

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

ESCUELA SUPERIOR DE
TIZAYUCA



Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo



LICENCIATURA EN TURISMO

**Estudio etnográfico: Preservación de prácticas
gastronómicas tradicionales “El Ximbó”: Actopan –Hidalgo.**

TESIS

PARA OBTENER EL TITULO DE: LICENCIADA EN TURISMO

PRESENTA
GONZALEZ ZAMORANO YESSICA ARELI

Director de tesis:
MDCT. Hernández Díaz Rebeca

Tizayuca, Hidalgo noviembre 2019



Carretera Tizayuca-Pachuca Km. 2.5 s/n,
Tizayuca, Hidalgo, México; C.P. 43800
Teléfono: +52 (771) 71 72000 ext. 5700, 5710
estiturismo@uaeh.edu.mx

www.uaeh.edu.mx



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

Escuela Superior de Tizayuca

Campus Tizayuca

Licenciatura en Turismo

Bachelor's degree in Tourism

Yessica Areli González Zamorano

Candidata a Licenciada en Turismo

Presente

Por este conducto le comunico el jurado que le fue asignado a su Proyecto Terminal de carácter profesional denominado: *Estudio Etnográfico: Preservación de Prácticas Gastronómicas Tradicionales "El Ximbó": Actopan -Hidalgo*, con el cual obtendrá el título de Licenciada en Turismo y que después de revisarlo, han decidido autorizar la impresión de este, hechas las correcciones que fueron acordadas.

A continuación, se anotan las firmas de conformidad de los integrantes del jurado:

Presidente: L.G. Eduardo Basante Hernández

Secretario: LT. Benito Carbajal Reyes

Primer Vocal: Mtra. Aide Maricel Carrizal Alonso

Suplente 1: Mtra. Rebeca Hernández Díaz

Sin otro asunto en particular, reitero a usted la seguridad de mi atenta consideración.

ATENTAMENTE
"AMOR, ORDEN Y PROGRESO"
Pachuca, Hgo., a 11 de febrero de 2021

Mtra. Sandra Zapata Salinas
Directora de la Escuela Superior de Tizayuca



Carretera Tizayuca-Pachuca Km. 2.5 s/n,
Tizayuca, Hidalgo, México; C.P. 43800
Teléfono: +52 (771) 71 72000 ext. 5700, 5710
estiturismo@uaeh.edu.mx



www.uaeh.edu.mx

Índice General

Contenido

Índice General.....	3
Índice de Tablas	5
Índice de Figuras.....	6
Índice de Graficas	6
Resumen/Abstract.....	7
Dedicatoria.....	9
Agradecimientos	10
Introducción.....	11
Planteamiento del Problema	13
Descripción del problema	13
Pregunta(s) de investigación.....	14
Justificación	15
Objetivos:.....	17
Objetivo General:	17
Objetivos Específicos:	17
Hipótesis	17
	18
CAPITULO I: Marco Conceptual:.....	19
1.1 Gastronomía.....	19
1.2 Cultura.....	20
1.3 Identidad.....	21
1.4 Cultura e Identidad.....	22
1. 5 Identidad Cultural	22
1.6 Cocina Tradicional Mexicana.....	23
1.6.1 Cocina Hidalguense	24
CAPITULO II: Marco contextual:	27
2.1 Ubicación geográfica.....	27
2.1.1 Colindancias	27
2.1.2 Delimitaciones	27
2.1.3 Clima	27
2.1.4 Orografía	28
2.1.5 Hidrografía.....	28
2.1.6 Principales Ecosistemas	28
2.1.7 Clasificación y Uso del Suelo	29
2.2 Perfil Sociodemográfico.....	30
2.2.1 Grupos Étnicos.....	30
2.2.2 Evolución Demográfica.....	30

2.2.3 Religión	31
2.3 Infraestructura Social y de Comunicaciones	31
2.3.1 Educación	31
2.3.2 Salud	31
2.3.3 Deporte	32
2.3.4 Vivienda	32
2.3.5 Servicios Básicos	32
2.3.6 Vías de Comunicación	33
2.3.7 Medios de Comunicación	33
2.4 Actividad Económica	33
2.4.1 Agricultura	33
2.4.2 Ganadería	34
2.4.3 Silvicultura	34
2.4.4 Industria y comercio	34
2.4.5 Turismo	35
2.5 Atractivos Culturales y Turísticos	35
2.5.1 Monumentos Históricos	35
2.5.2 Fiestas, Danzas y Tradiciones	36
.....	37
.....	38
CAPITULO III: Marco Histórico	39
3.1 La Gastronomía Mexicana	39
3.2 Valle del Mezquital Hidalgo	42
3.3 Actopan. Historia del pueblo	43
3.4 Ximbó origen y Evolución	45
CAPITULO IV: Marco Metodológico	47
4.1 Delimitación Espacial	47
4.2 Delimitación Temporal	47
4.3 Tipo de Investigación	47
4.3.1 Datos Empleados	48
4.4 Variables	48
4.4.1 Operatividad de Variables	48
4.4.1.1 Variable Cualitativa:	48
4.4.1.2 Variable Cuantitativa:	49
4.4.2 Relación de las Variables	49
4.4.2.1 Variable independiente	49
4.4.2.2 Variable Dependiente	50
4.5 Población y Muestra	50
4.5.1 Población	52
4.6 Métodos de Recolección de datos	53
4.6.1 Observación	53
4.7 Diseño de instrumentos	54
4.7.1 Encuesta	54
4.7.2 Entrevistas Especializadas:	54
4.7.2.1 Entrevista Expertos (local)	54
4.7.2.2 Entrevista Expertos (Gastronómico)	54
CAPITULO V: Interpretación de resultados	56
5.1 Encuesta	56

5.2 Entrevistas.....	60
	67
CAPITULO VI: Propuesta para Investigaciones Futuras el “XIMBÓ”	68
6.1 Identificación General	68
6.2 Origen y Evolución	68
6.3 Actividades gastronómicas Anuales	70
6.4 Croquis Municipal.....	72
6.5 El Ximbó	73
6.6 Elementos del Ximbó	74
6.7 “El Ximbó”, Un proceso lleno de sabor	75
	76
VII Anexos	77
7.1 Estado del Arte.....	77
7.2 Estructura Encuesta	78
7.3 Estructura Entrevista Experto (local)	80
7.4 Estructura Entrevista Experto (Gastronómico).....	82
7.5 Resultados e Interpretación.....	84
7.5.1 Encuesta	84
7.5.2 Entrevistas	93
7.5.3 Fotografías	94
	94
	94
	96
VIII Conclusiones	97
Referencias	101

Índice de Tablas

Tabla 1: Elaboración propia con información de (Hidalgo.gob, s.f.)	25
Tabla 2 : Elaboración propia con información de (America, s.f.)	31
Tabla 3: Elaboración propia con información de (Durán, Enciclopedia de los Municipios de México, 2014).....	37
Tabla 4: Elaboración propia con información de (Hidalgo.gob, s.f.)	41
Tabla 5: Elaboración propia con información de (Hernández Sampieri, 2003)	52
Tabla 6: Resultados pregunta 2 de encuesta	58
Tabla 7: Resultados pregunta 8 de encuesta	60
Tabla 8: Respuestas de entrevista experto local.....	61
Tabla 9: Respuestas entrevista experto gastronómico	62
Tabla 10: Elementos del Ximbó. Elaboración propia.	74
Tabla 11: Resultados pregunta Ocupaciones de encuesta	87
Tabla 12: Resultados pregunta 2 de encuesta	89
Tabla 13: Resultados pregunta 6 de encuesta.	91
Tabla 14: Cuadro comparativo, Barbacoa, pollo en penca y Ximbó.	93

Índice de Figuras

Figura 1: Elaboración propia con información de (Durán, Encyclopedia de municipios y delegaciones de México, 2000)	44
Figura 2: Proyecciones de población según sexo y grandes grupos de edad, 2005 – 2030. Obtenido de: (CONAPO, 2006)	51
Figura 3: Origen y evolución del Ximbó, elaboración propia.	69
Figura 4: Programa feria de la barbacoa 2019.Fotografia de: Gonzalez Yessica	71
Figura 5: Croquis municipal de Actopan. Obtenido de: (Maps, 2018)	72
Figura 7: Investigación de campo. Obtenida de Gonzalez Yessica.....	94
Figura 8: Investigación de campo. Obtenida de Gonzalez Yessica.....	95
Figura 9: Investigación de campo. Obtenida de Gonzalez Yessica.....	96
Figura 10: Investigación de campo. Obtenida de Gonzalez Yessica.....	96
Figura 11: Investigación de campo. Obtenida de Gonzalez Yessica.....	96
Figura 12 Investigación de campo. Obtenida de Gonzalez Yessica.....	97
Figura 13 Investigación de campo. Obtenida de Gonzalez Yessica.....	97
Figura 14 Investigación de campo. Obtenida de Gonzalez Yessica.....	97
Figura 15 Investigación de campo. Obtenida de Gonzalez Yessica.....	97

Índice de Graficas

Grafica 1: Resultados pregunta 1 de encuesta	57
Grafica 2: Resultados pregunta 4 de encuesta.	59
Grafica 3: Resultados de Genero de encuesta.	84
Grafica 4: Resultados de Edad de encuesta.	85
Grafica 5: Resultados pregunta 5 de encuesta.	90
Grafica 6: Resultados pregunta 7 de encuesta.	92

Resumen/Abstract

Gastronomy has a close relationship with man, as it reflects the history, identity and culture that are part of the main characteristics of a community.

The present investigation has the objective to denote the importance that gastronomy has for a town; to point out the cultural aspects that it can transmit and to highlight the great importance of conserving the traditional methods of elaboration of the dishes, being these methods, an identity element of a community and its cultural practices.

During this project, a traditional dish from the municipality of Actopan in the state of Hidalgo will be served; El Ximbó: a representative dish that is characterized by its preparation, as well as its delicious flavor that it offers to the palate.

Through VI chapters, the importance of gastronomy will be described in relation to the culture and identity that it offers to a community.

Chapter I: Conceptual framework; in this first chapter aspects such as gastronomy, culture, identity among others are described; which will allow identifying these concepts with more familiarity throughout the investigation.

Chapter II: Contextual framework referring to the characteristics of the geographical space of which the object of research is a part.

Chapter III: Historical frame which will approach Mexican gastronomy in a general way, describing its evolution until the present time, with it coming to specify the Hidalguense gastronomy and to deepen with the Ximbó.

Chapter IV: Methodological framework in which the methods of investigation and instruments used will be described, which served as base to gather information and allowed the development of the investigation.

Chapter V: Interpretation of Results in which the data and information obtained will be analyzed to answer previous research questions.

Chapter VI: Proposal for future research; this last chapter is a general summary in a monographic way about the most important points of Ximbó, it is intended to be a support point for further research related to the East.

Finally, in the annexes you will find some information and complements that allowed the development of the research.

Keywords: **Gastronomy, Ximbó, Identity, research.**

Dedicatoria

A mis padres Estela y Alberto que siempre han creído en mí.

A mis hermanos Azucena, Omar y Gabriel que me motivan a seguir adelante.

Mi abuelita Martha que nunca ha dejado de mostrarme el significado de fortaleza.

A la memoria...

De mi abuelito Juan Zamorano que siempre me brindó su apoyo y cariño.

La señora Martínez Isabel “Doña conchita” quien amablemente sin conocerme me adopto como parte de su familia y quien brindo sus experiencias y conocimientos útiles para esta investigación.

Agradecimientos

Gracias a toda la comunidad de Actopan.

Constantemente nos enfrentamos a situaciones difíciles, que por nuestra cuenta sería difícil lograr solucionar, afortunadamente a lo largo del camino existen personas que te ayudan a aminorar las cargas y se vuelven personas valiosas en nuestra vida, y esas buenas acciones nunca se logran pagar por completo.

Primeramente, agradezco a mis padres quienes con mucho esfuerzo me han ayudado a continuar mis estudios y me han apoyado siempre que lo necesito, son las personas que más admiro y me hacen ser mejor persona día a día

A cada uno de los profesores que semestre a semestre tuvieron la dedicación y vocación para guiarme.

A cada uno de mis amigos que permitió que todo este proceso fuera más llevadero y lleno de vivencias.

Y por último y no menos importante la MDCT. Hernández Díaz Rebeca quien fue mi guía durante este proyecto, me permitió desarrollar mis ideas y en todo momento fue muy paciente y profesional, mostrando siempre su lado humano y vocación.

Muchas gracias.

Introducción

La gastronomía posee una estrecha relación con el hombre, ya que en ella se ve reflejada la historia, identidad y cultura que forman parte de las características principales de una comunidad.

La presente investigación tiene como objetivo denotar la importancia que posee la gastronomía para un pueblo; señalar los aspectos culturales que esta puede llegar a transmitir y resaltar la gran importancia de conservar los métodos tradicionales de elaboración de los platillos, siendo estos métodos, un elemento identitario una comunidad y sus prácticas culturales.

Durante este proyecto se tomará específicamente un platillo tradicional del Municipio de Actopan del estado de Hidalgo; el **Ximbó**: platillo representativo que se caracteriza por su elaboración, así como su delicioso sabor que brinda al paladar.

A través de VI capítulos, se describirá la importancia de la gastronomía en relación a la cultura e identidad que esta brinda a una comunidad.

Capítulo I: Marco conceptual; en este primer capítulo se describen aspectos tales como la gastronomía, cultura, identidad entre otras; que permitirán ir identificando estos conceptos con mayor familiaridad a lo largo de la investigación.

Capítulo II: Marco contextual haciendo referencia a las características de espacio geográfico del que forma parte el objeto de investigación.

Capítulo III: Marco histórico el cual abordara a la gastronomía mexicana de manera general, describiendo su evolución hasta la época actual, con ello llegando a especificar la gastronomía Hidalguense y profundizar con el Ximbó.

Capítulo IV: Marco metodológico en el cual se describirán los métodos de investigación e instrumentos empleados, que sirvieron de base para recabar información y permitieron el desarrollo de la investigación.

Capítulo V: Interpretación de Resultados en el cual se analizarán los datos e información obtenida para dar respuesta a las preguntas previas de investigación.

Capítulo VI: Propuesta para investigaciones futuras; este último capítulo es un resumen general de manera monográfica sobre los puntos más importantes del Ximbó, tiene por propósito ser un punto de apoyo para más investigaciones relacionadas a este.

Finalmente, en la parte de anexos se encontrará parte de información y complementos que permitieron el desarrollo de la investigación.

Palabras clave: **Gastronomía, Ximbó, Identidad, investigación.**

Planteamiento del Problema

Descripción del problema

La gastronomía es uno de los elementos más poderosos de identidad nacional se relaciona con el modo de vida del ser humano, así como el entorno en el que se desarrolla, llegando a reflejar la educación, la cultura y tradiciones de las personas. (Mintz.S.W, 2003) Señala que "...Comer no es una actividad puramente biológica, los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo está condicionado por el significado (...)".

Hoy en día nos enfrentamos a un mundo globalizado e industrializado que hace más fácil la vida de las personas, en consecuente las prácticas gastronómicas tradicionales se han ido mermando, hasta llegar al olvido; desde la elaboración de alimentos, el empleo de diversas herramientas, hasta el consumo de gran variedad de ingredientes, y al paso del tiempo estas prácticas se han debilitado y por ende dejan de transmitirse de generación en generación significando un riesgo para: costumbres, tradiciones y formas de vida de una comunidad, llegando en ocasiones a desaparecer.

Actopan es un Municipio del Estado de Hidalgo que se ubicada al norte de la Ciudad de México, a solo 37 km de la ciudad de Pachuca de Soto, es conocido por su gastronomía, dentro ella el **Ximbó** (Platillo representativo de Hidalgo que se prepara con cerdo, pollo, pescado o zorrillo la proteína es envuelta en pencas de maguey y condimentada para resaltar su sabor). Enfocándonos en la importancia del Ximbó como fuerte elemento de identidad cultural de Actopan. ¿A través de qué medio se podría dar a conocer la importancia de este platillo tradicional, destacando las prácticas gastronómicas tradicionales promoviendo su preservación?

Para (Gunber, 2001) La etnografía es una metodología artesanal que sirve para conocer de primera mano cómo viven y piensan los distintos pueblos de la tierra. La etnografía nos permite conocer de manera más íntima a una comunidad permitiéndonos acercanos a ellos y poder obtener elementos clave de su cultura, tradiciones, prácticas, entre otros.

Pregunta(s) de investigación

- ¿Qué conoce la comunidad de Actopan sobre el Ximbó?
- ¿Qué representa el Ximbó como elemento gastronómico de Actopan?
- ¿Cómo preservan actualmente el método tradicional de preparación del Ximbó o a sufrido cambios?

Justificación

¿Qué importancia tiene la gastronomía para un pueblo? El hombre se relaciona estrechamente con la gastronomía desde su aparición en la tierra, su forma de alimentación variaba y la adaptaban a sus posibilidades, poco a poco fueron realizando preparaciones más complejas, con el tiempo fueron definiendo cada vez más estilos y formas de preparación, llegando a convertirse en un platillo que requería cierto proceso único, para un resultado igualmente único. Inconscientemente estas prácticas se convirtieron en un elemento gastronómico que reflejaba la cultura, forma de vida y esencia de cada lugar.

¿Qué está sucediendo? Diversos factores hoy en día forman parte de un gran proceso de cambios y avances a nuestro alrededor, en pleno siglo XXI las tecnologías, tendencias y herramientas hacen la vida mucho más fácil y sencilla, Por lo que las prácticas gastronómicas tradicionales llegan a estar en peligro tentando a los principales productores de las recetas tradicionales a optar por métodos que sean más sencillos y les permitan obtener un resultado similar.

Sin duda es más sencillo utilizar una licuadora, una estufa, un horno o un procesador, que pasar horas y horas utilizando un metate, un molcajete o un fogón con leños, e inclusive llegar a sustituir algún ingrediente por un aditivo saborizado que pueda brindar un sabor parecido, sin embargo, aunque parece relativamente sencillo sin darnos cuenta estamos desplazando los métodos tradicionales y los ingredientes. ¿Qué pasa con ello? En primera ni el sabor será por mucho el mismo, ni se estará consumiendo realmente la esencia de cada platillo.

El propósito de esta investigación es lograr denotar la importancia que tiene la gastronomía tradicional para un pueblo, que en lugar de estar en constante riesgo se apueste por la preservación de estas prácticas, acogiéndolas y dándole el valor cultural que está representan para la comunidad.

Hablando específicamente tomaremos el Ximbó, perteneciente al municipio de Actopan en Hidalgo; dicho platillo se realiza en los hornos utilizados para hacer barbacoa, aunque su sabor es diferente. Se usan pencas de maguey como molde y cubierta, se hace una preparación de nopales, pollo y carne de cerdo y su secreto es el equilibrio de especias como la pimienta, hierbabuena, clavos y cominos que le dan un toque exquisito.

Desafortunadamente al igual que muchos otros platillos tradicionales; el Ximbó está en constante peligro de perder los métodos y técnicas tradicionales empleados para su preparación, por lo que se busca, conocer el significado que posee el Ximbó para Actopan, saber la importancia que tiene la preservación de este platillo, y lograr destacar su valor para la comunidad, logrando encarecer este platillo como elemento de identidad cultural, más allá de un simple gusto al paladar.

Objetivos:

Objetivo General:

Diseñar material monográfico por medio de un estudio Etnográfico en el municipio de Actopan –Hidalgo, para destacar la importancia de la preservación de las prácticas gastronómicas tradicionales en la elaboración de “El Ximbó” como aspecto cultural e identitario que el platillo representa para la comunidad y el turismo local.

Objetivos Específicos:

- Obtener acceso a la comunidad de Actopan –Hidalgo para estar en contacto directo con los miembros de esta.
- Observar, escuchar y preguntar con el propósito de conocer antecedentes y hechos actuales de las prácticas gastronómicas relacionadas principalmente al Ximbó.
- Analizar el material empírico recopilado y redactar un informe final denotando la importancia cultural del “El Ximbó” para la comunidad.
- Diseñar material monográfico que refleje todos los aspectos que envuelven al Ximbó, la forma en la que este platillo repercute en el municipio de Actopan y el valor cultural que este representa como elemento de identidad para la comunidad

Hipótesis

- Actualmente las prácticas gastronómicas tradicionales han sufrido modificaciones debilitando la identidad de diversos platillos, el Ximbó como platillo de origen prehispánico podría resaltar el valor cultural de Actopan y formar parte de su identidad, destacándolo como un elemento valioso a nivel cultural y turístico.

CAPITULO I:

Marco Conceptual

CAPITULO I: Marco Conceptual:

Durante este capítulo se mostrará el papel que juega gastronomía en la vida del ser humano, llegando a ser un elemento clave para la consolidación de aspectos tales como sus tradiciones, costumbres, entre otros; de igual forma se abordará un poco de la gastronomía mexicana e hidalguense tomándose como referentes para enfatizar con el Ximbó.

1.1 Gastronomía

La gastronomía forma parte de una amplia disciplina; con diversos componentes culturales, que toman como base los alimentos. No obstante hablar de esta, no enfatiza únicamente la comida, sino que, está vinculada a la forma y a las culturas implícitas en todo el proceso de elaboración, logrando que esté inexorablemente vinculada a la cultura de cada lugar donde se desarrolla; yendo más allá de únicamente la elaboración de platillos.

La gran diversidad de gastronomía que existe ha ido ganando popularidad a lo largo de los años por medio de la migración de las personas, permitiendo que se esparza, por diversas partes, logrado imponerse en paladares nacionales e internacionales, tratándose de sabor y distinción por su presentación.

Es decir que la gastronomía puede estar presente y reflejarse a través de diversos medios y de igual forma transmitir ciertos elementos históricos, culturales, sociales, etc.; Logrando un conjunto de elementos arraigados de una nación, la cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

Por medio de la gastronomía encontramos depositadas las tradiciones y gran parte de la identidad de un grupo; Constituyendo, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en contacto con culturas diferentes.

Más aún que la palabra, la comida se presta a mediar entre culturas diferentes, y como soporte para traducir la lengua de un pueblo. (Patiño, 2012)

1.2 Cultura

Es el conjunto de todas las formas, los modelos o los patrones, explícitos o implícitos, a través de los cuales una sociedad regula el comportamiento de las personas que la conforman. Como tal incluye costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias. Desde otro punto de vista se puede decir que la cultura es toda la información y habilidades que posee el ser humano. (EcuRed, 2014)

La cultura incluye diversos elementos entre ellos: Aspectos tangibles, simbólicos (costumbres, tradiciones, pensamientos, ideas) instituciones (escuela, familia, gobierno, hábitos, leyes y poder) entre estos elementos existen significados que cada miembro de una sociedad desarrolla con base en contexto e interacción social.

Se podría asegurar que toda sociedad posee cultura, y esta es practicada, por los individuos al interactuar entre sí, esta se es reflejada hacia la sociedad, al existir una relación con personas distintas, siendo que sociedad y culturan van estrechamente ligadas de forma correlacional.

Se dice que la cultura no es apropiable de un solo individuo ya que esta, forma parte de una producción colectiva; y esa producción es un conjunto de elementos que tiene un significado para el grupo de personas de esa colectividad y esta cultura se adapta a los individuos que la componen y transciende a través de las generaciones.

1.3 Identidad

La identidad forma parte de símbolos y de valores que acompañan a cada individuo a lo largo de su vida, en diferentes situaciones permitiendo comprender el entorno y adaptarse a este para funcionar correctamente.

Cada individuo de acuerdo a los valores que posee; influenciado por su forma de pensar y sentir, tendrá una reacción establecida muy propia de acuerdo a las situaciones que se le presenten, este se dejará influenciar por un comportamiento establecido en cuanto actuar, pensar y decir que vaya acorde al momento dado, y a su vez el individuo lo puede mezclar para tener un equilibrio; al formar parte de una cultura y a su vez una subcultura se transmiten valores, pensamientos y sentimientos volviéndose elementos en la identidad del individuo.

La identidad que adquieren los individuos a menudo se vincula con grandes corrientes culturales y también se ve limitada a ellas, por ejemplo: el lugar territorial, el color de la piel, la religión, el idioma, entre otros. Es la unión que cada uno hace de los diferentes valores y de los elementos transmitidos por los diferentes medios a los que uno pertenece, estos valores y esas prescripciones según las características y decisión del individuo y, le permitirá desarrollar una característica de permanencia, permitiéndole reforzar más su sentido de identidad.

La construcción de la identidad se va modificando, por lo que no se podría decir que es algo, se adquiere de forma personal, sino que, la misma existencia e identidad de un individuo, forma parte del entorno de otra persona, una identidad influye en la identidad de otros y viceversa, definiéndose los unos a los otros e influenciándose del mismo modo.

A su vez la identidad abre pauta a dos acciones importantes del equilibrio de cada persona:

- La función de valoración de sí mismo: Esta encamina al ser humano a tener una imagen positiva de sí mismo, que se resulte agradable y considere que puede ser una persona que tiene cierto valor sobre situaciones o algunas cosas.
- La función de adaptación: El ser humano se va adaptando a la identidad que ha decidido adquirir y la puede ir controlando, de tal forma que llegue a sentirse cómodo consigo mismo sin perder la sensación de seguir siendo ellos mismos.
(Dossier, 2002)

1.4 Cultura e Identidad

De acuerdo con (Giménez, 2004), “La identidad es inseparable de la idea de cultura, debido a que las identidades solo pueden formarse a partir de las diferentes culturas y subculturas a las que se pertenece o en las que se participa. Por lo cual, se comprende como parte de la construcción cultural”.

1. 5 Identidad Cultural

La identidad cultural permite lograr una vinculación a partir de la relación que poseen los sujetos con los elementos u objetos, por medio de una interacción no solo material, sino que también se comprenda la relación espiritual que pueden llegar a tener.

La cultura e identidad van surgiendo conjuntamente y se va formando la identidad del individuo, pero complementado fuertemente por la cultura que le ha influenciado.

Es decir que la identidad cultural es el conjunto de rasgos significativos que comparten las personas de un mismo pueblo, que a su vez forman parte de una misma historia y territorio, y estando cerca y convivir, se sienten identificados por ese conjunto de rasgos en común.

1.6 Cocina Tradicional Mexicana

La cocina tradicional mexicana es conocida por ser una manifestación cultural viva, que posee sus orígenes históricos y a su vez ha mostrado una evolución y originalidad de productos, técnicas y procedimientos, teniendo como base el maíz, el frijol y el chile.

México es uno de los países con mayor número de domesticación de plantas para el consumo tal es el caso: maíz, el cacao, nopal, chile, jitomate, tabaco, vainilla, aguacate, frijol, entre otros. Sin embargo, con tan solo el maíz, México lograda lleva a cabo más de 600 platillos distintos, caracterizados por su sabor.

La gran variedad de ingredientes del México actual son una mezcla de los alimentos prehispánicos, con la fusión de la influencia que tuvo la conquista de los españoles, dando con ello la incorporación de una gran cantidad de elementos provenientes de diversos continentes; Por lo que la vinculación de estos ingredientes a la cocina tradicional mexicana es un elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades o pueblos que la practican y logran llevar su transcendencia de generación en generación, recreando platillos únicos representativos de la gastronomía mexicana.

1.6.1 Cocina Hidalguense

La cocina tradicional del Estado de Hidalgo es reconocida gastronómicamente por diversas características entre las cuales destacan el uso de técnicas artesanales, el balance de los condimentos, el uso de productos exóticos acompañados de la sazón de cada cocinero.

Sin embargo, esta gastronomía se encuentra dividida en diferentes regiones, y estas a su vez tienen productos específicos, la mayoría influenciadas por las zonas mineras retomando con ellos la tradición inglesa de algunos alimentos, tales como los pasteles.

Por ejemplo, en el Altiplano y el Valle del Mezquital se hace barbacoa con la antigua costumbre del horno de tierra y piedras incandescentes, mientras que en la zona Huasteca se saborea el zacahUIL, (tamal enhilado envuelto en hojas de plátano).

A continuación, se presenta información de la división de gastronomía por zonas y algunos de los platillos más representativos. Ver tabla 1

Zona	Municipios	Gastronomía
Altiplano	(Valle del mezquital, Tula, Huichapan, Pachuca, Tulancingo, Llanos de Apan)	Quesadillas de flor de calabaza, tamales de frijol, tlacoyos de alverjón, enchilados, entremeses de huitlacoche, tamales de escamoles, salsa de escamoles, salsa de nuez cimarrona, sopa venturera, etc.
Sierra	(San Agustín Metzquititlán, Tlanchinol, Zacualtipán, Tlahuiltepan)	Elotes, chayotes y habas hervidas, esquites borrachos, molotes, quesadillas de flor de calabaza o huitlacoche, tamales barranqueños, etc.
Huasteca	(Orizatlán, Jaltocán, Atlapexco, Huautla, Xochiatipán, Yahualica)	Nixcón, tlapantle de frijol, bocoles de queso, Masa para tamal, tamales de chile frito, tamales de picadillo, piltamal de cashtilán, sopa de nopales, zacahuil, enchiladas verdes, enchiladas de chile seco, etc..

Tabla 1: Elaboración propia con información de (Hidalgo.gob, s.f.)

CAPITULO II:

Marco Contextual

CAPITULO II: Marco contextual:

En este capítulo se conocerá información acerca del entorno en donde se desarrolla el Ximbó, algunas características del municipio de Actopan; así como también información respecto a sus tradiciones y costumbres.

2.1 Ubicación geográfica

Actopan es un municipio de Hidalgo, se haya ubicado al norte de la Ciudad de México, la cual se encuentra a una distancia de 120 kms por carretera, y a sólo 37 kms de la capital del estado

2.1.1 Colindancias

El municipio colinda, con Santiago de Anaya al Norte; en su extremo Norte- El oriental, con Metztitlán; al Oriente, con Atotonilco el Grande; hacia el Sur-este, se ubica Mineral del Chico; a lo largo de la parte Sur, se encuentran El Arenal y San Agustín Tlaxiaca; y sobre el Poniente, está localizado el municipio de San Salvador.

2.1.2 Delimitaciones

El Municipio cuenta con una superficie de 280.10 kms², representa el 1.33% de la superficie total del estado

2.1.3 Clima

El municipio en toda su extensión presenta una diversidad de climas, que van desde el semi-seco templado hasta el templado subhúmedo; En general el clima presente en el municipio se puede catalogar como semi-seco y saludable.

2.1.4 Orografía

Gran parte del Municipio de Actopan pertenece a la Sierra Madre Oriental, de las principales elevaciones presentes en el municipio, se encuentran el Cerro Grande con una altitud de 2,620 metros sobre el nivel del mar (msnm) ubicado entre las localidades de La Estancia y Santa María Magdalena; el Cerro Corona con una elevación de 2,560 msnm situado al sudeste del municipio; el Cerro La Bandera con 2,520 msnm muy próximo al municipio de Santiago de Anaya y entre otras cimas de gran importancia en el municipio encontramos al Cerro Plomosas y al Cerro Alto.

2.1.5 Hidrografía

En lo que respecta a la hidrografía del municipio, Actopan se encuentra posicionado en la región del Pánuco, en la cuenca del Río Moctezuma, de la cual derivan dos subcuenca: la de Actopan que cubre el 46.92% de la superficie municipal y la del Amajac que riega el 53.08% restante.

Las corrientes de agua que conforman el municipio son: Chicavasco y Puente de Palo en su parte sur; Las Mecas, San Nicolás, Las Militas y La Ordeña en el norte y Gualulo, Magdalena, El Paje, La Fuente y el Sabino al oriente.

2.1.6 Principales Ecosistemas

Flora: La flora en el municipio tiene una vegetación compuesta en su mayor parte por matorrales inermes y espinosos, pastizales, magueyes, cimarrones, nopales, mezquites, garambullos, pitahayas y biznagas. Existen algunas maderas como pirules, encinos, huizaches, fresnos y oyameles.

Fauna: La fauna perteneciente a esta región está compuesta en su mayoría por especies características de climas semidesérticos, como lo son los conejos, las ardillas, los tlacuaches, el armadillo, el gato montés, el coyote, el halcón y las víboras de cascabel.

La existencia de un suelo árido y las escasas lluvias propician que se dé la presencia de coralillos, escorpiones, lagartijas, camaleones, ciempiés, alacranes, tarántulas, arañas, grillos, chapulines, hormigas y pinacates.

2.1.7 Clasificación y Uso del Suelo

Actopan, como su nombre lo indica, es al parecer un lugar de tierra buena, húmeda y fértil, sin embargo, en el municipio la lluvia se presenta con irregularidad y esto la hace una región con partes semisecas y con una agricultura pobre.

El uso principal que le dan los actopences al suelo, es agrícola, pues de las 28,010 hectáreas que conforman el municipio, 24,265 se utilizan para tal efecto, aproximadamente un 87% de la superficie total; De la cual, un 57% es de pastos naturales (13,823 hectáreas), 0.46% de bosque o selva (112 hectáreas), la agricultura por riego es de un 16.48% (4,000 hectáreas) y la agricultura por temporal un 26.08% (6,336 hectáreas); Las 3,745 hectáreas restantes, se utilizan principalmente para la producción ganadera.

Respecto al uso urbano del suelo, éste es muy escaso, ya que sólo la cabecera municipal presenta una considerable urbanización y el resto del municipio manifiesta un aprovechamiento del suelo agrícola y forestal.

2.2 Perfil Sociodemográfico

2.2.1 Grupos Étnicos

La etnia más extensa y representativa del Valle del Mezquital es el grupo Otomí o Nñha-Nñhu.

Los otomíes han habitado el Valle del Mezquital, y este estado es uno de los más antiguos que poblaron Mesoamérica, sus manifestaciones culturales, han trascendido hasta la actualidad.

Su lenguaje es monosilábico, empleando una expresión oral la nariz, verdaderamente es excepcional esta lengua ya que su estructura silábica y fonética se iguala a cualquier otra de la actualidad.

Los otomíes son morenos de estatura mediana - corta, piel morena, ojos oblicuos, labios y nariz gruesos, carentes casi en su totalidad de bigotes y barba, de carácter receloso al principio, pero después con cierta confianza, abiertos y amigables. (Verduzco, 1993)

2.2.2 Evolución Demográfica

La ciudad tiene un Índice de desarrollo humano de 0.8216 alto, lo que la ubica en el lugar 367 a nivel nacional y en el lugar 20 a nivel estatal, según el IDH de 2005. Tienen una tasa de alfabetización de 92.31. Y tiene un ingreso per cápita anual (dólares PPC) de 7761.

Número total de sus viviendas en 2005 es de 10 029 con 45 868 ocupantes y registrando un promedio de ellos por vivienda de 4.57; la construcción de las viviendas en está hecha a base de block, ladrillo, o materiales prefabricados, sus techos son colados, incluso existe la decoración con el mármol y adoquines (datos a nivel municipal). (Esacademic, 2010)

2.2.3 Religión

De acuerdo a las diferentes religiones que se practican dentro del municipio de Actopan se pueden encontrar las siguientes: Ver tabla 2.

Religión	Porcentaje
Católica	89,01%
Protestantes, Evangélicas y Bíblicas	8,33%
Otras religiones	0,05%
Atea o sin religión	1,63%

Tabla 2 : Elaboración propia con información de (America, s.f.)

2.3 Infraestructura Social y de Comunicaciones

2.3.1 Educación

La infraestructura educativa en el municipio de Actopan es amplia en cuanto a los niveles preescolar, primaria y secundaria en donde se registran 29, 42 y 18 escuelas respectivamente; sin embargo, en lo que se refiere a los niveles medio superior la oferta es sumamente escasa como es en la capacitación para el trabajo que cuenta con cuatro escuelas; a nivel bachillerato existen tres y solamente el nivel profesional medio cuenta con una.

2.3.2 Salud

El ayuntamiento de Actopan cuenta con una amplia cobertura en los servicios de salud dentro del municipio, tan sólo en la cabecera municipal se acaba de inaugurar un hospital de carácter público que cuenta con todos los servicios y podrá atender la mayoría de las demandas de la población. Además de contar con un ISSSTE, IMSS-SOL, ocho unidades médicas de la SSAH, el hospital del IMSS, el Hospital General anteriormente mencionado y la Cruz Roja Mexicana.

2.3.3 Deporte

Cuenta con un lienzo charro de amplia capacidad y totalmente techado, una arena de luchas de múltiples funciones, un número considerable de canchas deportivas (fútbol, béisbol, fútbol americano, voleibol y basquetbol); un jagüey que se emplea como estadio de fútbol además de un gran parque recreativo en las afueras de la ciudad.

2.3.4 Vivienda

Con relación a la vivienda, se considera mayormente urbana y se encuentra concentrada en la cabecera municipal, el número total de sus viviendas en éste año es de 10,029 con 45,868 ocupantes y registrando un promedio de ellos por vivienda de 4.57; trayendo consigo una prestación de los servicios en forma amplia sobre todo en las localidades cercanas a la cabecera.

2.3.5 Servicios Básicos

Los servicios públicos con que cuenta Actopan son agua potable, drenaje y electricidad, siendo necesario incrementarlos y mejorar su calidad para que garanticen un crecimiento planeado y ordenado.

La disponibilidad de estos servicios en el municipio es parcialmente escasa, pues existen algunas localidades que carecen de agua entubada y sus drenajes se encuentran conectados a algún río o canal; En algunos casos se presentan dificultades para conseguir este servicio.

En general en cuanto al servicio de electricidad el grado de escasez del servicio es de muy bajo a bajo, ya que en promedio más del 85% de las comunidades se encuentran beneficiadas con este servicio.

2.3.6 Vías de Comunicación

La infraestructura que tiene actualmente Actopan en carreteras permite realizar una distribución e intercambio de bienes y servicios, además de proporcionar un viaje agradable para los turistas o simplemente un traslado más rápido y eficaz de este municipio y sus alrededores; con esta infraestructura se cuenta a partir de 1995 y está por culminarse la autopista que comunica a la ciudad de Tula.

Su importancia social a la que contribuye esta carretera es la de arraigar a los habitantes de esta población que se encontraban más vinculados con la Capital de la República y con el Estado de México que con su propio estado.

2.3.7 Medios de Comunicación

Existen servicios de oficinas postales, de telégrafos, fax, algunas localidades con servicio telefónico, sin contar que existe el servicio de telefonía celular que se ha convertido en un medio indispensable para la ciudadanía.

2.4 Actividad Económica

2.4.1 Agricultura

El sector agropecuario es una de las principales fuentes de empleo para la mayoría de la población de este municipio, sobre todo, de las comunidades; ya que se dedican a labores propias del campo.

Dentro de su principal producción en cultivos cíclicos está el maíz, cebada grano, frijol, avena forraje, cebada forraje, calabacita, chile verde, nabo, tomate verde, pasto forraje, haba verde, jitomate, coliflor, cebolla, pepino y huanzontle. En cuanto a los cultivos perennes se produce alfalfa verde, maguey pulquero, praderas, nopal tunero y durazno.

2.4.2 Ganadería

En lo que a ganadería se refiere, es un complemento a la bien organizada agricultura logrando el mejoramiento de las razas mediante la cría, reproducción y explotación.

En esta producción destaca el ganado bovino, porcino, caprino, ovino, equino, aves, conejos y colmenas. Uno de los principales productos de la región son los lácteos.

2.4.3 Silvicultura

En relación con la silvicultura se cuenta únicamente con 0.46% de bosque; debido a que su vegetación se compone de matorrales, magueyes, nopal, mezquites; existen escasas maderas como pirules, encinos, huizaches, fresnos y oyameles, por lo tanto, el aprovechamiento de este recurso es muy bajo.

2.4.4 Industria y comercio

La industria es un elemento de desarrollo muy importante, existen, sobre todo, pequeñas como es la de huaraches, ladrillo para construcción, ropa interior femenina y maquiladoras de ropa; En Actopan el principal centro de comercio son los miércoles y domingos que son los días de tianguis.

El primero, se ubica en el centro y en las calles aledañas a él, sobre todo, la comercialización de ropa, zapatos, abarrotes y legumbres; para poder tener un mayor y mejor de aviación. Cuenta, además, con un mercado público, un rastro y nueve espacios el tianguis de ganado y de autos se localiza en lo que anteriormente era el campo tiendas CONASUPO en todo el municipio.

Actualmente presta servicio de primera clase en el caso del hospedaje con categorías de cuatro y tres estrellas, un sin número de establecimientos comerciales y alimenticios, una agencia de viajes, tres discotecas, dos cines, clubes civiles etc.

2.4.5 Turismo

Los lugares de atracción turística que se localizan en Actopan son:

- El Puente de Dios, ubicado en la localidad de Mesa Chica a 17 Kms. de distancia de la cabecera; que es una perforación creada en un cerro por el roce del río Santa María de aproximadamente 120 metros de longitud.
- Las pinturas rupestres del Arco que se localiza a orillas de la ciudad de Actopan
- Las peñas de San Andrés
- El ex convento de la iglesia de San Nicolás de Tolentino.
- Cerca de este municipio se encuentran los gigantescos monolitos conocidos con el nombre de “Los órganos” o “Los Frailes”. El Cerro de Tepenené o Cerro de la Muñeca está al lado de Los órganos, en donde existen vestigios de una importante población.

2.5 Atractivos Culturales y Turísticos

2.5.1 Monumentos Históricos

Por lo que respecta a la historia arqueológica de este municipio, se pueden encontrar “Los Arcos” en las afueras de la ciudad un grupo de pinturas rupestres de los cuales destaca la figura de una mujer madura, con los pies representados en forma de mancha.

El compendio artístico más grande de Actopan es el ex convento de San Nicolás de Tolentino considerada una obra de primer orden en la arquitectura colonial mexicana, por su grandiosidad, elegancia y riqueza formal.

2.5.2 Fiestas, Danzas y Tradiciones

Actopan posee diversas actividades que forman parte de identidad de la comunidad, entre ellas resaltan las señaladas en la siguiente tabla. Ver tabla 3.

	Actividad	Descripción
Fiestas	San Nicolás Tolentino	Patrón en la iglesia que lleva su nombre, en ella se dan cita las peregrinaciones provenientes de distintas localidades.
	Barbacoa	Feria anual de la barbacoa festejada el 8 de Julio.
Actividades	Actividades generales	Jaripeos, Torneos de gallos y charreadas
	Actividades deportivas	Torneos de diferentes deportes
	Eventos culturales	Teatro, música y exposiciones
Gastronomía	Elaboración de diversos platillos	La comida de tradición más arraigada y popular de Actopan es la barbacoa de borrego y de pollo, queso, mixiotes, mole, dulce, pulque blanco y curado. Además, como uno de sus platillos principales se encuentra el Ximbó.
Traje Típico	Hombres	Los hombres usaban calzón de manta y camisa de manta con algunos tejidos bordados, en la valenciana del calzón o coxi el aletón de la camisa, ceñidor de algodón o de lana, sombrero de palma y huaraches.
	Mujeres	El traje de las mujeres consistía en blusa de manta, cinta bordada, rebozo de hilo de ayate, falda de tela de color o blanca de manta, cinta para el cabello y aretes de vidrio o popotillo.

Artesanías	Bordados	Bordados sobre tela con técnicas muy sencillas, el punto de cruz, el deshilado, los colores más encontrados en estos bordados son cálidos, y en alguna otra ocasión algunos serios.
	Cestería	Aunque ya no muy practicada algunas comunidades aún siguen creando cestos, sombreros, morrales teniendo como materia prima la palma, muy prolífica en ésta región.
	Tabalearía	En este apartado es muy modesta la aportación por sólo curtir las pieles confeccionando sencillas chamarras, carteras, bolsas, huaraches, artículos para monturas elaborados en cuero, etc.

Tabla 3: *Elaboración propia con información de (Durán, Enciclopedia de los Municipios de México, 2014)*

2.5.3 Museo de Arte Religioso

Se encuentra ubicado en el claustro alto del ex convento de San Nicolás, cuenta con cuatro salas de exposición permanente. El acervo del Museo se compone de importantes manifestaciones artísticas de la época colonial y del siglo XIX.

CAPITULO III:

Marco Histórico



CAPITULO III: Marco Histórico

El marco histórico permitirá conocer la evolución que ha tenido el Ximbó a lo largo del tiempo, permitiendo llevar una descripción histórica más amplia y actual.

3.1 La Gastronomía Mexicana

Para la gastronomía mexicana la situación geográfica representa parte de sus raíces, es decir que, su geografía ha sabido ser bien aprovechada para poder integrar productos frescos que han permitido el surgimiento de flora y fauna distintos que se han podido desarrollar en el país, formando parte de la gran diversidad alimentaria.

Innumerables culturas, han intervenido en la historia de la cocina mexicana. Iniciando con el desarrollo de culturas prehispánicas como la Mexica, Zapoteca, Maya y Mixteca. Su dieta se basaba en: maíz, frijol, chile y calabaza.

A continuación, se presentará una tabla que permite conocer los aportes gastronómicos más importantes que han influenciado a la gastronomía mexicana. Ver tabla 4.

Influencia	Aportes
Época Prehispánica	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cultivo del maíz ➤ Frutas y verduras como: la calabaza, verdolaga, chayotes, hongos, habas, tunas, chirimoya mango, piña, aguacate, capulín. ➤ En esta época se inventaron el metate y el molcajete.
Conquista Española	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Incorporación de alimentos como el arroz, el trigo, la avena, el aceite de oliva, el ajo, orégano, cebollas, cilantro, canela, clavo e introdujeron nuevos animales domesticados como los cerdos, vacas pollos, cabras y ovejas para producir carne y leche. ➤ El queso se convirtió en un producto muy importante.
Etapa Virreinal	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entre los productos que cruzaron el Atlántico fueron aceite de oliva, arroz, trigo, avena, cebollas, ajo, cilantro, orégano, canela y clavo.
Época Colonial	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se empezó la crianza de animales europeos, siendo el pollo uno de los más populares, esto debido a la producción segura de huevo, la facilidad de domesticación, su semejanza con el pavo y su tamaño pequeño. ➤ El trigo fue cultivado en propiedades de españoles y sólo para el consumo de los mismos.

Conventos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En los conventos se molieron los productos más variados en metates y molcajetes, se combinaron ingredientes y procedimientos provocando un mestizaje culinario.
Siglo XIX	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Extranjeros especializados en alta cocina francesa llegaron a México con recetarios y nuevas técnicas de cocina. La característica principal de la comida de una clase social alta era la abundancia. ➤ Uno de los productos más populares entre la aristocracia, la clase media e incluso los más pobres era el chocolate. ➤ En las zonas rurales fue en donde surgió la verdadera comida tradicional mexicana debido a que las posibilidades para conseguir productos fuera de su lugar de origen eran casi imposibles. ➤ En 1950 surge el concepto de cocina internacional dando como resultado el nacimiento de las enchiladas suizas, el club sándwich, desayunos tipo americano, el buffet y la comida rápida de Estados Unidos.
Siglo XX	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Surgen las siguientes costumbres del ambulantaje gastronómico mexicano. ➤ En el extranjero, la comida mexicana se vuelve popular, pero a menudo los platos tradicionales mexicanos sufren modificaciones para ser mostrados agradablemente a los gustos de turistas extranjeros.

Tabla 4: Elaboración propia con información de (Hidalgo.gob, s.f.)

3.2 Valle del Mezquital Hidalgo

El valle del mezquital conforma una microrregión, compuesta por 28 municipios, que se caracteriza por un clima semidesértico, muy caliente durante el día y con bajas temperaturas por la noche.

En esta subregión se practica principalmente la agricultura de temporal. Sus tierras son aptas para el pastoreo. Abunda el maguey, la lechuguilla y las biznagas, entre otras cactáceas. Éstas se explotan intensivamente para obtener diferentes productos destinados a la venta y el autoconsumo.

El comercio se realiza en mercados locales o regionales. En la actualidad se ha impulsado la producción en cooperativas, lo cual ha incrementado los ingresos de la población.

Las condiciones de vida de la población han sido históricamente de marginación, sobre todo por la particular geografía que dificulta la producción agrícola. En su origen ocupado por población otomí, durante el primer tercio del siglo XVI la región sufrió la injerencia constante de conquistadores y religiosos. (Moreno Alcántara, 2006)

3.3 Actopan. Historia del pueblo

A continuación, se presentará una breve cronología sobre la historia de Actopan. Ver figura 1.

Año 674 se estima que los toltecas arribaron al lugar la que se instalaron en el cercano Ixmiquilpan.

Año de 1117, los chichimecas hicieron presencia en lo que ahora es Mixquiahuala y Actopan

En el año de 1113, el anciano Xide ,llegó al actual Actopan y le dio el nombre de Mañutzi.

Año de 1120 Actopan quedó a defensa del territorio de Acolhuacan, hasta que Moctezuma incorporó la región del Valle del Mezquital a sus dominios, recibiendo así la región Otomí la influencia Náhuatl.

Para 1521, los indígenas Otomíes de Actopan y de otras partes cercanas, participaron en la defensa de México al mando del emperador Cuauhtémoc.

La hispanización en el lugar tuvo sus comienzos en el año de 1526 con los frailes Agustinos.

Sobre el año de 1548, ya erigido el convento de Actopan, y considerado prioritario por la gran importancia que representaba para toda la región.

En el año de 1760, se dio la fundación de una nueva comunidad en el municipio y se le puso el nombre de "La Loma".

Para finales del siglo XIX, se dieron las fundaciones de las localidades de Mesa Chica, Cañada Chica, Santa María Magdalena y El Boxtha.

Al comenzar el año de 1816, las tropas realistas que había en el actual Estado de Hidalgo estaban al mando de D. Francisco de las Piedras en Tulancingo y de Casasola en Huichapan; además de los actuales distritos de Zimapán, Ixmiquilpan y Actopan.

El 11 de Octubre de 1863, el General D. Tomás Mejía se apodera de Actopan derrotando al Gral. Herrera y Cairo.

En la Revolución Mexicana, la participación de Actopan no demeritó con respecto al ya manifiesto espíritu patriota de la entidad.

Con respecto al convento de Actopan, cabe mencionar que el 27 de junio de 1933, fue puesto al cuidado de la Dirección de Monumentos Coloniales de la República.

En la actualidad el municipio de Actopan está conformado por más de veinte comunidades ubicadas a lo largo de toda su extensión, y los nombres de estas entidades son mayormente otomíes.

Figura 1: Elaboración propia con información de (Durán, Enciclopedia de municipios y delegaciones de México, 2000)

3.4 Ximbó origen y Evolución

El Ximbó, es un platillo, con el encanto de las tierras hidalguenses de Actopan, Posee un origen prehispánico, en 1990, con origen otomí Hñahñu, cuyo significado de la palabra es penca de maguey.

Es preparado en los mismos hornos de barbacoa, con un proceso similar, un sabor característico y un olor exquisito que provoca a probarlo, este proceso de cocción es prehispánico, el Ximbó utiliza como molde una penca de maguey tiene un proceso de preparación peculiar: se alista la proteína, el pollo, cerdo o carnero envueltos en pencas de maguey y cocidos al vapor en un horno subterráneo, Los diferentes tipos de carne pueden ser acompañados con nopales, tomate, cebolla, chile guajillo y algunos condimentos como tomillo, mejorana, orégano y hierbas de olor.

Tiene apenas unas cuantas décadas en el municipio de Actopan y el Salvador le acuñan los orígenes de comercialización ya con el nombre de Ximbó, La familia Lugo Serrano supone que fueron los principales iniciadores en cuanto a la venta de este singular platillo, se dice que al haber mucha competencia de comerciantes que vendían barbacoa, esta familia innovo haciendo combinaciones de pollo y cueritos y agregando ya sea carnero, chamorro y costilla, a lo que posteriormente fueron añadiendo algunas variaciones y mezcla de ingredientes, rescatando esta receta, dando como resultado un excelente platillo, empezaron dando la tradicional prueba gratis en los mercados, al paso del tiempo se hizo popular y siendo ahora un platillo que da identidad a la región de Actopan y a Hidalgo.

El Ximbó ha tenido una evolución a lo largo de los años, este platillo representa una historia con una particularidad distinta que es posible conocer gracias a los antecedentes que marcan una pauta entre el antes y el después.

CAPITULO IV:

Marco Metodológico

CAPITULO IV: Marco Metodológico

Por medio de este capítulo y como su nombre lo indica se darán a conocer los métodos empleados para recabar datos e información de manera más precisa y posteriormente lograr obtener resultados precisos.

4.1 Delimitación Espacial

El lugar geográfico en el que se lleva a cabo el estudio etnográfico es el Municipio de Actopan, perteneciente al estado de Hidalgo, a su vez el municipio forma parte de los 28 micro estados que conforman el Valle del Mezquital, vinculándolo con la cultura Otomí la cual forma parte de los antecedentes de cocina prehispánica y prácticas gastronómicas del objeto de estudio el Ximbó

4.2 Delimitación Temporal

La investigación comprende un periodo de año y medio, dando inicio en el sexto mes del 2018, hasta el décimo primer mes del año 2019.

4.3 Tipo de Investigación

El tipo de investigación se basará en la descriptiva encaminada a detallar las características del espacio geográfico, el objeto de estudio y las prácticas gastronómicas tradicionales vinculadas al Ximbó. De igual manera este tipo de investigación permitirá el conocimiento cualitativo que involucra la investigación, por ende, se comprende la parte descriptiva que involucra el estudio etnográfico dentro de Actopan.

4.3.1 Datos Empleados

Con base en el tipo de datos empleados en la investigación se hace uso de un método cuantitativo y cualitativo es decir que corresponde a datos mixtos, tanto a la parte de la obtención de datos cualitativos conociendo aspectos variables de la comunidad siendo un estudio etnográfico se recolectan datos no numéricos, durante las entrevistas especializadas o historias de vida, sin embargo se hace uso del aspecto cuantitativo para determinar un porcentaje en cuanto al conocimiento del objeto de estudio dentro de la comunidad por medio de encuestas que proporcionen datos numéricos; Al trabajar a la par con la combinación de ambos permite una complementación de estos dando como resultado datos no tan ambiguos.

4.4 Variables

Las variables dentro esta investigación simbolizan los aspectos que pueden influir en el tema con el Ximbó, ya sea como base o raíz, circunstancias o aspectos que forman parte de su contexto.

4.4.1 Operatividad de Variables

Conocer la operatividad de las variables en la investigación delimitara los aspectos de forma cualitativa que se desean conocer, a su vez permitirá identificar de forma independiente la parte numérica con la que se tiene contacto.

4.4.1.1 Variable Cualitativa:

Este tipo de variable al no ser medida con numero toma en cuenta aspectos más propios, durante las entrevistas y las encuestas estos datos permitieron conocer la opinión de las personas y su conocimiento respecto al Ximbó de igual forma corresponde al tipo nominal ya que el orden no tendrá importancia por el tipo de datos que se manejan.

4.4.1.2 Variable Cuantitativa:

Dentro de la investigación se manejaron números respecto al tamaño de población y muestra que se necesitaban emplear, a su vez estos datos permitieron obtener datos numéricos de forma más precisa para sustentar la muestra obtenida, la variable en este caso se tomara como discreta, ya que las preguntas dentro de la encuesta manejan rangos de edad ya establecidos, limitando a su vez que la variable sea continua, limitando la variación en la interpretación de datos.

4.4.2 Relación de las Variables

Dentro de la investigación fue importante conocer la relación que poseían las variables, dado que permitieron conocer aspectos que podían influir de manera significativa en la investigación, así como tomar en cuenta que la variable independiente no podría ser manipulada si las variables dependientes llegaban a sufrir algún cambio.

4.4.2.1 Variable independiente

Dentro de la investigación se tomará como variable independiente al Ximbó y a su vez el municipio de Actopan ya que en conjunto forman parte de una identidad que depende una de la otra, y son parte central del estudio Etnográfico.

- El Ximbó se considera es el objeto de estudio y este posee características únicas y propias que lo conforman como algo único.
- El municipio de Actopan juega un papel clave ya que sumado al Ximbó le permite apropiarlo como parte de su identidad.

En conjunto estos elementos pueden valerse por sí solos y pueden repercutir en las variables dependientes que forman parte del contexto, de igual forma no pueden ser alteradas por ninguna acción que se tenga hacia ellas.

4.4.2.2 Variable Dependiente

Las variables dependientes forman parte de los aspectos a los que se somete la observación y como estos son interferidos de alguna forma pueden llegar a ser ligeramente controlados:

Se tomarán a consideración variables dependientes tales como:

- Características de la población: La población posee diferentes puntos de vista y conocimiento sobre el Ximbó, sin embargo, se busca inferir en el conocimiento de estos.
- Productores: La forma de cada uno posee en interpretar el Ximbó tendrá variación entre ellos.
- Preparación: Estas tienen diversas variaciones y es manipulable dependiendo del productor.

4.5 Población y Muestra

La población y muestra permiten definir un tamaño significativo para la recolección de datos tanto cualitativos como cuantitativos requeridos en la investigación.

De acuerdo a datos obtenidos por parte de INEGI, Actopan Hidalgo cuenta con una población general de 56,429, según cifras del año 2015, sin embargo, se busca delimitar la población a personas mayores de 15 años que puedan proporcionar información valiosa durante las encuestas.

En base en la información obtenida de la unidad de microrregiones en las cedulas de Información municipal (SCIM) se tiene una proyección de población total según sexo y grandes grupos de edad, 2005 – 2030. Ver figura 2.

Proyecciones de población según sexo y grandes grupos de edad, 2005 - 2030												
Año	Total				Hombres				Mujeres			
	Total	0 a 14	15 a 64	65 y más	Total	0 a 14	15 a 64	65 y más	Total	0 a 14	15 a 64	65 y más
2005	48,811	15,293	30,799	2,719	22,915	7,781	13,990	1,144	25,896	7,512	16,809	1,575
2006	49,101	15,038	31,255	2,808	22,986	7,652	14,151	1,183	26,115	7,386	17,104	1,625
2007	48,951	14,643	31,424	2,884	22,851	7,448	14,184	1,219	26,100	7,195	17,240	1,665
2008	48,775	14,255	31,559	2,961	22,706	7,249	14,202	1,255	26,069	7,006	17,357	1,706
2009	48,572	13,873	31,659	3,040	22,550	7,054	14,205	1,291	26,022	6,819	17,454	1,749
2010	48,346	13,498	31,726	3,122	22,384	6,863	14,192	1,329	25,962	6,635	17,534	1,793
2011	48,097	13,131	31,761	3,205	22,210	6,677	14,166	1,367	25,887	6,454	17,595	1,838
2012	47,826	12,772	31,763	3,291	22,027	6,495	14,126	1,406	25,799	6,277	17,637	1,885
2013	47,536	12,422	31,736	3,378	21,837	6,318	14,073	1,446	25,699	6,104	17,663	1,932
2014	47,226	12,068	31,691	3,467	21,639	6,139	14,014	1,486	25,587	5,929	17,677	1,981
2015	46,899	11,707	31,633	3,559	21,435	5,957	13,950	1,528	25,464	5,750	17,683	2,031
2016	46,556	11,368	31,535	3,653	21,226	5,787	13,868	1,571	25,330	5,581	17,667	2,082
2017	46,199	11,068	31,379	3,752	21,013	5,636	13,761	1,616	25,186	5,432	17,618	2,136
2018	45,827	10,798	31,172	3,857	20,794	5,500	13,631	1,663	25,033	5,298	17,541	2,194
2019	45,441	10,552	30,923	3,966	20,571	5,377	13,482	1,712	24,870	5,175	17,441	2,254
2020	45,043	10,322	30,637	4,084	20,344	5,262	13,317	1,765	24,699	5,060	17,320	2,319
2021	44,632	10,099	30,327	4,206	20,114	5,152	13,143	1,819	24,518	4,947	17,184	2,387
2022	44,211	9,881	29,995	4,335	19,880	5,044	12,960	1,876	24,331	4,837	17,035	2,459
2023	43,777	9,663	29,644	4,470	19,643	4,936	12,772	1,935	24,134	4,727	16,872	2,535
2024	43,331	9,446	29,277	4,608	19,402	4,829	12,578	1,995	23,929	4,617	16,699	2,613
2025	42,873	9,229	28,893	4,751	19,157	4,721	12,379	2,057	23,716	4,508	16,514	2,694
2026	42,404	9,014	28,493	4,897	18,908	4,614	12,175	2,119	23,496	4,400	16,318	2,778
2027	41,925	8,798	28,082	5,045	18,657	4,507	11,968	2,182	23,268	4,291	16,114	2,863
2028	41,435	8,582	27,658	5,195	18,402	4,399	11,758	2,245	23,033	4,183	15,900	2,950
2029	40,934	8,367	27,222	5,345	18,144	4,292	11,544	2,308	22,790	4,075	15,678	3,037
2030	40,423	8,152	26,777	5,494	17,883	4,185	11,328	2,370	22,540	3,967	15,449	3,124

Figura 2: Proyecciones de población según sexo y grandes grupos de edad, 2005 – 2030. Obtenido de: (CONAPO, 2006)

Se tomó como base la proyección del año 2019 que tiene como total 45,441 personas, sin embargo, de este total poblacional, solo se tomaran en cuenta los grupos de 15 a 64 años de edad con un total de 30,923 y el grupo de 65 años en adelante con un total de 3,966 personas, estos individuos son hombres y mujeres.

4.5.1 Población

Una vez delimitados los rangos de edad y establecido un total entre estos grupos se realizará la adición que arroje el total tomado como población.

Personas de 15 a 64 años: 30.923 +

Personas de 65 y más: 3,966

Total:

34,889 personas → Población total considerada

4.5.2 Muestra

La muestra es definida a través de la formula general:

$$n = \frac{k^2 pqN}{(e^2(N - 1)) + K^2 pq}$$

(Hernández Sampieri, 2003)

A continuación, se muestran los significados a los valores que se remplazarán en la formula. Ver tabla 5.

n =	La incógnita de la fórmula, es decir el tamaño de la muestra
N =	Es el valor total del tamaño de la población
K =	Significa el valor confianza que asignamos (Mayor veracidad de resultados)
e =	Corresponde al valor muestral deseado
p =	Proporción de individuos con características del estudio
q =	Proporción de individuos que no poseen características del estudio

Tabla 5: Elaboración propia con información de (Hernández Sampieri, 2003)

Obtención de la muestra:

Se aplica la fórmula sustituyendo valores

n=?

N= 34,889

K = 1.96

e = 0.05

p = 0.5

q =0.5

Desarrollo:

$$n = \frac{3.8416 * 0.25 * 34889}{(0.0025 * 34888) + 3.8416 * 0.25}$$

$$n = \frac{33507.3956}{87.22 + 0.9604} = \frac{33507.3956}{88.1804} = \underline{\underline{380}} \longrightarrow \text{Tamaño de la muestra}$$

Una vez definido el tamaño de la muestra se delimitará el tipo de muestreo utilizado por lo que se tomará un tipo de muestreo aleatorio simple sin reposición.

4.6 Métodos de Recolección de datos

La recolección de datos juega un papel fundamental en la investigación, ya que a través de estos se busca obtener información útil y relevante sobre el Ximbó, permitiendo una interacción con la comunidad e información de fuentes primarias.

4.6.1 Observación

Antes de recurrir a cualquier herramienta escrita o estructurada es importante considerar que uno de los principales métodos de obtención de datos viene de la observación, del tipo de observación dependerá el diseño de herramientas que ayuden a complementar.

El tipo de observación empleada a lo largo de la investigación es del tipo participante, ya que se busca una interacción con la comunidad, permitiendo una comprensión mayor del entorno.

4.7 Diseño de instrumentos

A continuación, se muestra el diseño de los instrumentos empleados para la recopilación de datos, así como la justificación del porque se ha hecho uso de estos.

4.7.1 Encuesta

Una vez determinado el número de la muestra se aplicó la siguiente encuesta con el propósito de conocer que sabe la comunidad sobre el Ximbó y las prácticas Gastronómicas. [Ver Anexo 7.2](#)

4.7.2 Entrevistas Especializadas:

Las entrevistas son otra herramienta utilizada para recopilar información dentro de la investigación, estas serán dirigidas a personas en concreto buscando información más detallada.

4.7.2.1 Entrevista Expertos (local)

Esta entrevista será dirigida con el propósito de conocer lo que se conoce del Ximbó y como ha ido evolucionando, la persona entrevistada es una persona local que posea conocimiento del Ximbó, su elaboración y puede proporcionar información antecesora.

[Ver Anexo 7.3](#)

4.7.2.2 Entrevista Expertos (Gastronómico)

El propósito de la entrevista es aclarar la diferencia gastronómica, entre platillos similares al Ximbó, desde un punto de vista gastronómico profesional, logrando denotar la diferencia entre estos y que resulte notable (barbacoa, pollo en penca y Ximbó). [Ver Anexo 7.4](#)

CAPITULO VI:

Interpretación de resultados

CAPITULO V: Interpretación de resultados

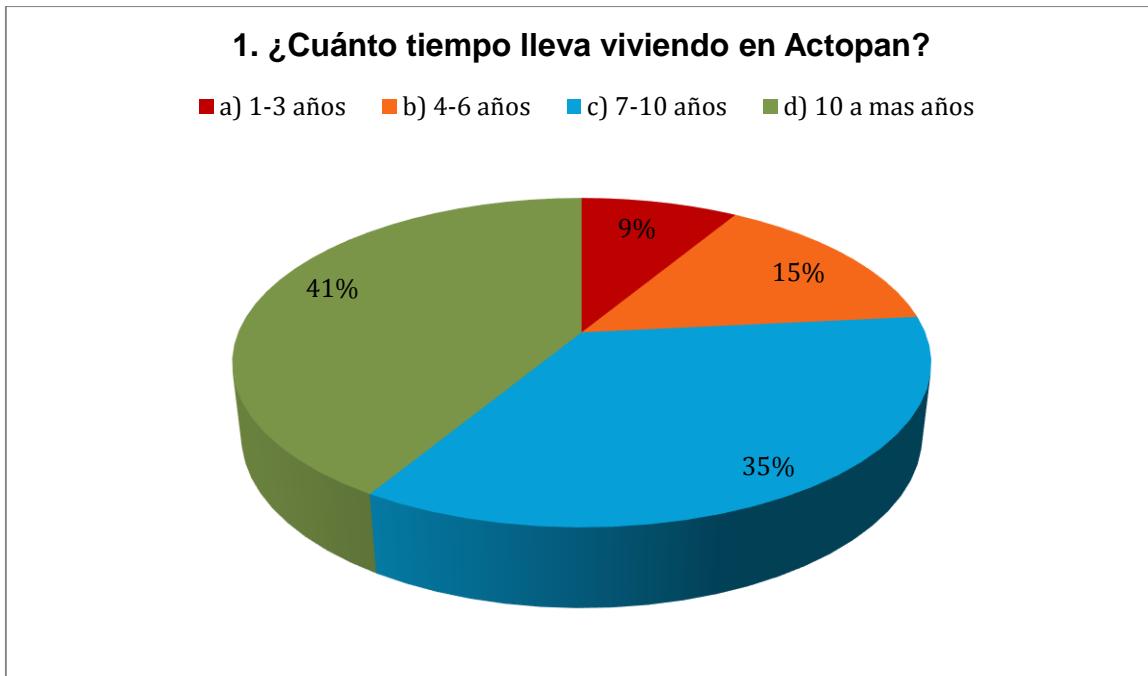
5.1 Encuesta

En este capítulo se mostrarán los datos obtenidos a través de la investigación de campo, en el municipio de Actopan, es conformado por gráficas y tablas que permitirán la representación de la información de forma clara y precisa.

A continuación, se presentarán las gráficas que muestran datos más relevantes obtenidos de la encuesta, el resto de graficas e interpretaciones se pueden observar siguiendo los hipervínculos señalados durante la descripción.

Dentro de la encuesta se manejaron preguntas del tipo abierta, para poder mostrar la información más clara se realizó un análisis de respuestas que cumplieran patrones y a su vez fueron señaladas el número de frecuencia con la que se obtuvo la misma respuesta, dentro de este capítulo estas preguntas se encuentran representadas por tablas.

- Resultados de Genero, Edad y Ocupación. [Ver Anexo: Resultados e Interpretación](#)



Grafica 1: Resultados pregunta 1 de encuesta

Interpretación:

Para poder cumplir los objetivos fijados al principio de la investigación era necesario el acercamiento directo con las personas de la comunidad, para lo que se dirigió una encuesta que fuese exclusivamente para personas que formaran parte de la comunidad y pudiesen brindar un punto de vista más certero, se preguntó el periodo de tiempo que llevaban habitando en el municipio a lo que el 41% resulto ser habitante por más de 10 años y el 35% entre 7 a 10 años, entre lo interesante que comentaban los habitantes que llevaban de 1-3 y 4-6 años viviendo en Actopan fue que ellos habían decidido ir a vivir ahí por el ambiente y la tranquilidad que les proporciono el lugar; y gran parte de ellos eran provenientes de otros estados de la república por lo que se podría decir que estas personas sintieron un fuerte apego hacia el lugar influenciando en el cambio de residencia

- Resultados e interpretación pregunta 2. [Ver Anexo: Resultados e Interpretación](#)

3. ¿Conoce cuál es uno de los platillos más representativos de Actopan?

Numero	Respuesta	Frecuencia
1	Barbacoa	211
2	Barbacoa y Chinicuiles	12
3	Barbacoa y Escamoles	16
4	Barbacoa y gusanos de maguey	1
5	Barbacoa y huitlacoche	2
6	Barbacoa y pollo	12
7	Chinicuiles	7
8	Chinicuiles y Escamoles	3
9	Escamoles	4
10	Huitlacoche	3
11	No respondió	8
12	Otros	9
13	Pollo en penca	8
14	Ximbó	31
15	Ximbó y barbacoa	48
16	Ximbó y Escamoles	2
17	Ximbó y gusanos de maguey	1
18	Ximbó y pollo en penca	2
-	TOTAL	380

Tabla 6: Resultados pregunta 2 de encuesta.

Interpretación:

Durante esta pregunta se buscaba conocer principalmente que elementos gastronómicos tienen más valor para la comunidad, que esta misma tomara como representativos, no obstante más de la mitad de los encuestados comentaron que la barbacoa era por mucho el platillo más representativo, asimismo se les cuestiono sobre otros municipios de Hidalgo que elaboran barbacoa, ¿qué hacía diferente a la barbacoa de Actopan?;en su mayoría se comentó que es algo representativo a nivel estado haciendo referencia a Hidalgo en general, por lo que se puede deducir que como algo único de Actopan no conocían algo totalmente representativo, salvo 84 personas que mencionaron al Ximbó como el platillo principal y característico de Actopan.



Grafica 2: Resultados pregunta 4 de encuesta.

Interpretación:

Durante este cuestionamiento se puede observar el 60% de la muestra indicó no conocer que era el Ximbó y solo un 40% mencionó que sí, sin embargo, existía otro anexo a esa pregunta la cual era ¿Qué es? La mayoría de las respuestas mencionaban elementos del Ximbó, pero al observar la respuesta a este cuestionamiento, se refleja que existe una gran confusión entre tres platos en específico: Barbacoa, pollo en penca y Ximbó, por otro lado, se observó que la mayoría de personas que respondieron que no, lo hacían para evitar responder el ¿Qué es? Anexado a la respuesta positiva, argumentando que habían oído el nombre, pero no querían hablar de algo que no conocían totalmente.

- Resultados e interpretación pregunta 5, 6 Y 7. [Ver Anexo: Resultados e Interpretación](#)

8. ¿Existe algo de Actopan con lo que se sienta identificado? ¿Qué cosa?

Numero	Respuesta	Frecuencia
1	Cultura	30
2	Nada	31
3	Historia	57
4	Sus raíces	3
5	Todo	13
6	La comunidad	48
7	Comida	74
8	Tradiciones	63
9	Costumbres	7
10	Valores	16
11	Convento	20
12	Barbacoa	6
13	Familia	10
14	Pulque	1
15	Áreas naturales	1
-	TOTAL	380

Tabla 7: Resultados pregunta 8 de encuesta.

Interpretación:

En este cuestionamiento se buscaba identificar los elementos que les hacían sentir más apegados a su comunidad, entre los que destacaron fueron la comida con más de 70 respuestas, las tradiciones, historia, cultura y los miembros de su comunidad, sin embargo, un poco más de 30 personas argumentaron que no existía algún elemento que los hiciera sentir identificados con Actopan, simplemente ellos vivían ahí pero no consideraban que existiera algo totalmente representativo.

5.2 Entrevistas

A continuación, se presentarán tablas correspondientes a las entrevistas realizadas a expertos locales y gastronómicos, el propósito es mostrar el contraste que se tiene sobre estos dos puntos de vista, así como aclarar la confusión que se llega a dar entre el Ximbó y otros platillos similares.

5.2.1 Experto Local

Se exponen las respuestas obtenidas de la entrevista a la experta Local Martínez Vázquez Rosaura Isabel de 69 años de edad, conocida como Doña conchita ella llevaba más de 30 años dedicada a la venta de Ximbó en los Tianguis del centro del municipio de Actopan, por este motivo y su gran conocimiento sobre el Ximbó se tomó la decisión de tomar sus experiencias por medio de una entrevista. Ver tabla 8.

Variable	Respuesta
Antecedentes	Platillo otomí, pero lo popularizo una familia en Actopan.
Relación con la preparación	Más de 30 años elaborándolo, mi abuela y mi madre también lo vendían.
Proceso de elaboración	*Limpiar todos los ingredientes *Preparar las pencas *Dejar reposar la carne con especias *Tener caliente el horno *Hacer un cruce de pencas para cubrir *Meter la carne con nopales y las especias *Añadir la salsa especial *Cubrir perfectamente y amarrar con mecate *Dejarlo cocer y cubrir el horno de tierra *Cocción de 6-8 horas.
Motivación	Conservar la tradición familiar.
Relación de Actopan y Ximbó	Es importante porque los que hacen barbacoa ganan más que nosotros
Cambios	*Se usan carnes más fáciles de conseguir *Se usa aluminio *Le meten otros ingredientes en polvo *Ya no usan el horno de tierra
Diferencia barbacoa, pollo en penca y Ximbó	*Pollo en penca: Hoja madura *Barbacoa: Lleva borrego nada mas *Ximbó: Horno de tierra, la carne lleva especias, nopales y pollo
Importancia de dar a conocer	Más personas nos compran o encargan o vienen a saber de él.
Turismo	Nos reconocen por venderlo y saben que el nuestro es el único y original.
Valor Simbólico	Para mi es parte de mis tradiciones, llevo todo una vida haciéndolo y me hace sentir orgullosa.

Tabla 8: Respuestas de entrevista experto local

5.2.2 Experto Gastronómico

Por otro lado, se buscaba conocer la opinión desde el punto de vista de un experto en gastronomía, para poder comparar las respuestas obtenidas, se entrevistó a la **Chef: Hernández Reina Ana Patricia** quien fue abordada el día del festival del Ximbó y fungió como juez en la premiación del concurso llevado a cabo en la festividad, su experiencia conociendo el platillo y siendo parte del jurado evaluador del Ximbó, nos permite obtener, información más concreta. Ver tabla 9.

Variables	Respuesta
Antecedentes	Familia Lugo Serrano
Lugar de Origen	Hidalgo
Importancia de la preservación de las prácticas gastronómicas tradicionales	Respeto por los ingredientes, y la técnica.
Cambios del Ximbó	La accesibilidad en proteínas.
Diferencia barbacoa, pollo en penca y Ximbó	Barbacoa: Principalmente borrego. Pollo en penca: Penca madura y grande Ximbó: Penca tierna
Vinculación de un platillo con la comunidad	Es la parte medular por la convivencia familiar, elemento ritual.
Ventajas del turismo gastronómico	Ayuda a definir la imagen de un lugar y beneficio económico.
Denominación de origen	Podría tomarse por el origen otomí preservando las técnicas.
Platillo capaz de dar identidad	La comunidad hace únicas las técnicas y elementos de cada platillo.
Desconocimiento de la gastronomía por parte de la comunidad.	Que se adoptan rasgos de otros países y no reconocemos los elementos culturales que tenemos.

Tabla 9: Respuestas entrevista experto gastronómico

A continuación, se presenta la conclusión del conocimiento obtenido mediante el estudio de campo:

5.3 Análisis de resultados Investigación de campo

La investigación de campo se llevó a cabo a través de diferentes fechas, la primera interacción fue con motivos de conocer la comunidad y comenzar los primeros acercamientos con el Ximbó, así como ir reconociendo como actuaban los miembros de la comunidad con personas ajenas a ella.

Tras el primer acercamiento se pudieron localizar algunos vendedores del Ximbó, y se entablo una conversación con algunos para saber de qué manera influía el Ximbó en el municipio de Actopan, fue en esta primera interacción que se distinguió la confusión que tenían inclusive los mismos vendedores sobre el Ximbó, por lo que se realizó una documentación más profunda del platillo y su origen.

Posteriormente se realizaron encuestas a 380 habitantes exclusivamente de la comunidad, de lo que se pudo conocer más a fondo **que era lo que conocía la comunidad sobre este platillo**, la respuesta: La comunidad de Actopan hidalgo se sentía identificada con la barbacoa en primer lugar haciendo saber que la barbacoa hidalguense es conocida por su delicia y sabor, no obstante el Ximbó resulta ser para ellos un platillo conocido, pero lo confunden enormemente tanto en técnicas como ingredientes, la mayoría de los encuestados afirmó desconocer sobre le Ximbó, pero estos comentarios se hacían, ya que no tenían una idea clara por lo que para ellos resultaba más sencillo negar algo que no conocen bien.

De igual manera se cuestionó sobre qué **elementos eran parte de su identidad como habitantes de Actopan**, las respuestas fueron variables pero realmente el Ximbó no era algo que ellos consideraran representativo, afirmando que “Actopan es la capital mundial de la barbacoa “como su lema lo dice, y la feria de la barbacoa que realizan (6-15 de julio) dentro del municipio tiene ya una antigüedad de casi 50 años, mientras que el Ximbó es apenas un festival de un día que lleva apenas 3 años de celebración y da cierre a la feria de la barbacoa, y esta se enfoca en un concurso únicamente.

Por ultimo entre los comerciantes de Ximbó, se buscaba conocer si la práctica tradicional de este platillo se seguía preservando, o que cambios había sufrido a lo largo del tiempo, lo que se menciono fue que en la actualidad para ellos como comerciantes era más sencillo auxiliarse de aluminio para no ocupar tantas hojas de Maguey, algunos llegaban a pre coser la carne en una parrilla para potenciar un sabor ahumado, o utilizar consomé de pollo en cubos para dar sabor, en lugar de algunas especias. Por la escasez actual de animales como armadillo, tlacuache o zorillo utilizan las proteínas más fáciles de conseguir como el cerdo y hacen una preparación similar con hojas de plátano como base y reducir el uso de pencas y algunos otros hacían pollos a la penca y los terminaba de cocer en horno de tierra por una hora para darle un sabor similar.

Definitivamente la investigación de campo permitió responder los cuestionamientos preliminares de la investigación.

5.4 Análisis de resultados: Conclusión teórica

Como se ha hecho mención a lo largo de la investigación, la gastronomía es un elemento que no abarca únicamente el sabor, corresponde a un conjunto de técnicas encaminadas a representar un simbolismo cultural, a través de un producto gastronómico, el Ximbó destaca también por su proceso de preparación y su origen histórico, pero la vinculación que posee con la comunidad de Actopan, es casi nula.

A pesar de que el Ximbó posee los elementos para ser adoptado más fuertemente como un elemento cultural importante, para la comunidad, es una comida más, muchos de los habitantes sienten un fuerte apego por sus costumbres y tradiciones, sin embargo, no consideran a los elementos inmateriales como la gastronomía tradicional, que forman parte de la cultura mexicana en general.

Como es bien conocida la cultura, no puede ser apropiada únicamente por un individuo, para que la cultura se considere como tal, es necesaria una colectividad que reconozca, adopte y replique estas prácticas, dándoles un seguimiento, generacional.

Para que el Ximbó pueda ser un elemento de identidad cultural es necesario, que los habitantes de la comunidad lo reconozcan como algo valioso, solo así se comenzara una vinculación más profunda, significativa, tanto en pensar como sentir, creando una relación de identidad, de esta forma cada habitante se convertirá en un elemento para la construcción progresiva de esta identidad hacia el platillo.

Una vez que se consolide más esta identidad y la misma comunidad comience por acogerla, entonces podemos hablar de que se estará formando una identidad cultural hacia el Ximbó.

Desafortunadamente cada vez la implicación con la cultura es menor y se llegan a apropiar de elementos no tan únicos, el ejemplo radica en que para la comunidad de Actopan la barbacoa es el único elemento gastronómico que los representa, no obstante, este platillo también es representativo para otros municipios, debido a ello se desaprovecha que el municipio se conozca por un elemento totalmente representativo, el cual está ahí, solo necesita ser potencializado.

CAPITULO VI:

Propuesta para Investigaciones Futuras el
“XIMBÓ”

CAPITULO VI: Propuesta para Investigaciones Futuras el “XIMBÓ”

6.1 Identificación General

Este capítulo tiene por objetivo el resumir las características que posee el Ximbó, por lo que se refiere a algunos aspectos históricos, territoriales y característica cultural, por último, se definirá el Ximbó y se dará una descripción de los principales elementos, que le conforman.

Se toma como base el libro de comunidades indígenas de hidalgo, tomando como ejemplo los elementos monográficos que se muestran. (Ramírez, 2015)

6.2 Origen y Evolución

El Ximbó es un platillo representativo del Municipio de Actopan Hidalgo, este municipio es uno de los 28 que conforman la microrregión del valle del Mezquital, la cual es conocida por la cultura Otomí que se desarrolló ahí.

A continuación, se presenta una figura que permite reflejar un poco de la evolución del Ximbó. Ver figura 3



El origen del ximbó es desconocido pero prehispánicamente se preparaba con fauna endémica de la región (armadillo, zorrillo y tlacuache) y se envolvía en pencas frescas y tiernas de maguey.



El platillo se hizo conocido entre la zona, se llegó a considerar que era mixiote, pero este poseía características diferentes.



En 1960 la señora Luz María Serrano y Rodrigo Lugo habitantes de Actopan, toman el platillo y lo modifican añadiendo diferentes ingredientes.



El resultado fue aceptado por la comunidad y el platillo se comenzó a comercializar. La familia puso varios locales conocidos como "El rey del Ximbó".



El platillo continuó sufriendo modificaciones en la proteína utilizada y sus ingredientes, así la familia Lugo Serrano fue apropiada con el origen del platillo.



El Ximbó comenzó a comercializarse por diversos comerciantes, y estos comenzaron a llamar a la barbacoa y al pollo en penca "estilo Ximbó" haciendo referencia a las pencas de Maguey.



En 2017 el Municipio de Actopan busca dar una denominación de origen al Ximbó, y realiza el primer festival del Ximbó buscando promover el origen del platillo.



En la actualidad el festival se convirtió en un concurso que califica el tamaño y innovación del Ximbó. El platillo es comercializado por diversos vendedores.

Figura 3: Origen y evolución del Ximbó, elaboración propia.

6.3 Actividades gastronómicas Anuales

En el año 2017, el municipio de Actopan tuvo contacto con ;las secretarías de Cultura, de Desarrollo Económico y de Desarrollo Agropecuario, al igual que la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), y el Centro Universitario de Estudios Superiores en Gastronomía y Turismo, y el Instituto Gastronómico Hidalguense, el propósito era ser reconocido como “pueblo con sabor”, y en septiembre del 2017 fue entregado este distintivo al municipio por su gastronomía.

Entre las actividades más importantes se encuentran:

- La feria de la barbacoa
- Festival del Ximbó (3 años de iniciarse)

Esta feria tiene muchos años de tradición, con un periodo de 10 días, iniciando del 5 - 16 de Julio, se organizan más de 150 actividades, entre las cuales se encuentran: presentaciones artísticas, ventas de artesanías, entre otros.

La siguiente imagen muestra el programa llevado a cabo en la feria del presente año 2019. Ver figura 4.



Figura 4: Programa feria de la barbacoa 2019. Fotografia de: Gonzalez Yessica

6.4 Croquis Municipal

A continuación, se muestra un croquis general del municipio de Actopan. Ver figura 5.



Figura 5: Croquis municipal de Actopan. Obtenido de: (Maps, 2018)

Actopan cuenta con una superficie de 271.86 km² y más de 56 429 habitantes. Por todo el municipio podemos encontrar vendedores de Ximbó, aunque la mayoría se concentra cerca del Convento de San Nicolás Tolentino ya que es un lugar bastante turístico y comercializar es más sencillo.

6.5 El Ximbó

El Ximbó es un platillo único dentro del municipio de Actopan, antiguamente tuvo influencias prehispánicas, y la cultura Otomí también llevo a cabo estas prácticas.

Pero ¿Que lo hace diferente?

El Ximbó es un ejemplo de la fusión de sabores, sin embargo, no solo hay que enfocarse en el sabor del platillo, la gastronomía representa un conjunto de manifestaciones culturales de cada pueblo, las técnicas e ingredientes forman parte de una cocina viva, este platillo representa un conjunto de prácticas ancestrales que han pasado por diferentes generaciones y ha sobrevivido a diversas modificaciones, para obtener lo que hoy en día se conoce.

El Ximbó se sirve en su penca, habitualmente los comerciantes venden por porciones grandes y ya tienen diferentes porciones, se acompaña de salsas y tortillas hechas a mano, de igual forma se dice que es acompañado originalmente con pulque. Ver figura 6.



Figura 6 Ximbó. Fotografía de: Gonzalez Yessica

6.6 Elementos del Ximbó

Como todo platillo el Ximbó posee elementos que lo caracterizan y lo distinguen de otros, y cada elemento se vuelve esencial. A continuación, se presenta una tabla que permite resaltar los elementos más importantes de este platillo. Ver tabla 14.

Ingredientes	Importancia
Penca de Maguey	La penca de maguey es un elemento clave, esta es previamente preparada, es decir, se le remueven las espinas y es asada para dar un sabor único durante la cocción, es importante que la penca sea tierna ya que así se aprovecha más el sabor de esta, algunos consideran que es más jugosa aportando más sabor al Ximbó. La penca va a envolver nuestra carne y sus ingredientes en un pequeño paquete cuadrado amarrado que permitirá una cocción más uniforme ya que resguardará el calor.
Proteína animal	Habitualmente la proteína utilizada es el cerdo, con algunas piezas de pollo y cuerito, no obstante, se han añadido piezas como chamorro, huachinango e inclusive camarones conejo, pero tradicionalmente se utilizaban animales endémicos de la región, en la actualidad se utilizan las más fáciles de encontrar que son cerdo y pollo.
Salsa	La salsa es de chile guajillo, originalmente era molcajeteada y muy picosa para darle un sabor exquisito a la carne, pero también las costumbres cambian y esta es más líquida y menos picosa.
Nopales	Estos son un elemento que ayuda a dar sabor al Ximbó, dice que si no tiene nopales la preparación no está completa, algunas personas durante la comercialización los venden sin este elemento, adaptándose a las exigencias de los comensales.
Especias y hierbas	Las principales son :orégano fresco, hierbabuena molida, epazote, cilantro, pimienta, clavo y cominos), y es de suma importancia lograr un equilibrio entre estas para darle el sabor adecuado,

Tabla 10: Elementos del Ximbó. Elaboración propia.

6.7 “El Ximbó”, Un proceso lleno de sabor

Por ultimo para finalizar este capítulo se muestra una infografía en la cual se pueden conocer puntos clave de elaboración tradicional del Ximbó, dicha información fue recolectada en la investigación de campo tomándose de las notas de un diario de campo realizado en base a las indicaciones mencionadas en (Restrepo, 2016) y con la ayuda de una familia dedicada a la elaboración y venta de Ximbó. Ver figura 7



Figura 7: Infografía del Ximbó, elaboración propia.

VII:

ANEXOS

VII Anexos

7.1 Estado del Arte



7.2 Estructura Encuesta



AUTONOMOUS UNIVERSITY OF HIDALGO STATE
Higher Education School of Tizayuca



ENCUESTA

Objetivo: Conocer la información que tiene la comunidad del Ximbó y reflexionar sobre la importancia de las prácticas gastronómicas tradicionales para el municipio de Actopan, Hidalgo.

Instrucciones: Subraye o escriba la respuesta que considere de acuerdo a su opinión.

Edad: a) 15-25 b) 26-30 c) 31-50 d) 50 o más

Género: M F

Ocupación: _____

1. ¿Cuánto tiempo lleva viviendo en Actopan?

a) 1-3 años b) 4-6 años c) 7-10 años d) 10 o mas

2. ¿Para usted, qué importancia tiene la Gastronomía en relación a su población?

3. ¿Conoce cuál es uno de los platillos más representativos de Actopan? ¿Cuál (es)?

4. ¿Sabe que es el Ximbó?

a) Si *¿Qué es? _____ b) no

5. ¿Por qué considera que es importante conservar los métodos tradicionales de la preparación de los alimentos?

- a) Por su sabor b) Su valor simbólico c) Por su historia d) Su valor Cultural

6. ¿Cuál es su opinión sobre la comida tradicional?

7. ¿Considera positivo o negativo el uso de tecnologías para acelerar la preparación de alimentos?

- a) Positivo ¿Por qué?

- b) Negativo ¿Por qué?

8. ¿Existe algo de Actopan con lo que se sienta identificado? ¿Qué cosa?

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

7.3 Estructura Entrevista Experto (local)

ENTREVISTA

Entrevistado: Persona Local con experiencia

Entrevistadora: Yessica González

Nos encontramos con el ciudadano (...) El propósito de esta entrevista es que nos pueda brindar un poco sobre el conocimiento que tiene de este platillo y su elaboración, así como aclarar dudas o confusiones que se llegan a presentar sobre el Ximbó.

Muchas gracias por su tiempo y colaboración.

Podría comenzar mencionando....

1. ¿Tiene algún conocimiento sobre los antecedentes del Ximbó?
2. ¿Desde hace cuánto tiempo usted tiene relación con la preparación y venta del Ximbó?
3. Me podría mencionar de forma rápida ¿cuál es el proceso de la elaboración del Ximbó?
4. ¿Cuál es la motivación que tiene por seguir preparando este platillo?
5. ¿Ligaría directamente este platillo con el municipio de Actopan?, ¿por qué?
6. ¿Tiene conocimiento sobre si se han llegado a cambiar algunos ingredientes o cosas de la preparación original?, si es así, ¿que opina al respecto?
7. En relación al uso de las pencas de Maguey para elaborar ciertos platillos ¿Nos podría decir la diferencia entre la barbacoa, el pollo en penca y el Ximbó?
8. ¿Considera importante que el Ximbó sea un platillo más reconocido?, ¿por qué?

9. Hablando turísticamente ¿Qué tan favorable sería que las personas llegaran solo por conocer el sabor del Ximbó y le dieran una relación directa a su lugar de origen?
10. Para finalizar podría decirme, para usted ¿Qué valor simbólico tiene el Ximbó?

Agradezco mucho la amabilidad y paciencia que ha tenido para contestar cada una de las preguntas, le recuerdo que sus respuestas son con fines académicos buscando dar un auge y mayor conocimiento sobre el Ximbó.

7.4 Estructura Entrevista Experto (Gastronómico)

Entrevistado: -----

Entrevistador: Yessica Gonzalez

Nos encontramos con el/la chef (...). El propósito de esta entrevista es que nos pueda brindar un poco sobre el conocimiento que tiene sobre el Ximbó y su elaboración, así como aclarar dudas o confusiones que se llegan a presentar sobre el platillo.

Muchas gracias por su tiempo y colaboración.

Para comenzar:

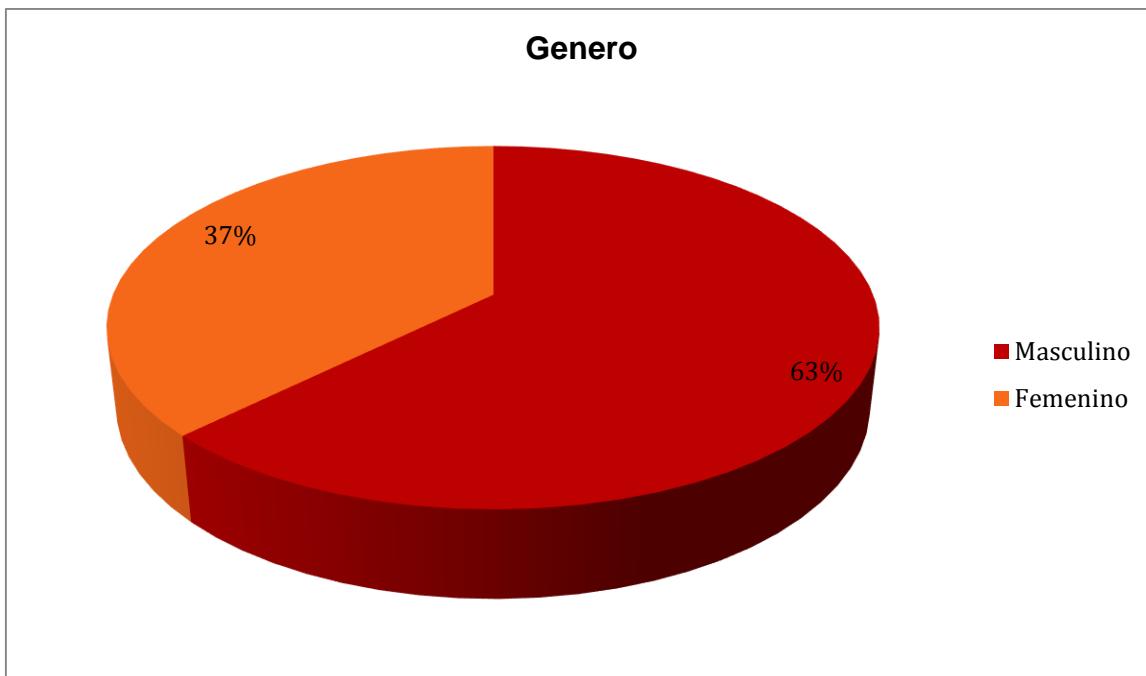
1. ¿Tiene algún conocimiento sobre los antecedentes del Ximbó?
2. Actualmente conoce si ¿Este platillo se asocia con algún lugar en específico?
3. ¿Por qué considera, que es importante la preservación de las prácticas gastronómicas tradicionales de los platillos?
4. Respecto al Ximbó ¿Sabe si este platillo ha tenido alteraciones significativas en sus ingredientes o formas de preparación?
5. Con relación al uso de las pencas de Maguey para elaborar ciertos platillos ¿Nos podría decir la diferencia entre la barbacoa, el pollo en penca y el Ximbó?
6. ¿Qué tan importante considera la vinculación de un platillo con una comunidad?
7. ¿Cuáles son las ventajas que trae a una comunidad el turismo gastronómico?
8. ¿Qué tan significativo es lograr la denominación de origen de un platillo?
9. ¿Un platillo puede ser capaz de representar la identidad de una comunidad?, si es así, ¿de qué forma?

10. Para finalizar ¿Cuáles considera son los factores principales por los que una comunidad desconoce o confunde la gastronomía que los representa?

Agradezco mucho la amabilidad y paciencia que ha tenido para contestar cada una de las preguntas, el objetivo principal es denotar la importancia que tiene este platillo y lograr que la comunidad conozca más sobre su riqueza gastronómica.

7.5 Resultados e Interpretación

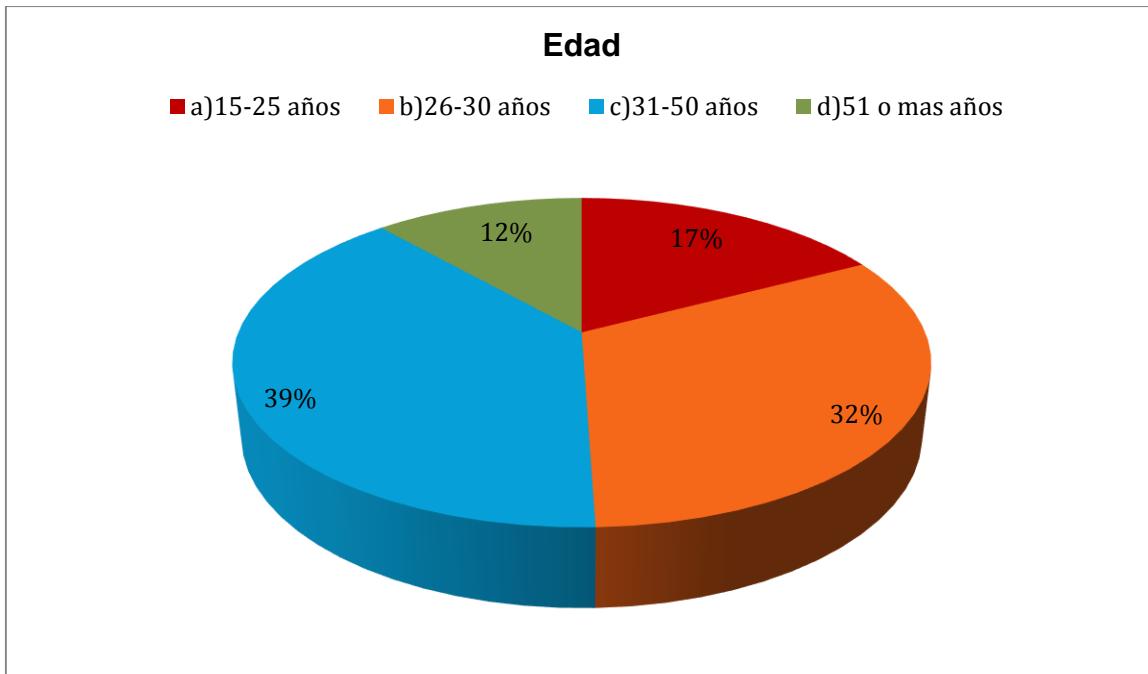
7.5.1 Encuesta



Grafica 3: Resultados de Genero de encuesta.

Interpretación:

Durante la recolección de datos se utilizó la forma aleatoria simple para que todas las personas de la comunidad pudiesen tener la oportunidad de participar, no obstante una vez que se analizan los datos sobre el género, se puede notar que en su mayoría fue un público masculino con un 63%, en respuesta a que en las encuestas al público femenino, fue un poco más complicado poder obtener respuestas por parte de ellas, pese a ello, cada una de las opiniones resultó importante para conocer más sobre lo que los miembros de la comunidad conocían sobre el Ximbó, sin importar el género al que pertenecen cada uno de los entrevistados conversó su punto de vista mientras se les realizaba la encuesta.



Grafica 4: Resultados de Edad de encuesta.

Interpretación:

La mayoría de los encuestados formaban parte de personas de 31-50 años y 51 a más años, por lo que conocían ya bastante de Actopan y su gastronomía. Durante la indagación de campo fue importante esta pregunta ya que sirvió para echar de ver a personas más conocedoras del Ximbó, al ser personas mayores pudieron brindar un conocimiento más profundo, por otro lado, la muestra conformada por personas más jóvenes de 15-25 años y 26-30 era más encaminada a las tradiciones de manera general de Actopan, estos grupos desconocían un poco más el tema de la gastronomía tradicional.

Ocupaciones

Numero	Ocupación	Frecuencia
1	Abogado	5
2	Abonero	1
3	Administrador	5
4	Albañil	6
5	Almacenista	1
6	Ama de Casa	22
7	Animador	1
8	Arqueóloga	1
9	Arquitecto	4
10	Barrendero	2
11	Bodeguero	1
12	Bombero	2
13	Cajera	7
14	Camillero	1
15	Campesino	3
16	Carnicero	3
14	Carpintero	5
15	Cerrajero	2
16	Cocinera	5
17	Comerciante	30
18	Conductor	11
19	Contratista	1
20	Costurera	7
21	Checador	1
22	Dentista	5
23	Diseñador	4
24	Doctor	5
25	Dueño tlapalería	1
26	Economista	1
27	Electricista	5
28	Empleada domestica	5
29	Empleado	13
30	Enfermera	3
31	Estilista	6
32	Estudiante	37
33	Exterminador	1
34	Farmacéutico	3
35	Fierrero	1
36	Florista	4
37	Fotógrafo	2
38	Frutero	1
39	Gerente	5

40	Ginecólogo	2
41	Globero	1
42	Gobierno	1
43	Heladero	2
44	Herrero	3
45	Huesero	2
46	Ingeniero	1
47	Jardinero	5
48	Laboratorista	1
49	Licenciado	3
50	Mecánico	7
51	Medico	6
52	Mesero	1
53	Músico	3
54	No respondió	4
55	Obrero	16
56	Panadero	11
57	Papelería	1
58	Pensionado	3
59	Pintor	7
60	Plomero	9
61	Policía	4
62	Pollero	1
63	Portero	2
64	Productor	1
65	Profesor	11
66	Promotor	3
67	Recamarista	3
68	Reciclaje	3
69	Secretaria	4
70	Soldador	1
71	Talachero	3
72	Tamalero	4
73	Tapicero	3
74	Taquero	3
75	Técnico en sonido	2
76	Telefonista	1
77	Topógrafo	1
78	Tortillero	3
79	Veterinario	4
80	Vigilante	1
81	Zapatero	4
-	TOTAL	380

Tabla 11: Resultados pregunta Ocupaciones de encuesta.

Interpretación:

Al tratarse de un cuestionamiento muy variable con una muestra de 380 se utiliza una tabla que representa las 81 diferentes ocupaciones que poseían los elementos de la muestra, entre estos destacan con más de 20 en frecuencia: estudiantes, comerciantes y amas de casa, sin embargo la ocupación tampoco era tan determinante para las respuestas obtenidas y correspondiendo a los oficios con mayores frecuencias, estas personas encuestadas también eran las que más conversación hacían sobre la gastronomía de Actopan o se llegaban a interesar en saber más del Ximbó.

2. ¿Para usted, qué importancia tiene la Gastronomía en relación con su población?

Numero	Comentario	Frecuencia
1	Ayuda a conservar la cultura	31
2	Cambia con el tiempo	1
3	Complementarias/ vinculadas	9
4	Conocen nuestra comida	8
5	Conserva a la comunidad	6
6	Conserva la historia	4
7	Elemento valioso	5
8	Es diferente	1
9	Es herencia del pasado	24
10	Es importante	18
11	Es muy rica	4
12	Es parte de la Historia	36
13	Es representativa	27
14	Es una riqueza gastronómica	3
15	Es útil	4
16	Es variante por comunidad	3
17	Fomenta el turismo	23
18	Forma parte de la comunidad	15
19	Forma parte de nuestra esencia	3
20	Fuente de ingresos	22
21	Genera empleos	8
22	Gran valor simbólico	7
23	Hay más venta	3
24	No respondió	2
25	Nos da a conocer al exterior	30
26	Nos identifica	8
27	Parte de la identidad cultural	15
28	Parte de tradiciones y costumbres	25

29	Permite conocer sobre nosotros mismos	8
30	Permite la preservación de tradiciones	20
31	Tienen características especiales	7
-	TOTAL	380

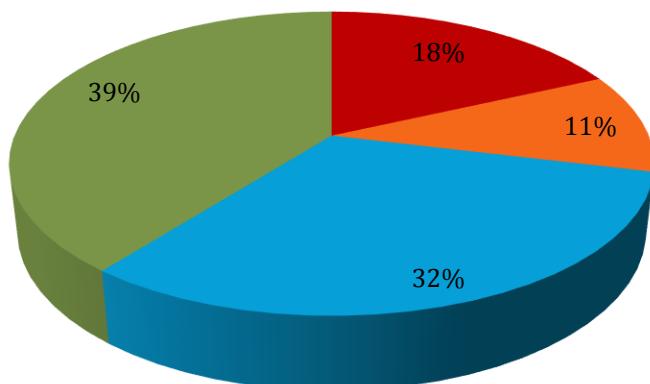
Tabla 12: Resultados pregunta 2 de encuesta

Interpretación:

Durante esta pregunta muchos de los encuestados mencionaban que la comida representa a los lugares y les da un sentido de preservar lo que los hace únicos, que gracias a ello el lugar se hace “famoso” y las personas ajenas al lugar o región toman la decisión de conocer generándoles visitas y para los comerciantes más formas de ingreso, las encuestas fueron aplicadas durante la feria de la barbacoa por lo que el ejemplo que estaban dando los encuestados era visible.

5. ¿Por qué considera que es importante conservar los métodos tradicionales de la preparación de los alimentos?

- a) Por su sabor
- b) Su valor simbólico
- c) Por su historia
- d) Su valor cultural



Grafica 5: Resultados pregunta 5 de encuesta.

Interpretación:

En esta pregunta el resultado nos permite conocer que la mayoría de las personas encuestadas en la consideran más importante el Valor cultural que posee la gastronomía a la hora de su elaboración y su historia, durante la aplicación de encuestas la mayoría de las personas ligaban la historia y cultura de las gastronomías, argumentando que el hacer trascender la historia a través de los métodos de preparación tradicionales se refuerza el valor cultural que el platillo posee.

6. ¿Cuál es su opinión sobre la comida tradicional?

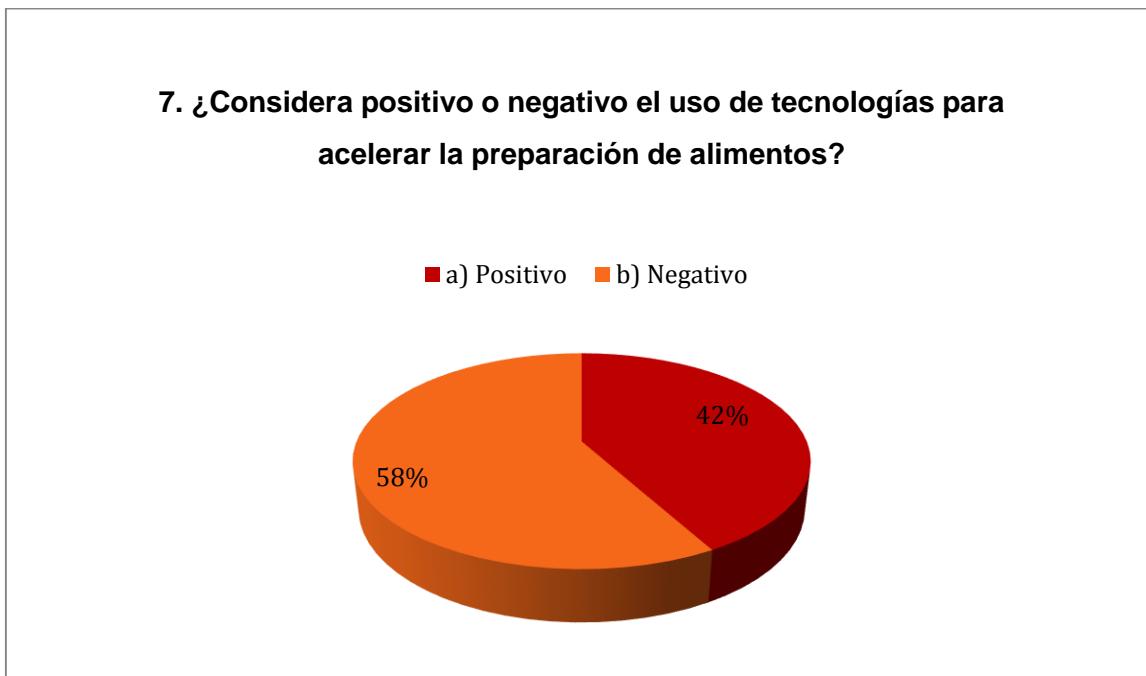
Numero	Respuesta	Frecuencia
1	Ayuda a la comunidad	1
2	Da valor a la comunidad	2
3	Es balanceada/ sana	6
4	Es difícil de hacer	4
5	Es herencia cultural	29
6	Es la mejor	6
7	Es muy rica	61
8	Es muy variada	12
9	Es parte de la comunidad	16
10	Es parte de las tradiciones	25
11	Es representativa	37
12	Es un elemento valioso	21
13	Ha evolucionado	1
14	Hay que preservarla/ conservarla	40
15	Importante	11
16	No respondió	2
17	Nos da identidad	14
18	Parte de la cultura	25
19	Parte de la historia	26
20	Permite conocer nuestra historia/ cultura	12
21	Preserva la cultura	4
22	Preserva la historia	8
23	Representa historia y cultura	5
24	Tiene los mejores sabores	12
-	TOTAL	380

Tabla 13: Resultados pregunta 6 de encuesta.

Interpretación:

Para proseguir con la investigación era importante conocer que pensaba la comunidad de Actopan sobre la comida tradicional, buscando saber que percepción tenían sobre ella, entre las más frecuentes se encontraba el sabor único que tiene cada una de ellas, se hace mención que es representativa de cada lugar ya que al hablar de un platillo en específico muchas veces se llegan a ligar con algún lugar en concreto, se recibieron muchos comentarios sobre el valor cultural, tradicional e histórico, y se

mencionaba el interés que se tenía sobre la conservación de esta, ellos mismos reproducían muchas recetas con el propósito de no dejarlas perder.



Grafica 6: Resultados pregunta 7 de encuesta.

Interpretación:

Durante este cuestionamiento se llegaron a tener algunos conflictos ya que aunque la mayor parte consideraba negativo el uso de la tecnología, también lo consideraban más por el lado de la simplicidad y la reducción de tiempos, inclusive personas enfocadas en producción en masa mencionaban su utilidad en estos procesos, sin embargo casi la mayoría de los encuestados estuvieron de acuerdo en que la gran desventaja es la perdida de los sabores originales y del simbolismo de una elaboración tradicional.

7.5.2 Entrevistas

Tras la investigación de campo y las entrevistas se realizó un cuadro comparativo que permitió marcar de manera más precisa la diferencia entre los tres platos que con frecuencia la comunidad de Actopan llegaba a confundir, el propósito es denotar la particularidad de cada plato y los elementos que hacen único al Ximbó.

Platillo	Barbacoa	Pollo en Penca	Ximbó
Ingredientes	* Cordero *Hierbas de olor *Pencas *Agua *Garbanzo *Adobo	*Pollo *Pencas maduras *Nopales (opcional) *Cuerito de cerdo/costilla *Salsa de guajillo	*Cerdo chamorro *Pollo *Nopales *Pencas tiernas *Especias *Salsa de guajillo
Uso de penca	*Se recubre con las pencas (alrededor) y aluminio. *La penca solo se limpia o se asa ligeramente.	*Penca madura y aluminio (en algunos lugares se usa hoja de plátano). *La penca se utiliza como esta, solo se retiran espinas.	*Penca tierna se usa para envolver en su totalidad, en forma cuadrada. La penca se asa previamente.
Proteína	*Cordero, conejo, pollo	*Pollo y cuero o costilla de cerdo	*Armadillo, tlacuache, zorrillo, cerdo, pollo
Tiempo y lugar de Cocción	12 horas (horno de tierra)	1-2 horas (asadero , ollas o horno)	Dependiendo de la proteína utilizada 3-4 horas.
Otras características	Obtenemos consomé para acompañamiento	Normalmente es surtida con cuerito predominando el pollo.	Resalta el sabor de especies y la salsa que este tiene, y un ligero sabor a la penca.
Imagen representativa			

Tabla 14: Cuadro comparativo, Barbacoa, pollo en penca y Ximbó

7.5.3 Fotografías



Figura 8: Investigación de campo. Obtenida de González Yessica

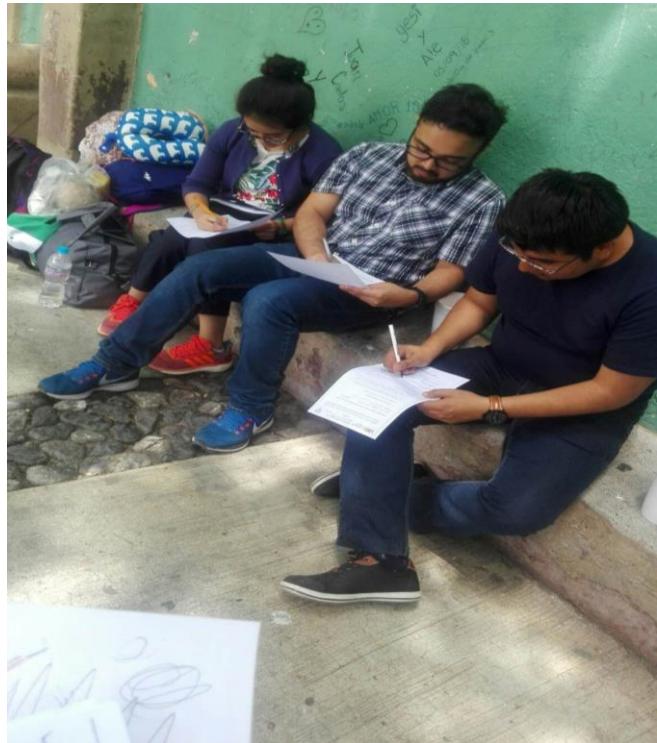


Figura 9: Investigación de campo. Obtenida de González Yessica

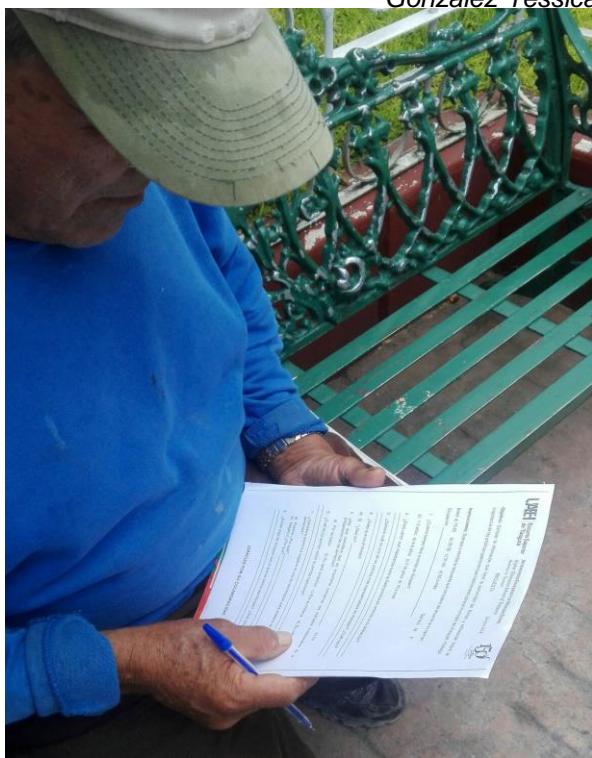


Figura 10: Investigación de campo. Obtenida de González Yessica



Figura 11: Investigación de campo. Obtenida de González Yessica

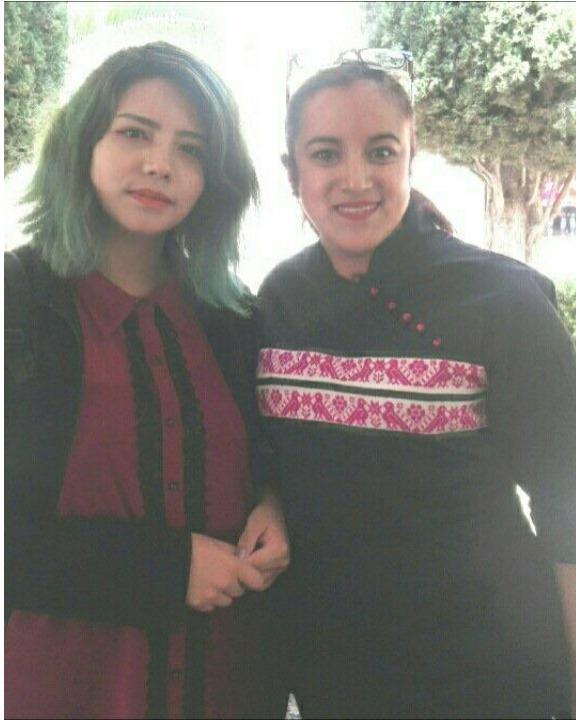


Figura 12: Investigación de campo. Obtenida de González Yessica



Figura 14: Investigación de campo. Obtenida de González Yessica



Figura 13: Investigación de campo. Obtenida de González Yessica



Figura 15: Investigación de campo. Obtenida de González Yessica

VIII: Conclusiones

VIII Conclusiones

El objetivo general de esta tesis comenzó siendo un análisis, sobre El Ximbó y denotar la forma en la que este platillo podría ser tomado como un elemento de identidad cultural para la comunidad de Actopan, se llevaría a cabo a través de 3 objetivos específicos:

1. Obtener acceso a la comunidad de Actopan –Hidalgo para estar en contacto directo con los miembros de esta.

El primer objetivo se cumplió durante las investigaciones de campo. Se llevaron a cabo visitas previas para conocer más el contexto y tomar material visual de apoyo, así mismo se comenzaron a ubicar personas claves que podrían ser fuentes de conocimiento, creando contacto con estos para futuras referencias.

2. Observar, escuchar y preguntar con el propósito de conocer antecedentes y hechos actuales de las prácticas gastronómicas relacionadas principalmente al Ximbó.

Una vez que se conocía más el entorno y esto permitía un movimiento más libre entre la comunidad, se comenzaron conversaciones con los habitantes, estas conversaciones abarcaban aspectos generales como familia, tradiciones, experiencias personales y una vez que las conversaciones se hacían más estrechas se aterrizaba directo a las prácticas gastronómicas, era más sencillo recolectar información cuando los habitantes abrían una brecha de confianza.

De igual manera la investigación de campo resultó muy importante ya que permitía recabar información más concreta que serviría para la interpretación de resultados, en este aspecto las personas dejaban de lado el contexto de encuesta y entablaban conversaciones más profundas sobre el tema, proporcionando información no solicitada en el instrumento de investigación.

3. Analizar el material empírico recopilado y redactar un informe final denotando la importancia cultural del “El Ximbó” para la comunidad.

El análisis de resultados permitió el análisis de dos instrumentos de recolección de datos: La encuesta y las entrevistas aplicadas.

Durante este tercer objetivo se lograron responder las preguntas de investigación:

- ¿Qué conoce la comunidad de Actopan sobre el Ximbó?

La comunidad de Actopan conoce muy poco sobre este platillo, la mayoría a oído de, el, pero al no conocer precisamente los elementos reales que lo conforman preferían omitir cualquier información que los evidenciara respecto al poco conocimiento del platillo.

- ¿Qué representa el Ximbó como elemento identitario gastronómico de Actopan?

Desafortunadamente, pese a las expectativas que se tenían sobre esta pregunta de investigación, resultó que para las personas el Ximbó no representa como tal a la comunidad, ya que ellos siguen dando un protagonismo sumamente importante a la barbacoa, la cual, si es representativa, pero como parte de todo el Estado de Hidalgo, la comunidad, desconocía que el Ximbó puede ser tomado como algo único, distintivo de la Comunidad y esto podría generarles una mayor ventaja turística y económica.

Esta pregunta de investigación resulta de suma importancia ya que, permite responder la hipótesis planteada al principio de la investigación y da pie al surgimiento de un nuevo objetivo de investigación:

Hipótesis:

Actualmente las prácticas gastronómicas tradicionales han sufrido modificaciones debilitando la identidad de diversos platillos, el Ximbó como platillo de origen prehispánico podría resaltar el valor cultural de Actopan y formar parte de su identidad, destacándolo como un elemento valioso a nivel cultural y turístico.

La hipótesis resulta ser cierta ya que definitivamente a la comunidad de Actopan le hace falta un elemento único que la distinga más allá de la barbacoa, y el Ximbó al ser un platillo que forma parte de la historia de la comunidad y posee un origen prehispánico representativo para esta puede ser capaz de resaltar a la comunidad, favoreciendo el aspecto cultural y turístico, No obstante aún hace falta que la comunidad conozca más de este platillo y lo tome como elemento de identidad, para que la comunidad le tome un valor simbólico hace falta que primeramente se conozca, para que pase a ser tomado y adoptado.

- ¿Cómo preservan actualmente el método tradicional de preparación del Ximbó o a sufrido cambios?

La respuesta obtenida es que el Ximbó ha sufrido cambios significativos, sobre todo por la accesibilidad de algunas proteínas como el pollo, o la carne de cerdo, sin embargo, algunos vendedores han optado por alterar los tiempos de cocción, los ingredientes o sabores, con el propósito de adaptarse a los consumidores, de igual manera, se observó que se busca que este platillo esté en constante innovación ya que buscan nuevos sabores, poniendo en riesgo la tradicionalidad el platillo y su elaboración.

4. Diseñar material monográfico que refleje todos los aspectos que envuelven al Ximbó, la forma en la que este platillo repercute en el municipio de Actopan y el valor cultural que este representa como elemento de identidad para la comunidad.

Para finalizar, este último objetivo surge tras notar la poca información que se tiene sobre el Ximbó, y a su vez modifíco el objetivo general de la investigación.

Objetivo General:

Diseñar material monográfico por medio de un estudio Etnográfico en el municipio de Actopan –Hidalgo, para destacar la importancia de la preservación de las prácticas gastronómicas tradicionales en la elaboración de “El Ximbó” como aspecto cultural e identitario que el platillo representa para la comunidad y el turismo local.

De esta manera se propone el capítulo VI: Propuesta para investigaciones futuras. Que tiene por objetivo el mostrar de manera más específica lo que es el Ximbó, como ha ido evolucionando, así como los elementos que le componen, también en la parte de anexos se realizó un cuadro comparativo que busca denotar las características de los platillos que comúnmente son confundidos con el Ximbó, con la finalidad de que la información en ese capítulo como toda la investigación, pueda ser útil para el Municipio de Actopan y para futuras investigaciones a conocer el Ximbó.

Referencias

- America, P. d. (s.f.). *Pueblos de America.* Recuperado el 04 de Noviembre de 2018, de <https://mexico.pueblosamerica.com/l/munest/hidalgo/actopan>
- CONAPO. (2006). *Proyecciones de la población de México 2005-2050.* Obtenido de <http://www.microrregiones.gob.mx/zap/poblacion.aspx?entra=nacion&ent=13&mun=003>
- Dossier. (Octubre de 2002). *Eco Social.* Recuperado el 03 de Noviembre de 2018, de <http://www.fuhem.es/ecosocial/dossier-intercultural/contenido/9%20el%20concepto%20de%20identidad.pdf>
- Durán, L. M. (2000). *Enciclopedia de municipios y delegaciones de México.* Recuperado el 23 de Noviembre de 2018, de Estado de Hidalgo: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM13hidalgo/municipios/13003a.html>
- Durán, L. M. (2014). *Enciclopedia de los Municipios de México.* Recuperado el 03 de Noviembre de 2018, de <http://intranet.ehidalgo.gob.mx/enciclonuni/municipios/13003a.htm>
- EcuRed. (2014). *EcuRed.* Recuperado el Noviembre de 2018, de <https://www.ecured.cu/Cultura>
- Esacademic. (2010). *Esacademic.* Recuperado el 04 de Noviembre de 2018, de <http://www.esacademic.com/dic.nsf/eswiki/35587>
- Giménez, G. (2004). Culturas e identidades. *Revista Mexicana de Sociología,* 66(Especial), 77-99.
- Gunber, R. (2001). *Método, Campo y Reflexibilidad.* Bogata: Norma.
- Hernández Sampieri, R. C. (2003). *Metodología de la investigación.* España: McGraw-Hill Interamericana.
- Hidalgo.gob. (s.f.). *Hidalgo Crece Conmigo.* Recuperado el 03 de Noviembre de 2018, de <http://www.hidalgo.gob.mx/page/estado/gastronomia>

- Mintz.S.W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Mexico, D.F: Ediciones de la Reina Roja.
- Moreno Alcántara, B. (2006). *Cdi.gob*. Recuperado el 04 de Noviembre de 2018, de http://www.cdi.gob.mx/dmddocuments/otomies_valle_mezquital.pdf
- Patiño., J. P. (08 de Noviembre de 2012). *El mundo.com*. Recuperado el Octubre de 2018, de https://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#.W930Ltlza1s
- Verduzco, L. A. (Marzo de 1993). *Hidalguia*. Recuperado el 04 de Noviembre de 2018, de <http://www.hidalguia.com.mx/actopan/grupos.htm>