



UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO

FACULTAD DE HISTORIA

PARA CHILES LOS DE QUERÉNDARO: RESISTENCIA, COMIDA Y UNA FERIA DEL CHILE PARA EL RESCATE DE SU TRADICIÓN

TESIS

PARA OBTENER EL GRADO DE

LICENCIADA EN HISTORIA

PRESENTA

ARELI MORENO ZAMUDIO

ASESORA

DRA. LORENA OJEDA DÁVILA

MORELIA, MICHOACÁN, ABRIL 2021



*a la historia por la
verdad, la inteligencia
y el arte*

Para la mujer más hermosa y fuerte que conocí.

Gracias por tu historia Mami Tere.

A la mujer que me ha mostrado cómo vivir con fortaleza, pero siempre siendo feliz. Por enseñarme a saber que merezco todo lo que sueño, gracias mamá.

Mi sincero agradecimiento para el hombre que adopto mi cariño sin esperar nada a cambio, Salvador Toriche. Sus corazones merecen estar juntos, sean eternos, los amo.

Rosalba Ríos Galindo, a ti que me mostraste el camino y la belleza de la historia, por confiar en mí y enseñarme que podía más de lo que creía, con todo mi cariño gracias, esto también es para ti.

Y sin duda, mis noches de lectura y de tantas ideas jamás hubieran sido tan pasaderas de no ser por el amor y la tranquilidad que tu ronroneo me daba, gracias por siempre acompañarme mi precioso Michi, esto también es tuyo, hasta donde estés.

Agradecimientos

Mi admiración y especial agradecimiento a Lorena Ojeda Dávila, mi paciente y extraordinaria asesora de tesis. Gracias por su disposición e interés en mi trabajo, merece mi respeto eterno, deseo siga siendo la inspiración de muchos más.

A los incansables chileros que sin esperar nada a cambio me dieron sus atinadas opiniones y experiencias de vida, su resistencia ahora es mía. (Manuel Moreno, Luis Vigil, Héctor German Zamudio Tena, Wilfrido Arias Ambriz, José Vigil, Heriberto Barrera Romero)

Por sus recetas y recomendaciones, a las moleras que guardan en sus memorias cada elemento que representa la gastronomía del pueblo, sigan heredando sus sabores. (Elvira Garreía Chávez, Macrina Salinas, Dora María Zamudio Arroyo)

Gracias infinitas a los habitantes de Queréndaro que en su afán por reanimar al pueblo apoyaron en la organización de una feria que logró el impacto deseado, gracias por contarme su historia y transmitirme en cada una de sus palabras su amor por su pueblo (Gabriel Barrera Cardiel, Eva Camacho, Isaura Zamudio, Diego Victoria, y demás participantes), y a las autoridades que no dudaron en echar a andar esta celebración y que hasta hoy fechas siguen trabajando a favor del chile de Queréndaro (Salvador García Barajas y Heriberto Barrera).

A todas las personas que me regalaron su tiempo y resolvieron todas mis dudas gracias. Este trabajo es de todos, para Queréndaro.

Índice

Introducción.....	3
-------------------	---

Cap. I Queréndaro como municipio: La consolidación de un pueblo

I. Un pueblo desde sus orígenes y transformaciones.....	19
II. Las herencias de la hacienda.....	30
III. El chile criollo querendarence.....	38

Cap. II Patrimonio y tradición: El cultivo del chile, identidad querendarence

I. Del ají al pimiento: El reconocimiento de un patrimonio.....	47
II. El chile ¿Patrimonio cultural?.....	58
III. Del campo querendarence a la mesa: platillos típicos, recetas e historia de nuestra comida.....	68

Cap. III ¿Del rescate al olvido? Feria del chile en Queréndaro Michoacán

I. Proceso y logística para la feria del chile.....	79
II. ¿Qué trajo la feria a través de los años?.....	87
III. Los productores chileros: opiniones y propuestas.....	99

Conclusiones.....	106
-------------------	-----

Anexos.....	110
-------------	-----

Resumen

La tradición chilera de Queréndaro Michoacán, se ha seguido por casi un siglo, la semilla que se planta es de variedad criolla y es la que le da al pueblo el prestigio de su gastronomía chilera. Por distintas razones, el cultivo se ha ido abandonando esporádicamente. Para evitar la pérdida total del mismo, se han buscado distintas alternativas para el rescate de la semilla. La feria del chile es su máximo proyecto de rescate, pero, esta con el paso del tiempo ha perdido su principal objetivo, dejando la producción tal como al principio.

Las generaciones que aún plantan el cultivo son muy pocas, queda muy poco tiempo para trabajar por su salvación. La resistencia de los chileros es en pro de la producción que les ha sido heredada por sus familias, ya que no sólo les da sustento económico, sino la identidad del pueblo, su patrimonio gastronómico y su tradición. Con cada semilla plantada, están rescatando su historia.

Palabras clave: Queréndaro, Tradición chilera, chile, patrimonio, gastronomía, identidad, feria del chile.

Abstract

The Chili tradition of Queréndaro Michoacán has been followed for almost a century, the seed that is planted is the Creole variety and it is the one that gives to town the prestige of its gastronomy. For various reasons, cultivation has been sporadically abandoned. To avoid the total loss of it, different alternatives have been sought for the rescue of the seed. The chili fair it has a maximum rescue project, but as the time have passaged, it has lost its main objective, leaving the production as it was at the beginning.

The generations that still plant the crop are very few, thus there is very little time left to work for their salvation. These resistance people is in favor of the production that has been inherited by their families, cause farming gives them economic support, but also marks the identity of the town, its gastronomic heritage and its tradition. With each seed planted, they are rescuing their history.

Keywords: Queréndaro, chilean tradition, chili, heritage, gastronomy, identity, chile fair.

Introducción

En el 2002 gracias a la idea del ayuntamiento y al apoyo de un grupo de habitantes de Queréndaro Michoacán, se dio la creación de la feria del chile. En la actualidad recibe a aproximadamente 50'000 visitantes,¹ que dejan en el pueblo una enorme derrama económica. Aunque, su principal objetivo con el paso de los años se ha perdido y su organización ha ido en decadencia, sus instalaciones gastronómicas como expositoras son colocadas en lugares inadecuados, el decadente control del alcohol cada vez representa más críticas tanto por los habitantes del pueblo como por los turistas, y el establecimiento de las cuotas por los espacios comerciales año con año es de mayor valor, la feria a nivel regional ha tenido una favorable aceptación, tanto, que ha logrado que la afluencia de visitantes crezca de manera evidente.

Las tradiciones y costumbres están supeditadas al pasado histórico de los lugares donde habitamos, y su seguimiento nos hacen sentirnos identificados con nuestro lugar de origen, no solo por el hecho de haber nacido ahí, sino por sabernos como parte de un espacio en el que, en situaciones muy particulares, se actúa de una manera distinta a otros lugares. En el caso de Queréndaro, su principal elemento representativo es el chile. La realidad es que este pueblo tiene una herencia agrícola bastante arraigada, y sin lugar a dudas el hecho de que en ningún lugar lo suficientemente cerca de él se plante y se dé el chile, hace que destaque de entre los demás, y no sólo eso, el cuidado que se le pone al proceso es muy peculiar y es una razón más para que desde afuera se reconozca a la producción chilera.

Esta producción ya es una tradición querendarence, se ha ido siguiendo y adaptando hasta el día de hoy sin perder ningún detalle, y se sigue trabajando para que prevalezca. Las viejas generaciones se encargaron de dejar el legado a sus hijos y esos mismos a los suyos, antes cubriendo sólo la materia agrícola, y ahora hasta la gastronómica, dando lugar a la utilización de los viejos modelos para nuevos objetivos² (venta y procesamiento del chile).

Dentro de todas las festividades y tradiciones que existen en Queréndaro Michoacán, la feria del chile es la más esperada, no sólo por la gente de la población sino por los que viven

¹ *Prepara Queréndaro la feria del chile*, Amanecer de Michoacán, 25 de julio de 2018, acceso el 19 de mayo 2019, <https://www.amanecerdemichoacan.com/2018/07/25/prepara-querendaro-la-feria-del-chile/>

² Eric Hobsbawm y Terence Ranger, *La invención de la tradición*, Barcelona: Crítica, 2002, pág. 11

fuera o en el extranjero de origen querendarence. Esta feria se creó con la finalidad de exponer la principal (o la más reconocida) producción que ahí se trabaja durante el año, el chile, exhibiendo sus distintas presentaciones y procesos por los que este pasa para su cultivo. Se realiza de manera anual durante tres días, siendo el segundo fin de semana del mes de agosto, comenzando con un inaugural desfile y durante los tres días ofreciendo distintas actividades de entretenimiento, que incluyen desde bailables, hasta obras de teatro y presentaciones de bandas musicales o cantantes en solitario.

La principal problemática de esta celebración radica en la incongruencia que se halla inmersa tanto en su organización, como en su exposición. Es de gran importancia conocer el verdadero origen de esta feria, donde, su creación se da gracias a la idea que el Ing. Heriberto Barrera Romero (quien fungía como director de desarrollo agropecuario), se encargó de exponer ante cabildo; una feria que reconociera su principal cultivo e incentivará a nuevos productores, al ser aprobada y con la intención de que la feria fuera más cercana a los habitantes del pueblo, el presidente en turno decidió reunir a un comité de querendarences para la organización de la misma, entre los que destacan el Ing. Gabriel Barrera, Eva Camacho, Isaura Zamudio, Salvador Victoria, entre otros que se fueron sumando después, todos con un objetivo común: una feria del chile con motivo de la conmemoración del aniversario de la elevación a municipio de Queréndaro, ofreciéndole un homenaje a quien se le atribuye dicho nombramiento, el General Francisco J. Mújica. Este homenaje según el plan, se quería acompañar de los productos más reconocidos del pueblo, el chile (al que se le dio el protagonismo), el mezcal, el pan y el pescado frito.

Cuando el Ing. Barrera habló con el maestro Salvador García Barajas, quien en ese momento fungía como presidente en el pueblo, este apoyó la idea sin tapujos y se puso a su disposición. La planeación se dio a puertas cerradas con el cabildo, quienes bien o mal aceptaron las propuestas del comité organizador. Las primeras tres ediciones de la feria fueron un éxito y respetuosas de las ideas iniciales, pero, a partir de la cuarta edición la conmemoración se pasó por alto, y se le comenzó a dar más importancia a los modos de atraer turistas, olvidando por completo la producción protagonista y los objetivos que se dispusieron por los creadores.

El principal eje de estudio para esta investigación es la producción chilera, específicamente en el aspecto histórico-simbólico para la población querendarence, y cuáles son los aspectos que han acompañado a esta tras crearse una feria en su honor. De algún modo una celebración, cual sea, siempre contiene una protagonista en su lista, y esta es la comida, que es sin lugar a dudas la clave para definir no sólo el estilo de vida de un pueblo, sino reafirmar su importancia, que en conjunto reconoce y externa su significado histórico, social y cultural en su propio entorno y fuera de él. Por ello la principal atención en esta investigación, tiene que ver justamente con aquello que nos parece tan común en nuestra vida diaria, pero que nos cuenta más historias de lo que realmente creemos; la comida y todo lo que conlleva su realización es sin duda el elemento más importante en nuestra vida cotidiana, pero tan común que es también lo que menos especial nos parece, por ello el interés en su estudio, tomando como ejemplo el fruto más mexicanísimo que existe: el chile.

Para los querendarences el cultivo del chile es una tradición, su proceso, su gastronomía, el reconocimiento a nivel regional y sobre todo la identidad chilera, ha logrado que puedan concebirlo como patrimonio del pueblo; aunado a esto, viene la lucha por su conservación y en búsqueda de alternativas llega la feria del chile, que hasta el momento se está gestando como la parte más importante del ciclo festivo querendarence. La investigación se ha realizado desde la historia reciente, es decir, desde la óptica de su población, sus costumbres, ideologías, tradiciones y formas de vida, lo que ha abierto la pauta que ayudó a comprender cuanta relevancia tiene esta producción para la gente, y así mismo comprobar cuáles han sido los aciertos y desaciertos que se han empleado para el fortalecimiento de la tradición y su reconocimiento a nivel regional. Los estudios culturales están involucrados de manera directa con la óptica social, nadie que no encuentre una acción inteligible en un lugar específico puede expresar con exactitud el sentimiento y la importancia de cualquier particularidad más que los que se encuentren identificados con la misma, es por esto que el concepto de patrimonio es uno de los principales que han guiado esta investigación, en conjunto con tradición y obviamente el de identidad.

El chile de Queréndaro es el ejemplo perfecto para mostrar la importancia histórica y simbólica de los elementos y platillos gastronómicos que nos parecen tan cotidianos, que, sin darnos cuenta, en algún lugar son parte esencial de su patrimonio y luchan para conservarlo.

Para los querendarences el chile es su patrimonio tanto económico como identificador, y hasta el día de hoy siguen intentando preservarlo. La valía de este estudio, en realidad son las muestras de apego tradicional y sentimental que cada uno de los querendarences consciente o inconscientemente han expresado, se dediquen o no a la agricultura, lo realmente importante es cómo este elemento hoy por hoy sigue siendo tomado como referencia para un pueblo como este y cómo es que sus habitantes trabajan para que así siga.

La investigación gira en torno a la búsqueda de respuestas a distintas interrogantes y objetivos, que como tal la guiaron. Este ejercicio ayudó a sustentar el motivo y la intención de esta investigación, logrando desarrollar el principal objetivo, que está enfocado en la importancia histórica y simbólica del chile, para un pueblo que, en busca de alternativas, acepto y utilizó este elemento para la creación de una feria en su honor, con la intención de conservar su tradición chilera. Partiendo de esto surgieron las siguientes interrogantes: ¿Cuál es el origen de la producción chilera y cómo esta se fue consolidando en Queréndaro?, ¿De qué manera los querendarences adoptan el cultivo de chile y cómo se identifican con él?, ¿Cuáles han sido los resultados de la feria del chile para salvaguardar la producción y de qué modo sus habitantes y productores chileros la han percibido?

Para reafirmar lo anterior se desarrollaron también 3 objetivos que ayudaron a complementar la investigación, el primero basado en el análisis del origen de la producción, desde cuándo o dónde se viene siguiendo esta producción y cómo se ha ido consolidando, con el siguiente objetivo averigüe lo que los querendarences encuentran de importante y especial en esta producción ya sea a nivel histórico, simbólico, comercial o económico y así mismo me percaté si realmente lo consideran como parte de su patrimonio, por último examiné cuáles han sido las alternativas que se han encontrado y echado a andar para su conservación, en especial la feria del chile, determinando que tan relevantes han sido y cuáles han sido sus puntos a favor y en contra, así como las opiniones de sus productores y habitantes.

El estudio tiene bastante importancia a nivel municipio, debido a que no sólo se está hablando de su modo de vida, sino que además se le está dando voz a sus ciudadanos, cada uno emitiendo su opinión y vivencias desde su contexto social y económico, pero finalmente

como querendarences, además de esto, se está visibilizando una tradición con una historia que poco a poco va en picada y que sin lugar a dudas sí desaparece tendrá un gran impacto en el municipio, no sólo a nivel económico, sino histórico, simbólico y social. El hecho de visibilizar esta tradición no sólo ayudará a que esta sea conocida o valorada en otros lugares o con otra gente, sino que incluso las mismas personas del pueblo le dará la importancia que realmente tiene y que tal vez es subestimada por muchos.

La historia de Queréndaro es bastante rica, y muy poco conocida, y la real importancia de esta tradición no solo estriba en clasificarlo como un elemento representativo, sino como el elemento que fue impulsado en un contexto importante en la historia de México, La Revolución Mexicana. La investigación se desarrolla también en torno a la importancia del patrimonio cultural, más que nada, en el modo en el que este es visualizado y su concepto desarrollado, y el utilizar esta tradición y/o elemento gastronómico como ejemplo, nos permite ver que en muchas ocasiones el concepto está limitado en lo que por mucho tiempo nos hicieron ver como cultura (la de la elite). Tomando esto en cuenta, también se ha pretendido impactar y explicar el concepto dentro de otros horizontes, sobre todo para todos aquellos que aún tienen sus reservas en lo que se conoce como patrimonio intangible.

En la actualidad los chileros constituyen el único grupo de Queréndaro que se preocupa por mantener viva la tradición de la producción chilera. Además, los productores dedicados al chile son en su mayoría de generaciones pasadas, esto contrasta directamente en el desinterés de los jóvenes querendarences por seguir trabajando la producción, teniendo como consecuencia el riesgo de la tradición.

Como podrán ver la apatía de la gente ante esta situación ha ocasionado que su declive se invisibilice, puesto que celebraciones como la feria, la existencia de asociaciones, como la de los chileros o las moleras, crean la ilusión de que todo va bien, pero en realidad dicha producción necesita más que esto, la falta de apoyo, promoción y sobre todo, como ya se ha mencionado, la falta de interés por las generaciones nuevas, está decayendo directamente en una producción ya debilitada, el pueblo se está olvidando del valor histórico y simbólico que el chile representa y las nuevas generaciones no están intentando preservarla.

Hasta el momento los chileros no han encontrado o no han trabajado en una estrategia indicada para que la producción crezca o al menos se mantenga, ya que su proceso desde el

cultivo hasta su industrialización se ha limitado a un mercado específico, limitando también las alternativas que les da la producción. Las búsquedas de dichas alternativas en pro de la preservación de la tradición chilera, sí han traído consigo algunos beneficios (como el reconocimiento de su cultivo o el respeto por su producción) pero a paso lento, donde los errores saltan a la luz (feria del chile sin chile o con muy poco chile, semilla certificada) y como consecuencia perjudican al prestigio que tanto se ha cuidado de la producción, haciendo inevitable una decadencia más rápida que podría terminar en suplantación.

La investigación se ha ido nutriendo de distintas fuentes, que nos dan desde sus perspectivas un acercamiento más claro tanto de la historia de la formación y consolidación del pueblo, así como el poder entender cómo los querendarences hicieron suya la producción chilera frente a los pueblos aledaños y la manera en qué dentro del contexto cultural la gente no solo encontró en el chile un elemento que bajó sus procesos y particularidades les diera distinción, sino también la posibilidad de potencializar su economía.

Se ha escrito muy poco acerca de la historia de Queréndaro, y básicamente lo dicho está enfocado en la Hacienda, construida por los Jesuitas en el siglo XVI, pero gracias a estos estudios ya analizados, se ha podido crear la primera parte de esta investigación, basada en el origen y consolidación del pueblo, que figura en la historia desde la época prehispánica, y que fue imparable a la hora de su afianzamiento como municipio independiente de su distrito, tanto como en su participación social. Así que definitivamente en este primer apartado y tal vez en gran parte de la investigación, la historia se creó desde abajo, tal vez no como E.P Thompson lo sugeriría, acercándonos a las clases más desprotegidas o extractos vulnerables³, pero sí, tomando en cuenta la opinión de personas que posiblemente no figuran en la historia oficial y que se basaron más que en sus recuerdos, para conllevar esta investigación, para poder entender, cómo ha sido la afirmación del pueblo como chilero y de qué forma esta producción se ha logrado conservar.

La tesis que realizó Guadalupe Carapia Medina, fue suficiente para plantar las bases y realizar una pequeña semblanza de la historia Querendarence, puesto que esta me acerco

³ Jim Sharpe, Historia desde abajo, en Formas de hacer historia, Ed. por Peter Burke, Madrid: Alianza Universidad, 1993.

desde el contexto histórico, a los cambios que mediante los sucesos de la época se fueron desarrollando en su gente, tal como en sus costumbres y tradiciones. Y obviamente en la manera en que se vivió la consolidación de Queréndaro como un poblado independiente del Distrito de Zinapécuaro. El trabajo se titula “La hacienda de Queréndaro 1910-1940, economía, movimientos sociales y Reforma agraria”⁴, y fue inspiración para darle seguimiento al tema años después, por Josué Arroyo Hurtado quien, de igual modo, se enfocó en el reparto agrario del pueblo querendarence y sobre todo se hizo cargo de mostrar las distintas visiones de la población en cuanto a este suceso.

La investigación de Arroyo Hurtado se titula, “Reparto Agrario en el pueblo de Queréndaro 1916-1940”⁵, y su riqueza estriba en la experiencia y la visión que las personas que vivieron este conflicto le dieron, acercándose íntimamente a su mentalidad, y sobre todo a sus ideologías, que influidas por la religión gestaron o rechazaron las ideas revolucionarias. Lo que en realidad nos dan estas obras es un entendimiento claro de la época revolucionaria y posrevolucionaria en el pueblo, y cómo es que este se fue adaptando a los cambios que se dieron a partir de las reformas y nuevas leyes que los gobiernos ofrecieron a México. Queréndaro es un pueblo formado a principios del siglo XX su elevación como municipio fue en 1921⁶. Y este nombramiento se dio a partir del estallido de la revolución, que los insitó a luchar por ello, por ende, estas investigaciones reforzaron el origen de lo que se podría reconocer como identidad querendarence, misma que se fue forjando desde la hacienda, que les dio ese sentido de pertenencia y la misma que les dejó una herencia agrícola hasta hoy vigente.

⁴ Guadalupe Carapia Medina, La hacienda de Queréndaro 1910-1940, economía, movimientos sociales y Reforma agraria, (tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Historia, 2000).

⁵ Josué Hurtado Arroyo, Reparto Agrario en el pueblo de Queréndaro Michoacán 1916-1940, (tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Historia, 2010).

⁶ Guadalupe Carapia Medina, La hacienda de Queréndaro 1910-1940, economía, movimientos sociales y Reforma agraria, (Tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Historia, 2000).

Por lo anterior las obras, “La Revolución Mexicana”⁷ de Charles Cumberlat, “A la sombra de la Revolución Mexicana”⁸, de Aguilar Camín y Lorenzo Meyer, así como “Repensar La Revolución Mexicana”⁹ de Alan Knight han sido de gran apoyo, ya que ayudan a entender de una manera más precisa, la problemática por la que estaba atravesando el México revolucionario y por esto mismo, poder comprender cómo el germen de este pensamiento se fue transmitiendo por todo el país y por tanto en este pueblo.

Por otro lado, textos como “Agrarismo y contrarrevolución en Michoacán”¹⁰ de José Napoleón Guzmán Ávila, así como El agrarismo mexicano: textos y documentos (1908-1984), “La invención del Ejido”¹¹ de Emilio Kourí, y la Guía de Restitución y Dotación de tierras y Reconocimiento, confirmación y Titulación de bienes comunales¹² de Zazil Sandoval, Rene Esparza, Teresa Rojas Rabiela y Regina Olmedo me han dado elementos clave para poder darle sustento al contexto histórico alrededor de la consolidación del pueblo y de su independización del Distrito de Zinapécuaro, al mismo tiempo pude percatarme y abrir aún más mi ideal de cómo fue su crecimiento como municipio, y al compás de la imaginación histórica poder entender cómo es que el pueblo fue desarrollándose a partir de

⁷ Charles Cumberlat, *La Revolución Mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1983.

⁸ Héctor Aguilar Camín y Lorenzo Meyer, *A la sombra de la Revolución Mexicana*, México, Cal y Arena, 1992.

⁹ Alan Knight, *Repensar La Revolución Mexicana*, (México D.F. 2005, El Colegio de México, vol. I,) edición en PDF

¹⁰ José Napoleón Guzmán Á., *Agrarismo y contrarrevolución en Michoacán*, Tzintun Revista de Estudios Históricos, vol. 7, (1986).

¹¹ Emilio Kourí, La invención del Ejido, Revista Nexos 37 D.F, (2015), 54-61: <https://biblat.unam.mx/es/revista/nexos-mexico-d-f/articulo/la-invencion-del-ejido>.

¹² Sandoval Zazil, René Esparza, Teresa Rojas Rabiela y Regina Olmedo, *Guía de Restitución y Dotación de tierras y Reconocimiento, confirmación y Titulación de bienes comunales*, (México, Registro Agrario Nacional, CIESAS, 1999), Acceso 18 de febrero de 2020: <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=UdWCEC2bfvMC&oi=fnd&pg=PA9&dq=LEY+DE+DOTACION+Y+RESTITUCION+DE+TIERRAS+Y+AGUAS+DEL+18+DE+AGOSTO+1927&ots=Os8YCLfIYU&sig=Pe7ge9TWZee7RKcs4MXvXXnpEnE#v=onepage&q&f=false>.

la repartición de la hacienda pero aprovechando de igual manera su ubicación geográfica y sus riquezas naturales para así seguir con los conocimientos que la misma hacienda les dio.

De hecho, con apoyo de Blanca A. Fernández Barriga, pude confirmar la importancia geográfica de la que tanto se habla en el pueblo, en su tesis de licenciatura titulada, “Templos Michoacanos Decimonónicos, conjugación de factores en la adopción de un modelo. Estudio para la región norte”¹³, que además nos muestra otros importantes factores y no sólo a nivel geográfico, sino religiosos y de poder que vislumbran la ideología de Queréndaro en época del latifundio.

La producción chilera en el pueblo es definida por los mismos pobladores como la tradición de Queréndaro, y debido a la importancia que esta misma ha tenido a lo largo del tiempo en su población de generación en generación, la investigación gira en torno de 3 importantes conceptos, la tradición, el patrimonio y la identidad, dichos conceptos están indudablemente conectados entre sí, por ello uno de los textos que desde mi perspectiva me dio las bases para comenzar a comprender lo que realmente podría significar el chile en Queréndaro fue el titulado, “La tradición, el patrimonio y la identidad”¹⁴, en donde su autor Javier Marcos Arévalo, explica de manera precisa cada concepto y su enlace directo entre ellos.

En la investigación, el concepto principal es el patrimonio cultural, ¿en realidad los pobladores conciben a la producción chilera como tal, o simplemente es una costumbre vacía sin sentido alguno para la población?, para empezar hay que comprender que patrimonio cultural encierra muchos elementos, pero debido a sus limitaciones, a lo largo del tiempo este ha tenido que ser modificado, y para darle seguimiento a su evolución Josué Llull Peñalba, se ha encargado de despejar muchas de mis dudas en torno a sus cambios a través del tiempo

¹³ Blanca A. Fernández Barriga, Templos Michoacanos Decimonónicos, conjugación de factores de la adopción de un modelo. Estudio para la región norte, (Tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Arquitectura, 2008).

¹⁴ Javier Marcos Arévalo, *La tradición, el patrimonio y la identidad*, Revista de estudios extremeños, vol. 60, n°3 (2004), <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>.

en el artículo, “Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural”¹⁵, donde tal como se ha venido mencionando el autor se encarga de darnos una reseña de cómo inicia este concepto y al mismo tiempo cuales son los elementos que comenzaron a ser tomados en cuenta dentro del mismo, así mismo nos muestra una historia completa de su evolución a través de los años y de los distintos enfoques que se creyeron necesarios para complementarlo, tal como su división en patrimonio material e inmaterial entre otras cosas.

Y hablando de patrimonio inmaterial, y para complementar el anterior artículo, Lourdes Arizpe fue de gran apoyo, con su artículo Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial¹⁶, donde además de darnos una semblanza que ayudo a complementar y consolidar la idea anterior sobre la evolución del patrimonio, me mostro la importancia del patrimonio inmaterial, concepto, donde la tradición chilera entra a la perfección en conjunto con todas las recetas creadas a través del tiempo con dicho elemento gastronómico. La producción chilera, se dice, es herencia de la hacienda (aunque hay datos que determinan que se plantaba desde la época precolombina)¹⁷, es sumamente importante hacer énfasis en que ya es una tradición y debido a esto para la gente (sobre todo los que se dedican a esta), forma parte de su patrimonio, no sólo económico sino tradicional.

El discurso patrimonial nos ha ido envolviendo en una idea limitada, o más bien estructurada acerca del concepto, Laurajane Smith, habla de esto y hace entrever lo que realmente piensa y siente la gente acerca de la patrimonialización de sus elementos simbólicos. “El ‘Espejo patrimonial.’ ¿Ilusión narcisista o reflexiones múltiples?”¹⁸ No es

¹⁵ Josué Llull Peñalba, *Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural*, Arte, individuo y sociedad, vol.17, (2005), <https://revistas.ucm.es/index.php/ARIS/article/view/ARIS0505110177A/5813>.

¹⁶ Lourdes Arizpe, *Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial*, Cuicuilco, vol. 13, n°38, (2006), <https://www.redalyc.org/pdf/351/35103802.pdf>.

¹⁷ Ernestina Arreola Izquierdo, La diversidad de la cocina tradicional Michoacana, (ponencia presentada en la 5ta sesión del seminario permanente sobre patrimonio y gestión cultural, La gastronomía michoacana como patrimonio cultural, en la Facultad de Historia, UMSNH, 04/Octubre/2017).

¹⁸ Laurajane Smith, El “espejo patrimonial” ¿Ilusión narcisista o reflexiones múltiples?, *Antípoda Revista de Antropología y Arqueología*, n°12, (2011): pág. 39-63. Acceso el 17 de Octubre de 2018, <https://revistas.uniandes.edu.co/doi/abs/10.7440/antipoda12.2011.04>.

más que el análisis de lo que conceptualmente conocemos como patrimonio y la manera en que este mismo se promueve, pero también de cómo se ha ido desvirtuando su uso, creando una influencia mal encausada en las personas que se sienten o quieren sentir dentro de un sistema legislativo, que en su discurso enrola a los elementos para la mercantilización que ocasionalmente olvida la significación regional.

“El patrimonio cultural de México”¹⁹ coordinado por Enrique Florescano, ha sido la obra de apoyo para los argumentos tomados de los autores anteriores, que bien pudieron rescatar de esta lo que en la actualidad aun es aplicable, ya que desde la visión de diferentes autores da una definición específica de lo que consideran patrimonio, y así mismo muestra de qué manera este puede llegar a manipularse, desde las políticas que están alrededor de él, como desde sus usos sociales y significados. Entendiendo esto sí dentro de las políticas, el Chile se definiera como patrimonio, ¿cómo podría manejarse para el crecimiento del pueblo, desde el punto de vista turístico y de mercado?, todas estas definiciones me impulsaron más a cuestionar al concepto y revalorizar lo que hasta el día de hoy ha sido llamado patrimonio, desde su representación hasta el modo en que las personas lo conciben.

El patrimonio es una creación humana que sin lugar a dudas tiene mucha tela de donde cortar en cualquier investigación en torno a él, y una temática de suma importancia es cómo este comienza su territorialización y cómo la gente lo va conectando con su zona geográfica, haciéndolo participe de un entramado donde entra el territorio, los valores simbólicos y su consumidor, el turismo, en su artículo “Patrimonialización de valores territoriales. Turismo, sistemas productivos y desarrollo local”²⁰, Roberto Bustos, especifica cómo el turismo asocia y va creando la idea de un patrimonio a través de los valores simbólicos, dejando claro la importancia de las representaciones en la construcción de una consciencia patrimonial.

¹⁹ Enrique Florescano, *El patrimonio cultural de México*, Fondo de Cultura Económica, Conaculta, México, D.F., 1993.

²⁰ Roberto Bustos C., *Patrimonialización de valores territoriales. Turismos, sistemas productivos y desarrollo local*, Aportes y transformaciones, Vol. 18, n° 02, (2004): Acceso el 3 de marzo de 2020, <https://www.redalyc.org/pdf/276/27680202.pdf>

A partir del objeto de estudio la metodología estará centrada en el análisis de los conceptos de patrimonio e identidad, pero, sobre todo, en la manera que, bajo las premisas de un elemento culinario, se construyó una tradición. Desde la óptica de Eric Hobsbawm la costumbre de plantar chile en Queréndaro, ha llevado a que el pueblo con la intención de cuidar su permanencia y distinción, inventara una tradición, utilizando un elemento básico en la alimentación del mexicano, del que se ha creado una enorme significación (que cubre desde lo culinario hasta las formas de expresión). La fuerza de este condimento para el querendarence es tal que ha realizado una feria en su honor, basándose en la costumbre de su producción y en la tradición de su participación tanto en la vida social del pueblo, como en el folclore que representa ver sus calles llenas de petates con chiles secándose.

Así es que la construcción de la tradición ha llegado a reafirmar a las sociedades que buscan establecerse, y Hobsbawm nos propone al concepto de tradición, como un fenómeno de continuidad, pero también como una tendencia hacia la invención. Sugiere que las tradiciones inventadas debieran entenderse como un proceso de formalización y ritualidad, por lo que ofrece un repaso de lo que en materia de tradición se ha entendido en el nacionalismo suizo y alemán, tocando algunos otros aspectos como los de los cantos folklóricos y las fiestas, la institucionalización de la tradición en las iglesias católica, primitiva y metodista, así como en la masonería. También nos dice que la invención de la tradición es interdisciplinaria y se ha reconocido como un fenómeno histórico, social y cultural. De manera, que al reconocer la interdisciplinariedad de dicho planteamiento es de suma importancia tomar en cuenta el modo en el que se llevó este estudio, situado más que nada en el entendimiento de un elemento en particular que le da significado a un pueblo desde los ámbitos gastronómicos, culturales, identitarios, tradicionales, costumbristas, cotidianos, sociales y un largo etcétera.

Claudia Briones, sin duda fue de gran apoyo a la hora de definir y entender el concepto de invención, establecido por Hobsbawm. En “Con la tradición de todas las generaciones pasadas gravitando sobre la mente de los vivos: usos del pasado e invención de la

tradición”²¹, Briones plantea los distintos tipos de tradición, así como los diferentes propósitos de su invención de acuerdo al estrato social al que pertenezca, vislumbrando el significado total o parcial de lo que hoy en Queréndaro es la producción chilera, pero más que nada esclareciendo el propósito actual de lo que es la feria del Chile.

Se reconoce a este estudio como cultural no sólo por ser influido por las ideas de Hobsbawm o Thompson (aunque estos se inclinen más a lo social), sino también en las ejemplificaciones tan acertadas de Peter Burke en “Qué es la Historia Cultural”²², Natalie Zemon Davis con “El regreso de Martín Guerre”²³ e incluso Carlo Ginzburg con “El Queso y los gusanos”²⁴, que no sólo nos dan muestra exacta de lo que es la historia cultural, sino que además nos enseñan cómo hacerla y tomando un poco o un mucho de cada uno, este estudio ha logrado consolidarse desde la visión de los habitantes del pueblo, que de acuerdo a sus vivencias y por medio de sus ojos nos han demostrado la importancia que el Chile tiene en su vida cotidiana, social y sobre todo económica y cómo el comportamiento social tal como de celebración ha cambiado a partir de que voltearon a verlo para tomarlo y hacer de él una tradición.

Este enfoque ha sido trabajado en conjunto de la etnografía, así que desde el comienzo del estudio me involucre directamente con el proceso, las etapas y la ideología de la producción chilera y sus productores; mediante la observación participante pude aunar lo suficiente en el tema, comencé a realizar acercamientos mediante entrevistas y sobre todo a

²¹ Claudia Briones, *Con la tradición de todas las generaciones pasadas gravitando sobre la mente de los vivos: usos del pasado e invención de la tradición*, Runa XXI, Vol. 21, n° 1. (1994): Acceso 17 de abril de 2020, <http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/runa/issue/view/167>.

²² Peter Burke, *Qué es la historia cultural*, (Barcelona: Paidós Ibéricas S.A, 2006), Edición en PDF. <https://historiacaride.files.wordpress.com/2016/05/burke-peter-formas-de-hacer-historia.pdf>.

²³ Natalie Zemon Davis, *El regreso de Martín Guerre*, (ediciones AKAL S.A, Madrid, España, 2013), edición en PDF, <https://historiacaride.files.wordpress.com/2016/05/burke-peter-formas-de-hacer-historia.pdf>.

²⁴ Carlo Ginzburg, *El Queso y los Gusanos: El cosmos según un molinero del siglo XVI*, (Ediciones Península, Barcelona, 2009), edición en PDF. https://books.google.com.mx/books/about/El_queso_y_los_gusanos.html?id=LMQPyqGCxr0C&printsec=fro ntcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

valorar a quienes, y para qué me acercaría a escuchar a las personas seleccionadas, que sin duda clasifique de acuerdo a la temática o a los datos tanto históricos como culturales que me podían dar. Los primeros fueron los informantes privilegiados, que abarcan desde ex presidentes involucrados directamente en la organización de la feria, hasta los creadores de esta misma, que dieron su opinión e incluso documentación que fortalece a la investigación, tal es el caso del libro de registro colocado en el museo que la feria ofrecía a los visitantes, donde su opinión e impresiones eran reflejadas y tomadas en cuenta para la mejora de la feria. En esta misma categoría también entran los chileros y moleras que dentro de sus historias nos cuentan paso a paso cómo se lleva a cabo la producción en el año, así como los productos que del chile se realizan, y el impacto de la feria en su producción y cómo cambio el concepto en el que tenían al chile. De estas entrevistas, además, se logró destacar el trabajo que el ex presidente Salvador García Barajas realizó, al estructurar un archivo histórico personal, con la intención de salvaguardar todo lo referente a la feria en su administración, donde tiene registro de cómo inició la feria, cuáles fueron los problemas a los que se enfrentaron y de qué manera la aceptó la gente. Siendo la administración que dio inicio con la feria del chile, ha sido de gran ayuda el hecho de que en este archivo se viera reflejada de manera transparente cómo es que el ayuntamiento en conjunto con la gente del pueblo comenzó a involucrarse en su organización, para así mismo ayudar a hacerla más conocida en el exterior.

Los demás informantes tienen más que ver con los querendances que forman parte y han vivido los cambios a partir de la feria, estos más que nada se encargaron de emitir su opinión respecto a su sentir por el pueblo y cómo se sienten respecto a su vinculación con la producción chilera. Lo más valioso que obtuve de estos acercamientos en primer lugar es el poder entender desde las diferentes opiniones, qué tan importante resulta este cultivo a los distintos extractos de la sociedad querendance, y sobre todo cómo es que este mismo impacta en su vida cotidiana, ya sea como participante activo o como espectador.

Es importante destacar que muchos aspectos de la feria han sido cambiados con el paso del tiempo, lo que ha hecho que algunos de sus iniciadores se hayan deslindado por completo de este tema, tal es el caso de Luis Contreras quien se negó rotundamente a hablar de su experiencia como parte fundamental de la organización de la primera feria, al estar completamente en desacuerdo del rumbo que le han dado a esta celebración. Algunos chileros

también se negaron a hablar respecto a su producción sobre todo la presidenta de las moleras conocida como Mella Solís quien no quiso hablar nada referente a sus actividades como molera y su relación directa con la asociación, a pesar de estos inconvenientes y de algunos otros, la investigación logro tomar un buen camino, y se pudo entender lo que se buscaba respecto a la producción chilera y sus productores. La investigación consta de tres capítulos, que guiaron el estudio partiendo desde la ubicación geográfica del pueblo, la producción y su contexto histórico y simbólico, hasta las distintas etapas por las que ha venido atravesando su feria del chile. El primer capítulo titulado *Queréndaro como municipio: La consolidación de un pueblo*, se realizó con la intención de adentrarnos de manera total al municipio, posicionándonos en su espacio geográfico y en su contexto histórico, desde el comienzo y formación del municipio, también nos introduce al modo de vida de los querendarences, así como sus actividades económicas, aterrizándonos en la producción chilera, su historia, significados y proceso.

El segundo, titulado *Patrimonio y tradición: El cultivo del chile, identidad querendarence*, está enfocado directamente en la producción chilera pero sobre todo en su importancia como patrimonio cultural del pueblo, así como en los distintos productos derivados del chile, también se reconoce la importancia de cada una de las recetas que se realizan en el municipio, así como el papel de las cocineras que siguen al pie de la letra cada una de ellas, respetando su historia y significados. El tercer capítulo, *¿Del rescate al olvido? La feria del chile en Queréndaro*, realiza una descripción muy precisa de lo que ha sido la creación de esta feria, desde sus inicios y por todos los rumbos que esta ha caminado en cada cambio de ayuntamiento, también se enfoca en explicar cuáles han sido los aciertos y desaciertos de esta celebración y sobre todo qué es lo que los chileros esperaban y obtienen de la misma, al igual de la importancia que esta producción refiere a su vida.

Las conclusiones y anexos no es más que la síntesis del estudio, donde de manera gráfica podrán ver al pueblo como tal, con su sociedad e ideologías, así como su producción tan importante, y las distintas actas que tuvieron que emitirse para lograr la consolidación de la feria. No olvidemos que la producción chilera está en decadencia en el municipio de Queréndaro Michoacán y este trabajo es un llamado a todos sus habitantes, para no dejar que esta tradición muera en conjunto con sus chileros; la producción resiste.

otros, la investigación logro tomar un buen camino, y se pudo entender lo que se buscaba respecto a la producción chilera y sus productores.

La investigación consta de tres capítulos, que guiaron el estudio partiendo desde la ubicación geográfica del pueblo, la producción y su contexto histórico y simbólico, hasta las distintas etapas por las que ha venido atravesando su feria del chile. El primer capítulo titulado *Queréndaro como municipio: La consolidación de un pueblo*, se realizó con la intención de adentrarnos de manera total al municipio, posicionándonos en su espacio geográfico y en su contexto histórico, desde el comienzo y formación del municipio, también nos introduce al modo de vida de los querendarences, así como sus actividades económicas, aterrizándonos en la producción chilera, su historia, significados y proceso.

El segundo, titulado *Patrimonio y tradición: El cultivo del chile, identidad querendarence*, está enfocado directamente en la producción chilera pero sobre todo en su importancia como patrimonio cultural del pueblo, así como en los distintos productos derivados del chile, también se reconoce la importancia de cada una de las recetas que se realizan en el municipio, así como el papel de las cocineras que siguen al pie de la letra cada una de ellas, respetando su historia y significados. El tercer capítulo, *¿Del rescate al olvido? La feria del chile en Queréndaro*, realiza una descripción muy precisa de lo que ha sido la creación de esta feria, desde sus inicios y por todos los rumbos que esta ha caminado en cada cambio de ayuntamiento, también se enfoca en explicar cuáles han sido los aciertos y desaciertos de esta celebración y sobre todo qué es lo que los chileros esperaban y obtienen de la misma, al igual de la importancia que esta producción refiere a su vida.

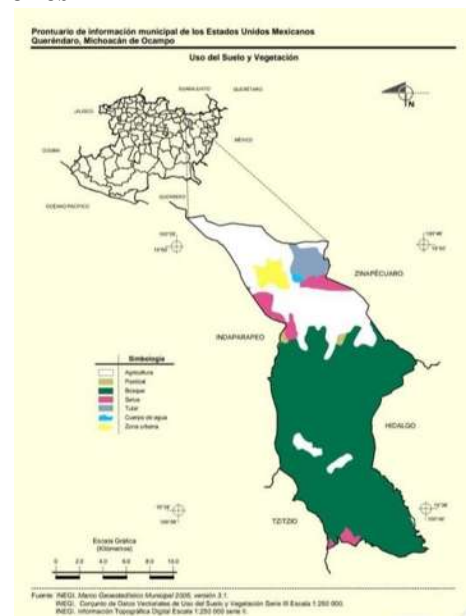
Las conclusiones y anexos no es más que la síntesis del estudio, donde de manera gráfica podrán ver al pueblo como tal, con su sociedad e ideologías, así como su producción tan importante, y las distintas actas que tuvieron que emitirse para lograr la consolidación de la feria. No olvidemos que la producción chilera está en decadencia en el municipio de Queréndaro Michoacán y este trabajo es un llamado a todos sus habitantes, para no dejar que esta tradición muera en conjunto con sus chileros; la producción resiste.

Cap. I. “Queréndaro como municipio: La consolidación de un pueblo”

I. Un pueblo desde sus orígenes y transformaciones

Queréndaro Michoacán, “colinda al norte con el municipio de Zinapécuaro; al este con los municipios de Zinapécuaro e Hidalgo; al sur con los municipios de Hidalgo y Tzitzio, al oeste con los municipios de Indaparapeo y Zinapécuaro, ocupa el 0.40% de la superficie del estado y cuenta con 35 localidades”²⁵, es un pueblo desde sus orígenes agrícola y ganadero, pero en la actualidad es mucho más agrícola que lo segundo. Hasta el día de hoy se conoce por sus ricas y fértiles tierras en donde se cultiva el maíz, el sorgo, el trigo, el frijol, la calabaza, y el chile seco, que sin lugar a dudas ha hecho destacar a “El Valle De Queréndaro desde tiempos remotos”²⁶.

“Todos los pueblos tienen cultura, es decir, poseen y manejan un acervo de maneras de entender y hacer las cosas (la vida) según un esquema que les otorga un sentido y un significado particulares, los cuales son compartidos por los actores sociales...”²⁷, llevándolos a consolidar una propia identidad, en Queréndaro la gente se reconoce como parte de un territorio meramente chilero, y aunque exista la controversia de la



1.Imagen 1. Ubicación geográfica y uso del suelo y vegetación de Queréndaro Mich. (Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos, Queréndaro Michoacán de Ocampo).

²⁵ Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos, Queréndaro Michoacán de Ocampo, Clave geoestadística 16072, 2009, acceso el 03 de septiembre de 2020, http://www3.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/16/16072.pdf

²⁶ Ernestina Arreola Izquierdo, *La diversidad de la cocina tradicional Michoacana*, (ponencia presentada en la 5ta sesión del seminario permanente sobre patrimonio y gestión cultural, La gastronomía michoacana como patrimonio cultural, en la Facultad de Historia, UMSNH, 04/Octubre/2017).

²⁷ Guillermo Bonfil Batalla, *Nuestro patrimonio cultural, un laberinto de significados*, en *El patrimonio cultural de México*, Comp. Enrique Florescano, (México, D.F: Fondo de Cultura Económica, 1993), Pág. 21.

escasa plantación de esta semilla, la realidad es que al pueblo se le conoce por el chile criollo y sobre todo, por la feria que se creó para la difusión de este. Queréndaro como tal, comenzó con la Hacienda que se construyó en su territorio a finales del siglo XVI, nombrada Hacienda Queréndaro, y después de la repartición agraria y la elevación a municipio, finalmente se respeta el nombre del territorio, pero ahora como municipio Queréndaro.

A pesar de estos datos bien conocidos por la gente del pueblo, hay una teoría que hasta la fecha la gente querendarence acepta, y es que la llamada cultura Pirinda, forma parte de los primeros pobladores de uno de sus principales iconos históricos, a la que llaman “La Peña Rajada”, la cual se cree hasta el día de hoy, fue la que acogió bajo sus piedras a todos aquellos pobladores llegados de Toluca. Se dice también que la cultura predominante de este, fue la cultura Chúpícuaro, de la cual en Michoacán no solo se tuvo noticia en la Cuenca de Cuitzeo, sino también al este de la misma, en poblaciones como Queréndaro y Zinapécuaro. Todo esto debido a la influencia estilística que estos marcaron en los grupos locales con elementos, que en un supuesto, fueron absorbidos de otras culturas, se asegura que esta civilización mantenía contacto posiblemente comercial o de intercambios con otras civilizaciones, entre ellas las de la cuenca de México, y una prueba de esto y de su asentamiento en Queréndaro, es el hallazgo de materiales con influencia teotihuacana en este mismo pueblo.²⁸ Esta idea de alguna manera forma parte del origen y pasado histórico del pueblo, y es por esto que ese lugar es uno de sus iconos representantes por excelencia.

Entre migraciones y otros sucesos, con el paso del tiempo se fue dando la transformación de los pobladores de La Peña Rajada, llegando a predominar como ya se mencionó según la gente del pueblo, aquellos que llegaron de Toluca, instalándose en el medio del reino tarasco como pago por su audaz participación en la defensa del reino que estaba siendo invadido por los tecos,

“(…) hubo un rey Tzintzuntzan a quien llamaban Characu (…) en cuyo tiempo le iban haciendo guerra entrando por su reino por la parte del poniente una gente llamada teca (…) envió a Toluca (…) pidióles socorro y salieron de Toluca seis capitanes (…) ellos alcanzaron la victoria (…) llegando la paga los matlatzingas (…) trataron con el rey que les diese tierras en su reino (…) escogieron desde

²⁸ Angélica Macías G., *La Cuenca de Cuitzeo*, en *Historia General de Michoacán*, Vol. I, Coord. Enrique Florescano, (Morelia Michoacán, Instituto Michoacano de cultura, 1989): pág. 171-174.

los términos de Tiripetío hasta los de Andaparapeo (...) el Rey honró la cabecera poniéndole su mismo nombre Charao, que es tierra de Rey niño.”²⁹

Charo, que en la actualidad está ubicado a escasos veinte minutos de Queréndaro, fue cabecera principal de las tierras elegidas por los matlatzingas³⁰, e Indaparapeo que de igual modo fue cedido a estos, y que se ubica a menos de diez minutos, podría confirmar que por su cercanía estos se hubieran extendido de manera fácil a las tierras de lo que hoy es Queréndaro. La Peña Rajada, como ya se mencionó es uno de los elementos más icónicos del pueblo, y en conjuntos con otros más, han ido permeando y consolidando una historia más clara de su pueblo, que hasta hoy siguen siendo conservados como parte del pasado querendarencense.

Entre comunidades y localidades, el actual Queréndaro cuenta con aproximadamente 36, y una de estas fue muy importante en la colonia, época que estuvo basada prácticamente en la explotación y descubrimientos de los bienes naturales que ofrecían las tierras novohispanas. En el siglo XVI por los años 90 se descubren las minas de Oztumatlán región ubicada al Oriente de la ciudad de Morelia, de donde se sacaba una enorme cantidad de plata³¹, aunque este territorio en este momento no estaba formalizado como parte del municipio querendarencense, ahora es nombrado El Real de Oztumatlán, y aún sigue resguardando las minas que en algún momento fueron explotadas por los españoles mediante los métodos más modernos de ese tiempo. “En la época colonial, métodos e instrumentos de explotación minera fueron paulatinamente perfeccionados, hasta llegar el ‘método de patio’, por medios del cual se explotaron las minas de Nueva España a partir de mediados del siglo XVI, entre ellas las de Tlalpujahua (1558) y Oztumatlán (1590)...”³²; el hecho de que estas minas

²⁹ Martha Delfín Guillaumí, Los Pirindas de Michoacán: ¿inicio de un proceso de etnogenesis?, Cuicuilco, vol. 18, núm. 50, (2011), pág. 147- 148, acceso el 04 de octubre de 2017: www.redalyc.org/articulo.oa?id=35121314008.

³⁰ Delfín, Op. Cit. pág. 148.

³¹ Carlos Paredes, *Michoacán en el siglo XVI*, FIMAX, Morelia Michoacán, 1984, pág. 300.

³² Paredes, óp. Cit. P. 301.

formen parte del territorio querendarencense nos habla no sólo de su riqueza histórica sino también natural, lo que hasta hoy fecha se sigue denotando.

El Real de Oztumatlán sigue siendo destacado en la región querendarencense por el resguardo de sus minas, y su plaza e iglesia con estilística medieval, así como la fertilidad de sus huertas. Además de esto, en la actualidad cuenta con vinatas para la elaboración de mezcal artesanal en conjunto con El Río de Parras, ayudando a que estas localidades se sostengan y sigan progresando en cuanto a su producción.

En esta zona la evidencia del mestizaje sigue viva, puesto que la gran mayoría de sus pobladores tienen su piel blanca con tintes rojizos en sus mejillas, evidentes ojos claros o verdes y sus cabellos amarillos, y ni qué decir de su manera de hablar, con tonadas más alargadas y expresiones específicas que sin duda hacen notar su procedencia. Un último aspecto, pero también muy evidente en las zonas altas del pueblo, como El Castillo, Parras, El Real, Pueblo Viejo, El Rincón de Zetina entre otros, es que mucha gente emigra a los Estados Unidos, y sólo vienen a vacacionar en épocas específicas del año evidenciando la falta de oportunidades, o incluso su ideología que en el mayor de los casos considera emigrar como su único recurso. De cualquier manera, tanto El Real como La Peña, forman parte del pasado histórico del pueblo que estaba en camino a su transformación, pero sin lugar a dudas, el acervo histórico tangible que representa a lo que antes fue Queréndaro y lo que dejó en él, es la ahora Ex Hacienda de Queréndaro, que tuvo su esplendor a partir del siglo XVII y que dejó las bases para que el pueblo después de La Ley de Ejidos, se sostuviera de lo que esta les enseñó en materia de agricultura.

Uno de las principales características de Queréndaro es “su entorno geográfico (...) reconocido por poseer tierras muy fértiles razón por la que se establece en esta región la Hacienda de Queréndaro, auspiciando el crecimiento y consolidación de esta población (...)”.³³ Por ello la construcción de la hacienda ha sido un parte aguas para la historia de lo que es la actualidad del pueblo. Su construcción estuvo a cargo de la compañía de Jesús a finales del siglo XVI, estos se encargaron de hacerla crecer tanto económica como

³³ Blanca A. Fernández Barriga, *Templos Michoacanos Decimonónicos, conjugación de factores de la adopción de un modelo. Estudio para la región norte*, (Tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Arquitectura, 2008), pág. 91.

territorialmente, de manera que de acuerdo a las necesidades que iban surgiendo, se encargaban de anexar para esta, terrenos que aseguraran su prosperidad. En sus inicios la hacienda estaba encaminada a la explotación de ovejas, pero debido a su crecimiento se fueron dando otros requerimientos, como el desarrollo de la agricultura y la ganadería, que evidentemente la llevo a su total esplendor.

“Para el año de 1631 el territorio hoy ocupado por el municipio de Queréndaro, aparece como la hacienda del mismo nombre, la cual seguía perteneciendo a la compañía de Valladolid, alrededor de ella vivía el grupo de indígenas y en las partes altas, algunos de ellos en tierras propias dotadas por el gobierno español, mientras que otros vivían en tierras que eran propias de la hacienda del lugar”.³⁴ La hacienda como ya se dijo representa un parte aguas para poder comprender lo que ahora es Queréndaro frente a los pueblos de su alrededor, este municipio tuvo en él una imponente propiedad con una enorme extensión, miles de trabajadores y un gran poder, aquella de la que ahora queda sólo el casco de lo que antes fue.

Cuando se dio la expulsión jesuita la hacienda quedo en manos de “La Dirección General de Temporalidades”, quienes obviamente la pusieron en venta, para finalmente pasar a manos extranjeras que “(...) para ello exportaron maquinaria de punta de los Estados Unidos, nuevos sistemas de canalización, medios de comunicación como el ferrocarril hasta el casco de la misma, elementos que permitieron observar claramente el crecimiento económico que se estaba generando en el interior de la hacienda, explotando totalmente las tierras y exportando su producción a los principales mercados regionales y nacionales permitiendo ubicar a la finca entre las principales productoras del Estado”.³⁵ Fue así como la hacienda de Queréndaro comenzó a convertirse en la institución económica más importante y próspera para el Distrito de Zinapécuaro y la misma que se desmorono poco a poco con la aparición de la Ley de Ejidos muchos años después.

Como es bien conocido, “una característica fundamental del porfiriato fue la consolidación de la burguesía proimperialista conformada principalmente por terratenientes

³⁴ Guadalupe Carapia Medina, *La hacienda de Queréndaro 1910-1940, economía, movimientos sociales y Reforma agraria*, (tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Historia, 2000). pág.25.

³⁵ Carapia Medina. óp. Cit. pág. 220.

comerciantes, industriales e inversionistas extranjeros (...)”³⁶, por ende la población del México porfirista estaba muy por debajo de los alcances económicos de la elite, de la que finalmente eran trabajadores, incluyendo a la población querendarence que en su caso, estaba casi en su totalidad al servicio de la hacienda, ya que la precariedad económica, social y política no les dejaba más esperanza que ser trabajadores de tiempo completo del latifundio. Aunado a esto, está además el hecho de que el municipio fuera perteneciente al Distrito de Zinapécuaro, que limitaba mucho su crecimiento, todo esto nos muestra que, como consecuencia, los querendarences no dudaron en ser partícipes de movilizaciones como la Revolución y miembros activos por el apoyo de la Ley de Ejidos.

“Aunque la clase trabajadora mexicana tuvo que confrontar las realidades de la revolución y así contribuyo, a su vez, al desarrollo de esta, su aportación fue limitada y más bien reflexiva; respondió a los hechos más que a darles inicio.”³⁷ Así es que en el caso de Queréndaro las complicaciones y beneficios que la hacienda de su territorio les trajo, fueron las mismas que posicionaron al pueblo como un municipio aparte de Zinapécuaro, y justamente fue este proceso de modernización traído por la misma hacienda lo que logró que los pobladores de Queréndaro vieran mucho más allá del latifundio y llegaran al hartazgo que los incitará a sumarse a la lucha. Con el estallido de la revolución el poder latifundista comenzó a desbalancearse y el alemán Carlos Haghembek quien era dueño de la hacienda en ese momento, no se quedó exento de esta problemática.

³⁶ José Napoleón Guzmán Á., *Agrarismo y contrarrevolución en Michoacán*, Tzintun Revista de Estudios Históricos, vol. 7, (1986), pág.49.

³⁷ Eric Wolf, *Revolución-Guerra campesina*, en *Repensar la Revolución Mexicana*, vol. I, coord. Alan Knight, (El colegio de México, México, D.F., 2015), edición en PDF, pág. 8 [https://books.google.com.mx/books?id=DjHtCwAAQBAJ&pg=PT54&lpg=PT54&dq=Eric+Wolf,+Revoluci%C3%B3n-Guerra+campesina,+Repensar+la+Revoluci%C3%B3n+Mexicana+\(vol.+I\)&source=bl&ots=dguoBLg4Qr&sig=ACfU3U3U1RuJarb_eYJTFv3Oy0Mtw9TSiA&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjC4NaK5eTpAhUF16wKHW4vCWMQ6AEwAHoECAoQAQ#v=onepage&q=Eric%20Wolf%20Revoluci%C3%B3n-Guerra%20campesina%20Repensar%20la%20Revoluci%C3%B3n%20Mexicana%20\(vol.%20I\)&f=false](https://books.google.com.mx/books?id=DjHtCwAAQBAJ&pg=PT54&lpg=PT54&dq=Eric+Wolf,+Revoluci%C3%B3n-Guerra+campesina,+Repensar+la+Revoluci%C3%B3n+Mexicana+(vol.+I)&source=bl&ots=dguoBLg4Qr&sig=ACfU3U3U1RuJarb_eYJTFv3Oy0Mtw9TSiA&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjC4NaK5eTpAhUF16wKHW4vCWMQ6AEwAHoECAoQAQ#v=onepage&q=Eric%20Wolf%20Revoluci%C3%B3n-Guerra%20campesina%20Repensar%20la%20Revoluci%C3%B3n%20Mexicana%20(vol.%20I)&f=false)

“La distribución de la tierra fue el problema fundamental en la mayoría de los principales conflictos del México contemporáneo. El movimiento social de 1910-1917 expreso el descontento de las masas campesinas ante la estructura de la propiedad, los usos y el reparto del suelo, frente a la política de privilegios que todo ello propiciaba.”³⁸ La gente trabaja la tierra de alguien más, de lo que recibían un sueldo raquítico, por ello los mexicanos solo necesitaban piezas claves que les mostraran que la problemática de los trabajadores se podía arreglar.

La gente de Queréndaro como en todo México estaba cansada de la explotación y el estancamiento económico en el que vivían, su vida giraba totalmente en torno a la hacienda y a sobrevivir de ella, y a medida que el movimiento fue evolucionando y los dirigentes fueron acertando más en los ideales campesinos los querendareces se fueron involucrando mucho más, “Música y sus compañeros socialistas recorrieron el territorio michoacano, conocieron de cerca las carencias y problemas que enfrentaba la ciudadanía (...)”³⁹ por ello para los querendareces, el general J. Música representaba la esperanza que necesitaban para tener mejores condiciones de vida. El hecho de que Música se enfrentará a distintas hostilidades con terratenientes, inversionistas extranjeros y hasta el clero, hacía sentir a los campesinos como el candidato de la gente, quien entendía de manera empática su lucha, por ende, la imposición de Ortiz Rubio en 1917 ante la gubernatura que estaba destinada para él, no impidió que la gente lo eligiera de nuevo en su próxima contienda. “Su plataforma política recogía los postulados del Partido Socialista Michoacano que en materia agraria proponía: fraccionar los latifundios, reorganizar la Comisión Local Agraria, crear una oficina encargada de tramitar gratuitamente los asuntos relacionados con las comunidades (...)”⁴⁰, con todo esto Música estaba volteando a ver las necesidades campesinas que exigían y requerían para

³⁸ C.J. Rivera, y P. J. Hernández, introducción a *El agrarismo mexicano: textos y documentos (1908-1984)*, (Sevilla, Escuela de estudios Hispano-americanos, consejo superior De Investigaciones científicas, 1991), XXIII.

³⁹ José Napoleón Guzmán Á., *Agrarismo y contrarrevolución en Michoacán*, Tzintzun Revista de Estudios Históricos, vol. 7, (1986), pág. 45.

⁴⁰ Guzmán Á., op. cit. pág. 45.

poder sentirse amparados desde el Estado. Múgica cumplió casi la mayoría de las exigencias del campesinado.

“Una vez ocupada la gubernatura del Estado en 1919 por el General Francisco J. Mujica el proceso se agudizo, logrando cumplir con los diversos requisitos legales de la Ley de 1920 para la dotación definitiva; tales como el nombramiento de un representante legal por parte del pueblo con el objeto de dirigir dicha solicitud a las autoridades competentes, conformar un padrón de habitantes oriundos del pueblo, entre otros más que conjuntamente permitieron que en 1920 el gobernante Mujica procediera a dotar provisionalmente al pueblo querendence con las (...) 1755 hectáreas; así como la ansiada elevación del poblado a la categoría de Municipio en el año de 1921”,⁴¹

Evidentemente la resolución de la dotación de las tierras no fueron favorables para el propietario de la hacienda de Queréndaro, es por esto que hubo distintas trabas que alargaron o detuvieron el proceso de alguna manera; para empezar, el señor Haghembek solo, o en ocasiones con ayuda, se encargó de manipular a las autoridades, entre estas al presidente de la República, Álvaro Obregón, argumentando que la entrega de tierras a pueblos como Queréndaro de manera provisional, no estaba jurídicamente establecido, y se amparó ante el juez del Distrito haciendo que el proceso se demorara cada vez más. Y, en segundo lugar, estaba la situación irregular tanto del país como del gobierno del Estado, entre interinatos y la difícil aplicación de la Ley Agraria de 6 de enero de 1915, se obtuvo como resultado, que este proceso no lograra concretarse de manera inmediata. Todo esto llevó al representante institucional del distrito a dirigirse al gobernador con una petición respecto a la falta de atención de su necesidad.

“El ciudadano Eusebio Luna, representante legal de Queréndaro, con fecha 3 de julio de 1923, (...) expone que el pueblo de Queréndaro, perteneciente al municipio de mismo nombre en el distrito de Zinapécuaro, carece totalmente de medios de subsistencia por no haber industrias o actividades que le pudieran dar vida propia, de donde resulta que es un pueblo netamente agrícola, careciendo también de tierras por ser todas las que rodean a dicho pueblo hasta sus linderos urbanos de la hacienda de Queréndaro.(...) Que la tierra necesaria pueda tomarse de la hacienda de Queréndaro, la cual rodea totalmente al pueblo, teniendo una superficie la finca de mencionada de 26, 710 hectáreas y la cual pertenece al señor Carlos Haghembek (...)

⁴¹ ASRADM. Queréndaro, Dotación de Tierras. Expediente Número 59, Tomo I, f 95. Acuerdo emitido por el Gobernador del Estado de Michoacán Francisco J. Mujica. Véase: Josué Hurtado Arroyo, Reparto Agrario en el pueblo de Queréndaro Michoacán 1916-1940, (tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Historia, 2010), Pág. 125.

Por todo lo expuesto pido se tenga mi solicitud por presentada en forma y se le aplique la tramitación que prescriben las disposiciones vigentes a fin de que cuanto antes pueda salir el pueblo de la miserisima situación que le aflige y con ellos conquistara usted en lo íntimo de dicho pueblo un verdadero culto de gratitud que será el mejor timbre de gloria a su ya prestigiada administración”.⁴²

La solicitud resulto tener éxito y enseguida fue aprobada, con las medidas respectivas las autoridades competentes se encargaron de llevar acabo los lineamientos que estipulaba el Reglamento agrario de 1922, así que se procedió a la realización de un censo poblacional, y de acuerdo a este se comenzaron a hacer las divisiones para cada uno de los pobladores cabezas de familia mayores de dieciocho años, tomando en cuenta en todo momento lo estipulado en el reglamento, “por lo cual la obtención de ciertos cargos en la Liga y la Presidencia Municipal del Sr. Eusebio Luna Silva fueron contribuyentes para que el 17 de enero de 1924, la Comisión Local Agraria y el Ing. Carlos N. Vallejo ratificara la cantidad de 2270 hectáreas tomadas de la hacienda de Queréndaro para el común del pueblo y su desarrollo futuro con 1697 hectáreas de riego, 27 de temporal y 545 de pastal”.⁴³ Debido a las inconformidades por parte del propietario y las trabas que este fue poniendo ante las medidas que se estaban tomando, se fue reduciendo el número de las hectáreas hasta llegar a las 1975 con el plan de una posterior posesión definitiva, y efectivamente así fue, como era de esperarse ante esto la hacienda se vio muy afectada, ya que lo sucedido represento un grano más de arena para su pérdida total.

El movimiento agrario pudo agudizar la problemática imperante en la gente del poblado que estaba reclamando las tierras, “este movimiento (...) pronto dio sus frutos al ser uno de los primeros pueblos dotados de tierras, esa lucha ardua de algunos líderes locales de igual manera contribuyó de manera determinante para que el lugar adquiriera un nuevo rango,

⁴² ASRADM. Queréndaro, Dotación de Tierras. Expediente Número 59, Tomo II, f 2,3. Periódico Oficial del Gobierno Constitucional del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo, Tomo XXLLIII, Morelia. Domingo 15 de junio de 1923. N° 88. Pp.3-4. Véase Josué Hurtado Arroyo, *Reparto Agrario en el pueblo de Queréndaro Michoacán 1916-1940*, (tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Historia, 2010), pág. 127.

⁴³ ASRADM. Queréndaro, Ejidos Dotación. Expediente Número 10388, f 221. Dictamen aprobado y notificado al Sr. Eusebio Luna y al Secretario de la Comisión Nacional Agraria en 31 de enero de 1924. Véase: Josué Hurtado Arroyo, *Reparto Agrario en el pueblo de Queréndaro Michoacán 1916-1940*, (tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Historia, 2010), pág. 130.

en la división territorial, al ser elevado a municipio el 11 de agosto de 1921, por el General Francisco J. Mújica, que se había identificado con las ideas campesinas. Por ello no es extraño que los propios líderes agrarios como Eusebio Luna y otros solicitaran al gobierno tal disposición”.⁴⁴

La resolución definitiva de las peticiones de tierras del poblado de Queréndaro como de muchos otros, se dieron en el periodo en el que Plutarco Elías Calles gestaba como presidente de la República, estas vinieron junto con la publicación de la *Ley de Dotación y Restitución de Tierras y Aguas* del 18 de agosto de 1927. “El proceso querendence corrió a cargo del Ing. Germán Hernández por la Comisión Nacional Agraria para ejecutar la dotación definitiva de sus ejidos, de acuerdo a la sentencia dictada por el C. presidente de la República con fecha 23 de 1925”⁴⁵. Hernández llevo a cabo el proyecto mediante los requisitos que se estaban estipulando dentro de los reglamentos, para de esta forma realizar el procedimiento de la manera más honesta posible, tomando en cuenta aspectos como la condición socioeconómica de los que solicitaban las tierras, así como su nivel de estudios, salarios, y ocupación, tal como imponer condiciones con las cuales los solicitantes se comprometieran y demostraran ser posesionarios competentes de las tierras que les serían repartidas.

Fue entonces el 20 de octubre de 1927 cuando Queréndaro pudo conformar sus tierras con una dotación definitiva de 1975 hectáreas que antes le pertenecieron a la hacienda del alemán Carlos Haghembek.

“Como resultado de estos procesos obtenemos que, para finales de 1928, la superficie de la hacienda de Queréndaro fue reducida de 26,710 hectáreas a un total de 5, 057. 75. 02 hectáreas debido a las innumerables dotaciones que en conjunto sumaron un total de 21, 652. 81. 41 hectáreas. Por lo cual, si a este número elevado de afectaciones sumamos la devastada situación del país después de tres largos años de lucha Cristera, la inestabilidad política tras la reelección de Obregón y las fuertes crisis económicas, obtenemos una serie de

⁴⁴ AGHPM. Fondo: Gobernación, Serie: Gobernadores. Expediente Número 1, Caja 15, 1921. F 5. Decreto emitido por el General Francisco J. Mújica, véase Josué Hurtado Arroyo, *Reparto Agrario en el pueblo de Queréndaro Michoacán 1916-1940*.

⁴⁵ Josué Hurtado Arroyo, *Reparto Agrario en el pueblo de Queréndaro Michoacán 1916-1940*, (tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Historia, 2010), pág. 140.

elementos significantes para que en 1929 el Sr. Carlos Haghembek optara por vender el restante de la hacienda de Queréndaro con un valor fiscal de \$3 359 480. 00 al Español Emilio Huerta Corujo.”⁴⁶

Con todo esto al estar acabando el latifundio alemán que por 30 años impero en la población Querendarence, la gente tenía que comenzar de nuevo, verificar, a qué se dedicaría y cómo darían vida nueva a su ahora municipio y a sus recién adquiridas tierras. Con 2704 habitantes, 788 familias entre gente oriunda y fuereña, Queréndaro estaba comenzando a consolidar una propia identidad lejos de la hacienda, aunque sí agrícola, como hasta el momento.

Algo que cabe destacar es que como era de esperarse, la repartición no se concluyó de una manera muy transparente, ya que, de 2704 personas, sólo para un total de 24, se repartieron 93 hectáreas, donde como Josué Arroyo nos muestra en su trabajo de tesis, el que mayor recibió fue Esteban Muñoz, quien obtuvo de la repartición 40 hectáreas mientras que otros se estaban quedando con 10 o 7, e incluso 2 o 1, de todo esto se sumaban 93 para estas 24 personas que evidentemente eran influyentes ante las autoridades.

El latifundio alemán en Queréndaro, a pesar de todo, fue hasta ese momento el periodo que obtuvo un mayor desarrollo productivo en el pueblo, aunque no para la gente del pueblo, convirtiéndose en la hacienda de mayor valor fiscal frente a las demás del distrito de Zinapécuaro, y dejando una herencia agrícola y productiva en la gente.

Con la obtención de las tierras y la categoría de municipio independiente de Zinapécuaro, la gente por fin comenzó a concebirse meramente como querendarence, ya que a partir de ahí sólo estaban adeptos a este municipio ya no más al distrito, las resoluciones se podían gestar dentro del mismo poblado y con autoridades elegidas ahí, comenzando a reconocerse por completo como parte de Queréndaro y nada más.

⁴⁶ ASRADM. Queréndaro, Dotación del Poblado Queréndaro. Expediente Número 10388, f 524. Véase: Josué Hurtado Arroyo, Reparto Agrario en el pueblo de Queréndaro Michoacán 1916-1940, (tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Historia, 2010), pág. 147.

II. Las herencias de la hacienda

“Dentro de los límites territoriales de una hacienda, el propietario ejerce la dominación absoluta de un señor feudal. Manda, grita, castiga, encarcela, viola mujeres y hasta mata (...)”⁴⁷. La Hacienda de Queréndaro es un elemento clave para entender el origen de este municipio que se formó con ella, la vida en la finca, sus modos de convivir, y de trabajar, de algún modo fueron forjando una personalidad propia del querendarence, los modos del empleo de la tierra, así como sus alternativas de comida debido a la austeridad de los sueldos, fueron de alguna manera formados por cada experiencia en la hacienda, pero sin duda uno de los aspectos al que mayor atención se le puso fue al religioso, puesto que al controlar este aspecto controlaba a sus trabajadores. “La autoridad del señor hacendado era de gran peso al igual que el cura quien de una manera u otra jugará un papel importante dentro de la organización de la hacienda, al imponer normas dogmáticas acorde a los intereses de él y el propietario”⁴⁸.

Es bien sabido que los hacendados y el clero estaban juntos, a los primeros les convenía mucho la iglesia, no sólo por el poder ideológico que tenía en la sociedad sino porque ésta bien aprovechaba su misión dogmática para el control del accionar de los pobladores, desde la utilización de sus confesiones para verificar que tan honestos eran en las tierras del hacendado, hasta su influencia por la negación o aprobación de los movimientos revolucionarios y agraristas.

En “la hacienda de Queréndaro (...) el cura fue fiel aliado de los latifundistas, proporcionando información que los campesinos le decían en sus confesiones, por ello muchos de ellos fueron castigados por el simple hecho de robarse unas mazorcas, incluso se

⁴⁷ C. J. Rivera, y P. J. Hernandez, Textos escogidos del libro de Andrés Molina Enrique, “Los grandes problemas nacionales”, en El agrarismo mexicano: textos y documentos (1908-1984), Escuela de Estudios Hispano-Americanos, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Sevilla, 1991, P. 01.

⁴⁸ Guadalupe Carapia Medina, La hacienda de Queréndaro 1910-1940, economía, movimientos sociales y Reforma agraria, (tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Historia, 2000). pág. 09.

llegó a los excesos y otros fueron colgados en la puerta de la entrada de la hacienda para que sirviera de ejemplo para los demás trabajadores”⁴⁹.

El hecho de que la iglesia se conjuntara con la hacienda para de esta manera controlar a la población dice mucho acerca de la influencia que en esta tenían, las personas le tenían temor a dios y muchísimo respeto a los sacerdotes por concebirlas como los representantes de él mismo en la tierra, las ideas que estos llegaban a difundir en sus misas hacían que la gente se sometiera aún más a la obediencia en el latifundio.

Pero cuando comenzó a derrumbarse un poco el control para esta institución y los latifundistas, fue a partir de los movimientos revolucionarios, y aunque la iglesia degradaba y difundía una mala imagen de esta lucha y se encargaba de culpar o juzgar a todos aquellos que se unían a las filas revolucionarias, muchos dejaron de lado lo que se dijera y optaron por irse con las nuevas ideas. Así es que, en mayor medida el clero comenzó a refutar los movimientos, sobre todo cuando llegó la ley agraria y se comenzaron a gestar grupos agraristas dentro del poblado.

Esto venía a recaer directamente en los latifundistas y por ende en la iglesia que junto con los primeros tenía beneficios de su poder en la población, los grupos agraristas les estaba quitando un tanto la fuerza a ambas partes. “El proyecto agrario del gobierno fue la manzana de la discordia entre el gobierno y el hacendado junto con sus aliados, creando un foco de constantes ataques donde cada uno defendía sus posiciones de acuerdo claro a sus propias concepciones que tenía sobre la propiedad de la tierra”⁵⁰. La opinión directa de la iglesia hacía este proyecto era en torno a la moral de las personas, puesto que mencionaba que en caso de aceptar esas tierras lo que se estaba cometiendo era un robo deliberado, porque estas pertenecían a quienes pagaron por ellas, así que el convertirse en revolucionario prácticamente según sus ideales te convertía en ladrón. “Recién nombrado arzobispo de Michoacán Leopoldo Ruíz Flores veía en el movimiento maderista la amenaza del anarquismo y el socialismo (...)”⁵¹. Con esto mucha gente se convenció de que las ordenes

⁴⁹ Carapia Medina. op. cit. pág. 180.

⁵⁰ *Ibidem*.

⁵¹ José Napoleón Guzmán Á., Agrarismo y contrarrevolución en Michoacán, *Tzintzun Revista de Estudios Históricos*, vol. 7, (1986), pág. 50.

gubernamentales que se estaban dando simplemente no eran honestas y que el seguirlas o apoyarlas sería un acto de inconsciencia y una falta de respeto a dios por pecar a favor de las ideas liberales.

Para la iglesia el Estado se estaba convirtiendo en un enemigo latente a partir de la inclusión del agrarismo, y el hecho de que esto la estuviera golpeando en gran medida en sus intereses, la llevaba a atacar constantemente al Estado e incitar el repudio de la gente hacía él. Aunado a esto los ataques que también se estaban sufriendo en contra de los sacerdotes por partidarios agraristas, hacía que la iglesia acrecentara más su resentimiento, lo que la impulso a la creación de un propio partido católico que se encargara de incluir al mayor número de creyentes posibles en su apoyo, y así mismo realizar campañas en contra del Estado revolucionario.

“Una de las acusaciones recurrentes contra el clero era que ponía mayor celo en convencer a los peones de seguir las órdenes del hacendado y no aceptar la tierra dadas por el gobierno”⁵². Por ende muchos campesinos se limitaron a realizar la petición de tierras, la iglesia logró arraigar en ellos una ideología en contra de las ideas revolucionarias y fue el miedo por dios y su deseo por asegurar su estancia en el reino de los cielos (como la iglesia les prometía), lo que resulto ser mucho más fuerte que su necesidad en la tierra. No conforme con esto, también se logró evitar casi por completo la educación escolar que, según la iglesia, no haría más que empapar a los niños de malas y perversas ideas, puesto que esta estaba controlada por el gobierno y en ella no existía un dios, lo que ocasiono que en muchos lugares incluyendo a Queréndaro, no se establecieran escuelas públicas debido al rezago y a la negación de los padres por llevar a sus hijos.

En el caso del poblado, la gente que había sido beneficiada por las tierras a pesar de todo seguían teniendo una enorme devoción por la religión católica y el hecho de que la iglesia los incitara al abandono de las escuelas para sus hijos lo estaban siguiendo al pie de la letra, esto sin embargo ocasiono que el gobierno amenazara con quitarles sus tierras si no se estaban cumpliendo los lineamientos, planteando que, el hecho de no enviaban a sus hijos

⁵² Charles Cumberlat, *La Revolución Mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1983, pág. 213.

a la escuela quería decir que lo que las tierras les daban no lo estaban aprovechando, además de que el seguir la ideología religiosa hacía quedar al gobierno por debajo de esta.

“El cura del pueblo influyó para que en el interior del pueblo se fundaran escuelas particulares con tendencias religiosas, una de ellas fue la de la maestra Pachita, (...) que le permitió prestigio dentro del pueblo al establecer una escuela donde reinaba la disciplina y el conocimiento, sin embargo, tal institución no contó con el registro de la Secretaría de Educación Pública”.⁵³ Este tipo de medidas tomadas por el sacerdote, tuvieron una enorme retribución en las acciones e ideología de gran parte de la población, incitada al rechazo de la educación laica, al del reparto agrario, campañas anticlericales o misiones culturales e incluso a personas que no practicaran la misma religión, la institución se sentía tan agredida que estaba tomando toda clase de medidas para poder ganarle al Estado, desde la agresión en contra de cualquiera que no cubriera las ideas clericales, hasta incluso el asesinato de todo lo que pudiera perjudicarles.”⁵⁴

Esto nos muestra la influencia tan extraordinaria que la iglesia tenía en los querendarences, quienes, a pesar de haber sido de los primeros pueblos en resolver su dotación de tierras, seguían siendo encaminados por la religión católica que, aunque los hubiera condenado por aceptar las tierras, seguía teniendo un gran poder espiritual e ideológico en ellos.

Todo este tipo de conflictos estaban dándole paso a la que sería la siguiente lucha que México viviría en su apenas cuasi recuperación de la Revolución: La Guerra Cristera. Este conflicto que comenzó por la renuencia que la iglesia tenía por las ideas revolucionarias y su influencia en los feligreses para oponerse a las mismas, estallo cuando se dio a conocer la Ley de Suspensión de Cultos en La República Mexicana, que tal como su nombre lo indica impedía la impartición de todo acto religioso que se pudiera dar, la idea del presidente Calles

⁵³ Guadalupe Carapia Medina, *La hacienda de Queréndaro 1910-1940, economía, movimientos sociales y Reforma agraria*, (tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Historia, 2000). pág.418.

⁵⁴ Carapia Medina. op. cit. pág. 184.

con esta, era que la gente dejará atrás el fanatismo y pudiera por fin ver los beneficios que les estaba ofreciendo el gobierno con las nuevas leyes.

Este hecho fue impactante para todos los creyentes, no sólo por el hecho de la prohibición de cultos sino por la opresión que ahora estaba sufriendo muy convenientemente la iglesia, y justamente es aquí donde la gente comienza a demostrar el poder que aún tenía la iglesia frente al gobierno, obteniendo una increíble defensa a favor, con ideas y organizaciones clandestinas comenzaron a oponerse a estas nuevas medidas y pelearon por tres años en contra del gobierno. “La protesta tomo la vía armada cuando por los medios diplomáticos no se alcanzó un acuerdo, el pueblo católico se unió a la lucha para defender sus creencias, expandiéndose a varias zonas del centro y occidente del país, al grito, ¡Viva Cristo rey!, los levantados iniciaron su lucha en contra del cierre de sus templos (...)”⁵⁵.

Este tipo de hechos nos dice mucho sobre la influencia que la iglesia aún tenía en la población mexicana, no importaba el hecho de que esta los haya juzgado o señalado por recibir las tierras, no importaba que los limitaran a la educación o los incitarán a realizar cosas que socialmente no están bien, lo que ahora en realidad importaba era el poder salvar su fe, tal vez para poder redimir el error de recibir tierras que no les correspondían como la iglesia les había hecho creer, o simplemente querían recuperar su lugar en el reino de los cielos, el caso es que esta institución con todo y su vinculación con el latifundio, o su repudio a las nuevas ideas, demostró su enorme influencia en la gente de Queréndaro y muchos otros territorios.

Aunque la hacienda cayó, la iglesia y sus ideas han trascendido en el tiempo y en la actualidad de Queréndaro se celebran aún las fiestas religiosas que seguramente desde ese tiempo comenzaron a fomentarse. Entre las fiestas anuales, se tiene en primer lugar la de la santa patrona del pueblo, La Virgen de la Asunción, también se celebra a la Virgen de Guadalupe, la noche de muertos, el señor del amor entre otras.

Como es obvio, no se viven de la misma manera, pero en definitiva la devoción es la misma, las personas querendarences son fieles feligreses de la iglesia de la Asunción de

⁵⁵ Héctor Aguilar Camín y Lorenzo Meyer, A la sombra de la Revolución Mexicana, México, Cal y Arena, 1992, pág. 103.

Queréndaro, la iglesia siempre está llena los días domingos en los diferentes horarios en que se imparte la misa, de hecho bien pareciera que los horarios están preestablecidos por edades, ya que la primera misa que se celebra cada domingo a las 7 de la mañana tiene como asistentes casi en su totalidad a personas mayores a los 65 años de edad, en cambio la misa del medio día en la que asiste más gente que la anterior, se invade casi por completo de niños desde aproximadamente 7 años hasta los 12 o 13, algunos con sus respectivos padres y otros solos, pero en definitiva los que predominan son niños, que por cierto se sienten muy orgullosos a la hora de ir a darle “la paz” al señor cura, la última, que se imparte en un horario de 7:00 a 8:00 de la noche, se conjunta en su mayoría con jóvenes desde los 15 años de edad, matrimonios jóvenes y personas no mayores de los 50.

Aunque para algunos esto no significa nada, la gente de Queréndaro tal vez inconscientemente, esto lo ha adoptado ya como una costumbre, lo que indica la devoción que la gente ha venido preservando y transmitiendo a lo largo de la historia del pueblo, así como el fomento que hasta la fecha se sigue dando a las nuevas generaciones quienes en su mayoría de acuerdo a sus usos y costumbres seguirán tal vez esta misma línea religiosa.

Como es obvio con el paso de los años y el ir y venir de los distintos sacerdotes en el municipio, las costumbres religiosas fueron perdiendo o ganando algunos elementos, pero eso no ha afectado su religiosidad. Al llegar el cura Melesio, estos elementos sin lugar a dudas se han posicionado con mucha más fuerza no sólo en las viejas generaciones sino también en las nuevas, desde niños hasta jóvenes; “El pueblo aparece como Queréndaro de la Asunción en el año de 1789, la asunción es un dogma, y para Queréndaro la asunción marca el destino de quien cree en dios, (...) la misión propia de la iglesia, es enseñar, santificar y gobernar, entonces para que el pueblo católico de Queréndaro siga ese camino es necesario que siga la palabra de dios (...)”⁵⁶, la llegada del sacerdote Melesio Farías Arreola que se estableció en el pueblo por aproximadamente 13 años, marcó la pauta para la recuperación de las costumbres religiosas del pueblo, y sin dudas se han fortalecido más que nunca. Su presencia en el pueblo fue de mucha ayuda para reafirmar la devoción de los querendarences, y su labor fue tan ardua y significativa, que su despedida realizada a finales

⁵⁶ Melesio Arreola Farías, (Ex párroco de Queréndaro), en entrevista con la autora el día 05 de Julio de 2017.

de febrero del 2019 fue bastante emotiva, y con una enorme audiencia, que lloraba de tristeza cual estuvieran despidiendo su propia sangre.

Como ya se ha mencionado una de las fiestas celebradas por la iglesia es la de la Santa Patrona, celebrada el 15 de Agosto, esta trae consigo una serie de actividades que cubren más de un solo día, tales como matrimonios comunitarios, primeras comuniones y bautizos, rosarios vivientes, adornos, etc. La religión sin lugar a dudas, es parte del ser humano, el atarse a una creencia nos hace permanecer en este mundo y vivir con ciertas esperanzas, y para el sacerdote Melesio en Queréndaro el hecho de que la gente siga a la fe con ferviente devoción es la recompensa a el trabajo que realizo con la sociedad querendarenc: “(...) enseñar, santificar y gobernar, si yo no les enseño la grandeza de María, si yo no les administro el sacramento, si yo no insisto en que se cumplan las leyes de dios y de la iglesia entonces nos vamos a ir por otro lado, es una manera de cumplir con mi misión (...)”⁵⁷.

El catolicismo en el pueblo es una herencia dada por la hacienda, (aunque se dice que los señores Haghembeck eran protestantes)⁵⁸, no por evangelizar sino por fomentar la fe, haya sido por intereses o control, esta ideología ha permanecido, y se ha ido fortaleciendo aún más, Queréndaro es muy religioso y se denota en cada barrio recorrido, siempre adornado con algún elemento alusivo a una fecha santa específica o a una celebración eclesiástica, la fe está tan consolidada que sin duda prevalecerá por muchas generaciones más.

Las transformaciones por las que el pueblo ha atravesado, han traído consigo distintas costumbres y tradiciones, desde sus celebraciones (anteriormente mencionadas), hasta los aspectos cotidianos de su vida, como la manera de organizar su día, la manera en que cocinan, incluso en lo que se decide trabajar etc. etc. Cuando la hacienda trabajaba conjuntamente con los trabajadores del pueblo, estos se dedicaban a la ganadería y sobre todo a la agricultura, otra de las más importantes herencias, que hasta hoy fecha han persistido, puesto que la agricultura es la principal fuente de economía del pueblo, así que a partir de la repartición de

⁵⁷ Melesio Arreola Farías, entrevista.

⁵⁸ Blanca A. Fernández Barriga, Templos Michoacanos Decimonónicos, conjugación de factores de la adopción de un modelo. Estudio para la región norte, (Tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Arquitectura, 2008) pág. 91.

las tierras esta actividad sin lugar a dudas fue la primordial para la reactivación y la formación del pueblo como tal. Hasta hoy, la agricultura sigue siendo la principal actividad económica del pueblo, y hoy en día el municipio es reconocido por sus tierras fértiles y únicas en la región (gracias a su presa “El malpaís”), donde se da el chile seco, además de esto se planta también el maíz, la calabaza, el sorgo, el frijol, el trigo, entre otros frutos y hortalizas. Esto no sólo deja ingresos a aquel que es propietario de las tierras sino además emplea a peones, y en tiempo de chile a señoras que ayudan a despalarlos y escogerlos en categorías, incluso para asarlos.

El cultivo del chile en Queréndaro comenzó con la hacienda, la manera en que se procesa hoy es tal como se procesaba en su tiempo, sin duda este cultivo hoy es el más representativo del pueblo, y a pesar de su decadencia por sus altos costos, los pocos productores chileros siguen buscando las alternativas para poder rescatarlo. En cuanto a la historia de este cultivo, cualquier querendarence interesado en el cultivo sin duda se siente identificado con el calificativo de chilero, aunque no se dedique a esto, por el simple hecho de que en la región Queréndaro es el único pueblo que ha logrado preservar una semilla criolla sin necesidad de alteraciones químicas, y además no ha recurrido a máquinas secadoras para acelerar su proceso natural. El chile criollo existe en la memoria histórica y en la vida cotidiana del pueblo, incluso uno de sus platillos representativos, fue creado con chile en tiempos de la hacienda, donde con austeridad y mucha imaginación, resultaron los chiles capones, que dieron paso a los chiles catrines y a ser hoy el platillo típico de Queréndaro.

La religión y la agricultura han resultado ser las mayores herencias dejadas por la hacienda en Queréndaro y sin lugar a dudas éstas han llevado al pueblo a encontrarse siendo lo que hoy es.

III. El chile criollo querendarence

En el año no hay una mejor sensación en Queréndaro que atravesar las calles que aún se utilizan para el proceso de secado del chile al sol, poder tener la oportunidad de observar y oler los petates llenos de chiles negros y colorados es todo un espectáculo, no sólo para la gente del pueblo sino para los visitantes o los que tienen la oportunidad de pasar por ahí. “En el Valle de Queréndaro Michoacán, se cultiva el chile conocido como chilaca, cultivando la variedad ‘criolla’ de la región, la cual pertenece a la especie (*capsicum annum*)”⁵⁹. En la actualidad el pueblo sigue destacando por su tradicional cuidado de la producción, desde la preparación de las tierras, hasta la división por categorías que se hace de cada uno de



Imagen 2- Héctor Germán Zamudio Tena sacando las plantulas de chile, listas para trasplante; método invernadero, (fotografía tomada por autora en entrevista, 1 de abril 2019).

los chiles, sin dejar de lado el cuidado que también se le da a la realización de los platillos típicos del pueblo.

El ciclo del cultivo del chile comienza de diciembre a septiembre (que es cuando se da la mayor cosecha), aunque algunos comienzan con el proceso en enero, para las viejas generaciones diciembre es la fecha ideal para la preparación de la semilla, ya que este no corre riesgo a helarse o a pudrirse debido a los tiempos de lluvias, todo esto, lo saben y explican mediante sus años de experiencia. El cultivo del chile se da a partir de la hacienda, es en esta finca donde comienza dicha producción que hasta hoy fecha persiste. Su proceso se ha heredado de generación en generación y se ha venido respetando tal y como les fue enseñado, aunque, como es obvio la planta se ha tenido que acoplar a los cambios que la modernidad ha traído, un ejemplo de esto, es el primer paso para el cultivo, conocido como la primera plantada, que consiste en plantar la semilla del chile en tierra lista para el

⁵⁹ Yessica Adriana Flores Castro, Extracción de oleorresinas del chile pasilla (*Capsicum annum* I. Var. “Criolla”). Cultivado en el Valle de Queréndaro Michoacán, (tesis de Licenciatura en Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2000), pág.03.

procedimiento; en el modo tradicional se preparaban “almácigos”⁶⁰, donde, si bien la planta se daba sin ningún problema, al momento de trasplantarla a la tierra directa esta se veía afectada porque su raíz no se podía manipular lo suficiente para que saliera completa, ocasionando que la plantita se debilitará. En la actualidad en Queréndaro los chileros recurren a otras alternativas, como huertos o invernaderos, donde el método utilizado es por medio de charolas, divididas con pequeños recuadros con el tamaño y profundidad suficiente para que la planta crezca sana.

Cabe destacar, que esto no altera en absoluto al proceso o a la calidad y sabor del producto, puesto que lo único que cambia es el lugar de plantación. “Con el almácigo se trabaja bien, pero a la hora de sacar del suelo la plantita, se lastima, y ya cuando llegamos al campo para el trasplante viene muy debilitada, en cambio en la charola la plantita sale con la raíz completa y no sufre ningún cambio de humor, es un método más seguro”⁶¹. Este procedimiento es el único cambio que se le ha realizado, y a partir de aquí todo lo siguiente es igual.

Proceso de plantación del chile:

- 1) La tierra es preparada con nutrientes para que la planta tenga un sistema inmune fuerte, los nutrientes que se utilizan son el calcio, potasio y fósforo y algunos chileros acostumbran el amoníaco.
- 2) Se rellenan las charolas con tierra, con el dedo índice se les hace un hoyo profundo, y echan de 2 a 3 semillas de chile.
- 3) Ya tapadas y resguardadas se cuida que tengan siempre la suficiente humedad para su crecimiento.
- 4) A los 45 días las plantas están listas para su próxima plantada, y se van midiendo de 15 a 20 cm al ser sacadas.

Esta podría catalogarse como la primera etapa del proceso del chile, es claro que cada chilero utiliza sus herramientas o su tierra de la manera en que según sus creencias funcione

⁶⁰ Método donde en tierra directa, preparada y fina, se diseñan recuadros donde depositan la semilla. Ya listo esto se humedece y se tapa con zacate.

⁶¹ Héctor Germán Zamudio Tena, (chilero de Queréndaro), en entrevista con la autora el día 1 de abril de 2019.

o tenga mejores beneficios, así que, aunque algunos simplemente realizan la plantada y ya, otros chileros, sobre todo de antiguas generaciones aún recurren a técnicas que les asegure que su producto se les dará mejor.

“(…) después de la plantada en tierra directa, yo los piso matita por matita, muchos no pisan y si sí piso, se pisa la raíz no la planta, ese es el primer beneficio, porque si con la plantada queda floja la tierra que cubre a la plantita, con la pisada la asientas, prende toda la planta, sin perdidas y no se te seca (...)”⁶².



Imagen 3. Planta sacada de charolas, lista para trasplaso a tierra directa, 15 cm desde la raíz; método invernadero, (fotografía tomada por autora en entrevista, 1 de abril 2019).

5) Ya en el campo, de manera manual se realiza el trasplante, uno por uno.

6) Lista la planta en la tierra, se realiza la primera “raspa”, con la intención de acabar con la maleza y lo reventado de la tierra, para así prevenir que la planta pierda humedad.

7) En seguida se afloja la raya con el tractor, para de este modo fertilizar la planta al surcar utilizando fosforo, calcio y potasio, y finalmente sólo nitrógeno.

8) Una vez crecida la planta, se le aplican fertilizantes foliares, que ayudan al llenado del producto, para que crezca lo que tenga que crecer y para que esta sea lo suficientemente fuerte para sostener a 30 o 40 chiles.

9) Por último, llega el primer corte, que, en este caso, al menos en Queréndaro se corta dependiendo lo que se pretenda hacer con el chile. Si se quiere secar se debe cortar café o rojo, aunque estos también se venden frescos, y si se pretende verdear (vender o consumir como chilaca) se corta aún verde.⁶³

⁶² Luis Vigil, (Productor chilero del pueblo) en entrevista con la autora el día 6 de febrero de 2018.

⁶³ Proceso compartido por los chileros Héctor Germán Zamudio y Luis Vigil.



Imagen 4- Chilacas, listas para verdear, (fotografía tomada por autora en entrevista a Wilfrido Arias, el 16 de mayo 2019).

“El pasilla en estado fresco se le conoce con el nombre de chilaca. La etimología de este chile está relacionada con la palabra caña, ácatl en náhuatl. Además de que se le conoce por otros nombres como chile negro, prieto o chile para deshebrar.”⁶⁴

El proceso de plantación comotal, podría terminar en el primer corte, pero la realidad es que como es obvio la matita sigue dando por al menos 2 meses más, algunos productores logran obtener hasta una tonelada de chile, que utilizan para

vender y procesar. El cultivo del chile en realidad es muy delicado y caro, es por eso que en Queréndaro son contadas las personas que en Queréndaro son contadas las personas que se dedican a esto, debido a la inversión, tiempo y riesgo que este requiere, de hecho, esto es uno de los factores principales por el cual el cultivo resulta ahora menos atractivo, puesto que requiere mucho riesgo económico.

Para darle seguimiento al proceso del chile seco querendarence, lo demás comienza con el primer corte...

- 1) Ya cortados los chiles comienza la etapa del secado, la duración de esta depende total y absolutamente del clima, así que este proceso dura de 15 a 20 días de acuerdo al sol.
- 2) El secado consiste en colocar los chiles en petates y exponerlos directamente al sol, a lo largo del proceso se revisa que el secado vaya siendo uniforme, cuidando darles vueltas a diario y que los chiles queden bien crujientes para evitar que estos se pudran.
- 3) Una vez listo el chile seco, comienza la etapa de selección que consiste en

⁶⁴ Yessica Adriana Flores Castro, Extracción de oleorresinas del chile pasilla (*Capsicum annum* L. Var. “Criolla”). Cultivado en el Valle de Queréndaro Michoacán, (tesis de Licenciatura en Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2000), pág. 41.

dividir por categorías a los chiles dependiendo su tamaño, grosor y aspecto.

Las categorías son conocidas como: Primera, segunda, tercera, chure y mulato. Cabe destacar que al momento de ser seleccionados también son “despatados” con una navaja o tijeras para estilizarlos aún más.



Imagen 5. Chiles recién cortados en primera etapa del proceso de secado, (fotografía tomada por autora).

Características de cada categoría:

- ***Primera:*** Generalmente el chile está más largo, y sin ningún tipo de imperfección.
- ***Segunda:*** Presenta alguna ranura o manchas por el sol, pero tiene buen tamaño y en general un buen aspecto.
- ***Tercera:*** Pertenecen los chiles un poco más pequeños y con imperfecciones más notables.
- ***Chure:*** Aquel que se quemó de más, o que sufrió mordeduras de pájaros y que son muy pequeños
- ***Mulato:*** Es mucho más grueso y largo, no presenta ninguna imperfección y es más carnoso.

“Aunque el procedimiento de secado de chile mediante hornos es factible debido a que requiere de un menor tiempo que el secado al sol, los productores de chile en el Valle de Queréndaro han continuado secando el chile de manera tradicional, ya que piensan que al ser

secado en hornos este pierde ciertos atributos.”⁶⁵ Para cualquiera, lo importante de este cultivo es su sabor, y cabe destacar que, aunque se dividan o categoricen por su aspecto, su sabor siempre es el mismo en cualquiera de ellas. Y esto es tan real que *los capones*, fueron creados utilizando el chile chure y su sabor siempre ha sido el mismo se utilice la selección que se utilice.

Claro está, que en el proceso de selección cada categoría está predestinada para una función específica. Todos los chiles son vendidos al público por kilo, pero sin duda cada uno cumple una función en los platillos al ser procesados. Por ejemplo, para el mole los chiles seleccionados son los negros, en su gran mayoría de primera y en menor medida el mulato, para el pipián están los rojos, de igual manera en su mayoría de primera.

Para los capones se utilizan los negros, mayormente de segunda y tercera y en menor medida primera y chure (aunque originalmente el chure era la base del platillo). Y para el escabeche los chiles selectos son las chilacas maduras, para estas no se requiere el secado del chile.

El proceso de producción de los platillos puede variar de acuerdo a cada familia o generación, en el caso de Queréndaro, este cuenta con una asociación de moleras que durante el año se dedican a procesar productos en gran medida para ser vendido al pueblo y visitantes o importados en el interior de la república, la marca que las abanderada se llama Siembra Brava y son orgullosamente chileras desde muy jóvenes, ellas se reúnen y cada una cuenta con una tarea específica y tienen sus propios instrumentos para la producción y el envase.



Imagen 6-Capones y Mole en Polvo con etiqueta a nombre de “Doña Macri”, (fotografía tomada por autora, en entrevista con Macrina Salinas).

⁶⁵ Yessica Adriana Flores Castro, *Extracción de oleorresinas del chile pasilla (Capsicum annum I. Var. “Criolla”)*. Cultivado en el Valle de Queréndaro Michoacán, (tesis de Licenciatura en Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2000), pág. 43.



Imagen 7- Puesto de chilacas en carretera principal del pueblo, (fotografía tomada por autora).

Las cocineras independientes tal como las moleras preparan sus chiles para cada platillo, algunas llevan el chile para el mole juntos con todos sus condimentos al molino para así sacarlo a la venta y otras ya cuentan con uno en casa para mayor comodidad, el envase es al vacío y cada una de ellas los etiqueta con el

nombre de la familia a cargo de su producción.

Sin lugar a dudas la producción chilera conlleva una gran tradición desde el primer momento hasta el último en su proceso, estos comportamientos son bastante habituales para la gente del pueblo, cada uno se empeña por cuidar su cultivo como ellos creen que es mejor, cada molera limpia y prepara a sus chiles para su próximo destino, pero sin lugar a dudas lo que hasta el momento se ha intentado seguir preservando es la semilla criolla querendarencé que es la que logra que este chile sea único no sólo en la región sino en toda la república.

Lamentablemente, existe una preocupación colectiva en la mayoría de los productores chileros, y esta es la existencia de la semilla mejorada, o mejor conocida como certificada, este tipo de semillas están creadas básicamente para obtener un producto de mejor calidad, químicamente hablando, puesto que, además de que el producto logra un mejor tamaño a la vista, su fórmula asegura que el cultivo está protegido de posibles plagas y por ende se obtiene una mayor cantidad de producto sin riesgos y sin mayores exigencias. “En México, **el Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS), se encarga de vigilar el cumplimiento de las disposiciones legales en materia de semillas y variedades vegetales.** Este proceso lo realiza con base en las guías emitidas por la UPOV (Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales) y las reglas técnicas para la calificación de la semilla en proceso”.⁶⁶ Para muchos productores las semillas certificadas son las que garantizan de alguna manera que se obtendrá una mejor ganancia económica, es por ello que su utilización es mucho

⁶⁶ Agroware, software agrícola, Semillas certificadas; garantías de alta calidad, acceso el 11 de septiembre de 2020, <https://sistemaagricola.com.mx/blog/semillas-certificadas-alta-calidad%20trashed/>.

más normal de lo que se creería, sobre todo en los granos básicos, como el maíz, el sorgo y el trigo. **“La certificación consiste en verificar e inspeccionar las semillas para siembra. Su origen, su proceso de producción en campo, beneficio y acondicionamiento, su almacenamiento y comercialización, todo conforme a estrictas normas. Sólo las semillas que cubren los requisitos de alta calidad genética, fisiológica, física y fitosanitaria son certificadas por el SNICS”**⁶⁷.

En Queréndaro, referente a la semilla del chile son muy contadas las personas de las que se cree su semilla está revuelta con certificada, porque para empezar son los primeros que sacan a la venta la chilaca, y para terminar, sus chiles son de gran tamaño y su sabor evidentemente no tiene nada que ver con el criollo conocido de Queréndaro.

De 33 chileros productores, se cree que al menos 5 utilizan en la actualidad la semilla certificada, o al menos las que se cree su semilla está revuelta con certificada, y aunque sean minoría la preocupación de que el prestigio que se ha conservado por años con la calidad de su chile salta a la luz, al ver que estas personas son representantes activos de la venta del chile frente a otros municipios, causando un descontento entre los demás productores que se han esforzado por mantener la semilla criolla aún vigente. “El propósito de conservar la semilla criolla en primera es que, ya está adaptada a la región, en segunda que tiene diferente sabor y olor, en comparación con la certificada; un certificado puede ser más grande, más grueso y más bonito en verde, y en verde un chile criollo puede estar más chico y menos carnudo, pero, la diferencia está en que no tienen el mismo sabor, el chile criollo tiene un sabor inigualable y especial que no se puede perder.”⁶⁸

La gran importancia que para la gente del pueblo tiene el chile, es enorme, no sólo por ser el condimento más representativo para Queréndaro, sino que como ya se dijo, de este se derivan distintos platillos, realizados y creados por mujeres querendarences, mismos que han ido trascendiendo. En cada parte del proceso para el cultivo del chile, en cada uno de los platillos y en cada persona que lo realiza, existe toda una historia, que trae consigo un entramado cultural, que no es más que la sabiduría de Queréndaro. La hermosura de los campos llenos de maíz, de

⁶⁷ Agroware, software agrícola, Semillas certificadas; garantías de alta calidad, acceso el 11 de septiembre de 2020, <https://sistemaagricola.com.mx/blog/semillas-certificadas-alta-calidad%20trashed/>.

⁶⁸ Héctor Germán Zamudio Tena, en entrevista.

agave, de chilares, es sin duda inigualable, sobre todo entre los meses de Julio y agosto, el aroma de Queréndaro es otro, el sabor de los platillos que se cocinan con las primeras chilacas no se vuelve a experimentar, es único e irrepetible. Pareciera que en ese tiempo el pueblo se vuelve el de antes, el mercado y las calles principales se llenan de puestos de chilacas, en los campos se ven grupos de personas haciendo “chivadas” (elotes asados), las esquinas de las calles del pueblo se llenan de señoras vendiendo elotes cocidos con salsa y mayonesa, y sin duda alguna en ese tiempo es cuando más se apetece un mezcal, es como si todo se pusiera en armonía para disfrutar mucho más de la riqueza de sus sabores.

Queréndaro Michoacán de tradición chilera, es el único pueblo de la región que cultiva y procesa el chile de este modo, es por eso que esta es su identidad, y es por eso que sigue luchando por resguardar su tan preciada semilla criolla que hasta hoy le ha dado un gran prestigio tanto a su venta como a su gastronomía, que de igual modo lucha para no desaparecer; “(...) mientras que, de mano en mano, y de generación en generación, se transmitan las recetas de su tierna paciencia, subsistirá una memoria fragmentaria y tenaz de su vida misma.”⁶⁹ En el chile de Queréndaro está reflejada su esencia, su origen y su historia, que hoy está en declive y que las autoridades subestiman, los chileros son una sociedad que, con cada semilla criolla que va plantando, está salvando su propia historia, y aunque ellos no se den cuenta de esto, es lo que mantiene vivo al pueblo y aunque sea poca la producción es la que lo hace especial.

⁶⁹Luce Giard, *Artes de alimentarse*, en *La invención de lo cotidiano, 2. Habitar, cocinar*, de Michel De Certeau, (El oficio del historiador, Universidad Iberoamericana, México, D.F, 1999), pág. 156-57.

II. *Patrimonio y tradición: El cultivo del chile, identidad Querendarence*

I. **Del ají al pimiento: el reconocimiento de un patrimonio**

El chile, es considerado uno de los primeros cultivos domesticados de Mesoamérica⁷⁰, por ello, ha sido parte fundamental en la vida de los seres humanos que encontraron en él más de un uso; en la época prehispánica, este fruto no sólo era uno de los elementos culinarios más utilizados, sino que además cabía en distintos usos, como el medicinal, bélico, pedagógico, tributario, sexual y hasta de hechicería.

“La relación de los seres humanos con el género capsicum comenzó hace 10000 o 12000 años, cuando las primeras personas habitaron el hemisferio occidental. El género capsicum se asocia con poderes místicos y espirituales para nuestros ancestros.”⁷¹ Es un fruto de alta importancia, tanto, que, al ser descubierto por los europeos estos, no dudaron en llevarlo con ellos, teniendo como resultado la revolución total de las cocinas del mundo. “Después de su llegada a Europa se difundió rápidamente en otros países, en Inglaterra, en 1548, ya estaba bajo cultivo y es probable que hubiese grandes sembradíos de capsicum en las afueras de lo que hoy es República Checa en 1585. (...)”⁷²

El chile pertenece al género capsicum, que se divide en distintas variedades de acuerdo a su tamaño, picor, tipo y procedencia, es uno de los frutos más difundidos a nivel

⁷⁰ Martín Atilano López, Marcos Marín Santiago, et al, *Identidad y cultura mexicana: El chile*, (Seminario cultura gastronómica tiempo y espacio, Instituto Politécnico Nacional, Escuela superior de turismo), pág. 13, consultado el 15 de Mayo 2020, <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/22788/Identidad%20y%20Cultura%20Mexicana%2C%20El%20chile.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

⁷¹ Agostina Botta y Valeria Tort, *El chile en el mundo*, (Trabajo final de la carrera Técnico Superior en Gestión Gastronómica, INSTITUTO SUPERIOR N°4044 “SOL”, Santa Fe, 2015), pág. 8, <https://repotur.yvera.tur.ar/bitstream/handle/123456789/5668/El%20Chile%20en%20el%20Mundo%2C%200completa%20pdf.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

⁷² Martín Atilano López, Marcos Marín Santiago, et al, *Identidad y cultura mexicana: El chile*, (Seminario cultura gastronómica tiempo y espacio, Instituto Politécnico Nacional, Escuela superior de turismo), pág. 24-25, consultado el 15 de Mayo 2020, <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/22788/Identidad%20y%20Cultura%20Mexicana%2C%20El%20chile.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

global, y el condimento que posiblemente se utilizó en la mayor parte de las cocinas de todo el mundo. La siguiente tabla extraída del trabajo de investigación titulado *Identidad y cultura mexicana: El chile*, nos muestra las variedades ya domesticadas y el origen de cada una de ellas.

ESPECIE DOMESTICADA	CONTROL DE ORIGEN
<i>Capsicum annuum</i> var. <i>Annuum</i>	México y Guatemala
<i>Capsicum frutescens</i>	Cuenca del Amazonas
<i>Capsicum baccatum</i> var. <i>Pendulum</i>	Zonas bajas de Bolivia
<i>Capsicum chinense</i>	Cuenca del Amazonas
<i>Capsicum pubescens</i>	Los Andes (Perú-Bolivia)

Tabla 1 Variedades de chile domesticadas.⁷³

Tal como nos muestra la tabla anterior, la especie de capsicum en México es annuum, de la cual destacan al menos 7 variedades mayormente conocidas en el país, que son, piquín, jalapeño, serrano, pasilla, mirasol, mulato y ancho, pero que no es la única que se cultiva, ya que en algunos estados de la república también se cultivan especies como la chinense (habanero) y pubescens (manzano), introducidos al país y cultivados en lugares por sus características climatológicas específicas que les facilitó su adaptación.

Para los mexicanos el chile existe hasta en su vocabulario, es un elemento tan esencial en su cocina que sin darse cuenta este ha sido adaptado hasta en sus pensamientos e imaginarios cotidianos. De este, han surgido frases populares que refieren distintos escenarios de su vida cotidiana, y que los mexicanos han asimilado con dicho elemento culinario y no sólo por su sabor, sino por su forma y representación, dándole valor a distintas expresiones, que tienen una gran variedad de significados y referencias, desde la alusión al carácter de las personas, a la exaltación de la valentía, e incluso al miembro viril de los varones: “No le tengo miedo al chile, aunque lo vea colorado”, “al chile...”, “más mexicano que el chile piquín”, “peor es el chile y el agua lejos”, “yo soy como el chile verde llorona,

⁷³ Martín Atilano López, et al, op. Cit. Pág. 19.

picante pero sabroso”, expresiones como estas, que no son más que refranes, o expresiones populares, e incluso frases de canciones, resultan ser completamente comunes para los mexicanos, que inconscientemente lo insertan en su vida cotidiana, en todos sus aspectos, reafirmando la gran importancia que este tiene para estos.

*(...) Tu papel culinario es importante,
pues a los guisos das sabor divino,
y al apurar el neutle blanquecino
eres un poderoso estimulante.
Sin ti no es nada un taco de aguacate,
con chicharrón, con pápalo y charales,
y hasta el caldo sin ti su gracia pierde.
Y una salsa de chile con tomate,
No falta ni en las mesas principales,
¡Por eso yo te canto chile verde!*⁷⁴

Este condimento, es parte de una cultura que se ha ocupado en mantenerlo vivo. “En la cocina nacional los chiles son elementos indispensables que han figurado en la dieta de los mexicanos desde tiempos remotos. El cultivo del chile es anterior al del maíz y hasta nuestros días se come en todas sus formas. Se calcula que el consumo anual per cápita es de 8kg de chile verde y 1.5 kg de chile seco.”⁷⁵

“Todos tenemos cultura, nuestra propia y particular cultura”⁷⁶, esta misma se va creando y consolidando gracias a los diferentes elementos culturales que a lo largo de nuestra

⁷⁴ Fracción del soneto dedicado al Chile verde por el poeta veracruzano Fernando Padre Torroella en los años cuarenta, extraído del libro “Lo que México Aportó al mundo”, pág. 46.

⁷⁵ Graciela M. de Flores, Marcela González Garza y Covadonga Torre Marina, *Iniciación en las técnicas culinarias*, (2 ed., Limusa, S.A de C.V, México D.F, 2004), pág. 39.

⁷⁶ Bonfil Batalla Guillermo.

historia vamos acumulando, mismos que van formándonos como individuos pertenecientes a una sociedad con símbolos culturales específicos que nos regalan una propia identidad. Los elementos pueden abarcar desde lo material hasta lo inmaterial, creando para nosotros un estilo propio de vida, que nos acompaña a lo largo de nuestra existencia. “El chile en México Prehispánico estuvo asociado a toda clase de comidas, bebidas y rituales. Hoy este fruto sapientísimo es un componente de la identidad nacional, que se refleja además de su lugar privilegiado en la comida, en expresiones idiomáticas, como: albures (picardías), locuciones y refranes.”⁷⁷

El chile se cultiva en distintos estados de la república y se divide en tres zonas productoras, donde, a partir de sus modelos de cultivo y cosecha, los resultados de la producción pueden variar en cada región.

1. **Región norte y noreste:** Comprende los estados de Chihuahua, Sinaloa, Sonora, Tamaulipas, Baja California Sur, Baja California Norte, Nayarit, Durango y Tamaulipas. Su producción está centrada en *chile jalapeño, pimiento morrón, chile serrano, güero y ancho*.
2. **Región centro o bajo:** Aguascalientes, Puebla, Jalisco, Guanajuato, Zacatecas, Michoacán, San Luis Potosí, Hidalgo y Querétaro. Su producción se centra en *chile ancho, mulato, puya, pasilla y guajillo*.
3. **Región sur y sureste:** Veracruz, Oaxaca, Quintana Roo, Campeche y Yucatán. Su producción es de *chile jalapeño, serrano, poblano, pimiento morrón, chile verde y chile ancho*.⁷⁸

⁷⁷ Monserrat Gispert Cruells, *Las plantas americanas que revolucionaron los guisos de Occidente*, en *Los sabores de América y España: Cultura y alimentación*, comp. Antonio Garrido Arana, (La Val de Onsera, España, 1999), pág.217.

⁷⁸ Martín Atilano López, Marcos Marín Santiago, et al, *Identidad y cultura mexicana: El chile*, (Seminario cultura gastronómica tiempo y espacio, Instituto Politécnico Nacional, Escuela superior de turismo), consultado el 15 de Mayo 2020, <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/22788/Identidad%20y%20Cultura%20Mexicana%2C%20El%20chile.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Los mexicanos hemos hecho al chile parte de nuestra propia esencia, no concebimos la vida sin él y por eso es nuestro. “Lo ‘nuestro’, en términos de patrimonio cultural, implica que ‘nosotros’ compartimos los significados que atribuimos a un conjunto de bienes culturales, sean éstos materiales o inmateriales. Dicho de otra manera: un objeto cultural forma parte de nuestro patrimonio porque lo consideramos nuestro y porque tiene un significado semejante para todos nosotros”⁷⁹, y el chile independientemente de los distintos modos de vida del mexicano, es su condimento por excelencia, tanto, que este identifica a la cocina mexicana. Y es que, sin lugar a dudas, uno de los elementos a los que se les presta mayor atención en cualquier lugar es a su comida, esta dice mucho acerca de la sociedad en la que se desarrolla, cada elemento, cada ingrediente y sobre todo cada uno de los sabores tienen su razón de ser, la comida habla mucho de las costumbres y de la historia de cada lugar. “El siglo XVI es crucial para explicar el inicio de la globalización alimentaria actual, tanto de México como del resto del mundo, marca el inicio de una revolución en las cocinas del mundo.”⁸⁰

La actual comida mexicana nos cuenta la historia de su formación, y sus cambios a partir de la llegada de los españoles, nos cuenta cómo las monjas se encargaron de crear distintos platillos que hoy son reconocidos a nivel mundial y tienen la marca del chile mexicano, como por ejemplo el mole (ya con especias heredadas de Occidente), o los chiles enogada, de cómo la tortilla ahora se come en todo el mundo, de cómo las españolas suplantaron el té por el chocolate en sus reuniones y un largo etc. “El contacto entre el viejo y el Nuevo Mundo permitió el inicio de la verdadera globalización semiótica alimenticia; gracias a este encuentro, las especias, los granos, los vegetales, los productos cárnicos como el ganado vacuno, caprino, etc., se combinaron para producir las comidas tradicionales de las diferentes culturas.”⁸¹

⁷⁹ Guillermo Bonfil Batalla, *Nuestro patrimonio cultural*, un laberinto de significados, en *El patrimonio cultural de México*, Comp. Enrique Florescano, (México, D.F: Fondo de Cultura Económica, 1993), pág. 37.

⁸⁰ Alicia Verónica Sánchez Martínez, *La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas*, Opción, vol. 22, núm. 51, (2006): pág. 19, <https://www.redalyc.org/pdf/310/31022002.pdf>.

⁸¹ Alicia Verónica Sánchez Martínez, *La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas*, pág. 19, <https://www.redalyc.org/pdf/310/31022002.pdf>.

Parte importante de la multiculturalidad mexicana, es la gran variedad de platillos que existen y que han existido en su gastronomía, aludiendo a la región de donde provienen y dándole la importancia ritual, económica o representativa a cada uno, según sea el caso, y aunque no en todos, en su gran mayoría el chile es parte fundamental de su sabor. “Los cambios ocurridos en México durante los primeros años de la dominación española han influido profundamente en qué y cómo comemos los mexicanos.”⁸² El chile ha sido uno de los elementos que ha dejado ver claramente este mestizaje alimenticio, puesto que cada uno de los platillos que hoy nos identifican no sólo contienen elementos que definen la época prehispánica sino también elementos que los españoles trajeron y se fusionaron con lo que aquí hallaron, como los tamales y las corundas que pasaron de ser alimentos de maíz rellenos o acompañados de chile o verduras, a hoy ser complementados con la carne y la manteca de puerco; el milenario pozole, a base de maíz pero con caldillo de chile guajillo, ahora acompañado de puerco o pollo, y ni que hablar del mole y el pipián que contienen semillas y especias, así como pan blanco, las enchiladas, las salsas, y así, una lista interminable de platillos que han ido formando a la comida mexicana.

La conquista represento un fenómeno de aculturación social, económica, religiosa y como se ha venido explicando, también gastronómica, pero no ha sido la única época que nos mostró la manera de combinar nuestros saberes culinarios con los del otro lado del mundo, no podemos olvidar que el segundo Imperio Mexicano con Maximiliano de Habsburgo, también nos mostró la influencia gastronómica húngara y francesa, o simplemente en el porfiriato donde, el mandatario en su fascinación con Francia también introdujo aún más en México distintos aspectos que tenían que ver con la moda, el cine, medios de comunicación y transporte, así como la cocina que representaba a la élite. Todos estos acontecimientos no han hecho más que enriquecer a la comida mexicana, incluso mejorando platillos a los que se introducen nuevos ingredientes que los acentúan como mexicano, y el chile no puede faltar.

“La cocina es uno de los elementos principales de cada cultura y en ella influyen los recursos naturales de la región, el clima, las costumbres, los hechos históricos que introducen

⁸² Sánchez Martínez, Alicia, op. cit. Pág. 19.

influencias extranjeras, así como la sensibilidad propia del pueblo.”⁸³ Comer chile, “picante”, “pimiento”, “ají”, de alguna manera es parte de la personalidad mexicana, al menos la difundida por los medios de comunicación, como películas, series animadas, revistas, telenovelas etc. donde presentan al hombre mexicano como aquel ranchero con sombrero, chal, guaraches y bigote, o vestido de charro, haciendo referencia a un hombre fuerte y valiente sin miedo a nada, ni a los balazos, y mucho menos a las comidas como el chile. “La gran variedad de platillos en México ha permitido la elaboración de innumerables guisos, base fundamental del recetario nacional que (...) se dividen en encurtidos, moles, salsas, adobos, aderezos (tostado y molido) y su uso inmediato (mordiéndolo el chile verde), así como su incorporación a ensaladas tradicionales, rajas de poblano, cuaresmeño, ‘chile loco’, chilaca etc.”⁸⁴

El país cuenta con más de 130 variedades de chiles que han dejado un gran legado cultural, no sólo en la nación mexicana sino a nivel mundial, donde en otros países ya existen cerca de 30 clases que también son conocidas por los mexicanos.⁸⁵ En realidad este es una de las mayores herencias culinarias que México aportó a todo el mundo, “proyectándose en regiones con características completamente diferentes entre sí, como las asiáticas y las europeas. En Asia Tropical, el chile mantuvo su picor y se hizo indispensable en muchos de sus platos, llegando incluso a conservar el nombre náhuatl –chilli-. En Europa (...) se alteró su nombre por confusión y su sabor se dulcificó al aclimatarse a tierras templadas. El enredo empezó en 1492, cuando Cristóbal Colón al llegar a Santo Domingo, creyó haber encontrado a las indias orientales y al toparse con el chile, al que localmente denominaban ají, creyó haber encontrado la pimienta en vaina. Así es como el chile adquirió el nuevo nombre de

⁸³ Adela Fernández, *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*, (Panorama Editorial, México, 1985), pág. 23, edición en PDF, https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=t2LoY-w7f4UC&oi=fnd&pg=PA11&dq=EL+CHILE+EN+LA+comida+mexicana&ots=nsc2nvu7ka&sig=zpA9qEdl iP5t0ErbjLtWgOnSsBg&redir_esc=y#v=onepage&q=EL%20CHILE%20EN%20LA%20comida%20mexicana&f=false.

⁸⁴ Jesús Flores y Escalante, *Nuestro mero mole: Breve historia de la cocina mexicana*, (De bolsillo, México, 2004).

⁸⁵ Graciela M. de Flores, Marcela González Garza y Covadonga Torre Marina, *Iniciación en las técnicas culinarias*, (2 ed., Limusa, S.A de C.V, México. D.F, 2004), pág. 39.

pimiento en español, piment en francés, pepper en inglés, pepperone en italiano paprika en húngaro”.⁸⁶

Pero, aunque sí, fue una gran herencia, revolucionaria para la gastronomía mundial, en ninguna parte del mundo se come o se obtiene el mismo sabor que en México ya sea por el clima que altera su sabor, o la manera de prepararse, no se podría comparar su picor con los de otros lugares, puesto que no es un condimento que pica y es incomible, sino que básicamente “pica sabroso”, y justamente eso es lo que lo define como mexicano. “El grado de picante en el chile tiene que ver con los componentes genéticos de cada especie y también con el medio ambiente en el que se cultiva. La forma en que son cultivados los chiles afecta el contenido del capsaicinoides, así como las condiciones del clima, el crecimiento de este y la edad en que empiezan a dar los frutos. Los días muy calurosos pueden incrementar el grado de capsaicina en las plantas de manera significativa. Se ha experimentado que si se siembra al mismo tiempo en una región semiárida la misma variedad del chile pero una de ellas en una región de clima caliente, y la otra en una de clima frío, los resultados son que los chiles cosechados en la región caliente tienen un mayor grado de capsaicina que los cultivos en el clima frío.”⁸⁷

Así es que, en realidad en el caso específico de querer realizar una receta que contenga un chile mexicano y se careciera de este, no podría sustituirse con algún otro o una especie, aunque así se quisiera. La cocina mexicana además de ofrecer una amplia gama de sabores, tiene platillos con chiles específicos y por ende insustituibles, que de ser cambiados no sólo alterarían el sabor, sino que además tendrían como resultado otro platillo; “El chile no solo se caracteriza por ser picante, porque de serlo así se podrían utilizar condimentos fuertes

⁸⁶ Monserrat Gispert Cruells, Las plantas americanas que revolucionaron los guisos de Occidente, en Los sabores de América y España: Cultura y alimentación, comp. Antonio Garrido Arana, (La Val de Onsera, España, 1999), pág.217.

⁸⁷ Yessica Adriana Flores Castro, Extracción de oleorresinas del chile pasilla (*Capsicum annum* I. Var. “Criolla”). Cultivado en el Valle de Queréndaro Michoacán, (tesis de Licenciatura en Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2000), pág. 25.

como la mostaza, especias o nabos. Lo que hace peculiar a cada chile es su sabor.”⁸⁸ Porque hablar de cocina no significa solamente la combinación de elementos culinarios diversos, sino que además, tal como se ha venido diciendo, se trata de una receta con una historia detrás y esto no quiere decir que todo el tiempo que alguien cocine tiene que recordar el significado o la historia de los elementos, pero al menos en el momento de cocinar debe cumplir las reglas que su historia les dé consciente o inconscientemente, aunque para el cocinero o cocinera sea completamente indiferente, el hecho de conocer la receta que forma parte de la historia de su creación, es suficiente para entender que se deben respetar todos y cada uno de los elementos y pasos con los que esta cuenta. “Si la comida misma pudiera hablar contaría la historia de toda la humanidad. ‘El universo no es nada sin vida, y cuanto vive se alimenta’, explicó el filósofo del gusto BrillatSavarin como su primer aforismo. Comer es una necesidad biológica para obtener nutrientes y elementos para el buen funcionamiento de todo ser vivo. Todo ser humano come y ha comido a través de la historia, por lo que el objeto de estudio de la gastronomía comienza paralelo a la historia de la humanidad”.

Entender que el significado de la comida es de suma importancia para la vida del ser humano, puede llegar a ser un poco difícil, debido a la cotidianidad que esta representa para todos, pero en realidad es un elemento que sin lugar a dudas puede conectarnos a otros espacios incluso sin conocerlos. Mediante la comida podemos comprender las costumbre de otros seres humanos que incluso jamás hemos conocido o conoceremos, por ejemplo las crepas, un postre francés, que en la actualidad te encuentras en cualquier esquina nos transporta y nos hace comprender la manera en que los franceses tal vez pasan una tarde con amigos tomando un café o simplemente a solas disfrutando de su postre, o incluso sin salirnos tanto del contexto geográfico, las marquesitas, podrían ser otro claro ejemplo, preparadas con queso bola holandés, frutas, chocolate o crema batida, se venden en todos los andadores y plazas públicas de Yucatán, pero que también sin dudas puedes encontrar en algún café o puesto callejero en tu espacio geográfico, mismas que te transportan a una tarde Yucateca donde la gente sale a caminar disfrutando el atardecer y comiendo una marquesita, o los tacos

⁸⁸ Adela Fernández, *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*, (Panorama Editorial, México, 1985), edición en PDF,

<https://books.google.com.mx/books?uid=100510019617669888365&hl=es&lr=&oi=fnd&pg=PA111&dq=EL%20CHILE%20EN%20LA%20comida%20mexicana&ots=nsc2nvu7ka&sig=zpA9qEdl>

ahogados de Guadalajara, un almuerzo o comida tal vez básica para los tapatíos, y una excelente cura para la resaca en cualquier otro lugar, y porqué irnos tan lejos, un gazpacho moreliano en cualquier otro lugar podría ser el transporte perfecto para la visualización de una caminata en la Madero con un vaso lleno de fruta picada , con queso y chile, y así miles de ejemplos que nos muestra el papel tan importante que juega la comida en la vida de cualquier persona y en la cualquier espacio geográfico.

Y es que, si analizamos de manera profunda, cada elemento culinario tiene una época donde brilla más, donde se dice que “es su tiempo”, en Queréndaro, sin lugar a dudas, a principio o mediados de junio, es el tiempo de chilaca, comienza el primer corte de chile fresco pero aún verde, el primer bocado de una chilaca asada en una tortilla con limón y sal y tal vez acompañada de frijoles, jamás vuelve a ser igual y eso solo se experimenta en este mes del año, incluso si se guardan chilacas asadas en el congelador, y por azares del destino se le ocurre a alguien cocinarlas por ejemplo en diciembre, al comerla te transporta a junio, es un juego o incluso una fantasía creerlo así, pero es un poder que sólo la comida, nos da, al probarla y al olerla.

Aunque el chile es meramente mexicano, para la gente de Queréndaro su chile no se parece nada a los de los otros lugares, sus moleras y chileros lo defienden con uñas y dientes, e incluso llegan a ser tan aferrados a este que, aunque ya no se dedican por completo a su venta estos, no dejan de plantarlo, mucha gente sólo lo planta para el consumo propio, o para procesarlo y envasar los productos, o simplemente para no perder la tradición familiar. Y aunque año con año, tal como dicen los reportes del ayuntamiento, estos salgan en número rojos, estos no lo han abandonado. Es importante tomar en cuenta que en el actual 2020, el número de productores chileros es muy bajo a lo que anteriormente era, e incluso este año es aún más impactante para la producción y no sólo por la actual pandemia, sino porque un nuevo cultivo ha llegado. Hace un año se hablaba del interés del hacendado del municipio vecino de Zinapécuaro, por plantar fresa en Queréndaro tal como lo hace en su pueblo, pero sólo se quedaba en palabras, hoy esto es una realidad, lo que está atrayendo la atención de muchos trabajadores que año con año trabajaban en los chiles a ir por algo nuevo que es el cultivo de fresa, y que posiblemente les ofrece un trabajo más sencillo o al menos, menos laborioso o artesanal, que es lo que hasta ahora los chileros defienden de su producción.

Los productores chileros, así como las moleras del pueblo, al utilizar medios de plantación, cuidado y secado aún muy rústicos defienden su proceso artesanal como parte de la identidad del pueblo, (...) la identidad consiste en la interiorización por un grupo dado de que posee formas de vida específicas. La identidad, entonces se construye a partir de la alteridad, en el contraste cultural,”⁸⁹ y debido a la diferenciación que dicha producción le da al pueblo en contraste con los vecinos, estos se muestran como parte de una sociedad donde la tradición, la costumbre y la permanencia engulle completamente sus vidas. Para ellos ser chileros es una importante distinción incluso entre la gente del pueblo. “Nosotros somos los que sostenemos la identidad de Queréndaro, nosotros y nuestras mujeres que aún cocinan nuestros platos y les enseñan a sus hijos cómo hacerlo, nosotros no estamos dejando morir esta tradición.”⁹⁰

Para el pueblo esta producción es una tradición que aún está vigente, y la que a su alrededor alberga distintos significados, tanto familiares, como históricos y económicos, pero en realidad es una producción que de no ser renovada o al menos enfocada y orientada a nuevos mercados indudablemente puede morir o ser suplantada. “La tradición para ser funcional está en constante renovación, y se crea, y se recrea, inventa y destruye cada día. Porque la tradición contiene en si misma los gérmenes de la estabilidad y del cambio. Y el cambio, en términos de adaptación sociocultural, es consustancial a toda sociedad; continuamente se crean nuevas formas de expresión cultura.”⁹¹ La tradición chilera del pueblo de Queréndaro está en riesgo, y para su salvación sólo está vigente la resistencia de la gente que sigue plantando y cocinando con su producción, la invisibilización de su decadencia se está limitando a la creación de una feria del chile, que no tiene el chile suficiente para ofrecer, ni la estrategia adecuada para su difusión o proyección, pero, ¿cómo poder rescatar algo que a ojos de su ayuntamiento debe trabajar por sí misma y de no

⁸⁹ Javier Marcos Arévalo, La tradición, el patrimonio y la identidad, Revista de estudios extremeños, vol. 60, n°3 (2004): pág. 933,
<http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>.

⁹⁰ Chilero en reunión con el comité organizador de la feria del chile 2020, el día 28 de Mayo 2020.

⁹¹ Javier Marcos Arévalo, La tradición, el patrimonio y la identidad, Revista de estudios extremeños, vol. 60, n°3 (2004): pág. 926,
<http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>.

funcionar agregar nuevas especies sin antes actuar por la propia?, los chileros en su gran mayoría ya son viejas generaciones, no queda mucho tiempo para su rescate y la feria no está siendo suficiente.

“Continuar sin renovar es solo repetir, mientras que innovar, sin el soporte del pasado, de la experiencia vivencial, puede equivaler a hacer castillos en la arena. Cualquier cambio se produce sobre un fondo de continuidad y cualquier permanencia incorpora variaciones. La tradición no consiste en la reproducción, el calco prístino, del supuesto patrón original. La réplica del pasado no se realiza con toda fidelidad. La tradición se reactualiza y transforma continuamente (...). Es decir, es un proceso inacabado de creación-recreación, producción-reproducción, continuidad-discontinuidad; un sistema en constante renovación”.⁹²

II. El chile: ¿Patrimonio cultural?

Para Queréndaro, el chile, representa su identidad, su producción, una tradición y por su significación, es también parte de su patrimonio cultural. Esta producción no solo representa a un pasado histórico, sino al sentido de una diferenciación a nivel regional y por ende constituye uno de los valores simbólicos de la población. En Queréndaro, se está orgulloso del Real de Otzumatlán, que además de producir un excelente mezcal también, es una de las comunidades más antiguas del pueblo, con pasado minero, incluso más vieja que el propio municipio, La Peña Rajada es uno de los símbolos históricos más representativos y con el que mayormente se sienten identificados, La Hacienda al ser propiedad privada es menos simbólica, pero a todo el que entra se siente orgulloso o al menos se pregunta o recrea escenarios de cómo pudo ser la vida de aquellos sus pobladores, y aunado a la hacienda llega el cultivo del chile, que hasta hoy es su elemento culinario por excelencia, y que tal como los anteriores es parte del entramado simbólico de Queréndaro. Identidad, patrimonio y tradición son conceptos interrelacionados que en conjunto nos explican la importancia de lo que “se considera ahora el valor simbólico es decir la capacidad de representatividad, de los distintos referentes y elementos patrimoniales, el patrimonio como expresión de la identidad y esta como asunción de la tradición y una continuidad generacional particular, la herencia

⁹² Javier Marcos Arévalo, op. cit. pág. 927-28.

cultural.”⁹³ Entonces, si hacemos una reducción de los distintos valores simbólicos del pueblo podemos entender que, aunque todos en su mayoría están asociados, el chile, forma parte de una herencia cultural que es más que sólo la gastronomía querendarence y, ahora bien, debido a su representatividad también fortalece la existencia de su patrimonio cultural, que “está integrado consiguientemente, por bienes mediante los que se expresa la identidad. Es decir, los bienes culturales a los que los individuos y la sociedad en su conjunto otorgan una especial importancia.”⁹⁴

Pero en realidad nada de esto sería posible, de no existir la enorme ‘complicidad social’, que tal como lo define García Canclín, no hace más que posicionar y alimentar cada día más una idea que en conjunto crece, y le permite seguir existiendo a este y más tipos de patrimonios. Es importante cuidar e incentivar la perpetuación del patrimonio, pero también cuidar el modo de hacerlo, y sobre todo buscar estrategias para cada uno de los tipos y enfoques patrimoniales. Como es bien sabido apenas hace unos años se dividió el patrimonio cultural en material e inmaterial y cada uno de ellos necesita cuidados y sobre todo seguimientos diferentes. En algunos lugares estos se cuidan y explotan con la intención de que todos ganen, enfocándose en la derrama económica que con este se puede incentivar, sin lugar a dudas es importante también tomar en cuenta que en ocasiones hay cosas que sobrepasan al patrimonio, la venta o negociación que se llega a hacer de él, en ocasiones llega a colocar sus valores simbólicos hasta el último lugar de la lista y anteponen las ganancias que del mismo se pueden obtener. “Las industrias culturales y de ocio han acercado el patrimonio a la gente de la calle casi hasta su vulgarización, pero al masificarlo, con escaso aparato crítico en muchas ocasiones, han engendrado millones de consumidores compulsivos que engullen cultura de forma pasiva y superficial, sin reflexionar debidamente sobre ella.”⁹⁵

⁹³ Javier Marcos Arévalo, La tradición, el patrimonio y la identidad, Revista de estudios extremeños, vol. 60, n°3 (2004): pág. 929-30, <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>.

⁹⁴ Javier Marcos Arévalo, op. cit. pág. 933.

⁹⁵ Josué Llull Peñalba, *Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural*, Arte, individuo y sociedad, vol.17, (2005): pág. 198-99 <https://revistas.ucm.es/index.php/ARIS/article/view/ARIS0505110177A/5813>.

En realidad, referirse a un patrimonio, en ocasiones cuesta mucho, ya que no es tan sencillo entenderlo, se dice tanto de él que alrededor de su imagen se ha construido un concepto que ya no cuestionamos, simplemente lo aceptamos y creemos. Cada que se menciona esta palabra, siempre la asociamos con algo que nos ha dejado algún acontecimiento histórico relevante o muy conocido; para muchos, patrimonio es, un monumento, un edificio, un documento, o sea lo tangible, lo que se puede ver, pero casi nunca lo asocian con los elementos que se consideran como patrimonio cultural intangible; “En la reunión de Turín se definieron cinco ámbitos en los que este patrimonio se manifiesta, sin menoscabo de incluir después otros: tradiciones y expresiones orales; artes escénicas; prácticas sociales; y conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y al universo (...)”⁹⁶. Y es que independientemente de estos, lo único que hay que entender es que “el patrimonio” tiene más que ver con nosotros mismos, que con lo que se podría definir en su concepto.

De manera que el patrimonio se va forjando al darle valor a ciertos elementos que, sin darnos cuenta, nos ayudan a ir creando una red de significados que nos van uniendo en una complicidad enfocada en un mismo objetivo, ya sea económico, cultural, tradicional etc. pero que finalmente logra conectarnos con un mismo espacio, dándonos la ilusión de la existencia de una diferenciación con los demás lugares, ayudándonos de esta manera a inventar una propia identidad. Y no es que la diferencia sea inexistente, claramente existen miles de elementos que nos dan “identidad”, que nos diferencian de los otros lugares, es obvio que ningún lugar está uniformado con otro, pero en ocasiones hay situaciones que ayudan a fortalecer esa identidad que ha sido creada, aplicada y aceptada durante años, y que hoy forma ya parte de su vida, y no hay un mejor ejemplo para hablar de diferencias, y de patrimonio inmaterial que la gastronomía.

Mucho se ha dicho ya, acerca de la multiculturalidad que existe en México, así como de todos los elementos que forman parte de la misma, pero sin lugar a dudas y reafirmando lo que a lo largo de esta investigación he defendido, en este entramado, la comida es una de las partes más importantes dentro de dicha multiculturalidad, porque no sólo se trata de

⁹⁶ Lourdes Arizpe, *Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial*, Cuicuilco, vol. 13, n°38, (2006): pág. 24, <https://www.redalyc.org/pdf/351/35103802.pdf>.

platillos, se trata de significados, de cosmovisiones, de condimentos, de especias, de granos, de texturas, de sabores, de representaciones y mucho más. La gastronomía mexicana es bastante reconocida a nivel mundial, por sus colores e intensos sabores, y a pesar de que existe una gran variedad de comidas y bebidas, entre dulces y saladas, hay un elemento clave que la unifica ante el exterior, y este es el fruto que se ha venido analizando desde el principio: El chile.

Es bien conocido e incluso repetitivo que este fruto revoluciono a las cocinas del mundo, y se fue adecuando a los climas de occidente, pero como ya lo he dicho, fuera de México al menos como se está acostumbrado aquí, el chile no se da de la misma manera, su sabor y picor son inigualables y son el toque especial para cada comida, lo más interesante es su origen ritual y curativo que el día de hoy desconocemos y que antes fue tan valorado. El chile tal como el maíz, el cacao, el frijol y otros elementos culinarios, forman parte del origen americano, pero sobre todo mexicano, y por ende estuvieron activos dentro de la época prehispánica, cada uno con su función y cosmovisión, cada uno con su misión y utilidad, pero sin lugar a dudas cada uno formando parte de lo que somos. “La dieta prehispánica era de tipo mixto, incluía diversos productos vegetales y animales. Entre los primeros, en orden de importancia se encontraba el maíz, el chile (varias especies), el frijol, calabaza, chilacayote, (...) etc.”⁹⁷

Nosotros somos historia, creamos historia y comemos historia, y el maíz, frijol, calabaza y chile, tienen una propia, una cosmovisión entera en sus espaldas, y en ocasiones se les da muy poco valor, y esto es consecuencia justamente de la categoría en la que estos se hallan inmersos, se creen elementos tan comunes que no se toma en cuenta su verdadera importancia. Sin embargo, estos elementos desde el origen han sido principales en cualquier cocina de América, “la combinación mesoamericana de maíz, frijol, calabaza y chile componían una dieta balanceada además de la escasez de proteínas animales. El maíz, el grano básico, representa hasta el 80 por ciento de la ingesta calórica, y proporcionaba una excelente fuente de carbohidratos complejos. Las proteínas

⁹⁷ Adela Fernández, *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*, (Panorama Editorial, México, 1985), pág. 25, edición en PDF, https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=t2LoY-w7f4UC&oi=fnd&pg=PA11&dq=EL+CHILE+EN+LA+comida+mexicana&ots=nsc2nvu7ka&sig=zpA9qEdl iP5t0ErBjLtWgOnSsBg&redir_esc=y#v=onepage&q=EL%20CHILE%20EN%20LA%20comida%20mexicana&f=false.

esenciales para regenerar el tejido corporal provenían en gran medida de los frijoles, que contienen más de una quinta parte de su peso en proteínas. (...) La calabaza añadía minerales y agua, importantes beneficios en un clima árido. Los chiles, notablemente nutritivos, redondeaban la dieta básica. Aportaban vitamina A, así como distintas formas de vitamina B, contribuían a la digestión, inhibían las enfermedades intestinales e incluso ayudaban a reducir la temperatura corporal porque provocaba sudor, que se enfría por evaporación. Los pueblos precolombinos reconocieron también los usos farmacológicos del chile; *los tícitl*- Los médicos- lo prescribían para una alta gama de dolencias, y los amantes lo empleaban como afrodisíaco.”⁹⁸ El maíz es el principal grano para el consumo hasta la fecha, el frijol y la calabaza siempre forman parte de la dieta básica y el chile no falta en ninguna mesa desde hace siglos, su importancia está basada en los beneficios que justamente le han venido dando a sociedades enteras y sobre todo a que su utilidad no está basada sólo a un objetivo, todos en algún punto de la historia han rebasado los límites de su uso.

El patrimonio es aquello que forma parte de nuestra vida diaria, lo que nos hace sentirnos como parte de una sociedad uniformada y unida por un solo elemento, una sola historia, lo que es nuestro y de nadie más; “todos los pueblos tiene cultura, es decir, poseen y manejan un acervo de maneras de entender y hacer las cosas (la vida) según un esquema que les otorga un sentido y un significado particulares, los cuales son compartidos por los actores sociales (...)”⁹⁹ y justamente dentro de esa cultura se forja la identidad y se crean las tradiciones. La gran problemática del patrimonio, en realidad es que existe en todas partes y que en muchas ocasiones nadie lo ve o lo valora como tal, este está envuelto en una serie de conceptos que llegan a desvalorar a los elementos que se encargan de denominar el patrimonio de una sociedad específica y que por el simple hecho de no “caber” en el concepto, no son tomados en cuenta.

El patrimonio es lo que nos asegura nuestros orígenes, lo que nos hace ver que estamos en una zona conocida, que nos ha formado y seguirá formando a las nuevas generaciones. Y aunque algunos elementos no han sido reconocidos con ese nombramiento,

⁹⁸ Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, (Ediciones de la reina Roja, México, 2001), pág. 28.

⁹⁹ Guillermo Bonfil Batalla, Nuestro patrimonio cultural, un laberinto de significados, en *El patrimonio cultural de México*, Comp. Enrique Florescano, (México, D.F: Fondo de Cultura Económica, 1993), pág. 21.

lo realmente importante es lo dado por su mera existencia, el patrimonio se debe cuidar, y no se puede perder de vista, porque al perderse un patrimonio cultural con él se pierde una parte de la historia de cualquier sociedad. En Queréndaro la producción chilera está en peligro por el simple hecho de no ser atendida o explotada de una manera correcta, la producción es reconocida tanto por el interior del estado como por algunos lugares fuera de Michoacán, y de hecho su pérdida es algo ya conocido por los habitantes, es por esto que se creó una feria con la intención de su rescate. La realidad actual es que ya está en declive, a los jóvenes realmente no les interesa seguir con la producción, algunos chileros cada año van disminuyendo la plantación y los ayuntamientos del pueblo muestran muy poco interés por hacerla crecer. Este elemento es muy importante en la gastronomía e historia del pueblo, incluso del mexicano y perder dicha semilla sería una terrible desgracia.

“Se trata de salvaguardar la coherencia de las culturas sin caer en la trampa del conservadurismo. Y propiciar la libertad y creación cultural sin caer en la folclorización, pulverización o trivialización del patrimonio y las culturas. De hecho, la libertad de creación cultural es el único horizonte que hará posible inventar un futuro sostenible en el marco de la diversidad cultural.”¹⁰⁰ El chile es un cultivo originario de América, su importancia histórica está regida no sólo por su valor como alimento, sino también por su aporte medicinal, militar y tributario en la época prehispánica. Este fruto tiene una muy fácil adaptación y pertenece al género *capsicum* y a la familia de solanáceas, existen aproximadamente 30 especies, y sólo se han domesticado 5, los chilares como planta domesticada se protege de los depredadores, y es por esto que su expansión geográfica sólo puede darse a través de las manos del ser humano. Aunque debemos tomar en cuenta que a pesar de que su semilla es de fácil adaptación, su sabor sí logra afectarse de acuerdo al espacio geográfico en el que se plante. “En Tzintzimeo se ha plantado la misma semilla de aquí, a mí me la han comprado, ese pueblo está aquí a unos 15 minutos, y a pesar de eso los chiles no se les dan igual que aquí, la tierra los hace más dulces.”¹⁰¹

¹⁰⁰ Lourdes Arizpe, *Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial*, Cuicuilco, vol. 13, n°38, (2006): pág. 26, <https://www.redalyc.org/pdf/351/35103802.pdf>.

¹⁰¹ Héctor Germán Zamudio, en entrevista.

La producción del chile en Queréndaro, al menos por los chileros es muy bien cuidada, ya que además de tener establecimientos en el pueblo de venta de chiles por kilo, se derivan como ya se ha dicho, platillos envasados, como el mole en polvo, el pipián, los chiles en escabeche y los denominados capones, todos estos realizados por mujeres del pueblo que son esposas sobre todo de productores chileros. Incluso existen en el municipio dos importantes organizaciones que se dedican a darle la publicidad al chile de Queréndaro, la primera es la Asociación de Chileros, que está conformada por aproximadamente 15 miembros (hombres) del pueblo que dedican una parte de su tierra a la producción chilera, en conjunto con esta, está la Asociación de mujeres chileras llamada “Siembra Brava”, que prácticamente se integra por las esposas de los miembros de la primera asociación, ellas se encargan de hacer, el mole en polvo, y los otros platillos, así como a envasar y en conjunto representar al pueblo en distintos eventos gastronómicos y culturales del Estado a los que Queréndaro es invitado; esto no quiere decir que no haya otras personas a parte de estas organizaciones que no se dediquen a lo mismo pero sí en menor medida.

La producción agrícola en Queréndaro definitivamente es parte importante del sostén del pueblo, misma que se ha visto beneficiada por las tierras fértiles por las que se caracteriza este, no se podría concebir un Queréndaro sin agricultura, esta es la herencia cultural que representa al pueblo, es la que hace que se reconozca no sólo por su riqueza agrícola, sino también por lo que se ha aprendido a hacer con esta, y lo que han creado a partir de ella, y que hoy es su gastronomía típica y representativa. “El patrimonio es entendido así como ‘riqueza colectiva’ y el objetivo de su regulación es la protección, acrecentamiento y transmisión de la misma a las generaciones futuras,”¹⁰² por ellos es importante tomar en cuenta que cada una de las actividades que se realizan a partir de él tienen una razón de ser y un significado para quien se siente como parte de él.

La gastronomía forma el ejemplo perfecto para comprender la importancia que se le debe dar a cada uno de los valores simbólicos de los lugares que crean patrimonios. “(...) Las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan

¹⁰² Josué Llull Peñalba, *Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural*, Arte, individuo y sociedad, vol.17, (2005): pág 201
<https://revistas.ucm.es/index.php/ARIS/article/view/ARIS0505110177A/5813>.

de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia,”¹⁰³ y es que hacer comida no es una actividad banal o sin importancia, esta requiere mucho más que conocer la receta, es todo un proceso, es un ritual que conlleva una mezcla entre el conocimiento y el sazón, incluso se llega a creer que cuando se realiza la comida las personas deben estar tranquilas, serenas y de muy buen humor para que esta sea deliciosa, un ejemplo claro de esta creencia es una muy popular pregunta que se hace al probar algo muy picoso, “¿estabas enojada cuando la hiciste?”, esta expresión aunque sea de manera coloquial se realiza porque aunque inconsciente, se cree que la comida se debe realizar de una buena manera, para así obtener un buen resultado.

“No hay mejores chiles para el mole en polvo que los de primera y los mulatos. Estos se deben de asar,

¡asar, no freír!, de uno por uno para que no se pasen de tueste, en seguida vienen las tortillas y el bolillo, bien tostaditos, igual esos de uno por uno, todo con mucho cuidado, ya después en una olla grande se tuestan las especias y semillas, que vienen siendo las pepitas, el ajonjolí, las nueces, las almendras, cacahuates, el ajo, la cebolla, el tomillo, los clavos, la pimienta todo debe de quedar bien doradito, nada de quemado porque se amarga, después todo con mucho cuidado se echa al molino y se muelen las veces que sea necesario para que quede bien, y ni se te ocurra ponerle chocolate o aceite porque ya no sería mole original de polvo, sino pasta y está mejor en polvo, la consistencia debe quedar muy fina, nada de grumos, pa’ cuando se haga con el caldo sea más sencillo que se revuelva (...)”¹⁰⁴

El chile es una gran fuente de atracción comercial en el pueblo desde hace años, muchas personas del Estado de México, Ciudad Hidalgo, Maravatío entre otros, incluso ya saben a dónde llegar para comprar su mole o chile, también conocen la época en la que se obtiene o comienza el chile porque año con año llegan al pueblo específicamente a comprarlo, y su éxito e importancia ha sido tal que se realizó una feria en su honor. La Feria del Chile que hasta el día de hoy destaca como la más importante en el ciclo festivo anual del pueblo. En esta llamada feria la producción se da a conocer en todas sus presentaciones, dejando sin

¹⁰³ Luce Giard, *Artes de alimentarse*, en *La invención de lo cotidiano, 2. Habitar, cocinar*, de Michel De Certeau, (El oficio del historiador, Universidad Iberoamericana, México, D.F, 1999), pág. 154.

¹⁰⁴ Receta proporcionada por la Señora Elvira García Chávez, (molera, comerciante de chile y todos sus derivados), en conversación con la autora, agosto 2019.

lugar a duda una gran derrama económica para muchos habitantes del pueblo, y es justo por esto que se ha convertido desde su creación en la fiesta más esperada para todos en el pueblo.

La Feria del Chile es una celebración reciente, con apenas 18 años de antigüedad, esta misma se realizó con la intención de hacer notar a nivel regional la producción agrícola del pueblo, aunque es bien sabida y conocida, sus organizadores buscaban darle un nuevo empuje al pueblo, algo que motivará a seguir aquella costumbre de secar el chile en las calles, de plantar el chile, de conservar la semilla criolla, y sobre todo de recuperar la unidad del pueblo que según estos venía cada vez más en decadencia. Y en definitiva esta ayudo de sobre manera, esta fiesta dura tres días, en los cuales se realizan presentaciones con tintes culturales, que tienen que ver con el folklor mexicano, así como la exposición de toda la producción querendarence, desde los chiles hasta sus derivados, así como la producción mezcalera y las bebidas que con este mismo se realizan, y las cajetas dulces de camote con guayaba, membrillo, capulín o almibares y sus distintos frutos. También se realizan exposiciones de los distintos productos más representativos de los pueblos cercanos, como el pan de Bocaneo, o la cerámica de Zinapécuaro, las esferas de Tlalpujahuá, las frutas y licores de Ucareo y Jerahuaro y así muchos más.

En esta Feria se ha llegado a acrecentar el número de visitantes de una manera impactante, pero sin lugar a dudas el elemento clave materialmente hablando es de la derrama económica que ocasiona en la gente del pueblo, todos ganan, los comerciantes, los que tienen o improvisan estacionamientos y baños públicos, los vendedores ambulantes, y obviamente los productores y los hoteleros. Pero el aspecto que sin lugar a dudas es lo mejor que esta feria ha dejado, es la formación o el fortalecimiento de la identidad querendarence, y es que, aunque dentro de la feria haya tantas incongruencias y desorganizaciones, esta trae consigo un sentido de identidad que antes los querendarences no tomaban en cuenta, al menos se desarrolló un evidente interés por conocer y sobre todo dar a conocer lo que se da en su pueblo.

Mucho se dice acerca de las ferias de pueblos, que si se convierten en una cantina, que si se pierde el verdadero objetivo, que ya hay mucha gente etc. etc. etc, pero la realidad es que cuando volteas al pasado y te atreves a observar todo aquello que ya no está el día de hoy, te puedes percatar de que sin lugar a dudas hay algo que se puede y tiene que hacer para

recuperarlo aunque no sea lo mismo, aunque sea con lo que la modernidad nos ofrece, y sin lugar a dudas si se saben realizar, si las encaminan bien estas no sólo pueden funcionar como

derrama económica, sino que además nos dan o nos devuelven algo mucho más de lo tangible, que es nuestra identidad. “Cuando yo volví aquí y vi las fiestas acabadas, a la gente tan apática, dije algo tenemos qué hacer...”¹⁰⁵, el ingeniero Barrera es el ejemplo claro de cómo el tiempo va desgastando las vivencias, es evidente que nada es estático y que todo debe ir evolucionando de acuerdo a las necesidades, es obvio que un pueblo como Queréndaro tiene que mirar hacia otros horizontes pero sin olvidarse de ellos mismos. La Feria del chile llegó para quedarse, aunque sea por unos años más, o tal vez para siempre, eso nos lo dirán las circunstancias, pero sin lugar a dudas hay algo de lo que nos debemos preocupar por siempre conservar, y esa es nuestra identidad, debemos defenderla, tal como a nuestro patrimonio cultural, porque son justamente estos dos elementos los que nos pueden decir, de dónde venimos y son los mismos que seguirán conservando o reinventando su tradición chilera.

La producción chilera de Queréndaro Michoacán es ya su patrimonio cultural, su identidad y una tradición que el día de hoy se está intentando impulsar, la pregunta real es si lo podrán encaminar hacia el lado correcto, (...) sin embargo es indispensable caer en cuenta de que la conservación de los bienes culturales depende en gran medida de su valor de uso y de las actitudes de las personas, puesto que son ellos las que conviven a diario con tales objetos.” El grupo de chileros y moleras siguen en resistencia por la conservación de su producción y platillos, día a día se encargan de trabajar a favor del chile y de incentivar el apoyo y el seguimiento para que esta no muera, la tradición chilera de Queréndaro puede dar mucho más de lo que en este momento su limitación ofrece, y aún queda mucho por hacer, lo que hoy rescata al chile querendareño es que la gente aún no lo olvida.

¹⁰⁵ Alejandro Barrera Cardiel, (principal iniciador de la feria del chile), en entrevista con la autora el día 01 de julio de 2017.

III. Del campo querendarence a la mesa: Platillos típicos, recetas e historia de nuestra comida.

“La alimentación de una población se configura en torno a una interrelación dinámica entre aquellos factores que viene a definir su producción, distribución y consumo: de una parte, ecosistemas, régimen de propiedad de la tierra, mercado de trabajo y distribución de cultivos, aprovechamientos ganaderos e industrias de transformación agroalimentarias, de otras, redes de mercado y sistemas de venta, y, por último, sistemas culinarios, cocinas y sistemas de comensalidad.” Al comprar chiles criollos no sólo se está ofreciendo al público un condimento más para su mesa, sino que además cuenta con un sistema estricto durante toda su producción, ese mismo sistema que los hace diferentes.

Hay 4 platillos reconocidos en Queréndaro, que se realizan con chile seco y fresco, cuatro de ellos son envasados y vendidos al público, cada uno con sus debidas etiquetas y sus distintas creencias en sus modos de preparación. “Pero la comida no solo nutre el cuerpo: nos alimenta al mismo tiempo de nuestro patrimonio, practicamos nuestra cultura y revivimos entre platos y cubiertos nuestro devenir histórico.”¹⁰⁶ El primero y más reconocido como querendarence son los chiles capones, este platillo fue creado en la época de la hacienda por las esposas de los caporales que se las ingeniaron para hacer rendir su comida y terminaron creando un platillo para la eternidad.

Los chiles capones

Los chiles capones son el platillo típico del pueblo, no sólo porque conllevan consigo una historia muy significativa, sino que además es en su gran mayoría es el infaltable en cada fiesta realizada en el pueblo, ya sea como complemento del platillo principal, o como entrada; este platillo es tan importante para su población que al menos una persona de cada familia conoce la receta. En este caso, fue la señora P. Ibeth Zamudio Arrollo, ama de casa, quien nos proporcionó dicha receta, que a su vez le fue compartida por su madre, a quien enseñó

¹⁰⁶ Juan Gerardo Guía Zaragoza, Propuestas metodológicas de clasificación y análisis de recetas y recetarios, Culinaria, Revista virtual especializada en gastronomía, (2017): pág. 45, acceso el 28 de agosto 2020, http://web.uaemex.mx/Culinaria/trece_ne/pdf_culinaria_trece/propuesta_metodologica_culinaria_uamex.pdf

su suegra, y así, ha sido compartida de generación en generación, y consumida desde niños a adultos.

Lo interesante de esta receta en realidad es su origen, esta se creó en el tiempo de la hacienda; se dice que, en temporada de selección del chile, los chures les eran regalados a los caporales (encargado de distribuir las tareas y direcciones de las cuadrillas); estos las llevaban a sus casas con sus esposas quienes se encargaron de llevar a cabo esta receta.

Que se acompañaba con frijoles de la olla y queso. Con la austeridad de su raya, estas se las ingeniaron para utilizar los ingredientes básicos que hallaron en sus cocinas, al remojar hervir los chiles les salía un caldo que se podían beber antes de comerse los chiles capones y si tenían suerte de contar con algún queso la receta se mejoraba aún más.

Los capones nos hablan de una época de austeridad, donde con lo poco, se creó mucho, y en donde su creación diferenció la cocina de Queréndaro de las demás.

CHILES **CAPONES**

Ingredientes

1. *Chile seco*
2. *Tomate*
3. *Cebolla*
4. *Xoconostle*
5. *Queso*
6. *Ajo*
7. *Manteca de cerdo.*

Modo de preparación:

Se cortan los chiles en pedazos, de manera rápida se fríen en manteca de cerdo, en seguida se ponen a remojar en agua caliente con sal. Se pica en cuadros finos el tomate, el xoconostle y la cebolla y se ponen a freír, primero el ajo, después la cebolla, en seguida el tomate y al final el xoconostle. A esta mezcla se arrojan los chiles previamente escurridos y se deja sazonar, si están muy secos se le puede agregar un poco del agua donde se remojaron. Se acompaña con frijoles de la olla y queso fresco.

Es el platillo más utilizado en fiestas como bodas, bautizos, xv años etc.



Imagen 8- Chiles capones

Mole en polvo¹⁰⁷

“Uno de los platillos más representativos y que más evidencian el mestizaje gastronómico es el mole poblano, en el cual se mezclan más de cuarenta ingredientes de cuatro continentes, entre especias orientales, coloniales, como almendras y ajonjolí, con prehispánicos como chile, chocolate y guajolote, aceites europeos y fruto africano...

El arroz, ingrediente traído en la Naode la China, que será indispensable para acompañar tal platillo. El mole aparece en Puebla en marzo de 1681, elaborado por las religiosas del Convento de Santa Rosa, específicamente por Sor Andrea de la Asunción. Se dice que las hermanitas prepararon este famoso platillo al Obispo Don Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún, en

Ingredientes

1. *Chiles negro de primera, chiles mulatos, y en menor medida chile colorado.*
2. *Semillas de chile.*
3. *Semillas y cacahuates.*
4. *Ajonjolí, almendras y pasas.*
5. *Tomillo, pimienta y clavo.*
6. *Bolillo*
7. *Tortillas*
8. *Ajo*
9. *Cebolla*
10. *Canela*

Modo de preparación

Para la preparación del mole en polvo se desvenan los chiles y se asan de uno en uno, con mucho cuidado para que no se pasen de tueste, después de igual modo se tuestas las tortillas y el pan, las semillas por medio de una cazuela

son colocada al fuego y se dan vueltas hasta que se uniformen totalmente en el tueste, el procedimiento es igual para los ingredientes restantes. Una vez todo listo se muele todo junto, ya sea en molcajete, molino de mano o eléctrico, se le dan las molidas necesarias para que el polvo quede muy fino y no se produzcan grumos. En Queréndaro no todas las moleras asan los ingredientes, algunas recurren a freírlos. Una vez en polvo, se le agrega caldo de pollo y se mezcla hasta que se disuelva, se le puede dar otra molida con el caldo en la licuadora e incluso agregar chocolate para quien lo prefiera más dulce que picoso, el mole queda listo en un dos por tres, cumpliendo su función de rapidez como lo promete la creación de su polvo.



¹⁰⁷ Receta proporcionada por la Señora Elvira García Chávez, (molera, comerciante de chile y todos sus derivados), en conversación con la autora, agosto 2019.

agradecimiento por haberles construido un convento propio.”¹⁰⁸

Los moles han ido variando de región en región y de él se han derivado algunas preparaciones para hacer la receta un poco más sencilla e inmediata, como su venta en pasta y en este caso en polvo.

Chiles en escabeche

Otro de los platillos muy conocidos por su venta envasado al vacío, son los chiles en escabeche, estos, a diferencia de los capones son preparados con chilaca fresca madura.

El platillo en conjunto con los capones es uno de los más pedidos para llevar a casa.

Chiles catrines

Esta receta nació básicamente a raíz de los capones, lo que cuentan los querendarences es que una vez que el hacendado probó los capones quedó fascinado, y ordenó que se cocinaran para la casa grande, pero obviamente con algunos cambios

CHILES EN ESCABECHE

Ingredientes

1. ***Chilaca madura (sin secar)***
2. ***Cebolla***
3. ***Zanahoria***
4. ***Tomillo y mejorana***
5. ***Ajo***
6. ***Vinagre de madre***

Modo de preparación:

En primer lugar, se asan los chiles, ya listos se ponen a sudar, sudados se pelan, se desvenan y se deshebran o se dejan enteros según gustos; previamente picados el ajo y la cebolla (en rodajas), se fríen, una vez listas se agregan las rajas de chile, y mientras se sazonan, se ponen a precocer las zanahorias en rodajas, cuidando que se conserven crujientes. Ya fritos los demás ingredientes se cubren con agua y vinagre de madre (mitad y mitad, dependiendo de la acidez del vinagre), cuando comienzan a hervir se le pone sal y las hierbas de olor, cuando el hervor ya haya absorbido los sabores se le agregan las zanahorias y se deja hervir aproximadamente 5 minutos para que las zanahorias se conserven crujientes, se tapa y se deja sazonar (...).



¹⁰⁸ Martín Atilano López, Marcos Marín Santiago, et al, *Identidad y cultura mexicana: El chile*, (Seminario cultura gastronómica tiempo y espacio, Instituto Politécnico Nacional, Escuela superior de turismo), , pág. 42-43, consultado el 15 de Mayo 2020, <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/22788/Identidad%20y%20Cultura%20Mexicana%2C%20El%20chile.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

que fueran más a la altura del hacendado, así que los chiles para empezar se sustituyeron con negros y de primera, y no se quebraron ni revolvieron, sino que se creó un platillo que además de sabroso tuviera una excelente presentación. De hecho, es por eso que le pusieron chiles catrines, por la elegancia, los tipos de chiles y sobre todo porque no muchos tenían acceso a ellos.¹⁰⁹

Este platillo es el único que no se vende envasado, de hecho, si se vende es mediante pedidos en eventos especiales.

"La comida tiene eficacia ritual en la cosmovisión y opera como vehículo de significados, es portadora de memoria histórica y campo de creatividad colectiva."¹¹⁰ Es por esto que

los platillos típicos del pueblo de alguna manera se han venido resguardando en cada una de

CHILES CATRINES

Ingredientes:

- 1.Chile negro de primera**
- 2.Tomate**
- 3.Cebolla**
- 4.Ajo**
- 5.Xoconostle**
- 6.Queso**



Imagen 13: Chiles catrines.

PREPARACIÓN DE LOS CHILES ENTEROS

Se desvenan los chiles (se deja la pata), en seguida se fríen de uno en uno a fuego lento, una vez listos se remojan en agua tibia aproximadamente 5 minutos para evitar que estos se quiebren, después se escurren.

PREPARACIÓN DEL RELLENO

De manera muy fina se pica la cebolla, el tomate, el ajoy el xoconostle, después se fríe el ajo en aceite ya caliente, una vez listo, se agregan los demás ingredientes y sal, ya bien sazonados se apaga y se deja enfriar.

Ya con todo listo se comienzan a rellenar los chiles y se acomodan muy bien en un refractario, ya acomodados se les pone queso de manera uniforme, se tapan con aluminio y se meten al horno por aproximadamente 20 minutos y listo.

¹⁰⁹ Luis vigil y Camen Zamudio, en entrevista.

¹¹⁰ Good Eshelman, Catharine, y Corona de la Peña, Laura E, Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad, en, *Comida, cultura y modernidad, perspectivas antropológicas e históricas*, INAH, 2011, pág. 14

las moleras que los envasan y venden al público, consiente e inconscientemente estas han hecho que sus platillos vayan reforzando la memoria histórica del pueblo que de algún modo no ha dejado que se acabe el cultivo que los representa. Cada platillo tiene su razón de ser y sin lugar a dudas nos habla mucho de lo que ocurría en el momento de su creación, en el caso de los capones y catrines que son netamente del pueblo, la sustitución de ingredientes y de los modos de hacerlos nos habla mucho acerca de las diferencias sociales que se hacía notar hasta en la comida.

Los chiles catrines son una prueba ferviente de la diferenciación y estatus que se tiene en la sociedad incluso en la gastronomía, las clases se dividen mediante elementos, e ingredientes que de algún modo los colocan encima de lo común, “la comida y la vida ritual son dos esferas en las que podemos observar cómo operan las relaciones de poder en las coyunturas históricas o actuales, y descubrir estrategias de resistencia”.¹¹¹

Esta, está presente en todos los aspectos sociales, un evento no puede realizarse sin acompañarlo con algo para deleitar su paladar, y lo más interesante es el papel que la comida desempeña en dicho evento, dependiendo de la temática de este, por ejemplo en una inauguración artística, casi siempre se elige algo para acompañarse con un vino tinto o blanco como canapés de jamón o atún, sin embargo, en una boda dependiendo del estatus en el que estás o quieres aparentar, se ofrecen platillos completos, con pasta, ensalada y ración de carne, el tipo se elige de acuerdo a las posibilidades y clases, en cambio en Queréndaro para un bautizo, una boda o unos xv años, las carnitas, frijoles, sopa de codito y capones son la mezcla ideal, no es algo generalizado pero si es la opción que en su gran mayoría resulta ser más fácil, y si no son carnitas son pollos o barbacoa, esa podría ser la única variación.

En Queréndaro es muy sencillo adquirir y saber diferenciar entre los buenos y malos chiles, es decir entre los criollos y los de semilla certificada, entre sí la receta está bien hecha o no, es tan especial y tan parte de su vida que ya ningún otro mole les satisface, que los chiles secos no los compren en cualquier lugar y los capones no se preparan más que con chile del pueblo, su sabor es tan bien cuidado que no lo podrían reemplazar.

¹¹¹ Good Eshelman, Catharine, y Corona de la Peña, Laura E, Op. Cit., pág. 14

Manuel Moreno García (chilero):

“Para que el chile este bien picoso, debes castigarlo, sólo ponerle el agua necesaria para que a la hora de la raspa esta se alimente con la misma humedad, de este modo se estresa la planta y se vuelve más picante.”¹¹²

Este tipo de datos son la razón de la diferencia entre los buenos y malos chiles según los querendarences, a la plantita se le debe cuidar como un ser humano, conocerla bien y darle lo suficiente para que su sistema inmune sea fuerte y por ende pueda dar los suficientes chiles, también a la hora del secado el mismo fruto te exige lo que este considera necesario para terminar de forjar su sabor y fortalecer su textura; como estas teorías hay muchas más que sin duda hacen al chile criollo de Queréndaro como uno de los más ricos de la región, el chile viene cuidándose desde la hacienda, su semilla no ha sido sustituida al menos no por todos, y sus platillos se han seguido cuidando para la posteridad.

El chile de Queréndaro ha forjado parte esencial de su patrimonio e independientemente del reconocimiento turístico que el patrimonio puede darle a algún lugar, su importancia se basa más bien en lo que este llega a significar para sus habitantes, hablar de patrimonio cultural no solo tiene que ver con aquello que llega a ser un elemento reconocido de manera regional o nacional para los demás, sino aquello que hace que la gente lo reconozca como suyo y por ende este orgulloso de que les pertenezca. “(...) Los insumos del maíz, eso es más generalizado, una situación básica que donde quiera se da, pero hay algo que identifica y distingue a los poblados, y aquí es el chile criollo, en sus dos presentaciones el chile negro y el chile colorado (...)”¹¹³ El patrimonio cultural no es tomado como tal hasta que es reconocido por la gente, sino, solo es parte de la fila de elementos culturales que lo forman. Como todo, es un concepto más de la sociedad que ayuda a exaltar aquello que hace que las personas se crean parte de algo.

No hay un solo lugar en la tierra que no cuente con su propio patrimonio, pero en realidad este tiene más de tras de lo que sólo se permite ver, y como ya se ha mencionado la

¹¹² Manuel Moreno García, (Productor Chilero), en entrevista con la autora el 26 de enero de 2018.

¹¹³ Salvador García Barajas, (presidente 2002-2004, encargado de la realización de la primera feria del chile), en entrevista con la autora el 02 de junio de 2017.

formación de este concepto conlleva consigo no solo una importante y sensible parte simbólica y sentimental, sino también económica y política. Tiene múltiples beneficios y uno de ellos sin lugar a dudas es la posibilidad de abrir la puerta a la creación de nuevas tradiciones que se apoyan de este, tal es el caso de la feria del chile en Queréndaro. El aprovechamiento que se le puede dar es enorme y lo han hecho, pero de manera limitada, y enfocando sobre todo turísticamente hablando. Pero ¿qué tan conectado está el patrimonio de la tradición?

El chile y sus platillos querendarences definitivamente representan una gran fuente de ingreso y empleo, pero además de esto son patrimonio del pueblo y esto la mayoría de la gente o al menos las nuevas generaciones aún no lo ven. Si bien, como ya antes se mencionó, a algunos les interesa mucho la preservación de su proceso y su semilla, pero en la actualidad el ingreso económico es lo que los mueve mucho más, un ejemplo claro de esto es la creación de la sociedad de chileros y moleras que existe en el interior del pueblo, estas asociaciones aunque hacen a bien la difusión del chile querendarence al menos a nivel regional, también han caído en diferentes errores que hacen perder el sabor por el que se representa el pueblo.

Luis Vigil (productor chilero):

“Yo tengo la semilla criolla, año con año la sacó de mis propios chiles y ¡jamás! la he revuelto con otras que no sirven, los chiles de algunos de la asociación no sirven, crecen muy bonitos, pero no pican, saben a puro zacate. Una vez un amigo que tiene de esa semilla certificada me regalo que para que la revolviera con la mía porque así el chile crece ‘bien bonito y carnudito’, pero yo dije en mi mente ¡nunca lo haré!, y sí, la planté pero aparte de los míos y nombre unos chilotes grandotes, me los traje a mi casa los cociné y hújole, no sabían a nada, hacen quedar mal a Queréndaro”.¹¹⁴

En la actualidad existe una problemática dentro de las dos sociedades chileras ya que algunos han decidido comprar semilla certificada, lo que para mucha gente del pueblo sobre todo para los chileros que no conforman la sociedad, esto es un grave error debido a que, al certificar la semilla, el chile pierde su esencia y su particular sabor de chile criollo. En la

¹¹⁴ Luis Vigil, en entrevista.

actualidad se intenta difundir lo más posible este cultivo, pero debido a esto, muchos chileros de la asociación recurren a elementos que le quitan por completo la esencia al proceso real.

El proceso para el chile querendarencense se ha convertido en una tradición que sin lugar a dudas se sigue intentando preservar al menos por algunos, aunque como ya se dijo, existen organismos con diferentes intereses dentro del pueblo, aún hay personas que sí se interesan por seguir la tradición que les fue heredada por sus padres o abuelos y se han casado tanto con este proceso que lo realizan de manera minuciosa cuidando no cometer ningún error.

Elvira García Chávez (molera):

“Mi abuelita me enseñaba mucho, y me enseñó paso a paso cómo hacer el mole en polvo para que quede bien bueno y sin nada de grumos y que sí pique hartito, porque ya ves ora las moleras le ponen chocolate abuelita para que no sea tan picoso, pero entonces ¿así cómo se va a saber que es de Queréndaro ese mole si no va a picar nada?, yo aunque me canse más le hago como a mí me enseñaron”¹¹⁵

Con sus palabras la señora García nos regala mucho acerca de la visión que en Queréndaro se tiene del seguimiento de esta tradición, aunque también es importante tomar en cuenta a cada una de las generaciones, que definitivamente contemplan a esta tradición de manera diferente.

En este momento la tradición del cultivo del chile criollo ya no tiene el mismo valor que hace 30 años, la actualidad de los querendarencenses ya es otra, influida en primer lugar por el desinterés que en las nuevas generaciones ha existido en cuanto a aprender el proceso que conlleva el chile, en segundo lugar por la creación de asociaciones que tiene intereses propios y específicos, y en tercer lugar el desapego que muchos jóvenes han desarrollado por el pueblo al salir de él por irse a la universidad, u otras cosas.

“Cultivar chile significa, primeramente, dar trabajo a los que plantan, dar trabajo a los que fertilizan, dar trabajo a los que hacen la raspa, dar trabajo a los que cortan, dar trabajo a los que cuidan el chile, a los que los escogen y la venta, o sea hay una buena fuente de

¹¹⁵ Elvira García Chávez, (molera, comerciante de chile y todos sus derivados), en entrevista con la autora, agosto 2019.

trabajo ¿sí?, sin embargo, no se ha cumplido el objetivo. (...)”¹¹⁶ La realidad actual es que quienes están siguiendo esta tradición son personas de generaciones antiguas y los que forman parte de la asociación, aunque la difunden, también la alteran, e incluso llegan a rechazar a nuevos miembros por sus arraigadas ideas: “chile siempre hay, bueno, al menos las que tenemos esposos chileros, porque yo veo aquí a muchas que no son moleras y ahora ya quieren ser, pues bueno, les digo de una vez, nosotras las esposas tenemos nuestro guardadito, y si ustedes quieren ser moleras, cómprennos a nosotros que si tenemos chile de Queréndaro y no afuera por barato, porque si van a hacer mole con otros chiles, entonces se notara la variación de la calidad, y ahí es donde se nota quienes somos las moleras auténticas.”¹¹⁷

Con todo esto existe una preocupación que se encuentra viva en las viejas generaciones ¿qué pasará con el cultivo del chile cuando ellos no estén?, y justamente es aquí cuando entra la importancia del aprovechamiento de su patrimonio: la llegada de la feria del chile al pueblo ha sido sin lugar a dudas una esperanza latente para ayudar a mejorar los ánimos y a prestarle un poco más de atención al chile, y aunque falta mucho por hacer para el rescate de esta tradición, esta feria es uno de los primeros pasos para realzar y recordar que Queréndaro tiene una producción increíblemente prometedora que lleva con ella una hermosa tradición y el supuesto objetivo de la feria es poder resguardarlo en la memoria de los querendarences o al menos esa es la esperanza.

La formación y formulación precisa de un patrimonio tiene que ver con el valor tanto identitario como representativo que este bien tenga para las personas, y en este pueblo la importancia que el sabor y la calidad que el chile ofrece, es inigualable tanto por su proceso artesanal seguido (al menos por las viejas generaciones) al pie de la letra, así como la conservación (aunque con sus excepciones) de la semilla criolla sin ningún tipo de alteración, haciendo a su producción chilera muy particular en comparación con otras, para su gente comer chile resulta ya una costumbre y aquel que no coma chilacas en los meses de junio y julio definitivamente no es de Queréndaro. Pero algo que es muy importante mencionar es la

¹¹⁶ Alejandro Barrera Cardiel, (principal iniciador de la feria del chile), en entrevista con la autora el día 01 de julio de 2017.

¹¹⁷ Participación de molera, en la reunión con el comité organizador de la feria del chile 2020, el 28 de Mayo.

conexión que este condimento logra tener con la población, su olor, su sabor, sus colores, sin lugar a dudas forman algo especial entre nuestras emociones y nuestros paladares, y en el caso específico de Queréndaro sin temor a equivocarme podría asegurar que su olor en tiempo de chiles es sin igual, jamás experimentarás el sabor que te produce la primera chilaca que te comerás en el año, siempre es distinto.

El pueblo no debe rendirse ante el riesgo de perder su tradición, dicho patrimonio puede ser impulsado de diferentes maneras, desde quien lo planta, quien lo cocina y hasta quien lo compra, es encargado de recordarle a México que hay un pueblo pequeño en Michoacán que tiene una semilla única y sin igual y dos platillos con un gran valor histórico que resisten en una sociedad que le es fiel a su cultivo.

III- *¿Del rescate al olvido?: Feria del chile en Queréndaro Michoacán*

I. **Proceso y logística para la feria del chile**

La Feria del chile ha sido hasta el momento, la fiesta con mayor impacto social en Queréndaro, es la celebración más esperada en el ciclo festivo del pueblo y su principal función ha sido el fortalecimiento y rescate de la tradición del cultivo chilero.

“Afortunadamente cuando inicia la feria nos tocó estar en un espacio en la presidencia como director de desarrollo agropecuario, y el presidente municipal nos encargó mucho pus lo que nos competía, y yo, viendo cómo iba decrementando la cantidad de productores y que se iban desanimando, buscamos la forma de reactivarlo, y se inició la propuesta, que fue organizar una feria del chile con el objetivo de que, las autoridades apoyaran a los nuevos productores y que también apoyaran en lo que es todo el proceso productivo del chile, y los que estaban se vieran respaldados de alguna manera, y así se inició con la feria del chile.”¹¹⁸ Su creación se dio gracias a la propuesta dada por el ingeniero Heriberto Barrera Romero, quien la presentó ante el cabildo y logró su aprobación, una vez puesta en marcha, por decisión del presidente municipal se realizó la invitación a un grupo de habitantes del pueblo preocupados por el hecho de que las fiestas ya no eran las mismas, por la apatía de los habitantes y sobre todo con la intención de recuperar el chile criollo que cada vez se plantaba en menor medida. La feria celebraría este año su 18 aniversario y sin lugar a dudas a sufrido una serie de cambios, hechos con la intención de atraer a más turistas y obviamente por intereses del ayuntamiento.

Gabriel Barrera, Eva Camacho, Diego Victoria, Isaura Zamudio, entre otros fueron el comité organizador elegido por el presidente Salvador García Barajas, así es que se reunieron plantearon la temática y cayeron en la conclusión de que se buscaba lo mismo, y además se aprovecharía la ocasión para celebrar la elevación del municipio que se conmemora cada 11 de agosto.

¹¹⁸ Heriberto Barrera Romero, presidente de la Asociación de productores de chile de Queréndaro “San Isidro”, en entrevista el 26 de septiembre de 2020 con autora.

La feria del chile “(...) pasa a proyecto para ser analizado y abalado en cabildo, de acuerdo al acta de sesión solemne número 14, fechada el 21 de junio de 2002, en el punto número ocho que refiere ‘Anteproyecto para la realización de la feria municipal’ y con la presencia de un grupo de ciudadanos voluntarios distinguidos y su participación decidida para exponer la idea conjuntamente con el H. Ayuntamiento período 2002-2004, donde el cabildo acuerda llevar a cabo la realización de la feria en coordinación con el grupo de ciudadanos voluntarios.

“En este sentido, el Mtro. Salvador García Barajas tiene un diálogo con el Párroco Luis Díaz, para efecto de coincidir en la fecha y no alterar la organización de la fiesta religiosa que se lleva en el mes de agosto en nuestro pueblo; quién dio su anuencia y mostro su gran respaldo para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas en la Primera Feria Municipal del chile.”¹¹⁹

Su creación se dio gracias a la propuesta dada por el ingeniero Heriberto Barrera Romero, quien la presento ante el cabildo y logró su aprobación, una vez puesta en marcha, por decisión del presidente municipal se realizó la invitación a un grupo de habitantes del pueblo preocupados por el hecho de que las fiestas ya no eran las mismas, por la apatía de los habitantes y sobre todo con la intención de recuperar el chile criollo que cada vez se plantaba en menor medida. La feria celebraría este año su 18 aniversario y sin lugar a dudas a sufrido una serie de cambios, hechos con la intención de atraer a más turistas y obviamente por intereses del ayuntamiento.

Gabriel Barrera, Eva Camacho, Diego Victoria, Isaura Zamudio, entre otros fueron el comité organizador elegido por el presidente Salvador García Barajas, así es que se reunieron plantearon la temática y cayeron en la conclusión de que se buscaba lo mismo, y además se aprovecharía la ocasión para celebrar la elevación del municipio que se conmemora cada 11 de agosto.

¹¹⁹ Fragmento del informe relacionado con La primera feria municipal del chile para el periódico El Vigía pág.1 (Imagen 6, Informe de la primera feria del chile por Salvador García Barajas; pág.: 82).

Una vez aceptada la propuesta comenzaron a organizar todo, cabe señalar que esta primera feria se organizó en menos de 2 meses y fue una gran sorpresa para todos los habitantes del pueblo. Se asignaron comisiones a cada uno de los iniciadores y personal del ayuntamiento, que cubrían el área gastronómica, eventos culturales, académicos, y turísticos. Cada uno echo mano de sus conocidos e ideas para que todo funcionara en equilibrio y se tuviera un resultado óptimo.

“(…) corrimos con la suerte de que este grupo de ciudadanos nos respaldara ese primer año, nosotros como ayuntamiento la veíamos difícil por la deuda que se tenía, sin embargo, con apoyo de todas las partes, se generó, y algo que es importante decir, es que en el primer año no se recibió del estado ningún subsidio, fue hasta el 2do año cuando quedo legalmente registrada.”¹²⁰

Cuando la noticia fue difundida en el pueblo, todo efervecio en una mezcla de emoción, curiosidad y ganas de ayudar, y fue ahí donde se cumplió uno de los objetivos: la unidad del pueblo. “Yo fui la encargada de la creación del museo, y me di a la tarea de reunir acervo para exponer, ahí es donde entro la participación de la gente externa, que me prestaron muebles, fotografías, utensilios, estatuillas y muchos otros objetos que nos ayudaron a que el museo se hiciera como se hizo y además gusto mucho”.¹²¹

Uno de los principales atractivos de la feria fue justamente el museo improvisado que la señora Eva construyo en conjunto con los habitantes, se encargó de hacer una genealogía de distintas familias distinguidas del pueblo y de exponer objetos que de algún modo habían marcado la historia de generaciones y tenían un valor simbólico para la gente, el museo se realizó en la casa de Guadalupe Zamudio que la presto para su exposición, los comentarios de este fueron excelentes y no hubo un solo visitante que no se llevara una grata impresión de lo que en él encontró.

¹²⁰ Salvador García Barajas, (presidente 2002-2004, encargado de la realización de la primera feria del chile), en entrevista con la autora el 02 de junio de 2017.

¹²¹ Eva Camacho, (iniciadora de la feria del chile), en entrevista con la autora el día 1 de junio de 2017.

“Excelente idea, también las nuevas generaciones tienen derecho y obligación de conocer nuestra cultura y preservarla. ¡Felicidades por exponerlos para todos!”¹²²

“Es un gusto enorme viajar en el tiempo en este hermoso pueblo, y encontrarnos en fotos con las familias de abolengo y las amenas tertulias de la época, festejos cívicos y religiosos, en fin, felicidades y muchas gracias.”¹²³

Como estos, hubo muchos comentarios positivos a la exposición, el museo sin duda es lo que en la actualidad hace falta. La feria recibió visitantes de toda la república, a pesar de haber sido tan pequeña tuvo un excelente resultado, y las personas quedaron encantadas de este.

“Yo llegué aquí por casualidad, pero me da gusto haberme encontrado con esta feria del chile, es muy bonita espero que la hagan tradición”.¹²⁴

“Muchas felicidades por tan bello trabajo a todas las personas fundadoras, no hay palabras para describir tan grato trabajo y valor que dieron a nuestro pueblo esperemos sigan adelante.”¹²⁵

La reunión del planteamiento y aceptación de esta idea se da el 21 de junio del 2002, a partir de que esta se confirmó, y comenzó el verdadero trabajo. Se organizó un desfile inaugural con la intención de hacer alusión al trabajo que se realiza a lo largo del año con la producción y mostrar también las herramientas con las que lo realizan, así que en el desfile participaron chileros con tractores y remolques adornados de chiles e incluso escenificaciones con niños haciendo un montaje de cómo se planta y saca el chile, como se empaca y seca al sol, desde el desfile la feria comenzó a mostrar la tradición chilera del pueblo.

¹²² Libro de registro para visitantes de la feria del chile 2002-2004 (proporcionado por Eva Camacho), Firma: Armando Márquez García Edo. De México pág. 16

¹²³ Libro de registro para visitantes de la feria del chile 2002-2004 (proporcionado por Eva Camacho), Firma: D.I Lauro Florencio Altamirano Arguello.

¹²⁴ Libro de registro, Firma Ibeth Zamudio Arroyo.

¹²⁵ Libro de registro, firma anónima.

Otro de los elementos a los que enseguida le pusieron atención fue a la gastronomía, una feria del chile debía ofrecer no más que eso, y justamente es lo que se plantearon, área gastronómica sólo a base de chile, mole, capones, escabeche, corundas con rajas de chilaca, pipían etc., pero también se tomó en cuenta a las otras producciones del pueblo, porque esto se trataba de hacer algo por todos y para todos. Reunieron a los panaderos, pescadores, moleras y mezcaleros, para invitarlos a participar, pero con la condición de respetar precios y sobre todo la presentación, se obtuvo buena respuesta, pero no la suficiente, y para antes de terminar el desfile inaugural las moleras ya no tenían que vender. “Empezó el desfile a las 11 de la mañana y a la 1 de la tarde ya no tenían que vender, entonces fue ahí que se empezaron a acercar fulana, zutana y perengana para aventarse también a vender, fue a partir de esta segunda ronda, que empezaron a vender otras cosas, metieron pambazos, gorditas, uchepos, tacos, pero ya no la cuestión del chile como se había dicho.”¹²⁶

Otra de las actividades que atrajo mucho, fue la exhibición del modo de empacar los chiles, tal como se acostumbraba en la hacienda, logrando llenar un cilindro hecho de petate con 120 kilos de chiles, en conjunto estaba otra persona mostrando los mazos¹²⁷, y realizando un taller de cómo hacerlos, para que la gente participara y se interesara aún más en todos los usos que Queréndaro le da al chile.

“Un día antes de la exhibición sacaban los chiles y los humedecían un poquito, después se ponían a secar en el sol, tejía un costal con un petate y lo enrollaba y en la parte de abajo le ponían otro petate, para que en el cilindro metieran los chiles, y en calzoncillos y descalzo iba acomodando los chiles, apisonándolos para que una paca de esas pesara 120 kl (...)”¹²⁸

Para difundir la producción mezcalera de las comunidades altas, se rentó un horno de madera con la intención de exhibir el proceso del mezcal, dando muestras con mezcal recién salido del horno, que sin lugar a dudas era delicioso, aunque sí, definitivamente embriagaba más rápido, a pesar de eso gracias a la organización, cualquier altercado provocado por esto, era muy bien controlado sin perturbar a las familias visitantes. De igual modo ofrecieron

¹²⁶ Gabriel Barrera Cardiel, en entrevista.

¹²⁷ Artesanía típica de Queréndaro a base de chiles de primera.

¹²⁸ Gabriel Barrera Cardiel, en entrevista.

recorridos turísticos trabajando con los transportes colectivos del pueblo llevándolos a lugares importantes y significativos del pueblo como los chilares en el campo, El Real de Oztumatlán, La peña Rajada, El puente chino, San Isidro, La laguna El Malpaís, La Ex Hacienda, entre otros, con el paso de los años se estableció un concurso para elegir a una señorita feria del chile que se encargaba de representar al pueblo en la publicidad y era la principal protagonista en cada desfile.

La primera feria del chile se dio los días 5, 6 y 7 de agosto del 2002, esta tuvo un gran éxito y sin lugar a dudas abrió una nueva pauta tradicional en el pueblo, les recordó a los querendarences que de alguna manera su producción era importante y que esta era sin duda su elemento identificador, su historia y su origen como municipio. Su tinte fue totalmente cultural, se presentaron conferencias con motivo de la importancia y cuidado de su cultivo, así como de la historia del mismo en el pueblo, también se dieron presentaciones con música de todos los tipos y para todos los gustos, se realizaron concursos para el tractor mejor adornado, concursos de canto con gente del mismo pueblo y se exhibieron artesanías de los pueblos aledaños. “Salvador tenía una estrategia formidable nos reunía cada 8 días, y en un pizarrón anotaba ideas para la logística, desechaba lo que no sirviera o no se pudiera hacer y así la fuimos puliendo. (...) después de la feria nos reunió de nuevo para ver en que habíamos fallado y qué podría mejorar para el siguiente año.”¹²⁹

Esta primera feria fue todo un acontecimiento, completamente familiar y así siguió hasta el 2004, la organización y revisión de la misma fue muy bien controlada debido a la buena relación que tanto el ayuntamiento como el grupo de voluntarios tenían, pero lamentablemente una vez terminada la administración esta feria no volvió a ser la misma jamás. Si bien el flujo de visitante ha ido en aumento, no es precisamente por la inversión o exhibición del chile, en realidad no se han enfocado en el principal objetivo que se planteó al principio que era el rescate del cultivo. Es claro que, sí, aumento un poco la plantación para en esas fechas tener que ofrecer, pero definitivamente no es en la feria de dónde sacan sus ganancias. “Definitivamente los ayuntamientos consiguientes se enfocaron tanto en hacerla crecer, que como resultado obtuvieron una enorme feria con muchos visitantes casi en su mayoría desinteresados en la producción chilera, ¿es de este modo cómo se cree que

¹²⁹ Eva Camacho, (iniciadora de la feria del chile), en entrevista con la autora, el día 1 de junio de 2017.

debería hacerse crecer una celebración con un objetivo enfocado específicamente en la historia de un cultivo que ha traído mucho más que sólo dinero? El objetivo de la feria del chile se ha ido perdiendo con los años, al punto de enfocar más su atención por traer agrupaciones de renombre con la finalidad de atraer a más gente, que por ayudar a los chileros a que su producción se dé a tiempo y con mejor calidad. “Si viniera el ayuntamiento y nos ayudara con fungicidas o incluso a gestionar o nos ubicara para saber a quién acercarnos para conseguir el sistema de riego por goteo, de algún modo nos incitaría a querer seguir con esto, pero no, siempre se la sacan con que no tienen dinero, pero en la publicidad se pavonean de su feria del chile, cultivo que ni apoyan.”¹³⁰

El principal problema es que se dejó de lado la tradición y se pusieron encima los intereses económicos, para empezar los stands comerciales se rentan a altos precios (aunque el actual ayuntamiento no los está cobrando), los negocios de comida ya no están ni vigilados en cuanto a precio y calidad, el área del alcohol aunque hicieron muy bien en separarla de la feria, de igual modo se permite que tiendas cerca de la plaza municipal (o cerca de la nueva ubicación) vendan en grandes cantidades y a cualquier persona, los policías no pueden con tantos borrachos, la cárcel se llena, y las moleras cierran antes de las 7 de la noche porque ya no tienen compradores.

Eva Camacho (iniciadora de la feria):

“Después de la tercera feria ya no nos invitaron, se sintieron autosuficientes, ya no hubo museo, la feria comenzó a convertirse en una cantina, tengo todo el derecho de decirlo porque nada de lo que es ahora se parece a lo que creamos, el objetivo ya se perdió.”¹³¹

Gabriel Barrera Cardiel (iniciador de la feria):

“El objetivo no se ha cumplido, sí, sigue viniendo mucha gente, pero más que nada por la tradición de tomar, ya todos venden bebidas, micheladas, cerveza, ya nadie quiere

¹³⁰ Héctor Germán Zamudio Tena, entrevista.

¹³¹ Eva Camacho, entrevista.

seguir lo del chile, porque ahora lo que deja es el alcohol, y la autoridades es a lo que más le meten, sin preocuparse en que haya tirados en la calle etc., la feria se ha deformado.”¹³²

Heriberto Barrera Romero (presidente de chileros):

“La feria del chile se ha ido modernizando, pero a veces para mal y bueno que dentro de eso cabe señalar que cada autoridad que ha estado lo ve de diferente forma.”¹³³

En la actual administración, están planteando una estrategia para hacer llegar a más turistas los días de feria, y la primera medida que tomaron ha sido moverla de lugar, esta se reubicó en la unidad deportiva que se encuentra en las afueras del pueblo, esto para mucha gente es una idea descabellada ya que creen que su concepto cultural que al menos aparenta al ser en calles y plaza principal del centro del pueblo se perderá, y el hecho de que ha prometido música de tipo banda aunque sí los motiva, de cualquier modo no los convence, porque de algún modo les preocupa que se pierda la poca esencia que quedo de su inicio. “Me acuerdo cuando inició la feria, todos estábamos emocionados, queríamos que fuera la mejor fiesta y se logró, pero aquí en el centro no en la unidad, yo que estoy joven considero que aunque traiga la banda que traiga el centro es lo importante de un pueblo y si la lleva tan lejos ¿qué se conocerá?”¹³⁴

La feria del chile se difunde por todos los medios actuales de comunicación, así que logra llegar a todo el interior del estado y parte de la república, si bien es un punto de atracción para el pueblo, pero al llegar deja mucho que desear, aún hay mucho qué hacer para poder recuperar el cultivo que ha sido explotado tal vez de manera limitada, y si bien, la feria le dio auge esta misma está logrando que decaiga de nueva cuenta. El chile de Queréndaro es único y muy peculiar y parte de su patrimonio, los ayuntamientos aun no le han dado la importancia debida y de seguir así ese patrimonio desaparecerá para la siguiente generación.

¹³² Gabriel Barrera Cardiel, entrevista.

¹³³ Heriberto Barrera Romero, entrevista.

¹³⁴ José Trinidad Escalante, (habitante de Queréndaro), en conversación con la autora, el 31 de Junio 2019.

II. ¿Qué trajo la feria a través de los años?

Como todo, la feria ha tenido distintos cambios, con el paso del tiempo, estos han sido realizados por las distintas administraciones en su búsqueda por un mayor flujo de visitantes, algunos cambios han sido acertados y otros no tanto, pero casi todas las administraciones han ido dejando una característica especial en cada feria.

Salvador García Barjas (2002-2004)

Tal como ya se ha mencionado, el maestro Salvador fue el presidente que apoyo el inicio de esta feria, la importancia que este le dio fue enorme ya que junto con su cabildo dieron total apertura para que esta se realizara de la manera que el grupo de ciudadanos había sugerido, sus ferias tuvieron un tinte cultural muy marcado y se cuidó hasta el más mínimo detalle para que esta fuera completamente familiar y con una organización impecable, a esta administración se le debe su creación, y vale la pena destacar que ninguna otra administración le puso tantas ganas y atención al museo y al realce de la producción como esta, así como a la producción mezcalera, trayendo un horno de mezcal a partir del segundo año para mostrar su proceso final, y por último ninguna otra administración tuvo la precaución de realizar un registro de visitantes, donde pudieran emitir sus opiniones y así mismo tomarlas en cuenta para poder mejorar el siguiente año.

En cuanto a su acomodo, es importante mencionar que la concentración general del templete, como de negocios tanto de comida como de artesanías estaban acomodados en toda la extensión del jardín municipal, usando tanto portales como una parte del atrio de la iglesia (que está a un costado), así como casas aledañas etc.

Salvador Camacho Serrato (2005-2007)

Esta administración básicamente se encargó de seguir con la feria tal como la administración pasada la había diseñado, excepto que ya no requirió el apoyo de los ciudadanos voluntarios que la habían creado. El presidente al mando, el Señor Salvador Camacho personalmente no estaba tan de acuerdo con la realización de la feria es por esto que su interés por mejorarla fue nulo, limitándose sólo a seguirla.

“Yo te confieso, que esta iniciativa no la vi tan bien por varios motivos, uno de ellos es que aquí el chile solo se siembra en el 2% de la superficie del ejido, ¡no es nada!,

Queréndaro tiene 2400 hectáreas y ya con la zona alta son casi 3000, así que ese cultivo no es significativo por eso no lo vi apropiado (...) aunque también la gente quiere divertirse y por eso lo hice, se trató de meterle de todo, de que culturalmente se le diera un realce, se le dio atención a esa área, pero sin duda para mí hay más necesidades...”¹³⁵

Las ideas que iban surgiendo en cada administración se fueron implementando en las ferias, y cada uno hizo la diferencia, el señor Salvador Camacho aunque no comulgaba mucho con esta idea finalmente la siguió y fue el primer presidente que se encargó de traer a grupos musicales de renombre y para todos los gustos, sus ferias fueron la copia de las primeras pero sólo con esa diferencia. Siguió la tradición y no perdió de vista el objetivo.

Filiberto Romero García (2008-2011)

Para la séptima edición de la feria se agregó un elemento que a todo el pueblo gusto, sobre todo a las jóvenes y que hasta hoy sigue vigente. Un certamen de belleza para competir por el nombramiento a Reyna de la feria del chile. En sí, lo que representa este concurso más que la imagen por la que

compiten, es el hecho de que es el primer elemento para recordarnos que la feria está muy cerca y ya preparándose.

El concurso consta de distintas etapas y se comienza a gestar regularmente en la última semana de mayo o mediados de junio, donde se lanza al público en general una convocatoria para la inscripción al concurso. Ya con las jóvenes inscritas comienza el proceso de preparación para su presentación como candidatas, donde presentan bailables y desarrollan una presentación sobre su personalidad y metas de vida. El número de presentaciones depende de cuantas jóvenes estén inscritas, pero generalmente se realizan de



Imagen 14. Reinas de la feria del chile, de derecha a izquierda periodo 2008 a 2011.

¹³⁵ Salvador Camacho Serrato Presidente 2005-2007 y Comisario Ejidal.

2 a 3 presentaciones cada domingo, donde bailan, modelan vestidos de noche y regionales y además desarrollan un tema relacionado con la sociedad querendarence.

Con el tiempo el concurso ha sufrido distintas variaciones, pero sin lugar a dudas no hubo uno como el primero, donde participaron más de 15 jóvenes del municipio y de sus partes altas, el concurso se desarrolló en 3 etapas, siendo la primera de presentación como candidatas y presentando al público un número musical, la segunda siendo el siguiente domingo fue de eliminación, donde al azar les hacían preguntas de la sociedad mexicana en general y debían desarrollarlas, la tercera y última tuvo distintas rondas de preguntas y bailables y finalmente una elección, siendo coronada a la primera Reyna de la feria del chile (2008), la joven de 17 años, Nayeli Estefanía Moreno Zamudio originaria del municipio, acompañada de dos princesa Gabriela de la comunidad de Pueblo Viejo y Esmeralda del municipio. El certamen causo tanto impacto que hasta la fecha no se ha acabado, las jóvenes reciben además del título una premiación en efectivo y demás incentivos de acuerdo a cada administración.

Hasta la actualidad se contabilizan 11 reinas de la feria del chile, siendo Jazmín Aguilera originaria del municipio, la actual representante, que como las demás, se han esmerado (aunque unas más que otras), por medio de sus vestidos a exaltar la producción chilera y siendo la imagen de su feria. Al finalizar su administración, en su afán por hacer notar su contribución con dicho certamen, en su última feria invito a las 4 reinas electas en su administración, Nayeli (2008), Ana Brenda (2009), Areli (2010) y Saraí (2011).

Sin duda este es el principal elemento que caracterizo esta administración, que como las anteriores ferias respeto la organización, pero reacomodo un poco el modo de situar cada negocio. Si bien los negocios de comida y de las moleras seguían estando alrededor del jardín municipal este se dio a la tarea de rentar un terreno baldío que se encuentra justo dentro de la plaza, para ahí ubicar la zona mezcalera, puesto que de algún modo se pretendía que la feria siguiera siendo familiar, y se evitara por completo las riñas por el alcohol o al menos se controlaran rápido sin afectar a tanta gente.



Imagen 15. Publicidad “Expoferia del Chile 2015”

Alejandro Cuauhtémoc Solís García (2012-2015)

Sin lugar a dudas, el presidente de esta administración fue el encargado de darle un enorme auge a la feria, Temo Solís como se le conoce, fue el que le dio el empuje que la feria requería, para crecer tanto en extensión, como en turismo.

Su organización estuvo basada en la publicidad de los distintos lugares turísticos del pueblo, así que como en las anteriores administraciones, organizaron recorridos turísticos por los lugares emblemáticos del pueblo, pero más que sólo los recorridos también les dio un realce al

adjuntarle elementos que hacían que la gente se interesara en conocerlos, un ejemplo claro es la instalación de una tirolesa en la Peña rejada, lugar icono del pueblo, esta atravesaba el río y sin duda era un excelente atractivo. También promovió recorridos en bicicletas y senderismo por las zonas altas.

Su acomodo en la plaza principal cambio por completo, dejando el escenario a un costado del quiosco y moviendo a la zona mezcalera afuera del jardín municipal para controlar de manera distinta cualquier tipo de altercado entre personas ebrias. En la zona donde Filiberto reacomodo al mezcal, metieron la zona gastronómica. Y fue el primer presidente en contratar a grupos musicales de moda en su tiempo, además, se encargó de reforzar lazos con los medios de comunicación hasta el punto de contratar a los conductores más escuchados de la radio michoacana para amenizar el programa de los días de feria. De igual modo su adorno se hizo notar y la promoción de la feria llego a números muy considerables de escuchas que no dudaron en asistir.

Temo Solís en conjunto con su administración se dejaron guiar de una manera correcta y casi todas sus ferias fueron un gran éxito, y digo casi, ya que en la última a su

cargo se dio un altercado con la sociedad mezcalera que se negó a salir a vender, esto gracias a los altos precios que este quería cobrar por cada stand, sin lograr llegar a un acuerdo los mezcaleros se abstuvieron a vender y esta feria sin duda resintió su ausencia¹³⁶. Entre otras cosas también se encargó de traer a comediantes bastante conocidos en el medio artísticos, como Jorge Falcón, Edson Zúñiga (El Norteño) y Teo González, así como a estudiantes de teatro a realizar obras en vivo y sin duda una de los números favoritos del público querendareense fue el coro del adulto mayor “corazones jóvenes” a cargo del DIF, que bajo la dirección de un director coral querendareense presentaban en cada feria un espectáculo lleno de nostalgia, ternura y emoción para todo el público.

Algo muy característico de la publicidad de las ferias de esta administración, era que el presidente siempre aparecía en cada cartel, video o lona para la publicidad, este dato en realidad es una característica muy particular de esta administración en general.

David Bedolla Martínez (2016-2018)

Las ferias de David Bedolla respetaron de algún modo la organización que hasta la fecha se estaba llevando, aunque después de las ferias del presidente anterior, estaba bastante presionado por hacerlas a su mismo nivel, una de las principales iniciativas que tuvo esta administración y que fue muy bien calificada fue la renta de una lugar lo suficientemente grande para ahí concentrar a la zona mezcalera y cervecera, con música en vivo, dj, etc., esto con la intención de que los jóvenes ya pasados de copas no tuvieran el interés por salir a bailar a la plaza y causar alguna problemática por su estado, sino quedarse con la música que ahí mismo se les ofrecía. Además, este lugar estaba lo suficientemente cerca de la plaza, pero de igual modo alejado de la zona más familiar.

La administración regreso al acomodo original de la plaza municipal, y sin lugar a dudas se olvidó de los recorridos turísticos, que eran inexistentes o con muy pocos horarios de salida. Siguió con grupos de renombre, pero realmente no se notó algún esfuerzo extra por

¹³⁶ *Mezcaleros le quitan lo pcoso a la Feria de Queréndaro*, Amanecer de Michoacán, 7 de agosto de 2015, acceso el 21 de mayo de 2019, <https://www.amanecerdemichoacan.com/2015/08/07/mezcaleros-le-quitan-lo-pcoso-a-la-feria-de-querendaro/>. (Imagen 7 pág. 82).

hacer la diferencia en sus ferias. La realidad era que tal como Camacho él sólo estaba interesado en cumplir con realizarla, pero generalmente no innovo en absoluto.

Este alcalde como todos, estaba enterado de la decadencia del cultivo que representa al pueblo y así lo dijo en una rueda de prensa: “En el marco de la XVII Feria del Chile en Queréndaro, el presidente municipal David Bedolla detalló que la producción del Chile Chilaca que se da en la región ha tenido una disminución considerable, pues de 100 hectáreas que existían, actualmente sólo quedan 40, afectando la economía de las familias que se dedican a su siembra y venta. Algunas de las razones son los bajos costos de venta, los riesgos del clima para la producción, así como la falta de continuidad de las siguientes generaciones de productores.”¹³⁷

De alguna manera dicho presidente estaba preocupado por rescatar esta producción y pedía al público apoyar lo local y artesanal, cosa que los presidentes anteriores no tomaban en cuenta; “los ayuntamientos hablan de la feria como si deberás apoyaran pero cuando uno les pide apoyo ni siquiera le hacen caso a uno, sólo observan sus intereses y lo productores que se las arreglen, Bedolla al menos fue sincero con la prensa (...)”¹³⁸

La administración de Bedolla fue bastante tibia y muy desinteresada en absolutamente todos los temas del pueblo, se vio envuelta en problemáticas familiares y termino con el coro del adulto mayor que tan destacado era en cada feria incluso a nivel estatal, su desinterés por hacer por el pueblo lo dejó en un pozo muy profundo, y todo esto se vio reflejado en cada una de sus ferias y eventos sociales.¹³⁹

¹³⁷ Naomi Carmona, *Va en disminución, la producción de chile en Queréndaro, Michoacán*, Monitor Expreso, 25 de julio de 2018, acceso el 20 de noviembre de 2019, <https://www.monitorexpresso.com/va-en-disminucion-la-produccion-de-chile-en-querendaro-michoacan/>.

¹³⁸ Héctor Germán Zamudio Tena, en entrevista.

¹³⁹ Salvador Jiménez, *David Bedolla: “es mínimo el asunto de mi gobierno con la Auditoría Superior”*, Amanecer de Michoacán, 13 de junio de 2018, acceso el 20 de noviembre de 2019, <https://www.amanecerdemichoacan.com/2018/06/13/david-bedolla-es-minimo-el-asunto-de-mi-gobierno-con-la-auditoria-superior/>.

Edgar Oliver Barrera (2019-2021)

Como ya se mencionó, la primera medida tomada por la actual administración, ha sido el cambio de espacio físico de la feria del chile, haciendo hincapié que su principal interés por la feria es hacerla crecer en cuanto a turismo, y a pesar de lo ya sabido acerca de la decadencia del cultivo protagonista, su atención está enfocada en atraer visitantes por medio de grupos de renombre.¹⁴⁰

Alrededor de esto hubo muchos dimes y diretes y tal como lo prometió, la feria se sacó de la plaza principal para celebrarla en las afueras del pueblo, en una unidad deportiva, adaptándola con stand de comercio, carpas, lonas, arena y juegos mecánicos, embelleciendo el lugar con una glorieta de bienvenida y teniendo para esta, altas expectativas.

El resultado fue bueno en cuanto afluencia turística, lograron atraer a mucha gente, incluso le dieron banderazo a su comienzo un día antes de lo previsto, puesto que una de las agrupaciones prometidas y agendadas para el sábado de feria, les cancelo de último momento, viéndose obligados a iniciar con esta el jueves antes de la fecha esperada. El clima como en todas las ferias es lluvioso y lamentablemente ese año se sintió peor, de modo que el día viernes se dio por cancelado el baile debido a que el viento fue tan fuerte, que termino tirando la valla que dividía a los bailes de la feria y la lona que lo cubría.

Los recorridos turísticos no se tomaron en cuenta, los comercios ambulantes se pusieron en conjunto con las moleras y la zona gastronómica ofreció de todo menos cosas con chile y sí tenían, era escaso, en esta ocasión los principales protagonistas fueron los tacos y las quejas del público no se hicieron esperar. Y ni que decir de la problemática que se suscitó con el grupo de chileros del pueblo, quienes siempre han sido tomados en cuenta por las administraciones para ser miembros activos de la feria, y en esta ocasión no fue así, y su indignación fue tal que se negaron rotundamente a participar en el desfile inaugural. El desfile de la feria del chile sin los productores, ¡irónico!

¹⁴⁰ Amanecer de Michoacán, *El mejor legado es la educación*, junio de 2019, acceso el 15 de agosto de 2019, <https://www.facebook.com/AmanecerdeMichoacan/videos/285393942378978/UzpfSTE3NDI4MTkzNDU3OTY0Nzk6MjA3NTYxOTMwNTg0OTgxMw/>.

En el presente, debido a la actual crisis de salud respecto a la pandemia COVID-19¹⁴¹, todas las actividades sociales del país se han pospuesto o cancelado, incluida la feria del chile en Queréndaro. El 28 de Mayo del año pasado se realizó una reunión con chileros y moleras para plantearles los detalles y las decisiones tomadas a partir de la contingencia. Y en conjunto se decidió, que sí el país se encontraba en semáforo verde y sin ningún tipo de riesgo, se realizará en esta ocasión en el primer fin de semana de diciembre, esto le da un giro radical no sólo a la celebración, sino a la cantidad de chiles con los que se contarán para ofrecer al público, incluso se cree habrá mucho más que en las ferias anteriores. Las autoridades actuales debido al altercado que se dio el año pasado con los chileros, decidió tomarlos en cuenta para esta decisión por el hecho de que nadie más conoce su cultivo como ellos y por ende saben que tan conveniente resultan las fechas. Sin lugar a dudas sus enfoques como ayuntamiento están muy lejos de la producción que, si bien es tomada en cuenta, no es apoyada y es una queja recurrente de los chileros. Se tiene fe de que este año sea mejor, y que los errores del año pasado se puedan mejorar en este, la feria está bien y se puede realizar perfectamente en donde la movieron, sólo hace falta perspectiva y un poco más de atención a la identidad que se quiere generar según estos.

En realidad, las administraciones están desenfocadas de la tradición chilera, no le encuentran tal vez el valor que como patrimonio tiene, y realmente están buscando el turismo de manera equivocada, esto remitiéndome a los hechos no solo de esta, sino de las administraciones que finalmente ponen su atención en atraer turismo sin trabajar por el acervo turístico que puede ofrecer el pueblo, ya sean lugares y/o sus producciones artesanales. “Con el método de riego por goteo, y acolchado nuestra producción sería mucho mayor, porque el chile es un cultivo muy caro y de mucho riesgo, y si llueve demasiado la matita se apaga, pero protegiéndolo con este método sin duda para la feria tendríamos una gran variedad de producción, pero ni uno solo nos ha hecho caso, confiábamos en que este señor lo hiciera pero se está desviando (...)”¹⁴²

¹⁴¹ Brote de enfermedad por virus Covid-19, <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>.

¹⁴² Héctor Germán Zamudio Tena, entrevista.

La feria del chile es la celebración más importante para los querendarences, todos sin excepción al menos estrenan ropa un día, las mujeres siempre con tacones, los hombres con sus mejores ropas y el ambiente sin duda se vive desde una semana antes, al sentirse la emoción de que está a punto de llegar. Esta feria trajo un motivo para atraer y reunir familias que incluso no radican en el pueblo, la celebración finalmente contemplaba la unión entre sus objetivos, pero en realidad está es ya más una tradición para muchos, que apartan sus vacaciones para asistir a ella, aunque ofrezca la mínima cantidad de chile, su organización deje mucho que desear y ni hablar de su aniversario como municipio, nadie lo recuerda.

“Existen tradiciones casi olvidadas o producciones alimentarias declinantes, que podrían cobrar nueva fuerza al ser conceptualizadas como aspectos de la cultura popular a ser transmitidos por ser piezas de alto valor cultural y susceptibles de ser conservados en la memoria histórica del pueblo y a su vez valorizadas económicamente”.¹⁴³ La feria del chile no es más que el recordatorio de la diferencia que hay en el pueblo de Queréndaro referente a su tradición, si bien, el mexicano promedio se siente identificado con todo lo que tenga que ver con la comida hecha de chile, el querendareense además se sabe cómo parte del espacio donde este se produce, nace y se transforma, aunque no toda la población en su totalidad se sirve de este cultivo, es lo que los unifica, y precisamente el que los hace diferentes ante los demás, lo que para las personas externas representa el chile querendareense (gastronomía, condimento), no tiene nada que ver con lo que simboliza para esta población (tradición, historia, trascendencia, economía), es el recuerdo o la afirmación de una identidad que se olvidó.

Héctor Germán Zamudio Tena (productor chilero y secretario de la asociación de chileros):

“El representar a los chileros es en cierto modo, parte de la naturaleza de lo que uno es, porque es uno de Queréndaro, nació en Queréndaro, o sea forma parte de nosotros...”¹⁴⁴

¹⁴³ Jorge A Garufi Aglamisis, *Valoración, económica y cultural del patrimonio alimentario regional*, en *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*, comp. Antonio Garrido Aranda, (Universidad de Córdoba, 2001), pág. 30.

¹⁴⁴ Héctor Germán Zamudio Tena, en entrevista.

En la actualidad el turismo gastronómico está siendo explotado en toda su extensión, creándose rutas, convenciones o ferias gastronómicas, que ofertan la diferencia culinaria de cada lugar, incluyendo en su publicidad el consumo local y el apoyo a los pequeños comerciantes, este tipo de esfuerzos han sido responsables de potencializar algunos cultivos, platillos o bebidas que en su momento estaban olvidadas o declinantes, pero que sin lugar a dudas se han levantado a partir de estas creaciones. Y si bien estas rutas han ayudado a hacerlas crecer o a no dejarlas desaparecer sus principales estrategias tienen que ver con la patrimonialización de cada uno de los alimentos, la oferta de lo local, lo simbólico y lo patrimonial es justo la clave para que cada feria o ruta gastronómica tengan el éxito deseado, siendo parte de una construcción cultural. “La naturaleza, el territorio y sus tradiciones dan significado simbólico y favorecen la inserción en nichos de mercado de los alimentos que, por su carácter histórico, o por exitosas estrategias comerciales, consiguen embeberse de esa identidad. Las rutas alimentarias juegan un papel importante en ambos casos, validando una imagen o construyéndola”.

La feria del chile fue creada con la intención de rescatar un cultivo de semilla criolla que estaba cada vez más decaído, para la gente del pueblo este es importante ya que forma parte de sus vidas en ocasiones como su principal medio de economía o como tradición familiar. Queréndaro no volvió a ser el mismo a partir de la primera feria, esta le dio el auge no sólo al chile sino al pueblo en su totalidad, trayendo consecuencias positivas no sólo para los chileros sino también los negocios locales, los mezcaleros, panaderos, pescaderos etc. Con todo esto, al pasar de los años se fue construyendo una imagen más tradicional frente a los espectadores, formándose una identidad simbólica que ha puesto al pueblo en un lugar privilegiado por su semilla criolla, sus platillos y su manera única de producir el chile.

De la feria del chile resultaron la creación de distintas asociaciones, con la intención de impulsar cada uno su producción, la primera fue la Asociación de Chileros, que más que nada se realizó con la intención de en conjunto gestionar apoyos estatales para la mejora y el mantenimiento de su producto, esta fue registrada y notariada con la ayuda del presidente Salvador Camacho Serrato¹⁴⁵, lamentablemente esta misma con los años se fue disolviendo por problemas internos que tenían que ver con intereses personales del presidente de la

¹⁴⁵ Héctor Germán Zamudio Tena, en entrevista.

asociación y sus allegados, relegando a los demás de los apoyos y excluyéndolos de todo tipo de beneficios como productores, en la actualidad la asociación ya no funciona como tal, de hecho externa a esta, existe una nueva, llamada “San Isidro” que es presidida por Heriberto Barrera, chilero e ingeniero agrónomo, que trabaja con 42 chileros por el mejoramiento y rescate del chile.

Otra es la Asociación de moleras, que en realidad son las esposas de los productores de la primera asociación, y que a diferencia de estos fueron responsables de la creación de una marca registrada llamada “Siembra Brava”, todas trabajaron por ella, y se encargaron de como asociación gestionar el apoyo indicado que les dio el equipo necesario para procesar su producto, “nos dieron toda la herramienta, ollas, parrillas, refrigerador, estofones, mesas de acero inoxidable, picador de cebolla, cuchillos y muchas otras cosas, nos reuníamos en la casa de ‘Mella Solís’ y ahí realizábamos todo (...)”¹⁴⁶. Aunque en la actualidad la asociación ya no está completa por cuestiones de salud o tiempo, la marca sigue vigente y es parte esencial de las representantes del pueblo en el exterior.

Es importante resaltar que el hecho de que exista esta asociación no significa que no haya otras moleras en el pueblo, muchas incluso con mucha mayor experiencia que las mismas de la siembra brava y sin intención de subestimar el conocimiento de estas, algunas otras moleras se rehusaron a entrar a dicha asociación precisamente por la discordancia de sus recetas. Pero, aunque estas no pertenezcan también se vieron muy beneficiadas de la creación de la feria y de la asociación debido a la difusión que estas mismas les dieron a los platillos a base del chile, de hecho, tras esto todo se vio modificado incluso la manera de ofrecer los platillos, y la presentación de los mismos. “Antes los chiles capones y escabeche



Imagen 16. Nombramiento de cocinera tradicional de Queréndaro.

¹⁴⁶ Macrina Salinas, (cocinera tradicional de Queréndaro), en entrevista con la autora, el 28 de junio 2019.

los vendíamos envasados en envases de nescafé, yo me ponía mi puesto de mole y chiles envasados en el mercado con una mesita, pero a partir de la feria, todas comenzamos a envasar en envases de cristal ya con su etiqueta cada una con su propio nombre o el de la familia para diferenciarse, y bueno después ya hicimos la Siembra Brava (...).¹⁴⁷

Doña Macrina tal como es conocida en el pueblo, es una de las moleras más destacadas, de hecho, a nivel estatal es reconocida como parte de las cocineras tradicionales del estado, y sus recetas representan al pueblo. De hecho, irónicamente ella no es originaria del pueblo, pero su esposo sí, y él por tradición familiar es chilero, y se encargó de adentrarla en la producción de este fruto, mismo que les ha dado el sustento familiar y reconocimiento estatal.

Los beneficios que atrajo la feria sin lugar a dudas fueron evidentes, Queréndaro comenzó a ser reconocido y la visión de los productores cambio completamente, puesto que ya no sólo veían a la producción como beneficio económico sino como una semilla criolla, que los diferenciaba del resto y que hasta hoy fecha nadie ha podido igualar. “He comprado chiles en la central de abastos para preparar capones, y aunque haga la receta tal como la sé el resultado no es el mismo, nuestra diferencia viene desde la manera en que cuidamos a la semilla y termina en el modo de secar los chiles”.¹⁴⁸

Hay alimentos que unifican a una nación, en México el chile lo consumen ricos y pobres en el norte y en el sur, es su condimento por excelencia, y esto recobra en importancia en el hecho de que en el aspecto local se dé un chile con una semilla única, donde además existen platillos con un origen histórico que hasta hoy fecha se ha respetado y que tienen que ver con extractos sociales y contextos basados en hechos importantes de la historia del país.

¹⁴⁷ Macrina Salinas, entrevista.

¹⁴⁸ Luis Vigil, en entrevista.

III. Los productores chileros: opiniones y propuestas.

“El cultivo no se cambia, ¡imagínate!, es una semilla que nos han heredado generaciones y generaciones y no la podemos dejar perder, es una herencia que debemos seguir...”¹⁴⁹

La asociación de productores de chile de Queréndaro “San Isidro”, tiene como objetivo incentivar la producción del chile, los chileros que pertenecen a esta son en total 42, es decir, de los 50 productores del pueblo solo son 8 los que no forman parte de esta. La asociación cuenta con una mesa directiva que se va cambiando cuando se cree es el tiempo pertinente; en el actual año 2021, Heriberto Barrera Romero es el presidente y su secretario es Héctor Germán Zamudio Tena, ellos, son los miembros más activos dentro de la mesa, y también han sido los encargados de buscar subsidios o propuestas para el incremento de su cultivo.

Heriberto Barrera R. como presidente ha intentado hacer notar la existencia de este cultivo, y no solo a nivel estatal sino nacional, un ejemplo claro de esto, fue su asistencia y participación en la conmemoración de la Lotería Nacional para la Asistencia Pública (LOTENAL),

la cual reconoció
247 al chile
identidad
gastronómica de
entrevista para el
presidente de los
Queréndaro,
importancia de la



Imagen17. Boleto de la lotería Nacional para la asistencia pública, N°274.

del año en curso,
en su sorteo No.
mexicano como
cultural y
México. En
mismo evento, el
chileros de
hizo notar la
conservación del

chile querendarence y mostró su preocupación por la falta de apoyos institucionales que de alguna manera han limitado bastante el crecimiento de su producción.

“(...) a diferencias de las variedades altamente rentables, bajo sistemas intensivos en la agricultura comercial, en Queréndaro se produce un chile criollo; en la misma planta da

¹⁴⁹ Heriberto Barrera R. en entrevista.

un chile negro y otro rojo, que al ser deshidratados se conocen comercialmente como pasilla y moreliano, en fresco es la famosa chilaca.

Cabe mencionar que aquí se mantienen los métodos tradicionales de producción al aire libre y el secado al sol sobre petate; eso permite que los chiles conserven sus jugos y un sabor característico, muy diferente -aseguran- a los que se producen a mayor escala en Zacatecas y San Luis Potosí.”¹⁵⁰

La seguridad de la calidad que aún conserva su cultivo y la determinación de los chileros, al hablar de su producto que, inter-generacionalmente han seguido, es lo que los ha impulsado a no dejar de lado la producción; que no sólo tiene impacto económico sino tradicional y simbólico, que al final de cuentas pesa mucho más que lo primero.

“Para mí, es un orgullo ser productor de chile, porque somos del pueblo, somos de Queréndaro”.¹⁵¹

“El representar a los chileros es en cierto modo parte de la naturaleza de lo que uno es, porque uno creció y es de Queréndaro, y el chile forma parte de nosotros y por el lado económico también es el sustento de la familia”.¹⁵²

Para los chileros tener en su tierra una semilla criolla como la que se da en Queréndaro es de suma importancia sobre todo porque ya ha sido estudiada y valuada como una semilla excepcional, y por ende cambiarla o modificarla está fuera por completo de sus planes, aunque esto represente una producción limitada.

“Vinieron unas personas de la universidad Michoacana y se llevaron una poquita de semilla y la estuvieron analizando y todo, entonces como buena noticia nos dijeron, no cambien la semilla porque se ha hecho resistente a algunas enfermedades que se le pudieran dar y que una certificada no toleraría, entonces, aguanta sequía, está adaptada ya a la región

¹⁵⁰ Ramírez Ariel, “Reconoce gobierno de México al chile: Queréndaro mantiene tradición del chile criollo”, 29 de julio de 2020. Acceso el 05 de octubre de 2020. <https://www.encuentrodemichoacan.com/reconoce-gobierno-de-mexico-al-chile-querendaro-mantiene-tradicion-del-chile-criollo/>.

¹⁵¹ Heriberto Barrera Romero, en entrevista.

¹⁵² Héctor Germán Zamudio Tena, en entrevista.

(...) y en base al dictamen que dio la universidad michoacana, pues nos anima aún más a seguir...”¹⁵³

Al pasar de los años cada chilero ha ido buscando e intentando asegurar su producción y mediante la asociación, de algún modo se apoyan entre sí para poder lograr obtener apoyos gubernamentales, o que de alguna manera los tomen en cuenta, esta asociación en realidad está formada por productores comprometidos a la distribución y al seguimiento de su tradición chilera, y entre ellos se apoyan para que cada uno tenga ganancia anual. “Nosotros no somos envidiosos, si vienen a comprarme a mí y ya no tengo producto, recomiendo a mis compañeros, porque de eso se trata, de que haya para todos.”¹⁵⁴

La asociación de chileros busca ahora incentivar su producción, pero debido a que tiene muy poco apoyo por parte de las autoridades, no logran consolidar una propuesta fija que determine la perpetuación de su cultivo. Pero, es que realmente casarnos con métodos tradicionales en ocasiones pueden llevarnos a un constante fracaso, y aunque los chileros son conscientes de ellos no han sabido desapegarse de sus modos de venta y distribución de su producto, y no se está subestimando la modalidad, solo como ya lo he venido mencionando, parece ser una manera muy limitada e incluso conformista de consérvalo.

La feria del chile se creó con la intención de recuperar y acrecentar la producción y aunque sí se le ha dado promoción al cultivo, definitivamente no ha sido suficiente. Los chileros no están de acuerdo con la manera en que cada administración ha ido llevando la feria, que antes era de ellos y para ellos, y que en la actualidad no hace más que relegarlos de las actividades.

“Yo creo que evolutivamente todo cambia, y pues cada administración (y como nos tenemos que apoyar de ellos), la desarrolla a su modo y eso está mal porque, bueno para nuestro punto de vista debe de partir de la idea de los productores porque se realizó para eso, pero hay autoridades que a la feria ya la ponen así tal cual como feria de ciudad no como su esencia que era enfocada en los productores del chile y del campo, y simplemente vemos ahora cosas como juegos mecánicos o así, y se pierde tantito la forma yo creo que sí se tiene

¹⁵³ Héctor Germán Z., *ibídem*.

¹⁵⁴ Heriberto Barrera R., en entrevista.

que regresar a su esencia y retomar que los productores sean los que encabezen las propuestas para bien, porque si alguna autoridad no tiene ni la idea, pues ¿cómo?”¹⁵⁵

“Para que la feria obtenga de nuevo el reconocimiento de la gente como antes, se necesita retomar lo cultural, darle precisamente el enfoque del propósito de la feria...”¹⁵⁶

“La feria ya es más de otra comida, el chile ya casi no se ve, entonces creo que necesitan poner más atención a eso, sino ¿en dónde quedaría uno?”¹⁵⁷

El chile es un producto que cabe dentro de todas las cocinas, combina con lo dulce, lo salado, lo ácido y hasta lo medicinal, es un fruto con muchísimas propiedades y se usa en la mayor parte de las cocinas del mundo. Considero entonces que sus propuestas, aunque sí, están supeditadas al apoyo institucional, no pueden limitarse por ello, ya que también se podrían llevar acabo llegando desde otro lado, es decir, con el apoyo de los mismos habitantes; así es que, después de las distintas entrevistas e investigación, mi propuesta está enfocada en primera instancia en la participación de los querendarences, ya que, involucrándolos, mostrándoles, y haciéndolos partícipes del proceso, se verán así mismos como pieza esencial y responsable de seguir con la producción, logrando consolidar la importancia que los chileros quieren que represente el cultivo para el pueblo. Con esto en primer lugar se logrará la recuperación de la relación más importante, que es la de los habitantes con su producción chilera, trayendo como consecuencia el resonar ante las autoridades, el eco de su tradición agonizante.

“Lo que más quisiéramos pedir a la gente del pueblo es su apoyo, cómprennos a nosotros, ubiquen a cada chilero de su pueblo, y consuman local. Y a los jóvenes, esperamos pronto volteen a ver nuestro cultivo como tema de interés, nosotros les podemos enseñar, pero acérquense.”¹⁵⁸

¹⁵⁵ Heriberto, *ibidem*.

¹⁵⁶ Héctor Germán Zamudio T., en entrevista.

¹⁵⁷ Juan Avilés, en entrevista.

¹⁵⁸ Heriberto, *op. Cit.*

La problemática principal desde mi perspectiva es la invisibilización del decaimiento de la tradición, mucho se dice de la producción chilera, incluso se han realizado videos donde nos cuentan de qué se trata y cómo es que se ha conservado hasta la fecha, pero jamás se han adentrado a la realidad de la misma, su decadencia y abandono por parte de las autoridades e incluso de los demás habitantes. Y sí los chileros comienzan a acercarse a la gente a su producción, pero no como espectadores, sino como participantes de la misma, definitivamente impregnarán un germen que posiblemente ya se está perdiendo, y que sí con la feria se recuperó, finalmente se desvió. Si planteamos este proyecto haciendo énfasis de la tradición cultural e identitaria, trastocando los sentimientos querendarences, esta producción comenzará a ir cuesta arriba, haciéndose ver y escuchar por su propia gente.

Una vez logrado esto, se le daría mayor empuje al proceso de terciarización del Chile, el valor agregado que sus productos pueden ofertar, será sin duda la pieza clave para hacerse ver y consolidarse a nivel económico, llegando a más compradores y no sólo a los que se esperan en el pueblo, sino a nuevos tipos de consumidores, no sólo los que conocen de antaño al Chile querendarence, sino los que quieren conocerlo por su proceso tan orgánico y artesanal. Además, tomando en cuenta que la era en la que estamos viviendo refiriéndonos a la nueva cultura de la comida, está basada en compradores más preocupados en lo que se comen, (como las grasas saturadas, conservadores, colorantes y sabores artificiales), los productos de Queréndaro reúnen todos los elementos que ahora se demandan, como la naturalidad, elementos históricos, endémicos, costumbres, prácticas tradicionales, y el eslogan tan usado actualmente, “apoyar lo local”. Esta podría ser la oportunidad perfecta para salvaguardar la tan apreciada producción para los chileros y por ende la gastronomía de las moleras.

“Yo creo que con el valor agregado nosotros le simplificamos la vida a muchos, al mole solo le tienes que echar caldito de pollo y listo, te luces en una fiesta, y para los capones es solo cuestión de abrir y calentar, realmente esa es nuestra esperanza, además invitar a más a que se enseñen las recetas y que no se pierdan, también estábamos pensando en realizar un tianguis en noviembre, a razón de que la gente viene a lo del día de muertos, y además estamos en cosecha, hay más Chile...”¹⁵⁹

¹⁵⁹ Héctor Germán Zamudio T, en entrevista.

Realizar un tianguis es una gran idea que los chileros han externado en una de nuestras reuniones para entrevista, pero darle el auge como tianguis artesanal gastronómico, sin duda es la clave para atraer a muchos más tipos de espectadores, tenemos que aterrizar en el tiempo y el tipo de personas que están viviendo en esta generación y que seguramente serán las que determinen si la producción sigue o no, así que definir el tipo de consumidores es esencial para consolidar un evento de esta magnitud. Aunque para llegar a esto, definitivamente antes, se tienen que reforzar ciertas posiciones en el mercado de la producción chilera, y esto será con lo anteriormente mencionado como propuesta.

En la actualidad los medios de comunicación han crecido de sobremanera, ahora las noticias llegan en 1 minuto a todo el mundo, y si los productos del pueblo pudieran cruzar las fronteras que antes les impedían las limitaciones de los medios, este cultivo se potencializaría de un modo más sencillo. La actualidad les está regalando una herramienta que no se puede desaprovechar, las redes sociales tendrán que ser sus aliadas, para lograr posicionar a su producto en el mercado que ellos desean, y de este modo terminar por materializar la exposición de la cosecha de su cultivo y la transformación del mismo.

El chile de los productores de Queréndaro es sin duda especial, y no sólo por su semilla criolla o por su proceso, sino en representación, en importancia y en orgullo, para estos es su vida entera y aunque tengan muy poco apoyo, pepenadores furtivos y su cultivo esté en manos del clima definitivamente su resistencia sigue, y seguirá en pie.

“Nadie se da cuenta que estamos creando un chile resistente a enfermedades, a plagas, porque hacemos una selección ‘masal’ desde la planta, seleccionamos el chile más bonito del que la planta no tuvo ninguna afectación, esto quiere decir que les estamos ofreciendo una semilla de la misma pero ya con una resistencia (...), a diferencia de los chiles comerciales el de Queréndaro tiene un sabor específico por el método de deshidratación, en primera porque seleccionamos en la planta los chiles los dejamos a que se maduren fisiológicamente ahí, no los maduramos a fuerzas y luego la deshidratación que llevamos es una cuestión natural, directamente al sol y en los petates, y el petate tiene una función de adsorber la humedad y

al hacer esa práctica, el producto no pierde sus condiciones, ni sus jugos... nuestro producto conserva todas sus propiedades.”¹⁶⁰

Podrían realizarse distintos proyectos alrededor de un cultivo como el de Queréndaro, (que finalmente es parte de la representación gastronómica nacional), pero definitivamente, debe ser desde su raíz, su gente y su identidad; esto es un llamado a la autoridad y a los propios pobladores, que tarde o temprano tendrán que darse cuenta que su cultivo está detenido, que está en un constante desequilibrio que no es tomado en cuenta, y que sin duda hay echar mano todos, absolutamente todos para evitar que así siga. Los chileros son la resistencia de una identidad que desfallece ante la decadencia de una tradición chilera, no dejemos que se acabe.

¹⁶⁰ Heriberto Barrera Romero, en entrevista.

Conclusiones

El chile si bien, es un fruto que sin duda ha representado a México desde la colonia, haciéndolo destacar por su variada gastronomía y participación en distintos aspectos tradicionales de la sociedad; en la actualidad con la globalización y requerimientos por los que el campo ha venido atravesando, la decadencia o auge de sus cultivos es inevitable, siendo base fundamental para la economía del mexicano. En Queréndaro, la agricultura es su principal fuente de sustento económico y de empleo, la tradición agrícola se ha cedido de generación en generación, pero como es obvio, cada familia o productor siempre se enfocará en aquello que más le convenga.

El chile, es un cultivo bastante riesgoso, tanto por el cuidado que se le debe dar a la planta como a su proceso general, además que este está a disposición de las injerencias del tiempo, que deben ser exactas, sino el cultivo puede dar menos o apagarse completamente, por esta razón muchos productores han decidido o abandonar el cultivo, o plantar menos cada año, puesto que en ocasiones de este se obtienen más pérdidas que ganancias. En la actualidad son aproximadamente 50 productores los que hasta la fecha han seguido la tradición de cultivar el chile, año con año, aunque ya en menor medida. De estos 50 productores por decir algo son 15 los que plantan 2 hectáreas anuales, y los demás solo una, así que, tentativamente según la información proporcionada por el señor Rafael Colchado Vega, encargado desde hace 40 años del módulo de riego numero V, son 60 hectáreas anuales las que se plantan, siendo en Queréndaro 2500, dándonos como resultado que de toda su extensión es aproximadamente solo el 2% total de sus tierras las que se cultivan con chile. Esta cifra realmente nos podría decir mucho acerca de la mucha o poca importancia que este cultivo tiene para el pueblo, pero cada productor en definitiva ha tenido distintas razones por las que abandonarla, de las cuales son desde mi punto de vista cuatro las que más se reproducen:

1-Riesgo económico: como ya se ha mencionado, el riesgo que implica plantar chile afecta directamente a la parte económica, debido a que la producción está sujeta a las condiciones climáticas, y de no ser óptimas para su cultivo, el resultado son pérdidas más que ganancias.

2-Preferen cultivos más sencillos: en Queréndaro, la calidad del chile tiene que ver mucho con su cuidado, y este en ocasiones para muchos representa ser muy tedioso,

es por eso que prefieren otros cultivos que no requieren tanto cuidado, y que les den resultados seguros y a corto plazo.

3-Falta de interés por las autoridades: si bien, las autoridades hablan siempre con orgullo de sus chileros y moleras, pero en la practica la falta de apoyo es evidente, la importancia que le dan al cultivo es poca, y básicamente se lo están dejando todo a los chileros, quienes ya son en su mayoría, personas que sobrepasan los 50 años de edad, y que han esperado toda su vida un apoyo que los impulse a seguir y mejorar las condiciones de su cultivo; los ayuntamientos no están siendo solidarios debido a que no ven el verdadero valor simbólico de este producto.

4-Los chileros ya son viejas generaciones: desde mi perspectiva el más alarmante es, que las familias están dejando de interesarse en el cultivo, ya sea porque no tienen hijos o si tienen a estos no les interesa, o porque han envejecido y ya no tienen fuerza para dedicarse a este, obteniendo como resultado cada vez menos chile en el año, y por ende la perdida de la tradición que el cultivo representa para el pueblo.

Como se ha venido diciendo a lo largo de esta investigación, el chile es el cultivo de mayor importancia en Queréndaro básicamente por lo que representa, lamentablemente, la falta de impulso lo ha ido rezagando, dejándolo como alimento básico y no como parte fundamental del patrimonio gastronómico del pueblo. De los principales errores y fallas que desde mi perspectiva han tenido las autoridades en conjunto con los agricultores y moleras, es, la limitación que se le ha dado a la explotación del chile como producto industrial, limitándolo solo a 2 funciones: venta por kilo y como alimento procesado, pero mayormente solo vendido dentro del pueblo. Lamentablemente la falta de atención de las autoridades ante las peticiones de los chileros ha terminado con el ánimo de los productores, que a fin de cuentas también se preocupan por seguir con el cultivo, orillándolos a bajar la producción o simplemente a retirarse de esta. En la actualidad se habla de la tecnificación de la semilla,

con la intención de que esta produzca más cantidad de chile, pero al final de cuentas cae en lo que los chileros rechazan: la alteración de la semilla que luchan por conservar.¹⁶¹

La falta de infraestructura es real en el campo de Queréndaro, o al menos en lo que se refiere al cultivo del chile y los chileros están en búsqueda de una alternativa para el mejoramiento de su cultivo sin alterar su semilla, puesto que esta es la que les da el prestigio, lamentablemente no todos ven a esta semilla como ellos la ven, nadie la defiende como ellos, y por esto mismo las concordancias con las autoridades aún no han cerrado tratos. “(...) las necesidades y las cuestiones del país están cambiando y también los chileros, es la parte que van a tener que tomar en cuenta, porque al no ser un negocio productivo, de dónde sacas el recurso para tecnificarlo, es un tema difícil porque ahora no habido ningún solo recurso federal”.¹⁶²

Las administraciones definitivamente son muy ajenas a las necesidades de los chileros, por el simple hecho de que no se dedican a esto, no conocen lo suficiente el funcionamiento de la producción chilera y peor aún, porque no le dan el valor simbólico al chile no solo para sus productores sino para el pueblo en general, su patrimonio, teniendo como resultado el declive de la producción que finalmente le ha dado renombre a Queréndaro. Entre sus opciones está plantar nuevas especies, pero en realidad no se ponen a pensar que la que tienen ante ellos es la que en realidad importa salvar, la lucha de los chileros se debe respetar, “(...) de 105 chileros que existían digamos hace 30 años hoy solo tenemos 50”¹⁶³, y aunque en definitiva la baja es de gran preocupación, la tradición sigue viva y la intención por salvar su patrimonio puede verse reflejada a la hora de mostrar su identidad chilera. La defensa por la semilla criolla va más allá de sólo un cultivo, esta trae consigo una carga histórica y simbólica, que termina reducida a la resistencia por salvaguardar un

¹⁶¹ Luis Felipe Reynoso, *Falta de infraestructura afecta producción de chile en Queréndaro*, Cuadratín, 24 de julio de 2019, acceso el 01 de Diciembre de 2019, <https://www.quadratin.com.mx/economia/falta-de-infraestructura-afecta-produccion-de-chile-en-querendaro/>.

¹⁶² Luis Felipe Reynoso, *Falta de infraestructura afecta producción de chile en Queréndaro*.

¹⁶³ Heriberto Barrera, (presidente de la asociación de chileros), en entrevista con la autora, el 05 de diciembre de 2019.

patrimonio cultural y biocultural mexicano, y mientras existan un solo chilero resistiendo, la esperanza persiste.

Los chileros



Luis Vigil Álvarez

Don Luis Vigil Álvarez, conocido como “La víbora”, es el chilero con mayor experiencia en el actual Queréndaro. Tiene 94 años de edad, y lleva trabajando el chile desde que era joven; su padre le enseñó la labor del chile y al quedar huérfano comenzó siguió con esto, apoyándose también con personas que lo fueron guiando.

Hasta el día de hoy su semilla sigue siendo la criolla, y es un fiel defensor de la tradición chilera, don Luis se ha encargado de transmitir sus conocimientos agrícolas a su familia, y actualmente aunque él por su edad ya no puede trabajarlos, se encarga de revisar y de cuidar los chiles cuando estos están en el proceso de deshidratación.

Luis Vigil es uno de los principales chileros en Queréndaro al ser reconocido por su semilla aún “criollita”, y también uno de los más buscados por gente de otros lugares, por ello, y mucho más ¡gracias don Luis!, porque al plantar cada semilla, está plantando aún la esperanza de que la tradición chilera persista.

“Yo no cambio mi semilla, porque en primer lugar ya estoy engréido con ella y en segundo porque no me gusta engañar a la gente, yo siempre les demuestro a que mi semilla es criolla, el sabor se los dice”.



Juan Vigil Arreola

El señor Juan Vigil, es el afortunado heredero de los saberes de don Luis Vigil.

De todos sus hermanos, es él quien se ha encargado por completo de la labor del chile, (hablando del campo específicamente). Con 63 años cumplidos, Juan mejor conocido como “Tana”, tiene trabajando dicho cultivo a la par de su padre desde hace más de 20 años y cuando don Luis no pudo dedicarse de lleno, él tomó la responsabilidad completa. El señor Juan considera a este cultivo como parte importante de su vida, y específica, no sabría qué sería de él, de no plantarlo.

“Si no plantáramos chile, se pasaría uno el año sin hacer nada, porque sí plantamos maíz pero pues eso ya lo hacen las maquinas, y con el chile no, ahí uno siempre tiene que meter las manos, por eso es tan importante para mí, siempre me tiene ocupado”.



Héctor Germán Zamudio Tena y Heriberto Barrera Romero

Héctor Germán Zamudio Tena y Heriberto Barrera Romero son los principales encargados de administrar las actividades de la asociación de productores chileros “San Isidro”, H. Germán como secretario y Heriberto como presidente de la misma.

Ambos son chileros por herencia familiar, y de sus hermanos han sido los únicos que han seguido la vida por el campo, sobre todo por el chile. En la actualidad son los chileros más preocupados por salvaguardar esta tradición que tanto representa para ellos, cada uno hace por su cultivo, pero en conjunto luchan para hacerlo destacar a nivel municipal y regional, estos dos productores han entregado su vida a este cultivo y sin duda alguna seguirá resistiendo para que este no se acabe. Los dos se dicen orgullosos de ser chileros y sin lugar a dudas son quienes están dispuestos y siguen trabajando en pro del mismo.



Manuel Moreno García y Elvira García Chávez

El matrimonio Moreno García ha dedicado gran parte de su vida a la labor del chile, Manuel Moreno atendiendo el campo y Elvira García limpiando, seleccionando y procesando el chile.

Manuel Moreno con 83 años conoce perfectamente el comportamiento de la planta de chile, y con su experiencia ha buscado seguir conservando la calidad y sabor que caracteriza al chile querendarenc. Elvira García con 82 años de igual manera conoce a la perfección el proceso del chile, desde su semilla hasta el producto final. Ambos han heredado estos conocimientos por tradición familiar y así mismo los han ido transmitiendo a sus hijos y nietos.

Los dos están entregados al cultivo hasta el día de hoy, y así mismo lo respetan, siguiéndolo tal como se los enseñaron, tanto en el campo como a la hora de la selección y procesamiento. Las recetas de cada uno de los platillos se siguen al pie de la letra tal como la madre de la señora Elvira (quien trabajaba de cocinera en la hacienda del pueblo) se los enseñó, por eso realiza cada uno de manera meticulosa y pulcra.

Manuel Moreno y Elvira García son ejemplo de perseverancia y amor por la tradición chilera, son herencia y reflejo del respeto por una labor que defienden con uñas y dientes. Por eso y mucho más gracias a los dos, son mi ejemplo y mi orgullo. Sus atinadas enseñanzas me han guiado y mostrado el camino hacia esta bella tradición que hoy también defiendo y espero preservar. A mis abuelos gracias por resistir.



PRIMERA FERIA MUNICIPAL DEL CHILE elvigiaalex@hotmail.com CEL: 4432361689

Haciendo énfasis en la solicitud que la reportera de periódico "El Vigia" me solicito el día viernes 5 de agosto del presente año, en relación a datos duros, envío respetuosamente informe relacionado con la Primera Feria Municipal del Chile.

La Primera Feria Municipal del Chile surge mediante la idea del Ing. Heriberto Barrera Romero, Director de desarrollo Agropecuario (2002-2004), la cual se fortalece en la estructura municipal y pasa a proyecto para ser analizado y abalado en cabildo, de acuerdo al acta de sesión solemne número 14, fechada el 21 de junio de 2002, en el punto número ocho que refiere "Anteproyecto para la realización de la feria municipal" y con la presencia de un grupo de ciudadanos voluntarios distinguidos y su participación decidida para exponer la idea conjuntamente con el H. Ayuntamiento período 2002-2004, donde el cabildo acuerda llevar a cabo la realización de la feria en coordinación con el grupo de ciudadanos voluntarios.

En este sentido, el Mtro. Salvador García Barajas tiene un diálogo con el Párroco Luis Díaz, para efecto de coincidir en la fecha y no alterar la organización de la fiesta religiosa que se lleva en el mes de agosto en nuestro pueblo; quién dio su anuencia y mostro su gran respaldo para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas en la Primera Feria Municipal del Chile.

Ya que el propósito elemental es la de contribuir en los siguientes aspectos:

- 1) Conmemorar la elevación de nuestro municipio, (9 de agosto de 1921).
- 2) Incentivar la producción de Chile Criollo en sus dos presentaciones, (negro y colorado) en las nuevas generaciones.
- 3) Reactivar la economía municipal, con la participación decidida de los agricultores chileros, mezcaleros de la región alta y comerciantes (Chiles capones y moles distinguidos, panadería, paleta, pizzería, artículos de imprenta, dulces y ates regionales, platillos típicos, entre otros,)

La participación del denominado "Grupo de ciudadanos", las personas del municipio de Queréndaro, las familias y amigos que radican en el extranjero, así como la gente vecina de nuestro municipio han contribuido a fortalecer este proyecto, y han sido fundamentales para que se materialice y se consolide como una de las mejores ferias típicas con esencia natural de los pueblos de nuestro Estado de Michoacán; y es hasta la segunda edición cuando queda registrada para recibir subsidio de la dependencia estatal, que es la encargada para promover las Ferias del Estado.

Respetuosamente

Dr. Salvador García Barajas

Presidente Municipal Período 2002-2004

ACTA DE CABILDO N. 14
 EN LA POBLACIÓN DE QUERÉNDARO, MUNICIPIO
 DE SU MISMO NOMBRE, DEL ESTADO DE
 NICHUACÁN DE OCAMPO, SIENDO LAS 22:15
 HORAS DEL DÍA 21 DE JUNIO DEL 2002.
 SE REUNIERON EN LAS OFICINAS DE LA
 PRESIDENCIA MUNICIPAL, RECINTO OFICIAL
 PARA ACUERDOS DE CABILDO, LOS C.C.
 MTRD. SALVADOR GARCÍA BARAJAS Y ADOLEO
 LOPEZ TOLEDO PRESIDENTE MUNICIPAL Y
 SINDICO RESPECTIVAMENTE. A SU VEZ
 LOS C.C. JACINTO HERRERA NUÑEZ, AL-
 FANRO DÚRAN MENDOZA, C.F. GILBERTO PADILLA
 MORENO, ELIA MARTÍNEZ JACOBO, MARCELINO
 PABLO HERNÁNDEZ GÓMEZ, PROF. JOSÉ MARÍA
 BAUTISTA MUÑOZ, Y C.F. HÉCTOR GERMAN
 CAMUÑO TENA REGIDORES PROPIETARIOS,
 DE IGUAL MANERA EL C. PROF. JOSÉ
 LORENZO BARAJAS PADILLA SECRETARIO
 DEL H. AYUNTAMIENTO, QUIEN
 PRESENTA PARA SU ANÁLISIS Y EN
 SU CASO APROBACIÓN DEL SIGUIENTE:
 ORDEN DEL DÍA
 1.- PASE DE LISTA DE ASISTENCIA.
 2.- DECLARACIÓN DEL QUORUM LEGAL.
 3.- LECTURA DEL ACTA ANTERIOR Y RATIFICACIÓN.
 4.- AUTORIZACIÓN PARA LA INTEGRACIÓN DEL
 COMITÉ DE SALUD, CONSEJO MUNICIPAL DE SAL
 5.- AUTORIZACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE
 SONIDO PARA EL H. AYUNTAMIENTO.
 6.- AUTORIZACIÓN DEL APOYO ECONÓMICO PARA
 LA CONCLUSIÓN DE LA OBRA NICOLÁS BRAVO (RATIFICACIÓN)
 7.- COMPRA DE UNIFORMES PARA SEGURIDAD
 PÚBLICA.
 8.- ANTE PROYECTO PARA LA REALIZACIÓN DE
 LA FERIA MUNICIPAL.
 9.- ASUNTOS GENERALES.
 DESARROLLO DE LA REUNIÓN
 EL C. SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO

DEL MISMO POR SU MAYORÍA.
 OCTAVO.- A ESTA REUNIÓN ORDINARIA DE
 CABILDO COMPARECEN UN GRUPO VOLUNTARIO
 DE CIUDADANOS DONDE EXPONEN LA IDEA
 CONJUNTAMENTE CON EL H. AYUNTAMIENTO
 DE REALIZAR LA FERIA DEL MUNICIPIO,
 POR LO QUE SE HABLA AMPLIAMENTE
 REFERENTE A ESTE TEMA Y EL H. CABILDO
 ACUERDA Y AUTORIZA LO SIGUIENTE:
 1.- LLEVAR A CABO LA REALIZACIÓN DE
 LA FERIA EN COORDINACIÓN CON EL GRUPO
 DE CIUDADANOS VOLUNTARIOS.
 2.- ESTA SE REALIZARÁ EN LOS DÍAS PRÓXIMOS
 AL 25 DE AGOSTO DEL PRESENTE AÑO.
 3.- SE INTEGRA UNA COMISIÓN ENCABECADA
 POR EL PRESIDENTE MUNICIPAL Y GRUPO
 DE CIUDADANOS, QUIENES YA TIENEN SU
 ACTIVIDAD EN ESPECÍFICO.
 4.- SE ACUERDA LLEVAR A CABO OTRA
 REUNIÓN PARA EL DÍA 15 DE JULIO A LAS
 19:00 HORAS CON EL ÚNICO FIN DE
 DARLE SEGUIMIENTO PARA LA ORGANIZACIÓN
 DE LA FERIA.
 SIN SER YA DE CABILDO OTRO
 REUNIÓN QUE SE RETIENE.
 5.- AMENHA

Imagen 19- Acta de Cabildo N°14/ Exposición de la idea de la feria del chile en Queréndaro/ aporte de Salvador García.

**DESFILE DE TRACTORES EN LA
1ER. FERIA DEL CHILE
(AGOSTO 2002)**



Imagen 20. Desfile inaugural de la feria del chile 2002/ Aporte de Salvador García B

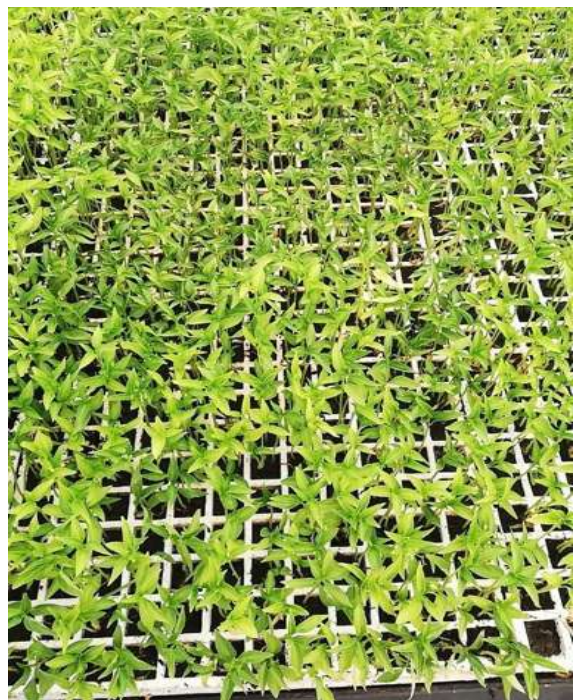


Imagen 21. Método invernadero de cultivo del chile.



Imagen 22 y 23. Planta de chile en tierra directa; mata de con chiles (aporte de Wilfrido Arias).



Imagen 24, 26 y 26. El proceso de secado de chile.

IMPRESION DEL ARCHIVO DIGITAL DEL

LIBRO DE REGISTRO DE VISITANTES DISTINGUIDOS A LA

"FERIA DEL CHILE DE QUERENDARO"
EDICION 2002, 2003 Y 2004.

QUERENDARO, MICH. FEBRERO 2005

con el Presidente Municipal Mtro. Salvador García B., al principio les pareció una idea precabellada, pero al ser pido que analizaran la propuesta y la comentaran.

El mes de Junio nos llegó una invitación del Sr. H. Ayuntamiento de Queréndaro, por parte de Don José Barajas, a exponer el proyecto para la realización de la Feria del Chile.

En la reunión de Cabildo del día 21 de Junio, del presente año, en las oficinas de la Jefatura Municipal, en punto de las 19:00 horas. El día de la reunión de Cabildo se presentó el proyecto. Se estableció el nombre "Feria del Chile". Y participamos como grupo de Ciudadanos Voluntarios, para ayudar a realizar el proyecto de la Feria, claro está con el apoyo total de nuestras Autoridades Municipales y Estadales.

Y así nació el proyecto, que tuvo gran éxito. Y espero perdure por muchos años, ya que al montar este Museo estamos respetando nuestra cultura y nuestra historia.

Emmanuel Camacho G.
Eva Camacho C.

Jorge Contreras Pérez

Diego Victoria R.

Rosa María García Barrera

El H. Ayuntamiento de Queréndaro
El grupo de Ciudadanos Voluntarios
Organizaron
Primer feria municipal de Queréndaro
"2002"

Breve presentación.

La idea de realizar una Feria Municipal, nació de una plática entre Don Eva Camacho y Jorge Contreras, de hacerle un homenaje anual al General J. Múgica por ser quien decretó la formación del Municipio de Queréndaro, en Agosto de 1901, así como a toda la gente que ha luchado y a trabajado por nuestro pueblo.

Esta plática se le comentó a Cebal Barrera, hijo un comentario positivo, que haya mejor organizar la Feria del Chile de Queréndaro. Pasaron los días y en una tarde del mes de Mayo en la Casa Pastoral nos reunimos el Ing. Gabriel Barrera su esposa Diego Victoria y esposa Abel Domínguez y esposa Jorge Contreras y Eva Camacho.

Donde el Ing. Barrera Cordiel habló en términos muy generales del objetivo principal de la Feria del Chile, era la promoción de nuestros productos del municipio, como el chile, papas, frutas, pan y todo lo que se daba en la región, y Jorge comentó que estaría exponer fotografías antiguas, y de esa idea nació montar el Museo temporal, empezaron a llevar las ideas y el esquema del proyecto quedó: Sección Comercial, Cultural, Deportiva y otros.

Estando el plan de borrador todavía, se habló con el Comisariado Ejidal Sr. Gil Romero y

Fuentes consultadas:

Libros

AGUILAR Camín, Héctor y Meyer, Lorenzo, *A la sombra de la Revolución Mexicana*, México, Cal y Arena, 1992.

BONFIL Batalla Guillermo, “Nuestro patrimonio cultural, un laberinto de significados” en *El patrimonio cultural de México*, Comp. Enrique Florescano, FCE, México, D.F, BURKE, Peter, *Qué es la historia cultural*, Barcelona: Paidós Ibéricas S.A, 2006, Edición en PDF.

C.J. RIVERA, y P. J. Hernández, *El agrarismo mexicano: textos y documentos (1908-1984)*, Sevilla: Escuela de estudios Hispano-americanos, consejo superior De Investigaciones científicas, 1991.

CRUELLES, G. Monserrat, *Las plantas americanas que revolucionaron los guisos de Occidente*, en *Los sabores de América y España: Cultura y alimentación*, comp. Antonio Garrido Arana, La Val de Onsera, España, 1999.

CUMBERLAT, Charles, *La Revolución Mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1983.

FLORES Y ESCALANTE, Jesús, *Nuestro mero mole: Breve historia de la cocina mexicana*, De bolsillo, México, 2004.

FLORESCANO, Enrique, *El patrimonio cultural de México*, Fondo de Cultura Económica, Conaculta, México, 1993.

GARUFI, Aglamisis, Jorge A, *Valoración, económica y cultural del patrimonio alimentario regional*, en, “Comer cultura: estudios de cultura alimentaria”, comp. Antonio Garrido Aranda, Universidad de Córdoba, 2001.

GIARD, Luce, “Artes de alimentarse”, en *La invención de lo cotidiano, 2. Habitar, cocinar*, Michel De Certeau, El oficio del historiador, Universidad Iberoamericana, México, D.F, 1999.

GISPERT, Cruells Monserrat, *Las plantas americanas que revolucionaron los guisos de Occidente*, en *Los sabores de América y España: Cultura y alimentación*, comp. Antonio Garrido Arana, La Val de Onsera, España, 1999.

GOOD ESHELMAN, Catharine, y Corona de la Peña, Laura E, Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad, en, *Comida, cultura y modernidad, perspectivas antropológicas e históricas*, INAH, 2011.

GUILLERMO, Bonfil Batalla, Nuestro patrimonio cultural, un laberinto de significados, en *El patrimonio cultural de México*, Comp. Enrique Florescano, México, D.F: Fondo de Cultura Económica, 1993.

HOBBSAWM, Erick y Terence Ranger, *La invención de la tradición*, Barcelona: Crítica, 2002.

KNIGHT, Alan, Repensar La Revolución Mexicana, México D.F, El Colegio de México, vol. I, 2005, edición en PDF.

M. DE FLORES, Graciela, González Garza, Marcela y Torre Marina, Covadonga, *Iniciación en las técnicas culinarias*, 2 ed., Limusa, S.A de C.V, México. D.F, 2004.

M. PILCHER Jeffrey, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, Ediciones de la reina Roja, México, 2001.

MACÍAS G., Angélica, “La Cuenca de Cuitzeo”, en *Historia General de Michoacán*, Vol. I, Coord. Enrique Florescano, Instituto Michoacano de cultura, Morelia Mich., 1989.

MACÍAS G., Angélica, *La Cuenca de Cuitzeo*, en *Historia General de Michoacán*, Vol. I, Coord. Enrique Florescano, Morelia Michoacán: Instituto Michoacano de cultura, 1989.

PAREDES, Carlos, *Michoacán en el siglo XVI*, FIMAX, Morelia, Michoacán, 1984.

SHARPE, Jim, Historia desde abajo, en *Formas de hacer historia*, Ed. por Peter Burke, Madrid: Alianza Universidad, 1993.

Libros en línea

BURKE Peter, *Qué es la historia cultural*, Barcelona: Paidós Ibéricas S.A, 2006, Edición en PDF. Acceso el 28 de julio de 2017.

<https://historiacaride.files.wordpress.com/2016/05/burke-peter-formas-de-hacer-historia.pdf>

FERNÁNDEZ Adela, *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*, Panorama Editorial, México, 1985, pág. 23, edición en PDF. Acceso el 28 de enero de 2020.

https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=t2LoY-w7f4UC&oi=fnd&pg=PA11&dq=EL+CHILE+EN+LA+comida+mexicana&ots=nsc2nvu7ka&sig=zpA9qEdliP5t0ErbjLtWgOnSsBg&redir_esc=y#v=onepage&q=EL%20CHILE%20EN%20LA%20comida%20mexicana&f=false.

GINZBURG Carlo, *El Queso y los Gusanos: El cosmos según un molinero del siglo XVI*, Ediciones Península, Barcelona, 2009, edición en PDF.

WOLF Eric, *Revolución-Guerra campesina*, en *Repensar la Revolución Mexicana*, vol. I, coor. Knight Alan, El colegio de México, México, D.F., 2015, edición en PDF. Acceso 20 de diciembre de 2019.

[https://books.google.com.mx/books?id=DjHtCwAAQBAJ&pg=PT54&lpg=PT54&dq=Eric+Wolf,+Revoluci%C3%B3n-Guerra+campesina,+Repensar+la+Revoluci%C3%B3n+Mexicana+\(vol.+I\)&source=bl&ots=dguoBLg4Qr&sig=ACfU3U3U1RuJarb_eYJTFv3Oy0Mtw9TSiA&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjC4NaK5eTpAhUF16wKHW4vCWMQ6AEwAHoECAoQAAQ#v=onepage&q=Eric%20Wolf%2C%20Revoluci%C3%B3n-Guerra%20campesina%2C%20Repensar%20la%20Revoluci%C3%B3n%20Mexicana%20\(vol.%20I\)&f=false](https://books.google.com.mx/books?id=DjHtCwAAQBAJ&pg=PT54&lpg=PT54&dq=Eric+Wolf,+Revoluci%C3%B3n-Guerra+campesina,+Repensar+la+Revoluci%C3%B3n+Mexicana+(vol.+I)&source=bl&ots=dguoBLg4Qr&sig=ACfU3U3U1RuJarb_eYJTFv3Oy0Mtw9TSiA&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjC4NaK5eTpAhUF16wKHW4vCWMQ6AEwAHoECAoQAAQ#v=onepage&q=Eric%20Wolf%2C%20Revoluci%C3%B3n-Guerra%20campesina%2C%20Repensar%20la%20Revoluci%C3%B3n%20Mexicana%20(vol.%20I)&f=false).

ZAZIL SANDOVAL, Esparza René, Rojas Rabiela Teresa y Olmedo Regina, *Guía de Restitución y Dotación de tierras y Reconocimiento, confirmación y Titulación de bienes comunales*, México, Registro Agrario Nacional, CIESAS, 1999, Edición en PDF. Acceso el

17 de octubre de 2018.

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=UdWCEC2bfvMC&oi=fnd&pg=PA9&dq=LEY+DE+DOTACION+Y+RESTITUCION+DE+TIERRAS+Y+AGUAS+DEL+18+DE+AGOSTO+1927&ots=Os8YCLfIYU&sig=Pe7ge9TWZee7RKcs4MXvXXnpEnE#v=onepage&q&f=false>.

ZEMOS Davis Natalie, El regreso de Martín Guerre, ediciones AKAL S.A, Madrid, España, 2013, edición en PDF. Acceso el 20 de marzo de 2018.

https://www.academia.edu/36826479/Davis_Natalie_Zemon_El_regreso_de_Martin_Guerre.

Tesis

ATILANO LÓPEZ Martín, Marín Santiago Marcos, Pérez Nil Esmeralda, Villalba Hernández Roció Angélica, *Identidad y cultura mexicana: El chile*, Seminario cultura gastronómica tiempo y espacio, Instituto Politécnico Nacional, Escuela superior de turismo. <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/22788/Identidad%20y%20Cultura%20Mexicana%2C%20El%20chile.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

BOTTA AGOSTINA Y TORT VALERIA, *El chile en el mundo*, (Trabajo final de la carrera Técnico Superior en Gestión Gastronómica, INSTITUTO SUPERIOR N°4044 “SOL”, Santa Fe, 2015. <https://repotur.yvera.tur.ar/bitstream/handle/123456789/5668/El%20Chile%20en%20el%20Mundo%2C%20completa%20pdf.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

FERNANDEZ BARRIGA, Blanca A., *Templos Michoacanos Decimonónicos, conjugación de factores de la adopción de un modelo. Estudio para la región norte*, Tesis de Licenciatura, Facultad de Arquitectura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2008.

GUADALUPE Carapia Medina, “*La hacienda de Queréndaro 1910-1940, economía, movimientos sociales y Reforma agraria*”, Tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Facultad de Historia, 2000.

JOSUÉ Hurtado Arroyo, *Reparto Agrario en el pueblo de Queréndaro Michoacán 1916- 1940*, Tesis de Licenciatura en Historia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia Michoacán, 2010.

YESSICA Adriana Flores Castro, *Extracción de oleorresinas del chile pasilla (Capsicum annum I. Var. "Criolla"). Cultivado en el Valle de Queréndaro Michoacán*, Tesis de Licenciatura en Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Michoacan de San Nicolás de Hidalgo, 2000.

Revistas electrónicas

BRIONES, Claudia. 1994, "Con la tradición de todas las generaciones pasadas gravitando sobre la mente de los vivos: usos del pasado e invención de la tradición", *Runa* XXI, Vol. 21, n° 1. 99-121: <http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/runa/issue/view/167>.

BUSTOS C., Roberto. 2004, "Patrimonialización de valores territoriales. Turismos, sistemas productivos y desarrollo local", *Aportes y transformaciones*, Vol. 18, n° 02. <https://www.redalyc.org/pdf/276/27680202.pdf>.

DELFÍN GUILLAUMÍ, Martha, "Los Pirindas de Michoacán: ¿inicio de un proceso de etnogenesis?", *Cuicuilco*, vol. 18, núm. 50, (2011), www.redalyc.org/articulo.oa?id=35121314008.

KOURÍ, Emilio, "La invención del Ejido", *Revista Nexos* 37 D.F, (2015), 54-61: <https://biblat.unam.mx/es/revista/nexos-mexico-d-f/articulo/la-invencion-del-ejido>.

SMITH, Laurajane. 2011, "El 'espejo patrimonial' ¿Ilusión narcisista o reflexiones múltiples?", *Antípoda Revista de Antropología y Arqueología*, n°12, 39-63. <https://revistas.uniandes.edu.co/doi/abs/10.7440/antipoda12.2011.04>.

Revistas

ÁVILA, José Napoleón G., *Agrarismo y contrarrevolución en Michoacán*, Tzintun, *Revista de Estudios Históricos*, vol. 7, (1986).

Periódicos en línea

AMANECER de Michoacán, *El mejor legado es la educación*, 26 de julio de 2019. Acceso el 15 de agosto de 2019, <https://www.facebook.com/AmanecerdeMichoacan/videos/285393942378978/UzpfSTE3NDI4MTkzNDU3OTY0Nzk6MjA3NTYxOTMwNTg0OTgxMw/>.

AMANECER de Michoacán, *Mezcaleros le quitan lo picoso a la Feria de Queréndaro*, 07 de agosto de 2015. Acceso el 21 de mayo de 2019: <https://www.amanecerdemichoacan.com/2015/08/07/mezcaleros-le-quitan-lo-picoso-a-la-feria-de-querendaro/>.

AMANECER de Michoacán, *Prepara Queréndaro la feria del chile*, 25 de julio de 2018, acceso el 19 de mayo 2019, <https://www.amanecerdemichoacan.com/2018/07/25/prepara-querendaro-la-feria-del-chile/>.

CARMONA, Naomi, *Va en disminución, la producción de chile en Queréndaro*, Michoacán, Monitor Expreso, 25 de julio de 2018. Acceso el 20 de noviembre de 2019, <https://www.monitorexpresso.com/va-en-disminucion-la-produccion-de-chile-en-querendaro-michoacan/>.

JIMÉNEZ, Salvador, *David Bedolla: “es mínimo el asunto de mi gobierno con la Auditoría Superior”*, Amanecer de Michoacán, 13 de junio de 2018, acceso el 20 de noviembre de 2019, <https://www.amanecerdemichoacan.com/2018/06/13/david-bedolla-es-minimo-el-asunto-de-mi-gobierno-con-la-auditoria-superior/>.

RAMÍREZ Ariel, “Reconoce gobierno de México al chile: Queréndaro mantiene tradición del chile criollo”, 29 de julio de 2020. Acceso el 05 de octubre de 2020. <https://www.encuentrodemichoacan.com/reconoce-gobierno-de-mexico-al-chile-querendaro-mantiene-tradicion-del-chile-criollo/>.

REYNOSO, Luis Felipe, *Falta de infraestructura afecta producción de chile en Queréndaro*, Cuadratín, 24 de julio de 2019. Acceso el 19 de agosto de 2020. <https://www.quadratin.com.mx/economia/falta-de-infraestructura-afecta-produccion-de-chile-en-querendaro/>.

Comunicación personal y entrevista

ALEJANDRO Barrera Cardiel, (organizador de la feria del chile), entrevista el día 01/07/17.

DORA MARÍA Zamudio Arrollo, (cocinera), entrevista el día 1 de agosto de 2019.
ELVIRA García Chávez, (molera), entrevista el día 26 de enero de 2018.

EVA Camacho, (organizadora de la feria del chile), entrevista el día 1 de junio de 2017. GERMÁN Zamudio Tena (productor chilero), entrevista el día 1 de abril de 2019.

HERIBERTO Barrera Romero, (presidente de la Asociación de chileros “San Isidro”), entrevista el 25 de septiembre de 2020.

JOSÉ Vigil (productor chilero), entrevista el 25 de septiembre de 2020.

LUIS Vigil Álvarez, (productor chilero) entrevista realizada el día 6 de febrero de 2018. MACRINA Salinas, (molera y cocinera tradicional del pueblo), entrevista el 28 de junio 2019.

MANUEL Moreno García, (chilero), entrevista el 26 de enero de 2018. MELESIO Arreola Farías, (sacerdote), entrevista el día 05 de Julio de 2017.

SALVADOR García Barajas, (ex presidente de Queréndaro) entrevista el 02 de junio de 2017.

WILFRIDO Arias Ambriz, (productor chilero), entrevista el día 28 de Julio de 2019.
LIBRO de registro de visitantes de feria del chile 2002-2004.

Documentos presentados en conferencias, ponencias, congresos etc.

ERNESTINA Arreola Izquierdo, “La diversidad de la cocina tradicional Michoacana”, ponencia presentada en la 5ta sesión del seminario permanente sobre patrimonio y gestión cultural, La gastronomía michoacana como patrimonio cultural, en la Facultad de Historia, UMSNH, el 04 de octubre de 2017 12:30 pm.

