

IGNACIO URQUIZA

éste no es un libro de cocina sino
una sabrosa historia de 30 años





s a b o r e s d e l b a j í o

Al entrar a Guanajuato desde el norte, se encuentra una vista espléndida y a la vez reveladora. Con la sierra de Guanajuato a la espalda, abajo se vislumbra la iglesia rosada de La Valenciana, encaramada como guardiana de la ciudad. Más allá, pueden verse las llanuras y los cerros ondulantes del Bajío y, cuando el aire es más cristalino, se distinguen las montañas del otro lado. No se ven, pero uno puede imaginar, las ciudades dignas y elegantes de Morelia, a 150 kilómetros al sur y Querétaro, a 100 kilómetros al sureste. Ciudades que forman los otros dos ápices del triángulo de la Tierra llamado el Bajío.

Podemos imaginar a los primeros españoles llegando al Bajío desde el sur; aquí no encontraron los sabores ricos y sofisticados de las civilizaciones del centro y sur del país, excepto quizá, en la vecindad de lo que es ahora Morelia. Sólo descubrieron las ruinas casi escondidas de viejas pirámides y grupos medio nómadas llamados chichimecas. Entre el centro del país y el seco altiplano, el Bajío era una frontera que llamaba a emigrantes ambiciosos e independientes quienes querían aprovecharse de la riqueza de la tierra y de las minas.

Durante siglos la zona recibió olas de gente: empresarios y sacerdotes del País Vasco, emigrantes de las costas del Mediterráneo,

trabajadores otomíes y africanos, ingenieros ingleses y alemanes. Grupos de emigrantes que fundaban una villa española tras otra: Yuriria, Salvatierra, San Miguel y Salamanca, centros religiosos y agrícolas, o la misma Guanajuato con sus minas prodigiosas. Construían haciendas y sistemas de irrigación usando las aguas man-sas del río Laja y las aguas torrenciales en épocas de lluvia. Introducían ganado, sembraban maíz y trigo, y cultivaban huertos de higos, limones y naranjas. El Bajío se convertía, poco a poco, en el granero del país. Desde ahí, los arrieros y sus mulas llevaban los productos hasta las ciudades.

Desde nuestra posición en lo alto, podemos percibir cómo en los conventos, las haciendas, y las casas particulares, las cocineras usaron sus diversas herencias culinarias para combinar estos productos y crear los sabores del Bajío, los dulces de los conventos de Morelia y Querétaro, la cajeta de Celaya, los delicados tumbagones de San Miguel, los guisados de abundante carne de res con los chiles de la región, la cecina crujiente, los panes de trigo, las pencas de nopal rellenas de queso y jamaica, las pacholas con puré de papa.

Ante este panorama histórico y geográfico, reflexionemos sobre los cambios: ahora el Bajío no es el granero del país, es una huerta del mundo que abastece frutas y verduras a México, Estados Unidos y Europa, no se trata de una desviación sino que forma parte de la continuidad de la región, la cual que todavía sirve como fuente de los productos finos a la vez que guarda y desarrolla tradiciones importadas del mundo, combinadas aquí en una herencia única.

Rachel Laudan

[página anterior](#)

"Viejo o adolescente, criollo o mestizo, general, obrero o licenciado, el mexicano se me aparece como un ser que se encierra y se preserva: máscara el rostro, máscara la sonrisa" Octavio Paz

[páginas siguientes](#)

El velo de las nubes en el horizonte me permitió incluir al sol en esta toma. Pátzcuaro, 1999.