



Prometeia

Arte y Cultura Universitaria



Zacatecas, Zac., Año 2, No. 61, 31 de agosto de 2015. Publicación Semanal de la Coordinación de Comunicación Social de la UAZ.

Zacatecas tiene una antiquísima tradición gastronómica: Pepe Román

La UAZ ante la oportunidad y el reto de proyectar a Zacatecas como destino gastronómico nacional e internacional

Primera de tres partes.

El pasado 4 de agosto, el Gobierno Federal presentó la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, cuyo fin es lograr que la riqueza y variedad de la cocina mexicana se conviertan en una palanca de crecimiento económico para el país, mediante su inclusión en el paquete de ocho sectores prioritarios para el diseño de políticas públicas que permitan potenciar su desarrollo y crear esquemas de colaboración entre el gobierno, la sociedad y la iniciativa privada, según lo señalado por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

En este contexto, el doctor José Francisco Román Gutiérrez –mejor conocido como Pepe Román–, Director de la Unidad Académica de Historia (UAH) de la UAZ, en entrevista para *Prometeia*, nos platica sobre el papel que debe jugar la Universidad ante el nuevo escenario que plantea la iniciativa gubernamental. Sobre todo, tomando en cuenta que a partir de este ciclo escolar quedó implementado el Eje de Gastronomía en la licenciatura en Turismo –adscrita a la UAH–. De esto y más nos habla Pepe Román en esta serie. Dejémosle la palabra:

La idea es plantear una propuesta que proyecte a Zacatecas como un espacio que cuenta con toda una tradición alimenticia que combina diferentes raíces y que puede convertirse en un medio de desarrollo para comunidades, productores, sistemas de ventas de alimentos, de preparación y venta a través de los restaurantes, etcétera, aprovechando el contexto nacional e internacional.

Esta Política de Fomento a la Gastronomía Mexicana busca generar nuevas cadenas de valor y, obviamente, es posible generarlas en estas tierras del norte, a pesar de que es casi un mito aquello de que acá sólo carne asada, sólo discada, cuando mucho elotes cocidos o tatemados, cuando, si bien es cierto, existen las tres cosas, también es cierto que tenemos una antiquísima tradición gastronómica que parte desde el pasado prehispánico, tanto de los indios nómadas como sedentarios, y que por supuesto se ve en

riquecida con la creación del Camino de la Plata y con el Camino Real de Tierra Adentro que poco a poco fueron trayendo a estas regiones una diversidad alimenticia que viene de Europa, que viene de oriente y que encontró en este territorio un espacio muy demandante de estos productos, justamente porque la producción agrícola no era muy benigna. Era un territorio más propicio para la multiplicación de los ganados.

No obstante, con las técnicas de cultivo procedentes del mundo mesoamericano, especialmente traídas por los tlaxcaltecas, más los sistemas de irrigación que llegaron de la antiquísima Península Ibérica --donde estaban, primero romanos, luego, árabes-- tales como las norias, las acequias, los azudes, las aceñas y luego los acueductos, los aljibes y demás, se inició un proceso que modificó el horizonte gastronómico de las tierras del norte, en diferentes momentos.

Y hay que decirlo también, históricamente, Zacatecas fue clave en la construcción del norte de México y del sur de Estados Unidos, a partir, sí, de los circuitos económicos propiciados por la plata, de los circuitos institucionales generados por los procesos de evangelización, pero también en otros sentidos, por ejemplo, el sistema de acequias que tenían en San Antonio Texas fue construido desde las misiones, de Propaganda FIDE de Zacatecas y de propaganda FIDE de Querétaro. Fray Antonio Margil de Jesús en 1720 está fundando la gran Misión de San José y San Miguel de Aguayo, que es el núcleo poblacional más importante que va a tener Texas, ahí en San Antonio, y esto es zacatecano.

Asimismo, esa construcción se da a partir de todo un conjunto de conocimientos que tuvieron en Zacatecas una plataforma para ir hacia el norte, conocimientos en el manejo del agua, en el diseño de haciendas, en la expansión de los sistemas hortícolas. Por ejemplo, en Zacatecas, y es un hecho histórico registrado, había huertas que llegaron a tener hasta nueve variedades de pera distintas.

Sumado a lo anterior, tenemos otros elementos alimenticios tan impresionantes como las flores de la palma del desierto que se pueden preparar de muchas formas, se hacen en torta, se hacen en sopa, en ensalada; o los bulbitos que se forman encima de las biznagas de espina roja, que se llaman cabuches, esos son también otro alimento maravilloso de las tierras del semidesierto zacatecano, los mezquites, las múltiples variedades de tuna



que tenemos, el duraznillo, el xoconoztle, la cascara, la tripona, la cardona, la blanca, y por supuesto todas las plantas estacionales, del periodo de lluvia, como la calabacilla, los quelites, las verdolagas, que van dando un repertorio alimenticio muy interesante.

Otro ejemplo, las papitas de campo que casi es el único lugar donde las encontramos es Zacatecas, por lo que podríamos decir que son las trufas de los zacatecanos, deliciosas pero hay que buscarlas y son muy raras, es mucho el tiempo que hay que invertirle para encontrarlas. No sabemos si en otros lugares no las acostumban porque no las han buscado, porque la naturaleza es más generosa y pues ni para qué buscarlas, y se pierden.

Junto con las papitas, hay otra variedad de camotitos, que se dan mucho en Juchipila, que son silvestres también, y que son de temporada, también son muy difíciles de encontrar, y sólo en el periodo de

lluvias. En Atolinga y en Florencia de Benito Juárez, en el periodo de lluvias, se da algo que le llaman el hongo real, es un hongo que llega a tener hasta 25, o 30 centímetros de diámetro, y es una maravilla ya preparado, como lo quieras preparar, pero es nada más una cosa efímera, de semanas, tres o cuatro semanas. Las pitayas, que se dan sólo en el mes de mayo. En cuanto empiezan las lluvias, se acabaron las pitayas.

Todo ese conocimiento te va indicando que hay un repertorio gastronómico que depende del arraigo a la tierra, de que tienes qué conocer cuál es el entorno, cuál es el periodo en el que se da tal o cual producto. Y esa diversidad alimenticia, realmente hizo de Zacatecas también una gran plataforma que podemos definirla como la matriz de las cocinas del norte de México.

Continuará...
Texto y fotos:
Patricia Del Riego.