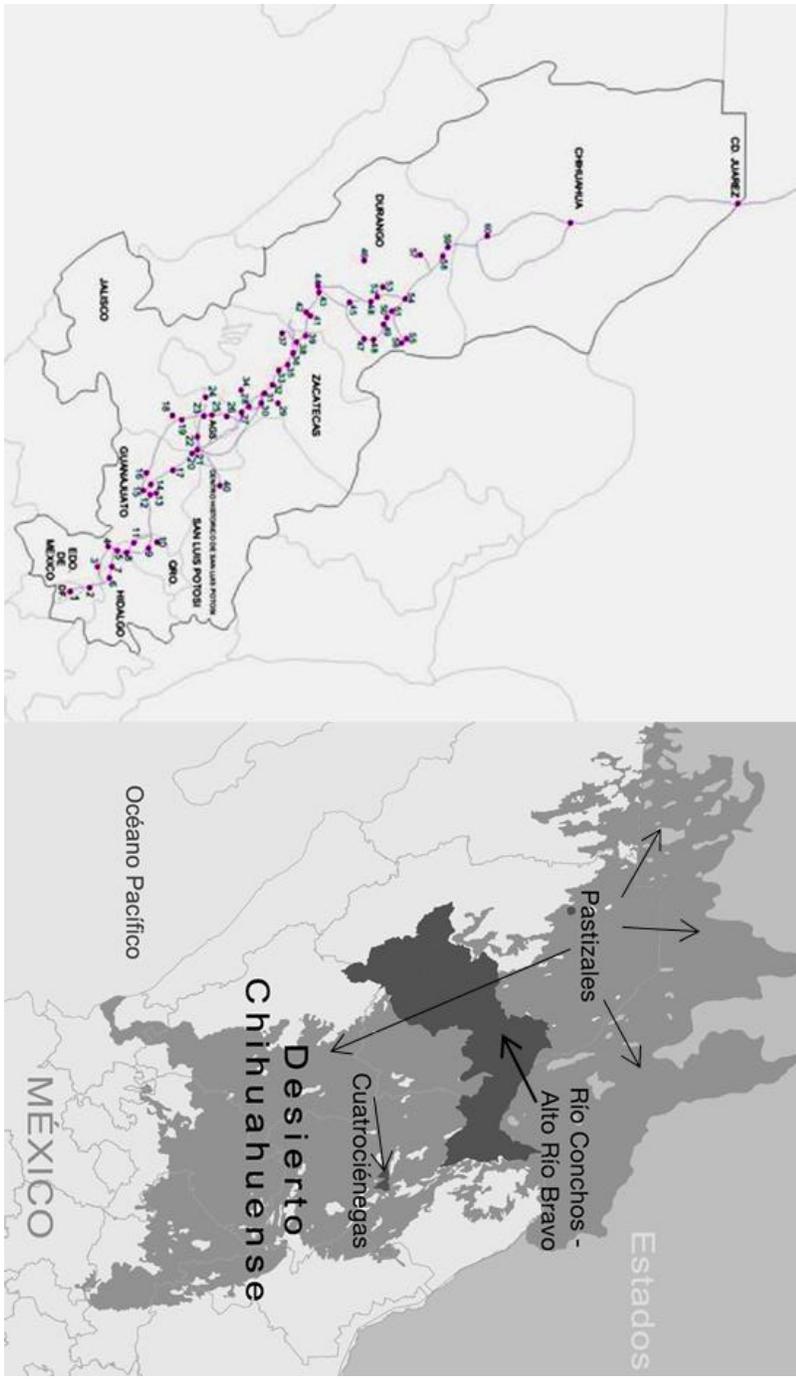
ANEXOS

MÁGENES Y CUADROS. GEOGRAFÍA HISTÓRICA DE LA TORTILLA DE HARINA: ELEMENTOS PARA LA CONSTRUCCION DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL NORTE DE MÉXICO.

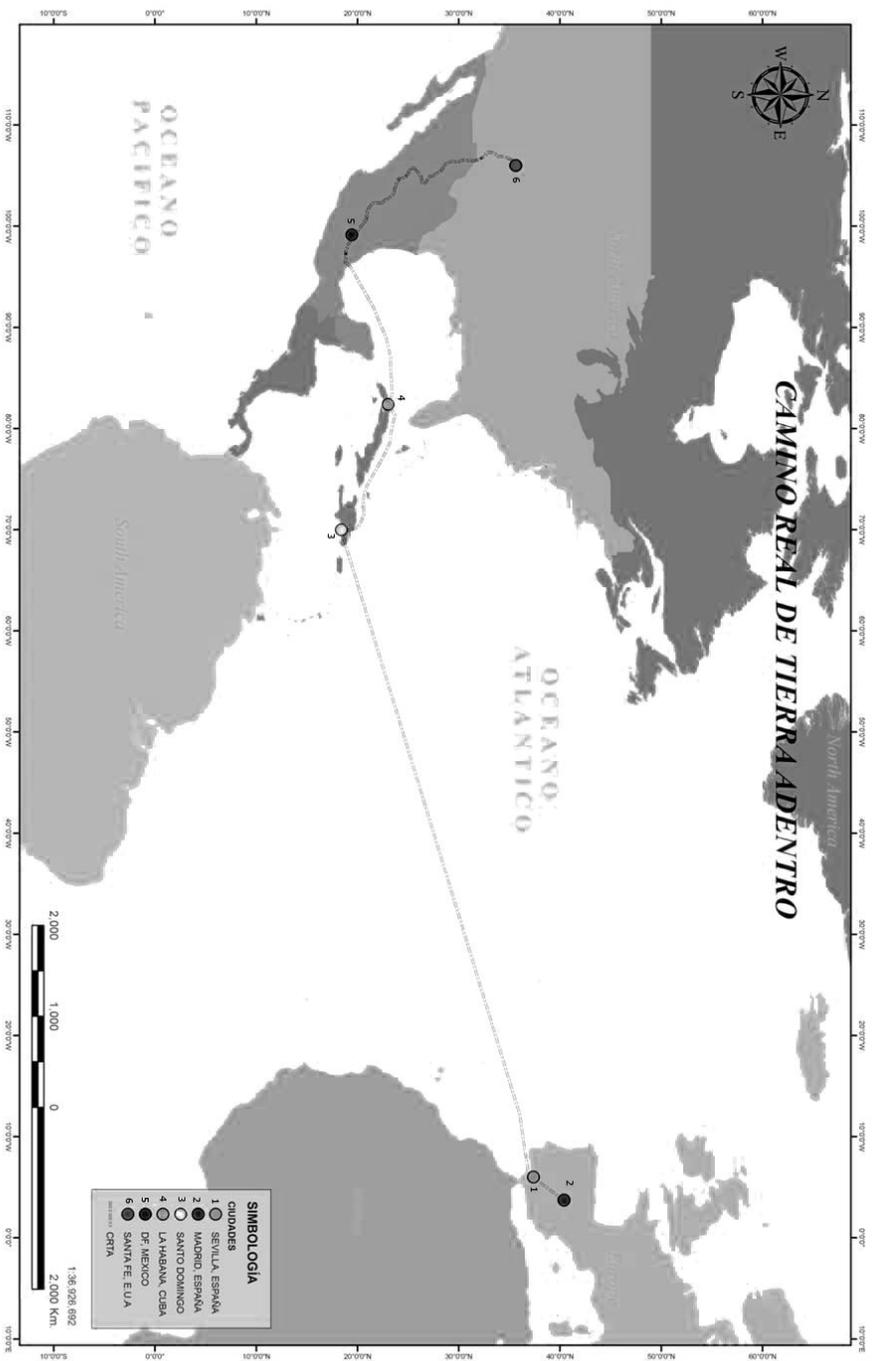
Mapal. El Itinerario Cultural Camino Real de Tierra Adentro (CRTA), Patrimonio Cultural de la Humanidad. Fuente: Expediente de Declaratoria de 15 sitios del Camino Real de Tierra Adentro del Estado de Chihuahua para la Lista Nominativa de Itinerarios Culturales de Patrimonio Mundial. 2012



Mapa 3. El Camino Real de Tierra Adentro y la Ecoregión del Desierto Chihuahuense
Fuente: Expediente de Declaratoria de 15 sitios del Camino Real de Tierra Adentro del Estado de Chihuahua para la Lista Nominativa de Itinerarios Culturales de Patrimonio Mundial. 2012 y Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF): http://www.wwf.org.mx/que_hacemos/deserto_chihuahuense/.



Mapa 4. Camino Real de Tierra Adentro y Camino Español
Fuente: Expediente de Declaratoria de 15 sitios del Camino Real de Tierra Adentro del Estado de Chihuahua para la Lista Nominativa de Itinerarios Culturales de Patrimonio Mundial. 2012



***Imagen 1. Salinas de la cuenca endorreica Laguna de Jaco, Municipio de Camargo, Chihuahua.
Fuente: FJ.M-V 2010***



Mapa 5. Creciente Fértil o Media Luna. Área de domesticación, conocimiento, manejo y uso del trigo
 Fuente: <https://www.educ.ar/sitios/educar/recursos/ver?id=89787>

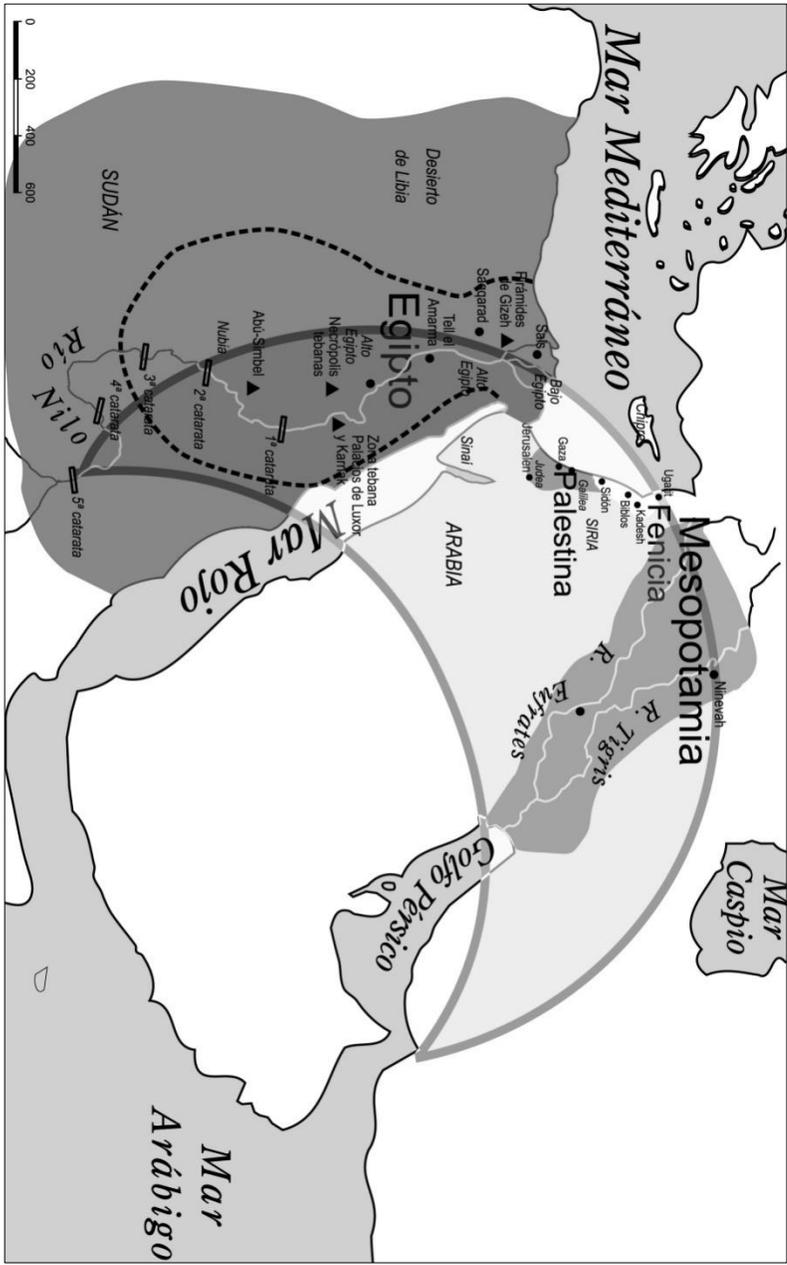


Imagen 2. Pan Pita, nombre que los ingleses dieron al pan de origen del Medio Oriente, Norte de África. En Grecia se conoce como Plakous. En la India central se conoce como Chapati, en el norte Roti o Phulka (Full-kaa). Al norte de la península ibérica, en la región Vasca se ubica el Talo o pasn vasco, es una "tortilla" elaborado con harina de maíz, sin levadura, proveniente de la provincia de Guipuzcoa.

Fuente: Diversa de la [www](http://recetasdeamatxu.blogspot.mx/2011/09/kalos-con-morcilla-concurso-embutidos.html) y de Talo vease <http://recetasdeamatxu.blogspot.mx/2011/09/kalos-con-morcilla-concurso-embutidos.html>

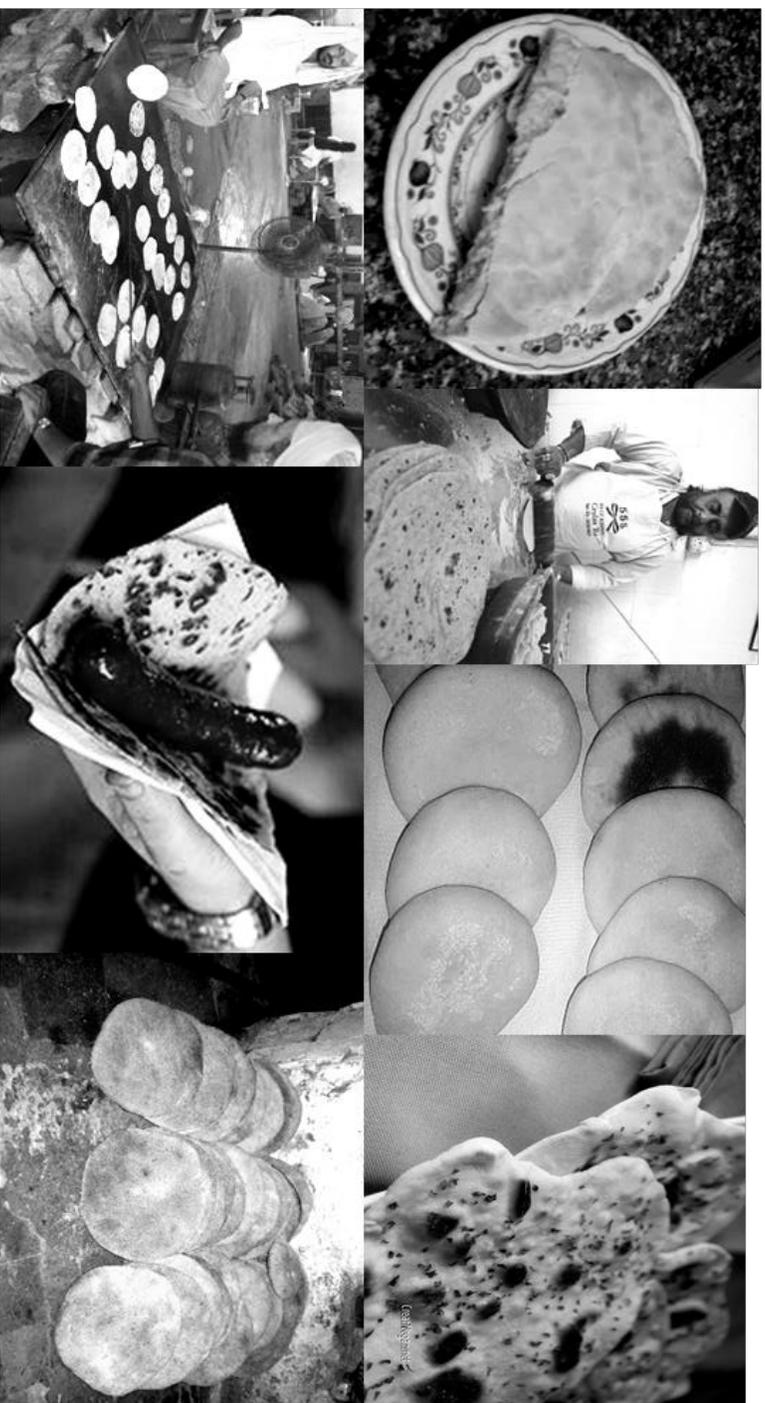


Imagen 3. Acueducto y sistema de conducción de agua al molino de trigo en el municipio de Rosales Chihuahua. Finales del siglo XVII. Fuente: F.J.M-V. 2015



Imagen 4. Repartidor de Aldama Chihuahua (finales del siglo XVII). Paisaje cultural desarrollado por el sistema de irrigación a casas habitación con patio central y áreas con huertos y hortalizas. En notable que paralelo al sistema de acequias se desarrolla vegetación arbórea de álamos (populuspp.). Los cuales permiten bajar la temperatura del semidesierto en el centro de población por las sombras. La acequia esta revestida con cantera o bien solo con el suelo. Esto permite la permeabilidad y la recarga de acuífero local. Fuente: F.J.M-V, 2015



Imagen 5. El trigo así como otros productos de la cocina al-Andalus y sefardita permearon la cultura nortea de México. Desde la harina de trigo para la preparación de diversos productos hasta con técnicas específicas como el hojaldre, preparación de ates o cajetas, y el paso de la carne por brazas. Fuente: Collage. F.J.M-V. 2016

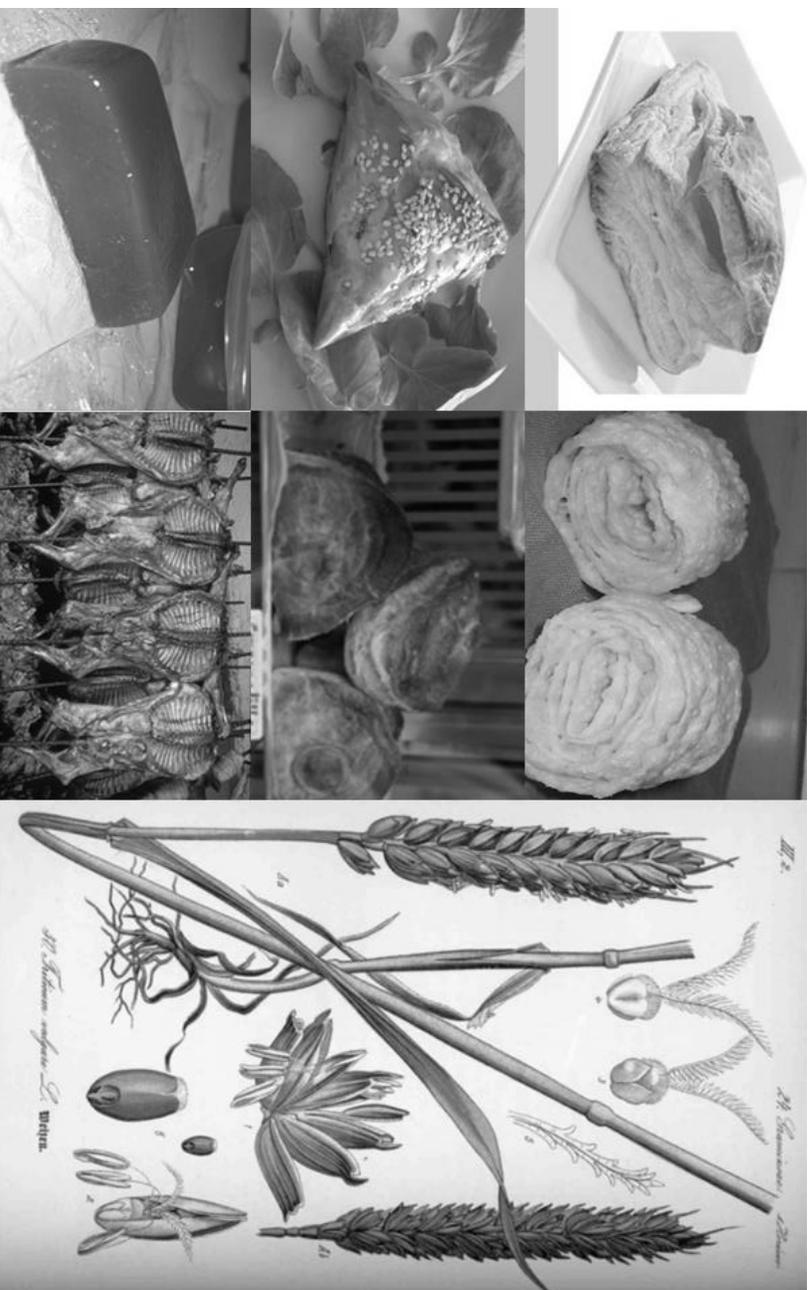


Imagen 6. Diversidad en el Patrimonio inmaterial del conocimiento gastronómico de América latina: 1. Arepa de Harina de Trigo Andina peruana; 2. Arepa de Harina de Trigo de Mérida Andina, Venezuela; 3. Arepa de Harina de Trigo y Bacalaitos, Puerto Rico; 4. Arepa de Harina de Trigo asadas de Colombia; 5. Crepe o crepas de Harina de Trigo (origen frances de Brittany).



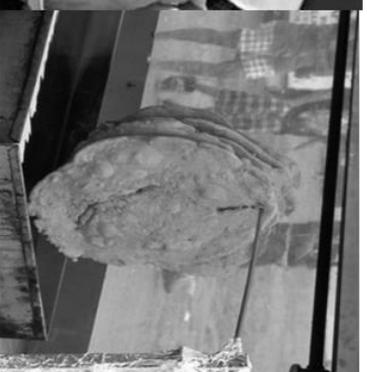
1.



2.



3.



4.



5.

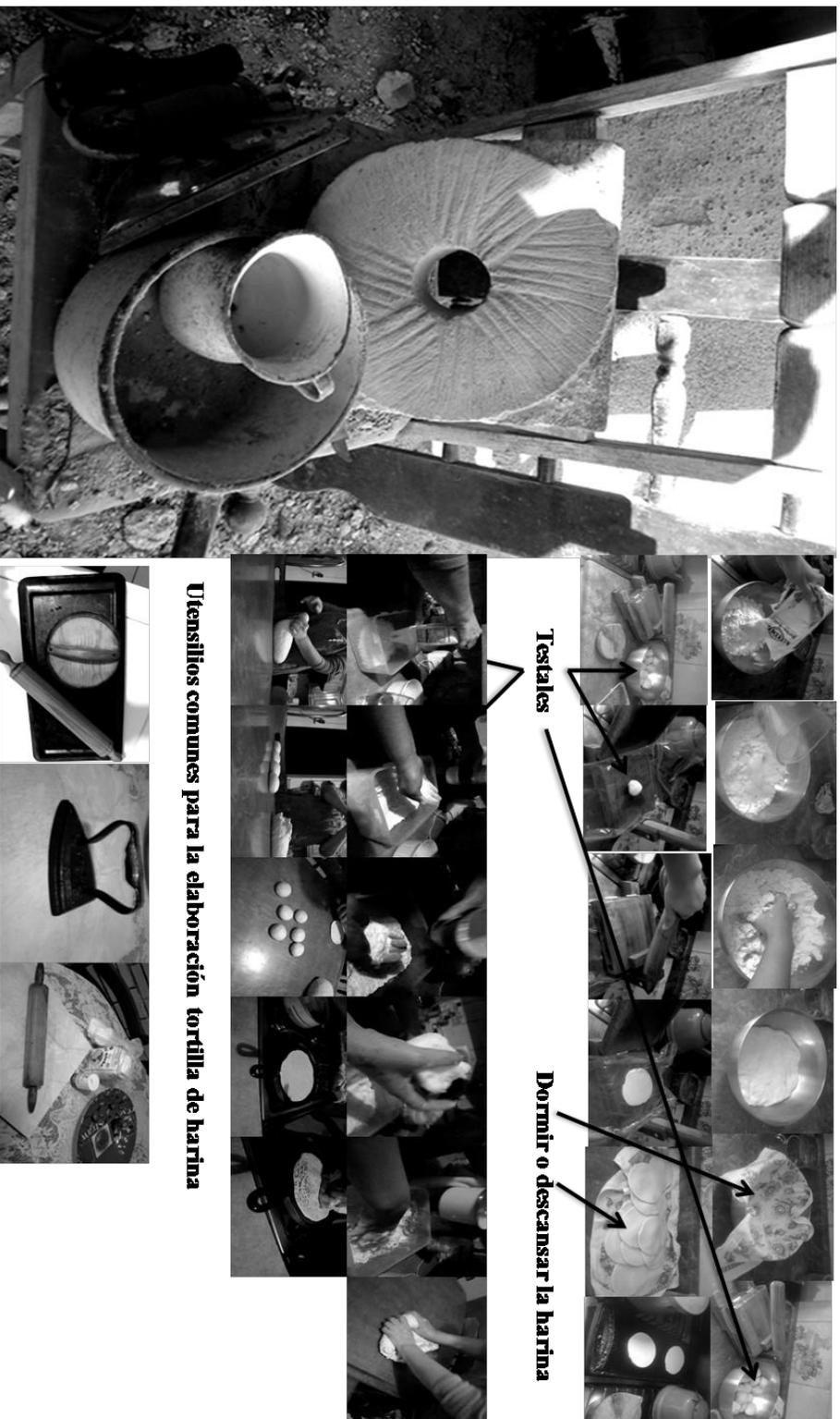


Imagen 7. Tortillas de harina sobaqueras son características del noroeste de México: en Sonora y Baja California sus diámetros, la manera de preparación y los utensilios son tan singulares y de gran destreza como las elaboradas en el cultura hindú.

Fuente: Mancera-Valencia, 2012b.



Imagen 8. Dos procesos de elaboración de tortillas de harina asimismo se identifican las etapas de amasado, dormir o descansar la masa y la elaboración de los testales. Se muestra un conjunto de utensilios (izquierda) de una casa abandonada (S. XIX del CRTA) ubicada en el Mpio. de La Cruz, Chih: Piedra de Molino, ollas de peltre para agua y de amasar y (centro abajo) para la elaboración de tortillas de harina



Imagen

9. Gorditas de harina y buñuelos.

Fuente: Mancera-Valencia, 2012b.

