



INTERCAMBIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE LA SIERRA DE PINOS, ZACATECAS DENTRO DEL CAMINO REAL DE TIERRA ADENTRO

La investigadora Verónica Vázquez Torres habló sobre la riqueza cultural, gastronómica e histórica relacionada con el Camino Real de Tierra Adentro, hilo conductor que generó innumerables intercambios comerciales, tecnológicos, agrícolas y ganaderos, de riqueza minera, tradiciones religiosas, lingüísticos y costumbres que se fueron asentando con el paso de los siglos en el antiguo Septentrión, es decir lo que hoy conocemos como la parte Centro-Norte de México.

La especialista compartió que fue en el antiguo centro minero de Pinos, Zacatecas en donde transcurrió su niñez llena de costumbres y tradiciones de esta región y que se liga a la ruta histórica del Camino Real de Tierra Adentro. Esta comunidad forma parte del *Gran Tunal* en la confluencia de los actuales estados de San Luis Potosí, Guanajuato, Jalisco y Zacatecas.

Comentó que en la antigüedad la base de la alimentación se basó en los productos endémicos de la región, donde destaca el aprovechamiento del nopal, “en esta ubicación se da de manera natural y en grandes cantidades; con el paso del tiempo y por formar parte del Camino Real de Tierra Adentro conformó una cocina mestiza. En esta zona se formó un presidio para defender los convoy de cargamento de oro y plata. A partir de ahí se comienza a dar la fundación de Pinos, un importante real minero descubierto en 1500, aunque anteriormente ya existían estancias o edificaciones de haciendas”, comentó Verónica.

Agregó que “en Pinos como en muchos lugares se dieron conflictos con los indígenas, por los muchos productos que se comerciaban a lo largo del Camino Real, sin embargo, se dio la paz a partir del establecimiento de rancherías y la compra de ganado”. A consecuencia de esto fue como se dio el inicio de una “gastronomía mestiza”, manifestó Verónica Vázquez. Recordó que el origen de estos productos que se consumieron forman parte de nuestra alimentación y están ligados a un lugar, tradiciones, o fechas específicas, lo que convierte a estos alimentos como elementos temporales heredados de nuestros antepasados. Es así como hoy contamos con muchos platillos heredados de aquel tiempo donde la base del maíz continúa presente al igual que los nopales, sin embargo, se fueron agregando nuevos productos como los cereales o la carne de ganado menor o mayor, trayendo consigo una mezcla de sabores.