



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO
Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades
School of Social Sciences and Humanities

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE
HIDALGO



INSTITUTO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES
ÀREA ACADÈMICA DE HISTORIA Y ANTROPOLOGÌA

LICENCIATURA EN ANTROPOLOGÌA SOCIAL

La denominación de origen como instrumento de gestión
patrimonial. El caso del ximbò.

T E S I S

PARA OBTENER EL GRADO DE LICENCIADO EN
ANTROPOLOGÌA SOCIAL

PRESENTA

VICTOR MIGUEL PACHECO MARTÌNEZ

Director de tesis:

Dr. Emmanuel Galindo Escamilla.

Pachuca de Soto, Hidalgo. Enero de 2019.



Carretera Pachuca-Actopan Km. 4 s/n,
Colonia San Cayetano, Pachuca de Soto,
Hidalgo, México; C.P. 42084
Teléfono: 52 (771) 71 720 00 ext 4201, 4205
icshu@uaeh.edu.mx

www.uaeh.edu.mx



MTRO. JULIO CÉSAR LEINES MEDÉCIPO
DIRECTOR DE CONTROL ESCOLAR UAEH
PRESENTE

ASUNTO: AUTORIZACIÓN DE IMPRESIÓN

El suscrito Director del instituto de Ciencias Sociales y Humanidades, comunica a usted que esta Dirección a mi cargo hace constar que, según los documentos que obran en el archivo los CC:

Sergio Sánchez Vázquez	Presidente	
Emmanuel Galindo Escamilla	Primer Vocal	
Isidro Sosa Vega	Segundo vocal	
Artemio Arroyo Mosqueda	Tercer Vocal	
Aura Paulina Flores Barrera	Secretario	
Claudia Teresa Gasca Moreno	Suplente	
Rosa Josefina Bárcenas Argüello	Suplente	

Integrantes de la Comisión revisora de la Tesis intitulada: **La denominación de origen como instrumento de gestión patrimonial. El caso del ximbó** presentada por el alumno, **Victor Miguel Pacheco Martínez**, manifestaron su voto aprobatorio por unanimidad con fundamento en el artículo 120, del Reglamento de Control Escolar, para que proceda a su impresión.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo

ATENTAMENTE
"AMOR, ORDEN Y PROGRESO"
 Pachuca de Soto, Hidalgo, 14 de enero de 2019

Dr. Alberto Severino Jaén Olivas
 Director



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO
 DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN ESCOLAR

TITULACIÓN _____

DÍA 23 MES Ene AÑO 19

REGISTRO: _____

NOMBRE: Vinora

FIRMA: _____

Carretera Pachuca-Actopan Km. 4 s/n,
 Colonia San Cayetano, Pachuca de Soto,
 Hidalgo, México; C.P. 42084
 Teléfono: 52 (771) 71 720 00 ext 4201, 4205
 icshu@uaeh.edu.mx



A mis papás, hermanas y amigos.
Con todo mi corazón.

Agradecimientos

Este trabajo es resultado de poco más de año y medio de investigación. Durante este tiempo el proyecto fue madurando, y yo con él. Agradezco profundamente a toda la gente que estuvo siempre conmigo; mis papás: Cándido Pacheco Vázquez y Casilda Martínez Martínez; mis hermanas Zaida Karen Pacheco Martínez y Zaira Karina Pacheco Martínez. A mi asesor de tesis, el doctor Emmanuel Galindo Escamilla, con quien quedaré siempre agradecido por su dedicación, sus ideas, el conocimiento compartido y su guía. Le deseo doctor, que siga formando escuela en la antropología social hidalguense; a las personas que fueron mis informantes en los municipios del Valle de Actopan y que sin ellos no hubiera sido posible lograr los objetivos. Los señores José Alamilla, Iván Alamilla, Ricardo Alamilla, Vicente Chavarría, y mi amigo Julio García. A todos ellos y sus colaboradores, que nunca me negaron acceder a sus conocimientos, a explicarme sobre lo que hacían e incluso invitarme un taco de barbacoa, consomé y ximbós.

A mis amigos y compañeros de clases; Jhaziel, Aldair, Karla, Araceli, Waldo, Kevin, Keyla, Rodrigo, Javier; a todos los que se fueron quedando en el camino y los que se agregaron. A mis amigos de toda la vida; Angel, Josué, Rolando, Octavio, Aldo, Armando y César.

En este trabajo no solo se puede leer la investigación documental y de campo, también están expuestas mis ideas, pensamientos, sentimientos y experiencias. Mi manera de entender la vida, el tiempo, la justicia, la economía, la política, la herencia cultural y la natural Al menos hasta ahora. Esto gracias a todos mis maestros durante la carrera, los llevo a todos en mis memorias y aprendizajes.

Como lo dije antes, durante esta investigación pasaron varios meses, incluso más de un año, y es por ello que va una parte de mi vida en ella.

Puedo sentir también, hoy, el último día que escribo en esta tesis; un poco de tristeza y sentimientos encontrados. Porque durante este tiempo fue parte de mí, de mi día a día, de noches de desvelo y pasos por recorrer. Al principio le fui dando

forma y vida, hasta que en algún momento pareció tener su vida propia y era ella la que me exigía hacer algunas lecturas, agregar algunas fotos o hacer preguntas específicas para la siguiente entrevista. Todos los días pensaba en que tenía una cita pendiente con ella, para hacerle cambios, correcciones o agregar algo. Hoy que es el último día, la última madrugada en que escribo, lo siento como una despedida; pues entiendo que después de impresa, quedará para la eternidad. Cual viaje en el tiempo.

Espero que al leerla, encuentren más que sólo una investigación para obtener un título, que sientan la emoción que puse en cada renglón, en cada párrafo. Que sirva para futuras investigaciones de los temas y de la región, una región que tiene mucho más que contar. Y que ojalá, le podamos regresar algo de lo que nos ha dado. Sin más por agregar, los dejo con esta tesis.

Espero que al leerla, me puedan leer a mí.

Índice	Página
Introducción	6
Capítulo I. Aproximación teórico conceptual a la protección del patrimonio y la Protección intelectual	12
1.1 Los bienes patrimoniales, su protección y el concepto de cultura.....	12
1.2 Patrimonio cultural.....	15
1.3 La protección intelectual de acuerdo con la OMPI.....	19
1.4 Indicaciones geográficas IG.....	22
1.5 Denominación de origen DO.....	24
1.6 La protección del conocimiento tradicional mediante una DO.....	28
1.7 El caso en México, La labor del IMPI y sus requerimientos.....	34
 Capítulo II. El Valle de Actopan en el Valle del Mezquital, los ñhañhús, y su gastronomía	38
2.1 Descripción ecológica del Valle de Actopan.....	38
2.1.2 Marco geográfico.....	38
2.1.3 Tipos de suelo y rocas.....	42
2.1.4 Altura a nivel del mar.....	43
2.1.5 Hidrografía.....	44
2.1.6 Clasificación de las tierras en 1933, por Alfonso Fabila.....	44
2.1.7 Factores del clima.....	46
2.1.8 Flora.....	46
2.1.9 Fauna.....	50
2.2 El pueblo ñhañhú. Bosquejo histórico.....	55
2.2.1 ¿Otomíes o chichimecas?.....	57
2.2.2 Tradición del horno enterrado en la gastronomía otomí.....	60
2.3 Recursos locales y gastronomía. Barbacoa, caldos, salsas y nixtamal.....	65
 Capítulo III.- Tareas previas, recursos y herramientas usados en la elaboración del Ximbó	67
3.1 Los barbacojeros, sus vidas y sus recetas.....	69
3.2 El lugar de trabajo y las herramientas.....	74
3.2.1 Taller/cocina, su ordenamiento.....	74
3.2.2 Herramientas.....	75

3.3	Los ingredientes para el caldo y el enchilado.....	81
3.3.1	La salsa.....	81
3.3.2	El consomé.....	84
3.4	La matanza de borregos para barbacoa.....	89
3.5	Las pencas.....	103
3.5.1	Selección y corte.....	103
3.5.2	El rebaje.....	105
3.6	El horno enterrado.....	111
3.6.1	Las piedras.....	114
3.6.2	La leña.....	116
3.7	El cargado del horno.....	117
Capítulo IV. Elaboración del Ximbó, tiempos y movimientos.....		119
4.1	Encender y calentar el horno.....	119
4.2	Asado y limpia de pencas.....	121
4.3	Elaboración del Ximbó; ingredientes y procedimientos.....	124
4.3.1	Procedimiento de elaboración y amarrado.....	140
4.3.2	Empencado/envasado.....	141
4.3.3	Cocción, método de calor húmedo en el horno.....	153
4.4	Abrir el horno y sacar tizones.....	154
4.5	El acomodado o tendido de barbacoa y ximbós.....	158
4.6	El tapado.....	168
4.7	El destape y la venta.....	170
Conclusiones.....		178
Anexos.....		192
Bibliografía.....		199

Introducción

Este documento se realizó con el primer objetivo de obtener el título en la licenciatura en Antropología Social en la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Además, pretende aportar elementos en la búsqueda de la protección del conocimiento tradicional para elaborar un platillo regional propio del estado de Hidalgo conocido por los pobladores locales como Ximbó, y que se elabora en al menos cinco municipios del Valle del Mezquital.

En ese sentido, con la investigación realizada y cuyos resultados aquí se presentan, se busca reunir en un solo documento los requerimientos mínimos que exige el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI)¹ para obtener la distinción jurídica conocida como Denominación de Origen (DO)², y que se asigna a un territorio definido cuyos recursos naturales y saberes de la población local son los principales elementos³.

Por lo tanto, para entender en su justa dimensión el tema analizado se hace un breve recuento de la historia del pueblo ñhañhú y su gastronomía, así como la ecología de la zona de estudio, lo mismo que las técnicas y procedimientos heredadas de una generación a otra.

Los argumentos teóricos que dieron pie a la investigación son básicamente dos, la protección del patrimonio y el mecanismo conocido como denominación de origen. Sobre la protección del patrimonio las ideas centrales se retoman de los planteamientos de la UNESCO (2014), de María Ángeles Querol (2012), Ma. Pilar García Cuetos (2011), y Llorenç Prats (2004 y 2005); y sobre la denominación de origen, como ya se dijo, se retoman los criterios de las máximas autoridades en la materia, la OMPI⁴ y el IMPI a nivel nacional, además de las aportaciones de

¹ El IMPI se creó en 1993 como organismo para otorgar protección a través de patentes, registros de modelos de utilidad y diseños industriales; registros de marcas y avisos comerciales y publicación de nombres comerciales; autorizar el uso de denominaciones de origen y proteger los secretos industriales; Prevenir y combatir los actos que atenten contra la propiedad industrial y constituyan competencia desleal, así como aplicar las sanciones correspondientes. (IMPI, En Línea).

² Hasta Abril del 2018 el IMPI han registrados 16 denominaciones de origen, así como 678 patentes.

³ Para dejar más en claro esta distinción jurídica, más adelante se desmenuza y analiza la DO como concepto, funciones, reglamentación y formas en las que es utilizada.

⁴ Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI, con siglas en inglés WIPO)

Verónica Nudman (2007), Miguel García Aguirre (2007), Julio Paz Cafferata y Carlos Pomareda (2009) y el trabajo de Francisco Pérez y Ernesto Madrigal (2014), entre otros.

Planteamiento del tema de investigación

De acuerdo con la OMPI, en los últimos años el robo y apropiación ilegal por terceros de la propiedad intelectual (PI), sobre todo tipo de obras o productos con intereses lucrativos ha incrementado⁵ y por ello se les tiene que proteger.

A partir de lo antes expuesto la pregunta de investigación fue ¿Los conocimientos tradiciones y los procedimientos para elaborar un producto gastronómico típico del Valle del Mezquital se pueden proteger bajo los mecanismos de la denominación de origen? No se desconoce que existen diversas perspectivas de análisis para abordar y problematizar el tema de investigación, como los estudios sobre patrimonio cultural o la propiedad intelectual compartida, pero este trabajo se limita a estudiar a partir de los requisitos del IMPI en el oficio de solicitud para denominación de origen, la pertinencia de obtenerla para el producto llamado ximbó.

Objetivos

Para responder a la pregunta anterior, el objetivo principal fue documentar los métodos y técnicas con las que se elabora el Ximbó, un producto típico de los municipios Actopan, El Arenal, Francisco I. Madero, San Salvador y Santiago de Anaya, en el estado de Hidalgo, México.

Los objetivos específicos son 1) Hacer un acercamiento a los antecedentes históricos y ecológicos de la región de estudio y sobre la elaboración del guiso⁶

⁵ Se pueden leer los datos en el informe “Los últimos envites a la observancia”, 2006. Ubicado en la página de la OMPI. http://www.wipo.int/wipo_magazine/es/2006/02/article_0003.html

⁶ Desde este momento se considera como guiso al producto dentro de la penca, porque de acuerdo con el diccionario Larousse de cocina, un guiso es una comida en la que se cocina la carne dentro de la salsa, muchas veces dentro de los ingredientes lleva vinagre, pero no es el caso del Ximbó. El mismo Diccionario lo describe de la siguiente manera: En México, el adobo es una salsa espesa de diferentes chiles secos, especias y vinagre en la cual se marina carne durante varias horas para después cocinarla lentamente durante un tiempo prolongado. La carne de cerdo es la que más se utiliza para esta preparación, seguida por la de pollo, res y pescado. Los principales chiles secos que se usan son guajillo, ancho y pasilla, los cuales se tuestan, cuecen y muelen con jitomate, cebolla y especias como pimienta, clavo, canela, tomillo, orégano, comino y ajo. El color de la salsa depende

conocido como Ximbó. 2) Delimitar de acuerdo a la historia y geografía de su producción, el territorio donde se elabora este producto. 3) Identificar y describir los procedimientos, las técnicas y los materiales necesarios para la elaboración del Ximbó, creando un manual escrito de procedimiento que documente la sistematización de su producción. 4) Describir y analizar si de acuerdo al acercamiento teórico metodológico y la información recabada durante los capítulos uno, dos y tres, el ximbó cumple con las características que el IMPI solicita para las solicitudes de D.O. 5) Analizar y concluir teórica y jurídicamente si los productos y procesos de elaboración que se realizan mediante conocimientos tradicionales pueden ser protegidos mediante la distinción “Denominación de origen” y cuáles son los problemas teóricos a superar en caso de que sean estos los que obstaculicen este proceso.

Hipótesis

La hipótesis que originó la investigación para desarrollar este trabajo fue la siguiente: las técnicas, procedimientos y recursos naturales con los que se elabora el ximbó, pueden protegerse bajo la distinción de denominación de origen, porque se ajustan a su concepto.

Justificación

Este estudio se realiza en un escenario en el que existen instituciones reguladoras de los derechos de autor, de las patentes de productos y de los procesos de producción, para evitar que se roben o apropien por terceros, los métodos y técnicas de elaboración, los nombres del producto, o en este caso la receta, la idea y el conocimiento tradicional que constituye los métodos de producción.

directamente de los chiles utilizados: los hay en diferentes tonos de rojo hasta llegar al negro. El vinagre es el ingrediente que diferencia el adobo de otras salsas. Al igual que ocurre con el mole, existen muchos tipos de adobo. Modo de cocción de la carne y de las aves y, por extensión, de algunas verduras, así como del atún. Los elementos se rehogan con un fondo y aromatizantes. La palabra francesa daube designa una pieza de res braseada al vino, que es plato reputado en numerosas provincias del sur de Francia. En línea: Larousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/adobo/> consultada el 12/09/18.

Existen muchos casos similares a este, en los que el proceso de elaboración, el producto o su nombre son elementos tradicionales y nadie los reclama como de su propiedad porque sus autores han sido la historia y la cultura de un pueblo a través de sus generaciones, pero es por esta misma razón que son susceptibles a que alguien más los registre como propios y se promulgue como el autor o lucre con su producción.

Es por esto que se deben proteger, para lograrlo, es preciso investigar a quién otorgar el decreto de denominación de origen, para hacerlo es necesario averiguar y documentar el conocimiento tradicional, mismo con el que los sujetos han aprendido a utilizar los recursos de su medio geográfico para la elaboración de sus productos, se trata de un conocimiento que se ha ido construyendo a lo largo del tiempo, que sobrevive y se reproduce en los habitantes de esta región.

Las indicaciones geográficas IG y denominaciones de origen DO, se sustentan con un modelo que tiene como ejes centrales los conceptos de cultura, tradición e identidad, pero las instituciones que las gestionan no ofrecen un concepto y análisis de ello. Tampoco son temas importantes durante la gestión, perdiéndose quizá de recursos para la *activación de valor*.

Esto implica, que en este trabajo se analice, debata y concluya si un producto que se elabora mediante conocimiento tradicional y mediante el uso de elementos naturales particulares de la zona geográfica, tiene la pertinencia de protegerse con un marco jurídico como el que implica la DO, esta investigación aporta un ejemplo de estudio mediante el cual se pueden comprender el origen (histórico-geográfico) y los vínculos entre el territorio, la cultura y el producto, datos que podrán usarse para una futura gestión de tal distinción.

Resulta necesario dejar bastante claro que no se dará seguimiento a todo el proceso de gestión en la búsqueda de la distinción, particularmente, se limita a considerar a partir de un marco de referencia básico sobre propiedad intelectual y patrimonio cultural, llevar y centrar el análisis en los requerimientos de la solicitud del IMPI, para considerar la pertinencia de una solicitud de D.O. del producto llamado Ximbó. Se considera que el tema es pertinente para la investigación antropológica, debido a que el fenómeno consiste en la documentación, descripción e interpretación de un

método de producción tradicional, mismo que actualmente no se encuentra en lenguaje escrito, únicamente en el lenguaje hablado y simbólico. Esto lo vuelve complejo al momento de intentar interpretarlo como un proceso racional y sistematizado, que cumpla con los estándares que requiere la denominación de origen para su protección. Tal proceso de elaboración se encuentra en el conocimiento tradicional de los habitantes de una región; y no todos los habitantes, sino particularmente de aquellos que han aprendido las técnicas y métodos de elaboración y forman parte de una especialización de oficio.

Metodología

La primer parte de la metodología utilizada fue documental y bibliográfica, en ella se buscaron las propuestas teórico metodológicas sobre PI y patrimonio cultural, otra acción fue la de indagar los antecedentes históricos y las características medioambientales de la región en la que se elabora el producto. Por último pero no menos importante, se realizó la búsqueda de algunas definiciones gastronómicas para poder describirlo y clasificarlo y se obtuvieron los documentos de requerimientos para una solicitud de D.O. que el IMPI solicita.

La zona de estudio la conforman los municipios de: Actopan, el Arenal, Francisco I. Madero, San Salvador y Santiago de Anaya, municipios en los que se elabora el producto del caso.

La segunda parte de esta investigación, está hecha con base a trabajo etnográfico, en un primer momento consistió en ubicar y tener un acercamiento con barbacojeros⁷ de estos municipios, comenzando con productores del pueblo de Boxaxni que pertenece al municipio de Actopan. Posteriormente el estudio de campo se dispersó en diferentes pueblos de estos municipios, realizando entrevistas en todos los municipios para buscar un informante principal de cada uno. Los tres casos que se presentan, corresponden a los pueblos de Boxaxni, San José Tepenené y Colonia el Rosario de los municipios de Actopan, El Arenal y Fco. I.

⁷ Este es el término usado para llamar a los productores de barbacoa y ximbós, el tema se abordará más adelante.

Madero, respectivamente. Siendo Actopan el lugar más reconocido como productor de ximbó y barbacoa.

Los propios barbacoeros se conocen entre ellos en sus pueblos y algunas veces entre diferentes municipios, ellos me recomendaron a sus conocidos para entrevistarlos.

Esta fue la forma de entrar a las casas y cocinas de los productores; se recopiló información mediante entrevistas estructuradas, semi-estructuradas y no estructuradas, utilizando un diario de campo para la descripción *in situ* y las respuestas de las entrevistas, una tableta para la grabación de audio, cámara semi-profesional y un teléfono celular para la toma de fotografías.

En la mayoría de los casos, es el padre o abuelo de la familia el jefe del negocio, siendo esta, principalmente, una actividad familiar.

El interés de entrevistar a diferentes productores de estos municipios, fue porque se quiso analizar si hay una sistematización en la elaboración del ximbó, esperando encontrar las diferencias y las similitudes en la producción. Debido a la incógnita sobre si es realmente homogéneo, o hasta qué punto los cocineros tienen la libertad para elegir los ingredientes y darle una *sazón* particular. Esperando encontrar los elementos que convierten la *sazón*, en algo tangible, algo específico; buscando tener como resultado el concepto del producto a proteger.

Capítulo I. Aproximación teórico conceptual a la construcción del patrimonio, la protección intelectual y la denominación de origen

En este apartado, de manera general se abordan los conceptos de patrimonio y protección intelectual; los primeros como marco de referencia para la gestión y protección de los bienes patrimoniales, y los segundos, para dar cuenta y analizar los medios utilizados a nivel mundial por la OMPI y sus representantes en cada país, concretando ambas posturas en el análisis de las denominaciones de origen y su uso para la protección del conocimiento tradicional.

1.1 Los bienes patrimoniales, su protección y el concepto de cultura

Para una aproximación al tema de los bienes culturales y su patrimonialización y/o protección, se revisaron algunos de los conceptos y propuestas sobre la gestión patrimonial de procedimientos y productos que emanan del conocimiento tradicional o vernáculo a partir de ser considerados como un patrimonio cultural.

Para comenzar, hay que decir que un concepto base es el de cultura, mismo que ha ido cambiando a lo largo de la historia y de acuerdo a distintas disciplinas académicas, Pilar García dice que principalmente han habido dos visiones de este concepto; *“cultura entendida como la formación de la personalidad, lo que los griegos llamaron paideia y los latinos cultus anima (cultivar el ánimo) y por otro la cultura entendida como todo lo que los seres humanos realizamos para dominar la naturaleza, modificar el ambiente natural y adaptarlo a nuestras necesidades, fines, intereses y valores”*⁸. De manera general, estas han sido las dos concepciones generales sobre el término.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO por sus en Inglés United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) en su *Declaración de México de 1982*, ofrece una definición de cultura en la que textualmente dice:

“la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y

⁸ Ma. Pilar García Cuetos (2011). *El patrimonio cultural: conceptos básicos*. Pp. 14.

éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma consciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden.”⁹

José Herrero dice que si bien existen diferentes conceptos, todos ellos coinciden en características universales:

“1. La cultura está compuesta por categorías porque las categorías y taxonomías (formas de clasificación de la realidad) ayudan a la gente a no confundirse dentro del grupo; 2. Cultura es siempre un código simbólico: los miembros de una cultura comparten los mismos símbolos (entre ellos la lengua) lo que permite comunicarse entre ellos; 3. La cultura es un sistema arbitral: no hay reglas que obliguen a elegir un modelo; cada cultura tiene su propio modelo de comportamiento cultural.

1. Es aprendida: no es genética, no es interiorizada por instinto; una persona es el profesor (enseñador) de otra (en muchos de los casos, la madre, el padre, el tío, etc.).

2. Es compartida: es necesario que todos los miembros tengan los mismos patrones de cultura para poder vivir juntos, por eso se comparte la cultura a través de la infancia, cuando se está introduciendo a los niños en la sociedad, es decir, se les está socializando.

3. Es todo un sistema integrado: donde cada una de las partes de esa cultura está interrelacionada con y afectando a las otras partes de la cultura.

4. Tiene una gran capacidad de adaptabilidad: está siempre cambiando y dispuesta a realizar nuevos cambios.

5. La cultura existe (está) en diferentes niveles de conocimiento: nivel implícito y nivel explícito.

6. No es lo mismo la idea propia de cultura que la cultura real vivida: una cosa es lo que la gente dice qué es su cultura, y otra muy distinta es lo que ellos están pensando, en base a su modelo ideal de lo que deberían hacer, sobre lo que están haciendo.

7. La primera y principal función de la cultura es adaptarse al grupo. Conseguir la continuidad a través de los individuos nuevos, juntarse al grupo.¹⁰

Clifford Geertz propone que la cultura “denota un esquema históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos, un sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbólicas por medios con los cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y sus actitudes frente a la vida”¹¹. De esta forma se entenderá a la cultura en este trabajo.

⁹ UNESCO, *Declaratoria de México*. 1982.

¹⁰ José Herrero, 2002 “¿Qué es cultura?”, <http://www.sil.org/capacitar/antro/cultura.pdf>, consultada el 21 de junio de 2018 en línea.

¹¹ Clifford Geertz (1973). *La interpretación de las culturas*. Pp. 88.

La cultura la viven los sujetos de una misma sociedad, la comparten y al mismo tiempo la van transformando y heredando. Es por estas razones, que es pertinente la gestión del patrimonio, ya que su práctica es parte de los procesos que van marcando y diferenciando momentos sociales e históricos, ya sea de forma simbólica o material; con respecto a la primera, me refiero a los discursos, los mitos, los valores, entre otros. La segunda es sobre los objetos físicos, que pueden ser edificios arquitectónicos, objetos artísticos, o diferentes actividades comunitarias como rituales, o actividades económicas. Es reconocer y diferenciar entre sus recursos culturales y decidir la protección, exaltación o la mera distinción patrimonial.

Según la UNESCO, el patrimonio cultural se puede concebir en dos sentidos, como un producto y como un proceso. Ambos, que aportan y benefician a las sociedades mediante los *“recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio.”*¹²

Además, plantea que cuando se piensa en la gestión de un bien como patrimonio material, inmaterial o natural, se realiza un cambio en la concepción de este, puesto que cambiará la valorización que tenía, pasando de ser algo cotidiano, a ser un bien distinguido y procurando su protección reconociendo la función que tiene como resultado del conocimiento entre diferentes generaciones y los procesos de transmisión mediante los que ha sobrevivido estando siempre en contacto con la innovación, textualmente dice la UNESCO lo siguiente sobre la función del patrimonio:

*“contribuye a la revalorización continua de las culturas y de las identidades, y es un vehículo importante para la transmisión de experiencias, aptitudes y conocimientos entre las generaciones. Además es fuente de inspiración para la creatividad y la innovación, que generan los productos culturales contemporáneos y futuros.”*¹³.

García Cuetos dice que se puede reconocer al patrimonio cultural, como:

¹² UNESCO (2014) *Patrimonio. Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo*. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000229609> consultada el 8 de marzo de 2018 en línea.

¹³ *Ibíd.*

“un conjunto de objetos materiales e inmateriales, pasados y presentes, que definen a un pueblo: lenguaje, literatura, música, tradiciones, artesanía, bellas artes, danza, gastronomía, indumentaria, manifestaciones religiosas y, por supuesto, la historia y sus restos materiales, es decir, el patrimonio histórico.”¹⁴

Este paradigma de protección al patrimonio cultural, lo explica la UNESCO en la *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial* del 2003, en el cual dice que si bien los procesos de mundialización y el desarrollo económico permiten las relaciones y diálogos entre diferentes sociedades, estas relaciones no son siempre en beneficio de ambas, ya que pueden presentarse casos no deseados, fenómenos que se pueden considerar *“graves riesgos de deterioro, desaparición y destrucción del patrimonio cultural inmaterial, debido en particular a la falta de recursos para salvaguardarlo”*¹⁵. Como se muestra, dentro de estos fenómenos no aparece ninguno en relación con la apropiación cultural con fines económicos y los riesgos del robo de patentes y derechos de autor, estos problemas parecen no estar relacionados con los temas de cultura y patrimonio, pero es un fenómeno no deseado, y que es un también, resultado de los procesos de globalización.

1.2 Patrimonio Cultural

Hablar de patrimonio es hablar de un concepto y una práctica que, como lo plantea Llorenç Prats, parte de una construcción social, eso significa *“que no existe en la naturaleza, que no es algo dado, ni siquiera un fenómeno social universal, ya que no se produce en todas las sociedades humanas ni en todos los periodos históricos”*.¹⁶ Esto significa que hacer gestión del patrimonio, será un proceso que proviene desde afuera, que no surge la idea desde los propios sujetos, sino de instituciones o actores de cambio, que elaboran discursos, imaginarios y políticas a partir de las concepciones de heredad, costumbre, tradición y un interés por protegerlos y cuidarlos.

¹⁴ Ma. Pilar García Cuetos (2011). *El patrimonio cultural: conceptos básicos*. Pp. 17.

¹⁵ UNESCO (2003) *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial* Pp. 1. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_spa consultada el 8 de marzo de 2018 en línea.

¹⁶ Llorenç Prats, (2004). *Antropología y patrimonio*. Pp. 19-20.

A este proceso de construcción del patrimonio, Prats lo diferencia en dos conceptos que cada uno conforma una fase en la creación del patrimonio; “invención del patrimonio” y “construcción social o cultural”. Textualmente dice:

“la invención se refiere a los procesos personales y conscientes de manipulación, mientras que la construcción social se asocia principalmente con procesos inconscientes e impersonales de legitimación (lo cual no tiene por qué darse necesariamente en una secuencia lineal). En cualquier caso, la invención, para arraigar y perpetuarse, necesitará <<convertirse>> en construcción social, es decir, alcanzar un mínimo nivel de consenso.”¹⁷

Pero advierte que con esta propuesta sobre los procesos de invención y construcción social, no se refiere solo a la creación de cosas totalmente nuevas en este mundo, sino también a los falsos procesos inventivos, textualmente dice:

“La construcción social de la realidad no se puede entender en ningún caso sin la invención, más o menos directa, de una hegemonía social y cultural (del tipo que sea.), (...) la invención de la realidad no se refiere única y exclusivamente a elementos (creados ex nihilo o transformados en un alto grado) sino también a composiciones, cuyos elementos pueden haber sido extraídos inalterados de la realidad, pero cuya ubicación en un nuevo contexto contribuya a crear otra realidad, con otro sentido. (...) La invención de la realidad se refiere, por tanto (...) a procesos de descontextualización y recontextualización”¹⁸.

La creación de patrimonio es un fenómeno que puede suceder también sin las formalidades institucionales, cuando se conoce por algún actor social este imaginario, la idea es socialmente apropiada y genera un proceso en el que los sujetos se apropian y valoran elementos de su cultura de forma diferente al resto. En relación a su identidad colectiva, a los apegos emocionales, de memorias y recuerdos, gustos o características que se desean exaltar y que sienten propios. Esto, fundado en discursos que Prats llama los límites de legitimación de discursos, dentro de lo cual plantea que tales discursos sobre el patrimonio, están sustentados bajo tres criterios: la naturaleza, la historia y la inspiración creativa; a las cuales las caracteriza dentro de una ideología romántica y textualmente las describe de la siguiente manera:

¹⁷ Ibídem. Pp. 20-21.

¹⁸ Ibídem. Pp. 20.

“la naturaleza (idealmente la naturaleza salvaje, no maleada por el hombre, sus fuerzas desatadas, sus peligros y misterios) escapa al control humano y revela la existencia de unos poderes que no se pliegan al orden social. La historia, el pasado (pero también el futuro), en tanto que tiempo fuera del tiempo, también escapa a nuestro control, está más allá de nuestro tiempo presente inmediato (el único tiempo que dominamos), poblado de hechos y personajes, magnificados en la oscuridad, que encarnan el bien y el mal, nuestras esperanzas y nuestros temores, mitificados en suma, y, por tanto, inalcanzables para nuestras leyes; pero, y de ahí su influencia, unidos a nosotros por una dependencia unidireccional de filiación que les convierte en nuestros ancestros, y a los testimonios de sus vidas y sus gestas, en nuestras reliquias. La inspiración creativa, el genio, representa la excepcionalidad cultural, la individualidad que trasciende, y por tanto transgrede, las reglas y capacidades culturales que rigen para el bien común de los mortales; los genios son hombres excepcionales que desafían un orden social que se basa en la homogeneización de los individuos, y, por tanto, afirman la fuerza del individuo más allá de los límites culturales. Toda la fuerza extracultural de estos elementos –que los sitúa más allá de los controles de la cultura, de la capacidad de la sociedad para controlarlos- se puede atribuir a fuerzas impersonales o a fuerzas personales”¹⁹

Es por estas razones, que el patrimonio llega a concebirse como algo sublime, fuera del control de los hombres. Por ello, el patrimonio tiene un carácter simbólico, con *“capacidad para representar simbólicamente una identidad”²⁰*. Es esta capacidad simbólica, la que explica *“el cómo y el por qué se movilizan recursos para conservarlo y exponerlo”²¹*.

Por tanto, de acuerdo a lo planteado por este autor, hablar del proceso de patrimonialización (gestionar y declarar algún elemento o composición como patrimonio), es hablar de un procedimiento de legitimación y revalorización. En tal proceso sobre el cambio en el valor, Prats remarca la diferencia entre dos momentos, la puesta en valor y la activación de valor (este segundo, como sinónimo de activación o actuación patrimonial). Y sobre estos dos procesos, dice lo siguiente:

“existe en la sociedad una previa puesta en valor jerarquizada de determinados elementos patrimoniales, fruto normalmente de procesos identitarios, no necesariamente espontáneos, o no completamente espontáneos, pero que pueden comportar un alto grado de espontaneidad y consenso previo. Esto suele exigir, por lo menos, la conservación de estos elementos y facilita (...) una vía

¹⁹ *Ibídem.* Pp. 23.

²⁰ *Ibídem.* Pp. 22.

²¹ *Ibídem.* Pp. 22.

*rápida y segura para la actuación consensada. La activación, más que con la puesta en valor tiene que ver con los discursos.”*²²

Se comprende entonces, que la puesta en valor es un proceso normal del lenguaje y la mente, para darle valores a todos los elementos de una cultura, uno de esos valores puede ser el patrimonial, el cual se tiene que activar mediante discursos que cambien la concepción social del bien a considerar como patrimonio.

Tales discursos tienen las siguientes reglas gramaticales: *“la selección de elementos integrantes de la activación; la ordenación de estos elementos (como equivalente a la construcción de las frases del discurso); y la interpretación (o restricción de la polisemia de cada elemento-palabra mediante recursos diversos, desde el texto a la iluminación, o la ubicación)”*²³. A estos tres elementos, los considera como el triángulo del discurso para la activación del valor. No lo hace para sacar un manual con los pasos a seguir o los requisitos indispensables, pero describe las recurrencias del fenómeno.

De acuerdo con Llorenc Prats, estos procesos de activación del valor dependen principalmente de los poderes políticos, *“Sin embargo, estos poderes deben negociar con otros poderes fácticos y con la propia sociedad”*.²⁴ Pues son necesarias para su aceptación y legitimación, en la mayoría de los casos.

Cabe aclarar, que cuando Prats habla de una legitimación del patrimonio o su legalización, se refiere a los proyectos de patrimonialización desde instituciones hegemónicas, a nivel internacional como la UNESCO y el estado en cada nación.

En la descripción que realiza Prats, la patrimonialización es un proceso de activación de valor, más que de puesta en valor, ya que todos los elementos de una cultura tienen ya un valor dentro de ella, dichos valores se estructuran dentro de un orden de prioridades, de las cuáles, *“cualquier cosa (material o inmaterial) procedente de la naturaleza, la historia o de la inspiración creativa se incluye dentro de los límites del triángulo (...) el contenido de este triángulo se constituye, pues, en un pool virtual de referentes simbólicos patrimoniales. Lo cual no quiere decir*

²² Llorenc Prats (2005) *Concepto y gestión del patrimonio local*. Pp. 20.

²³ *Ibíd.*

²⁴ *Ibíd.* Pp. 19-20.

que todos sus elementos constituyan automáticamente patrimonios, sino que son potencialmente patrimonializables.”²⁵ Para lo cual, necesitarán “ser activados”²⁶.

María Ángeles Querol también aporta algunas definiciones de lo que se puede entender por patrimonio, y refiere que es un conjunto de herencias del pasado, que se puede clasificar en tres taxonomías: bienes muebles, inmuebles e inmateriales. Textualmente expone que uno de estos bienes, se vuelve patrimonio, una vez que “hemos decidido que merece la pena proteger como parte de nuestras señas de identidad social e histórica”²⁷. La característica de estos bienes según la autora, es que “son resultados de la obra humana. Por eso, para nombrarlos utilizamos los adjetivos <<cultural>> o <<histórico>>.”²⁸.

Según esta definición de Ángeles Querol, para el caso del ximbó, a este producto se le considerará de dos formas; como un bien mueble que “es aquel que puede ser trasladado, es decir, cuya vida o conservación no está ligada al suelo”²⁹ en referencia al producto, que se vende y está totalmente terminado y empaquetado. Y como un bien de carácter inmaterial e intangible que “como su propio nombre lo indica, son escurridizos, frágiles e invisibles”³⁰. Y que según esta misma autora, “tienen que ver con canciones, bailes, sistemas de comunicación, modos de hacer, técnicas, rituales o fiestas”³¹. Y la otra cualidad a considerarse como patrimonio, es el elemento de cultura inmaterial, esto se refiere al conocimiento tradicional sobre las técnicas de elaboración de los productores de ximbó.

1.3 La Protección intelectual de acuerdo con la OMPI

Este tema revive los viejos debates sobre la propiedad privada y si es necesario declarar autores de todas las creaciones³², considerando que el conocimiento es compartido y procesual, es decir, para crear algún objeto se utiliza conocimiento

²⁵ Llorentc Prats (2004) *Antropología y patrimonio*. Pp. 27.

²⁶ *Ibíd.*

²⁷ Ma. Ángeles Querol (2012) *Manual de gestión del patrimonio cultural* Pp. 11.

²⁸ *Ibíd.*

²⁹ *Ibíd.*

³⁰ *Ibíd.*

³¹ *Ibíd.*

³² ³² Manuel Becerra Ramírez (2004) *La propiedad intelectual en transformación* Pp. 46-47.

previamente desarrollado y que probablemente no tiene un autor físico o moral, o si lo tiene, éste no posee derechos de propiedad.

Manuel Becerra considera que las patentes y el derecho de autor son *“instituciones modelo para todas las demás instituciones de la propiedad intelectual”*³³ (PI). Sobre las patentes, dice *“el origen de la protección del conocimiento por medio de las patentes se remonta al siglo VII, a. C., cuando los griegos otorgan la protección, por un año, a las recetas de cocina (...) pero, en realidad, la patente es una institución que aparece a fines de la Edad Media y principios del Renacimiento de Europa.”*³⁴.

Los instrumentos actuales para defender los derechos de propiedad intelectual, nacen a finales del siglo XIX y principios del XX, con la tendencia del modelo económico que comenzaba a crecer y hacerse global, García Aguirre describe su origen de la siguiente manera: *“surgen bajo la lógica liberal del capitalismo del siglo XIX, con el fin de proteger derechos de autor de obras musicales y literarias, así como los inventos producidos por el auge de la 2ª revolución industrial (energía eléctrica/motores de combustión interna)”*³⁵.

Con la revolución industrial y la globalización de la modernidad, creció el interés por proteger las patentes, marcas, derechos de autor y otros modelos de PI, esta transformación cultural surgió en occidente, pero en algún momento alcanzó a los productos tradicionales, con los cuales pasó de largo, principalmente en los países subdesarrollados, sin interés por ellos, ni su comprensión. A la mayoría, únicamente se les tipificó de tradicionales, artesanales y como parte del patrimonio cultural, pero no como parte de la economía de estas sociedades. El tema en esto, es el papel que tienen los productos tradicionales, que quedan en el limbo entre la protección y el ser totalmente desprotegidos.

La propiedad intelectual se reconoció por primera vez a nivel mundial en el *Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial* realizado en 1883, y en el

³³ *Ibidem*. Pp. 7.

³⁴ *Ibidem*.

³⁵ García Aguirre (2007) *Conocimiento tradicional de los pueblos indígenas de México y sus recursos genéticos. Análisis de la problemática actual de los conocimientos tradicionales asociados a los recursos genéticos, a nivel internacional y nacional*. Pp. 17-18.

*Convenio de Berna para la Protección de las Obras Literarias y Artísticas de 1886*³⁶.

La OMPI administra ambos tratados. Según esta institución, la PI se asemeja a cualquier otro tipo de derecho, porque posibilita gozar de cierta exclusividad.

De manera concreta sobre las funciones y beneficios que tienen este tipo de derechos, esta institución ha dicho lo siguiente:

*“Permiten al creador, o al titular de una patente, marca o derecho de autor, gozar de los beneficios que derivan de su obra o de la inversión realizada en relación con una creación. Esos derechos están consagrados en el Artículo 27 de la Declaración Universal de Derechos Humanos, que contempla el derecho a beneficiarse de la protección de los intereses morales y materiales resultantes de la autoría de las producciones científicas, literarias o artísticas.”*³⁷.

Para la OMPI, la PI comprende diversos productos del intelecto humano, tan diversos que van desde materiales escritos como novelas u obras de teatro, hasta diseños arquitectónicos e industriales.

En concreto, la misma organización define a este tipo de propiedad de la siguiente manera: *“La propiedad intelectual se relaciona con las creaciones de la mente: invenciones, obras literarias y artísticas, así como símbolos, nombres e imágenes utilizados en el comercio.”*³⁸

Para aclarar un poco el tema, esta institución discierne entre dos tipos de PI, la propiedad industrial y el derecho de autor. Textualmente las explica de la siguiente manera y muestra los diferentes conceptos e instrumentos legales que abarca cada uno, sobre la propiedad industrial dice: *“abarca las patentes de invención, las marcas, los diseños industriales y las indicaciones geográficas”*³⁹. Estas últimas son las que interesan a esta investigación y que se explican a fondo en las siguientes páginas.

Por otro lado se encuentran los objetos que pertenecen a los instrumentos del derecho de autor, a los cuales describe textualmente del tipo: *“obras literarias (por ejemplo, las novelas, los poemas y las obras de teatro), las películas, la música, las*

³⁶ WIPO, *¿Qué es la propiedad intelectual?*

http://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/intproperty/450/wipo_pub_450.pdf.__consultada el 27 de marzo de 2018. Pp. 2 en línea.

³⁷ *Ibidem*. Pp. 3.

³⁸ *Ibidem*.

³⁹ *Ibidem*.

*obras artísticas (por ejemplo, dibujos, pinturas, fotografías y esculturas) y los diseños arquitectónicos*⁴⁰.

De acuerdo con lo anterior, el producto que se analiza en este trabajo, puede considerarse como propiedad industrial. Este tipo de propiedad se protege con instrumentos como patentes, modelos de utilidad, diseños industriales, marcas, lemas, nombres e indicaciones geográficas o indicaciones de procedencia. Las indicaciones geográficas son los instrumentos de protección para elementos de PI colectiva e histórica, se analizan en el siguiente apartado.

1.4 Indicaciones geográficas IG

Según la OMPI, una indicación geográfica es un signo jurídico que se utiliza para proteger los derechos de PI de productos que tienen un origen geográfico determinado y que además poseen características o una reputación que provienen debido a su lugar de origen.

Al respecto dice textualmente que: *“la indicación geográfica consiste en el nombre del lugar de origen de los productos.”*⁴¹ Por lo que su objetivo es indicar su origen y a los propietarios de sus derechos de autoría.

En la misma publicación de la OMPI antes referida, se nombran algunas de las IG más famosas a nivel mundial: <<*“Toscana” para el aceite de oliva producido en esa región italiana, o “Roquefort” para el queso producido en esa región de Francia*>>. ⁴²

De acuerdo con el documento consultado, a nivel mundial la mayor parte de los productos que han obtenido esta distinción son productos agrícolas, porque se considera que tienen cualidades específicamente provenientes de factores geográficos y ecológicos muy marcados como el clima y el suelo⁴³.

Pero no se limitan únicamente a productos de este tipo, sino que también se pueden proteger productos gastronómicos, bebibles y artesanales, entre otros.

Hay una razón por la que los productos agrícolas son los principalmente considerados, y es que como se piensa que su unicidad proviene del medio

⁴⁰ Ibídem.

⁴¹ Ibídem. Pp. 15

⁴² Ibídem.

⁴³ Ibídem.

ecológico; se evita el análisis y la explicación de las actividades humanas en su producción, dando un significado naturalista, sobrehumano y casi mágico a su valor máximo.

Pero las cualidades de estos productos vienen también de los actos humanos. Con respecto a esto, la OMPI dice textualmente que las IG pueden servir para *“destacar las cualidades específicas de un producto que sean consecuencia de factores humanos propios del lugar de origen de los productos, tales como las técnicas y los métodos tradicionales de fabricación.”*⁴⁴

Es curioso que al hablar de la manufactura humana, directamente se refiera a los métodos y técnicas tradicionales; eso implicaría tener que hablar de la historia de la tradición y del lugar de origen.

Por tanto, al hablar de “lugar”, el término está abierto a un territorio tan grande o tan chico, según se realice la petición, debido a que estas distinciones se les pueden otorgar a *“un pueblo o una ciudad, una región o un país. Un ejemplo de ello es el término “Switzerland” (Suiza) o “Swiss” (suizo), considerado como indicación geográfica en numerosos países para productos fabricados en Suiza y, en particular, para relojes.”*⁴⁵ Pero no basta con aceptar la petición de los solicitantes, habrá que hacer un peritaje para su delimitación.

La OMPI también advierte sobre algunas de las implicaciones del mal manejo de esta distinción y dice lo siguiente:

*“¿Por qué hay que proteger las indicaciones geográficas? Los consumidores perciben las indicaciones geográficas como indicadores del origen y la calidad de los productos. Muchas indicaciones geográficas han adquirido una reputación que, de no ser adecuadamente protegida, podría ser desvirtuada por algunos comerciantes. La utilización desleal de indicaciones geográficas por terceros no autorizados, por ejemplo, el uso de “Darjeeling” para un té no cultivado en las plantaciones de Darjeeling, es perjudicial para los consumidores y los productores legítimos. Esa situación induce a engaño a los consumidores, que creen estar comprando un producto genuino con cualidades y características específicas, y perjudica a los productores, que pierden una parte importante de sus ganancias y ven mermada la reputación de sus productos”*⁴⁶.

⁴⁴ *Ibíd.*

⁴⁵ *Ibíd.* Pp. 16.

⁴⁶ *Ibíd.* Pp. 16

Fuera del marco jurídico estricto de la OMPI pero de manera muy pedagógica, Verónica Nudman dice que el concepto de IG es amplio, y que se pueden diferenciar dentro de él y de casos de productos que han obtenido la distinción, a dos tipos: las IG simples, y las IG calificadas. Las primeras: *“se refieren a un lugar reconocido como centro de producción o transformación de productos, no vinculando origen con calidad o características específicas. Se les denomina indicaciones de procedencia.”*⁴⁷

Estas podrían ser un tanto más ambiguas, debido a que puede ser que no sea el único lugar en el que se produzcan o que las materias básicas no sean procedentes del mismo lugar en que se elaboran, quizá pueda ser el caso del logotipo “Hecho en México” que algunos productos nacionales utilizan.

Las IG calificadas:

*“se refieren, en cambio, a los nombres geográficos que designan un producto originario de ese territorio (zona, región, provincia, hasta un país), que presenta cualidades o características, reputación, etc., imputables fundamentalmente a su origen geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos. Dentro de esta clase encontramos las indicaciones geográficas propiamente tales y las denominaciones de origen.”*⁴⁸

Por lo tanto, las IG calificadas serían más específicas por indicar un origen del producto, y relacionarlo con una calidad de unicidad debido a sus factores naturales y humanos. Como lo escribe Nudman, dentro de este tipo de IG calificadas se encuentran las DO, que a continuación se desarrollan.

1.5 Denominación de origen DO

La legislación a nivel internacional para la protección de productos, métodos y técnicas mediante las DO, proviene del arreglo de Lisboa de 1958. De acuerdo con

⁴⁷ Verónica Nudman (2007) *Protección internacional de la Denominación de Origen Pisco Chileno: De la controversia con Perú y en particular del arreglo de Lisboa y la inscripción del pisco Peruano en la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual*. Pp.7.

⁴⁸ *Ibíd.*

Gotschlich y Valverde, los conceptos sobre las IG y DO han ido cambiando al igual que el desarrollo de este tipo de indicaciones a nivel internacional⁴⁹.

Por su parte, la OMPI las define como: *“un tipo especial de indicación geográfica, que se aplica a productos que poseen una calidad específica derivada exclusiva o esencialmente del medio geográfico en el que se elaboran.”*⁵⁰

Como anteriormente se señaló, dentro de un medio geográfico se consideran al medio natural y a las incidencias humanas; hablar de las segundas es referirse a los métodos, técnicas y el conocimiento.

Algunos ejemplos de DO en el mundo son *“<<Burdeos>> para el vino producido en la región de Burdeos (Francia), <<prosciutto di Parma>> - es decir, jamón de Parma – para el jamón producido en la provincia de Parma (Italia) o <<Habana>> para el tabaco cultivado en la región de La Habana (Cuba)”*.⁵¹

A pesar de que la legislación de la OMPI no diferencia entre productos que tienen la DO y sus propias características, Nudman reconoce a tres tipos de ellas, en la primera se encuentran las DO que designan al producto, como ejemplos de ésta, menciona a *“<<Roquefort” (queso originario de la localidad francesa de Roquefort-sur-Soulzon), “Tequila” (aguardiente originario de la ciudad mexicana de Tequila), “Champagne” (vino espumante originario de la región francesa de Champagne-Ardenne,) y “Cognac” (aguardiente originario de la ciudad francesa de Cognac)>>*.⁵²

Estas DO llevan textual y únicamente el nombre de su lugar de origen como suyo. Dentro de la segunda variante, se encuentran las DO que llevan el nombre genérico del producto y además, el nombre del lugar del que se originan (país, región o localidad), y así forman un solo juego de palabras.

Como ejemplos presenta los de *“<<Talavera de Puebla” (cerámica distintiva del Estado de Puebla, México), “Noix de Grenoble” (nueces originarias de la ciudad de*

⁴⁹ Gotschlich y Valverde (2011) *Las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen: régimen contractual de los beneficiarios con una indicación geográfica o denominación de origen y las ventajas que trae consigo el sometimiento a un régimen contractual organizado*. Pp.12.

⁵⁰ ⁵⁰ WIPO, ¿Qué es la propiedad intelectual? http://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/intproperty/450/wipo_pub_450.pdf. consultada el 27 de marzo de 2018. En línea. Pp.16.

⁵¹ *Ibidem*.

⁵² Verónica Nudman (2007) *Protección internacional de la Denominación de Origen Pisco Chileno: De la controversia con Perú y en particular del arreglo de Lisboa y la inscripción del pisco Peruano en la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual*. Pp. 9-10.

*Grenoble, Francia) y “Lentilles Vertes du Puy” (lentejas originarias de la ciudad francesa de Le Puy-en-Velay)”>>*⁵³.

Sobre esta segunda vertiente aclara que a pesar que los productos amparados tienen nombres comunes, la DO evita que el nombre completo se convierta en genérico, así que la protección *“se despliega en relación con las palabras que en conjunto la integran como un solo juego”*⁵⁴.

Esto, debido a la confusión que se podría generar debido a que parecerían indicaciones geográficas genéricas o indicaciones de procedencia. Y respecto a esta última idea, textualmente dice que *“es importante recalcar que no se trata de meras indicaciones de procedencia, sino de denominaciones compuestas que cumplen a cabalidad los requisitos de una D.O., indicando el origen del producto, su calidad y las peculiares características que derivan del medio geográfico de producción”*⁵⁵.

Y a las del tercer tipo de DO, las llama denominación tradicional D.T; éstas se refieren a un *“nombre usado para designar un producto procedente de un lugar determinado, pero que no está constituido por un nombre geográfico”*⁵⁶.

Y la cualidad que describe de estos, es que la D.T. *“no corresponde a ningún nombre geográfico, pero denota en la mente del público un lugar geográfico determinado”*⁵⁷. Como ejemplos de esta variante, escribe a los siguientes: *<<“Reblochon” (queso originario de la Alta Saboya, Francia), “Muscadet” (vino de la región de Nantes, Francia), “Ouzo” (bebida alcohólica de una región de Grecia) y “Cava” (vino espumante de España)”>>*⁵⁸.

Nudman resalta que si pueden cumplir con los requisitos aplicables a las DO, este tipo de C.T. (los nombres para designar al producto) será totalmente válido para protegerse bajo D.O.

En esta misma publicación, dice que una de las características de la DO es descubrir y manifestar dos vínculos; el primero está entre el producto que designa y su

⁵³ *Ibídem.*

⁵⁴ *Ibídem.*

⁵⁵ *Ibídem.*

⁵⁶ *Ibídem.*

⁵⁷ *Ibídem.*

⁵⁸ *Ibídem.*

procedencia geográfica, y el segundo relaciona al producto con una calidad específica, este es el doble vínculo que una DO garantiza⁵⁹.

Y sobre esta relación entre calidad y procedencia geográfica, Nudman dice que se debe a una razón muy profunda, y que es la siguiente:

*“la concepción naturalista que puede encontrarse en la génesis de la institución, la que privilegia los factores naturales del origen del producto, más que los factores humanos intervinientes en su producción. Así, esta concepción atribuye una importancia fundamental a los factores naturales que determinan las características del producto, por ser factores preexistentes inmutablemente atados al lugar de origen.”*⁶⁰

El mismo autor, dice que las DO surgieron con la costumbre de todos los pueblos de llamar a los productos con el nombre del lugar en el que se fabrican o cosechan, además dice que:

*“la seguridad que les daba a los compradores el conocer el lugar de origen de los productos, y a los productores, la característica de obtener sus provisiones en el mismo lugar de fabricación. De forma no escrita, ni jurídicamente definido, los conjuntos de fabricantes terminaban por asignar o componer a forma de <<marca>> un nombre para sus productos, considerando el nombre geográfico del lugar.”*⁶¹

Es este un punto muy importante, pues los nombres de estos productos y los nombres de sus lugares de origen se protegen tradicionalmente con una especie de marca en las relaciones entre fabricantes y consumidores, con todos los derechos de autor y beneficios que esta práctica le otorga aún sin ser de forma escrita, pero reflejada en la elección que hacen los consumidores a favor de productos que consideran como originales y de buena calidad.

Sobre este último punto, la protección del lugar de producción basada en el fenómeno que relaciona el origen como una marca, el mismo autor especifica lo siguiente:

La D.O. es una institución que data de épocas remotas. Se han encontrado pruebas de origen geográfico en jeroglíficos egipcios y textos bíblicos. En Roma

⁵⁹ *Ibíd.*

⁶⁰ *Ibíd.*

⁶¹ *Ibíd.*

*y Grecia los vinos eran designados por el nombre de su origen. En la Edad Media se plantaron en Francia viñedos destinados a satisfacer el gusto de sus propietarios y sus invitados.*⁶²

Lo cual significa, que los marcos jurídicos de IG y DO de la OMPI, provienen de conductas que ya se hacían desde mucho tiempo atrás, de forma tradicional. Esta manera antigua de diferenciar y dar valor a los productos de acuerdo a su lugar de origen y la reputación que tiene por sus características medioambientales o de sus técnicas de producción.

De acuerdo a lo anterior, se plantea la relación entre una DO y el conocimiento tradicional para su protección.

1.6 La protección del conocimiento tradicional mediante una DO

Con lo hasta aquí expuesto, es posible afirmar que existen diversas problemáticas para proteger el conocimiento tradicional CT en una forma jurídica, económica y patrimonial bajo un mismo instrumento.

Uno de estos problemas, es el reconocido por Rosa Bárcenas *et. al.*, quienes dicen que *“esta ausencia de legislación para proteger el conocimiento tradicional es resultado de no considerar a los saberes, actividades y prácticas locales como un conocimiento formal.”*⁶³

De acuerdo con García Aguirre, los CT de los pueblos indígenas han sido abordados desde muchas perspectivas, sin embargo, su acceso e inadecuado uso, principalmente se realiza sin el consentimiento *“libre, previo e informado de la población que los crea, conserva, reproduce, innova y protege”*⁶⁴, principalmente por la injusta repartición de los beneficios que de ellos se obtienen.

El mismo García Aguirre refiere que este tipo de abusos se dan principalmente por las empresas de diferentes industrias que provienen de países desarrollados, particularmente por farmacéuticas o empresas de la industria alimentaria, pero

⁶² *Ibíd.*

⁶³ Rosa Bárcenas *et. al.* 2008. *La gestión del conocimiento tradicional y su relación con los derechos de propiedad Intelectual. El caso del maíz criollo en una comunidad maya.* Pp. 1210.

⁶⁴ García Aguirre (2007) *Conocimiento tradicional de los pueblos indígenas de México y sus recursos genéticos. Análisis de la problemática actual de los conocimientos tradicionales asociados a los recursos genéticos, a nivel internacional y nacional.* Pp. 4.

habría que agregar a empresas del ramo textil y gastronómico como las que presentan mayor vulnerabilidad. El mismo autor, expone que una de las principales razones es que no son suficientes los “*marcos legales que regulan dichos procesos o fenómenos, privilegiando el uso de patentes que no responden a las necesidades indígenas, entre otros aspectos*”⁶⁵.

Además de ser pocos los recursos legales, agrega que hay otros tres problemas; el primero es la dificultad que se tiene para la delimitación geográfica de los CT, el segundo trata sobre la diferente concepción de beneficios que pueden tener las sociedades indígenas y el tercer problema, es el papel que tienen los CT en su cultura e identidad étnica, ya que quizá no todos puedan ser vistos con intereses comerciales. Para mayor precisión, el texto citado dice lo siguiente:

*“dado que los C.T. se crean, desarrollan y mantienen en ámbitos comunitarios, en los cuales pueden compartirse con otras comunidades y pueblos indígenas; donde su valor no radica en los beneficios económicos que puedan obtener de ellos, sino que forman parte de su patrimonio natural y cultural, además de su construcción identitaria y de su reproducción social como indígenas; estas particularidades hacen difícil su análisis y por tanto la aplicación de medidas que atiendan las distintas dimensiones de los CT.”*⁶⁶.

La primer problemática señalada por García Aguirre, es una de las abordadas en esta tesis, responder al asunto de que los conocimientos de elaboración del producto compartidos por una comunidad que no está delimitada tan definidamente como los propios límites de municipios, estados o países, sino que pueden abarcar a varios de estos y/o no ser compartidos por todos en el territorio.

De forma paralela a los debates sobre el por qué proteger los CT, encontramos razones por las cuáles buscar la DO se vuelve un objetivo para los productores tradicionales, entre ellos están los intereses económicos y legales, como lo señalan Madrigal y Pérez al hablar de los beneficios que ofrece una DO, puesto que según estos autores, esta distinción permite:

“proteger un espacio (territorio) de actividad económica; proteger un producto que ha adquirido prestigio y valor comercial, de imitaciones o productos análogos; proteger el derecho de los consumidores a obtener productos

⁶⁵ *Ibíd.*

⁶⁶ *Ibíd.*

auténticos; y promover el desarrollo territorial a través de la cultura que rodea la actividad y la calidad del producto.”⁶⁷

Sobre el tema de la protección económica y jurídica debido a su exposición a los robos y fraudes, García Aguirre aporta dos ejemplos de apropiación ilegítima de los derechos de propiedad intelectual de conocimientos tradicionales

“Ejemplos históricos a nivel mundial, de este saqueo de recursos genéticos y expropiación del conocimiento tradicional de los pueblos originarios sobre estos recursos, como parte del “desarrollo” biotecnológico al servicio del capital privado, lo fueron: a) El caso del árbol del caucho, el cual desde 1876 el inglés Henry Wickham sacó de Brasil, escondiendo entre hojas de plátano, semillas de dicho árbol, para llevarlas a las colonias británicas en Malasia. Los árboles prosperaron en extensas plantaciones privadas, y luego de algunas décadas, Malasia se convirtió en uno de los principales exportadores de caucho del mundo, arruinando a la economía amazónica, basada en dicha materia prima. Como recompensa, Wickham fue nombrado caballero por el rey Jorge V. b) Otro caso fue el de la quinina, sustancia derivada del árbol de la chinchona, originario de las selvas de América, utilizada tradicionalmente para el tratamiento de fiebres (malaria). Sus propiedades ya eran conocidas en Europa desde el siglo XVI, de forma que la fuerte demanda de quinina hizo que la planta casi se extinguiera. En 1865, el inglés Charles Ledger contrabandeara la planta y la llevó a Java. Paradójicamente, esta acción salvó a la planta de la extinción pero, en contraparte, hacia principios del siglo XX más del 95% de la quinina del mundo provenía de aquella isla.”⁶⁸

Con respecto al tema, Manuel Becerra dice lo siguiente:

“no se puede soslayar la práctica de muchas empresas multinacionales de países desarrollados de lo que podemos denominar como neocolonialismo, al realizar una recolección de información genética de las tribus indígenas o bien de plantas y animales que tienen cualidades curativas, o en general, útiles al ser humano y que después se patentan en sus países de origen, con lo que se crea un monopolio a favor del titular de la patente que, por supuesto, no son los aborígenes o los ciudadanos del país de donde es originario el bien patentado”⁶⁹

Cafferata y Pomareda explican también los dos propósitos de las DO más conocidos; la protección del prestigio y la calidad que los consumidores esperan:

⁶⁷ Madrigal y Pérez (2014) *Panorama histórico de la denominación de origen y la norma de calidad del tequila*.

⁶⁸ García Aguirre (2007) *Conocimiento tradicional de los pueblos indígenas de México y sus recursos genéticos. Análisis de la problemática actual de los conocimientos tradicionales asociados a los recursos genéticos, a nivel internacional y nacional*. Pp. 11.

⁶⁹ Manuel Becerra Ramírez (2004) *La propiedad intelectual en transformación*. Pp. 69.

“propósitos interrelacionados justifican la protección de los signos distintivos, tales como las marcas registradas y las indicaciones geográficas. El primero se refiere a la protección de la inversión realizada para desarrollar y mantener una determinada calidad y reputación. El segundo se refiere a salvaguardar la función informativa de dichos instrumentos como indicadores del origen y de la calidad de los productos. Es decir, se procura la protección del consumidor frente al uso engañoso de una indicación protegida y la protección del productor contra el debilitamiento de una indicación geográfica”⁷⁰.

Otro de los objetivos y el aquí planteado, versa sobre su función como instrumento de protección patrimonial, enfocado a la protección del conocimiento tradicional con el que se elaboran los productos; aunque no es del todo claro cuál de los dos es el fin y cuál el medio, esto es, si la denominación de origen es el instrumento de patrimonialización o viceversa y el patrimonio cultural es un recurso para obtener la denominación de origen. Es importante cómo se entienda al patrimonio cultural para abordar el tema, en este trabajo, la perspectiva del patrimonio no es “culturalista” o de folclore. Se intenta hacer una crítica a estas perspectivas mencionadas, porque se considera que limitan los procesos económicos de los productos y sus productores (en casos en los que los productos tradicionales siguen vigentes en flujos económicos y mercantiles⁷¹, sin necesidad de declaraciones instituciones de patrimonio), porque consideran a estos productos como inmutables, como si siempre hubieran sido así, y fueran ya productos terminados para la eternidad. Esto debido a que la patrimonialización, generalmente pone el foco en la “conservación”. Y no consideran que los productos han sido parte de procesos de creación e innovación, incluso de sofisticación. Y que tales procesos van a seguir. Claro está, que esto va a depender de los intereses de los productores, pero las oportunidades de innovación las tienen y no son una limitante.

Madrigal y Pérez mencionan al patrimonio cultural como parte de las características de un producto a favor de la obtención de la distinción:

“Para el establecimiento de la denominación de origen se requiere: el reconocimiento de la calidad y el prestigio del producto; la determinación del vínculo entre la calidad específica del producto y los factores geográficos ligados a su elaboración; el conocimiento de la cultura sobre el producto (usos y

⁷⁰ Cafferata y Carlos Pomareda (2009) *Indicaciones geográficas y denominaciones de origen en Centroamérica: situación y perspectivas*. Pp.5.

⁷¹ Esto significa, que tienen un valor de cambio y no sólo de uso (social, identitario).

costumbres); y la definición del espacio o territorio donde se encuentran las condiciones y el “saber hacer” ligado al producto. En resumen, se deben identificar los factores (o la combinación de éstos) que confieren características específicas al producto, los cuales deben reflejarse en un conjunto de requisitos: pliego de condiciones, norma o conjunto de normas de calidad.”⁷²

El patrimonio cultural en estos casos, tendrá entonces las características de: antecedente de propiedad intelectual, antecedente de producción de un bien o servicio (y sus procesos, métodos y técnicas siempre serán susceptibles de innovaciones), calidad comprobada, y su historia como un valor agregado. Porque se trata de “patrimonio cultural”, y el cambio es una de las características de la cultura.

Cafferata y Pomareda dicen que la decisión sobre el requerimiento del pliego de condiciones o norma de calidad para DO aún no es unánime para quienes solicitan estas distinciones, debido a que esto continúa en propuestas, textualmente dicen:

<<en Julio de 2008, un grupo de Miembros de la OMC instó a que se adoptara una “decisión de procedimiento” para negociar paralelamente tres cuestiones: las dos cuestiones antes referidas relativas a las IG y una tercera propuesta para exigir que los solicitantes de patentes divulguen el origen de los recursos genéticos o los conocimientos tradicionales utilizados en sus invenciones>>⁷³.

Estos mismos autores señalan que las DO son favorables a usar para la protección del conocimiento tradicional y el patrimonio:

“las indicaciones geográficas están siendo consideradas cada vez más como parte de una más amplia medida de política dirigida a proteger y gratificar el conocimiento de la gente indígena. Muchos países consideran que son pocos los instrumentos de propiedad intelectual que son adecuados para proteger el conocimiento tradicional, algunos miran favorablemente a las IG.”⁷⁴

En su caso, para entender mejor el término de conocimientos tradicionales, tomo el concepto que aporta García Aguirre:

⁷² Madrigal y Pérez (2014) *Panorama histórico de la denominación de origen y la norma de calidad del tequila*.

⁷³ Cafferata y Carlos Pomareda (2009) *Indicaciones geográficas y denominaciones de origen en Centroamérica: situación y perspectivas*. Pp.7.

⁷⁴ *Ibíd.*

“son el conjunto de saberes (conocimientos y prácticas) de carácter colectivo, generados y ejercidos por un determinado Pueblo originario (o varios de ellos) relativos al uso social de recursos genéticos, sus derivados o de los recursos biológicos que los contienen. Estos saberes son considerados por el Pueblo que los posee, como un bien común y como una heredad y una herencia”⁷⁵.

Cafferata y Pomareda reconocen la utilidad de las IG para la protección del conocimiento tradicional, pues dicen: *“Las IG son consideradas relativamente más adecuadas a las prácticas habituales de las comunidades indígenas, por varias razones. El conocimiento permanece en el dominio público, puesto que ninguna institución (empresa o individuo) ejerce un exclusivo control monopólico sobre el conocimiento/ información incorporado en la IG”⁷⁶*. Concretamente, cito sus palabras, que ayudarán a comprender la relación entre el medio natural y el conocimiento tradicional, relación que es base para las IG y DO:

“el conocimiento indígena se construye a través del tiempo y de forma colectiva, sustentándose en una estrecha relación interactuante con su hábitat y las muy diversas formas de vida que éste contiene, a los que no pueden afectar ni por capricho ni por interés personal, en tanto no se tenga comunitariamente claro por qué y para qué habría que hacerlo. De ahí que el conocimiento indígena sobre la Tierra y la naturaleza tenga un carácter holístico y sistémico, relacionándose con el ordenamiento territorial de los diversos sistemas de manejo de suelos, fuentes de agua, cultivos, animales, pesca, extracción de productos del bosque, relacionando todos ellos con determinados lugares sagrados.”⁷⁷

El planteamiento patrimonial de las IG Y DO en este sentido, busca la “revalorización” de los bienes tradicionales, esta revalorización es un proceso similar a lo anteriormente citado de Llorentc Prats, cuando se refiere al acto de patrimonialización como un fenómeno de “activación de valor”. Madrigal y Pérez lo dicen de la siguiente manera:

“La protección de una denominación de origen sólo es el principio de un proceso de revalorización de un bien (la actividad y el territorio implicados). De hecho, el

⁷⁵ García Aguirre (2007) *Conocimiento tradicional de los pueblos indígenas de México y sus recursos genéticos. Análisis de la problemática actual de los conocimientos tradicionales asociados a los recursos genéticos, a nivel internacional y nacional*. Pp. 6.

⁷⁶ Cafferata y Carlos Pomareda (2009) *Indicaciones geográficas y denominaciones de origen en Centroamérica: situación y perspectivas*. Pp.11.

⁷⁷ García Aguirre (2007) *Conocimiento tradicional de los pueblos indígenas de México y sus recursos genéticos. Análisis de la problemática actual de los conocimientos tradicionales asociados a los recursos genéticos, a nivel internacional y nacional*. Pp. 41.

acto formal sólo procura hacer prevalecer un valor previo: calidad, prestigio, tradición y cultura subyacente. Luego, debiera definirse e instrumentarse una política de fomento para revalorizar las prácticas relativas a la elaboración del producto; es decir, la recuperación del “saber hacer” enriquecido por medio de un proceso de mejora continua, en el cual se identifica al producto, el territorio y los procesos, que puede traducirse en lineamientos de “Buenas Prácticas Agropecuarias e Industriales” (en el caso de productos agroindustriales o agroalimentarios), que se constituye en la base para la protección —defensa— y el desarrollo de la denominación de origen.”⁷⁸

Esto implica una concepción particular sobre el patrimonio, en la que si bien se reconoce el valor histórico, éste no se plantea como algo incambiable, sino que dentro de la idea de revalorización del bien se entiende a la cultura como parte de un continuo proceso cambiante, en el que la declaratoria marca un hito entre un tiempo y otro en la significación del producto, su elaboración y su mercantilización, justo como sucede en los procesos de patrimonialización. La perspectiva tradicional y conservadora del patrimonio cultural, comprende a los productos tradicionales fuera de las dinámicas y devenir cultural, con sus flujos cambiantes. Es decir, las conceptualiza en un estado final de su proceso de elaboración, incambiable e inmutable, que es mejor mantener en esos niveles y formas la producción del bien. Y no considera que durante su historia han sido parte de un proceso de creatividad e innovación continuo, llegando incluso a tener como objetivo la sofisticación. La anterior revisión de conceptos nos lleva a la problemática desarrollada en la tesis sobre el uso de las DO como instrumentos de patrimonialización, cosa que nos permitirá entender los siguientes análisis y propuestas.

1.7 El caso en México, la labor del IMPI

El Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual IMPI es la institución reguladora de autoridad legal para administrar el sistema de PI en México⁷⁹, y dice textualmente sobre la función que tienen las denominaciones de origen:

“son un mecanismo ideal para resguardar la creatividad que implica la elaboración de productos a partir de métodos tradicionales, vinculados a las

⁷⁸ Madrigal y Pérez (2014) *Panorama histórico de la denominación de origen y la norma de calidad del tequila*.

⁷⁹ Cabe indicar que el IMPI es una institución pública descentralizada que tiene personalidad jurídica y patrimonio propio.

*costumbres de zonas geográficas delimitadas y que se caracterizan por contener una importante carga histórica y cultural*⁸⁰.

Con lo dicho en este párrafo, se entiende que las DO tienen la intención de validar la protección de productos hechos mediante conocimientos tradicionales, además hace referencia al bagaje histórico y cultural de las regiones geográficas.

Para esta institución, una denominación de origen DO *“es un signo distintivo con el cual se reconoce un producto característico de una región. La calidad de dicho producto se debe al medio geográfico, es decir, a los factores naturales: el clima, el suelo, los minerales y el agua, y al factor humano que conoce las formas de elaboración”*⁸¹. Como se cita, en el orden en que se estructura tal comentario, se estructuran los fundamentos de gestión para DO; se consideran primordiales los factores naturales, por ser menos cambiantes quizá, y en segundo lugar al factor humano, que *conoce las formas de elaboración*; no se explica nada más. He ahí el problema.

Los anteriores, son conceptos que el IMPI retoma de la OMPI, pero que se citan de sus palabras, por ser el caso mexicano el que interesa en este trabajo.

Algunos avances en la materia, sobre productos que han adquirido la distinción, los reporta el mismo instituto en el libro “Denominaciones de Origen, Orgullo de México”, donde a partir de una entrevista a Miguel Ángel Margáin, Director General; a la pregunta *“¿Qué representa la denominación de origen para el productor?”* Responde *“—Es parte de su identidad. El productor se diferencia de los demás, igual que su producto. Su oficio y sus técnicas, sus habilidades ya sea de cultivo, cosecha, destilación o trabajo manual, se reconocen como únicas”*⁸² Además, en la misma publicación se puede leer otra cita del director del instituto, en la cual dice que el tener más DO, podría servir a México para: *“Mantener la denominación de origen como sinónimo del arraigo a una zona del país, así como la tradición y el sentimiento de pertenencia a una cultura capaz de generar productos de calidad, ligados a la historia.”*⁸³

⁸⁰ IMPI, (2016) *Las denominaciones de origen. Orgullo mexicano*. Pp.8

⁸¹ *Ibíd.* Pp.12

⁸² *Ibíd.* Pp.13

⁸³ *Ibíd.* Pp.15

Textualmente en la página de internet del IMPI⁸⁴, se pueden leer los requisitos para solicitar una DO, los cuales se muestran a continuación:

“La Ley de la Propiedad Industrial define el concepto de la Denominación de Origen conforme a lo siguiente:

Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país, que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos.

De la definición anterior podemos establecer que una denominación de origen existe sin necesidad de que se declare la existencia de ésta; es decir, que regularmente por la costumbre o tradición, algunos productos con características especiales o singulares son designados con el nombre del lugar donde se producen, o dicho de otra manera, son designados con el nombre del lugar donde tienen su origen o que indican su procedencia; sin embargo, para que pueda ser considerada esa indicación de procedencia una denominación de origen y ser protegida como tal por media de la declaratoria respectiva, debe cumplir con tres condiciones principales, que son las siguientes:

- *La denominación de origen deberá estar constituida por el nombre de un lugar o región geográfica del país.*
- *Que con dicho nombre se designe un producto originario de esa región geográfica.*
- *Que el producto tiene características y cualidades especiales respecto de productos de su misma clase o especie y que éstas se deban exclusivamente al medio geográfico, incluido en éste último los factores naturales y los humanos.*

Ahora bien, respecto de la última parte del concepto de denominación de origen que se refiere a los factores naturales y humanos, a efecto de ejemplificar cuales pudieran ser estos factores, mencionaremos los siguientes:

Factores naturales

Las características y composición del suelo.

Temperatura.

Humedad.

Altitud sobre el nivel del mar.

Clima.

Factores humanos

Tradición y costumbre.

Especialización en un determinado arte u oficio.

*Utilización de procesos especiales.*⁸⁵

En el documento escaneado que aparece en los anexos de este trabajo, se muestran, como parte de un extracto de solicitud para DO, los requerimientos a proporcionar por los solicitantes:

⁸⁴ Se adjunta el link de su página oficial: <https://www.gob.mx/imp/ies>

⁸⁵ IMPI, *En línea*. Consultada el 16 de marzo de 2018

La solicitud para DO debe señalar los siguientes requisitos:

- 1) *El nombre, domicilio y la nacionalidad del solicitante, en el caso de persona moral, deberá señalarse la naturaleza y las actividades a que se dedica.*
- 2) *Indicar y acreditar el interés jurídico del solicitante.*
- 3) *Mencionar la denominación de origen objeto de la solicitud.*
- 4) *Establecer una descripción detallada de los productos que pretenden protegerse con la denominación de origen, atendiendo a sus características y componentes; formas de extracción, procesos de elaboración y producción. Asimismo, deberán señalarse las normas oficiales a las que se sujeta el producto, así como los modos de empaque, embalaje o envasado.*
- 5) *Determinar el lugar o los lugares de extracción, producción o elaboración del producto, delimitando el territorio de origen conforme a los caracteres geográficos y atendiendo a las divisiones políticas.*
- 6) *Mencionar y detallar los vínculos que existen entre la denominación de origen, el producto y el territorio.*
- 7) *Los demás que considere necesarios o pertinentes el solicitante.*⁸⁶

Con todo lo expuesto, se ha intentado mostrar lo imbricado que es lograr la solicitud de una D.O, con esto queremos poner de relieve el caso del ximbó que a continuación se presenta. Los siguientes capítulos, son resultados de una investigación documental y de campo orientada al cumplimiento de las condiciones y supuestos de una denominación de origen, quedando como elementos para una propuesta de solicitud de acuerdo a los requisitos del IMPI.

⁸⁶ *Ibíd*em

Capítulo II. El Valle de Actopan en Valle del Mezquital, los ñahañús y su gastronomía

Este capítulo se basa principalmente en los trabajos del escritor y etnógrafo Alfonso Fabila Montes de Oca, el etnólogo Raúl Guerrero Guerrero y el historiador Pedro Carrasco, mismos que pueden ser considerados clásicos para los estudios en esta región; sus trabajos fueron elaborados en la primera mitad del siglo XX. Este apartado tiene por objetivo esbozar por qué actualmente se elabora el ximbó en esta región, en relación al contexto y las características medioambientales e histórico-culturales que le dan vida. Considerando describir las condiciones medioambientales de la región y responder a los requisitos de la solicitud mostrada en el apartado anterior, concretamente para la sección de los llamados “Factores Naturales”, especificando y haciendo énfasis en las especies de flora que forman parte de las materias primas e insumos en la elaboración de ximbós. También se aborda históricamente a la región, rastreando los antecedentes culturales de la tradición en la elaboración del producto, esperando contextualizar lo que versa en el tercer capítulo, que es la descripción del proceso de elaboración y las prácticas de un oficio; esto para responder a la solicitud en la descripción de los “factores humanos”.

2.1 Descripción ecológica del Valle del Mezquital y localización del Valle de Actopan

2.1.2 Marco geográfico

El Estado de Hidalgo se encuentra en la república mexicana, en él, “*se reconocen cinco regiones naturales, la Sierra, la Huasteca, los Llanos de Apan y el Valle del Mezquital; (el más grande, de tipo semidesértico)*”.⁸⁷ Llamado así, porque el árbol de Mezquite crece en todo el valle.

⁸⁷ Raúl Guerrero Guerrero (1983) *Los otomíes del Valle del Mezquital (Modos de vida, Etnografía, Folklore)*. Pp.6.

Raúl Guerrero Guerrero, ofrece en su libro “Los otomíes del Valle del Mezquital. (Modos de vida, Etnografía, Folklore)” de 1986, una descripción de la zona del Valle del Mezquital

*“está ubicada en la parte occidental el estado de Hidalgo, y aunque el valle propiamente dicho debería ser solo un área triangularmente, cuyos vértices serían: al norte Itzmiquilpan; al sureste, Actopan, al suroeste, Tula, etnográficamente se extiende mucho más, a lugares ubicados fuera del marco geográfico, sitios donde se observan muchos rasgos culturales análogos a los que se ve en poblados situados dentro del valle geográfico”.*⁸⁸

Esta definición geográfica del área, la aceptaremos en el presente trabajo porque no solo reconoce al Valle del Mezquital como un área natural particular, sino como un área cultural, en la que sus habitantes forman otras áreas debido a sus relaciones y el compartir la lengua, conocimientos y cultura material. Y prosigue en la misma publicación:

*“de esta manera, considerando la extensión del <<Valle>> en lo etnográfico, aproximadamente sus límites serían: al norte los municipios de Pacula, Jacala y Tlahuiltepa. Al sur, los municipios del estado de México que en su porción norte colindan con el estado de Hidalgo. Al oriente, los municipios de Meztitlán. Atotonilco el Grande, Mineral del Chico y Pachuca. Al occidente, municipios del estado de Querétaro, que en su porción oriental colindan con el estado de Hidalgo. Al noreste con los municipios de Tolcayuca y Zapotlán; al sureste, municipios del estado de México”.*⁸⁹

Alfonso Fabila, en su obra “Valle del Mezquital”, considera que dentro de esta región están los siguientes municipios: Actopan, Arenal, Mixquiahuala, San Agustín Tlaxiaca, San Salvador y Santiago de Anaya, Ixmiquilpan, Alfajayucan, Cardonal, y Chilcuauhtla, Tula de Allende, Atitalaquia, Atotonilco de Tula, Tepeji del Río, Francisco I. Madero, Tetepango, Tezontepec de Aldama y Tlaxcoapan.⁹⁰

El Valle de Actopan se encuentra dentro del llamado Valle del Mezquital, es uno de los tres valles intermontanos y lo conforman los municipios de Actopan, El Arenal, Francisco I. Madero, San Salvador y Santiago de Anaya.

De acuerdo con el Instituto de Geología de la Universidad Autónoma de México UNAM, este es el territorio del Valle de Actopan;

⁸⁸ *Ibíd.* Pp. 36.

⁸⁹ *Ibíd.*

⁹⁰ Alfonso Fabila Montes de Oca (1938) *Valle del Mezquital*. Pp. 12

“este valle se inicia por Estanzuela, en forma de un amplio anfiteatro de fondo ligeramente ondulado; continúa por una barranca hacia la planicie de La Concepción, también de superficie ligeramente ondulada, situada entre la sierra de Pachuca y el contrafuerte de Tolcayuca, con una altitud de 2,417 metros en la Concepción; y sigue por una cañada que se va angostando cada vez más hacia el N.W., cerca de San Juan, hasta desembocar en la planta de Tulancalco, de superficie bastante plana y regular, comprendida entre la sierrita de Chicvasco al N. y el ramal de Temoaya al S., y casi cerrada al W. por las mesetas de Tetepango. Al N. del contrafuerte de Chicvasco y situada entre este contrafuerte, la sierrita de San Miguel de la Cal por el N. y la sierra de Actopan por el E., se encuentra la planicie de Actopan, comunicada con la planicie de Tulancalco, por medio del cañón de Chicvasco. (...) La planicie se va angostando hacia el N.W hasta determinar la cañada más o menos amplia de Yolotepec, que termina en la barranca de Ocotzá”.⁹¹



Imagen no. 1. Localización del estado de Hidalgo en la República Mexicana. Fuente: INEGI. Hidalgo. XII Censo general de población y vivienda 2000.

⁹¹ Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de geología (1938) *Memoria de la comisión geológica del Valle del Mezquital, Hgo.* Pp. 5-6.

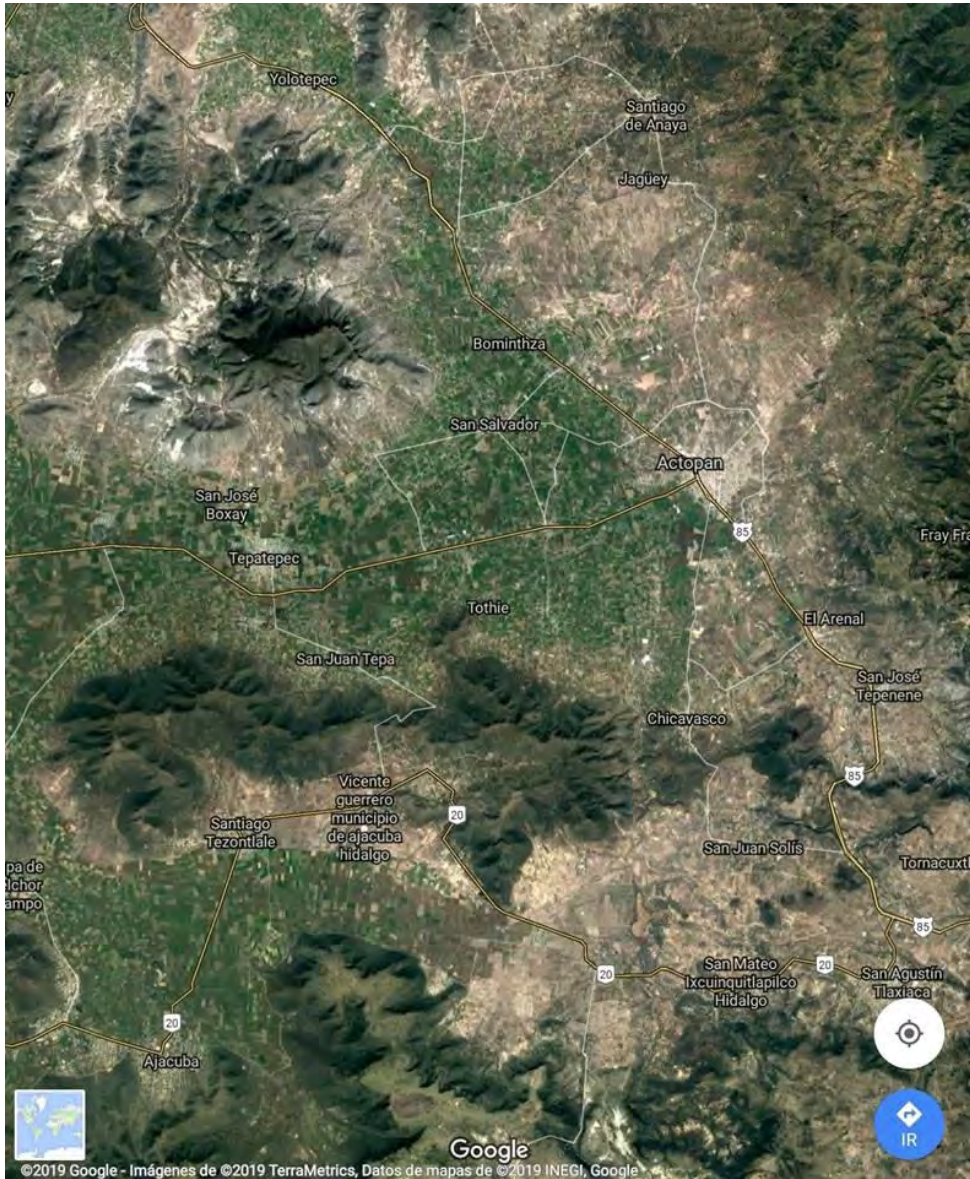


Imagen no. 2. El Valle de Actopan, conformado por los municipios de Actopan, El Arenal, Francisco I. Madero (Tepatepec), San Salvador y Santiago de Anaya. Fuente: ©2019 Google – Imágenes de ©Terra Metrics, Datos de mapas de ©2019 INEGI, Google.

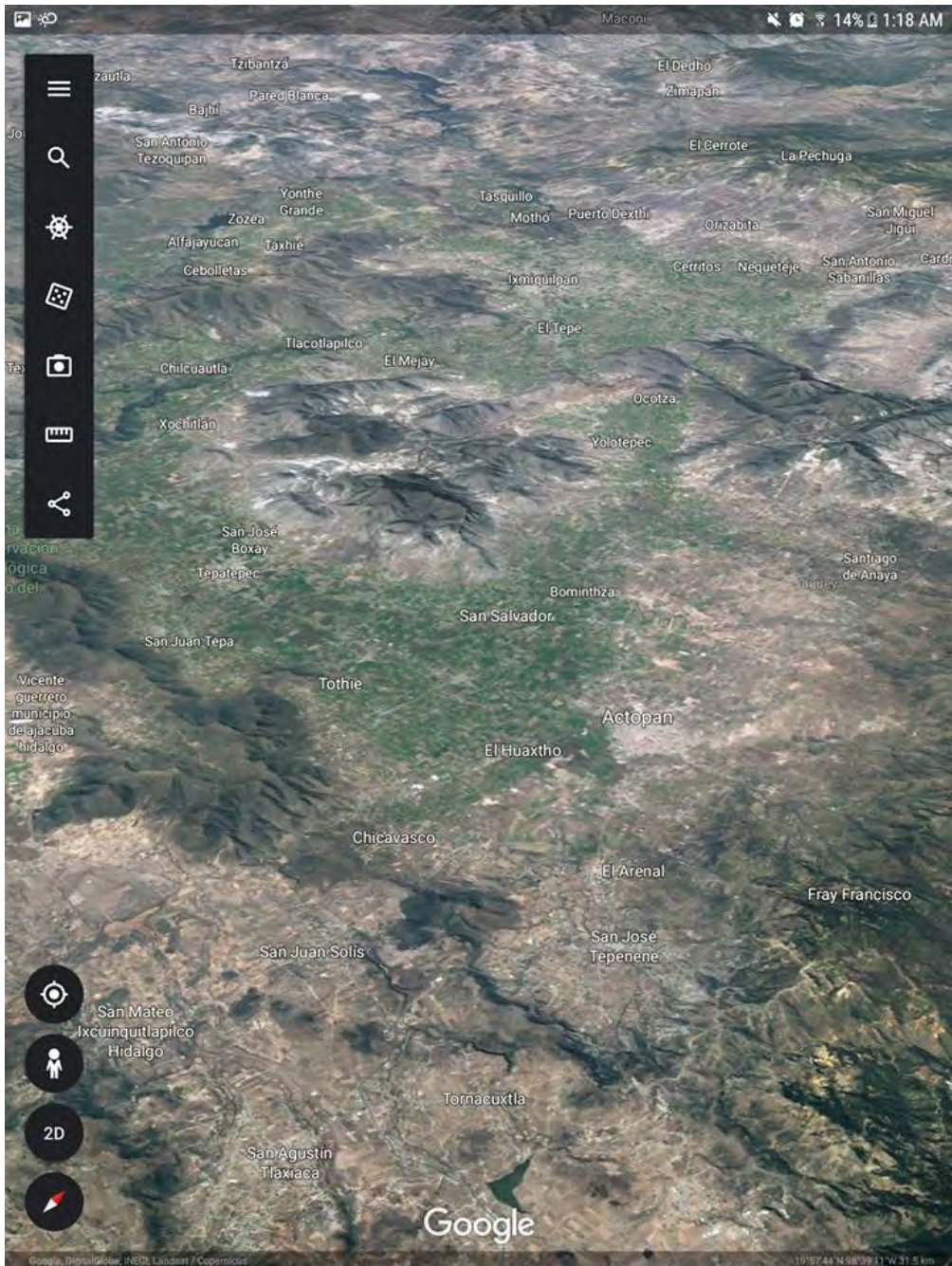


Imagen no. 3. El Valle de Actopan, Vista en 2D. Fuente: ©2019 Earth.google.com – Imágenes de ©Terra Metrics, Datos de mapas de ©2019 INEGI, Google.

2.1.3 Tipos de suelo y rocas

Raúl Guerrero en 1986 describió los tipos de suelos y rocas de esta área, como se puede leer a continuación:

“Las rocas de la región son sedimentarias, ígneas y metamórficas, encontrándose entre las primeras, calizas, pizarras, margas, arcillas, arenas, areniscas, gravas, conglomerados, etc. Entre las segundas, andesitas, riolitas, basaltos y materiales piroclásticos como cenizas volcánicas, tobas, arenas, brechas, etc. (extrusivas) y granitos, aplitas, sienitas (intrusivas), y entre las terceras, de contacto, las producidas por el contacto entre las anteriores y producidas por el dinamometamorfismo”⁹².

Sobre este tema, Alfonso Fabila dice lo siguiente;

“Las rocas cretácicas son las más abundantes, pues sus afloramientos ocupan el distrito de Actopan, encontrándose en considerables proporciones superficiales en los distritos de Tula e Ixmiquilpan. Esencialmente consisten estas rocas en pizarras arcillosas y calizas compactas de diversos colores, que se encuentran constituyendo eminencias aisladas o formando cordones montañosos”⁹³.

En la descripción de Raúl Guerrero aparecen dentro de las rocas de origen piroclástico las tobas volcánicas; según Hatch et. al, las rocas con este origen son rocas volcánicas, las cuales:

“son aquellas rocas ígneas cuya formación está relacionada con la actividad volcánica que se depositan en la superficie terrestre como consecuencia de un proceso eruptivo. Estos fragmentos también denominados piroclastos, presentan una gran variedad de tamaños, que se sitúan tanto más cerca del cráter volcánico, cuanto mayor es su tamaño. Según el tamaño que presenten las rocas piroclásticas se dividen en cenizas (< 2 mm), lapillo (64 - 2 mm) y tobas volcánicas (> 64 mm). La textura puede ser muy variada y el tono no es ni muy claro ni muy oscuro, algunos de los cuales se pueden distinguir a simple vista”⁹⁴.

Son estas tobas volcánicas las que se utilizan en los hornos de barbacoa y ximbós.

2.1.4 Altura a nivel del mar

El instituto de Geología de la UNAM registró lo siguiente sobre la altitud del Valle de Actopan *“Las altitudes de esta planicie quedan comprendidas entre 2,065 metros*

⁹² Raúl Guerrero Guerrero (1986) *Los otomíes del Valle del Mezquital (Modos de vida, Etnografía, Folklore)*. Pp. 43.

⁹³ Alfonso Fabila Montes de Oca (1938) *Valle del Mezquital*. Pp. 43.

⁹⁴ (Hatch et. al., 1972. Citado en: Ocal, Ali & Siegesmund, Siegfried. (2009). *Toba volcanica como material arqueológico en Colombia. Caracterización, causas de la descomposición y conceptos de conservación*. Pp. 421.)

por Tepenené, y 1,890 metros por Ocotzá; 2,050 metros por Cangüihuindó y 1,980 metros por Tepatepec.”⁹⁵

Alfonso Fabila registra la altura a nivel del mar de Actopan, Santiago de Anaya y El Arenal en 1938: “El municipio de Actopan se encuentra a 2,069 metros sobre el nivel del mar, el de Santiago Tlalchichilco, a 2,059 m. y el municipio de El Arenal, a 2,070m”.⁹⁶

2.1.5 Hidrografía

De acuerdo al escrito de Alfonso Fabila (1938), el valle del Mezquital, “se halla dentro de la cuenca hidrográfica del río Tula y en la vertiente del Golfo de México”⁹⁷. Pero no irriga a los municipios que entran dentro del área de estudio. Los municipios de Francisco I. Madero, San Salvador y algunos pueblos de Actopan son irrigados con aguas negras provenientes de las presas Requena y Endhó.

2.1.6 Clasificación de las tierras en 1933 por Alfonso Fabila

Esta clasificación es un antecedente del uso del suelo en la región, mismos tipos de actividades que se pueden relacionar con las características medioambientales y de tipos de suelo.

La clasificación dice lo siguiente: “La superficie del Valle, en hectáreas, es de 528, 300, distribuidas de la manera que se consigna, según las especificaciones que se dan y el cuadro en detalle que se anexa luego, cuyos informes fueron tomados, en parte del censo agrícola ganadero de 1930”⁹⁸

El estudio consistió en la clasificación de las tierras no irrigadas, de acuerdo a la profundidad de la tierra, y se obtuvieron los siguientes resultados:

- “1.- 28,884 hectáreas de tierras irrigables son las que abarca el estudio.
- 2.- La tierra fue clasificada según la profundidad del suelo: el suelo número “1” es de 50 centímetros de profundidad o más; el número “2” de 20 a 50 centímetros y el número “3” de menos de 20 centímetros de profundidad.
- 3.- Estas áreas son como sigue:

⁹⁵ Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de geología (1938) *Memoria de la comisión geológica del Valle del Mezquital*, Hgo. Pp. 5-6.

⁹⁶ Alfonso Fabila Montes de Oca (1938) *Valle del Mezquital*. Pp. 45.

⁹⁷ *Ibidem*. Pp. 45.

⁹⁸ *Ibidem*. Pp. 47.

Distritos	"1"	"2"	"3"	Hectáreas Totales
1.- Mesa Oriental de Tula	4, 046	511	2, 968	7, 525
2.- De El Mexe a Actopan	2, 369	1, 216	1, 441	5, 053
3.- Norte de Actopan	3, 571	1, 751	6, 587	11, 914
4.- San Miguel (Noreste)	350	94	290	734
5.- Del norte de Elba al Valle de Ixmiquilpan	496	185 "2-a=764"	3, 388	4, 833
6.- Mesa occidental de Ocotzá	642	361	1, 095	2, 098
7.- Valle de Ixmiquilpan	.- 10, 316	.- 469	.- 7, 320	.- 18, 105
.-Área núm. 1, Sur de C. Tepé	.- 1, 858	.- 238- 2, 096
.-Área núm. 2, Este y Oeste de Ixmiquilpan.	.- 3, 012	.- 231- 3, 243
.-Área núm. 3, entre la presa de bodé y Remedios.	.- 2, 775- 2, 775
.-Área número 4, tres valles pequeños al norte del área núm. 3	.- 2, 671- 2, 671
8.- Valle de Tasquillo	1, 753	...	264	2, 017
Totales	33, 886	5, 825	23, 353	63, 064 Hs.

Cuadro 1, clasificación de las tierras. (Alfonso Fabila Montes de Oca, 1938. *Valle del Mezquital*. Pp. 85).

Los municipios de Actopan, El Arena y Santiago de Anaya forman parte del distrito del norte de Actopan y tienen una alta densidad de tierra con profundidad en grado 3, o sea, a menor a 20 cm. de profundidad, los municipios de San Salvador y Francisco I. Madero tienen características similares, principalmente en las zonas altas y que muchas de ellas también son de temporal⁹⁹.

Ahora veremos la relación entre la profundidad de la tierra y su capacidad de fertilidad. Este tema es muy importante a considerar, debido a que, como lo dice Alfonso Fabila:

“se encontró además, en las extensas áreas de los valles de Actopan e Ixmiquilpan, un tepetate amarillo rojizo que contiene partículas de cuarzo y pequeñas piezas de material basáltico, que le dan la apariencia de una suave arena de piedra. Este material es suave, poroso, fácilmente penetrado por las raíces, pero parece ser completamente estéril. Cuando se haya expuesto a la

⁹⁹ En la región se les conoce como temporales, a las tierras que no son irrigadas de forma manual, sino que su único riego proviene del agua de lluvia.

superficie, con frecuencia no mantiene vegetación alguna. Cuando se siembra en esta tierra, frijol o cebada, no crecen más de unas cuantas pulgadas y no se dan las cosechas”¹⁰⁰.

Estos resultados nos pueden dar una idea de lo poco propicias que son las tierras en esta región para el cultivo, y aunque no toda la zona es completamente homogénea, los municipios mencionados comparten estas características. Si bien, dentro de sus territorios actualmente ya tienen zonas de riego y agricultura, las zonas norte y noreste son más áridas y arcillosas, es por eso que en su mayoría no son cultivadas. Sus habitantes compran los recursos que no pueden producir como vegetales, forraje especias, entre otros; a cambio venden lo que pueden producir con las características de su suelo y medio ambiente. Uno de estos productos, es el ximbó, del cual, más adelante se explicarán las características de sus insumos, recursos particularmente encontrados en esta zona semi-árida.

2.1.7 Factores del Clima

Raúl Guerrero aporta la siguiente descripción del clima y su influencia en la vegetación:

“Como consecuencia de la baja precipitación pluvial, que en ocasiones se registran apenas 250 a 350 mm. De promedio anual, el grado de humedad ambiente es bajo y entonces la temperatura aumenta notablemente, aunque no llega a extremos insostenibles. La altitud media es de 1’700 a 1’800 mts. Sobre el nivel del mar, lo que generalmente permite gozar de un clima templado seco, benigno, destacándose en el paisaje grisáceo, las plantas xerófitas, propias del clima desértico”¹⁰¹.

2.1.8 Flora

Alfonso Fabila, en su estudio describe la flora silvestre del Valle;

“Flora.- Mezquite, pirúl, colorín, sabino, morera y otros. Plantas frutales.- Chabacano, chayote, durazno, garambullo, higo, mezquite dulce, pera, perón, tuna, uva, xoconoxtle, etc. Plantas textiles.- Nopal, lechuguilla, palma brava, etc. Plantas de semilla oleaginosas.- Higuera, chilacalote, etc. Plantas tintóreas.- Mezquite (color café y negro), flor de peña (amarillo oro) y zacatlaxcal (amarillo claro). Plantas

¹⁰⁰ Ibídem. Pp. 73-74.

¹⁰¹ Raúl Guerrero Guerrero (1986) *Los otomíes del Valle del Mezquital (Modos de vida, Etnografía, Folklore)*. Pp. 51.

forrajeras.- Alfalfa, cebada, maíz y paja. Vegetales Gomeros.- Mezquite, nopal, maguey, etc. Vegetales Resinosos.- Sabino. Plantas medicinales.- Pirú, chilacalotew, maguey, malva, zempoazúchil, etc.”¹⁰²

Siguiendo con la anterior publicación de Raúl Guerrero (1986), encontramos en la sección de la flora, un párrafo referente a las subespecies de agave características de la región:

“La flora silvestre se caracteriza por agaves de diferentes clases: maguey manso, al que los nativos llaman “maxo”; xamini y penca larga (Agave atrovirens, llamado también Agave americana o mexicana), del cual se extrae el aguamiel para elaborar el pulque y se obtiene también fibras textiles, tanto de la penca como del corazón, llamado meyolote (de metl, maguey y yólotl, corazón).”¹⁰³

Este agave que aparece en la imagen número dos, es una de las materias primas para la barbacoa y ximbós. En los estados del centro de México a estos agaves se les conoce como magueyes, término acuñado durante la colonia por los españoles. En la lengua otomí se les nombra “uadá”.

Rafael Nieto dice lo siguiente sobre estos agaves: *“Los magueyes son plantas xerófitas, adaptadas a vivir por largos periodos de sequía y altas temperaturas. El sistema de la raíz de los agaves es superficial, lo cual facilita la absorción de agua de lluvia, generalmente escasa, que sólo humedecen la superficie del suelo”¹⁰⁴.*

En el libro *El cultivo de maguey pulquero (agave salmiana) en el valle del mezquital* (2016), Rafael Nieto et. al. describen a este agave en contexto con las características medioambientales de la región, textualmente dicen lo siguiente:

“El Agave salmiana, conocido entre los campesinos como maguey manso, es el que mayor presencia tiene en el altiplano central mexicano, es una especie que se adapta muy bien a condiciones de baja precipitación, heladas frecuentes y suelos de poca fertilidad, aunado a ello produce aguamiel de alta calidad y en suficiente cantidad, razones que explican el por qué es tan abundante en la región. “El grupo salmiana es natural de la Meseta Central de México y se desarrolla desde los 1 230 a 2 460 metros de altura sobre el nivel del mar, siendo esta especie la que posee mayor potencial para su aprovechamiento”¹⁰⁵

¹⁰² Alfonso Fabila Montes de Oca, (1938). *Valle del Mezquital*. Pp. 119.

¹⁰³ Raúl Guerrero Guerrero (1986) *Los otomíes del Valle del Mezquital (Modos de vida, Etnografía, Folklore)*. Pp.52.

¹⁰⁴ Rafael Nieto Aquino et. al (2016) *El cultivo de maguey pulquero (agave salmiana) en el valle del mezquital*. Pp. 21.

¹⁰⁵ Rafael Nieto Aquino et. al (2016) *El cultivo de maguey pulquero (agave salmiana) en el valle del mezquital*. Citado en: Alberto Ulises Narváez Suárez, et. al. *El cultivo de maguey pulquero: opción*

Sobre la historia del uso de este agave en la región, en la misma publicación se puede leer textualmente acerca de los estudios arqueológicos realizados en la zona, como parte de los resultados de estos, se dice lo siguiente: “*El género Agave ha estado ligado a los habitantes de Mesoamérica desde hace unos 10,000 años. La relación entre los recolectores primitivos y los magueyes se inició con el consumo del conspicuo escapo floral hasta formas refinadas de alimentos y bebidas elaboradas a partir de la planta*”¹⁰⁶.

Corroborando lo anterior, Callen et. al. dicen que “*el género Agave tiene una gran importancia económica y varias especies de magueyes han estado ligadas a los habitantes de Mesoamérica desde hace unos 10 000 años*”¹⁰⁷. Y sobre las evidencias que se tienen, según Parsons y Parsons se han encontrado “*en las áreas culturales de Tula, Tulancingo y Teotihuacán, evidencia de que desde hace más de 3500 años, los magueyes se aprovechaban para obtener pulque*”¹⁰⁸.

Otra referencia acerca de la historia de su uso en la región, es la que hacen Rafael Nieto et. al. de Pedro Carrasco, en la cual dice lo siguiente:

*“La evidencia arqueológica ubica el origen del maguey en Tula, Hidalgo, lugar donde se ostentan las leyendas tradicionales que ostentan su origen mitológico. Las antiguas civilizaciones mesoamericanas se encargaron de explotar los recursos brindados por esta planta, el aguamiel como líquido, sus fibras tiernas como alimento, y de las pencas se obtenían tejidos, material de construcción y agujas de sus espinas”*¹⁰⁹.

para el desarrollo de comunidades rurales del altiplano mexicano. Revista de Geografía Agrícola núm. 56. Pp. 35

¹⁰⁶ González, 1978; Gentry, 1982. Citado en Dr. Rafael Nieto Aquino et. al (2016) *El cultivo de maguey pulquero (agave salmiana) en el valle del mezquital* (2016). Pp. 17.

¹⁰⁷ Callen, 1967; González, 1978; Gentry, 1982. Citado en MORA-LOPEZ, J. Luis et al. *Variación morfológica y humanización de la sección Salmianae del género Agave.* *Agrociencia* [online]. 2011, vol.45, n.4 [citado 2018-09-10], pp.465-477. Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-31952011000400006&lng=es&nrm=iso>. ISSN 1405-3195

¹⁰⁸ Parsons y Parsons, 1990. Citado en Mora López, J. Luis, et al. *Variación morfológica y humanización de la sección Salmianae del género Agave.* *Agrociencia* [online]. 2011, vol.45, n.4 [citado 2018-09-10], pp.465-477. Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-31952011000400006&lng=es&nrm=iso>. ISSN 1405-3195

¹⁰⁹ Carrasco, 1999. Citado en: Rafael Nieto Aquino et. al (2016) *El cultivo de maguey pulquero (agave salmiana) en el valle del mezquital.* Pp. 17.

Estos estudios muestran que la historia sobre el uso del agave Salmiana o agave pulquero en la región es larga, y variada en sus formas de uso.

Según Rafael Nieto *et. al.* en el estado de Hidalgo hay presencia de agaves pulqueros en 71 de los 84 municipios, con al menos 7 variedades¹¹⁰. En los municipios del Valle del Mezquital marcados como zona de estudio, encontramos las tres variedades mencionadas anteriormente por Raúl Guerrero (1986), maguey manso, xaminí y chalqueño. Los tres pueden ser usados en el horno enterrado, pero preferentemente se escogen los magueyes manso y xaminí, los primeros por el ancho de sus pencas.

Estas son las características del maguey manso (imagen 5):

“sus pencas llegan a medir hasta 80 cm de ancho y hasta 2 m de largo; sus espinas laterales son pequeñas y separadas entre sí por 3 a 6 cm; el color de la planta es verde claro. La planta alcanza su edad adulta aproximadamente a los 12 años y se le llegan a contar hasta 70 pencas que juntas llegan a pesar más de una tonelada. En la producción de aguamiel se reportan promedios de 7 litros al día, durante 120 días con un peso de 8 grados (1°Bx). El maguey manso llega a producir de 3 a 8 hijuelos en promedio durante toda su vida, se desarrolla principalmente en suelos humíferos y se encuentra principalmente entre los 2,300 y 3,000 m s. n. m. en climas semiáridos y templados.”¹¹¹

Sobre el maguey xaminí (imagen 6), en la misma publicación se dice lo siguiente:

“La planta es verde obscuro, se encuentra presente en clima árido y semiárido con suelos arenosos y arcillosos, entre los 1,800 y 2,300 m s. n. m. Las principales características de esta variedad es que sus espinas laterales son en forma de gancho y están separadas entre sí por 2 cm a 3 cm y llegan a medir hasta 4 cm de largo; los bordes de sus pencas son de color obscuro y llegan a medir hasta 40 cm de ancho y hasta 1.5 cm de largo. Es una variedad que produce de 15 a 35 hijuelas durante toda su vida. El maguey alcanza su edad adulta aproximadamente a los 8 años con una producción de hasta 40 pencas y de 5 litros de aguamiel por día durante 90 días”¹¹²

Y acerca de las características del maguey chalqueño (Imagen 7), los mismos autores exponen textualmente que:

¹¹⁰ Rafael Nieto Aquino *et. al* (2016) *El cultivo de maguey pulquero (agave salmiana) en el valle del mezquital*. Pp. 24.

¹¹¹ *Ibíd.*

¹¹² *Ibíd.* Pp. 25.

“es de color gris verdoso se encuentran principalmente entre los 2,200 y 2,600 m s. n. m., en climas semiáridos y templados, se desarrolla principalmente en suelos humíferos y arcillosos. Tiene pencas erguidas que llegan a medir hasta 3 m de largo y 50 cm de ancho, provista de espinas laterales con una separación entre estas de 5 a 7 cm. Su madurez la alcanza a los 10 años y se han llegado a contar hasta 25 50 pencas en una sola planta de maguey de esta variedad, llega a producir hasta 6 hijuelos durante toda su vida. La producción promedio de aguamiel es de 9 litros al día durante 120 días”¹¹³

Otro de los recursos vegetales más importantes en la elaboración de los productos de interés en este trabajo es el árbol de mezquite (imágenes 8 y 9), el cual, de acuerdo con lo dicho por Saucedo Rodríguez *at. al.* *“para las etnias nómadas precolombinas fue y sigue siendo muy útil. Lo utilizan como fuente de alimento, combustible y uso medicinal. En la actualidad se le considera con potencial como forraje, material de construcción y combustible”¹¹⁴* Sus características son las siguientes:

*“Es un árbol, a veces hasta de 12 m de altura, aunque generalmente menor; tronco hasta de 1 m de diámetro, por lo general de 30 a 60 cm; corteza gruesa, de color café-negrusco, algo fisurada; copa más ancha que alta; ramas glabras o pilosas, armadas de espinas estipulares de 1 a 4 cm de largo; hojas pecioladas con 1 a 3 pares de pinnas, cada una con 10 a 20 pares de folíolos sésiles; flores dispuestas en espigas densas de 5 a 10 cm de largo; flores blanco-amarillentas; legumbre linear, algo falcada, de 7 a 20 cm de largo por 8 a 15 mm de ancho, de color café-amarillento, a veces rojizo, algo constreñida entre las semillas; éstas oblongas, comprimidas de 8 a 10 mm de largo, de color blanco-amarillento. A *P. laevigata* se le conoce con el nombre común de mezquite. (...)De acuerdo a la clasificación de la FAO, el mezquite se localiza en las zonas desérticas y semidesérticas, formando parte de la vegetación de árboles poco densos y arbustos desde el nivel del mar hasta los 2,050 msnm.”¹¹⁵*

2.1.9 Fauna silvestre

Alfonso Fabila (1928) da una relación superficial, pero suficiente para tomar en cuenta como registro y antecedentes de la fauna en esta región. Misma que es utilizada en la alimentación, en diferentes platillos y productos, como en el mismo ximbó.

“Fauna.- Conejo, coyote, hurón, liebre, rata, ratón, zorra, etc. Aves.- Águila, aguililla, aguilucho, tordo, zopilote, etc. Reptiles.- Camaleón, víbora de cascabel y coralillo, lagartija, etc. Insectos.- Coleópteros, dípteros, ápteros, etc.; avispa,

¹¹³ *Ibíd.* Pp. 24-25.

¹¹⁴ Saucedo Rodríguez *at. Al.* 2014. *Análisis técnico del árbol del mezquite.* Pp. 173.

¹¹⁵ *Ibíd.* Pp. 177.

*cantárida, mosca, mosquito, nigua, etc. Mariápodos.- Ciempiés. Arágnidos.- Alacrán, araña, etc. Moluscos.- Caracol.*¹¹⁶



Imagen 4. Plantío de maguey Xaminí (magueyera), ejemplares en edad joven, de aproximadamente dos años. La peña, Actopan, Hidalgo (Victor Miguel Pacheco Martínez, 2018).



Imagen 5. Ejemplar de maguey manso en su edad adulta. El Pacheco, San Salvador, Hidalgo (Victor Miguel Pacheco Martínez, 2018).

¹¹⁶ ibídem. Pp. 132



Imagen no. 6. Ejemplares de maguey xaminí, en el centro se observa un maguey joven de aproximadamente cuatro años y a la derecha un ejemplar adulto, con pencas listas para cortarse. San José Tepenené, El Arenal, Hidalgo. (Victor Miguel Pacheco Martínez, 2018).



Imagen no. 7. Maguey chalqueño, ejemplar en edad adulta. San José Tepenené, El Arenal, Hidalgo. (Victor Miguel Pacheco Martínez, 2018).



Imagen no. 8. Población de árboles de mezquite.
El Quemthá, San Salvador, Hidalgo. (Victor Miguel Pacheco Martínez, 2018).



Imagen no. 9. Árbol de mezquite, ejemplar joven.
San José Tepenené, El Arenal, Hidalgo. (Victor Miguel Pacheco Martínez, 2018).



Imagen no. 10. Corteza del mezquite, ejemplares adultos listos para cortarse y utilizarse como leña. El Quemthá, San Salvador, Hidalgo. (Victor Miguel Pacheco Martínez, 2018).



Imagen 11. Leña de mezquite, en la casa del señor Vicente Chavarría. Col. El Rosario, Francisco I. Madero, Hidalgo (Victor Miguel Pacheco Martínez, 2018).



Imagen no. 12. Piedras Toba volcánica, en la casa del señor José Alamilla. Boxaxni, Actopan Hidalgo. (Victor Miguel Pacheco Martínez, 2018).

2.2. El pueblo ñhañhú (otomíes). Bosquejo histórico

El Valle del Mezquital es un área que ha sido habitada por los ñhañhú desde la época precolombina. Llamados otomíes por los mexicas, se tienen muchos problemas para identificar su historia y cultura debido a los pocos registros que se tienen de su gastronomía, métodos y técnicas de actividades productivas, además de la gran movilidad de grupos étnicos que tuvieron lugar en esta zona.

Algunos autores plantean que los otomíes eran de los pueblos más antiguos de Mesoamérica; otros, que eran los llamados chichimecas, quienes poblaron desde la parte del centro de México en lo que hoy son los estados de Hidalgo, Querétaro, estado de México, Puebla y Tlaxcala, hasta el norte del país. Revisaremos algunos autores para poder llegar a una mejor comprensión histórica y cultural de la región que nos interesa.

Pedro Carrasco en su libro “Cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana” (1979) explica lo siguiente respecto al establecimiento de los otomíes:

“Según Ixtlilxochitl, en el año 1 pedernal siguientes a la destrucción de Tollan, o sea 52 años después de ese suceso y 47 de la llegada de Xolotl, llegaron a poblar al Valle de México tres naciones con sus respectivos caudillos procedentes del Oeste. El cronista se expresa como siguiente: Llegaron la nación de los acolhuas, los cuales salieron de las últimas tierras de la provincia de Michuacan que eran de la

misma nación de los chichimeca michuaque aunque venían divididos en tres parcialidades que cada una de ellas tenía diferente lenguaje, trayendo cada una de ellas su caudillo y señor. Los que se llamaban tepanecas traían por caudillo a Acolhua que era el más principal de los tres; el segundo se decía Chiconquauh, caudillo y señor de los otomíes que era de las tres la más remota y de lenguaje muy extraño y diferente, y según sus historias parece que vinieron de la otra parte de aquel mar mediterraneo que llaman Bermejo... El tercero se llamaba Tzontecomatl caudillo y señor de los verdaderos acolhuas. Los cuales se fueron a la presencia de Xolotl para que los admitiese en su señorío y diese tierra en que poblasen, el cual teniendo muy entera relación de ser estos caudillos de alto linaje se holgó infinito, y no tan solamente los admitió sino que también les dio tierras en que poblasen sus vasallos que traían; y los dos de ellos los casó con sus dos hijas dándoles con ellos pueblos y señoríos; casando a la infanta Cuitlaxochitzin con Acolhua y le dio con ella la ciudad de Azcapotzalco por cabecera de su señorío; y a la otra infanta Tzihuacxochitl la casó con Chiconquauhtli y le dio a Xaltocán por cabeza de su señorío que lo fue muchos años de la nación otomí. A Tzontecomatl".¹¹⁷

Sabemos entonces que los otomíes se asentaron en Xaltocan, del que dice Carrasco sobre su ubicación geográfica y límites:

"podemos considerar al Reino de Xaltocan como un nuevo reino otomí en contraste a la vieja zona otomí de Xillotepec-Chiapan de donde procede y que conserva su independencia. El limite oriental del reino coincide por completo con la extensión del idioma otomí en esa dirección, por lo tanto cabe pensar que la extensión del poder xatocano hacia Oriente coincidió con la del otomí y tuvo lugar en la época ya fijada (1220-72) de la extensión oriental de los otomíes con el poblamiento del N. Valle de México, de la Teotlalpan, y -según esta interpretación- de la sierra de Puebla, juntándose todos los nuevos territorios otomíes bajo el señorío de Xaltocan."¹¹⁸

En la imagen 10 se pueden ver municipios del actual Valle del Mezquital, Itzmiquilpan (ahora Ixmiquilpan), Tepenene (actualmente el pueblo de San José Tepenene del municipio de El Arenal), Tetepanco (actualmente Tetepango), y Atlitlalacyan (actualmente Atitalaquia).

Xaltocán cayó ante el dominio de Azcapotzalco, y *"con la caída de Xaltocán hay un movimiento de otomíes que huyen de los tepaneca, extendiéndose hacia el E y el S".¹¹⁹* (Meztitlan, Tototepec, y hacia Tlaxcala).

"Después de la caída de Colhuacan, el poderío tepaneca continúa aumentando (...) La extensión de los tepaneca hacia Toltitlan y Tecpatepec indica que el

¹¹⁷ Pedro Carrasco Pizaña (1979) *Los otomíes (Cultura e historia prehistórica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana)*. Pp. 249-250.

¹¹⁸ *Ibíd.* Pp. 258-260

¹¹⁹ *Ibíd.* Pp. 166.

poder de Xaltocan empieza a verse disminuido por el de Azcapotzalco puesto que esos dos pueblos caían dentro de sus dominios”¹²⁰ “El centro del imperio tepaneca lo constituyen las regiones occidentales y norteñas de población principalmente otomiana: todo el occidente del Valle de México, el Valle de Toluca (Matlatzinco y Mazauacan), la provincia de Xillotepec, la Teotlalpan y el Valle del Mezquital”.¹²¹

En relación a esta época y los registros otomíes, Pedro Carrasco dice lo siguiente;

“durante este último periodo de la historia precortesiana de México que va de la caída de Tollan a la conquista española, los otomíes se extienden, desde su antigua habitación de la época tolteca, hacia el E. y SE., y a su cultura se incorporan muchos elementos cazadores (chichimeca). Al mismo tiempo aumenta entre ellos la población de habla naua y la influencia de ella sobre la cultura otomí”¹²².

Esto deja preguntas a responder, ¿Por qué se habla de una influencia chichimeca? ¿Quiénes fueron los chichimecas y cuáles son sus rasgos o herencias? Respecto a esto, viene la siguiente discusión.

2.2.1 ¿Otomíes o chichimecas?

Los grupos otomíes eran parte de la clasificación genérica conocida como chichimecas, por tener rasgos culturales de tipo nómadas. Los otomíes se encontraban en el limbo, entre sociedades nómadas y sedentarias. Pero se ha debatido si pertenecían a los chichimecas o a las sociedades de Mesoamérica. Brígida Von Metz dice lo siguiente sobre el término “chichimecas”: *“Para designar a esos numerosos pueblos en constante movimiento de la frontera del septentrión se generalizó el término de chichimecas” equivalente, quizá, a un etnocentrismo mesoamericano*¹²³.

De acuerdo con el apartado anterior, Pedro Carrasco dice que los otomíes adoptaron rasgos culturales de los grupos chichimecas, que eran nómadas y tenían un conocimiento y conducta diferentes al resto de sociedades sedentarias de mesoamérica, caracterizadas por su agricultura, edificios e instituciones mejor

¹²⁰ Ibídem. Pp. 166.

¹²¹ Ibídem. Pp.169.

¹²² Ibídem. Pp. 310-311.

¹²³ Brígida Von Metz (2012) *La relación hombre naturaleza: reflexiones desde distintas perspectivas disciplinarias*. Pp. 70.

documentadas. Pero, ¿se les ha llamado otomíes a los grupos chichimecas de esta región de Centro y Aridoamérica? A esta pregunta, Carrasco dice lo siguiente:

“Los indígenas también tenían sus clasificaciones culturales mediante las que agrupaban a pueblos distintos bajo el nombre de chichimeca, tolteca, etc. El concepto de chichimeca es el que más nos interesa porque se aplicó repetidas veces a los otomíes. Podemos distinguir dos significados principales: En primer lugar significaba pueblo nómada cazador del norte en oposición a pueblo sedentario de cultura mesoamericana. En segundo lugar, pueblo de cultura mesoamericana pero con antecedentes nómadas cazadores”¹²⁴

Para intentar acercarnos más a la historia y cultura otomí, tomaremos lo que Carrasco plantea en su capítulo IX titulado “Comparaciones etnográficas y clasificaciones culturales”, donde refiere lo siguiente:

“con el principio de la época de Tollan, coincide la primera gran incorporación de elementos nortemexicanos a la cultura de Mesoamérica, y con su fin, viene otra invasión del norte que los refuerza y aumenta. Los otomíes, por su situación fronteriza, siempre estuvieron expuestos a influencias de los cazadores y en estas ocasiones, no solo aceptarían elementos culturales, sino núcleos enteros de población que al civilizarse adoptarían la lengua y cultura otomíes, aunque dejando huella en ellas. La cultura otomí muestra, en efecto, muchos rasgos de origen chichimeca. Algunos están extendidos por casi toda Mesoamérica o en gran parte de ella y por lo tanto serían introducidos por los fundadores del imperio tolteca, así el arco y flecha, el horno subterráneo, la caza por ojeo, la pintura facial de rayas, y los dioses del tipo Mixcoatl”.¹²⁵

De acuerdo con esto, los otomíes no solo convivieron con los grupos chichimecas del norte, sino que se les incorporaron grupos enteros de esta gente, que traían consigo conocimiento que les había permitido sobrevivir de manera nómada y que para muchos, son tan primitivos y básicos como antiguos. Hay poca información sobre estos rasgos culturales que pudieron haber adoptado los grupos otomíes de los chichimecas, y no encontramos muchos datos sobre sus relaciones políticas, económicas, religiosas, entre otras, pero en este párrafo de Carrasco, encontramos una referencia del horno subterráneo. Característica de estos grupos chichimecas.

¹²⁴ Ibídem. Pp. 300.

¹²⁵ Ibídem. Pp. 297.

El uso de elementos como el arco y la flecha, la caza por ojeo y el horno enterrado, se caracterizan por pertenecer a sociedades prehistóricas de cazadores recolectores, cuyas culturas nómadas determinaban no necesitar nada que los pudiera establecer en un solo lugar; ni siquiera el entierro a sus muertos, los rituales a sus dioses o sus actividades gastronómicas.

Es así que no era necesario para ellos llevar sus instrumentos de cocina, porque si cocinaban algunos alimentos, podían hacerlo casi en cualquier lugar que eligieran dentro de sus territorios. Mismos que mayoritariamente en esta región son áridos para la agricultura, pero en los que se logran cactáceas, agaves, arbustos y árboles espinosos como mezquites y huizaches. El paso de los años y el contacto a prueba y error con estos recursos naturales fue lo que les dio a estas sociedades nómadas las herramientas para vivir.

Como una conclusión a este tema, podemos leer de Carrasco lo siguiente:

*“En los lugares como Atlitlalacyan, Tezcatepec, y es de suponer que a muchos más, donde la influencia nava no se hizo sentir con fuerza hasta la conquista azteca, el resultado sería la conversión de los chichimeca invasores a la cultura otomí en sus últimos tiempos, mezcla de materiales mesoamericanos (otomíes propiamente dichos) y nortemexicanos (chichimeca cazadores)”.*¹²⁶

Fue así, entonces, que los otomíes compartieron rasgos culturales con los demás grupos étnicos que se englobaban dentro del término chichimecas.

Mi postura, es que si bien hubo numerosas influencias culturales, hay elementos que cambian menos rápido, estos son los rasgos medio ambientales que conforman su entorno. Como textualmente lo indica Carrasco: *“La gran importancia de la cacería entre los otomíes se debe en parte a influencia del norte, pero también al clima semidesértico de algunas regiones, poco favorable a la agricultura, que fomentó esa actividad”*¹²⁷.

Podemos empezar a pensar y comprender la importancia de la relación entre el medio ambiente de esta región (semidesértico) y las respuestas que sus diferentes habitantes han dado para la supervivencia y vida social.

¹²⁶ Ibídem. Pp. 298.

¹²⁷ Ibídem.

Es importante resaltar la antigua distinción entre chichimecas, otomíes y mexicas, porque las diferencias que se marcaban entre ellos eran culturales y sociopolíticas; a los otomíes y chichimecas se les menospreciaba por ser seminómadas, lo que implicaba tener una cultura y hábitos diferentes.

No practicaban la agricultura, ni la crianza de animales, en cambio, eran cazadores-recolectores y por esto se les consideraba con una forma de pensar más simple y sin mucha creatividad o inteligencia. Pero obviamente tenían sus propias formas para obtener y preparar sus recursos, ya fuera cazando o recolectándolos, porque para lograrlo debían tener conocimientos sobre cuáles eran los recursos naturales comestibles, cuáles no lo eran, y la manera en que los podían conseguir; después, también, las formas de prepararlos: asados, horneados o comer crudos, pero sabían cuáles eran las partes comestibles, cuáles no o los procedimientos para hacerlos comestibles; esto es en sí, una forma racional de convivir con el medio.

2.2.2 Tradición del horno enterrado en la gastronomía otomí

Este método de cocción de alimentos no es único de las sociedades prehispánicas en esta región conocida como Mesoamérica, su uso se ha identificado en grupos de África, Sudamérica y Australia. Se relaciona con los métodos más antiguos de la humanidad, para la cocción de alimentos, casi siempre en las sociedades nómadas o seminómadas.

Raúl Guerrero en su misma obra “Los otomíes del Valle del Mezquital (Modos de vida, Etnografía, folklore)” cita a Miguel Othón de Mendizabal, debido a que en su artículo “*Los otomíes no fueron los primeros pobladores del Valle de México*” transcribió lo dicho por Sahagún acerca de los otomíes y la prejuiciosa forma de considerarlos por parte de los mexicas, y dice:

*“la alfarería no nació por un simple capricho o como resultado de un invento fortuito, sino como consecuencia de la necesidad de hacer comestibles los cereales, principalmente por medio de la cocción, superando los primitivos sistemas de asado, barbacoa u horno de tierra, tostación y pulverización, usados por los cazadores recolectores en los estadios más atrasados de su desarrollo”.*¹²⁸

¹²⁸ Raúl Guerrero Guerrero (1986) *Los otomíes del Valle del Mezquital (Modos de vida, Etnografía, Folklore)*. Pp. 69

Encontramos en este párrafo una referencia de Sahagún sobre el horno enterrado y la barbacoa. Pero el debate está sobre la racionalidad de estos grupos otomíes y chichimecas. Por lo que Raúl Guerrero agrega:

“Mendizabal transcribe lo dicho por Sahagún respecto al insulto dicho a alguien torpe, comparándolo con el otomí, de lo cual adelante me ocuparé al citar a Sahagún, y luego agrega: A pesar de esta ofensiva tacha de torpeza, lanzada contra los otomíes por sus explotadores mexicanos, podemos decir, de una manera categórica, que pocos grupos humanos han aprovechado tan íntegramente los recursos naturales de su hábitat que los otomíes de Teotlalpan y, muy particularmente, los del Valle del Mezquital. Bajo la influencia cultural de los nahuatlacas, habían entrado ya plenamente en la vida agrícola; pero los resultados de esta actividad, por las desfavorables condiciones del medio geográfico, difícilmente superables, incluso en nuestro siglo, no les eran suficientes para llenar sus necesidades más elementales. Se vieron obligados, en consecuencia, a basar su economía en el aprovechamiento de las especies forestales propias de su clima y de su suelo: el maguey, la lechuguilla, el mezquite, el nopal y las palmas ‘bahi’, principalmente; pero no en la forma exclusivamente consuntiva, propia de su ancestral economía recolectora, sino en un plan industrial y comercial, tan firme y amplio, que a través de cuatro siglos sigue siendo aún el recurso más sólido de su vida económica”¹²⁹.

Este párrafo es muy importante porque abona a lo antes planteado; que los otomíes del Valle del Mezquital claramente tenían un conocimiento ancestral y estructurado que les permitía la subsistencia. Y si bien, no hemos encontrado hasta aquí antecedentes claros del Ximbó y su preparación, he intentado comenzar a contextualizar la región del Valle del Mezquital histórica y culturalmente, esto para explicar parte de sus antecedentes otomíes. Se observa también en la cita anterior, que al Valle del Mezquital se le usa primordialmente para nombrar una región limitada por sus características de clima, altitud, orografía, hidrografía, flora y fauna. Los límites socioculturales han ido cambiando dentro de ella, pero el *saber hacer* con estos recursos biofísicos, continúa heredando rasgos.

Es claro que en la región, como en todo el país, no son los mismos habitantes de las épocas prehispánicas; todas las etapas históricas y políticas del territorio ahora llamado México, han tenido influencia en la población de esta zona, desde la época de la colonia, la independencia, la revolución y los movimientos de integración cultural de la época posrevolucionaria.

¹²⁹ *Ibíd.* Pp. 78

Pero se puede hablar de residuos o herencias; éstos son los conocimientos tradicionales, mismos que se enseñan, aprenden y se siguen practicando porque les continúan siendo útiles a las generaciones contemporáneas, y además, porque algunas de ellas, las relacionadas con actividades económicas, ecológicas y gastronómicas, son básicas para la sobrevivencia en un medio ambiente que perdura mucho más que las vidas humanas.

Y es que precisamente los ingredientes principales del Ximbó y su elaboración, son recursos que no necesitan ser cultivados, sino que pueden obtenerse de la recolección y la caza. Aunque en la época actual (2018), debido al crecimiento de su producción, muchos de los ingredientes y materias primas ya son de cosechas locales o regionales.

La palabra Ximbó, proviene de la lengua otomí; en el Diccionario castellano-otomí-otomí-castellano del Instituto Lingüístico de Verano de 1956, se encuentra la traducción y es la siguiente: “*ximbo (ximbó) corazón de maguey*”¹³⁰. La palabra que se encuentra entre los paréntesis “Ximbó” con acento, expresa la forma en que se pronuncia en castellano.

En la misma publicación, Juan B. McIntosh director del Instituto, escribe sobre la lengua otomí y su localización geográfica (al menos en su época vivida), lo siguiente:

“aunque el idioma otomí presenta actualmente una amplia distribución geográfica, dentro de la zona central de México, y varias formas dialectales que corresponden a las cuatro principales regiones otomianas: zona suroeste (Valles de México y de Toluca); zona noroeste (serranos); islote lingüístico de Ixtenco y zona noroeste (Valle del Mezquital), es en esta última región que convencionalmente se conoce con el nombre de “El Valle del Mezquital” y que comprende la región occidental del Estado de Hidalgo y una parte del oriente del Estado de Querétaro- en donde se localiza en nuestros días la mayor parte de los hablantes de la lengua otomí. En el Valle del Mezquital, por las especiales características de su evolución histórica, por su cercanía a la capital de la República y a la carretera internacional (México-Laredo-Ciudad Juárez), el proceso de integración cultural ha sido muy intenso y ha matizado en la más amplia escala de gradación la estructura socio-cultural y económica de su población que está constituida, fundamentalmente, por indígenas e indomestizos. En lo que toca al problema lingüístico, el Valle del Mezquital es considerado como una zona <<típicamente bilingüe>> debido al considerable número de indígenas e indomestizos que con aparente facilidad se expresan en castellano y de mestizos que con alto patrón cultural y aún

¹³⁰ Instituto Lingüístico de verano (1956) *Diccionario castellano-otomí, otomí-castellano*. Pp.273.

individuos de cultura totalmente occidental que hablan el otomí por razones de conveniencia comercial; pero que desconocen la esencia misma del idioma para otros fines que no sean los de su mejor contacto con la gran población de habla otomí. (...) Por otra parte, el proceso de integración cultural ha influido determinantemente en la estructura original del otomí, ya que con excepción de los pequeños centros de población muy incomunicados, en la mayor parte del Valle, muchos vocablos otomíes han sido sustituidos en el habla de los monolingües por palabras castellanas más o menos adaptadas a su propio idioma y aún, el espíritu mismo del idioma otomí, ha sido alterado por el genio de la lengua nacional".¹³¹

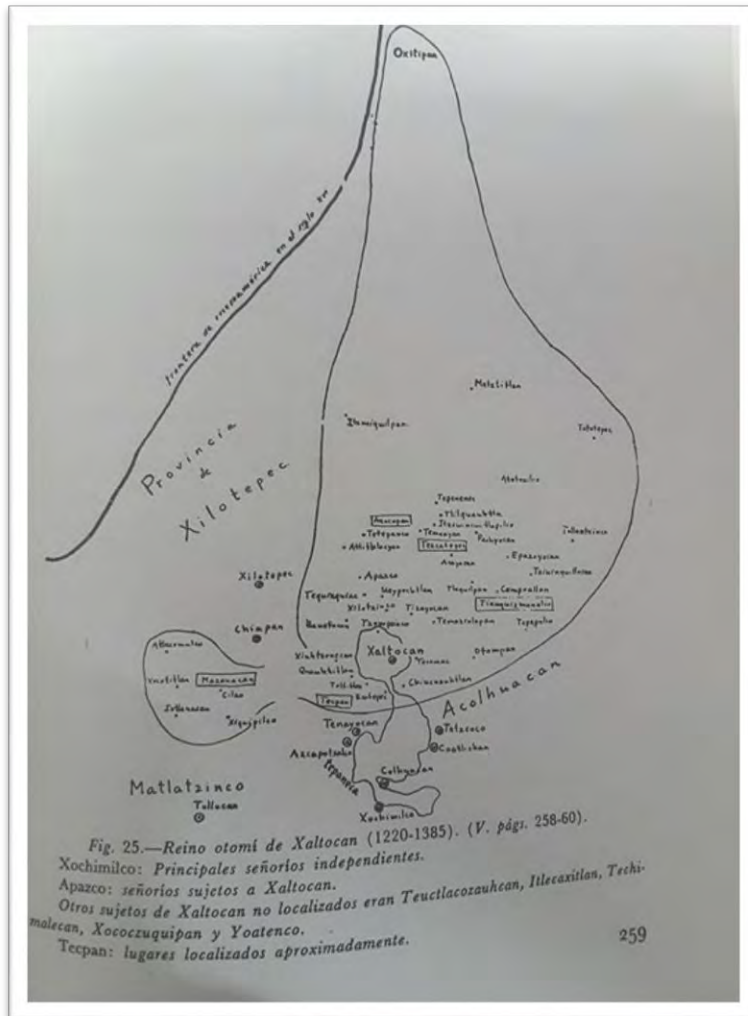


Imagen 13. —Reino Otomí de Xaltocan (1220-1385). En (Carrasco, 1979. P. 259).

¹³¹ Juan B McIntosh, en *Diccionario castellano-otomí, otomí-castellano*. 1956. Pp. 4.

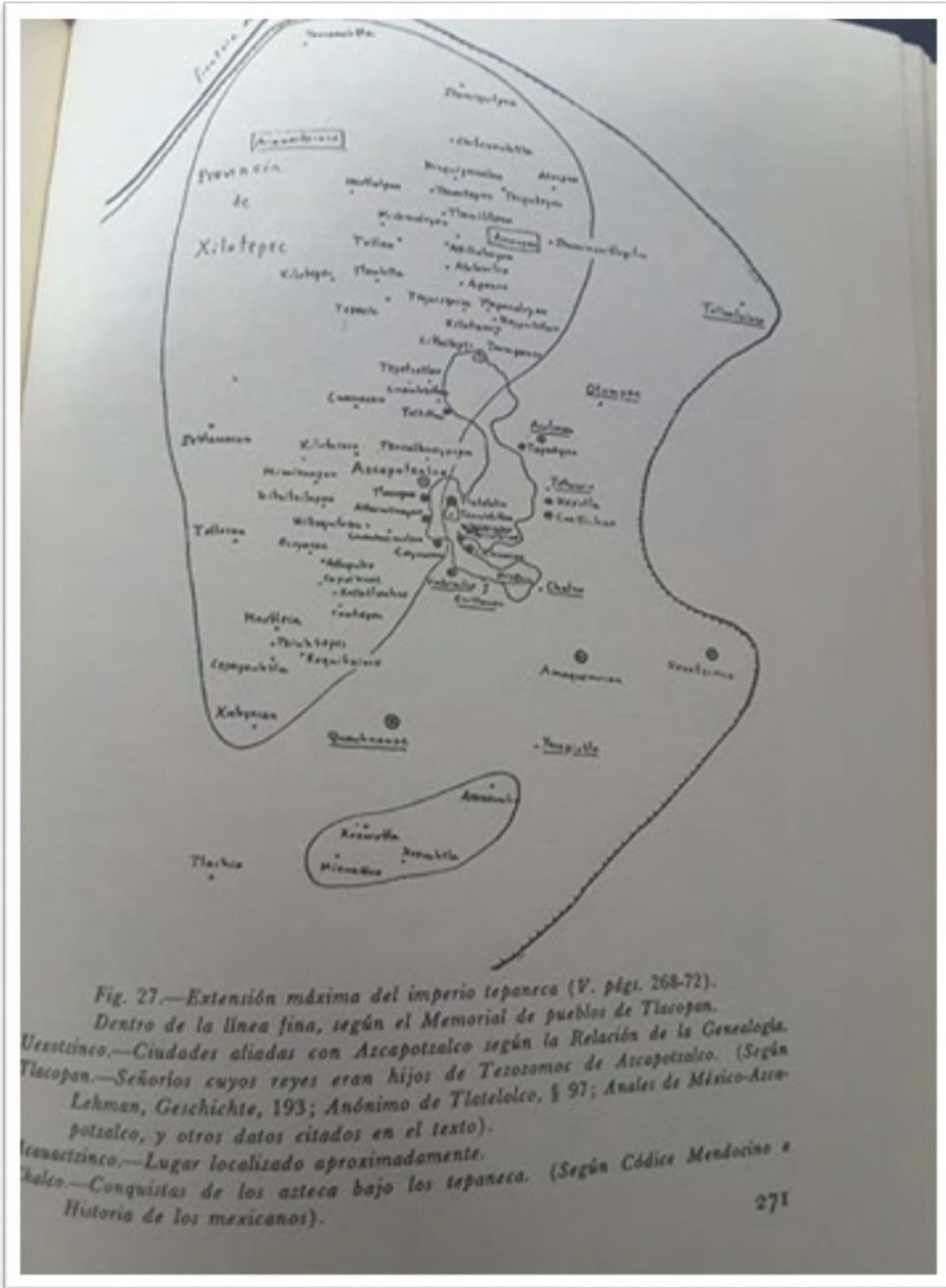


Fig. 27.—Extensión máxima del imperio tepaneca (V. págs. 268-72).
 Dentro de la línea fina, según el Memorial de pueblos de Tlacopan.
 Uxastitlaco.—Ciudades aliadas con Azcapotzalco según la Relación de la Genealogía.
 Tlacopan.—Señoríos cuyos reyes eran hijos de Tezozomoc de Azcapotzalco. (Según
 Lehman, Geschichte, 193; Anónimo de Tlaxelolco, § 97; Anales de México-Azca-
 potzalco, y otros datos citados en el texto).
 Uxastitlaco.—Lugar localizado aproximadamente.
 Tlacopan.—Conquistas de los azteca bajo los tepaneca. (Según Códice Mendocino e
 Historia de los mexicanos).

Imagen 14- Extensión máxima del imperio tepaneca. En este mapa, podemos ubicar algunos pueblos del Valle del Mezquital. En (Carrasco, 1979. P. 271).

2.3 Recursos locales y gastronomía. Barbacoa, caldos, salsas y nixtamal

La lengua y gastronomía otomí, no son exclusivos de esta pequeña región de estudio, abarcan los estados de Puebla, Hidalgo, estado de México, Querétaro, Guanajuato, San Luis Potosí, ciudad de México y en muy pequeñas porciones, Michoacán y el norte de Veracruz.

La gastronomía es la forma de cocinar los alimentos, misma que tiene sus propios sistemas de valores, basados principalmente en sentidos corporales como el gusto, el olfato, la vista y tacto.

Para la gastronomía tradicional se utilizan principalmente recursos locales, regionales y endémicos en cada zona del mundo, debido a las condiciones climatológicas y medioambientales que propician ciertos productos y condiciones.

Tomás García (2012), dice sobre esto;

“la culinaria nacional no está formada solamente por sus recetas emblemáticas, sino que ésta es el resultado de una variedad de factores: desde la geografía, que implica una ubicación determinada, ciertos climas y, con ellos, una diversidad de productos que son los ingredientes de dichas recetas, hasta las tradiciones culturales de sus grupos sociales, en las que la comida forma parte protagónica, sin olvidar el trabajo de los hombres y las mujeres que hacen posible obtener esos ingredientes”¹³²

En esta región del estado de Hidalgo, como en gran parte de México, la gastronomía incluye diversos productos elaborados con maíz; la materia prima es la misma, pero los productos elaborados, no. Actualmente, en la cocina tradicional del centro de México se distinguen las gorditas, tlacoyos, consomés¹³³, salsas hechas con recursos de flora y fauna local; como insectos (chinicuiles, shamoos, chapulines), xoconostle, entre otros; hierbas como el grupo de malvas y animales silvestres, y además de productos de mayor producción como la barbacoa y ximbós. Cabe destacar, que muchos elementos de estos platillos son referentes de la etapa

¹³² Tomás García (2012) *Cocina Mexicana. Patrimonio de la humanidad*. Pp. 4-5.

¹³³ De acuerdo al Diccionario Larousse de Cocina, consomé, “es un caldo resultante de la cocción de alguna carne, que se sirve generalmente caliente, o a veces frío, usualmente al principio de la comida. Existen los consomés simples, que son el producto de la cocción de ciertos ingredientes, y los consomés fortificados, que pasaron por una clarificación y una concentración de sabores y aromas”. Consultado en: Larousse Cocina <https://laroussecocina.mx/palabra/consome/>

colonial de México, especies como los corderos, pollos, cerdos, vacas, hierbas de olor como mejorana y tomillo, entre muchos otros insumos fueron traídos a esta región durante la colonia; ya fuera de otros continentes o de diferentes regiones de América. Como resultado se tiene una gastronomía sincrética o mestiza.

Como documento histórico de la elaboración del ximbó en esta región, en el libro “Guía gastronómica del estado de Hidalgo” (1984) encontramos una referencia del Ximbó en el Valle del Mezquital: *“Toda esta región es popular por su gastronomía, la rica barbacoa y el consomé, el ximbo, las quesadillas, los tlacoyos y las gorditas, además de las soberbias flores de garambullo, que predominan en fiestas y ferias donde la cultura otomí se refleja en danzas y trajes regionales”*¹³⁴. En la región de estudio es fácil encontrar estos alimentos en los mercados y centros municipales. También son famosas las gorditas de panza de res, de Francisco I. Madero (Tepatepec), cocidas de manera muy similar al de la barbacoa de borrego y ximbós que más adelante se explica.

¹³⁴ Gobierno del Estado (1984) *Guía gastronómica del Estado de Hidalgo*. Pp. 4.

Capítulo III. Tareas previas, recursos y herramientas utilizados en la elaboración del ximbó.

Este capítulo responde a la descripción del producto, el proceso tradicional de elaboración y la especialización de oficio de los llamados “barbacoyeros”. Conforme a lo solicitado para la DO en cuanto a descripción del producto, su manufactura y la especialización de un trabajo u oficio.

El Ximbó es actualmente un subproducto de la barbacoa; se trata de un alimento envasado, cocido y servido en penca de agave *salmiana* (manso) y *salmiana xaminí* (xaminí)¹³⁵, cuyo proceso de cocción (método de horno enterrado) transforma a la penca en un ingrediente más, ya que suelta jugos y aporta sabor, olor y textura a los ingredientes interiores. Este producto tiene características que son únicas, como los cuatro usos para las pencas de agave; y la cocción a vapor con calor residual, característico del método prehispánico de horno enterrado. La estructura de los ingredientes al interior de la penca es similar a la de un guiso, pero este producto no es necesariamente un “platillo”, ya que se comercializa, transporta, y consume, en su envase. La diferencia con un platillo, es que éstos necesitan ser servidos en recipientes personales como platos. La forma de consumir el ximbó, es presentando al producto en la mesa con todo y penca para ser abierta, y poder consumirse con tortillas.

Algunos procedimientos durante su elaboración, son compartidos con procedimientos de la barbacoa de borrego, pero tiene los propios, mismos que en las siguientes páginas de este trabajo se describirán, haciendo énfasis en el caso del ximbó, pero se describen también la matanza de borregos y otros procedimientos particulares de la barbacoa, para mostrar todo el proceso y sus relaciones.

El ximbó estándar tiene una estructura general que consiste en: una penca de maguey, proteína, salsa y nopales. Cada uno de estos elementos tiene variantes; la proteína usada para un ximbó puede ser de pollo, pescado, cordero, chamorro de

¹³⁵ silvestres de la región del centro de México, mostradas en el capítulo anterior.

cerdo, ardillas, guajolote, conejo, tlacuache, xincoyote, entre otros. La salsa puede ser roja o verde, con jitomate o tomate, y con diferentes chiles, especias y hierbas de olor. Los nopales pueden ir cortados de manera distinta y en diferentes tamaños. En las últimas décadas, se ha popularizado un ximbó típico y que es actualmente el más comercializado, éste consiste en lo siguiente; penca de maguey, pollo, salsa roja a base de chile guajillo y nopales en tiras o cuadros. Pero además, incorpora piezas de piel de cerdo crudas y cortadas en cuadros. Este producto típico es el que se describe en los siguientes capítulos.

Como anteriormente se mencionó, la técnica de cocción en horno enterrado es prehispánica, pero los principales ingredientes del ximbó típico son elementos coloniales; y esto lo hace un producto mestizo.

La elaboración de este producto se divide en dos momentos, al primero lo llamaremos “actividades previas”, y al segundo “elaboración de ximbós”. Por tareas previas se consideran aquí, las actividades de recolección o compra de materias primas e insumos y también algunos procedimientos básicos.

Por lo tanto, se considera necesario hablar de las materias primas, y son las siguientes: penca de maguey, leña (combustible), nopales, algún tipo de proteína (como las anteriormente mencionadas), chiles, hierbas de olor y especias. Es importante aclarar que actualmente la forma más común de conseguir las materias primas e insumos es comprándolos en las plazas, mercados y tiendas de la región, esto indica que se ha llegado a un punto en el que existe especialización y división del trabajo, ya que los barbacojeros no necesitan ser los proveedores directos de todas las materias primas, como se hacía hasta hace algunos años; así pues, actividades como “juntar las piedras”, “cortar y rajar leña”, plantar magueyes o cortar pencas, han sido eventualmente relegadas a personas que se dedican a estas actividades primarias como un oficio.

Muchos barbacojeros optan por comprar todas las materias primas e ingredientes y dedicarse únicamente a preparar, hornear y vender.

Este capítulo se centra en saber cómo se realizan las tareas previas para la obtención de recursos, utilización de herramientas, procedimientos y técnicas llevadas a cabo previo a la elaboración de ximbós.

3.1. Los “barbacoyeros”, sus vidas y sus recetas

En esta parte de la investigación de campo se acudió con productores de los municipios anteriormente mencionados, a estas personas se les conoce como “barbacoyeros” o “barbacoeros”; los “barbacoyeros” son los cocineros tradicionales de barbacoa y ximbó; aunque su trabajo no se limita a la cocción, ya que también realizan actividades de criar y matar a las ovejas, destazar la carne, plantar magueyes y cortar pencas, recolectar piedras de toba volcánica, y ya en pocos casos, también de cortar leña. Hacen el trabajo de matanceros, cocineros, campesinos, recolectores y algunas veces también de pastores, el término de “barbacoyero” engloba estas actividades. Pero de forma general, “barbacoyero” hace referencia a que estas personas realizan todo el proceso de elaboración, en el cual, los productos finales son barbacoa y ximbós.

La mayoría de ellos se autodenomina como “barbacoyeros” cuando se les cuestiona sobre el nombre de su trabajo; algunos otros lo piensan antes de responder y dicen que su empleo se llama barbacoero, porque venden barbacoa y no “barbacoya”. Al respecto, la Academia Mexicana de la Lengua menciona lo siguiente:

En la palabra barbacoyero, el interfijo - y - se inserta para facilitar la pronunciación y adecuarse a la pauta silábica prototípica del español: consonante + vocal. Sin la inserción de este interfijo, la forma para referirse a ‘quien prepara o vende barbacoa’ sería barbacoero, palabra más compleja, ya que estarían en contacto dos vocales (oe). La división silábica de esta palabra sería bar-ba-co-e-ro. Si bien es cierto que en español es posible tener sílabas constituidas únicamente por vocal, éstas son anómalas, ya que las sílabas más comunes en español se forman por una consonante y una vocal. Esta es la razón fonológica para que se inserte una consonante para acompañar la e: bar-ba-co- y e-ro.

Es posible que se emplee este infijo por asociación con otros oficios que tienen la terminación en - yero, como joyero, rayero, boyero, etc.

En los procesos morfológicos de derivación, lo común es que la vocal final se elimine si es átona, como ocurre con fontana > fontanero, obra > obrero, barbacoa > barbacoyero¹³⁶.

Ambos términos son utilizados en la cotidianidad, pero en este trabajo se utiliza el de *barbacoyero*, por ser el más usado para autodefinirse. En el lenguaje coloquial de la población, también existe el término de *ximboyero*, aunque tiene menor uso.

¹³⁶ Consultado en <http://www.academia.org.mx/esp/respuestas/item/barbacoyero>.

Para ser barbacoero, es necesario tener una experiencia basta, se empieza por ser ayudante y con la práctica durante meses o años, algunos llegan a ser maestros o mentores y líderes de una empresa de barbacoa y ximbós. Es necesario aprender las recetas, tiempos, métodos y técnicas. Como se menciona en Le Cordon Bleu (2011) *“Hay una enorme diferencia entre aprender una receta y dominar técnicas”*¹³⁷. Boxaxni, que pertenece al municipio de Actopan fue la primer localidad en la que se realizó trabajo de campo, este lugar es conocido debido a que gran porcentaje de su población se dedica a la producción y venta de estos productos, inclusive, mucho de su organización social gira en torno a este comercio, ya que eventos sociales y reuniones familiares sólo pueden llevarse a cabo los días de descanso, que para ellos son los días lunes, martes, jueves y en ocasiones también los días miércoles, porque estos últimos, acuden a la plaza de Actopan a comprar sus materias primas e ingredientes.

Así, ceremonias religiosas, políticas o escolares se calendarizan para estos días, como me comentaron los maestros de la Escuela telesecundaria 391; ellos tienen que realizar las reuniones de padres de familia, celebraciones y clausuras en estos momentos específicos, porque no sólo los padres, familiares, amigos y vecinos no pueden asistir, sino también gran parte del alumnado, quienes son incluidos en esta actividad económica, ya sea en el negocio familiar o empleándose con algún barbacoero del pueblo; las mujeres de meseras, tortilleras o lavaplatos y los hombres de meseros, despachadores (quien corta la carne y la sirve en tacos o kilos) o en la elaboración desde el momento de la matanza y la horneada.

Los días de trabajo pueden ser para hornear o para vender. Esto depende de los lugares en los que vendan; sus principales lugares de mercantilización son Actopan, Pachuca, el Estado de México, la Ciudad de México, Querétaro, e Ixmiquilpan, no solo para los barbacoeros de esta localidad, sino para todos los del Valle del Mezquital.

En Ixmiquilpan el día de venta es el lunes, ya que estos días se realiza “la plaza”, en Actopan son los días miércoles (“días de plaza”) y los días viernes (algunos productores); la venta en Pachuca, Estado de México, Ciudad de México y

¹³⁷ Le Cordon Bleu International (2011) Le Cordon Bleu. *Fundamentos del arte culinario*. Pp. 6.

Querétaro se realiza los días sábados y domingos; los fines de semana son los días en que los consumidores de los estados antes mencionados, apuestan por comprar o ir a comer barbacoa y ximbós; se consumen en las mañanas, como almuerzo, a diferencia de la forma de consumo tradicional en la región de origen, misma en la que su consumo es más común durante el día o la tarde, como plato fuerte.

En Boxaxni, la primer barbacojera en recibirme fue la señora Edith; ella aprendió a preparar ximbós desde los 9 años cuando le enseñó su mamá. Sobre la receta, dijo no tenerla escrita, sólo la ha memorizado y así es como lo prepara y como se lo enseña a preparar a sus hijos. Ella considera que cada barbacojero tiene su receta. El segundo barbacojero informante de Boxaxni, fue el señor Ricardo Alamilla, tiene más de 30 años en el negocio, aunque antes de dedicarse a esta actividad por completo, ya sabía preparar barbacoa porque había aprendido con sus papás, abuelos y vecinos, ellos no hacían ximbós porque no se dedicaban a vender, sólo lo hacían en ocasiones especiales y para consumo propio.

Además, todos sus hermanos se dedican actualmente a lo mismo, cuenta que hace 35 años, aproximadamente, en el pueblo sólo habían 8 barbacojeros; él prepara estos productos como aprendió y no se ha interesado en escribir o registrar su proceso de elaboración, dice que no recuerda cómo lo aprendió; en la entrevista que se le realizó, se le cuestionó sobre su interés por registrar el proceso o cuál sería su principal objetivo, a lo cual respondió: *“pues es que ya ves que con el tiempo se va, o sea que uno no le toma importancia, lo importante es que tú, que el negocio se supere, se vaya pa’riba, el inicio es empezar a vender”*.¹³⁸

Su percepción y la de muchos productores, es que el “sazón” cambia entre los barbacojeros, porque no usan los mismos ingredientes para la salsa, principalmente se diferencia en las hierbas de olor y especias que cada uno utiliza. El señor José Alamilla Daniel, es hermano de don Ricardo, y vecino también de esta localidad (su negocio lleva por nombre “Barbacoa el Güero”), él vende ximbós cuatro veces a la semana.

¹³⁸ (Señor Ricardo Alamilla, 2018. *Diario de campo*; Victor Pacheco.).

Ambos informantes, han hecho su horno de piso¹³⁹, éste ya no es solamente de tierra como eran tradicionalmente contruidos. En el taller/cocina¹⁴⁰ de don José, pude observar todo el proceso de producción y manejo de los materiales, es por ello que la descripción más amplia del proceso de producción en este trabajo, se hizo en su casa, gracias, también, a la información de sus asistentes.

El equipo de trabajo de don José está compuesto por cuatro personas para la elaboración, y cuando se van a vender, el grupo lo integran al menos cuatro o cinco. En este caso los que participan en la horneada son Don José, su hijo Iván Alamilla, y sus ayudantes: el señor Vicente, Miguel, Juan y durante un tiempo estuvo trabajando con ellos Gastón.

El cuarto informante fue el señor Vicente Chavarría León, de la Colonia el Rosario, municipio de Francisco I. Madero. Él tiene aproximadamente diez años dedicándose por completo a la venta de barbacoa y ximbós; aprendió de su papá, quien trabajó preparando barbacoas por al menos treinta y cinco años. Y el hijo mayor de don Vicente quien tiene ahora 14 años, ya trabaja en el negocio familiar llamado “Los Chamarritas”.

De San José Tepenené, municipio de El Arenal, el quinto informante fue Julio César García, quien me describió sus actividades en la casa de su tía, la señora Viviana García Monter, ella es dueña del negocio llamado “Barbacoa Los Arcos”. La familia de Julio García, tiene cinco generaciones dedicándose a la venta de barbacoa y ximbós. Este también es un pueblo en el que gran parte de la población se dedica a la mencionada actividad económica, habiendo al menos cien barbacojeros en él. La descripción principal se basa en el trabajo de don José Alamilla, en él se pueden observar las características tradicionales y recurrentes en los procesos a seguir para la elaboración de la barbacoa y ximbós. Aquí quiero señalar que se agregarán en la descripción de los ingredientes y procedimientos, la información proporcionada por los demás informantes.

Esto, con el fin de lograr una comprensión entre las diferencias de actividades generales y particularidades en el proceso.

¹³⁹ Tipo de horno diferente al tradicional, en el que el hueco en la tierra se forra con ladrillos y después una capa de cemento.

¹⁴⁰ El término de describe en el apartado 3.2.1

Por eso se mencionarán las actividades, ingredientes y herramientas que son diferentes en los procedimientos del señor Vicente Chavarría, y también en algunos aspectos, los aportes del joven Julio García.



Imagen 15. Don José y sus ayudantes acomodando los productos en el horno. Boxaxni, Acopan Hidalgo. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen 16. El señor Vicente Chavarría León, y sus ayudantes, hijos, sobrino y suegro, acomodando los trozos de rebaje en el horno. Colonia el Rosario, Francisco I. Madero, Hidalgo. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen 17. El joven Julio García y un ayudante, en el horno perteneciente a su tía, la señora Viviana García Monter. San José Tepenené, El Arenal Hidalgo. (Foto: Pacheco, 2018).

3.2 El lugar de trabajo y las herramientas

A un área de trabajo culinario, se les considera que *“puede ser fija o móvil, en la gastronomía a las áreas fijas se les denomina estación”*.¹⁴¹ En los lugares de producción de barbacoa y ximbós se realizan distintas actividades, no sólo gastronómicas. Es por ello, que en este trabajo se les considera como taller/cocina.

3.2.1 Taller/cocina, su ordenamiento

En este taller/cocina se elaboran la barbacoa y los ximbós, en este trabajo se nombra taller/cocina al lugar de elaboración, porque en él se realizan actividades técnicas como el rebaje de pencas, cortar leña, actividades de sacrificar ovejas, entre otras. Y también se realizan actividades gastronómicas como preparar la salsa, nopales, cueros de cerdo, pollos y además se ubican en el centro o como principal referencia, los hornos para cocer los productos.

El lugar se divide en al menos seis espacios, uno usado como corral para tener los animales a sacrificar, un segundo para la matanza y cuelga, otra zona que sirva de almacén para ingredientes y herramientas (en el que pueden haber refrigeradores), un área para guardar leña, piedras y pencas (las pencas suelen estar cerca de los

¹⁴¹ Le Cordon Bleu International (2011) Le Cordon Bleu. Fundamentos del arte culinario. Pp. 34.

hornos y ser ahí en donde se les realice el llamado “rebaje”, que se explica más adelante), un área que será en donde se enchilen los pollos, las panzas, y se elaboren los ximbós (normalmente se utiliza una mesa de madera, aluminio o una barra de concreto), y por último, la zona de hornos en los que suelen haber uno o dos y hasta seis de ellos (todos de diferente tamaño y se van turnando en el uso). Estos seis espacios se pudieron observar en los tres centros de producción descritos en este trabajo.

Para los recursos utilizados en el horno como piedras, leña y pencas se toman las medidas de precaución para su conservación, como evitar que se mojen o mermen de alguna manera, ya que son mayores las cantidades de reserva que se compran. En la imagen 18, se observa parcialmente la zona de hornos de don José, al fondo de izquierda a derecha se puede observar un horno tapado, después la zona de “rebaje” para las pencas, y a la derecha otro montón de pencas ya sin espinas.

Tradicionalmente se utilizaban los patios de las casas para poner el horno, pero la manera actual para barbacojeros con grandes producciones, les exige tener un espacio construido y utilizado únicamente para la elaboración de estos productos, en ellos los elementos principales son los hornos y los instrumentos y materias primas. Los segundos, se acomodan alrededor y cerca del horno para su fácil manipulación, ya que el momento de abrir un horno para sacar los tizones y acomodar los productos debe ser rápido, para evitar que se enfríe, que les dé mucho el aire a las piedras y éstas pierdan el calor, es un momento que dura entre diez y treinta minutos, el proceso completo se explicará más adelante.

3.2.2 Herramientas

Para las actividades previas al momento de hornear, muchas de las herramientas que se utilizan las consiguen en la plaza y tiendas de Actopan, éstas son las siguientes:

Durante la matanza se utilizan: cuchillos para destazar, machete utilizado para abrir los borregos en canal y cortar las cabezas, ganchos de metal en forma de S utilizados para colgar los bultos de borrego, contenedores como botes y tinajas de plástico usados como recipientes de agua para el momento de enjuagar la carne y

piezas ya destazadas, carretilla para los desechos y tubulares o una plataforma para colgar y dejar escurriendo la carne.



Imagen 18. Espacio o zona de horneado y área de preparación para los productos a hornear. Casa de don José Alamilla. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen 19. Área de almacenado de leña y pencas en la casa de Vicente Chavarría. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 20. Zona de Hornos, baños al fondo y espacio de preparación de productos. Casa del señor José Alamilla. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 21. Cazos para lavar las panzas e intestinos de borrego con cal. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 22. Contenedores para chiles, normalmente chiles de árbol y chile guajillo. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 23. Cuchillos usados para la matanza y descuartizada. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 24. Machete para destazar. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 25. Ganchos de hierro en los que se cuelga el bulto de borrego para quitarle la piel, sacar los intestinos, cortar cabeza y patas, enjuagar y dejar escurriendo cualquier resto de sangre sobrante para ser horneado al día siguiente. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 26. Base de tubos o barras para colgar y poner a escurrir las membranas serosas que envuelven los intestinos. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 27. Tinas, cazos o contenedores con agua para lavar las panzas e intestinos de borrego. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 28. Carretillas usadas para llevar al tiradero los desechos.
(Foto: Pacheco, 2018).

3.3 Los ingredientes para el caldo y el enchilado

Se elabora una sola salsa que se usa para enchilar pollos, ximbós, patas de pollo, panzas de borrego rellenas y una pequeña cantidad (aproximadamente medio litro) para el consomé.

3.3.1 La salsa

De acuerdo al diccionario gastronómico Larousse Cocina, el significado de *salsa* es el siguiente:

“Preparación que consiste en una mezcla de algún fruto o verdura, hierbas de olor, especias y casi invariablemente algún tipo de chile, que se emplea para cocinar o acompañar un platillo. En México las salsas de mesa son las diversas preparaciones picantes con las que se aderezan los alimentos al momento de consumirlos. Se preparan con chiles martajados, picados o molidos, frescos o secos, asados, ahumados, cocidos o crudos y, por lo general, mezclados con tomate o jitomate, ajo y cebolla. Las hierbas aromáticas que más se utilizan son epazote y cilantro. Entre las especias con las que se condimentan están la pimienta negra y la de Tabasco, el comino y el clavo. En algunos casos puede llevar frutas, verduras, semillas, quesos o cualquier ingrediente que le dé su característica peculiar.”¹⁴²

¹⁴² Diccionario Larousse de Cocina. En línea, consultado en https://laroussecocina.mx/palabra/?s=salsa&post_type=palabra&vista=diccionario

Según Graciela M. De Flores (2012), una salsa “tiene por objeto acompañar y resaltar el sabor propio de un alimento”¹⁴³

Los ingredientes y la receta.

La salsa le dará el sabor y sazón al ximbó; es en este elemento en el que los barbacoeros tienen mayor *libertad* para hacer de sus ximbós diferentes al resto, es aquí en donde cada uno le da un sazón de acuerdo a su ingenio y gustos, es un procedimiento que los diferencia entre ellos y posibilita tener variedad en los sabores. Sin embargo, es requisito elaborar una salsa. Solo en esta etapa de la elaboración existe tanta libertad. Los ximbós típicos que se comercializan, son de salsa roja.

Ingredientes generales para salsa roja: chile guajillo, chile de árbol, hierbas de olor (mejorana¹⁴⁴ y tomillo¹⁴⁵), comino¹⁴⁶ (molido), pimienta¹⁴⁷, clavo¹⁴⁸, ajo y cebolla. Los chiles se cuecen en agua aproximadamente durante media hora y después se muelen junto a todos los demás ingredientes.

La receta del señor Ricardo para cincuenta pollos, aproximadamente consiste en los siguiente elementos: “*Primero está la salsa (veinte litros) elaborada con tres kilos de chile guajillo, hierbas de olor (mejorana y tomillo) ¼ de manojo, ¼ de comino (molido), cinco pesos de pimienta, cinco pesos de clavo, un cuarto de ajo y un kilo de cebolla; moler todo esto*”¹⁴⁹.

La receta del señor Vicente Chavarría consiste en: chiles guajillo, mora y chipotle, comino, canela¹⁵⁰, cebolla, ajo, hierbas de olor (tomillo y mejorana) y sal¹⁵¹.

¹⁴³ Graciela M. de Flores (2012) *Iniciación en las técnicas culinarias*. Pp. 127.

¹⁴⁴ Nombre científico: *Origanum majorana*. Formas disponibles: Fresca y desecada. Le Cordon Bleu International (2011) *Le Cordon Bleu. Fundamentos del arte culinario*. Pp. 202.

¹⁴⁵ Nombre científico: *Thymus vulgaris*. Formas disponibles: fresco y desecado. Es originario del Mediterráneo, su nombre deriva del griego thymos, que significa “olor”. *Ibidem*. Pp. 211.

¹⁴⁶ Nombre científico: *Cominum Cyminum*. Formas disponibles: En semillas y molido, es originario de la india oriental y el Mediterráneo. *Ibidem*. Pp. 200.

¹⁴⁷ Nombre científico: *Piper nigrum*. Formas disponibles: entera, triturada y molida. La pimienta negra es originaria de la región costera india de Malabar. *Ibidem*. Pp. 207.

¹⁴⁸ Clavo de olor, nombre científico: *Syzygium aromaticum*, *Eugenia aromaticum* o *caryophyllata*. Formas disponibles: Entero o molido. *Ibidem*. Pp. 209.

¹⁴⁹ Señor Ricardo Alamilla, 2018. *Diario de campo*.

¹⁵⁰ Nombre científico: *Cinnamomum zeylanicum*. Formas disponibles: en rama o molida. Es originaria de los trópicos asiáticos. Le Cordon Bleu International (2011) *Le Cordon Bleu. Fundamentos del arte culinario*. Pp. 202.

¹⁵¹ Nombre científico: *Sodium chloride (NaCl)*. Formas disponibles: granulada, yodada, en copos, kosher, sin refinar, fleur de sel, saborizada y en distintos colores. *Ibidem*. Pp. 2009.

Cabe resaltar que a don Ricardo se le preguntó si el interior de un ximbó era un adobo o cual era la diferencia; respondió que no, que esto no era un adobo y que eso no sabía cómo se prepara. Sin embargo la característica de un adobo es que la carne está cocida dentro de la salsa, por lo que el ximbó podría ser clasificado como tal.

A propósito de esto, Romano Segrado dice que si bien todos los seres vivos se alimentan por subsistencia, para los seres humanos el sabor y sentido del gusto son requisitos que deben ser satisfechos para la selección y preferencia entre alimentos, muchas veces, seleccionados frente a otras razones como los valores nutritivos, precio o seguridad, entre otros¹⁵².

Las salsas pueden variar de acuerdo al sabor que el barbacojero quiera expresar, puede ser roja o verde, cruda, cocida o frita. El objetivo será elaborar una salsa con buen sabor.

Considerando esto, el mismo Romano Segrado diferencia entre dos tipos de ingredientes encargados de dar la calidad en el sabor de las comidas, estos son los sazonadores y los saborizadores, textualmente los describe de la siguiente manera; los sazonadores *“son sustancias que aumentan o resaltan el sabor de una comida o combinación de comidas. Los sazonadores básicos –sal y pimienta– son añadidos para mejorar los alimentos¹⁵³”* Y los saborizadores *“son sustancias que incorporan sus propios sabores, como el limón y las hierbas aromáticas, que se usan para construir sabores totales, donde los individuales no son distinguidos”¹⁵⁴*

A estos ingredientes los clasifica de la siguiente manera: *“Los sazonadores y saborizantes se clasifican en: 1) minerales, 2) vegetales, y 3) condimentos. A su vez, los vegetales se subclasifican en 2.1) especias (como ejemplos se encuentran el clavo, pimienta, azafrán, comino e incluso el chile forma parte de las especias dentro de la gastronomía) y 2.2) hierbas (aromáticas)¹⁵⁵”*. Como anteriormente se mencionó, para los barbacojeros este sabor de la sazón los diferencia entre ellos y

¹⁵² Romano Segrado (2007). *Principios de cocina II*. Pp. 57.

¹⁵³ *Ibíd.*

¹⁵⁴ *Ibíd.*

¹⁵⁵ *Ibíd.*

hace posible la gama de sabores. Aunque la diferencia parece ser mínima, puede ser la causante de la preferencia en los consumidores al momento de comprar.

3.3.2 El consomé

De acuerdo con el diccionario Larousse Cocina, la definición de un consomé es la siguiente:

“Caldo resultante de la cocción de alguna carne, que se sirve generalmente caliente, o a veces frío, usualmente al principio de la comida. Existen los consomés simples, que son el producto de la cocción de ciertos ingredientes, y los consomés fortificados, que pasaron por una clarificación y una concentración de sabores y aromas.”¹⁵⁶

De acuerdo con información de varias páginas de internet, se dice que la receta del consomé *“procede de España y se cuenta que llegó a Francia al ser robada de la biblioteca del Monasterio de Alcántara por el General Junot en 1807 durante la guerra de independencia”¹⁵⁷*. Además, se menciona que sí hay un registro histórico de la receta de *consommé*, el cual apareció en la primera edición del diccionario de la Academia Francesa de 1694¹⁵⁸.

Se deduce que el consomé llegó a México y al Valle del Mezquital por medio de los españoles en la época de la colonia. Y por lo tanto, no ha sido un producto que surja en los inicios del horno enterrado. Actualmente es posible observar en la región, barbacoas elaboradas sin consomé, pero son muy pocas. Este caldo es un recurso valioso en la producción de barbacoa.

El consomé de borrego puede considerarse dentro de las clasificaciones culinarias, como un potaje, ya que éstos, *“generalmente se sirven al inicio de las comidas. De acuerdo con su composición, se distinguen dos grupos de potajes: los claros y los compuestos. Los potajes claros incluyen caldos y consomés”*.¹⁵⁹ Los consomés,

¹⁵⁶ Diccionario Larousse de Cocina. En línea, consultado en https://laroussecocina.mx/palabra/?s=salsa&post_type=palabra&vista=diccionario

¹⁵⁷ Artigoo. Este comentario se refiere a la independencia de España contra el imperio Francés. En línea, Historia del Consomé. Consultado en <http://artigoo.com/historia-consome>

¹⁵⁸ Ibídem.

¹⁵⁹ Equipo Editorial Larousse (2004) *El pequeño Larousse de la cocina*. Pp. 120.

están hechos con una base de caldo¹⁶⁰, pero además, “son caldos de carne, animales de caza aves o pescado”¹⁶¹. Para realizar un consomé de carne de animales de caza, es necesario “precalentar el horno a 250°c”¹⁶². Estos consomés, deben servirse muy calientes.

Normalmente en un horno se preparan entre sesenta y cien litros de consomé, los ingredientes son: arroz, garbanzo, cebolla (la cual va en rodajas), ajo, epazote, perejil¹⁶³, sal, una pequeña cantidad de la salsa antes descrita y agua. De acuerdo con Vicente Chavarría, para cien litros las porciones de ingredientes son: un kilo y medio de arroz, cinco kilos de garbanzo, un kilo y medio de cebolla, seis cabezas de ajo, un manojo de hierbabuena, medio kilo de sal, medio litro de salsa y de cincuenta a sesenta litros de agua. Algunos productores utilizan como ingredientes, zanahorias, papas y/o col, pero quienes transportan el consomé en trayectos más largos, dicen que la zanahoria provoca que el consomé se “agrie” más rápido. Es por eso que don José normalmente no utiliza estos dos ingredientes. Vicente Chavarría utiliza dos kilos y medio de zanahoria cortada en rodajas y una col entera, la cual va picada, para una preparación de cien litros.

Este consomé se prepara en cazos de metal, como el que se muestra en la fotografía 93, el garbanzo se enjuaga y se deja remojando al menos seis horas.

¹⁶⁰ “Caldo es el líquido resultante del cocido o puchero” Graciela de Flores (2012) *Iniciación a las técnicas culinarias*. Pp. 153.

¹⁶¹ Equipo Editorial Larousse (2004) *El pequeño Larousse de la cocina*. Pp. 120.

¹⁶² *Ibidem*. Pp. 125.

¹⁶³ Nombre científico: *Petroselinum crispum* (rizado), *petroselinum neapolitanum* (italiano o liso). Formas disponibles: fresco y desecado. Le cordón Bleu (2011) *Le Cordon Bleu. Fundamentos del arte culinario*. Pp. 206.



Imagen no. 29. Ejemplares de chiles, el de la izquierda es guajillo y los dos de la derecha son chiles de árbol. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 30. Manojó de perejil. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 31. Manojos de Epazote. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 32. Paquete de un kilo de sal de mar. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 33. Arroz. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 34. Garbanzo. (Foto: Pacheco, 2018).

3.4 La matanza de borregos para barbacoa

Este procedimiento es específico para la barbacoa, a la actividad de matar, pelar y destazar los borregos se le conoce localmente como la “matanza” y a los especialistas que se dedican a ello se les dice “matanceros” o carniceros.

Algunos barbacoayeros realizan la “matanza” un día antes de preparar la horneada, porque es necesario dejar secando y escurriendo los borregos en canal para que no tengan restos de sangre. Esto depende de la hora en que se vaya a hornear, si no es tan temprano la “horneada”, es posible matar los borregos durante la mañana y hornear en la tarde. Preferentemente se espera tener al menos cinco horas escurriendo a los animales en canal.

Las subespecies o razas de borrego que se consumen mayoritariamente en esta región de México, son las de Pelibuey (también llamada tabasco) en sus tres variedades: canelo, blanco y pinto; Suffolk, conocida como cara negra y mejor valorada entre estas opciones, aunque en menor medida, también se consumen las razas Dorset, Hampshire y Rambouillet. Suele haber borregos producto de cruza de estas especies, a los cuales llaman *criollos*, muchos de ellos, con rasgos de cara negra como Suffolk, pero de un tamaño menor. Las ovejas pertenecen a las carnes blancas.

En la imagen 35 se muestran ejemplares Pelibuey, de los cuales el peso adulto para los machos varía entre los cuarenta y cinco y sesenta kilos y para la hembra entre treinta y siete y cuarenta y siete kilos. También se muestran ejemplares criollos y una hembra Suffolk al fondo, en la imagen 36, del corral de Vicente Chavarría.

Don José Alamilla contrata carniceros para matar sus borregos, él sabe matarlos, pero con ello, dispone de tiempo para realizar otras actividades del proceso. El señor Vicente mata sus propios borregos con la ayuda de su hijo o de su sobrino.

Una vez seleccionados los ovinos a sacrificar, el procedimiento es el siguiente. Primero, se atan las cuatro extremidades (imagen 37), para después conducirlos a la zona de matanza. Acto seguido, se colocan en posición horizontal y boca arriba, colocadas de un costado y tomándoles de la mandíbula inferior para estirarle el cuello, se hace una incisión profunda y corta (imagen 38), como un piquete, en los

vasos sanguíneos (para la mayoría de estos procedimientos se usan los cuchillos de la imagen 23).

Se deja desangrar entre dos y cinco minutos, después de este tiempo, se hace una incisión en la médula espinal, para terminar de matar al animal (imagen 39). Posteriormente se hacen dos cortes en la capa epidérmica, el primero en el cuello, desde la garganta hasta el inicio del pecho y el segundo desde la zona interior de la pelvis, hasta llegar al rabo (imagen 40).

Cabe destacar que este corte es sólo al nivel de la piel; luego se sigue cortando por el contorno interior de las piernas traseras; para ello es necesario ir despegando la piel de los músculos y huesos y en las articulaciones de las extremidades traseras se introduce el cuchillo haciendo una torcedura o palanca para romper esta zona en dos y de esos huecos colgar al animal en los ganchos (imagen 41).

Una vez colgados, se comienza con el retiro de la piel en todo el cuerpo (imagen 42), siguiendo por los cortes anteriormente realizados en el pecho y abdomen se continúa esta línea de corte hasta unirse por todo el pecho y abdomen del animal, estirando ligeramente con una mano la piel y con la otra se introduce el cuchillo entre los músculos y epidermis, haciendo que ésta se despegue en una sola pieza y sin cortes (imagen 43), al menos hasta llegar a una distancia cercana al lomo, puesto que llegando a esta zona, se jala con fuerza hacia abajo y al hacerlo, la piel se va despegando completamente hasta llegar a la cabeza.

La mitad de la cola será cortada puesto que su porción de músculo es muy reducida. En la cabeza del animal, es forzoso utilizar nuevamente un cuchillo para despegar la piel, en este momento también se cortan las cuatro patas con toda la pieza de piel entera, misma que puede ser vendida y utilizada para la fabricación de prendas de vestir.

A continuación, se corta la cabeza utilizando un machete como el de la imagen 24. Las cabezas se separan en un contenedor para ser lavadas y quitarles por completo, los restos de sangre (imágenes 44 y 45). Igualmente se enjuaga con agua el cuerpo de los corderos, y se tallan con un cepillo para quitar sangre, grasa, piel, y cualquier otro resto indeseable (imagen 46).

Una vez enjuagadas estas piezas, se comienzan a abrir en canal, del vientre hasta la zona en que comienza el pecho, dejando salir los estómagos, intestinos y vísceras, mismas a las que el siguiente paso, será extraerles el saco epitelial que recubría a todo este conjunto, que se extrae, se enjuaga y se cuelga a secar (imágenes 47 y 48), ya que se usará para rellenar a las panzas junto con los intestinos como se mencionará más adelante.

Lo siguiente será extraer las panzas o estómagos, ponerse a remojar, y una por una pasarán a ser abiertas con una incisión aproximadamente de entre quince a veinte centímetros para vaciarle el contenido, hasta quedar completamente vacías (imágenes 49 y 50). Se enjuagan por ambos lados con abundante agua, y se voltean para quedar con el interior hacia afuera, lo mismo se hace con los intestinos. El intestino delgado (imagen 51), el cual puede llegar a tener una longitud hasta de treinta metros, se va jalando para extraerse y enredando en el brazo del matancero; una vez sacado por completo se cortan todos los dobleces a la mitad para vaciar su contenido y poder lavarse¹⁶⁴; se voltean utilizando un trozo de madera delgado que se introduce hasta al fondo, para después recorrer en sentido contrario el intestino, resultando con el interior hacia afuera. Las panzas e intestinos se dejarán remojando por un rato en agua con cal (imágenes 52 y 53); después se tallarán con un cepillo; con este proceso terminan limpias, desinfectadas y blancas.

Las panzas son rellenadas con los intestinos delgados, en algunos casos el hígado, corazón y bofe, más chile, cebolla, epazote y sal.

El proceso continúa con la extracción del resto de viseras (imagen 54); corazón, hígado, tracto digestivo, pulmones y órganos reproductores.

Las vesículas biliares se desechan y en algunos lugares también los hígados; tradicionalmente se cocina una fritanga, que es un caldo con hierbas de olor y condimentos que se come el mismo día de la matanza; en este caldo se cocinan los hígados e intestinos gruesos. Pero en la mayoría de los lugares de alta producción, este proceso no se realiza para la venta.

¹⁶⁴ Es por esta razón, que preferentemente se dejan a inanición durante el último día a los ovinos a sacrificar, para hacer más fácil este procedimiento.

Terminando los pasos anteriores, se termina de abrir el huacal del bulto (imagen 55), cortando con ayuda del machete, la zona del pecho y se hace un corte desde en medio de las piernas traseras hasta el recto y una vez llegado a él, se disecciona hacia el lado derecho e izquierdo en contorno del rabo a una distancia de diez centímetros aproximadamente, para hacer la marca del corte que será todo el muslo.

Se deja colgado al borrego durante al menos cinco horas, dejando derramar el resto de sangre y demás fluidos aún contenidos; se enjuaga con abundante agua el interior, y se retiran restos de grasa o intestinos que hayan quedado. El bulto de carne, será trozado para poder acomodarse por piezas para hornear. Los cortes principales son las piernas, lomo, costillar, paleta, pecho, falda, cuello, cabeza, y chuletas. Antes de llevarse hacia el horno, son introducidos en un balde con agua por unos minutos, para terminar de enjuagarse.



Imagen no. 35. Ovejas Pelibuey. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 36.- Ovejas criollas al frente y una Suffolk al fondo. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 37.- Amarrado de las extremidades. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 38. Corte inicial de la matanza. (Foto: Pacheco, 2018).

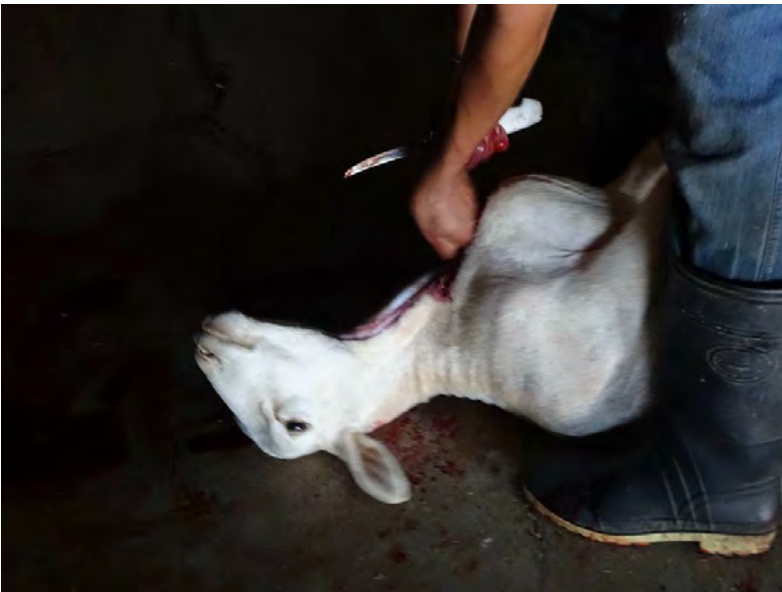


Imagen no. 39.- Corte delantero a nivel epidérmico. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 40.- Corte trasero, con el cual se comienza a despegar la piel. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 41.- Proceso de sustracción de piel. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 42.- Matanceros despegando la piel del bulto. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 43.- Bultos ya sin piel. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 44.- Trozado de la cabeza. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 45.- Enjuagado de cabezas para retirar los restos de sangre. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 46.- Enjuagado de los bultos. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 47.- Matancero abriendo en canal los bultos de borrego. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 48.- Bolsas epiteliales puestas a escurrir. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 49.- Estómagos o panzas de borrego antes de limpiarse. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 50.- Sacando los desechos de la panza. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 51.- Cortando y limpiando el intestino delgado. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 52.- Enjuagado de panzas. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 53.- Lavado de panzas e intestino delgado en agua con cal. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 54. Vísceras de borrego. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 55.- Terminando de abrir los bultos en huacal con un machete. (Foto: Pacheco, 2018).

3.5 Las pencas

Para la elaboración de barbacoa, se pueden usar de los tres tipos de agave de la región, salmiana, xaminí y chalqueño (señalados en el capítulo anterior). Pero el salmiana o maguey manso, es el de mayor tamaño y por ende, sus pencas son más grandes y anchas. Para la elaboración de ximbós se utilizan de este agave o xaminí. Las pencas se pueden comprar en toda la región, y dentro de los municipios de estudio, sea en la zona de Ixmiquilpan, Mixquiahuala y municipios vecinos. En Actopan se pueden conseguir en el tianguis de los días miércoles, algunos vendedores de la región incluso hacen entregas a domicilio cuando son cantidades grandes, otros cortan de los magueyes que ellos mismos plantan, en sus magueyeras.

Don José dijo que las pencas las pueden adquirir por viajes de trecientas piezas o más por semana, según sean necesarias. En un horno para cinco borregos se ocupan entre cuarenta y cincuenta pencas, más las que se usarán para elaborar ochenta Ximbós, cada uno en una penca.

3.5.1 Selección y corte

Como se dijo en el capítulo uno, el maguey es una especie vegetal que tiene una piña o centro de donde salen especies de bulbos, mismos que van creciendo y separándose del cogollo para convertirse en hojas, a las cuales se les llama pencas, y son estas el elemento principal para la barbacoa y Ximbó.

En el caso analizado, las pencas son cortadas del maguey cuando ya tienen un tamaño considerablemente grande como para ser utilizadas en el horno, esto es de uno a dos metros de largo; obtienen este tamaño cuando el maguey tiene su edad madura, misma en que se utiliza para la extracción de aguamiel; aproximadamente a los ocho años ya tienen pencas que se podrán utilizar.

De acuerdo con la información de Vicente Chavarría, cuando se escogen las pencas a cortar, se revisa si son de un maguey que ya ha sido raspado para la extracción de aguamiel. Si no ha sido raspado, a ese tipo de pencas las llaman *pencas vivas*, ya que aún contienen grandes cantidades de jugo, son pencas más gruesas. Y si el

maguey ya fue raspado¹⁶⁵, a sus pencas las llaman *pencas muertas*, ya que son más delgadas y tienen menos líquido en su interior. A este líquido que desprenden las pencas cuando son cortadas le llaman *gixi* que traduciéndolo del otomí al español, significa “jugo del maguey”. Este jugo se presenta en el horneado, si son pencas vivas las que han sido utilizadas, corriendo el riesgo de agriar el consomé y en un grado menor, a la barbacoa. Pero hay un remedio para esto: hay que dejar orear las pencas por quince días y rebajarlas tres días antes de usarlas.

El corte consiste en sustraer las mejores pencas del maguey, siendo éstas las que están en la parte de afuera, eligiendo a las más grandes, anchas, enteras y aún sin signos de comenzar a secarse. En la región, las pencas secas son usadas como leña.

El corte se realiza a quince o veinte centímetros de la base de la penca, que está unida al centro, es decir, casi desde donde comienza a despegarse del meristemo; se le cortan también, con alguna cuchilla filosa, todo el contorno de espinas y la púa (espina principal que se sitúa en la punta) como se muestra en la imagen no. 60.

De acuerdo con don José, normalmente se utilizan en la primer semana después de haber sido cortadas, aun manteniendo gran parte de su humedad; durante estos días se dejan a orear, sin pasar más de un mes (estando en sombra), porque se terminarían secando y ya no son útiles para usarse en el horno.

Los ximbós tradicionales son hechos con las pencas que están a punto de desprenderse del cogollo o meristemo; si la primer capa está demasiado verde ya no se puede usar, pero si tiene un color amarillo o verde claro, es la penca adecuada; estas nuevas pencas se muestran en la imagen 58. Normalmente un maguey tiene entre doce y quince pencas expuestas, y pencas nuevas recién formadas en el meristemo, puede tener máximo tres. En la imagen 59 se observa la corteza del meristemo del llamado corazón de maguey, y de donde saldrán las nuevas pencas, de las cuales se ven ahora sólo las marcas de la forma que tendrán. Las pencas del meristemo se cortan a la misma distancia que las pencas exteriores.

¹⁶⁵ A los magueyes raspados para la extracción de aguamiel, en ñhañhú se les llama ñonfi.

3.5.2 El rebaje

Como se menciona en la sección anterior, si se trata de pencas vivas, se deben rebajar tres días antes, pero si no, el rebaje se puede realizar justo al momento en que se van a utilizar, o incluso un día antes; así se les corta la parte gruesa de atrás y entre más líquidos tenga la penca, más gruesa estará de la parte trasera, este pedazo que se corta será llamado *rebaje*, por ser resultado de la acción de rebajar la penca.

El objeto del rebaje es dejar lisa a la penca y casi del mismo nivel de grosor en toda su superficie, para que pueda ser doblada más fácilmente, ya que, al quedar delgada y con forma de placa, lámina o plancha, tiene más practicidad en su uso; además, esa parte gruesa bloquearía el calor del horno y podrían no coserse bien los productos. Ya sean para envolver el Ximbó, para usarse de base o cubrir en el horno, como se muestra en las fotografías sobre el corte del rebaje, el tamaño que se corta es aproximadamente de entre cuarenta a sesenta centímetros. Como se observa en la imagen 61.

Estas pencas ya rebajadas, están listas para utilizarse durante la parte final de calentada del horno, para iniciar el momento de asado.

En las imágenes 62 y 63 se muestra el rebaje de varias pencas, acumulado a un lado del horno; esta parte de la penca se utiliza durante el acomodo de los productos a hornear para dividirlo en dos partes; en la sección de abajo cubre el caso del consomé, acomodando el rebaje sobre una parrilla y encima se colocan la carne de borrego y ximbós.

En las imágenes 64, 65 y 66 se observa al señor José Alamilla realizando este corte; en las primeras dos se observa la zona en la que inicia el primer corte, el cual es el más grande y posteriormente se realizan otros más cortos pero precisos, para dejar la penca lo más uniforme y plana posible.



Imagen no. 56. Pencas con el contorno de espinas cortado.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 57. Pencas ya rebajadas, dejándose a orear. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 58.El señor Cándido Pacheco Vázquez cortando la segunda penca del corazón del maguey, o meristemo, éstas pencas son con las que originalmente se preparaban los ximbós, sólo se pueden cortar dos o tres por maguey y tardan varios meses en volver a salir las nuevas. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 59.Meristemo o cogollo de maguey, se observan las futuras pencas. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 60. El suegro del señor Vicente Chavarría, quitando las espinas de la penca del corazón de maguey. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 61. Pencas rebajadas antes de asarse. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 62.- Rebajes de penca. Foto del cúmulo de rebaje.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 63.- Fotografía de los llamados rebajes. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 64.- Don José rebajando una penca. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 65.- Se observa el tamaño del corte del rebaje. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 66.- La función del rebaje es que la penca quede plana, lográndolo no con un solo corte, sino con varios cada vez más delgados, cuidando no romper la penca. (Foto: Pacheco, 2018).

3.6 El horno enterrado

La palabra horno proviene del latín *furnus*, este es básicamente “*un dispositivo que permite generar calor y mantenerlo dentro de un cierto compartimento.*”¹⁶⁶ Pueden usarse en diversos procesos y de ellos dependerán sus características. Para los usos culinarios se pueden encontrar los hornos de leña, de tierra, de hormigón, hornos para pan, de vapor, eléctricos y de microondas.

En el caso de este estudio, como ya se refirió en el capítulo dos, el tipo de horno en general está formado por un hueco que se excava en la tierra, y que de manera tradicional puede medir entre uno y dos metros de diámetro y uno de profundidad, en donde caben al menos uno o dos borregos. Los hornos de esta región son similares a los usados en Yucatán en la elaboración de pibes.

¹⁶⁶ Julián Pérez Porto y María Merino. Publicado: 2009. Actualizado: 2009. Definicion.de: Definición de horno <https://definicion.de/horno/>

Los hornos vistos en campo son de la siguiente manera; se trata de un hueco con forma cónica, que tiene de profundidad una medida de entre cincuenta centímetros y un metro, y de diámetro pueden tener entre un metro y medio y dos metros, mucho dependerá del número de borregos a cocer, para calcular su tamaño.

Cabe destacar que en algunos lugares ya se han modificado y no usan el hueco de tierra tradicional como el que se muestra en la imagen 67; estas innovaciones se han hecho para facilitar su manipulación, debido a que su uso es más continuo y se necesita reducir, en algún porcentaje, los tiempos de elaboración.

Dentro de estas modificaciones, podemos observar que los nuevos hornos han sido contruidos de la siguiente manera; después de haber escarbado el hoyo, se han colocado alrededor, una estructura de ladrillos que forman una pared interna, a los cuales después se les cubre con cemento. Esto facilita su limpieza y el destape, ya que al no ser tapados con tierra como los pasados, el tiempo de extracción de los productos cocidos se reduce entre veinte y treinta minutos aproximadamente. Algunos otros, pueden usar actualmente menos leña y usar gas LP como principal combustible, esto hace posible alcanzar las temperaturas deseadas para calentar las piedras en menos tiempo, que puede ser de hasta una hora, habiéndose utilizado entre veinte y treinta kilos de gas.

En la imagen 68 se puede observar un horno de piso hecho con paredes internas de ladrillo y concreto, no cargado. En la imagen 69 se mira otro horno de piso recién utilizado un día anterior y con restos de piedras que se volverán a utilizar.



Imagen no. 67. Foto del horno tradicional de tierra, estando cargado. El Barroso, Francisco I. Madero. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 68. Horno enterrado, forrado de ladrillos y cemento. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 69. (Foto: Pacheco, 2018).

3.6.1 Las piedras

Las piedras, al igual que las pencas, constituyen uno de los elementos principales para esta actividad. Toda vez que son precisamente las piedras las que contienen el calor residual una vez que se ha retirado o extinguido el fuego.

A las piedras que se utilizan en el horno, las llaman piedras volcánicas o piedra china; su nombre científico es el de Toba volcánica, y es una piedra porosa que se encuentra en algunos cerros de estos municipios y otros cercanos.

Estas piedras forman parte del suelo y las rocas de toda la región. Como se menciona en la sección de rocas y sedimento de este documento, aparecen en la catalogación de las rocas ígneas, y sus características las hacen particularmente buenas para mantener el calor y soportar temperaturas muy altas, con las cuales otras rocas se partirían y volarían en pedazos como pequeños proyectiles. Estas piedras son parte de los elementos naturales locales que hacen especiales este tipo de hornos y la forma de cocer los alimentos dentro de él, ya que después de calentarse durante al menos cuatro horas, mantienen altas temperaturas entre ocho y doce horas sin romperse.

Estas rocas, con el uso continuo se van partiendo y rompiendo en pedazos más chicos, hasta que se vuelven pequeños trozos o polvo y son desechados del horno,

pero este consumo total lleva entre tres y cuatro meses aproximadamente, contemplando su uso dos o tres veces por semana.

El señor Vicente Chavarría utiliza dos carretilladas de piedra para un horno de cinco borregos. Y dice que estas piedras se deben utilizar en su forma y tamaño natural, ya que si se parten para hacerlas acomodar en pedazos más pequeños, corren el riesgo de estrellarse durante la horneada.

En la imagen 70 se observa una fotografía de tobas volcánicas en el calentado del horno, comenzando a tornarse de color blanco, lo cual, indica que están llegando al máximo de temperatura, misma que pueden mantener durante horas.

Algunos barbacojeros las compran por viajes de camión, otros van a recolectarlas pidiendo permiso a los dueños de aquellos terrenos o en ocasiones se las regalan, ya que son piedras que sacan durante el barbecho en los terrenos de siembra y en los cuales no son deseadas ni utilizadas, sólo hay que ir por ellas.

Julio García me dijo que ellos las llegan a comprar con vendedores que las llevan del banco de piedra ubicado en Tlacotlapilco, municipio de Chilcuautla, Hidalgo. Vicente Chavarría, dijo que ellos van por las piedras al cerro de San Juan Tepa.



Imagen no. 70.- Foto de tobas volcánicas calentándose mediante la quema de leña.
(Foto: Pacheco, 2018).

3.6.2 La leña

La leña “es la fuente de calor más antigua, y aunque cocinar con ella aporta un sabor único, en especial a las carnes, presenta diversas dificultades.”¹⁶⁷ Dentro de estas dificultades para usar leña, Adriana Sánchez menciona las siguientes: “además de que encenderla requiere más tiempo, regular la temperatura o mantenerla estable puede ser un verdadero reto”¹⁶⁸. La misma autora, da cuenta del uso de algunas especies para leña en la cocción de alimentos y su relación con los sabores “se utilizan distintos tipos de leña, los cuales dan sabor igualmente diferentes, como el nogal americano (de sabor fuerte, para cerdo, pollo o pavo), el mezquite (el más usado, de sabor fuerte, para cualquier tipo de carne).¹⁶⁹

Tradicionalmente la madera que se utiliza en la región para elaborar el producto de estudio, es principalmente de mezquites (*Prosopis sp.*), árboles abundantes en la región, y es precisamente por él, que recibe el nombre de Valle del Mezquital, pero actualmente se utilizan también otros árboles como encinos (*Quercus spp.*), pirúl (*Schinus molle*), entre otros.¹⁷⁰

De acuerdo a lo indicado por el señor Vicente Chavarría, la leña de pirúl arde más rápido, a diferencia de la leña de mezquite y pino, las cuales son preferibles ya que su combustión dura más tiempo y las piedras se calientan mejor. Estos árboles son cortados en trozos de entre cuarenta centímetros y un metro de largo. Por cada horneada se utilizan un metro o metro y medio de leña (un metro cuadrado), dependiendo de la cantidad de borregos y ximbós a cocer; para cinco borregos se usa un metro o un poco menos, y metro y medio para nueve o diez borregos.

¹⁶⁷ Adriana Sánchez, et. al. (2014) *Al carbón*. Pp. 15.

¹⁶⁸ *Ibíd.*

¹⁶⁹ *Ibíd.*

¹⁷⁰ En la región de estudio, hay gente que se dedica a comprar árboles de mezquite o pirúl, de edad madura y buen tamaño, para cortarlo y venderlo como leña a los barbacoeros. Pero no es una actividad regulada por los gobiernos locales ni estatales. Más que buscar evitar esta práctica, es necesario crear proyectos de reforestación de estas especies y hacerlo de forma rentable para los pequeños productores. Considerando el tiempo que tardan en crecer estos árboles.



Imagen no. 71. Trozos de leña. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 72. Un metro de leña cortada y pencas, listas para utilizarse. (Foto: Pacheco, 2018).

3.7 El cargado del horno

Los entrevistados refieren que cargar el horno es prepararlo para una horneada, dejando listos y acomodados el hueco, la leña y el horno. Y se hace de la siguiente manera.

Se introducen al horno las dos materias primas ya mencionadas (leña y piedras), al fondo se colocan los troncos de madera que servirán de leña, hasta abajo se acomodan los trozos de leña nueva y encima los tizones (leña a medio quemar, de

calentadas pasadas). Después de los tizones se colocan las piedras, primero las más grandes (nuevas o con menos uso) y hasta arriba los trozos más pequeños. Una vez cargado, queda listo para el momento de encenderlo, y mientras se calienta y consume la leña, se realizan todos los preparativos para su relleno con pencas, la carne de borrego destazada y los Ximbós. Hasta aquí terminan las actividades preparativas.



Imagen no. 73.- Ejemplo de un horno cargado. Los troncos de leña debajo y encima las rocas. (Foto: Pacheco, 2018).

Capítulo IV. Elaboración del Ximbó, tiempos y movimientos

En este apartado se esbozará o abordarán los procedimientos en su línea y tiempos. Como se menciona en el capítulo anterior, el ximbó comparte con la barbacoa el proceso de cocción, así que las actividades relacionadas con el horno son las mismas para ambos productos, por ello se describen a continuación, considerando hacer énfasis en los procedimientos particulares del ximbó.

El momento de la preparación comienza con el encendido del horno; mientras se calienta, los barbacoeros hacen la preparación de todos los elementos a cocer dentro de él, especialmente la de los Ximbós porque su elaboración requiere de movimientos y técnicas que se realizan en cadena y en tiempos justos.

En la técnica del horno enterrado las piedras son el medio indirecto de calor, acción que se hace posible mediante los procedimientos que a continuación se describen.

4.1 Encender y calentar el horno

Una vez que se tiene cargado el horno, se le prenderá fuego a la leña hasta que se consuma casi por completo; esto lleva aproximadamente tres o cuatro horas. Lo anterior se denomina *calentar el horno*, ya que las piedras se van calentando y van cambiando de color, de ser grises en distintos tonos, se tornan blancas por el calor y con un ligero tono rojo en su interior, que se observa por los huecos de su porosidad.

Ivan Alamilla, hijo de don José, refirió que en este momento las rocas usadas en horneadas anteriores se han cubierto con la grasa que escurre de la carne, lo cual provoca que entre las tres y cuatro horas después de haber comenzado la calentada, estos restos de grasa comienzan a desprenderse y quemarse, produciendo un humo más negro y abundante que el anterior. Este humo negro sale en pequeñas cantidades, pero es un indicador de cuando el horno ya va estando lo suficientemente caliente. Cuando haya desaparecido por completo, será el momento de comenzar el asado de pencas para la elaboración de Ximbós en serie. Cuando la madera se va quemando, los troncos se parten poco a poco, y el tamaño de aquel horno recién cargado va disminuyendo. Aun así, como anteriormente se

dijo, hay actualmente casos en los que los productores prefieren usar gas LP como combustible, esto acelera el tiempo de calentamiento y logra los mismos resultados, un horno calentado de esta manera lo hace aproximadamente en una hora.

Los barbacoeros tienen cuidado en que no haya mucho viento durante la calentada, ya que si lo hay, esto reducirá el tiempo en que se queme la leña y las piedras no se calentarían lo suficiente.

En la imagen 74 se muestra un horno recién encendido. Se observan pedazos de ramas y hojas secas de un árbol de pirúl usadas para que comience más rápido el fuego y algunos usan un chorro de gasolina o alcohol para que se propague el fuego más rápidamente.

En la imagen 75 se puede observar el cambio de coloración entre las zonas de las rocas que ya alcanzaron la temperatura máxima y se tornan de color blanco.

Mientras el horno se calienta, los barbacoeros preparan y reúnen cerca del horno, los ingredientes para la barbacoa y ximbós.



Imagen no. 74.- Horno recién encendido. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 75.- Piedras de toba volcánica calentándose.
(Foto: Pacheco, 2018).

4.2 Asado y limpia de pencas

En la etapa final de la calentada del horno, cuando ya casi se ha consumido en su totalidad la leña y comienza a salir el humo negro antes descrito, se coloca encima de las piedras una penca rebajada para comenzar el proceso de asado de pencas. Con esta primer penca en las piedras se busca comprobar que es el momento indicado para comenzar el asado de todas ellas; hacerlo en el momento exacto es muy importante porque el humo se ha reducido drásticamente; y si se pone una penca como se muestra en la imagen 76 no se va a manchar de negro (ahumar), siendo ésta la prueba de que es el momento correcto para asar todas las demás (imagen no. 77). Es necesario aclarar que las pencas se ponen sobre la superficie del horno únicamente por el lado de afuera o de atrás, ésta es la cara de la penca que fue recortada en el rebaje. La parte asada va a ser considerada como el exterior del Ximbó, la otra cara, que no se pone a asar, será el interior y en la que se rellene. El asado de la penca es muy importante y cuidadoso según me dijeron los barbecoyeros, ya que es una asada un tanto sutil, cuidando que no se queme de más; la intención es que pierda un poco su humedad y como consecuencia pierda también rigidez para ser manipulada más fácilmente, y poder acomodarse en el horno o usarse en la elaboración de ximbós haciendo posible su doblez y moldeo.

Desde este momento es posible percibir el olor de la penca cocida, que es un olor muy particular.

La limpieza (imagen no. 78); una vez asadas las pencas, se van quitando del horno una por una, se limpian con un trapo húmedo para quitarles impurezas o pequeños trozos que se hayan asado de más y hayan quedado tostados. Se puede observar en este momento, cómo van saliendo “jugos” de la penca (imagen no. 79).

Después de limpiarse, se colocan a un lado o encima de la mesa en la que se elaboran los ximbós, de la misma manera sucede con el resto de ingredientes, dando paso así, a la empencada.

Con este momento final de calentada del horno y el asado de las pencas, comienza una especie de cadena de producción, es decir la elaboración de ximbós. El asado y la limpieza de pencas son los dos primeros pasos de esta cadena, la cual continúa con los procesos de *empencar*, *enchilar* y *amarrar* ximbós, que se describen a continuación.



Imagen no. 76.- Asado de la primer penca para comprobar que ya no se ahúma.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 77.- Se observa cómo se colocan varias pencas a asar.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 78.- En esta foto se muestra cómo limpian las penca, utilizando un trapo húmedo, para poder ser utilizadas en el Ximbó. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 79.- Se puede observar cómo la superficie de la penca se va rompiendo en pequeñas partes, debido al calor, soltando jugos y olores, propios que se agregan al Ximbó aún más durante la cocción. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 80.- Fotografía en macro de una penca recién asada. (Foto: Pacheco, 2018).

4.3 Elaboración del Ximbó; ingredientes y procedimientos

Descripción del proceso de elaboración de un ximbó *normal* o *típico*, como anteriormente se dijo es el más comercializado; pero un ximbó se puede hacer con distintos ingredientes para la salsa y proteína.

Los ingredientes e instrumentos se colocan a un lado de la mesa de preparación para hacer práctica y sistematizada la elaboración. A continuación se muestran los ingredientes y las cantidades para elaborar una pieza.

Ingredientes:

- 1.- Salsa de chiles (receta anteriormente descrita, imagen 81). Cien gramos.
- 2.- Piezas de piel de cerdo crudas cortadas en cuadros de aproximadamente diez por diez o quince por quince centímetros. Son cortados de esta manera especialmente para los ximbós en las carnicerías de la región; de acuerdo a lo dicho por el señor Vicente Chavarría, se trata de piel de lechones o cerdos jóvenes, es por ello que son delgados, suaves y sin tanta grasa (imagen no. 82). Se requiere un cuarto de kilo.¹⁷¹
- 3.- Nopales, estos son cortados en cuadros de tres por tres centímetros o en tiras o bastones de entre diez y veinte centímetros. Estos vegetales tienen la función de guarnición en el ximbó. Se revuelven con cebolla cortada en aros¹⁷² y orégano (imágenes no. 83 y 84). Dependiendo de su tamaño, se pueden usar entre cinco y diez nopales.
- 4.- Un pollo crudo y pelado, sin cabeza, intestinos ni patas, ya abierto en huacal.¹⁷³ (Imagen 85).
- 5.- Pencas recién asadas en el horno y después de haber sido limpiadas como se muestran en la imagen no. 86. Es el momento justo para envolver al pollo, la salsa, los nopales y los cueros de cerdo. Por cada ximbó se utiliza una penca.
- 6.- Sal¹⁷⁴. Para un ximbó, se agrega un puño. Para la carne de 5 borregos se usarán entre 4 y 6 kilos, y dos kilos más para una cantidad de 80 ximbós. (Imagen 87).

¹⁷¹ El cerdo llegó a México durante la colonia. “*Los mexicanos miraban sorprendidos a aquel extraño, gordo animal que siempre dormía: cochi, dormir. El cerdo español recibiría su nuevo nombre mexicano de “cochino”, el que duerme*”. Salvador Novo (2010) *Cocina Mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*. Pp. 27.

¹⁷² La cebolla se corta con rebanadas finas, luego cada rebanada se separa en aros.

¹⁷³ Pollo: Nombre científico: *Gallus gallus domesticus*. “La gallina doméstica común es una mezcla de varias razas que descienden originalmente del gallo rojo de la jungla que habitaba el sudeste asiático y que tenía fama de ser un animal de mal genio”. “Los arqueólogos ubican al pollo domesticado en el año 3000 a.C. en el sudeste asiático”, a México llegó durante la época de la colonia, pero “el pavo fue domesticado en México, alrededor de 200 años a.C.”. Le Cordon Bleu International (2011) *Fundamentos del arte culinario*. Pp. 331-332.

¹⁷⁴ Nombre científico: Sodium chloride (NaCl). Formas disponible: granulada, yodada, en copos, kosher, sin refinar, fleur de sel, saborizada y en distintos colores. *Ibidem*. Pp. 209.

Instrumentos:

- 1.- Lazos de rafia ya cortados (imagen no. 88), los cuales se miden dando 3 vueltas al brazo de la persona como se muestra en la imagen 89. También se pueden utilizar otros materiales como alambre o como anteriormente, lazos fabricados con fibras de pencas de maguey.
- 2.- Molde de lámina que sirve de base para la penca en el momento de envasado. Este es un instrumento opcional; don José Alamilla fabricó el suyo (se muestra en la imagen 90).
- 3.- Cuchillos de dos tamaños, los más largos usados para rebajar las pencas y los más cortos para cortar el excedente de penca durante la elaboración de Ximbós. (Imágenes 91 y 92).
- 4.- Casos para consomé. (Imagen 93).
- 5.- Parrilla para separar la carne y demás productos del consomé. (Imagen 94).
- 6.- Mesa. (Imagen 95).
- 7.- Contenedores, tambos y botes de 20, 100 y 150 litros, rejas de plástico. (Imágenes 96-99)
- 8.- Carrito transportador. Este también es una herramienta opcional, se pueden comprar en Actopan; el que se muestra es de don José; suelen usarlo quienes elaboran grandes cantidades de ximbós, para no tener que cargarlos a todos; en ocasiones llegan a ser más de 150 los que se elaboran. (Imagen 100)
- 9.- Refrigeradores. (Imagen 101)
- 10.- Bases de madera. También son opcionales. (Imagen 102)
- 11.- Carretillas. (Imagen 103)
- 12.- Diablito. (Imagen 104)
- 13.- Uñetas, palas y escoba. (Imágenes 105, 106 y 107)



Imagen no. 81.- Bote de veinte litros con la salsa a utilizar. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 82.- Cueros de cerdo cortados en cuadros. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 83.- El recipiente de los nopales con la cebolla y orégano. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 84.- El recipiente de los nopales con la cebolla y orégano revolviéndose. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 85.- Pollos crudos, pelados y en canal para ximbós. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 85.- Pencas asadas. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 87.- Sal de mar. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 88.- Los lazos, midiéndose para cortarse una unidad. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 89.- Los lazos ya cortados, uno para cada Ximbó. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 90.- Fotografía del molde para ximbós. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no.91.- De derecha a izquierda el primer cuchillo es para destazar la carne de borrego cruda y se usa uno similar cuando se despacha. Los siguientes se utilizan, por su tamaño alargado, para cortar las espinas a las pencas y hacerles el rebaje. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 92.- Cuchillo carnicero con hoja rectangular, firme y gruesa para cortar carne y huesos. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 93.- Caso para consomé. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 94.- Parrilla. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 95.- Mesa para la elaboración de Ximbós, el señor José Alamilla y su ayudante durante la elaboración de uno. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 96.- Tambo de cien litros. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 97.- Tambo de ciento cincuenta litros. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 98.- Tinas de plástico ovaladas color café, de ciento cuarenta y cuatrocientos litros. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 99.- Rejas de plástico utilizadas para transportar los productos durante el sacado. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 100.- Carrito transportador para ximbós del señor José Alamilla, permite que estos escurran. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 101.- Refrigeradores. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 102.- Bases de madera utilizados durante el transporte de ximbós y barbacoa, los cuales permiten que durante el trayecto escurran los jugos y líquidos, debido a que si estos líquidos quedaran demasiado tiempo en los envases, los alimentos podrían descomponerse más rápido. También se usan rejas con un agujero para poder desfogar estos líquidos. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 103.- Carretillas, la negra usada para trasladar los tizones sacados durante la abertura del horno. Y la azul se utiliza para transportar leña nueva, piedras y los desperdicios durante la matanza de borregos. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 104.- Diablo, utilizado principalmente para transportar leña o pencas. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 105.- Cuñas y escoba utilizados durante la apertura del horno, para retirar los tizones, sacar piedras del centro del horno y acomodar las piedras alrededor del caso. Las cuñas tienen tamaños de entre dos y cuatro metros, el más largo que aparece en la imagen tiene una longitud de 3.80 metros. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 106.- Uso de las cuñas. Son largas para evitar en lo posible, acercarse demasiado al horno, por las altas temperaturas que alcanza. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 107.- Pala alargada, con longitud de cuatro metros. Utilizada para retirar las piedras y trozos de carbón del centro y fondo del horno. (Foto: Pacheco, 2018).

4.3.1 Procedimiento de elaboración y amarrado

Una vez listos todos los ingredientes, y habiendo pasado cada uno por sus procedimientos de elaboración, se procede a rellenar las pencas con estos mismos. Para ello, don José ha diseñado un instrumento de aluminio que tiene una forma curva y que sirve de molde para poner la penca y verter en ella los ingredientes, de manera en que no se desparramen y se tiren; además, con este molde se hace más fácil el envasado y amarrado. Pero este es un instrumento opcional, el señor Vicente Chavarría no utiliza algo similar, incluso, él mismo muestra en la imagen 122 cómo una sola persona puede amarrar un ximbó, pero dice que es más fácil y rápido amarrarlo entre dos. El molde y la necesidad de dos personas, se debe a que se quiere emular la forma de las pencas originalmente usadas para los ximbós, pencas que aún no terminan de brotar del meristemo del maguey y que se muestran en las imágenes 58, 59 y 60. En la imagen 123 se muestra la forma que tienen estas pencas, debido a que están unidas al meristemo y éste tiene una forma cónica, las pencas nuevas conservan esta forma, siendo cóncavas y permitiendo que su relleno sea más fácil.

4.3.2 Empencado/envasado

Enumeración de los pasos a seguir para la elaboración de ximbós, describiendo la técnica más usada en la que participan dos personas. Una de ellas será la que agregue los ingredientes en la penca, a este lo llamaremos el barbacoero A y el barbacoero B, es quien coloca la penca sobre la mesa, para comenzar con los procedimientos de rellenar, envolver y amarrar.

Procedimiento:

- 1.- Se coloca la penca en el molde (en el caso de contar con él), de lo contrario basta con poner la penca sobre la mesa como lo hace Vicente Chavarría (Imagen 123). La penca se coloca con la zona de “afuera” (área asada) hacia abajo, de forma en que la punta quede del lado derecho del barbacoero que va a verter los ingredientes y se le corta una parte del lado izquierdo, de aproximadamente entre veinte y veinticinco centímetros, para reducir el tamaño de la penca (Imagen 108). Se puede elaborar de dos formas, algunos barbacoeros vierten los nopales y cueros de cerdo encima del pollo (como Vicente Chavarría); otros no revuelven estos tres ingredientes y hacen el siguiente procedimiento en el que la penca se divide (mentalmente) en tres secciones, de derecha a izquierda para acomodarlos en el siguiente orden: el pollo del lado derecho, en medio y la izquierda (dos tercios de la penca) se vierte la preparación de nopales y encima los cueros de cerdo.
- 2.- Un pollo entero se sumerge en el recipiente lleno de salsa e inmediatamente se saca y se coloca sobre la penca, dejando espacio para envolver las orillas (imágenes 109 y 110). El señor Vicente Chavarría, hace un corte en las dos mitades de pechuga de pollo para rociarle sal y salsa por dentro.
- 3.- Se agregan en medio de la penca, la preparación de nopales, como se muestra en las imágenes 111, 112 y 113.
- 4.- Se vierten los cueros de cerdo, encima de los nopales y el pollo (imágenes 114 y 115).
- 5.-Se agrega un puño de sal (imagen 116).
- 6.- Una vez vertidos los ingredientes en la penca, se dispone a amarrarla, con amarrados que se han perfeccionado para que quede bien sujeto todo el Ximbó y no se salga el relleno; pero varían las técnicas, el número de vueltas alrededor de

la penca y los nudos en ella. Don José amarra la penca de la siguiente manera: la penca es doblada de las orillas comenzando por la parte de la punta, después la parte de la base y por último los costados. Mientras el barbacoyero A sujeta estas cuatro partes, el B hace el amarre con el lazo, pasándolo por debajo y dándole vueltas en dirección de los cuatro extremos. Después, se acercan al horno. Las imágenes 117, 118, 119, 120 y 121 muestran el procedimiento del amarrado y la imagen 127, a los Ximbós ya amarrados apilados en el transporte hacia la zona de horneado.

En las pencas de meristemo, el procedimiento cambia al principio y final del empencado. A estas pencas, después de asadas, en la zona interior se les despega la cutícula, es una membrana transparente, cerosa y delgada que cubre el interior de la penca (imagen 124). Se despegan aproximadamente treinta centímetros de largo de esta cutícula y una vez relleno el ximbó, los ingredientes se cubren con la misma (imagen 125).



Imagen no. 108.- La penca en el molde. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 109.- Pollo enchilándose. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 110.- Pollo enchilado puesto dentro de la penca. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 111.- Momento en que se agregan la revoltura de nopales. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 112.- (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 113.- (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 114.- Momento en que se agregan los cueros de piel de cerdo. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 115.- (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 116.- Agregándose el puño de sal. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 117.- El Barbacoyero A está comenzando por doblar la punta. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 118.- El barbacoyero B doblando el otro extremo y los laterales. (Foto: Pacheco, 2018)..



Imagen no. 119.- El barbacoyero A sujetando la preparación para que el B haga el amarrado final. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 120.- El barbacoyero A sujetando el Ximbó mientras el B lo va amarrando. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 121.- El barbacoyero A deja que el B termine por amarrarlo completamente y comienza el mismo procedimiento para comenzar a elaborar otro. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 122.- El señor Vicente Chavarría muestra la técnica para amarrar un ximbó sin necesitarse de una segunda persona. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 123.- El señor Vicente Chavarría rellenoando ximbós típicos. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 124. Penca tierna del meristemo del maguey. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 125. Penca tierna del meristemo del maguey, Vicente Chavarría en compañía de su hijo menor, despegando la capa de cutícula cerosa. Esta forma de observación y experiencia, es el método de enseñanza con el que se transmite el conocimiento tradicional.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 126. El señor Vicente Chavarría cubriendo con la capa de cutícula cerosa a los ingredientes dentro de la penca.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 127. Aquí se van acomodando los ximbós ya terminados, para ser transportados al horno, en la casa de don José. (Foto: Pacheco, 2018).

Es en este momento en el que se puede observar el contacto directo entre los ingredientes y la penca, esta última tendrá pues, una función de ingrediente y saborizante. De la misma forma en que los pedazos de rebaje y trozos de penca o pencas enteras que se ponen como base en el horno, desprenderán sus jugos, aportando gran parte del sabor y olor a todos los productos.

Para los barbacoeros este es el elemento principal, es lo que le da el sabor característico a su barbacoa y sus ximbós; es un delicioso y sutil sabor a penca que se mezcla con los demás ingredientes. Es un ingrediente extra y único que es posible utilizar mediante el horno enterrado por sus características de cocción mediante vapor, y los procedimientos de rebaje y asado; es un ingrediente secreto. Este ingrediente extraordinario, es también la envoltura del ximbó, así, cuando llega el momento de consumirlo, se destapa de la misma penca en que se cocinó, convirtiéndose ésta, en instrumento de cocción, de envoltura e ingrediente al mismo tiempo.

4.3.3 Cocción, método de calor húmedo en el horno enterrado

El horno enterrado tiene características muy particulares para cocer¹⁷⁵ los alimentos. De acuerdo con Graciela M. de Flores (2012), dentro de los beneficios de los procesos de cocción, están los siguientes: hacer los alimentos “*más fáciles de digerir y además, la cocción desarrolla, transforma o refuerza sabores, mejora o retiene colores, texturas, y destruye microorganismos patógenos, enzimas y sustancias tóxicas*”¹⁷⁶.

El periodo de cocción de ximbós y barbacoa se realiza durante ocho horas aproximadamente, tiempo en que el horno permanece completamente tapado con pencas, lonas y tierra; esta técnica de cocimiento es la de “al vapor” y es una de las dos formas de cocción en medio acuoso (la otra técnica es de cocción a presión), de acuerdo con Romano Segrado; la cocción mediante el uso de vapor favorece en la conservación de nutrientes porque el contacto entre el agua y el alimento es menor, a diferencia de los métodos por ebullición¹⁷⁷. El vapor se genera por los jugos que desprenden las pencas al deshidratarse, por la humedad de todos los ingredientes, principalmente los cárnicos y por el agua que contiene el caldo del consomé. Romano Segrado dice textualmente acerca de las características de la cocción en técnicas de vapor lo siguiente:

“el vapor permite derretir las grasas de la carne sin empobrecerla ni endurecer su consistencia. Los minerales, vitaminas y principios aromáticos se conservan mejor, al igual que los nitratos (...) Ventajas de la cocción al vapor: • No altera las propiedades de los alimentos • Los alimentos pierden menos sustancias nutritivas • El sabor, el olor y el color genuinos de los ingredientes frescos se mantienen • Pueden cocerse varios productos al mismo tiempo”¹⁷⁸.

Para cocer al vapor “*el alimento no puede estar en contacto con el líquido hirviendo y el recipiente tiene que estar tapado*”¹⁷⁹. Son condiciones que se cumplen en el horno enterrado.

¹⁷⁵ “Cocer significa preparar los alimentos crudos, ya sea animales o vegetales, con la ayuda de calor” Graciela M. de Flores (2012) *Iniciación a las técnicas culinarias*. Pp. 115.

¹⁷⁶ *Ibíd.*

¹⁷⁷ Romano Segrado (2007), *Principios de cocina*. Pp. 49.

¹⁷⁸ *Ibíd.*

¹⁷⁹ Elena Crespo y Nabor Gonzales (2011) *Técnicas culinarias*. Pp. 9.

4.4 Abrir el horno y sacar tizones

Una vez que está totalmente caliente el horno (imagen 128), habiendo terminado de amarrar los ximbós crudos y con los demás elementos para la barbacoa como pollos enchilados y panzas rellenas listos, comienza la etapa de *abrir el horno*, proceso que consiste en lo siguiente:

Se sacan los troncos grandes que no se terminaron de quemar (llamados tizones, se muestran en la imagen no. 129) esto es porque se quiere evitar que llegara a quedar algún trozo de madera encendida dentro del horno, ya que si quedara uno de ellos, humearía durante todo el tiempo y dejaría un olor a humo en la carne y demás productos. Para sacar estos tizones, se utilizan unas herramientas llamadas cuñas y palas, herramientas tan largas que llegan a medir más de tres metros, para que les permitan sacar los tizones y mover las piedras desde lejos (imagen no. 130), ya que la temperatura cerca del horno es muy alta.

Después de haber sacado los tizones (imagen no. 131), los barbacoeros acomodan las piedras de forma en que puedan dejar un hueco en medio, para poder introducir el cazo del consomé (imagen no. 132). Lo hacen jalando estas piedras con las cuñas y palas hacia la orilla y hacia arriba, se muestra una foto del centro del horno sin piedras ni tizones (imagen no. 133), listo para introducir el cazo del consomé; en este cazo ya van las verduras y especias con una pequeña cantidad de agua. Se coloca firmemente en el fondo del horno y posteriormente se le agrega el agua, al menos sesenta litros, que se incrementarán con los jugos que escurran de la barbacoa.

Este procedimiento para abrir el horno, no dura más de media hora, debe ser rápido para que las piedras no se enfríen, porque han quedado descubiertas y en este momento ya no hay fuego en el horno, todo el calor es residual.

Los tizones se llevan con la carretilla a otra área, en donde se mojan para apagar su combustión, pero se usarán para las siguientes ocasiones.

Una vez acomodado el cazo de consomé y haber acomodado las piedras alrededor de él, dejando una estructura firme y con un mismo nivel; el objetivo es que los jugos de la carne y las pencas que se desprenden durante la cocción, escurran dentro del cazo de consomé para darle sabor y consistencia. Un cazo no nivelado

correctamente, provocará que la cantidad final de consomé se reduzca y con ello, su sabor tenga menor intensidad. Una vez realizado lo anterior, comienza el acomodo de la carne de borrego; Julio García me dijo que le llaman a este procedimiento el *tendido*.



Imagen no. 128.- Fotografía del horno calentándose, en el momento en que se tomó esta foto, la madera ya se había consumido casi lo suficiente, así, las piedras habían caído cada vez más al fondo del horno. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 129.- En esta foto se muestra la leña encendida, de la cual, los pedazos grandes que no se terminan de consumir, serán los llamados tizones. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 130.- Aquí se pueden ver a los barbacojeros sacando los tizones del horno.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 131.- Esta es una fotografía de cómo quedan únicamente las piedras después de haber retirado la leña.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 132.- En esta fotografía están sacando las piedras del centro, para darle la forma y para que quede libre la parte de adentro, en la que se introducirá el caso de consomé. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 133.- Así es como queda el horno en el centro, una vez "abierto". (Foto: Pacheco, 2018).

4.5 El acomodado o tendido de la barbacoa y ximbós

Procedimiento:

- 1.- Utilizando un tubo largo para cargar el cazo entre dos personas, éste se introduce en la parte central y más profunda del horno, en este recipiente ya van los ingredientes para el consomé (imagen 134), el cazo debe tener una posición firme y nivelada, de esta forma, la estructura del horno permite recuperar los jugos de la carne de borrego, pollos y pencas para agregarle grasa, sabor y estructura al caldo.
- 2.- Se vacía agua en el cazo, aproximadamente sesenta o setenta litros; el resto del caldo se formará de los jugos escurridos de la barbacoa, para terminar llenando el cazo de cien litros (imagen 135).
- 3.- Una vez lleno el cazo, se acercan las piedras para que quede totalmente en contacto y rodeado por ellas. Además, se acomodan las rocas para que la base quede firme y nivelada lo más posible al ras del cazo (imagen 136).
- 4.- Cuando se terminan de acomodar las piedras y el cazo, viene el momento de poner una capa de *rebaje*, trozos de penca y algunas pencas asadas (imagen 137). Esta capa cubre todo el contorno de piedras, se van colocando de tal forma en que queden entrecruzadas y sea una capa con un grosor considerable, (aproximadamente de cinco centímetros) debido a que sus funciones serán, primero, de no permitir que caigan los productos al consomé, segundo, estar en contacto directo con la carne de borrego, pollos y ximbós para darles sabor, y tercero, para evitar que el calor de las piedras sea muy fuerte y directo.
- 5.- En la imagen 138, se puede observar que se colocan pencas en el contorno del horno, que servirán para darle forma a la orilla a modo de que quede como un gran molde o recipiente, para contener la carne y ximbós sin que se desborden.
- 6.- Se coloca encima del caso, una parrilla, para que la barbacoa no vaya a caer dentro de él (imagen 140).
- 7.- Don José pone pencas en el centro de la parrilla, Vicente Chavarría y Julio García no lo hacen. La parrilla y la capa de pencas serán la base en la que se colocan la carne de borrego, los ximbós, piezas de pollo enchiladas, etc. (imágenes 141 y 142).
- 8.- El consomé y las piedras forman la parte de abajo, la capa de pencas y rebaje ha dividido al horno en dos, en el espacio de arriba se acomodarán los productos;

la barbacoa es el principal, también son recurrentes las “panzas de borrego rellenas y enchiladas” (imagen 143), seguido por ximbós. Pero algunos barbacoeros, como es el caso de don José, introducen otros productos. Él agrega “pollos enteros abiertos en huacal” y “patas de pollo” ambos productos enchilados con la salsa anteriormente descrita; se muestran en las imágenes 144 y 145.

9.- Los trozos de carne de borrego se colocan en el centro, encima de la parrilla, los ximbós se ponen en el contorno del horno, se acomodan en dos o tres niveles apilados uno encima de otro como se muestra en las imágenes 147 y 148.

10.- En la imagen 149 se muestra la organización final de los productos en el horno de don José. En la imagen 150 se observa el horno de Vicente Chavarría. En la imagen 151 se observa a Julio García durante el tendido, en el horno de su tía. Todos los barbacoeros cuidan que todos los trozos de carne estén en contacto con pencas o trozos de ellas, para que absorban sabor de sus jugos.

11.- Conforme se van acomodando las piezas de carne de borrego, le van vaciando sal, de nueva cuenta por puños, son aproximadamente dos kilos para cinco borregos, esparcidos por toda la carne con la intención de rociar a todos los trozos. (Imagen no. 149).



Imagen no. 134.- Colocación del caso. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 135.- (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 136.- (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 137.- Esta fotografía y la siguiente, muestran cómo se van poniendo los trozos de penca llamados rebaje. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 138. Acomodo del rebaje y pencas sobre las piedras del horno. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 139. En el contorno del caso de consomé y encima de las piedras calientes que lo rodean, ya han quedado acomodados los pedazos de rebaje de penca. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 140. Colocación de la parrilla. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 141. Pencas sobre la parrilla. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 142. Los barbacojeros cubriendo con pencas, rebaje y también se usan los pequeños trozos que se le cortaron a las pencas en las que se prepara el Ximbó¹⁸⁰. (Foto: Pacheco, 2018).

¹⁸⁰ Aquél extremo de la zona baja de la penca que sobra y se cortaba para que el tamaño del ximbó ya preparado fuera adecuado y poder amarrarlo.



Imagen no. 143.- Fotografía de las panzas de borrego enchiladas y rellenas.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 144.- Fotografía de los pollos enchilados.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 145.- Se observa cuando están vaciando las patas de pollo.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 146. Se están enchilando las patas de pollo en el horno de barbacoa.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 147. Se muestra la manera en que se van acomodando los ximbós crudos en el contorno del horno. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 148. El relleno del horno con todos los productos a cocinar, la carne de borrego para barbacoa, ximbós y los pollos enchilados. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 149. El horno queda lleno de la carne de borrego, empencados y pollos enchilados, se agrega sal a toda la carne. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 150.- Horno del señor Vicente Chavarría terminado de acomodar. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 151.- Julio García terminando le etapa de tendido. (Foto: Pacheco, 2018).

4.6 El Tapado

1.- Terminando de acomodar los productos en el horno, se empieza por cubrir toda su extensión con pencas, la mayoría fueron previamente asadas, aunque no todas pasaron por el proceso, preferentemente se utilizan estas, ya que son más flexibles y se pueden manipular mejor para acomodarlas encima de la barbacoa y ximbós (imágenes 152 y 153).

2.- Después de las pencas, se cubre todo con lonas; primero algunas delgadas y después con lonas más gruesas; también suelen utilizarse costales de yute o rafia. Don José y muchos barbacoeros lo cubren con poca tierra o nada de ella, me dijeron que lo hacen, sustituyendo la manera tradicional, debido a que aquella era más dificultosa, tardada y cansada y para ellos que hacen barbacoa y ximbós cada dos o tres días, esto significaría mayor cansancio y tiempo en el destape. Por eso han optado por hacerlo de esta manera, observando y comprobando que los resultados son los mismos, los productos se cosen de la misma manera y el calor no se escapa (Imagen 154). Hace al menos cuatro décadas no se utilizaban lonas para cubrirlo, era cubierto con más pencas y encima de ellas la tierra.

3.- Una vez cubierto, se deja cocinando durante ocho horas, para ser destapado y llevado al punto de comercialización o consumo (Imagen 155).



Imagen no. 152. Se comienza a cubrir de todas partes con pencas.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 153. El horno cubierto de pencas. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 154. Cubierta de lonas de plástico. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 155. Cubierta final del horno de barbacoa con terminado de lonas y sacos de tela. (Foto: Pacheco, 2018).

4.7 El destape y la venta

Se le llama *destape* a la acción de abrir el horno, tradicionalmente consistía en retirar primero la tierra, empujándola hacia las orillas para posteriormente retirar los costales si es que se habían usado y comenzar a retirar las pencas. En este

momento todo el horno sigue caliente, es por eso que las pencas se toman con cuidado. Tomando la punta de la penca, se van alzando y poniendo a un costado del horno, las que son de de la primer capa son desechadas por completo, pero las siguientes pencas que tengan buen tamaño y no hayan quedado muy quemadas, se usarán para forrar la parte de adentro del recipiente a usar para transportar la barbacoa y envolverse con ellas.

Cuando se terminan de retirar las pencas, se le agrega sal a la barbacoa, esparciéndola por puños, no es una cantidad exactamente medida, pero el objetivo es que llegue a todas las piezas. Después de haber sacado toda la carne, se quitan la parrilla y los restos de penca y rebaje. Para poder sacar el consomé se utilizan ollas y sartenes, primero intentando bajar la cantidad del cazo que normalmente se encuentra a rebosar y posteriormente se saca éste por completo con la mayor parte del consomé, cargando entre dos personas al cazo, tomándolo por sus dos orejas. En el caso de los ximbós, únicamente se van retirando uno por uno y acomodando en rejas, las cuales también pueden ir forradas con pencas, para ser llevados al lugar de venta y mantenerlos calientes por más tiempo. Para viajes largos, don José suele usar, las rejas de plástico de la imagen 99, como se muestra en la imagen 158, con la base de madera que se muestra en la imagen 102 en el fondo, estas bases se usan debido a que, como me comentó Ivan Alamilla, el caldo de salsa, jugos y grasa que escurren de los ximbós pueden provocar que se agrien. Esto en casos en el que el producto no se vaya a consumir en las próximas cinco horas aproximadamente.

Es por ello, y por la calidad del sabor que mantiene estando caliente, que es prioritario llevar estos productos calientes a la mesa. Aunque para enviarse a viajes largos, como los que se han exportado a Estados Unidos para los migrantes y familiares, es factible mandarlos congelados y mantenerlos en refrigeración durante el viaje. En los estados y ciudades cercanos a la región del Valle del Mezquital, los barbacoeros pueden transportar todo lo necesario para la venta.

Venta

Como se menciona en el apartado anterior, la forma de vender el producto es igual de importante como el resto de los momentos. En la región de estudio, la barbacoa

y ximbós se consumen recién salidos del horno, es costumbre que algunas personas vayan a comer a *pie de horno*, como se le conoce a esta práctica. Utilizando únicamente tortillas calientes, es posible hacerse de un *taco* con los trozos de carne que han quedado en las pencas.

Para los lugares en los que se tiene que transportar, comúnmente se ponen los puestos con una estructura de madera y tela que forma tres o cuatro paredes y un techo, convirtiendo casi cualquier espacio en un local, aunque se le pueden agregar los pisos de concreto o un sinfín de recursos. Puede ser también un modelo de restaurante con un espacio cerrado y con terminado de concreto, tener todas las necesidades cubiertas como baños, lavamanos, luz, aire acondicionado, lavadero, estufa, quemadores, tanques de gas Lp y más.

Lo que sí es necesario, es una mesa para despachar, en la que se coloca una tabla para destazar la barbacoa y servirla en platos o tacos. También es muy común, que en estos lugares haya tortilleras (mujeres haciendo las tortillas a mano), gente lavando todos los utensilios usados en la cocina y especialmente los platos, cucharas y vasos. Además de meseros, para asistir a las mesas de clientes.

Actualmente es posible observar el uso de estufas a vapor, que mantendrán calientes la barbacoa y ximbós.

Para consumir un Ximbó, basta con cortar los lazos o material con el que fue amarrado (como se muestra en la imagen 161) y hacer a un lado las orillas de la penca que cubren al guiso, mostrado en su forma final en las imágenes 162 y 163.



Imagen no. 156. El lugar, puesto o local de venta. El local de don José se llama "El Güero".
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 157. Don José Alamilla Daniel en su local presentando un Ximbó.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 158. El señor Vicente Chavarría en un día de venta.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 159. Tortillera, encargada de hacer las tortillas a mano en el local de don José. Septiembre de 2018.
(Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 160. Manera de transportar la barbacoa en rejas forradas internamente con pencas sacadas del horno. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 161. Tacos de barbacoa con salsas y acompañantes (cebolla blanca, cilantro, limón, preparación de cebolla morada, chile habanero y limón) alrededor. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 162. Ximbó cocido, sin destapar. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 163. Fotografía desde arriba, de un Ximbó abierto. Elaborado por el señor José Alamilla Daniel. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 164. Fotografía lateral de un Ximbó abierto. Elaborado por el señor Vicente Chavarría León. (Foto: Pacheco, 2018).



Imagen no. 165. Fotografía desde arriba, de un Ximbó abierto. Elaborado por el señor Vicente Chavarría León. (Foto: Pacheco, 2018).

Conclusiones

Dada la amplitud del tema abordado las conclusiones se dividen en cuatro. La primera sobre el procedimiento y las técnicas para la elaboración del ximbó y la transmisión del conocimiento entre generaciones. La segunda aborda la libertad individual de cada barbacoeyero en las distintas etapas de preparación de este producto y la normalidad de un producto típico. En la tercera se aborda la parte teórica sobre la activación del valor patrimonial de este guiso propio de la zona de estudio. Por último se aborda la posibilidad de solicitar ante el IMPI la declaratoria de DO, con base en los procedimientos, las técnicas y la patrimonialización de este producto cultural de una porción del Valle del Mezquital.

El procedimiento y la transmisión de la técnica a través de las generaciones

Como se deja constancia en el capítulo uno, el procedimiento del horno enterrado parece tener fuertes antecedentes de los grupos nómadas del norte de lo que ahora es México, y a los cuales englobaron en la categoría de chichimecas.

Por lo que es posible señalar que tanto la barbacoa como el ximbó son muy probablemente herencia chichimeca, no solo por tener una de las técnicas de cocción más primitivas en su carácter histórico, sino por la capacidad que ofrece a los humanos de esta región bioclimática, de no necesitar establecerse en un lugar para poder alimentarse y coser sus alimentos. Es decir no es necesaria la cocina como tampoco son necesarios los instrumentos de cocina comunes como ollas, sartenes, vajillas, entre otras. Y por ello, los antiguos grupos chichimecas y otros grupos humanos, pudieron desplazarse por diferentes territorios gracias a este tipo de cocimiento en un hoyo.

En el caso del mezquital, como se mostró en el capítulo dos, las características medioambientales hacen posible esta práctica; es decir, el tipo de suelo con alta densidad de tierras arcillosas, poco profundas y por lo tanto, con menor capacidad fértil; el clima templado y árido, pocas lluvias durante el año, los tipos de rocas como tobas volcánicas, las especies serófilas, agaves, árboles y animales silvestres.

Todos ellos se vuelven opciones para considerarse como recursos que dotan de materias primas a los habitantes.

Por tanto, se puede afirmar que estas características ecológicas, son articuladas y transformadas por la creatividad humana en técnicas y procedimientos para elaborar productos a partir del trabajo.

Como está descrito en los capítulos dos y tres, los procedimientos necesarios para la elaboración de ximbós y barbacoa tienen, como cualidades, que son compartidos, heredados, técnicos y prácticos. Además, responden a las características de un medio ambiente, y los antecedentes históricos del método con el que se cuecen, pueden tener un origen de varios siglos o incluso más de un milenio, teniendo cambios y agregaciones en el tiempo, como los ingredientes típicos que actualmente se usan, los cuales tienen un origen colonial. Su elaboración puede ser definida geográfica y técnicamente en la actualidad mediante trabajo etnográfico, como se deja de manifiesto en este trabajo.

Con los casos analizados se demuestra que el proceso y las técnicas para la elaboración de barbacoa y ximbós se transmiten entre generaciones, de padres a hijos, entre vecinos y entre colegas productores. Y que un resultado de ello es que algunos pueblos de la zona de estudio se han especializado en esta actividad productiva.

Con el trabajo de campo se documentó que lo que se transmite es el conocimiento vernáculo de un proceso productivo, y que sus procedimientos y técnicas se deben reconocer como productos culturales que mantienen vivos algunos miembros del grupo humano que habita la zona de estudio.

Por tanto, podemos reconocerlo como cultura, y es apropiado recordar las características universales que José Herrero da sobre este término, enfocándolos al análisis sobre una cultura de la barbacoa y de los ximbós.

Se puede considerar como un conocimiento técnico y sistematizado, porque hay en él, conocimientos que forman categorías y taxonomías de los recursos naturales, códigos que describen sus características y los procedimientos que requieren para la elaboración de los productos deseados, los cuales ya tienen un diseño previo y para llegar a él, es necesario conocer y reproducir valores, normas y protocolos.

El punto a destacar es que el conjunto de la información que se transmite de una generación a otra, no se encuentra escrita en documentos, pero se resguardada en la memoria de diferentes personas que incluso pueden no conocerse, pero como se demostró en este estudio, se pueden identificar recurrencias y patrones. Así, los barbacoeros de diferentes municipios, siguen procedimientos muy similares para la elaboración del ximbó.

Otra característica de la cultura, es que es aprendida y como se muestra en el presente trabajo, los actores dijeron haber aprendido sobre estos oficios mediante las enseñanzas de sus padres, amigos o vecinos, a través de la observación y experimentación. Y ellos continúan enseñándoles a sus hijos, quienes desde la infancia participan en las actividades, entonces, el proceso de enseñanza, aprendizaje y la transmisión del conocimiento, se da de forma práctica y experiencial y no de manera escolarizada.

Es también un conocimiento compartido, nadie le niega a otro sus saberes, como a mí no me los negaron en ningún momento, individualmente no se sienten dueños de él, pero como colectivo, se reconocen como parte de un territorio con conocimientos, prácticas y conductas similares, a los que pueden llamar nosotros y diferenciarlos de aquellos, esto es un marcador de identidad.

Entonces, se cumplen algunas características como las que señala José Herrero, cuando dice que la cultura es un sistema arbitral, porque nadie asegura que todos los habitantes de la región aprendan y sepan preparar barbacoa y ximbós sólo por vivir ahí.

A lo anterior se debe agregar la capacidad de adaptabilidad, tanto del conocimiento como de las técnicas, porque no están cerrados a los cambios, siempre y cuando correspondan a los objetivos esperados de las personas. Y se puede observar en la producción de barbacoa y ximbós, cómo se han dado algunos cambios, los cuales se manifiestan en las agregaciones de elementos y prácticas y otras que se van relegando.

Estos cambios, corresponden a las distintas etapas históricas de la región estudiada, como se observa en el consomé como producto agregado a la barbacoa

durante la época de la colonia, o el uso de ovejas, aves de corral u otros animales introducidos por los españoles.

Por tanto, en el caso del ximbó, al ser un producto cultural desarrollado por los grupos humanos que han habitado la zona de estudio también ha tenido cambios, como la práctica que ha dejado de realizarse, sobre el uso exclusivamente de pencas tiernas del corazón del maguey y actualmente se usan pencas maduras y externas.

Por último es de recordar que la cultura no es un sistema incambiable, siempre está en posibilidades de transformarse, y que los cambios más habituales no son abruptos, sino sutiles. Por lo que si bien, tanto los procesos y las técnicas como el producto mismo denominado ximbó han registrados cambios, se mantiene la característica distintiva de cocción en horno enterrado, el uso de las pencas, la salsa y la proteína, así como el uso de elementos biodegradables. Todos los elementos de su envoltura son biodegradables y no generan basura.

Restricciones y libertades en los procedimientos de elaboración

Como se mencionó en la metodología, para la descripción del procedimiento y los elementos utilizados durante la elaboración del ximbó, hice trabajo de campo, el cual consistió en la observación directa de la recolección o compra de los recursos, la elaboración y la venta de los ximbós. Las entrevistas se realizaron en estos momentos precisos y en tiempos de descanso.

Esta parte del trabajo se realizó con el objetivo de documentar, describir e interpretar, a partir de la información proporcionada por los barbacojeros, lo que es un ximbó, debido a que sus ingredientes pueden variar. Se pueden hacer con carne de diferentes animales, con o sin nopales ni cueros de cerdo, la salsa puede ser roja o verde y tener diferentes ingredientes y procesos.

Con la información obtenida en campo se puede asegurar que la recurrencia parece ser entonces la técnica de cocción dentro de pencas de los agaves de la región. Pero incluso este concepto tuvo ya un cambio, pasó de elaborarse de pencas del

corazón propio del maguey como su significado lo indica, a ser elaborado en pencas del exterior.

Así, queda claro que estas son respuestas de racionalidad económica, ya que de continuar con la elaboración con pencas del corazón del maguey, sería una producción más lenta. Con un maguey se podrían producir únicamente entre dos y tres ximbós, y tener que esperar por meses a que se formaran nuevas pencas en el meristemo. Haciéndolo con pencas del exterior, el número de ximbós posibles de producir incrementa en función al número de pencas que puedan crecer en un maguey. Esto, según me dijeron los productores, es para no acabar con los magueyes, es por una conciencia ecológica de consumo, además, los plantíos y gestiones de reforestación de estas especies en la región ha aumentado, son acciones de los propios productores y algunas veces parte de políticas públicas municipales, como la puesta en marcha este año 2018 por la presidencia municipal de Actopan.

Es de destacar que si bien el cambio en el uso de pencas tiernas a pencas maduras, es considerable en la materia prima más importante, no le resta valor al producto final, más bien, hace posible explicar el cambio que ha tenido el producto y su concepto. Además, las técnicas de cocción que aquí se documentan, siguen siendo las mismas en procedimientos y técnicas tradicionales.

Es así que, documentar el proceso me dio las respuestas para conocer las diferencias y similitudes en la elaboración. Por lo que se puede concluir que el ximbó es un guiso preparado en un envoltorio hecho a base de pencas de maguey, ya sea del meristemo o las exteriores, y que en la zona de estudio las variedades de maguey más comunes son las conocidas localmente como manso o xaminí.

Otro elemento característico para definir al ximbó es la cocción, cuya técnica se ha mantenido casi inalterada y es con base al horno enterrado, que por sus características cuece a los ximbós bajo una técnica de vapor.

Este proceso de horneado y el uso de partes del maguey, permiten la transformación de las pencas pasando por tres funciones: de envoltura o envase, instrumento para la cocción dentro del horno y finalmente como un ingrediente presente en el sabor.

Como se registró durante el trabajo de campo, en su elaboración, se pueden observar dos tipos de procedimientos, unos son generales y rigurosos y otros que son menos estrictos.

Y es precisamente en los del segundo tipo donde los barbacojeros encuentran más libertad creativa. Como se documentó de manera escrita y gráfica en este trabajo, si bien el procedimiento y los conocimientos para elaborar el ximbó están estandarizados, en la zona de estudio la autenticidad del producto final depende de cada una de las personas que los preparan. Así, cada barbacojero tiene la opción de incluir su sazón muy particular y parte de su diseño en el amarrado.

A continuación se nombran los procedimientos y la libertad con la que cuentan algunos de ellos.

Con respecto a las pencas de maguey, los procedimientos que se le realizan son los de selección, corte, rebaje, asado y limpiado, todos ellos son indispensables y se realizan de manera general para la elaboración de ximbós, la libertad la ejercen al decidir si cortar pencas de meristemo o corazón de maguey o si utilizan pencas normales para realizar los ximbós.

En el horno enterrado, los procedimientos son los siguientes: la excavación, aquí cada uno escoge el tamaño del horno que desee.

Cargado, generalmente se carga de la misma manera, pero hay casos en los que la piedra volcánica se ha sustituido por ladrillos a medio cocer para usarse en la horneada. También hay libertad para decidir el tipo de leña a usar, o en algunos casos la leña se ha sustituido por quemadores que funcionan con gas natural.

El encendido y la calentada del horno, los tiempos de esta etapa varían de acuerdo al tipo de combustible utilizado, la leña tarda entre tres y cuatro horas en quemarse por completo, por el contrario con un tanque de gas el tiempo se reduce a solo una hora. Y la etapa de sacar tizones no será necesaria si no se utiliza leña.

Para el procedimiento de acomodo o tendido también hay libertades en las formas de acomodar la carne de borrego y ximbós, aunque la generalidad es colocar los ximbós en el contorno del horno y la carne en el centro.

Para el tapado, se colocan dos o hasta tres capas de pencas asadas, encima de eso hay quienes ahora utilizan lonas de harina para panificación, o lonas de azúcar,

otros colocan este tipo de lonas y ponen tierra en la base de las lonas en el contorno del horno, hay quienes ponen lonas y encima tapan con tierra todo el horno, y por último quienes lo hacen de forma tradicional y no utilizan lonas, solo más pencas y tierra que cubra por completo al horno.

En el destape las libertades se encuentran en las formas diferentes de transportar y envolver los productos, siempre respetando las condiciones de procurar como el interés por no dejar que los productos estén demasiado tiempo en contacto con los jugos que les escurren y procurar cubrirlos con pencas.

En los procedimientos para la elaboración de ximbós, el momento con mayor libertad es el de elaborar la salsa, ya que en esta etapa de la elaboración, los barbacoeros tienen la posibilidad de preparar recetas familiares, añadir ingredientes innovadores, combinar diferentes ingredientes como especias, y experimentar con sazónadores o saborizantes. Puede ser roja o verde y tan laboriosa como lo imagine el productor. Con la evidencia recaudada, puedo decir que el producto típico se elabora con salsa roja, que tiene una base de chiles guajillo, mejorana, tomillo, ajo y cebolla.

Algunos ingredientes especiales y de recetas individuales que agregan los entrevistados en esta investigación son pimienta, clavo, perejil, canela, chile de árbol y chile chipotle.

El procedimiento de enchilado es genéricamente igual, consiste en sumergir el pollo en un recipiente con salsa o bañarlo con ella ya sea con las manos o utilizando cucharas, algunos hacen cortes en las pechugas de los pollos para enchilarlas por dentro.

En la etapa de empencado, las formas de realizarlo y los ingredientes pueden variar, se pueden utilizar moldes, una o dos personas para mantener la penca con forma cóncava, la proteína utilizada no siempre es el pollo, se pueden elaborar con carne de diferentes animales como conejos, xincoyotes, liebres, chamorro de cerdo, entre muchas otras.

También se pueden elaborar ximbós con flores de maguey o hierbas como quelites y verdolagas. Para el ximbó típico de nuestra época, los ingredientes básicos además del pollo y la salsa, son nopales y pequeños trozos de piel de cerdo,

denominado cueritos, los cuales pueden ir encima del pollo enchilado o a un lado de él, los nopales son cortados en tiras de aproximadamente quince centímetros de largo o en cuadros de dos por dos centímetros aproximadamente. Los cueros son cuadros de diez por diez centímetros de la piel de cerdos jóvenes.

El orden en los procedimientos es el mismo, primero se coloca el pollo enchilado, seguido por los nopales y por último los cueros de cerdo y sal.

El amarrado es otro procedimiento particular, y como se dijo en el apartado respectivo, el amarre se hace con cuerdas de diferentes materiales como rafia gruesa, alambre, y fibra de maguey conocido como ixtle, entre otros tipos de cordones.

También cambian las formas de amarrado, pero en todas ellas, los cordones pasan por debajo de la penca y se cruza por los cuatro lados del ximbó, dándole dos, tres o hasta cuatro vueltas, con nudos en cada cruce y uno final. De esto dependerá la presentación personal de su producto.

Por último, como ya se dijo, la técnica de cocción mediante calor húmedo y residual del horno enterrado será la misma para todos los ximbós.

Patrimonialización y protección intelectual del ximbó

Como se discute en este documento, una denominación de origen sin la descripción histórica y etnográfica de las técnicas y procedimientos, es de alguna manera, un proceso instrumental de protección del patrimonio. Pero sostenida y legitimada sin un contenido teórico, cuando sí ideológico, ya que justifica siempre que se trata de productos elaborados con técnicas tradicionales, pero no se dice cuáles son esas técnicas y por qué son tradicionales o de quiénes son heredadas.

Como se dijo en la introducción, uno de los objetivos de este trabajo es aportar los elementos mínimos para encausar una solicitud de DO, comprendiendo la necesidad del contenido como parte de gestión patrimonial en el sentido de lo que Llorenç Prats llama los límites de la legitimación de discursos.

Esto último se refiere al proceso de activación del valor patrimonial en cosas materiales o inmateriales, debido a la elaboración del discurso que seleccione los

elementos de la activación, los ordene y los interprete. Además, en este documento se cumplen, aunque involuntariamente, puesto que se buscó cumplir con los requisitos solicitados por el IMPI, los tres criterios de legitimación extracultural planteados por Llorenc Prats para considerarse como elemento potencialmente patrimonializable.

De acuerdo a lo observado en campo, para los barbacoeros, el ximbó es un producto de identidad individual y colectiva

La primera, porque se sienten orgullosos de lo que elaboran con sus propias manos y con sus propias recetas y técnicas, buscando agradar a los consumidores con el *buen sabor* de sus productos. El buen sabor, es una clasificación de valores gastronómicos y degustativos, en los que hay negativos y positivos, e incluso, extraordinarios. Así mismo, hay en ellos, una valoración del ximbó en relación al estatus, ya que buscan ser reconocidos por la buena calidad de sus productos.

También existe la valoración patrimonial en el sentido de concebir sus conocimientos como un bien heredado de sus padres y abuelos, a los cuales hace recordar y mantener una relación sentimental con la práctica y los recuerdos de sus familiares ya fallecidos, por lo cual, mantener la práctica de elaboración de barbacoa y ximbós, es recordarlos y honrar su memoria.

Con respecto a la identidad colectiva, los productores de ximbós saben que ellos son los herederos de tal conocimiento, y los informantes están conscientes de que son ellos los herederos, de generaciones pasadas y lo transmitirán a las siguientes. Así mismo, desde hace algunas décadas, las políticas públicas del municipio de Actopan, han intentado presentar al municipio con la frase de “la ciudad del exconvento, la barbacoa y el ximbó”, este último ha sido agregado durante los últimos cinco años. Desde 1971 se realiza en este municipio, una feria de la barbacoa, en la que productores de la región presentan sus mejores ximbós y barbacoa. También en el municipio de Santiago de Anaya se realiza cada año, desde 1980 una feria gastronómica, en la cual, uno de los productos que más se muestran son ximbós en diferentes variedades.

Así, en ambas celebraciones se tiene un espacio público específico para demostrar el valor excepcional que tienen estos productos en la región. Aunque en otros

municipios se hacen productos similares, en ellos no los nombran ximbós, sino que los conocen como pollos en penca, pollos enchilados, pollos horneados con nopales, entre otros. Es decir, son nombres genéricos y son únicamente con pollos, no tienen una amplia variedad como en el Valle de Actopan.

Siguiendo a Prats se puede concluir que el ximbó es un elemento cultural potencial de activación del valor como patrimonio de los municipios que integran la zona de estudio, Actopan, el Arenal, San Salvador, Santiago de Anaya y Francisco I Madero, a los cuales se puede nombrar, para este caso específico como del Valle de Actopan. Siendo este trabajo, parte de los discursos que aboguen por su legitimación.

Por otro lado, mediante una DO, bajo las categorías de protección intelectual, el ximbó puede clasificarse como propiedad industrial, y bajo esa lógica es posible su protección con el actual marco jurídico.

De acuerdo con lo anterior, de lograrse tal distinción, los barbacojeros de la zona de estudio y su producto emblemático conocido como ximbó obtendría al mismo tiempo una función de protección al patrimonio cultural aportado por los chichimecas a la cultura otomí, porque protege al conocimiento tradicional y sus productos. En este caso, las clasificaciones como propiedad industrial y patrimonio, no son antagónicas, sino que se complementan.

En relación con ambos procesos, la DO es un instrumento con características propias de dos procesos sociales de activación de valor para algunos productos, ambos procesos buscan resaltar su excepcionalidad y calidad en un sistema de valores en el que ya están considerados por la sociedad en turno como elementos a resaltar y proteger.

Cabe destacar que, generalmente los productos que se han protegido mediante DO son vinos o demás bebidas alcohólicas; quesos, productos cárnicos como chorizos, jamones, entre otros; carnes frescas de res, cordero, y otras. También se han protegido muchas variedades de frutas, cafés y artesanías o pan, parece no haber especificidades entre los productos a proteger, sólo deben cumplir con los requisitos del concepto de DO y sus cualidades regionales.

Otra particularidad del ximbó, como lo conocemos ahora, es que es un producto perecedero, que su presentación final tiene elementos distintivos de la zona de estudio como es la penca de maguey, y que la totalidad de su envoltorio es biodegradable. Por tanto, y con base a lo mostrado en este trabajo es posible iniciar procesos ante las instancias correspondientes para solicitar una declaratoria de Protección

La posible protección por el IMPI

En el apartado *El caso en México, la labor del IMPI* de este documento, se muestran las tres condiciones principales para solicitar una DO, de acuerdo a lo publicado en la dirección de internet del IMPI¹⁸¹, además, en el mismo apartado se muestran los requisitos para una solicitud de declaración sobre protección de una DO, esto como un extracto de la solicitud, documento que se muestra en los documentos anexados. De acuerdo con ello, se describe a continuación la información recabada en esta investigación que pudiera ser parte de la solicitud formal.

De acuerdo con los siete requerimientos antes mencionados, los dos primeros se obtendrán de quienes realicen la solicitud. Con respecto al nombre de la denominación de origen, cabe indicar que el nombre del producto es Ximbó. Su nombre proviene de la lengua Otomí y significa *corazón de maguey*, debido a que en su origen se elaboraba con esta parte del maguey, conocida como corazón, meristemo o cogollo.

Es importante aclarar, que el IMPI solicita que el producto lleve el nombre de un lugar, lo cual no debería ser obligatorio, ya que como se menciona en el apartado *Denominaciones de origen* de este documento, no debe ser un requisito estricto, ya que hay productos que tienen un nombre no genérico y que tal nombre fue creado en una región concreta como un neologismo, que puede ser por composición o derivación. Por eso es importante considerar la historia del lugar.

En caso de ser necesario, se sugiere agregar el nombre del lugar, y quedar como Ximbó del centro-sur del valle del mezquital, o Ximbó del valle de Actopan. Esta forma de agregarle el nombre del lugar al nombre tradicional de un producto, ha

¹⁸¹ Se adjunta el link de su página oficial: <https://www.gob.mx/impi/es>

sucedido con otros, pero es innecesario y altera los nombres y su originalidad. Además, hay registros de otros productos que no llevan el nombre de un lugar y son protegidos por la OMPI, como los casos del Reblochon (queso de la Alta Saboya, Francia), Muscadet (Vino de Nantes, Francia, el Ouzo (de Grecia) o el Pisco (bebida elaborada en Chile y Perú).

En relación a la descripción detallada del producto a proteger, formas de extracción, procesos de elaboración y producción, se explica lo siguiente; El Ximbó, es un alimento preparado dentro de pencas de meristemo o pencas normales de maguey manso y xaminí (magueyes silvestres de la región), cocido con la técnica de horno enterrado, que por sus características cuece a los ximbós bajo la técnica de vapor con el calor residual que absorben las piedras de tova volcánica (características de la región).

Este proceso de horneado y el uso de partes del maguey, permiten la transformación de las pencas pasando por tres funciones: de envoltura y envase, instrumento para cocción y finalmente como un ingrediente presente en el sabor. Algunos procedimientos para su elaboración son compartidos con los de la barbacoa, puesto que es un subproducto de ella, pero tiene los propios, ambos son descritos pues dan lugar a la producción de Ximbós.

También es importante aclarar que hay procesos inflexibles y otros con libertades individuales y creativas, pero ambos tipos de procedimientos pertenecen al sistema de elaboración en general.

Como ya se detalló en los capítulos dos y tres, los procedimientos se dividen en actividades previas y los de preparación. En las preparativas, se encuentran la preparación de la salsa, la excavación y adecuación del agujero para horno con las medidas mencionadas, la selección, corte y rebaje de pencas, adquisición de piedras tova volcánica y leña ya cortada en troncos de máximo ochenta centímetros de grandes. Y por último el cargado del horno.

En las actividades de elaboración, los procedimientos son, para el horno: cargar, encender, calentar, abrir el horno y sacar tizones, acomodo o tendido, tapado y destape.

Con las pencas de maguey se realizan los siguientes procedimientos: selección, corte, rebaje, asado y limpiado. Los procedimientos para la elaboración del ximbó son: enchilado, empencado, amarrado y la cocción mediante calor húmedo y residual del horno enterrado. En referencia al requisito de nombrar normas oficiales a las que se sujeta el producto, se sugiere la elaboración de etiquetas con las descripciones del producto y sus características nutrimentales. Además de realizar las adecuaciones necesarias para buscar las siguientes acreditaciones y normas mexicanas: *Ley General de Salud, Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, aplicable a establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio y la Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002, aplicable a productos cárnicos procesados.*

En cuestión de delimitar la zona de producción, se puede decir que ésta corresponde al Valle de Actopan, Hidalgo México. El cual, como ya se dijo, está constituido por los municipios de Actopan, El Arenal, Francisco I. Madero, San Salvador y Santiago de Anaya.

Para detallar el vínculo entre el producto, el territorio y la DO, es pertinente indicar que el medio ambiente, ha sido el proveedor de recursos y posibilidades para el ingenio humano de los distintos grupos culturales que lo han habitado, en diferentes épocas históricas. Cada una heredando a sus descendencias, los conocimientos para sobrevivir en el medio. Heredando técnicas de extracción y elaboración, desde las más sencillas, hasta las más artificiosas. Este territorio ha sido habitado durante al menos ochocientos años, por la población otomí (hñahñús), quienes tuvieron influencias culturales y poblacionales de los grupos llamados chichimecas que provenían de la zona conocida como aridoamérica. Estas poblaciones se caracterizaban por ser seminómadas, lo cual requería de un conocimiento muy particular, que les hiciera posible seguirse moviendo y no necesitar establecerse.

Así, uno de sus principales recursos fue el horno enterrado, aprender a usar los tipos de suelo áridos, las piedras de toba volcánica capaces de absorber el calor y

mantenerlo durante horas utilizando, para calentarlas, leña del abundante mezquite en la región. Cocinando animales silvestres, pero utilizando principalmente las pencas de maguey que se dan en este ecosistema, aprendiendo que todos estos recursos necesitan pasar por procedimientos que los preparen para ser usados en la elaboración de sus productos.

El Ximbó, es un subproducto de la barbacoa que actualmente no se realiza en todos los municipios del estado de Hidalgo y estados barbacoyeros. La elaboración de este producto los diferencia entre ellos, puesto que los pobladores de municipios colindantes reconocen que los ximbós, son elaborados en la región del Valle de Actopan. Valorados, por la forma de cocción de origen, que se realizaba dentro de pencas del meristemo del maguey. Su actual forma principal de producción, dentro de pencas normales y no de meristemo, no ha cambiado la percepción de calidad del producto. Mismo que goza de diversidad amplia de sabores e ingredientes, pero en menor medida, de la presentación y envasado en la misma penca en que se cocinó y le agregó sabor por su cocción dentro de horno enterrado.

Anexos

Imágenes escaneadas de los requisitos para una denominación de origen solicitados por el IMPI (2018).

19/9/2017 Servicios que ofrece el IMPI | Marcas | Denominaciones de origen | Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial | Gobierno | gob.m:

🏠 (/) > Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (/impi) > **Acciones y Programas**

Servicios que ofrece el IMPI | Marcas | Denominaciones de origen

Dentro de los elementos que forman la Propiedad Industrial, existen otros signos distintivos conocidos como “Denominaciones de Origen”

Autor
Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial

Fecha de publicación
15 de febrero de 2017

Contesta nuestra encuesta de satisfacción. 

Reconocimiento y Protección Legal de las Denominaciones de Origen

Introducción

Dentro de los elementos que forman la Propiedad Industrial, existen otros signos distintivos conocidos como “Denominaciones de Origen”, las cuales están constituidas por los nombres geográficos de un país, región o lugar concreto y que se han convertido en designación de un producto originario de esa región geográfica, cuyas características y cualidades especiales respecto de otros productos de su misma especie, se deben exclusiva o esencialmente al medio ambiente geográfico, con inclusión de factores naturales y humanos. Por consiguiente, estos signos distintivos son también indicaciones de procedencia de estos productos.

Denominación de Origen

La Ley de la Propiedad Industrial define el concepto de la Denominación de Origen conforme a lo siguiente:

Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país, que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico,

De la definición anterior podemos establecer que una denominación de origen existe sin necesidad de que se declare la existencia de ésta; es decir, que regularmente por la costumbre o tradición, algunos productos con características especiales o singulares son designados con el nombre del lugar donde se producen, o dicho de otra manera, son designados con el nombre del lugar donde tienen su origen o que indican su procedencia; sin embargo, para que pueda ser considerada esa indicación de procedencia una denominación de origen y ser protegida como tal por media de la declaratoria respectiva, debe cumplir con tres condiciones principales, que son las siguientes:

- La denominación de origen deberá estar constituida por el nombre de un lugar o región geográfica del país.
- Que con dicho nombre se designe un producto originario de esa región geográfica.
- Que el producto tiene características y cualidades especiales respecto de productos de su misma clase o especie y que éstas se deban exclusivamente al medio geográfico, incluido en éste último los factores naturales y los humanos.

Ahora bien, respecto de la última parte del concepto de denominación de origen que se refiere a los factores naturales y humanos, a efecto de ejemplificar cuales pudieran ser estos factores, mencionaremos los siguientes:

Factores naturales

1. Las características y composición del suelo.
2. Temperatura.
3. Humedad.
4. Altitud sobre el nivel del mar.
5. Clima.

Factores humanos

1. Tradición y costumbre.
2. Especialización en un determinado arte u oficio.
3. Utilización de procesos especiales.

Protección de la Denominación de Origen

La protección de una denominación de origen se inicia por medio de la declaración que para este efecto emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial conteniéndose en esta declaración los elementos y condiciones que la constituyen y motivan. Asimismo, el Estado Mexicano será el titular de la denominación de origen protegida de conformidad con las disposiciones establecidas por la Ley de la Propiedad Industrial y corresponde al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de acuerdo con las facultades que le confiere la Ley de la Materia, autorizar el uso de las denominaciones de origen protegidas.

Por otra parte el uso de una denominación de origen sin la autorización correspondiente se considera un ilícito incluyendo los casos en que ésta se acompañe de indicaciones tales como género, tipo, manera, imitación u otras que tiendan a confundir a los consumidores o impliquen competencia desleal.

Declaratoria de Protección

Procedimiento:

La declaratoria de protección de una denominación de origen se hará de oficio; es decir, por iniciativa del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, o a petición de quien acredite tener interés jurídico que para este efecto se entiende que pueden ser personas físicas o morales que se dediquen directamente a la producción o elaboración del producto o productos que se pretenden proteger con la denominación de origen; las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores y las dependencias o entidades del Gobierno Federal y de los gobiernos de las entidades de la Federación.

Solicitud de Declaración sobre Protección de una Denominación de Origen

Requisitos:

En el caso que el trámite sea iniciado a petición de quien demuestre tener interés jurídico, deberá presentarse una solicitud por escrito y a la que deberán acompañarse los documentos y constancias que sirvan de soporte a la solicitud respectiva. Esta solicitud deberá señalar:

1. El nombre, domicilio y la nacionalidad del solicitante, en el caso de persona moral, deberá señalarse la naturaleza y las actividades a que se dedica.
2. Indicar y acreditar el interés jurídico del solicitante.
3. Mencionar la denominación de origen objeto de la solicitud.
4. Establecer una descripción detallada de los productos que pretenden protegerse con la denominación de origen, atendiendo a sus características y componentes; formas de extracción, procesos de elaboración y producción. Asimismo, deberán señalarse las normas oficiales a las que se sujeta el producto, así como los modos de empaque, embalaje o envasado.
5. Determinar el lugar o los lugares de extracción, producción o elaboración del producto, delimitando el territorio de origen conforme a los caracteres geográficos y atendiendo a las divisiones políticas.
6. Mencionar y detallar los vínculos que existen entre la denominación de origen, el producto y el territorio.
7. Los demás que considere necesarios o pertinentes el solicitante.

De la lectura de los conceptos señalados en los incisos anteriores, podemos decir que es necesario que el solicitante deba demostrar ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial que se cumplen cada uno de los extremos determinados por el concepto que define la denominación de origen, a saber:

- *El nombre de un lugar o el de una región del país con el que se designa el producto;*
- *Que el producto cuenta con calidad o características que lo individualizan, determinándose cuáles son éstas, y*
- *Que dichas características se deben esencialmente al medio geográfico del lugar o región de origen del producto, estableciéndose qué factores (naturales y humanos) influyen en la calidad o características del producto*

De esta manera se da inicio al procedimiento para declarar o para resolver sobre la protección o no, de una denominación de origen.

Trámite de la solicitud

Una vez que la solicitud es recibida en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial se efectuará un examen de la información de los documentos presentados o aportados, a efecto de establecer el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ley de la Propiedad Industrial y, en el caso de que los documentos presentados no cumplan los requisitos legales o sean insuficientes para la comprensión y el análisis de la solicitud, a juicio del Instituto se procederá a emitir un requerimiento al solicitante o se procederá a requerir al solicitante que haga las aclaraciones o adiciones necesarias a su petición, concediéndole para este efecto un plazo de dos meses.

En caso de que el solicitante no dé cumplimiento a lo requerido por el Instituto en el tiempo y forma señalados, se tendrá por abandonada la solicitud respectiva; sin embargo, el Instituto podrá continuar de oficio la tramitación del procedimiento si lo considera pertinente.

Si la solicitud planteada cubre los requisitos establecidos en la Ley de la Propiedad Industrial y, en su caso, se da cumplimiento a los requerimientos que pudiera formular dicho Instituto, se procederá a publicar en el Diario Oficial de la Federación un extracto de la solicitud presentada.

En el caso de que el procedimiento se haya iniciado de oficio, el extracto de la solicitud deberá contener la mención de la denominación de origen, de la descripción del producto o productos que pretenden protegerse, y del señalamiento de los vínculos entre la denominación, producto y territorio.

El objeto de la publicación de un extracto de la solicitud para declarar la protección de una denominación de origen, tiene la finalidad de que terceros que acrediten su interés jurídico puedan formular objeciones u observaciones y, en su caso, aportar pruebas a efecto de que la autoridad cuente con elementos de juicio adicionales para dictar la resolución que proceda.

Pruebas de todo tipo podrán ser admitidas excepto la confesional y la testimonial. Las pruebas periciales corresponderán al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial o a quien sea designado por éste.

Antes de que el Instituto dicte la resolución que proceda, puede allegarse de los documentos pertinentes y realizar las investigaciones que considere necesarias.

Una vez que haya transcurrido el plazo para formular objeciones y aporte de pruebas, así como para que se hayan efectuado los estudios necesarios y desahogadas las pruebas respectivas, el Instituto dictará la resolución que corresponda, que podrá ser en el sentido de no declarar la protección de la designación propuesta; sin embargo, en el caso de que el Instituto resuelva conceder la protección solicitada, se emitirá la declaratoria de protección correspondiente, en la que se determinarán en definitiva los elementos y requisitos que la constituyen, publicándose la misma en el Diario Oficial de la Federación.

Vigencia de la protección

La vigencia de la protección de una denominación de origen se encuentra determinada por las condiciones y requisitos que la motivaron; es decir, que mientras no exista una modificación de dichas condiciones la vigencia continuará por tiempo indefinido.

Autorización de uso

En virtud de que el Estado Mexicano es el titular de las denominaciones de origen, éstas sólo podrán usarse mediante autorización que expida el Instituto.

Para obtener la autorización de uso es necesario solicitarla ante el Instituto por persona física o moral que cumpla con los requisitos establecidos por la ley, entre los cuales se establece que el solicitante deberá dedicarse directamente a la extracción, producción o elaboración de los productos protegidos por la denominación de origen, que realice la actividad dentro del

Una vez efectuada la solicitud, el IMPI realizará un examen de los datos y documentos aportados y, en su caso, se procederá al otorgamiento.

La vigencia de la autorización de uso es de diez años contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud, renovable por períodos iguales.

El usuario de una denominación de origen está obligado a usarla tal y como aparezca protegida en la declaración, ya que de no usarla en la forma establecida, se procederá a la cancelación de la autorización.

La autorización de uso puede dejar de surtir efectos por nulidad, cancelación y por terminación de vigencia.

Protección internacional

La protección de las denominaciones de origen en el marco jurídico internacional se encuentra prevista en el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional del cual México forma parte, mismo que fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el 11 de julio de 1964.

Las disposiciones de este acuerdo también se refieren a la protección en México, de las denominaciones de origen extranjeras. Por su parte la Ley de la Propiedad Industrial establece que las denominaciones de origen, protegidas mediante la declaración de protección correspondiente, podrán obtener su reconocimiento en el extranjero (dentro de los países miembros del Arreglo de Lisboa), mediante el trámite de registro que será realizado por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores.

A este respecto, el artículo 5 del Arreglo de Lisboa señala que el registro de las denominaciones de origen se efectuará ante la Oficina Internacional para la Protección de la Propiedad Industrial, a petición de las Administraciones de los Países de la Unión. La oficina internacional notificará a las administraciones de los países miembros de este Arreglo, con el objeto de que estos últimos puedan asegurar la protección de la denominación de origen cuyo registro les ha sido notificado o, en su caso, declarar que no pueden asegurar dicha protección y que en cualquiera de los casos la determinación deberá ser notificada a la Oficina Internacional, señalándose los motivos de la resolución.

En cualquier caso, la notificación deberá efectuarse ante la Oficina Internacional dentro del año siguiente al que se haya notificado la existencia de un registro. Transcurrido el plazo referido anteriormente, las Administraciones de los Países de la Unión deberán proteger la denominación de origen.

Este Arreglo también establece que la Oficina Internacional comunicará a la administración del país de origen cualquier declaración hecha por algún país de la Unión en la que se haya determinado no poder proteger dicha denominación de origen, efecto de que el titular de ésta efectúe las acciones y recursos judiciales o administrativos tendientes a obtener la protección de la denominación de origen en ese país.

El reconocimiento y protección que otorga el Arreglo de Lisboa a la denominación de origen previo el registro internacional, se encuentra con algunas limitaciones, una de ellas es el hecho de que al presente año, únicamente forman parte del Arreglo de Lisboa 23 países, mismos que se mencionan a continuación:

Argelia	Arreglo de Lisboa	En Vigor	5 de julio de 1972
Bulgaria	Arreglo de Lisboa	En Vigor	12 de agosto de 1975
Burkina Faso	Arreglo de Lisboa	En Vigor	2 de septiembre de 1975
Congo	Arreglo de Lisboa	En Vigor	16 de noviembre de 1977
Costa Rica	Arreglo de Lisboa	En Vigor	30 de julio de 1997
Cuba	Arreglo de Lisboa	En Vigor	25 de septiembre de 1966
Eslovaquia	Arreglo de Lisboa	En Vigor	1 de enero de 1993
Francia	Arreglo de Lisboa	En Vigor	25 de septiembre de 1966
Gabón	Arreglo de Lisboa	En Vigor	10 de junio de 1975
Georgia	Arreglo de Lisboa	En Vigor	23 de septiembre de 2004
Haití	Arreglo de Lisboa	En Vigor	25 de septiembre de 1966
Hungría	Arreglo de Lisboa	En Vigor	23 de marzo de 1967
Israel	Arreglo de Lisboa	En Vigor	25 de septiembre de 1966
Italia	Arreglo de Lisboa	En Vigor	29 de diciembre de 1968
México	Arreglo de Lisboa	En Vigor	25 de septiembre de 1966

Perú	Arreglo de Lisboa	En Vigor	16 de mayo de 2005
Portugal	Arreglo de Lisboa	En Vigor	25 de septiembre de 1966
República Checa	Arreglo de Lisboa	En Vigor	1 de enero de 1993
República Popular Democrática de Corea	Arreglo de Lisboa	En Vigor	4 de enero de 2005
República de Moldova	Arreglo de Lisboa	En Vigor	5 de abril de 2001
Serbia y Montenegro	Arreglo de Lisboa	En Vigor	1 de junio de 1999
Togo	Arreglo de Lisboa	En Vigor	30 de abril de 1975
Túnez	Arreglo de Lisboa	En Vigor	31 de octubre de 1973

El marco jurídico Nacional se encuentra establecido en la Ley de la Propiedad Industrial (Título Quinto, Capítulos I y II) y su Reglamento.

Inscripción de Convenio para uso de una Denominación de Origen

Este trámite permite a un usuario autorizado (productor, actualmente sólo de tequila o mezcal), que una tercera persona pueda usar una la denominación de origen con marcas registradas por el propio productor o el distribuidor.

El trámite lo puede presentar el productor o el distribuidor del producto, o el representante legal de cualquiera de ellos.

En caso de no presentarse el trámite correspondiente, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, no le permitirá distribuir o vender el producto.

El tiempo máximo de respuesta por parte del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial es de tres meses.

Bibliografía:

- Bárcenas Argüello, R., & Manzo Ramos, F., & Méndez Cadena, E. (2008). La gestión del conocimiento tradicional y su relación con los derechos de propiedad intelectual. El caso del maíz criollo en una comunidad maya. *Boletín Mexicano de Derecho Comparado*, XLI (123), 1209-1232.
- Becerra Ramírez, Manuel. 2004. *La propiedad intelectual en transformación*. Universidad Nacional Autónoma de México, México, D.F.
- Carrasco Pizaña, Pedro. 1979. *Los otomíes (Cultura e historia prehistórica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana)*. México.
- Crespo, Elena y Nabor Gonzales. 2011. *Técnicas culinarias*. Ediciones Parafino, S.A. Madrid, España.
- De Flores, Graciela M. 2012. *Iniciación de las técnicas culinarias*. 2ª Ed. Limusa, México.
- Denominaciones de origen. *Orgullo de México*. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. SF. México DF.
- Diccionario Larousse de Cocina: en línea <https://laroussecocina.mx/palabra/adobo/> consultada el 12/09/18.
- Equipo Editorial Larousse. 2004. *El pequeño Larousse de la cocina*. Larousse, México D.F.
- Fabila, Alfonso. 1938. *Valle del Mezquital*. México, Editorial CvltVra.
- García Aguirre, Miguel Ángel A. 2007. *Conocimiento tradicional de los pueblos indígenas de México y sus recursos genéticos. Análisis de la problemática actual de los conocimientos tradicionales asociados a los recursos genéticos, a nivel internacional y nacional*. Dirección General del Desarrollo y Cultura de los Pueblos Indígenas. México.
- García Cerezo, Tomás. 2012. *Larousse, Cocina Mexicana. Patrimonio de la humanidad*. Larousse, México, D.F.
- García Cuetos, Ma. Pilar. 2011. *El patrimonio cultural: conceptos básicos*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza. España.
- Geertz, Clifford. 1973. *La interpretación de las culturas*. Editorial Gedisa, Nueva York.

- Gobierno del Estado, 1984. Guía gastronómica del Estado de Hidalgo. Hidalgo, México. Ed. Propia.
- Gotschlich, C. V. y Valverde F. 2011, Las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen: régimen contractual de los beneficiarios con una indicación geográfica o denominación de origen y las ventajas que trae consigo el sometimiento a un régimen contractual organizado. Tesis para optar al grado de Licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales. Universidad de Chile, Santiago, Chile
- Guerrero Guerrero, Raúl. 1983. Los otomíes del Valle del Mezquital (Modos de vida, Etnografía, Folklore). Pachuca Hidalgo.
- Instituto Lingüístico de verano. 1956. Diccionario castellano-otomí, otomí-castellano. Itzmiquilpan, México: Ed. del patrimonio indígena del Valle del Mezquital y del Instituto Lingüístico de Verano.
- José Herrero, 2002 “¿Qué es cultura?”, <http://www.sil.org/capacitar/antro/cultura.pdf>, consultada el 21 de junio de 2018 en línea.
- Le Cordon Bleu International. 2011. Le Cordon Bleu. Fundamentos del arte culinario. Delmar Cengage Learning, Inc. E.U.A.
- Madrigal, E. y Pérez, F. A. (2014. Noviembre y diciembre). Panorama histórico de la denominación de origen y la norma de calidad del tequila. Comercio Exterior. Recuperado de http://revistas.bancomext.gob.mx/rce/sp/index_rev.jsp.
- Mora López, J. Luis et al. Variación morfológica y humanización de la sección Salmianae del género Agave. Agrociencia [online]. 2011, vol.45, n.4, pp.465-477. ISSN 1405-3195.
- Narváez Suárez, Alberto U. Et. al. El cultivo de maguey pulquero: opción para el desarrollo de comunidades rurales del altiplano mexicano. Revista de Geografía Agrícola núm. 56.
- Nieto, Reinoso, Cruz y Gonzales, 2013. <https://chapingo.mx/revistas/revistas/articulos/doc/rga-2235.pdf> consultada el 25 de junio de 2018 en línea.
- Novo, Salvador. 2010. Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México. Editorial Porrúa, S.A. de C.V. México, D.F.

- Nudman Almazan, Verónica Alejandra. (2007). Protección Internacional de la Denominación de Origen Pisco Chileno: De La controversia con Perú y en Particular del Arreglo de Lisboa y La Inscripción del Pisco Peruano en La Organización Mundial de La Propiedad Intelectual. Tesis para optar al grado de Licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales. Santiago, Chile. Universidad de Chile.
- Ocal, Ali & Siegesmund, Siegfried. 2009. Toba volcánica como material arqueológico en Colombia. Caracterización, causas de la descomposición y conceptos de conservación.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. 2014, Patrimonio. Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo. París, Francia. En línea <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000229609>
- Paz Cafferata, Julio y Pomareda, Carlos, 2009, Indicaciones geográficas y denominaciones de origen en Centroamérica: situación y perspectivas. International Centre for Trade and Sustainable Development, Geneva, Switzerland.
- Prats, Llorenc. Edic. 2004. Antropología y Patrimonio. Editorial Ariel S.A. de S.V. Barcelona.
- Prats, Llorenç. 2005, Concepto y gestión del patrimonio local. Cuadernos de Antropología Social, núm. 21. Pp. 17-35 Universidad de Buenos Aires Buenos Aires, Argentina.
- Querol Ángeles, María. 2012, Manual de gestión del patrimonio cultural, Ediciones Akal, S. A. Madrid, España.
- Rafael Nieto Aquino *et. al.* 2016. El cultivo de maguey pulquero (agave salmiana) en el valle del mezquital. México: Universidad Politécnica de Francisco I. Madero.
- Rodríguez Saucedo, Elvia Nereyda, *et. al.* Análisis técnico del árbol del mezquite (*Prosopis laevigata* Humb. & Bonpl. ex Willd.) En México. Ra Ximhai [en línea] 2014, 10 (Enero-Junio) : [Fecha de consulta: 19 de octubre de 2018] Disponible en:<<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=46131111013>> ISSN 1665-0441
- Sánchez Mejorada Barona, Adriana. 2014. Al carbón. Colec. AMBAR DISEÑO, México, D.F.
- Segredo, Romano. 2007. Principios de cocina II. Cozumel, Q. R.: Universidad de Quintana Roo.

- Tulio Palacios, *et. al.* 2009. Tova volcánica como material arqueológico. 1a ed. - Buenos Aires: Comisión Nacional de Energía Atómica - CNEA.
- Universidad Nacional Autónoma de México UNAM. 1938. Memoria de la comisión geológica del Valle del Mezquital, Hgo. Edición propia, México.
- Von Metzn, Brígida. Coord. 2012. La relación hombre-naturaleza: reflexiones desde distintas perspectivas disciplinarias. Siglo XXI Editores: CIESAS, México D.F.
- Wenceslao. (2015). Historia del consomé. N/a. Artigoo. <http://artigoo.com/historiaconsome> consultada el 11/10/18.
- Página oficial del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial IMPI <https://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/servicios-que-ofrece-el-impi-marcas-denominaciones-de-origen>
- Página oficial de La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual OMPI, por sus siglas en inglés, WIPO. http://www.wipo.int/meetings/en/details.jsp?meeting_id=42946