



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO**

**DIRECCIÓN DE CENTROS REGIONALES  
UNIVERSITARIOS**

**DOCTORADO EN CIENCIAS EN DESARROLLO  
RURAL REGIONAL**

**EL QUESO AÑEJO ENCHILADO EN EL CONTEXTO DE LA  
MIGRACIÓN TRANSNACIONAL DE MONTE ESCOBEDO,  
ZACATECAS, MÉXICO**

**TESIS**

Que como requisito parcial para obtener el grado de:  
**DOCTORA EN CIENCIAS EN DESARROLLO RURAL REGIONAL**

Presenta:

**EDELMIRA GUZMÁN HERNÁNDEZ**

Bajo la supervisión de: Dr. RICARDO DAVID VALDEZ CEPEDA




Chapingo, Estado de México, diciembre del 2022


# EL QUESO AÑEJO ENCHILADO EN EL CONTEXTO DE LA MIGRACIÓN TRANSNACIONAL DE MONTE ESCOBEDO, ZACATECAS, MÉXICO

Tesis realizada por **EDELMIRA GUZMÁN HERNÁNDEZ** bajo la supervisión del Comité Asesor indicado, aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

**DOCTORA EN CIENCIAS EN DESARROLLO RURAL REGIONAL**

DIRECTOR:   
Dr. Ricardo David Valdez Cepeda

ASESOR:   
Ph. D. Laura Elena Trujillo Ortega

ASESOR:   
Ph. D. Fernando Manzo Ramos

LECTOR EXTERNO:   
Dr. Teodoro Gómez Hernández

# CONTENIDO

CONTENIDO.....	iii
AGRADECIMIENTOS .....	v
DATOS BIOGRÁFICOS .....	vi
DEDICATORIA .....	vii
RESUMEN GENERAL .....	viii
GENERAL SUMMARY .....	ix
1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. Pregunta de investigación.....	5
1.2. Objetivo General .....	6
1.3. Objetivos Particulares .....	6
2. MARCO DE REFERENCIA.....	7
2.1. Territorio .....	7
2.2. Cultura Alimentaria .....	9
2.3. Producto Típico .....	10
2.4. Identidad y Pertenencia .....	12
2.5. Transnacionalismo .....	13
2.6. Estructura del sentimiento .....	17
2.7. Nostalgia .....	20
2.8. Identidad Alimentaria .....	25
3. METODOLOGÍA Y CONTEXTO DEL ESTUDIO .....	29
3.1. Metodología.....	29
3.2. Contexto del estudio.....	30
3.2.1. Situación geográfica.....	30
3.2.2. Medio físico.....	30
4. RESULTADOS .....	32
4.1. Cambios en la tipicidad e identidad del queso añejo enchilado en el territorio de Monte Escobedo.....	32
4.1.1. Origen y desarrollo de la ganadería en el territorio de Monte Escobedo .....	32
4.1.2. Origen y desarrollo de la producción del queso añejo enchilado en el territorio de Monte Escobedo .....	34
4.1.3. Conocimientos locales para la elaboración de queso.....	41
4.1.4. Características típicas.....	49

4.1.5. Presencia de queserías en la zona .....	50
4.1.6. Comercialización y consumo.....	53
4.1.7. La distribución regional e internacional del queso .....	55
4.1.8. Discusión .....	59
4.2. La nostalgia por el queso añejo enchilado en el contexto transnacional .....	63
4.2.1. La migración en Monte Escobedo.....	64
4.2.2. ¿Por qué siguen viniendo a su comunidad? .....	67
4.2.3. Consumo del queso por los migrantes .....	87
4.2.4. Discusión .....	91
5. CONCLUSIONES .....	94
6. BIBLIOGRAFÍA.....	96
7. APÉNDICE .....	104
7.1 GUÍAS DE PREGUNTAS A APLICAR EN LAS ENTREVISTAS.....	104
7.1.1 Guía de entrevista a profundidad dirigida a productores y comercializadores de queso.....	104
Proceso de producción y comercialización de queso .....	104
7.1.2 Guía de entrevista a migrantes.....	106
Datos generales.....	106
Migración .....	106
Actividades antes de la migración .....	107
Actividades relacionadas con la elaboración y consumo del queso en la comunidad ..	107
Añoranza .....	107

## **AGRADECIMIENTOS**

Al comité tutorial de la Universidad Autónoma Chapingo, al Dr. Ricardo David Valdez Cepeda, Dra. Laura Elena, Trujillo Ortega y Dr. Fernando Manzo Ramos, gracias por sus aportes y sugerencias para lograr este proyecto.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) que proporcionó una beca para los estudios doctorales durante el periodo 2016-2019. A la Universidad Autónoma Chapingo y en particular al Posgrado de la Dirección de Centros Regionales por su apoyo académico.

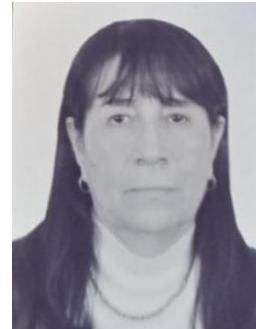
Al Dr. Teodoro Gómez Hernández, por su apoyo irrestricto en la terminación de la tesis.

A mi amiga, la MC. Lilia Melchor Méndez por su apoyo desde el primer momento que ingresé al doctorado. A mi colega Obdulia Bañuelos y su mamá la Sra. Celia por su hospitalidad y amistad, lo mismo para el Ing. Arturo Cabral Vargas y su esposa la Sra. Guadalupe Villarreal.

A los productores y productoras de queso de las comunidades de Laguna Grande, El Durazno, San Ramón, Col. El Potrero Nuevo y Santa Bárbara, por permitirme entrar en sus vidas, brindarme su tiempo y confianza.

A Ramón Gamboa Villaseñor, por su apoyo con el alojamiento en casa de su tía Anita y orientación durante mi estancia de investigación.

## DATOS BIOGRÁFICOS



### Datos personales

Nombre	Edelmira Guzmán Hernández
Fecha nacimiento	7 de enero de 1957
Curp	GUHE5701MZSZRD05
Profesión	Agronomía en Fitotecnia
Cédula de Maestría	10155947

### Desarrollo académico

Licenciatura	Ing. Agrónoma en Fitotecnia, UACH
Maestría	Estudios del Desarrollo Rural, COLPOS

## **DEDICATORIA**

A mi madre: Nancy que continúa dándome ejemplo con su trabajo cotidiano y que me enseñó, a no dejar pendientes en el camino.

A mis adorados hijos Iuri y Erandi que siguen siendo mi fuerza y mi motivo para luchar cada día y tratar de ser mejor.

## RESUMEN GENERAL

### EL QUESO AÑEJO ENCHILADO EN EL CONTEXTO DE LA MIGRACIÓN TRANSNACIONAL DE MONTE ESCOBEDO, ZACATECAS, MÉXICO

El presente trabajo describe los cambios que ha sufrido el territorio de Monte Escobedo, en cuanto a la tipicidad del queso añejo y la identidad de sus productores y consumidores, como efectos de la migración y la globalización. Así mismo, se exploró la dimensión emocional y simbólica de la migración transnacional, para analizar los significados que tiene este alimento en la pervivencia y continuidad de la identidad y arraigo de los migrantes transnacionales con su terruño, se consideran y explican las estrechas relaciones que los transmigrantes mantienen con sus comunidades de origen, a través del consumo de alimentos nostálgicos, como símbolos de su identidad, mediante las prácticas alimentarias que, como hábitos cotidianos, configuran precisamente su identidad y memoria nostálgica. Con sustento en el método etnográfico se entrevistaron informantes clave, productores, distribuidores, consumidores y migrantes. Observación participativa y entrevistas en profundidad fueron realizadas. Como resultado se informan los cambios que a lo largo de muchos años se pueden observar en las familias dedicadas a los sistemas de producción agrícola, ganadero y de leche; el manejo de agostaderos, la elaboración del queso y las formas de distribución y consumo del alimento se detallan. La transnacionalidad no cancela el apego ni el sentido de pertenencia al país de origen, ya sea a través de la comunicación a distancia, la memoria y la nostalgia. Pues el consumo del queso añejo enchilado, al no perder la referencia simbólica y subjetiva y ser prácticamente ritualizado por los migrantes del municipio de Monte Escobedo, los vincula con sus comunidades natales, como símbolo materializado de su identidad, condición que les confiere su identidad transnacional en su nación de acogida. Se puede afirmar que el método etnográfico permitió captar el sentimiento, la nostalgia y el punto de vista de los actores a través de la entrevista y registro de sus narraciones.

**Palabras clave:** Alimento típico, alimento nostálgico, identidad transnacional, etnografía, significados.

---

Tesis de Doctorado en Ciencias en Desarrollo Rural Regional. Universidad Autónoma Chapingo  
Autor: Edelmira Guzmán Hernández  
Director de tesis: Ricardo David Valdez Cepeda



## GENERAL SUMMARY

### ENCHILADO-STYLE AGED CHEESE IN THE CONTEXT OF TRANSNATIONAL MIGRATION FROM MONTE ESCOBEDO, ZACATECAS, MEXICO

This paper describes the changes that the territory of Monte Escobedo has undergone in terms of the typicality of aged cheese and the identity of its producers and consumers as an effect of migration and globalization. Likewise, the emotional and symbolic dimension of transnational migration is explored to analyze the meanings that this food has in the survival and continuity of the identity and roots of transnational migrants with their homeland. It considers and explains the close bonds that transmigrants maintain with their communities of origin through the consumption of nostalgic foods as symbols of their identity and through the food practices that, as daily habits, shape this identity and nostalgic memory. Based on the ethnographic method, key informants, producers, distributors, consumers, and migrants were interviewed. Participatory observation and in-depth interviews were conducted. As a result, the changes that can be observed over many years in the families working in agricultural, livestock, and milk production systems are reported; the management of pastures, cheese production, and the forms of distribution and consumption of the food are detailed. It was found that transnationality does not erase the attachment or sense of belonging to the homeland, expressed through distant communication, memory, and nostalgia, and that the consumption of *enchilado*-style aged cheese, by representing a symbolic and subjective reference and being part of a ritual by the migrants of the municipality of Monte Escobedo, bonds them with their native communities as a materialized symbol of their identity, a condition that confers them their transnational identity in their host nation. It can be affirmed that the ethnographic method allowed us to capture the feelings, nostalgia, and point of view of the actors through the interview and the recording of their narratives.

Keywords: typical food, nostalgic food, transnational identity, ethnography, meanings.

---

Thesis of Doctorado en Ciencias en Desarrollo Rural Regional. Universidad Autónoma Chapingo

Author: Edelmira Guzmán Hernández

Advisor: Ricardo David Valdez Cepeda

## 1. INTRODUCCIÓN

Al inicio del siglo XXI, México se situó como el principal emisor de emigrantes en el mundo, debido a la cantidad de emigrantes que establecieron su residencia en Estados Unidos de América. Ello evidentemente se reflejó en el despoblamiento de diversas zonas del territorio mexicano, a causa de sus desarticuladas estructuras productivas (Delgado et al., 2004).

Además de las condiciones estructurales como causa de la migración, la tradición histórica, el accionar de las redes sociales transnacionales y el establecimiento de la cultura de la migración internacional han sido importantes (Moctezuma, 2013, p.166).

El Estado de Zacatecas es uno de los territorios donde el fenómeno migratorio ha evolucionado en mayor grado. Aproximadamente desde hace 130 años, la migración internacional de tipo laboral caracteriza a esta entidad, de manera que la proporción de migrantes establecidos en el país vecino del norte es la mayor, pues en 2005 representó 36 por ciento de la población residente y este sector de la población constituía 38.4 por ciento en 2010 (Moctezuma, 2013, p. 65). Y, por la información recabada por Delgado et al. (2004) acerca de la incesante migración internacional, más zacatecanos viven en Estados Unidos de América que en Zacatecas, lo que ha llevado a construir un perfil transnacional de la población zacatecana, con estrechos vínculos económicos, sociales, políticos y culturales.

Moctezuma (2013) indica que, en la entidad, el 76.6 por ciento de esa migración internacional se origina en poblaciones menores a 15 mil habitantes y, aún más, el 58 por ciento proviene de poblaciones menores a 2500 habitantes; por lo tanto, en este caso, la migración internacional tiene un sello fuertemente rural, ya que 12 de los 31 municipios de la zona de alta migración son totalmente rurales (Delgado et al., 2004).

Laguna Grande es la comunidad más grande del municipio de Monte Escobedo, después de la cabecera municipal, y es considerada una comunidad transnacional de sistema maduro, término empleado por Moctezuma (2009), debido a que “forma parte de una amplia zona especializada en la producción de fuerza de trabajo migrante”, que ha llegado a tener la “presencia de un sujeto social organizado en Estados Unidos de América en donde cuenta con varias comunidades filiales que mantienen fuertes lazos entre sí, y con la comunidad de origen”.

Ahora bien, la movilidad transnacional ya no se puede entender con el modelo de aculturación, o “asimilación<sup>1</sup>” a la cultura dominante del país receptor, ya que se observa que los migrantes de esta región, a pesar de haber cruzado la frontera y vivir físicamente lejos de su terruño, siguen manteniendo prácticas arraigadas en su lugar de origen y no se sienten obligados a vivir en mundos separados o a permanecer sujetos a la cultura de la entidad receptora (Hirai 2009, p. 30; Guo y Maitra, 2017). Más bien se debe visualizar que viven en un mundo transnacional que se constituye de las conexiones sociales, económicas, políticas y simbólicas entre su país de origen y Estados Unidos de América, a través de los flujos transnacionales de personas, objetos, dinero y símbolos, así como de las organizaciones e instituciones que eslabonan a los migrantes con su terruño y las relaciones sociales y prácticas culturales arraigadas (Hirai, 2009, p.30).

Las distancias geográficas y la dislocación emocional implicadas por los procesos de migración involucran múltiples emociones que afectan tanto a los migrantes como a sus familias (Brooks y Simpson, 2012, p. 84, como se citó en Bradatan et al., 2010); por lo tanto, los vínculos y el sentido de pertenencia al país de origen

---

<sup>1</sup> La teoría de la asimilación, que intenta comprender las relaciones sociales, los comportamientos y las formas culturales de las personas que se mueven en espacios divididos del modo convencional, también esencialmente se basa en la premisa de que existe una “cultura” en cierta sociedad y espacio. Porque, según esta idea, moverse de una sociedad a otra y vivir en el espacio, significa ser controlado por la cultura de ese lugar, con el tiempo aproximarse a los habitantes de ese lugar gradualmente y teñirse con el color de esa cultura y finalmente tener la misma identidad de ellos (Hirai, 2009).

suelen asociarse con recuerdos y nostalgia y otras emociones diversas según los círculos de lealtades (Bradatan et al., 2010).

Uno de los sentimientos especiales que los migrantes retienen de su tierra es la nostalgia. En personas desplazadas, la nostalgia aparece como un sentimiento importante para construir memorias y la imaginación personal o colectiva sobre sus terruños y la imagen de la cultura localizada y para constituir algunos aspectos de sus vidas, conciencias y la realidad social (Hirai, 2009, p.32). Además, este autor señala que la mayor manifestación de la nostalgia hacia su patria chica de los ausentes es la comida.

Y eso se puede entender porque, según Mannur (2007, p. 13), los alimentos se convierten en símbolos potentes para significar la identidad étnica. Es decir, las prácticas alimentarias expresan identidades grupales e individuales; por lo tanto, la tradición alimentaria en un grupo de migrantes se refiere tanto al lugar de origen como a la memoria.

Al respecto, Muchnik (2004, p. 22) indica que la relación que existe entre los alimentos y el territorio es relevante, ya que es donde confluyen la naturaleza y su relación con el hombre, así como lo que se construye a partir de ello. De manera que los alimentos unen a las personas a ese lugar, a una comunidad, y forman parte de las identidades colectivas e individuales. Y como símbolos permanecen, a pesar de que haya cambios a lo largo del tiempo, lo cual quiere decir que los alimentos, desde la cocina familiar hasta las comidas regionales, han sido históricamente componentes esenciales en la construcción de las identidades de individuos y sociedades (Muchnik, 2006, p. 99).

Por su parte, Mintz (2003) señala que los alimentos son portadores de significados, entendidos como los atributos que les confiere una población para clasificarlos de manera que guíen su elección según la ocasión, la condición socioeconómica, la edad, el sexo, el estado fisiológico, la imagen corporal y el prestigio, entre otros factores. Pero debe considerarse que, para la mayoría de los seres humanos, los significados que se creen inherentes a las cosas y las

relaciones entre las cosas no son dados sino más bien aprendidos (Mintz, 1996, p. 206).

En el municipio de Monte Escobedo que, como ya se mencionó, se caracteriza por presentar una gran migración internacional, el queso añejo enchilado es un alimento tradicional que se produce en varias de las comunidades que lo componen. Entre ellas, Laguna Grande se ha identificado como la localidad más importante en la producción de ese alimento, del cual se ha establecido de manera informal un mercado nostálgico<sup>2</sup>, como parte de las relaciones estrechas que los migrantes mantienen con sus comunidades de origen.

De los aspectos señalados hasta aquí se pueden recalcar las siguientes ideas como contexto del presente trabajo de investigación:

La migración internacional de tipo laboral hacia Estados Unidos de América se ha incrementado en nuestro país y, en particular en el Estado de Zacatecas, principalmente en el municipio de Monte Escobedo.

Las personas que han migrado durante varias generaciones han construido un sujeto social organizado como una comunidad transnacional, la cual mantiene relaciones muy fuertes entre sí y con sus lugares de origen, con los cuales mantienen nexos sociales, económicos y políticos. Por consiguiente un flujo no solo de personas, objetos y dinero, así como de símbolos y de prácticas culturales se ha desarrollado.

El símbolo más significativo está constituido por los alimentos, debido a que conllevan un significado de identidad, puesto que se relacionan con el territorio y con los recuerdos de lo vivido y aprendido en los lugares de origen. Para los migrantes de la comunidad de Laguna Grande, municipio de Monte Escobedo, el queso añejo enchilado es, sin duda alguna, uno de los elementos más importantes del patrimonio cultural y ambiental del municipio. Este producto es

---

<sup>2</sup> Los productos de nostalgia están integrados por los bienes y servicios que forman parte de los hábitos de consumo, cultura y tradición de los diferentes pueblos y naciones. Los grupos que emigran al extranjero generalmente extrañan estos productos, los cuales son difíciles de obtener en los nuevos territorios donde se asientan (CEPAL, 2003).

un alimento sobresaliente en el gusto de la sociedad ranchera del suroeste zacatecano y, se ha transformado en un símbolo de gran relevancia.

El queso ocupa el lugar de un alimento identitario, debido a que tiene mucho que ver con conocimientos tradicionales que comenzaron a generarse prácticamente desde la época en que se desarrollaron los sistemas de producción para el aprovechamiento de los recursos de esta zona serrana, los cuales se han transmitido de generación en generación, consolidando la memoria colectiva.

El sistema consistente en la transformación de la leche en queso durante la época de ordeña en la estación lluviosa, con el propósito de tener un alimento seguro para gran parte del año, dio lugar a la elaboración de un queso añejo enchilado. Aunque dicho proceso se ha modificado al paso del tiempo, tanto por cambios en la tecnología de los procesos agrícola, ganadero y de elaboración del queso, así como por el incremento en la demanda, se ha llegado a que se esté elaborando queso durante todo el año y, en consecuencia, el tiempo de añejamiento se ha acortado en el sistema tradicional, y aún más, en el proceso de producción en las queserías.

A pesar de ello, la importancia de la tradición cultural y el desarrollo de sentimientos de pertenencia e identidad, que se han construido por el fenómeno de la migración de varias generaciones a lo largo de mucho tiempo, han hecho que este alimento se siga denominando queso añejo enchilado, tanto por los migrantes, como por los productores, los acopiadores, las queserías y los consumidores en general.

Ante esta situación de la realidad, la pregunta de investigación que se planteó fue la siguiente:

### **1.1. Pregunta de investigación**

¿Qué papel ha desempeñado el queso añejo enchilado en la construcción social de la identidad, pervivencia y arraigo a su territorio, de las migrantes transnacionales de Monte Escobedo, Zacatecas?

Lo cual condujo a proponer los siguientes objetivos de investigación:

## **1.2. Objetivo General**

Caracterizar el queso añejo enchilado como un alimento típico de Monte Escobedo, así como el significado y vínculo que ha tenido en la construcción social de la identidad, pervivencia y arraigo a su territorio, de los migrantes transnacionales.

Dicho objetivo general se desglosó en los siguientes

## **1.3. Objetivos Particulares**

1.- Caracterizar el queso añejo enchilado como un alimento típico de Monte Escobedo, Zacatecas, México.

2.- Analizar los significados que tiene este alimento en la pervivencia y continuidad de la identidad y arraigo de los migrantes transnacionales con su terruño.

## **2. MARCO DE REFERENCIA**

### **2.1. Territorio**

El objetivo de este capítulo es presentar la revisión de algunos conceptos que se han formulado en torno a territorio, cultura alimentaria, alimento típico, transnacionalismo, construcción del sentimiento e identidad alimentaria.

Según Giménez (2016, p. 120), el concepto de territorio parte de la noción de espacio. En otras palabras, como organización del espacio, el territorio responde en primera instancia a las necesidades económicas, sociales y políticas de cada sociedad y, en este aspecto, su producción está sustentada por las relaciones sociales que lo atraviesan; pero su función no se reduce a esta dimensión instrumental porque el territorio es también objeto de operaciones simbólicas y una especie de pantalla sobre la que los actores sociales (individuales o colectivos) proyectan sus concepciones del mundo. Es decir, el territorio es el resultado de la apropiación y valorización de un espacio determinado, de tal forma que esta apropiación-valoración puede ser de carácter instrumental-funcional o simbólico-expresivo (Giménez, 2016, p. 120).

En cuanto al carácter instrumental-funcional, la relación unitaria con el espacio se enfatiza (por ejemplo, en términos de explotación económica o de ventajas geopolíticas); mientras que en lo que se refiere al carácter simbólico-expresivo, el papel del territorio como espacio de sedimentación simbólica-cultural se destaca como objeto de inversiones estético-afectivas o como soporte de identidades individuales y colectivas.

Por eso, el territorio puede ser considerado como zona de refugio, como medio de subsistencia, como fuente de recursos, como área geopolíticamente estratégica y como circunscripción político-administrativa, pero también como paisaje, como belleza natural, como entorno ecológico privilegiado, como objeto



de apego afectivo, como tierra natal, como lugar de inscripción de un pasado histórico y de una memoria colectiva y, en fin, como "geosímbolo".

En resumen, tres serían los ingredientes primordiales de todo territorio: la apropiación de un espacio, el poder y la frontera (Giménez, 2016, p. 118). El territorio es una construcción social que proviene a la vez de un patrimonio ambiental y de un patrimonio cultural; entonces lo que se puede afirmar es que ambas dimensiones están estrechamente vinculadas por razones evidentes; un recurso natural no existe como tal y ni siquiera se reconoce si no se movilizan, al mismo tiempo, los conocimientos técnicos, los valores sociales, las representaciones y las acciones institucionales que condicionan su aprovechamiento en un ámbito social dado (Linck et al., 2006, p. 101).

Cuando una porción del espacio es habitada por uno o más grupos sociales, una "apropiación social" del espacio ocurre. Esto es lo que los geógrafos denominan el "espacio vivido" o el "espacio socialmente construido", como una expresión de la interacción entre la naturaleza y la cultura, el cual no es estático, sino que está sujeto a cambios a lo largo de la historia (Velázquez, 1997, p. 113; Santos, 2000, p. 54).

Por lo tanto, mediante la cultura, los hombres y mujeres se apropian material y simbólicamente de porciones de espacio. Al ocurrir esto se fijan límites, fronteras que diferencian un espacio de otro, contribuyendo a la creación de identidades. Así que para los geógrafos el territorio se conforma por aquellos espacios identificados individual y colectivamente como propios, frente a los espacios de "los otros" (Hoffmann, 1992).

El desarrollo de la vida social implica satisfacer un conjunto de necesidades, lo cual se logra a través de la vinculación de la naturaleza con los procesos de producción (incluyendo la circulación), en tanto que en los procesos de reproducción social se satisfacen necesidades de forma diferente, de acuerdo con el grupo y la clase social; por tanto, el territorio es la proyección del grupo social, de sus necesidades, su organización del trabajo, su cultura y sus relaciones de poder sobre el espacio (Rodríguez, 2010, p. 23).

El territorio, visto como espacio vivido, es algo que tiene sentido en una triple perspectiva que se proyecta como un escenario, inscrito en lo cotidiano, en lo familiar, de las actividades sociales y productivas del hombre (Linck, 2000, p.16).

Así, una expresión muy concreta a del territorio corresponde a las “Sociedades Rancheras”, ya que según Barragán y Linck (2015, p. 119), ellas se desarrollan en espacios con un relieve tan accidentado que deja poca opción para el desarrollo de cultivos permanentes y en el cual se tiene una densidad baja de población, por lo que hay aislamiento y una fuerte dispersión del hábitat, así como una organización propia del trabajo.

## **2.2. Cultura Alimentaria**

La cultura alimentaria es el “conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener, del entorno, los alimentos que posibilitan su subsistencia, y abarca desde el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos, hasta su consumo, e incluye todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan las diferentes fases de este proceso” (Gracia, 2008, p. 17).

La identidad Cultural Alimentaria, según Duhart (2002, p. 1), es el “aspecto de una identidad que se concreta en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo considerados como propios por quienes forman parte integrante de la cultura y como típicos por los demás”. De igual manera, el autor sugiere que esta identidad cultural alimentaria surge de transformaciones de prácticas alimentarias y discursos en los que fluye y se acumula la comensalidad permaneciendo siempre abierta

Los alimentos constituyen uno de los elementos fundamentales que le dan identidad a un pueblo y a una sociedad en general (Domínguez, 2006, p. 3). Ellos son fundamentales para la identidad individual, pues todo individuo humano está construido biológica, psicológica y socialmente, en razón de que en los alimentos se combinan al menos dos dimensiones diferentes. La primera va de lo biológico a lo cultural, de la función nutricional a la función simbólica; la segunda vincula lo individual y lo colectivo, lo psicológico y lo social (Fischler, 1988, p. 275).

Como la comida es un componente importante de la cultura humana, ya que no solo proporciona nutrición, sino también se usa para cimentar las relaciones y marcar ocasiones, resulta que los alimentos preparados y consumidos por los grupos, ayudan a definir sus respectivas identidades y enfatizar la diferencia entre todos los grupos (Palmer, 2002, p. 173).

Así, el comer se sitúa como un instrumento dentro del campo de la identidad colectiva y se convierte, de este modo, en una de las fronteras simbólicas a tener en cuenta entre grupos en contacto, convirtiéndose en una evidencia de la participación diferencial de los individuos en un marco sociocultural más amplio (Medina, 2008, p. 124).

La relación que existe entre los alimentos y el territorio es relevante, ya que es donde confluyen la naturaleza y su relación con el hombre, así como lo que se construye a partir de ello. De manera que los alimentos unen a las personas a ese lugar, a una comunidad, y forman parte de las identidades colectivas e individuales (Muchnik, 2004, p. 22).

Los símbolos permanecen a pesar de que haya cambios a lo largo del tiempo; esto remite a decir que los alimentos, desde la cocina familiar hasta las comidas regionales, han sido históricamente componentes esenciales en la construcción de las identidades de individuos y sociedades. La construcción social de la identidad tiene como componente a la alimentación al ser una referencia social de la pertenencia del individuo a una comunidad (Muchnick, 2006, p. 99).

### **2.3. Producto Típico**

Kaplan y Carrasco (1999, p. 12) señalan que los alimentos tradicionales pueden adquirir la cualidad de *identificadores* cuando son interiorizados y asimilados desde dentro del grupo como “propios”; dicha *tradición* se entiende como el conjunto de normas y prácticas -de alto valor simbólico- compartido y ejecutado por un grupo en un periodo vivido o imaginado como estable, que llena de contenido su propia autoimagen en el presente.

Al respecto, Medina (2008, p. 125) también señala que la elección a nivel grupal de determinados alimentos, considerados por los actores como tradicionales, en

tanto que son “representativos”, eleva a estos al rango de identificadores socioculturales. Es decir, los alimentos tradicionales son aquellos situados tanto dentro de un tiempo, como dentro de un espacio, y aceptados grupalmente como pertenecientes a la memoria colectiva.

Lo anterior permite entender que el conocimiento tradicional desarrollado por el colectivo ha llevado a la elaboración de “alimentos típicos”, que finalmente juegan el papel de marcadores culturales, debido a que son interiorizados y asimilados por el grupo como “propios” (Medina, 2008, p. 125, como se citó en Millán, 1991).

En ese sentido, Caldentey y Gómez (1996) consideran que los alimentos típicos se hallan ligados a un espacio territorial y, así mismo, culturalmente se asocian a costumbres o modos, y permanecen en el tiempo, de tal manera que poseen características cualitativas particulares que los diferencian de otros productos. Así pues, la tipicidad se remite a un grupo humano de referencia, en el cual están distribuidos los saberes tradicionales en los que se sustenta su calidad específica, lo cual permite diferenciarlos de productos similares.

Dichos saberes, fundamentalmente los no codificables, son compartidos por miembros de una misma cultura (Champredonde, 2012, p. 5). Y como señalan Letablier y Nicolás (1994), la tipicidad de los productos es objeto de una construcción social.

De manera que la tipicidad de todo producto se puede plantear en términos de relaciones Producto – Cultura - Territorio. Así, la tipicidad territorial de un producto es aquella que resulta de la influencia de factores territoriales, incluyendo los factores medioambientales y humanos locales (Champredonde, 2012, p. 5).

Una característica principal de los alimentos típicos es su fuerte vinculación con el territorio y en particular con la localidad que representa. Así al sintetizar el término terrior (terruño), los conceptos de savoir (saber) y savoir faire (saber hacer) expresan bien la interacción que existe entre las características ambientales de un determinado territorio y el factor humano capaz de transferirlas al producto típico (Arfini, 2006, p. 22), lo cual le permite poseer un atributo propio (Linck, et al., 2006, p. 101).

Además, Arfini (2006, p. 13) señala que los productos típicos se asocian a una tradición histórica que atraviesa varias generaciones; por lo tanto, la calidad y las peculiaridades intrínsecas del producto típico se deben esencialmente a su origen y a la acción del hombre de acuerdo con las características culturales del territorio.

Por su parte, Letablier y Nicolás (1994) señalan una triple dimensión, geográfica, histórica y cultural para la tipicidad. Geográficamente, el territorio condiciona la producción por sus características naturales edafoclimáticas, siendo mayor el condicionamiento cuanto más básico sea el producto. Culturalmente, el territorio aporta tipicidad al ligar la producción y el consumo de un producto con costumbres o representaciones colectivas en torno al mismo. Y la dimensión histórica de la tipicidad es representada por el anclaje o asentamiento en el tiempo de las prácticas, métodos y/o conocimientos sobre el producto.

#### **2.4. Identidad y Pertenencia**

Giménez (2007, p 50) considera que la identidad es “La interiorización selectiva, distintiva y contrastiva de valores y significados por parte de los individuos y grupos”. En otras palabras, la identidad puede definirse como un proceso subjetivo (y frecuentemente auto reflexivo) por el que los sujetos definen su diferencia de otros sujetos (y de su entorno social) mediante la auto asignación de un repertorio de atributos culturales frecuentemente valorizados y relativamente estables en el tiempo (Giménez, 2016, p. 61).

Jenkins (1996, p. 819) señala que la identidad es el elemento vital de la vida social, hasta el punto en que sin ella no sería concebible la interacción social, simplemente, sin ella no habría sociedad. Así, la identidad de un individuo se forja a lo largo de su interacción con diversos actores sociales y grupos culturales. De manera que la identidad contiene elementos de lo “socialmente compartido”, resultante de la pertenencia a diferentes colectivos, y de lo “individualmente único”.

Los elementos colectivos destacan las similitudes, mientras que los individuales enfatizan las diferencias, pero ambos se relacionan estrechamente para constituir

la identidad única, aunque multidimensional del sujeto individual (Giménez, 2016, p. 62).

La identidad del individuo se define principalmente por el conjunto de las pertenencias sociales con las que se relaciona. La pertenencia social implica compartir, aunque sea parcialmente, los modelos culturales (de tipo simbólicos-expresivos) de los grupos o colectivos en cuestión, lo que hace que la identidad del actor se refuerce ante la diversidad (Giménez, 2016, pp. 62-63).

Así un sujeto que pertenece a una comunidad, para tener una pertenencia social, cuenta con su propia identidad, que a la vez permite diferenciarlo de los demás y lo hace parte de una sociedad; esto implica cómo nos vemos y cómo nos ven los demás (Giménez, 2016, pp. 62-63). En efecto, una de las funciones de la identidad es poder ser percibido como distinto dentro de la sociedad a la que se pertenece. También, lo que se requiere es tener representación y voluntad de existir socialmente, es decir ser percibido y, por cierto, ser percibido como distinto (Bourdieu, 1982, p. 142).

## **2.5. Transnacionalismo**

Guo y Maitra (2017) consideran que con el nuevo paradigma para el estudio de las movilidades, la migración se conceptualiza como circulatoria y transnacional, yendo más allá del marco del nacionalismo metodológico. De manera que se ha puesto en tela de juicio a las nociones dominantes de aculturación o asimilación de los migrantes. Ello sucede porque resulta que los migrantes ya no se sienten obligados a permanecer atados o localizables en una sola cultura, sino que muestran que se están incrustando en un campo cambiante de identidades cada vez más transculturales.

Al respecto, Levitt y Glick (2004, p. 61) señalan que los investigadores estadounidenses de la inmigración en un principio argumentaban que los inmigrantes terminarían por abandonar a sus costumbres particulares, lenguajes, valores, vínculos e identidades originadas en su terruño, al ascender por la escala socioeconómica, pues la mayoría de ellos asumió que, aun cuando conservaran su carácter étnico, en algún momento los vínculos con el terruño se disolverían.

Sin embargo, ellos mencionan que actualmente muchos académicos reconocen que algunos migrantes y su descendencia siguen manteniendo lazos fuertes con sus redes sociales que se extienden más allá de las fronteras nacionales.

Por su parte, Bedford (2014, p. 55) señala que en la antropología cultural y en las disciplinas vecinas, el concepto "transnacionalismo" se empieza a usar desde principios del decenio de 1990 y que se constituyó en el concepto central del estudio del movimiento de personas a través de las fronteras nacionales y sus consecuencias, tanto para las personas como para las sociedades involucradas.

Asimismo, Hirai (2009, p. 31) afirma que también (en ese decenio) en las ciencias sociales surgió una corriente de los estudios de migraciones internacionales que se enfocó en explorar los procesos que se dan en el país receptor de los migrantes, junto con los que se observan en el país de origen, a través del enfoque de las conexiones transnacionales. Así que se puede considerar que ese hecho social, denominado migración transnacional, es entendido como "los procesos mediante los cuales los inmigrantes construyen campos sociales en los que mantienen múltiples relaciones sociales que entrelazan simultáneamente sus sociedades de origen y las sociedades de asentamiento" (Glick et al., 1992, p. 1; Glick et al., 1995, p. 48).

Ello llevó a que Besserer (1999, p. 2) considerara que se puede tener una perspectiva empíricamente más cercana a la realidad social que se estudia, si en los trabajos sobre transnacionalismo se incluye a los objetos, personas y símbolos que van más allá de las fronteras locales, regionales y nacionales. Y también, Hirai (2009, p. 31) explica que en esa corriente se propusieron varios modelos de espacio transnacional para entender los procesos sociales que se dan a través de las prácticas sociales, económicas políticas y culturales que eslabonan la sociedad emisora con la receptora.

Este autor menciona que la unidad de análisis para estudiar ese espacio social resultado del fenómeno migratorio ha sido denominada de modo distinto por los investigadores; entre ellos se tienen los siguientes conceptos o modelos: "circuitos migratorios transnacionales"; "comunidades transnacionales"; "campos

sociales transnacionales”; y “espacios sociales transnacionales”. Y también, él señala que todos estos modelos tienen en común las siguientes características (Hirai, 2009, pp. 30-31):

- 1) la circulación constante de personas, dinero, ideas y símbolos entre el país receptor y el país de origen de los migrantes;
- 2) la extensión de las relaciones sociales de la sociedad de origen más allá de las fronteras nacionales;
- 3) la continuidad de las prácticas sociales y culturales de la sociedad de origen en el país receptor;
- 4) la existencia de las instituciones y organizaciones políticas sociales y religiosas que vinculan el país de origen con el país receptor; y
- 5) la reducción de la distancia social entre el país receptor y el país de origen a pesar de que los migrantes viven la distancia física con su país de origen.

Por su parte, Glick y Fouron (2003, p. 199) señalan que las personas que viven en esa condición se mantienen como actores independientes del Estado. Y también, Vertovec (2003, p. 355) considera que las partes constitutivas de esas redes son tanto autónomas como dependientes de su complejo sistema de relaciones. Por eso, Lozano (2003, p. 8) indica en estos trabajos se debe tomar en cuenta la importancia política y económica precisamente de la gente migrante, que ha estado envuelta en las corrientes de la globalización.

Por todo lo anteriormente expuesto, ya es inapropiado el término inmigrante, sino que es mejor entender a estos nuevos inmigrantes como “transmigrantes”, es decir, “inmigrantes cuya vida cotidiana depende de múltiples y constantes interconexiones que atraviesan los órdenes internacionales y cuyas identidades públicas se configuran en relación con más de un Estado-nación” (Glick et al., 1992 y 1995; Basch et al., 1994).

Así que en ese tipo de estudios Basch et al. (1994, p. 7) usan el término “campo social transnacional”, entendido como “el espacio construido por las redes sociales y múltiples lazos (sociales, económicos, políticos y culturales) sostenido



mediante intercambios económicos y de objetos e información más allá de las fronteras geográficas, culturales y políticas”.

Y al respecto Glick et al. (1992) sostienen que la construcción de los campos sociales transnacionales y la formación de la identidad étnica de los transmigrantes no necesariamente están libres del poder del Estado-nación, sino que han surgido como resistencia y adaptación de los procesos políticos del país de asentamiento y de las naciones de origen. Además, en esas redes se intercambian de manera desigual, se organizan y se transforman las ideas, las prácticas y los recursos (Levitt y Glick, 2004, p. 66).

De ahí que los estudios del fenómeno migratorio transnacional, desde el enfoque de campo social, se dirigen al análisis concreto del movimiento y la interrelación de la gente, pues eso permite captar que lo individual y lo global, así como lo local, lo nacional y lo transnacional, se entrecruzan; es decir, la variedad potencial de relaciones que vinculan a quienes se trasladan y a los que se quedan, así como las relaciones de poder y de privilegio que ejercen los actores sociales al interior de las estructuras y las organizaciones se pueden estudiar y analizar (Levitt y Glick, 2004, pp. 66-67).

Por otra parte, Levit y Glick (2004, p. 68) abordan los conceptos “forma de ser” y “forma de pertenecer” en un campo social, indicando que las formas de ser se refieren a las relaciones y prácticas sociales existentes en la realidad, en las que participan los individuos.

En contraste, las formas de pertenecer se refieren a las prácticas que apuntan o actualizan una identidad, que demuestran un contacto consciente con un grupo específico. Es decir, las formas de pertenecer combinan la praxis con una conciencia del tipo de identidad que está ligada con cada acción (Levitt y Glick, 2004, p. 68). Estas acciones no son simbólicas, sino concretas y visibles que señalan la pertenencia. Por ejemplo, la selección de una tradición culinaria particular.

## **2.6. Estructura del sentimiento**

Otro concepto que se considera importante en los estudios de migración es el de “estructura del sentimiento”. Como señala Besserer (1999), en los estudios de migraciones transnacionales es necesario que los trabajos no sean enfocados solo en objetos de estudio que se pueden observar de manera objetiva, sino que deben enfocarse hacia los actores que transitan su vida dentro de esos espacios, considerando su punto de vista.

De ahí que Marcus y Fischer (2014) y Rosaldo (2000) proponen que es necesario considerar los sentimientos dentro del análisis social y cultural, a fin de evitar una de las limitaciones de las etnografías clásicas y, de esa manera, acercarse a entender la profundidad y particularidad cultural, a partir de las versiones internas de la sociedad estudiada.

Con base en ello, Hirai (2009, p. 90) propone que en los estudios de migraciones transnacionales y antropología es necesario considerar la dimensión emocional, es decir los sentimientos. Por lo tanto, su enfoque se aproxima al concepto de “estructura de sentimiento” propuesto por Williams (1977), para entender la articulación entre lo social y lo personal, y analizar y describir los significados y valores del proceso de formación social y cultural, como un proceso que los individuos viven y sienten de una manera activa en el presente. Según este autor, dicho concepto se enfoca en la tensión entre lo personal y lo social entre lo que ya se formó en el pasado y lo que se vive en el presente. Esta es la fase justo antes que aparezca alguna estructura formada, es decir, es la fase intermedia del proceso en que las conciencias, los sentimientos y las experiencias personales se convierten en una estructura social nueva. Por lo tanto, en la estructura de sentimiento se considera que los sentimientos no son elementos opuestos y separables del pensamiento. En pocas palabras, el pensamiento se siente y los sentimientos se piensan.

Así la virtud de este concepto, en primer lugar, permite entender el punto de vista del sujeto de estudio que vive dentro de cierta situación social; en segundo lugar, el enfoque de la articulación entre lo social y lo personal permite explicar cómo

se relacionan los sentimientos con el entorno social que rodea al sujeto y cómo diversas fuerzas sociales políticas y económicas penetran al aspecto interior del sujeto y se inscriben en el lenguaje, los sentimientos y la imaginación. Entonces, el concepto estructura del sentimiento permite analizar y describir al proceso de formación cultural y social.

Williams (1977, como se citó en Rosaldo, 2000), afirma que el análisis social objetivista reduce la sociedad a formas fijas, de manera que sostiene que los procesos que llaman estructuras del sentimiento (esa paradoja de pensamiento versus sentimiento) dan forma y reflejan la calidad de las relaciones sociales. Eso difiere de conceptos tales como “la visión del mundo” e “ideología”, porque las estructuras del sentimiento simplemente son nuevas, e implícitas aún y no están plenamente articuladas.

Las estructuras del sentimiento entretejen el sentimiento y el pensamiento para volverlos indistinguibles y son elementos característicos de impulso, moderación y carácter, es decir, dichas estructuras son elementos específicamente afectivos de conciencia y relaciones.

Entonces, ellas tratan la conciencia práctica presente en una comunidad viva, en la que sus integrantes se interrelacionan; de manera que el pensamiento y el sentimiento ocupan un lugar intermedio entre la experiencia individual y el reconocimiento social (Williams 1977, como se citó en Rosaldo, 2000). Entonces, si se considera que las estructuras de sentimiento no sólo reflejan, sino que cohesionan a los grupos sociales (Williams, 1961, como se citó en Calonge, 2022, p. 178), para investigar el papel que tienen las estructuras de sentimiento en la estructuración social, se necesita analizar cómo se vinculan mutuamente lo espacial, lo social y lo intersubjetivo y como forman parte activa en las transformaciones de los procesos sociales de la transmigración.

En su obra “El campo y la ciudad”, Williams (2001) emplea el concepto estructura de sentimiento para hacer una comparación de las emociones que se producen en una persona que nació y creció en el campo, cuando se desplaza y permanece en la ciudad y lo que experimenta cuando regresa al campo.

El análisis que hace de la literatura y de su propia experiencia, le lleva a afirmar que los sentimientos son muy diferentes debido a que, alrededor de las ideas del núcleo rural de donde se es originario, crece “una estructura real de valores inspirada en varios sentimientos profundos y persistentes; una identificación con las personas entre las cuales se creció, y un apego al lugar, al paisaje”, en el cual comenzó su vida y donde se aprendió a ver. Y él considera que eso ocurre en aquel individuo que no solo se mudó de un lugar a otro, sino también de un continente a otro, debido a que “la fuerza de la idea del poblado, antiguo o nuevo (de donde se es originario y con el cual se tiene una identidad ineludible), es auténtica e indiscutible” (Williams, 2001, pp. 119-120). Él también expresa que “los medios de producción agrícola (los campos, los bosques, los cultivos, los animales) son atractivos para el observador” que proviene de otros lugares, con los que realiza un contraste (Ibid. p. 75). Lo importante es el señalamiento que él hace acerca de que todas las personas, dondequiera que vivan, experimentan algo que “de manera abstracta, podría denominarse el problema de la relación entre la vida de las costumbres y la vida instruida; entre el sentimiento y la manera de pensar de las costumbres y el sentimiento y la manera de pensar que despierta la educación”. Y también, la afirmación de que la forma en que viven y se ganan su sustento las familias es algo que se ve y de lo que se aprende. Todo ello inmerso en “un mundo de trabajo, de ubicación física y de creencias tan profundamente incorporadas a las acciones cotidianas que al principio ni siquiera sabemos que se trata de creencias, sujetas a cambios y a desafíos” (Ibid. p. 252).

Otro aspecto que se requiere tomar en cuenta es la consideración de Williams de que “la estructura de sentimiento de los recuerdos (esas visiones de la infancia) es significativa e indispensable” como una respuesta a la deformación social que se puede dar por una sociedad que usa, consume y abstrae.

Prácticamente, Williams (2001) termina afirmando que “lo que realmente es significativo no es tanto la antigua aldea o el antiguo barrio urbano” de donde se es originario, sino la percepción y afirmación de un mundo en el cual uno mismo no es necesariamente un extraño, sino que puede ser un miembro” de una vida que se está compartiendo con otros (Ibid. p. 367).

## 2.7. Nostalgia

La palabra "nostalgia" fue acuñada para describir una condición geográfica. Ese término fue ideado en 1688 por Johannes Hofer combinando el griego "nostos" (hogar) y "algos" (dolor) para representar una enfermedad causada por estar lejos de la patria (Bonnett, 2015). Es así como desde la segunda mitad del siglo XVII hasta la mitad del XIX, en Europa la nostalgia se consideraba como un desorden psiquiátrico temporal (Brown, 2006, como se citó en Hirai, 2009).

La nostalgia es “un romance con una propia fantasía” que sobrevive en tanto exista un distanciamiento (Boym, 2001, pp. xiii-xiv). Según este autor el sentimiento de nostalgia se nutre de una serie de superposiciones de carácter simbólico que se mantienen en constante comparación en la mente de los sujetos, tales como: terruño-distancia, pasado-presente e idealizaciones-cotidianidad.

Actualmente, de acuerdo con el Diccionario de la Lengua Española, la Nostalgia se refiere a la “pena de verse ausente de la patria o de los deudos o amigos, o como tristeza melancólica originada por el recuerdo de una dicha perdida”.

Mientras que para Hirai (2009, p. 21), nostalgia es un estado de ánimo relacionado con el desplazamiento. Nostalgia es la tristeza, el malestar o el dolor causado por la distancia y la separación de la tierra natal y de los seres queridos al viajar a un lugar lejano. Nostalgia, un sentimiento relacionado con el hogar y por ello es un anhelo por el hogar y un deseo de reducir la distancia con su patria (Hirai, 2009, p. 107).

En el caso de la experiencia migratoria, Bonnett (2015) sostiene que la nostalgia es una faceta persistente de una fuerza que puede volver a despertarse en cualquier momento y resurgir en las "postmemorias" de los descendientes de los migrantes. Entonces, nostalgia es un sentimiento individual de angustia, pero de proporciones epidémicas y con raíces colectivas.

Por eso se entiende que Bonnett (2015) mencione “que la más pequeña escala de nostalgia puede a veces parecer la más conmovedora: un olor, un sabor, un

vistazo, que de repente nos abruma con arrepentimiento y nos recuerda algún momento anterior”.

La nostalgia es una de las emociones más compartidas de la humanidad. Ella es una de las cosas que nos hace humanos y por eso es difícil de definir (Miyazaki, como se citó en Bonnett, 2015).

Por su parte, Wilson (2015) propone entenderla como una experiencia compleja que es temporal y espacial, y que también es cultural, social y mnémica. Según Stewart (1988) la construcción de la nostalgia puede ser entendida como un diálogo del presente con el pasado, que se convierte en una manera de empoderamiento. Entonces la nostalgia tiene que ser entendida como una práctica cultural.

La movilidad es un aspecto integral de la vida social y en esos procesos de desplazamiento, rupturas y duelos se pueden encontrar experiencias afectivas. Es decir, la articulación entre lo personal y lo social permite explorar cómo se relacionan las emociones con el entorno social del sujeto y cómo diversas fuerzas políticas, sociales y económicas penetran al sujeto a través de sus narrativas, emociones e imaginación (Tuñón y Martínez, 2019, p. 2).

Dado que la nostalgia se aborda desde diferentes disciplinas (la antropología, la sociología, la historia, la geografía, etc.), estos autores (p. 4) consideran que interactúa en la imaginación geográfica y el paisaje físico, lo cual permite teorizar las conexiones entre lugar, pertenencia y material cultural. Y ellos están de acuerdo en que el lugar llamado hogar es el más apropiado y poderoso para indagar sobre la imaginación nostálgica. También, ellos indican que el hogar y el significado que se le atribuye a lo doméstico, la intimidad y la privacidad, generan un sentimiento de lugar y pertenencia que explica los significados, emociones, experiencias y relaciones que se le atribuyen.

Los tópicos más comunes se refieren a la añoranza de corte romántico e idealizado por las relaciones familiares, los espacios de la infancia, las tradiciones y costumbres del país de origen, el uso diferenciado del tiempo en ambos países

y, especialmente, el sabor de la comida. Otra constante que se encuentra en los desplazamientos físicos se elabora una nueva configuración espacial de lo doméstico y cómo, en condiciones de movilidad, lo que es lejano y cercano, en términos subjetivos supone distancias sociales, afectivas y culturales (Tuñón y Martínez, 2019, p. 8).

Ellos consideran que lo anterior es importante porque el proceso de recordar y conmemorar se vuelve fundamental para generar un sentido de pertenencia con la cultura propia (Tuñón y Martínez, 2019, p. 5). De manera que quienes emigran llevan consigo creencias o ideas sobre la alimentación y las formas de convivencia en el país de origen, que se mantienen inamovibles y que les permiten no perder el referente del hogar (Tuñón y Martínez, 2019, p. 9).

También, la añoranza por el sabor de los platillos orienta y moviliza las prácticas alimentarias. Sin embargo, esos autores señalan que existen otros factores que alteran los hábitos, tales como las preferencias de los hijos y la disponibilidad de los ingredientes. Sin duda las costumbres, las festividades y lo culinario se ven reinterpretados por la nostalgia y alimentados por la identidad nacional, pero también por la apertura a nuevas posibilidades culturales fomentadas por los hijos o las redes de apoyo (Tuñón y Martínez, 2019, p.12).

Tuñón y Martínez (2019, p.12) encontraron que la comida es uno de los elementos que los entrevistados más añoran. Y que a pesar de poder conseguir casi todos los ingredientes para preparar platillos mexicanos, curiosamente la diferencia siempre se encuentra en el sabor. Si bien el énfasis del estudio en los hábitos alimenticios propició un diálogo en torno a los alimentos y a los imaginarios elaborados en torno a ellos, un hecho es que los sentimientos nostálgicos aparecían con mayor carga emocional al hablar de la alimentación.

Y es muy interesante resaltar que las escenas de representación de la comida están compuestas por lugares, tiempos, recuerdos familiares, platillos, sabores e incluso las marcas comerciales de los ingredientes. Lo que se consume transmite

un mensaje de reapropiación o recuperación, por medio de rituales, los sentidos de identificación, familiaridad y pertenencia (Tuñón y Martínez, 2019, p.12).

También, ellos encontraron que la enumeración de comidas típicas (e.g. tamales, mole, arroz, pozole) las personas las asociaban con el pueblo, el rancho, la ciudad o la región de origen. Y que a un nivel más íntimo, los sabores se identificaron con la sazón de su hogar y, particularmente con las figuras femeninas encargadas de la preparación de los alimentos, que creaban la sensación de estar en casa (Tuñón y Martínez, 2019, p.12). La importancia de entender por qué se reproducen hábitos culinarios familiares o por qué se elaboran rupturas tiene relación con que dichos alimentos posicionan a los sujetos como parte de comunidades a través de las relaciones de comida (Tuñón y Martínez, 2019, p.14). Como parte de sus conclusiones, esos autores señalan que estudiar la nostalgia como una experiencia afectiva valiosa, permite comprender de qué manera las personas migrantes participan en el proceso dinámico y complejo de reconstrucción del hogar en el lugar de asentamiento, ya que es una fuente de evocación de significados específicos ligados a situaciones vividas por las personas en diferentes escalas espacio-temporales (Tuñón y Martínez, 2019, p. 16).

Hirai (2009, p. 16) señala que el sentimiento de nostalgia ha motivado a miles de migrantes de distintas nacionalidades a regresar físicamente a sus países de origen. En muchos casos, estos movimientos demográficos masivos de retorno no se dan por el motivo laboral ni de forma definitiva, sino en el tiempo de ocio y de manera temporal para descansar, para renovar los lazos familiares, para reafirmar las identidades religiosas, para experimentar sus tradiciones nacionales y locales “auténticas” y para reconstruir memorias e identidades arraigadas en sus terruños.

Según Hirai (pp. 32-33), la nostalgia es uno de los sentimientos especiales que los migrantes retienen de su tierra. En las personas que se desplazan, la nostalgia aparece como un sentimiento crucial para reconstruir las memorias y la imaginación personal o colectiva sobre sus terruños y la imagen de la cultura



localizada y para constituir algunos aspectos de sus vidas, conciencias y la realidad social. Por eso, este autor considera que la nostalgia es un objeto de estudio relevante para entender las formas en que las personas que migran unifican símbolos y reconstruyen y representan sus culturas, identidades y nuevas realidades sociales en el contexto transnacional. Hirai (2009, p. 43) plantea que en la dimensión económica de la vida de los migrantes, la nostalgia hacia el terruño ha sido la base del deseo adquisitivo y el patrón del consumo de los migrantes, al grado que el sector comercial lo ha utilizado como eslogan publicitario, tanto en la sociedad receptora como en su lugar de origen.

Hirai (2009, p. 113) encontró que la nostalgia no es un sentimiento que nace simplemente de la separación física de la tierra natal causada por el desplazamiento espacial, sino que la angustia y la pena por la distancia espacial con la tierra natal están íntimamente relacionadas con la circunstancia y el motivo del abandono del terruño, e incluso con el tiempo de separación del terruño (*Ibid*, p. 115), así como con las experiencias, los sentimientos y el contexto social en el lugar de destino. Hirai, 2009, p. 113) considera también que otra forma de manifestar la nostalgia es contrastar el lugar de origen con el lugar de residencia actual, inclusive en lo que se refiere a la diferencia en cuanto el sabor de las comidas.

También se tiende a hacer un contraste entre el espacio de ajenidad y el espacio de pertenencia. Y en ese sentido, como un reflejo del deseo de los migrantes de buscar y representar su identidad, la nostalgia no se construye a partir de un “aquí”, “ahora” o futuro, sino desde un “allá”, es decir desde la tierra natal y su pasado que dejaron en el otro lado de la frontera (Hirai, 2009, p. 157). Las fiestas o celebraciones de todo tipo producen emociones que permiten profundizar el sentido de pertenencia con otras personas que tienen trabajos y experiencias diferentes, al compartir la alegría de poder reencontrarse con los seres queridos, así como la alegría de poder enseñar las tradiciones y costumbres de su tierra a sus hijos nacidos y crecidos en el país de destino (Hirai, 2009, p. 136).

Según Hirai (2014, p. 77), la migración transnacional no es un simple desplazamiento físico, sino también un "desplazamiento" de emociones y significados, del cual surgen nuevas prácticas espaciales que transforman la realidad social. Así, la nostalgia no sólo es una emoción que evoca el lugar de origen, sino que también contribuye a la construcción de un conjunto de actitudes relacionadas con las prácticas socioculturales y de movilidad.

## **2.8. Identidad Alimentaria**

Los alimentos son compañeros inseparables del humano; así mismo sus muy variadas formas de consumo están presentes en todo el ciclo vital de los hombres.

Los alimentos constituyen el centro de expresiones biológicas, ecológicas, nutricionales, psicológicas, así como culturales, tanto de índole material como simbólica. En otras palabras, la importancia de la alimentación es tal que se halla presente en todos los ámbitos de acción y expresión humanas. (Ávila, 2016, p. 9).

Al hacer referencia al papel de las memorias en relación con lo que se come, Giard (2010, p. 189) señala que se recurre a lo que podemos ofrecernos o a lo que nos gusta.

Lo posible, se refiere a lo que tenemos disponible o a lo que podemos comprar, así como a lo que nuestra salud lo permite, e incluso a lo que autoriza y valora nuestra cultura o grupo social.

Lo que nos gusta, señala que tiene que ver con los atractivos y aversiones, resultados de las costumbres de la infancia que son magnificadas por el recuerdo o porque se decide no perder el apego.

De ahí que, tomando las ideas de Moulin, apunta que en general "Comemos lo que nuestra madre nos enseñó a comer, lo que la madre de nuestra madre le enseñó a comer", y por eso "lo más indicado es creer que comemos nuestros recuerdos, los más sazonados de ternura y ritos, que marcan nuestra primera infancia" (Moulin, como se citó en Giard, 2010, p. 189).

De manera que Giard (2010, p. 189) afirma que no solo se come para conservar el cuerpo, sino para concretar una de las maneras de relación entre la persona y el mundo (p. 189).

En ese sentido, las conductas alimentarias están muy insertadas en la vida cotidiana debido a que se entrelazan relaciones que comienzan a definirse y estructurarse desde los primeros años de vida. Una es la relación primaria con la madre nutriente, o la que toma el lugar y otra es la relación que el individuo mantiene con su propio cuerpo como cuerpo vivo (Giard, 2010, p. 195).

De ahí que, tomando en cuenta la perspectiva de Bourdieu, las prácticas alimentarias son las que menos movilidad presentan, pues siempre están ligadas a la primera infancia, al mundo maternal (1979, como se citó en Giard, 2010, p. 188).

También Mintz señala que las preferencias alimenticias, que surgen al inicio de la vida, lo hacen de acuerdo con los límites establecidos por aquellos que proveen el cuidado y, por lo tanto, dentro de las reglas de su sociedad y cultura. Así lo que se come y los gustos tienen una enorme carga afectiva. Lo que nos gusta, lo que comemos, cómo lo comemos y qué sentimos con respecto a ello son aspectos muy interrelacionados con la manera en que nos percibimos a nosotros mismos en relación con otros (1996, p. 30).

Así que es muy interesante encontrar que Fischler (1988, p. 276) está de acuerdo en que los alimentos están estrechamente relacionados con la identidad, ya que están implicados múltiples aspectos que abarcan lo conductual y cognitivo, así como lo psicológico y cultural, y también lo individual y colectivo. Debido a esa relación tan estrecha, él afirma que ingerir un alimento es ingerir su significado simbólicamente asociado, por lo que se puede entender que se llega a ser lo que se come (Fischler, 1992, como se citó en Cantarero, 2008).

Según Geertz (1987), los seres humanos se encuentran atrapados en redes de significados que ellos mismos han tejido, de modo que solo se puede interpretar el mundo en términos de sistemas preexistentes culturalmente, destinados a dotar de significado a la realidad. Y puesto que la cultura es un rasgo primordial

de definición de la singularidad humana, la mayoría de los seres humanos creen que los significados son inherentes a las cosas y las relaciones entre las cosas no son dadas sino más bien aprendidas (Mintz, 1996, p. 206).

Ahora bien, las ideas que una población tiene sobre los alimentos se reflejan en los significados que les atribuyen, lo que se constituye en un sistema para regular las elecciones alimentarias (Bertran, 2006). Al respecto, Mintz (2003) señala que los alimentos son portadores de significados, entendidos éstos como los atributos que les confiere una población para clasificarlos de manera que guíen su elección según la ocasión, la condición socioeconómica, la edad, el sexo, el estado fisiológico, la imagen corporal y el prestigio, entre otros factores.

Mintz (2003) distingue dos tipos de significados: el externo y el interno. El primero se refiere a las condiciones ambientales en las que vive un grupo; en términos alimentarios se consideran el acceso a los alimentos, el sistema de mercados, los precios y el dinero disponible para comprarlos, o bien las condiciones climáticas para producirlos; también entran en esta categoría los imperativos de la vida laboral que establecen horarios y formas de comida determinadas, así como la organización doméstica, el cuidado de los hijos y la exposición a alimentos nuevos.

Mientras que los significados internos constituyen lo que quieren decir las cosas para quien las usa, de manera que se vuelve familiar e íntimo el mundo material. Es decir, los significados internos son la expresión de la adaptación doméstica a las condiciones externas: qué se come, dónde, cuándo, cómo, con quién, con qué y por qué (Mintz, 2003).

Por eso, encontramos que Mintz (1996) considera que las sustancias empleadas como alimento y los actos a los que se vinculan debido a sus significados internos son usados por los grupos humanos para validar los acontecimientos sociales. Por lo tanto, se puede afirmar que el aprendizaje y la práctica social se relacionan entre sí.

Esos significados interiores son históricamente adquiridos (surgen, crecen, cambian y mueren) y son específicos de la cultura; también, ellos son arbitrarios,

porque todos son símbolos. Ellos carecen de significado universal porque se dan en contextos culturales e históricos específicos, en los cuales sus significados relevantes son conocidos solo por los integrantes de ese grupo social (Mintz, 1996, p. 202).

### **3. METODOLOGÍA Y CONTEXTO DEL ESTUDIO**

#### **3.1. Metodología**

La investigación fue de tipo cualitativo y se realizó desde un enfoque etnográfico, pues la pretensión fue captar, describir y analizar tanto las actividades cotidianas, como el punto de vista interno de los actores y así comprender lo que es verdaderamente significativo para el grupo estudiado (Guerrero, 2002, p. 20).

Para la producción de datos de campo se utilizaron las técnicas de observación participante, entrevistas en profundidad y entrevistas a informantes clave, a fin de poder realizar el análisis de las lógicas y sentidos de los procesos sociales (Guerrero, 2002, p. 18). Productores, productoras de queso, migrantes, compradores y distribuidores de queso e informantes clave fueron entrevistados.

Las entrevistas a los productores y productoras e informantes clave se hicieron en las comunidades de la zona productora de queso y la cabecera municipal.

Las entrevistas a los migrantes se realizaron cuando ellos arribaron de visita a sus comunidades de origen, en el periodo de las celebraciones de las fiestas patronales y en vacaciones de invierno.

Para entrevistar a los compradores y a los acopiadores-distribuidores de queso, se acudió a las ciudades donde se comercializa el queso (Colotlán, Tlaltenango, Jerez, Zacatecas y Monte Escobedo).

Cuarenta productores y productoras de queso, 5 informantes clave, 12 compradores y distribuidores de queso y 24 migrantes fueron entrevistados.

Los datos para este estudio se recabaron en el municipio de Monte Escobedo, en tres periodos de trabajo de campo: dos semanas en el año 2019, tres meses en el año 2020 y dos semanas en el año 2021.

## **3.2. Contexto del estudio**

### **3.2.1. Situación geográfica**

El municipio de Monte Escobedo se localiza al suroeste del estado de Zacatecas, a una distancia aproximada de 156 km de la capital del estado. Sus coordenadas latitudinales son, al norte, el paralelo 22° 40'; al sur 22° 5'. Su longitud está comprendida entre los 103° 14' y 103°42' del meridiano de Greenwich. Su altitud varía entre 1000 y 2900 msnm; la altitud media en cabecera municipal es 2219 msnm. Su superficie es de 1599.7 km<sup>2</sup> (INEGI, 2020).

### **3.2.2. Medio físico**

Monte Escobedo se localiza dentro del sistema montañoso de la Sierra Madre Occidental. En la parte oriental se levantan algunas mesetas de poca altura, en las que hay depresiones considerables; en el occidente se eleva la sierra que es la conformación principal del municipio.

Este es uno de los sistemas montañosos de los más accidentados de la entidad y, se conforma por superficies de laderas y mesetas más altas en promedio que el resto de la región, las cuales en ocasiones se interrumpen para dar lugar a valles.

Su espacio natural está condicionado por un clima templado húmedo, donde la precipitación varía entre 600-700 mm durante el verano; y de 5% a 2% de la precipitación cae durante el invierno. La temperatura media anual es menor a 18 °C y la temperatura máxima puede llegar a los 22°C (INEGI, 1981).

Los suelos predominantes en el municipio son Leptosol (44.2%), Luvisol (29.5%), Phaeozem (15.8%), Planosol (4.9%), Kastañozem (2.9%), Fluvisol (1.3%), Cambisol (1.0%) y No aplicable (0.1%) (INEGI, 2005).

El INEGI (1981) señala que las condiciones naturales han permitido el desarrollo de suelos poco profundos, luvisoles ricos en arcilla que favorecen la presencia de zacatonales naturales (*Bouteloua*, *Muhlenbergia* y *Stipa*).

En esta región el uso del suelo y vegetación es el siguiente: agricultura 6.3%; zona urbana (0.2%); pastizal (48.4%); bosques (35.3%) y selva (9.6%) (INEGI, 2005).

La tenencia de la tierra en el municipio, en su mayoría corresponde a pequeña propiedad, las principales actividades económicas del municipio son ganadería, agricultura y comercio.

Monte Escobedo cuenta con una población total de 8,683 habitantes distribuida en 139 localidades; las localidades con mayor población son, Monte Escobedo 4247 habitantes Laguna Grande con 947 habitantes María de la Torre con 250 (INEGI, 2020).



## **4. RESULTADOS**

### **4.1. Cambios en la tipicidad e identidad del queso añejo enchilado en el territorio de Monte Escobedo**

En este apartado se describen los cambios que ha habido en los últimos años en el territorio de Monte Escobedo; en especial los cambios relacionados con la tipicidad e identidad del queso añejo enchilado, así como con la identidad de sus productores y consumidores. Lo informado son los cambios observados en las familias, sistemas de producción agrícola, ganadero y de leche, manejo de agostaderos, elaboración de queso y las formas de distribución y consumo del alimento.

#### **4.1.1. Origen y desarrollo de la ganadería en el territorio de Monte Escobedo**

La sociedad ranchera asentada en la Sierra de Monte Escobedo, como muchas otras, encuentra su origen en el movimiento de colonización de México, después de la Conquista, y en el mestizaje entre poblaciones europeas e indígenas (Barragán y Linck, 1994).

Según Delgado (2020), Monte Escobedo se fundó en 1620. La primera familia de colonizadores que arribaron a esta región tenían el apellido Escobedo, la cual consiguió una merced de un sitio de ganado mayor, con cuatro caballerías de tierra, el 20 de marzo de 1577 y una última merced en 1634.

De esta manera se inicia el territorio de los Escobedo. El primer asentamiento está en la hacienda de Huejuquillita, hoy en poder de don Isaura Delgado. Posteriormente los señores Escobedo se trasladaron a la Hacienda de Santa Teresa, porque ahí contaban con un río de corriente permanente (Río Santa Teresa) que les permitió contar con un molino de agua para la molienda del trigo,

con un molino de agua para la molienda del trigo, cereal que era indispensable en la dieta de los colonizadores.

La introducción del "ganado mayor", el vacuno, constituye parte esencial de la cultura española. Desde un principio Hernán Cortés procuró aclimatar en Nueva España productos agrícolas de toda índole: trigo, caña de azúcar, vid, olivo, cítricos, etc. Es así que todo barco que saliera con rumbo a Nueva España (de España misma, o de las Antillas) debía ir provisto de animales, plantas, semillas, y artículos manufacturados de toda clase (Matesanz, 1965).

En realidad, la gran multiplicación de ganado mayor en el siglo XVI estuvo unida fuertemente con la conquista de extensos territorios vacíos en la zona Norte del país, mismas que no tenían una concentración agrícola y demográfica indígena tan intensa como la zona central y que contaban con condiciones óptimas para su explotación. Asimismo, esto se une con la política ganadera del Virrey de Mendoza y la tendencia acumulativa, tanto de tierras como de animales, que mostraron los ganaderos novohispanos. La colonización de Zacatecas y las exploraciones consecutivas favorecieron la migración de gran cantidad de ganado hacia las regiones septentrionales (Chevalier, 1976).

La ganadería mayor habría de marcar, con rasgos profundos, el carácter de la sociedad criolla en formación y su influjo habría de ser más importante y perdurable que el de la minería misma (Chevalier 1976).

La ganadería, además de proporcionar al novohispano transporte, alimento, vestido, materiales de construcción (el cuero crudo se usó para ligar vigas y para clavos), herramientas y compañía constituyó la base del abastecimiento alimenticio de la principal industria colonial, la minería (Matesanz, 1965).

Ya en 1620 Monte Escobedo contaba con un sitio de ganado mayor de 1,755 hectáreas (Correa 2012). En esa época, esta región estuvo bajo la jurisdicción de la Alcaldía mayor del Valle de Tlaltenango y Villa de Jerez, la cual favoreció la creación de una hacienda-aserradero en la primera mitad del siglo XVII. Ella fue denominada San Andrés del Astillero y, por la forma en que ya estaba organizada

en 1630, se calcula que tenía varios años funcionando. Su propietario era el capitán don Francisco de Escobedo, quien murió en 1646.

En ese año la hacienda-aserradero constaba de cuatro estancias con sus viviendas y trojes, las casas grandes con capilla obraje y fragua, y 11 sitios de ganado mayor. Como encargados de trabajo había 15 esclavos, 20 indios y dos mulatos. Las actividades principales en San Andrés del Astillero consistían en el cultivo del maíz y el corte de madera que se transportaba a Zacatecas en forma de tablas y tablones para el beneficio de la ciudad y las minas (Montoya, 2003, p. 21).

En la actualidad, el municipio de Monte Escobedo cuenta con una superficie de agostadero de más de 94 mil hectáreas (SAGARPA, 2004). La actividad económica más importante en el municipio es la ganadería. Los ganaderos de esta región se encuentran en la Asociación Ganadera Local de Monte Escobedo que se integra con 1000 socios, habiendo ganaderos que cuentan con 10, 20 y 100 vientres, y muy poquitos tienen más de 200. El movimiento anual de ganado de esta región es de 35 mil cabezas de ganado y corresponden a ganado de cría y, ganado para doble propósito (Ortega, 2020).

En este territorio se desarrollan dos sistemas de producción; el sistema extensivo dedicado al ganado de cría y el de producción de doble propósito. Este último se distribuye principalmente en la parte central del municipio, zona más importante en la producción de queso.

#### **4.1.2. Origen y desarrollo de la producción del queso añejo enchilado en el territorio de Monte Escobedo**

En México el queso se ha elaborado desde tiempos de la colonia, cuando los conquistadores españoles trajeron a la Nueva España los primeros hatos de ganado criollo (Villegas (2012, p. 21). Algunos ejemplos son quesos tradicionales mexicanos como el queso Cotija Región de Origen, cuya historia se remonta unos 400 años, los quesos de adobera y de leche cruda elaborados en Aguascalientes, Zacatecas y Jalisco, que datan de siglos o decenios.

Asimismo, Barragán (2010, como se citó en Torres y Barragán, 2016) señala que se puede suponer que en prácticamente todas las estancias, haciendas y ranchos ganaderos, en que se fueron asentando los españoles en el nuevo territorio, se mantuvo y desarrolló la costumbre de hacer queso.

La producción de queso añejo enchilado en Monte Escobedo ha tenido una larga tradición. Según informantes mayores de edad (80 y 90 años), sus tatarabuelos ya lo elaboraban, lo cual indica que este alimento puede contar con una larga historia, de su elaboración, que podría llegar a tener una antigüedad de más de 300 años. Actualmente, la producción de queso en el territorio de Monte Escobedo se desarrolla en un sistema de producción de doble propósito, asociado a pequeños ganaderos, con hatos desde 5 hasta 25 cabezas de ganado, a un usufructo de pequeñas superficies de agostadero, y al uso primordial del cultivo de maíz como componente forrajero.

Esto se asemeja a lo descrito por Barragán (2015) con respecto al sistema en que se produce el queso Cotija, puesto que existe una complementariedad entre el cultivo del maíz y un ganado orientado al doble propósito. De ahí que el anclaje territorial del queso se debe analizar considerando el manejo global de las unidades de producción.

Para la producción de leche-queso y becerros, el ganado en la región es alimentado en condiciones de pastoreo durante la estación de lluvias, la cual comprende 5 meses (de julio a noviembre). En ese período el ganado se alimenta de los pastizales naturales.

Y, en la estación seca, que abarca 7 meses (de diciembre a junio), el ganado es alimentado mediante un sistema de alimentación en pila, en el que su componente principal es el maíz, que se ofrece molido (la planta con todo y mazorca). Además, a los animales se le provee alimentos concentrados.

Para los ganaderos es de suma importancia el pastoreo de sus hatos en la temporada de lluvias, ya que así aseguran llevar a las crías a un aumento de peso más pronto, así como obtener mayor producción de leche y queso de manera más económica; pues el único gasto extra es la compra de sales.

*“Tenemos buenos pastizales desde Santa Bárbara a la Laguna; tenemos un tipo de pastizal de la Laguna al Durazno; el Durazno a Cedros otro; y de Cedros a San Pedro otro. El ganado engorda más en Cedros; las vacas producen más litros de leche y más gorda, debido a ser los pastos más blandos (pasto trompillo, chino y navajilla) que prefiere el ganado y, con más semilla, tiene más proteína para el ganado” (Roberto, 66 años, 12/10/20).*

*“La alimentación del ganado es importante para tener un buen queso, los lugares que tienen muy buen pasto (como Las Adjuntas, Ciénega, Cedros) ahí el queso de septiembre y octubre sale muy bueno” (Javier, 80 años, 27/10/2020).*

*“Mire aquí la pastura que levanta uno, eso es lo que le da a las vacas, y también pasto; aquí la leche es buena y por eso sale buen queso” (Jesús, 50 años, 27/10/2020).*

La alimentación de las vacas en pastoreo en la estación de lluvias requiere de potreros cercanos a las comunidades, ya que es en éstas donde se realiza la ordeña (7 a 8 de la mañana).

Este manejo requiere ir por las vacas para la ordeña, y al término de ésta, volverlas a llevar al potrero; actividades que se realizan en la mañana. Y, por la tarde se realizan los mismos movimientos para amamantar a los becerros.

Estas actividades se realizan tanto en la temporada seca como en la de lluvias por los integrantes más jóvenes de la familia, entre ellos los niños. Su participación es muy importante, ya que, en este sistema los recursos no alcanzan para el pago de mano de obra externa, por lo que se requiere de la participación de toda la familia.

Para poder manejar de esa manera al sistema de pastoreo, los pequeños productores requieren que sus agostaderos estén cerca de la comunidad; de manera que, aquellos que los tienen lejos rentan potreros cercanos de las personas que han emigrado y hay quienes rentan sus potreros lejanos para poder

rentar otros más cercanos. Por la renta del potrero se paga una cuota por cabeza animal y el periodo de renta abarca un año.

Los ganaderos que cuentan con sus potreros muy cerca no tienen necesidad de realizar el movimiento de su ganado ya que realizan a diario la ordeña y todo el manejo del ganado.

En la región se presentan casos de mediería, principalmente entre familiares, que consisten en que el dueño de las vacas las pone al cuidado de otro, el cual las ordeña y elabora queso y al final del año las crías se reparten a medias.

Como se puede apreciar, varias son las estrategias llevadas a cabo por los ganaderos de doble propósito para aprovechar al máximo el pasto verde y abundante, que conlleva a producción de mayor cantidad de leche, mayor producción de queso y al crecimiento del becerro.

En el decenio de 1970 se dio un cambio importante en el sistema de producción de queso, debido a que las vías de comunicación se ampliaron y mejoraron, e inició la entrada de fertilizantes a la región. Ello permitió el incremento de rendimiento del maíz, el cual permitió cambiar el sistema de producción de queso de forma estacional solo en pastoreo, por un sistema de producción de todo el año.

En el área dedicada a la producción de queso, el maíz es cultivado en parcelas de temporal; sin embargo, debido a la presencia de la Presa Independencia Nacional existen áreas dedicadas a la producción de maíz en condiciones de riego; algunos productores de queso aprovechan y le compran pastura a esos agricultores.

En el territorio dedicado a la producción de queso, el ciclo del cultivo del maíz inicia con las primeras lluvias. La siembra se realiza con maquinaria y se aplican 20 kilos de semilla por hectárea.

La mayoría de los productores utilizan semilla de variedades mejoradas; sobre todo en la parte central del municipio (Laguna Grande, El Durazno, La Masa y La

Masita, Potrero Nuevo y San Ramón); mientras que en la parte oriental se utilizan más semillas criollas.

Para la aplicación de fertilizantes (en la siembra y en la escarda), herbicidas y labores culturales se utiliza maquinaria, sobre todo en la parte central del municipio porque es la más mecanizada.

En la cosecha, en las labores de corte y parado del maíz se utiliza mano de obra externa. El molido de la planta de maíz con todo y mazorca se puede realizar en los meses de diciembre y enero y, después del molido, se encostala y se almacena; esto es lo que se da de comer a las vacas de ordeña en la temporada seca. Los rendimientos de grano oscilan de 6 a 8 toneladas por hectárea.

El que la parte central sea el granero del municipio se debe a su condición topográfica de meseta alta, cerca de la sierra, pues se ve favorecida por condiciones de rocío y precipitaciones más regulares con un periodo establecido de junio a septiembre, que asegura que las cosechas no se pierdan por falta de humedad. Además, ésta es la zona más mecanizada del municipio.

Tal hecho se debe a la gran solidaridad de los migrantes que apoyan a sus familias con el envío de dólares para la compra de maquinaria. Pues esta zona presenta escasez de mano de obra para las labores agrícolas.

En la actualidad, la totalidad de la producción de maíz es para la alimentación del ganado dedicado a la producción de queso y de becerros. Este cambio es muy importante, ya que antes los granos cosechados eran sólo para el consumo humano.

Para la alimentación al ganado en la estación seca la mayoría de los ganaderos provee una cubeta de 20 litros de pastura molida (mazorca molida con todo y planta), tanto en la mañana como en la tarde, a la que se le ha adicionado una mezcla de algunos concentrados.

Hace 17 años se tenía la costumbre de poner un litro de sólo un ingrediente, por ejemplo, un litro de lechero o un litro de salvado y el resto de pastura molida con

grano de maíz, hasta completar 8 kilogramos por vaca; otros daban pasta de soya con pastura molida.

En la actualidad ya se acude a las raciones de varios ingredientes entre los que destacan lechero, soya, canola, grano seco, salvado y sales minerales. Algunos productores con más recursos acuden a una bodega mezcladora para que les hagan sus raciones y la elección de los ingredientes va de acuerdo con los recursos con que se cuenta. Por lo que se puede decir que se está dando una dieta más balanceada. Otros productores, los más pequeños, continúan con la compra de uno o dos concentrados como lechero y salvado.

También se ha incrementado el dar ensilado al ganado, hace 17 años solo lo ofrecían 8 personas. En la actualidad muchos productores ya ensilan para alimentar sus vacas.

En la zona de Laguna Grande, El Potrero Nuevo, El Durazno, San Ramón, La Masa y La Masita, que es la de mayor producción de queso, se cuenta con 150 tractores y 40 ensiladoras, lo que ha ampliado la dieta del ganado de ordeña.

El manejo del ganado en la ordeña es una actividad que se caracteriza por la utilización de la fuerza de trabajo familiar de manera permanente.

Algunos padres inician en la actividad de la ordeña a sus hijas e hijos desde la edad de 10 años; en muchos casos, los hijos varones se encargan de arriar el ganado a la ordeña y al potrero. Hace 17 años, las mujeres eran las encargadas de la ordeña; pero en los últimos años se observa mayor participación de los hombres, padres e hijos en la ordeña. Los hombres eran los encargados del manejo del ganado (de estirar, amarrar, amamantar los becerros y pialar las vacas). Ahora se observa mayor flexibilidad en la participación de ambos en la actividad.

Estas costumbres conforman una socialización temprana y una construcción identitaria con la producción de este alimento.

La cantidad de leche que se deja a los becerros depende de la edad; si son menores de tres meses y todavía no pueden comer les dejan dos cuartos; y a los



mayores de tres meses se le deja un cuarto, pues ya pueden comer alimento seco. Al término de la ordeña se apartan los becerros y se llevan a su corral. Después que las vacas terminan de comer y beber agua se arrían otra vez al potrero.

En cuanto a las razas de ganado para la producción de queso, la región ha presentado una evolución y adaptación constante. Antes de 1970, el ganado que se ordeñaba era “criollo” o “chaveño” y, producía muy poca leche y tenía poca producción de carne.

Entonces el ganado era corriente; algunas vacas eran cruza de Cebú y, daban muy poca leche (dos litros) con mayor cantidad de grasa (esto era bueno) pues así se requería menos litros de leche para la elaboración de un queso. No se les suplementaba porque, el alimento era puro pasto.

A partir de 1980 se trajeron a esta zona las primeras vaquillas de la raza suizo americano y, así inicia la crusa empírica de diversas razas (criollos, cebú, razas europeas y suizo).

En la actualidad hay ganaderos que ya cuentan con razas casi puras de suizo americano, pero también hay otros que, dentro del mejoramiento, buscan tanto producción de leche como de carne, por eso realizan cruza de razas de carne con la raza suizo americano. El objetivo del productor es la obtención de recursos tanto de la venta del queso como de la del becerro.

Esta estrategia de mejoramiento abona a una mayor adaptación y rusticidad de los animales tanto para el pastoreo como para la resistencia a las enfermedades. Además, la referencia es que la leche de estas vacas da al queso un sabor con el que se está acostumbrado. Como lo muestra el siguiente testimonio:

*“Tengo unas 17 vaquitas y saco 6 litros de leche por vaca, aquí las vaquitas que tengo no son lecheras, son vaquitas de llano, común y corriente. Como a uno le interesa el queso, para que salga buen queso, son cruzadas de unas y otras, pues como a uno le interesa el queso, debe tener de queso, no leche.*”

*Casi no necesitan al veterinario porque no se enferman de nada porque no dan tanta leche, andan en el agostadero libres. Aquí donde vive uno son sus terrenos de agostaderos de laderas y partes bajas ahí abajo va el río y lo que les da uno es cualquier cosita.*

*Mire hay va llegando una en una. Ahorita metí unas y meto las que faltan y doy de mamar y les doy algo de comer a las vacas, un polvito, nomás pa que les costíe la venida. Después de dar de mamar las vuelvo a llevar al potrero, de perdido para que beban agua” (Alfonso, 64 años. 16/12 2020).*

#### **4.1.3. Conocimientos locales para la elaboración de queso**

Como ya se mencionó, el queso añejo enchilado es un alimento que se ha elaborado por muchos años en los paisajes serranos de Monte Escobedo, territorio cuyos habitantes comparten una cultura relacionada con su producción-elaboración y consumo. Así que es representativo de una cultura que se denomina “cultura ranchera”, en la que se desarrolla un profundo anclaje con su territorio de origen.

Antes de 1970, el queso añejo enchilado era elaborado por las familias en los potreros o ranchos que eran dedicados a la producción de ganado bovino para cría, es decir a la producción de novillos. El queso se elaboraba de manera temporal durante la estación de lluvias, a partir de la leche que se separaba de la ración destinada a los becerros. En ese entonces, las familias que contaban con ganado se trasladaban a los potreros donde pastaban el ganado. Esta práctica era lo que le llamaban hacer *Rancho de aguas*. Ahí separaban las mejores vacas y las ordeñaban.

En ese tiempo, el cuajado de la leche se hacía con cuajo natural, elaborado por las mujeres con partes del estómago de la res o del cerdo.

Con las primeras leches se elaboraba queso fresco chico con el pasto tierno, porque coincidía con la época que las vacas paren; estos eran los primeros quesos que se elaboraban con las leches tiernas (abundantes, pero con poca grasa) y se puede decir que eran quesos frescos, cuyo peso era de 250 a 400

gramos, los cuales se llevaban a lomo de burro para su venta, cada ocho o quince días a Juancho Rey, un pueblo ubicado al pie de la Sierra, cerca de Jerez, así como a Valparaíso y Jerez.

Posteriormente, en los meses de septiembre y octubre, cuando el grano del pasto ya había madurado, se elaboraba queso grande con las leches macizas o gordas (leches con una mayor cantidad de grasa y de proteína).

Para el escurrido, la cuajada, se colocaba sobre el metate y encima se le colocaba una piedra y, al terminar de escurrir, la molida se hacía con el metate. Después de la molida el queso se ponía en servilletas y en adoberas desarmables de madera en las que sobresalía el queso. Los quesos eran de 3 ó 4 kilogramos y permanecían prensados por 8 días, con piedras lajas. Después se ponía a orear en zarzos de carrizo.

El queso que se elaboraba en esa temporada no se vendía, sino que era almacenado para ser consumido en la temporada seca y para regalarlo a amigos. La costumbre que se tenía era poner las iniciales del nombre y del apellido del productor a las adoberas.

*“Las vacas que se ordeñaban en ese entonces eran pura vaca criolla, con una leche muy gruesa. Y salían las gentes parte de septiembre y parte de octubre a Rancho de aguas. Aquí (en la Laguna) las gentes hacían su queso y era de autoconsumo, porque ya después que se venían los fríos y la sequía no había producción de leche, entonces eran quesos que los secaban en zarzos de carrizo, eran unos quesos tan buenos y, aparte de lo sabroso, les duraban toda la temporada; al año Usted los cortaba y nomás la parte de afuera estaba dura, lo de adentro estaban como recién hechos” (Demetrio, 74 años, 02/10/2019).*

*“Eran de puro pasto los quesos, hasta el olor y el sabor se conocía, las vacas se arrimaban el 20 de septiembre para hacer el queso añejo, cuando estaba el pasto macizo” (Juan, 55 años, 26/09/03).*

Esta práctica de transformar la leche era muy importante, pues constituía parte del sustento de la familia, ya que les permitía asegurar este suministro alimenticio, con un alto valor proteínico para la época seca.

*“Antes se sabía los nombres de las vacas, tenían nombre y la hija de fulana y esta es nieta de esta; no era una explotación, el ganado no se tenía para venderlo, salvo los grandes productores, los rancheros ricos, pero todo mundo teníamos nuestras vaquitas y era para tomar leche y pa quesito y los becerritos no se vendían así, se vendían toritos. Esa es la historia de aquí de la región, era parte de la familia, era un sustento” (Rafael, 76 años, 13/10/2020).*

Después del decenio de 1970 se da una reconfiguración del sistema pues es cuando se inicia la elaboración de queso durante todo el año. Este cambio en el sistema está asociado de alguna manera con el incremento en la producción de granos en la zona, y con la importación de alimentos concentrados (harinolina y salvado) de regiones aledañas, como Jalisco. Así como al aprovechamiento de la estacionalidad del crecimiento de los pastos. El siguiente testimonio muestra el inicio de elaboración de queso todo el año:

*“El queso todo el año ha tener unos cuarenta años, porque yo recuerdo ahí con nosotros, mi papá nomás hacía una temporada y luego ya dejaba de hacer, leche sí sacaba pa tomar, porque daban muy poquita; pa tomar sí sacaba todo el año. Ya pa queso no hacía todo el año. Pero póngale ya más o menos que se empezó unos cuarenta y tantos, que ya se ordeñó todo el año. Que es cuando ya se daba comida a las vacas, y se sembraba, ya ve cuando la gente empezó a usar el fertilizante y se daba la milpa, porque aquí no se daba sin fertilizante, después, cuando empezó a haber cosecha y qué darles a las vacas” (Herminio, 60 años 12/10/20).*

Los principales cambios relevantes a que condujo el producir durante todo el año fueron: el tamaño del queso que era de 3 a 4 kilogramos, pasó a ser de un kilogramo a máximo de 1.3 kilogramos. Y consecuentemente, el período de

maduración también se redujo. Sin embargo, la forma tradicional de su elaboración se ha tratado de mantener lo más posible.

A continuación, las prácticas que se han modificado en el proceso de elaboración del queso añejo bajo la producción anual se exponen.

La realización de la ordeña (7:00 a 8:00 a.m.) se lleva a cabo principalmente en la comunidad, en los corrales que se localizan en la parte posterior de las casas, para ello, van por las vacas al potrero.

Antes, en el modo de producción realizado solo durante la estación de lluvias, la ordeña se realizaba en el Rancho de Aguas.

La leche se vacía y se cuela en cubetas de plástico de 20 litros o en recipientes de mayor capacidad y, cuando ya está tibia, se agrega un determinado número de gotas de cuajo líquido estandarizado comercial. El tiempo que tarda en cuajar la leche es aproximadamente de 45 a 60 minutos. Como ya se mencionó arriba, antes se empleaba cuajo natural, elaborado con parte del estómago de cerdo o res, actividad que realizaban las mujeres.

Después, a la leche cuajada, se le hacen cortadas con un cuchillo o una cuchara, y se deja reposar en el recipiente en que se colocó, posteriormente, una vez que se ha eliminado algo de suero, la cuajada se vacía en una servilleta y se coloca en un escurridor.

En la actualidad, las familias que elaboran el queso de manera más tradicional consideran la fase de escurrido de la cuajada como una de las más importantes. Ya que lo que se pretende es que la cantidad de grasa que contiene la leche se transfiera al queso, puesto que es la grasa la que da el sabor al queso.

Dado que es importante que la cuajada no se descreme, el proceso de escurrido debe transcurrir lentamente y el apretado de la cuajada debe ser con poco peso, de tal manera que la piedra que se coloca encima de la cuajada debe ser pequeña.

*“El tiempo de escurrido de la cuajada, o sea no llevarla rápidamente que suelte el suero, no ponerle la piedra luego, hay que moverla hay*

*que darle tiempo a la cuajada, para que no se descreme y para que salga un queso de tajo. Que le corta y parece cajeta de Celaya” (Esther 42 años, 07/10/2020).*

Después del escurrido de la mayoría del suero se procede a salar la cuajada para que esta no se haga agria y se vuelve a poner en el escurridor y también con peso, por otras 6 a 8 horas o hasta el otro día.

*”Después de la ordeña no luego cuajo la leche, me espero a que la leche tenga una temperatura ni muy fría ni muy caliente, porque caliente se hace agria, y la dejo que esté tibia, ahí le pongo el cuajo, cuando ya está cuajada se le hace una cruz y la dejo unos 20 a 30 minutos y la quiebro poquito y ya que baje la cuajada y suba el suero ya la pongo en la servilleta y en el escurridor y le pongo la piedra y ya ahí le doy como unas tres o cuatro vueltas, le dejo media hora cada vuelta, esto depende de cómo esté la cuajada, pero a veces se me olvida pues más tiempo. Y ya en la última le pongo la sal de grano, ahí todavía escurre, pero no mucho” (Andrea, 60 años, 10/10/2020).*

Hace 17 años, la mayoría de los escurridores eran de lámina galvanizada, pero también había de madera. En la actualidad son muy pocos los escurridores de lámina, de madera y de plástico, y varias personas tienen escurridor de acero y la mayoría mencionan que les gustaría que su escurridor fuera de acero inoxidable.

En lo que se refiere a la fase de la molida, en la mayoría de las unidades de producción familiares se hace con molinos eléctricos, lo cual ha facilitado mucho el trabajo de las mujeres, además de permitir que la cuajada se pueda guardar por dos o tres días en refrigerador, ya que aunque se ponga dura, no hay problema para molerla. La mayoría de los molinos son de banda y de fierro colado.

Ya molida, lo que procede es el amasado de la cuajada. Las familias que elaboran el queso de la manera más tradicional suelen dar dos amasadas y algunas todavía lo hacen en una batea. Después la moldean, poniéndola en una servilleta

y la envuelven hasta formar un molote que se coloca en una bandeja para llevarla a la prensa.

Las personas que tienen poca cuajada juntan la de dos o tres días, la refrigeran y luego la muelen y la amasan, ya que no les conviene poner en la prensa una o dos panelas, sino llenar la prensa. Esto les permite liberarse por unos días del trabajo cotidiano de moler y prensar quesos.

Un cambio relevante en la molidura del queso es que se ha incrementado la participación de los hombres en esta práctica. Antes generalmente era realizada por las mujeres.

*“Desde chica aprendí a hacer queso, teníamos así para el gasto, sobraba cualquier poquito y lo vendían, pero mi mamá todo el tiempo nos enseñó a molerlo en metate, porque ella decía que el queso, pa que estuviera bueno, tenía que estar molido en el metate, así es que era otra regla más, que había más antes, pero como ahora, más, pues ahora el molino es eléctrico, nosotros hacemos mucho; ahorita estamos haciendo poco, pero ya el molino es eléctrico” (Eulalia, 75 años, 27/10/2020).*

La fase de prensado es una práctica también muy importante, ya que tiene que ver con la conservación del queso en buen estado. El prensado es para la eliminación total del suero. Los tiempos que los quesos deben permanecer en la prensa están definidos por la cantidad de grasa que contenga la leche. De manera que como en los primeros meses de las aguas las leches están más delgadas o con menos cantidad de grasa, entonces es cuando se dejan hasta 4 días en la prensa.

En cambio, lo dejan más días (de 5 a 8 de octubre para adelante), debido a que el queso cuenta con más contenido de grasa y está frío porque ya se tienen temperaturas más frías, por lo que se crea una capa que dificulta la salida del suero. En ese caso, para facilitar la salida del suero, se lleva a cabo la práctica del picado de los quesos.

El picado sirve también para que el aire salga y por eso se realiza durante todo el año, después del tercer día que el queso se encuentra en la prensa y para ello se utiliza una aguja lanera. Algunas personas cuentan con unas agujas especiales de acero inoxidable o alfileres grandes de acero que se las han traído sus familiares migrantes. Esta práctica siempre se ha realizado, solo que antes se utilizaban las espinas de maguey.

*“El picado es la tradición y todo el cuidado, aquí nunca se esponja y eso que quiere decir pues es todo el proceso de elaboración, pero en especial es que lo deja uno a que largue todo el suero. Aquí, aunque se lo lleve usted sacado de la prensa, no escurre, no moja la servilleta, no nada. Lo dejo 5 días, más el día que lo empieza hacer, son seis. Ese día que lo empieza hacer, lo deja con poca presión, y ya otro día se despega y se pone otra vez, y ya se le pone más presión. Y sí se le pone el primer día, cuenta mucho porque lo deja uno con cualquier poquito peso, nomás como quien dice para que se vaya formando bien parejito” (Eulalia, 75 años, 27/10/2020).*

La mayoría de las familias que elaboran el queso de manera más tradicional, cuentan con prensas de tornillos hechas de madera de pino. Los tornillos pueden ser de fierro o de madera, aunque señalan que son más efectivos los de fierro, porque los de madera se aflojan.

Estas prensas son más fáciles de manejar por las mujeres, quienes son las encargadas de elaborar el queso. A estas prensas a diario se les da vuelta, hasta que quede bien apretado el queso, aunque hay que tener cuidado con las vueltas para no reventar las panelas.

El siguiente proceso es el oreado del queso, para lo cual anteriormente se colocaba en zarzos de carrizo hechos por las familias, que eran colgados en los lugares más frescos de sus viviendas. El tiempo requerido para que un queso estuviera bien seco era de 15 a 20 días.



Durante ese tiempo el queso se debía de voltear diario para que no se manchara. Además, para que esto no ocurriera, algunas personas los envolvían en servilletas, de esa manera evitaban que se ensuciaran y que se marcara el zarzo.

En general la limpieza la hacían solo con servilletas y o con suero y su posterior secado con servilletas.

En la actualidad, la mayoría de las personas ya no realizan el oreado en zarzo de carrizo, sino que lo hacen en estantes metálicos, porque consideran que son prácticos, ya que no los tienen que colgar y requieren de más limpieza. Esto se ha extendido porque el techo de las casas es de loza y son muy calientes en tiempos de calor. Antes las casas tenían techos de tierra más térmicos y eran frescos en verano y en invierno no tan fríos.

Resulta que los estantes de fierro con el tiempo se despintan y se oxidan y manchan el queso, por lo que tienen que estar poniendo servilletas o papel para que no se manche el queso.

Sin embargo, el empleo de zarzos de carrizo se sigue observando, sobre todo en los ranchitos; y los tienen colgados o armados en los lugares donde elaboran el queso.

El oreado es una práctica importante para evitar que el queso se deforme o desmorone al ser transportado por los migrantes o a los lugares de venta. Sin embargo, cuándo hay mucha afluencia de migrantes (en diciembre, en las ferias patronales, semana santa y en vacaciones de verano) no le dan el tiempo mínimo de oreado de cuatro días y proceden a sacarlo de la prensa.

El enchilado del queso es otra práctica que se realiza cuando ya se va a llevar a la venta; al parecer esta práctica ayuda a la conservación y sirve para tapar imperfecciones y darle vista.

Para hacerlo se pone a remojar el chile y luego se unta sobre el queso, o se procede a licuarlo antes de untarlo. Después de enchilar la panela se deja que se seque un día y luego se empaca o se envuelve en un papel de estraza.

Todo lo anteriormente expuesto aporta elementos que permiten entender en forma resumida el por qué el queso añejo enchilado se considera un alimento típico.

#### **4.1.4. Características típicas**

El queso es producido por las familias que habitan la sierra de Monte Escobedo a partir de leche cruda de vaca; este proceso se realiza durante todo el año.

El queso se elabora a partir de pasta molida y prensada a la que se le da una forma redonda.

Su tamaño promedio es de un peso de uno kilogramo a 1.300 kilogramos. El queso se presenta generalmente de color naranja, porque se enchila. El queso tiene un sabor semi fuerte; un olor apestocito; su costra es amarillo claro; su pasta de color blanco es de una consistencia cremosa que permite hacer un corte de tajo; sin embargo, la cohesión de la pasta cambia según la cantidad de sal, de manera que el queso de tajo tiene menos cantidad de sal y el de grano tiene mayor cantidad, por lo que se desmorona.

Según la CE (1991, como se citó en Caldentey y Gómez, 1996, p.16), la calidad particular de un producto es un hecho social que procede de la evidencia, sea del renombre del mismo en un determinado territorio, o sea de determinada forma específica de hacer. De modo que según la experiencia de los productores de Monte Escobedo, la calidad del queso se define en base en los siguientes parámetros:

El sabor del queso y su consistencia, porque están muy relacionadas con el contenido de grasa en la leche, la cual depende del tipo o raza de ganado, de su alimentación, y también de que no se mezclen leches de vacas en diferentes fases de lactación. También, el sabor del queso de esta zona tiene que ver con la flora microbiana nativa de la zona. Al respecto, Linck et al. (2006, p. 105) señalan que las características sensoriales de los quesos dependen principalmente de las propiedades de la leche que se transforma y de los ecosistemas microbianos movilizados en los procesos de fermentación y afinación.

La apariencia del queso, es decir, que esté bien formado, no manchado, no agrietado y limpio, lo cual depende de la paciencia, atención y cuidado con que se lleven a cabo todas las actividades del proceso de su elaboración (principalmente la adición del cuajo, el escurrido, la aplicación de la sal, el prensado y el oreado).

Así pues, con sustento en lo que menciona Champredonde (2012, p. 5), la tipicidad del queso elaborado a nivel familiar por los productores de Monte Escobedo es producto de los saberes desarrollados por varias generaciones, lo que sustenta una calidad, que permite diferenciarlo de otros quesos.

#### **4.1.5. Presencia de queserías en la zona**

Si bien en la actualidad permanece la manera tradicional de elaboración del queso en las cocinas, desde hace aproximadamente 12 años se inició la instalación de queserías en la zona, debido en parte a los apoyos de programas oficiales ofrecidos a los productores, a la oferta de leche por parte de las personas que, por su edad, ya no podían seguir con esta actividad y también porque las generaciones jóvenes van perdiendo la costumbre de elaborar queso y prefieren vender la leche debido a que consideran que la elaboración de queso es una actividad que las mantiene ocupadas todo el día y no les queda tiempo para otras actividades. El siguiente testimonio así lo muestra:

*“Para hacer el queso es mucho costo que les lleva y trabajo y luego salirlo a vender y poquito más barato, lo dan baratón y les sale una cosa con otra, la leche se las pago a 8 pesos; se necesitan 10 litros de leche por kilo, entonces 80 pesos pa darlo a 100 pesos por hacerlo y el jabón y el cuajo, todo casi no sale, también por eso prefieren vender la leche. Así lo venden y se quitan de problemas y si hacen queso, pues todo el día se trabaja” (Herminio, 60 años, 12/10/2020).*

La leche que procesan las queserías puede provenir de varias fuentes, de las vacas de los dueños de la quesería y/o de la que compran a productores de las comunidades vecinas.

La recepción de la leche se hace principalmente en las tinas de cuajado, que pueden ser o no de acero inoxidable, en las que se colocan unas telas que se amarran alrededor de la tina para colar la leche y proceder a la coagulación.

Hay queserías donde se llegan a cuajar desde 200 hasta 800 litros de leche diarios. Algunas cuentan con una tabla de referencia para la cantidad precisa de cuajo que se debe agregar a la leche (por cada 100 litros de leche le agregan 10 ml de cuajo) y, otras lo hacen con base en la experiencia adquirida cuando lo hacían de manera tradicional. Algunas queserías agregan cloruro de calcio; este insumo se encarga de concentrar la grasa y dar mejor textura a la cuajada. El lapso promedio que tarda el cuajado de la leche también oscila entre unos 45 y 60 minutos.

Después de que se ha cuajado la leche se procede a la partida. En las queserías donde ya se cuenta con equipo y utensilios de acero inoxidable se utiliza una lira de acero inoxidable para partir la cuajada; su objetivo es dar inicio al proceso de desuerado o escurrido.

Este último proceso es más rápido, pues para ello se cuenta con varios utensilios, tales como la lira, el batidor, un cuchillo, un rastrillo para juntar la cuajada cuando ya está dura; lo que se persigue es partir la cuajada varias veces y picarla para quitarle todo el suero posible. Cuando ya está dura proceden a ponerle la sal (la cantidad que le agregan es un kilogramo de sal de grano por 10 kilogramos de cuajada). El tiempo que tardan en el proceso de extraer el suero es de una hora a hora y media.

*“Antes nadie tenía estos equipos, pero como se ha ido vendiendo ha tenido comercio, entonces la gente tiene que ir viendo cómo le va hacer” (Eufracia, 55 años, 05/10/20).*

Posteriormente con un recogedor de plástico se coloca en las servilletas, la cuajada y se hacen que tengan más o menos un tamaño de 30 cm x 30 cm x 10 cm de alto y son llevadas para colocarse en las prensas de acero inoxidable para

el apretado durante un período aproximado de 18 horas, a fin de que termine el proceso de desuerado.

La cuajada se saca al otro día a las 8 de la mañana para proceder a molerla. En la actualidad las queseras cuentan ya con molinos de acero inoxidable, incluso de uso industrial, o con mezcladoras.

Los que usan mezcladora, lo hacen porque consideran que es mejor que el molino, ya que no deja el queso tan molido y se facilita el desuerado. Además, así se puede poner mayor cantidad que en el molino. Ellos tienen mucho cuidado con el suero porque si queda algo, el queso se echa a perder.

En la mayoría de las queseras se cuenta con mesas de acero inoxidable en donde se hace caer el queso que se está moliendo y ahí mismo se hace el moldeado de las panelas. Lo que se pretende es que pesen 1200 gramos, para que al final del prensado se tengan panelas de un kilogramo.

Para el prensado de las panelas, desde el inicio de las queseras se empezaron a emplear prensas de acero inoxidable; algunas tienen entrepaños de acero, en otras de madera y en otras de plástico; y lo que se cree es que se puede afectar el sabor del queso, según el material debido a que tiene relación con la microflora que se desarrolla.

Los procesos finales de la elaboración del queso en las queseras se dan de la siguiente manera:

1. Para el oreado, la mayoría de las queseras utilizan estantes de metal, pero algunas cuentan con estantes de acero inoxidable para este proceso, el cual dura uno o dos días.
2. Luego se procede al enchilado, con chile licuado para las personas que así lo piden, y se deja secar durante un día. En dos queserías, además del chile se agrega un colorante para que el queso tenga un color más fuerte.
3. Y después de esto se procede al empacado al alto vacío, esta práctica se hace al tercer día. El objetivo del empacado es darle presentación e

higiene al producto. Aunque hay personas que lo quieren más oreado y se hace como lo pide el cliente.

4. Para su conservación se cuenta con un cuarto frío o con refrigeradores, una vez que se ha empacado.

#### **4.1.6. Comercialización y consumo**

La forma tradicional de comercialización del queso consiste en “entregos”; esto es, arreglos a los que llegan los productores con los compradores del queso. Cada productor se pone de acuerdo con el comprador sobre cuándo se harán los entregos y cuál será el precio; que desde luego depende de las condiciones de la oferta y demanda del producto.

Parte del acuerdo o compromiso consiste en que en temporadas difíciles, el comprador pasará por el queso, o se los recibirá, cuando los productores acepten llevarlo a los lugares de venta. Sin embargo, la mayoría de los compradores acuden cuando los puntos de venta están más lejos.

*“Los entregos que tengo con mis proveedores son un compromiso y no se pueden romper, aunque tenga suficiente, tengo que comprárselos. Tanto ellos como yo llegamos a un acuerdo con el precio, de acuerdo a como ande en el mercado. Si hay mucho queso, de todas formas se los compro, aunque un poco más barato, pero también cuando hay demanda le subo un poco, porque si no, puedo tener desabasto” (Esthela, 30 años, 30/10/2020).*

Como ya se describió anteriormente, en la actualidad se tienen dos presentaciones del producto el oreado al ambiente (tradicional) y el empacado al vacío, modalidad que llevan a cabo principalmente las queserías.

El queso empacado es vendido en tiendas de autoservicio porque requiere refrigeración. El precio a que lo venden oscila entre 130 y 140 pesos el kilogramo, mientras que el queso tradicional se vende a un promedio de entre 100 y 110 pesos por kilogramo.

Las queserías que todavía no tienen logo, ni cuentan con empacadora al vacío (porque son caras), producen y comercializan queso oreado al ambiente, también mediante entregas.

Como Laguna grande ha sido la comunidad más importante en la producción de queso en la zona, antes era el punto de venta más importante. Ahí acudían los productores de las rancherías asentadas en los alrededores a vender su queso los domingos y hasta ahí llegaban los compradores de queso.

Eso provocaba todo un movimiento de personas y de intercambio comercial, pues después de vender su queso se iban a las tiendas a comprar sus víveres para la semana y comprar los suplementos para el ganado en las forrajeras. En la actualidad eso ya no sucede, pues ya no se instalan puestos de venta del queso.

Sin embargo, ahí en Laguna Grande ha crecido la venta local del queso tanto del oreado como del empacado al vacío. En los refrigeradores de las dos tiendas de autoservicio y de un local de productos regionales, siempre hay queso empacado al vacío y, si se trata de queso no empacado, los del supermercado le ponen el nombre de la comunidad de procedencia y lo emplayan para saber quién elaboró el queso, por si se les echa perder. También hay otras dos tiendas en que se expende queso tradicional oreado.

En Monte Escobedo hay tres tiendas de autoservicio en donde se vende queso empacado al vacío y hay tres lugares donde sólo se vende queso oreado (dos locales y un supermercado). En uno de estos locales, la persona responsable se dedica a la compra venta de queso desde hace cuarenta y cinco años; sus entregas los pacta con productores que conoce desde hace muchos años. Esta persona cuenta con amplia experiencia en la compra de queso y varios productores de diferentes ranchos le llevan el queso cada semana.

Su venta principal es ahí en la cabecera municipal, pero también lo distribuye en Huejuquilla El Alto, Mezquitic, Jerez, Zacatecas y Tlaltenango. Esta persona vende puro queso tradicional oreado, porque dice que a él no le gusta vender el queso empacado al vacío debido a que no tiene el mismo sabor. Y a la gente les gusta el tradicional. En su local vende queso enchilado, sin enchilar, y con

diferentes tiempos de oreado: más seco, menos seco, más fresco, menos fresco, de tajo y de grano. El dueño del local explica que los consumidores de Mezquitic y Huejuquilla El Alto lo prefieren más seco, y más salado (le llaman “de grano”), pues la sal ayuda a su conservación y a que no se eche a perder en esos lugares más calientes. En cambio, en todos los demás lugares lo prefieren de Tajo con menos sal. Así que en su local se encuentra queso para todos los gustos.

Los productores que entregan su queso en las tiendas de autoservicio de Monte Escobedo no siempre reciben dinero en efectivo; a los que entregan más, les pagan con vales que pueden intercambiar por víveres cuando ellos los necesiten. Esta es una manera nueva de la comercialización del queso. Los dueños de los auto servicios mencionan que es una manera de ayudarse los dos y que se siga produciendo este alimento.

*“Nosotros aquí somos muy queseros; crecimos con eso, no, yo sin queso no vivo, lo digo por mí. Habrá a quien no le guste, pero más los que nos guste. Monte Escobedo tiene fama de buen queso y qué bueno, pues es el negocio de mucha gente” (Olivia, 58 años, 13/11/2020)*

En los autoservicios que solo reciben queso empacado al vacío, solo lo colocan en el refrigerador y no tienen que estar limpiándolo a diario (o sea, eliminando la lamita que se le forma). Los que reciben de los dos tipos de queso, señalan que los consumidores de la cabecera municipal prefieren más el queso tradicional que el empacado y dicen los vendedores que el queso empacado al vacío se lo llevan los migrantes nacionales y los norteros, porque así se facilita su traslado.

Es importante señalar que también ocurre la venta directa de los productores a aquellos que se han convertido en consumidores locales porque ya no elaboran queso, así como a los consumidores foráneos que vienen de visita.

#### **4.1.7. La distribución regional e internacional del queso**

La distribución del queso a nivel regional realizada por compradores que acuden a las diferentes comunidades productoras de queso del municipio aún persiste. Estas personas provienen de las siguientes ciudades Tlaltenango, Jerez,



Zacatecas y Valparaíso (del Estado de Zacatecas), Huejuquilla El Alto, Mezquitic, Colotlán y Huejúcar (del Estado de Jalisco), esos son los lugares principales donde se distribuye el queso.

En general, los compradores provenientes de esas ciudades, venden en los locales que tienen en los mercados o en otra parte de la ciudad. Por ejemplo, un comprador de Colotlán acude a La Laguna Grande y se instala en la calle Francisco Villa. Esta persona tiene yendo a la compra del queso desde el decenio de 1980; él es un comerciante que vende productos de temporada como chile seco, cacahuates, tomatillo, frijol, miel, nueces y aguacate.

Antes él llegaba desde las ocho de la mañana, pero ahora llega un poco más tarde y espera que vayan llegando los productores con quienes tiene entrego, quienes son cuatro personas que provienen de La Laguna Grande, El Durazno y Cedros. Les compra queso añejo enchilado y sin enchilar y, tan pronto recibe sus entregos, se regresa con unos 400 kilogramos de queso, que él vende en un puesto de semillas que tiene en el mercado de Colotlán y en otro local ubicado en otra parte de la ciudad.

También, acopiadores de queso locales compran el queso a varias familias de algunas comunidades y lo llevan cada ocho días a entregar a los comercios de algunas ciudades como Huejuquilla El Alto, Jalisco.

Un productor y vendedor de la comunidad de Santa Bárbara menciona que tiene 9 años yendo los domingos al tianguis de Tlaltenango, a vender 200 kilogramos de queso que elabora él y su familia extensa, y además que compra otros 200 kilogramos de queso elaborado por productores de su comunidad; él señala que nunca le han regresado un queso y que termina su venta como entre 6 y 7 horas. Él menciona, además, que lo lleva a vender allá porque el precio es mejor.

El mercado regional del queso añejo enchilado es muy importante y últimamente los establecimientos que venden queso se han ampliado en Colotlán, Tlaltenango y Jerez. Y en los mercados de estas ciudades es donde se expende más queso tradicional.

Últimamente el queso añejo empacado al vacío se está vendiendo en varios locales que se dedican a la venta de dulces típicos en el centro Histórico de Zacatecas y en otros expendios de productos típicos locales en Guadalupe. Los vendedores mencionan que las ventas se han incrementado. Sin embargo, a partir de la Pandemia del Covid 19, los locales de la ciudad de Zacatecas están vendiendo puro queso empacado al vacío, por aspectos de higiene y porque se conserva más.

Jerez es uno de los lugares más importantes en la venta del queso añejo tradicional. Otro informante menciona que su papá iba por queso a Laguna Grande y Santa Bárbara desde que tienen su puesto en el mercado de la ciudad de Jerez (hace 50 años). Él señala que aún no había carretera a Monte Escobedo. Desde entonces venden queso de Laguna Grande en su local.

También, los compradores de Tlaltenango y Colotlán cuentan con mucha experiencia en esta actividad; hay quienes tienen 35, otros 20 y otros 15 años vendiendo queso añejo. Varios de ellos tienen una relación muy cercana con los productores. Incluso, algunos ya son la segunda generación dedicándose a esta actividad. El testimonio de un comprador de Tlaltenango, que continúa con la actividad de su papá (que ya falleció), menciona que recuerda cuando su padre iba por el queso a Laguna Grande desde hace muchos años:

*“Me gusta vender queso, ahora voy por queso a los ranchos de alrededores de Laguna Grande. El queso que vendo es de lo mejor, lo más tradicional, yo no lo cubro con nada para que siga su maduración natural y así no pierda su sabor” (Pedro, 57 años, 08 /12/2020).*

En este mercado de Tlaltenango un comprador y consumidor durante muchos años en la compra del queso menciona:

*“Me gusta comprar queso entero, o sea, de pura leche entera, porque es el que les gusta a la gente. Nosotros consumimos el queso diario, a veces del más fresco, luego del más añejo para las enchiladas, a veces de a pedacito ya se acabó, y pues ahí está, nomás agarran. Ahí unos tres por semana, mis nietos y yo, ahí los frijolitos, que un pedacito*

*de queso pa la sopa, pa algo, yo como poco, pero de todas formas, sí echo el taquito de queso” (Oscar, 68 años, 08/12/2020).*

Todos los compradores del mercado de Tlaltenango señalan que el queso añejo es muy buen queso. Y que los consumidores de la región siguen prefiriendo el queso oreado al ambiente, al tiempo, dicen ellos.

*“Mire este queso es añejo y aquí es donde se fija uno, lo aprieta en medio para saber si está bien hecho. Tiene buena prensa porque le apachurra usted y no está esponjado. Este queso se seca y queda muy bueno, ahorita es bueno para las quesadillas” (Javier, 80 años, 27/10/2020).*

Monte Escobedo es una región con alta migración internacional y cuando los migrantes vienen de vacaciones a visitar a sus familiares, lo que más llevan es queso. Igualmente, cuando sus familiares van a visitarlos les llevan queso.

Así que las fechas de mayor venta de queso es en diciembre, pero ocurre que también es cuando hay mayor escasez, debido a que las vacas producen menos leche y el queso es escaso en ese tiempo, por lo que sube el precio. Otras fechas de venta importantes son Semana Santa y vacaciones de verano cuando también vienen de visita migrantes nacionales e internacionales.

Los migrantes que no tienen familiares productores de queso encargan el queso a los productores con muchos días de anticipación a su visita, debido a que en esas fechas se escasea.

Así que los compradores de queso no tienen producto suficiente, porque las familias que tienen visita de sus familiares les guardan queso para que lleven y no cumplen con la totalidad de los entregos. Esta situación es entendida por los compradores y por eso algunos de ellos mencionan que compran queso y lo almacenan para esas fechas.

El queso empacado al vacío ha tenido una gran aceptación por los migrantes porque es más fácil llevarlo en su maleta, sobre todo los que viajan en avión. Las

personas que vienen en sus camionetas preferentemente llevan el queso tradicional oreado al ambiente.

El queso empacado al vacío no es el preferido por las personas de las comunidades donde se produce, ellas prefieren comprar el queso elaborado de manera tradicional. Por ello, ellas acuden a comprar con las personas que aún lo elaboran más tradicional.

*“Yo no compro el queso aquí en las tiendas y menos empacado, prefiero, el queso que se elabora lo más tradicional posible, es por eso que lo voy a comprar a San Ramón, en esta comunidad todavía varias personas lo elaboran de manera muy tradicional. Unas todavía preparan el cuajo” (Manuel, 56 años, 05/10/20).*

#### **4.1.8. Discusión**

Lo señalado por varios autores (e.g. Caldentey y Gómez, 1996; Champredonde, 2012; Arfini, 2006; Linck, et al. 2006; Letablier y Nicolás, 1994) con respecto a la tipicidad de un alimento, nos permite entender que en este caso particular del queso añejo enchilado, la apropiación de las características del territorio de la región serrana de Monte Escobedo dio lugar al desarrollo de una ganadería con un manejo dirigido inicialmente a la producción de novillos, utilizando la vegetación de pastizales que se desarrollaban durante la estación de lluvias.

El hecho de presentarse el nacimiento de las crías en ese período condujo a buscar el aprovechamiento de la leche cruda, transformándola en queso, para poder conservar ese recurso para otras épocas del año.

Las costumbres que se fueron conformando alrededor de esa forma de manejo de los recursos disponibles dio lugar a un saber tradicional llevaron al establecimiento de una cultura que desembocó en la elaboración de un producto típico, el queso añejo enchilado, con características que lo diferencian de otros productos similares y que tiene ya una historia larga en la que han participado varias generaciones de las familias de esa región. Esto coincide por lo señalado por Linck et al. (2006, p. 105) referente a que los conocimientos, valores sociales

y los recursos ambientales incorporados en la elaboración de los quesos marcan en forma definitiva sus características propias, a punto tal que puede afirmarse que las características sensoriales de los quesos tradicionales constituyen una auténtica firma patrimonial.

Así, la producción del queso añejo se da en un territorio con un contexto y procesos característicos, de elaboración que resultan de la interiorización de la cultura que se materializa a partir de las abstracciones simbólicas de los habitantes de esa región, en sus usos, costumbres, valores, vivencias, mitos, modelos de comportamiento, prácticas sociales, viviendas, procesos, alimentos (Giménez, 2007), a través de una larga historia que ha requerido la transmisión del conocimiento y saber hacer de generación en generación y en la que han participado familias enteras, en las cuales, el eje fundamental es la mujer.

El queso termina siendo ejemplo de concreción de la cultura ya que ésta no puede existir en forma abstracta, sino sólo en cuanto encarnada en “mundos culturales concretos” (Sewell, 1999).

Ello se puede afirmar porque la elaboración de este alimento tiene impregnada las huellas y la evolución, al mismo tiempo, de muchas generaciones, como resultado de sus saberes, valores y significados que han sido interiorizados en forma selectiva, distintiva y contrastiva, tanto individual como de forma grupal, producto de una construcción social (Giménez, 2016, p. 62). Lo cual hace que con el tiempo dicho alimento sea identificado por productores distribuidores y consumidores del territorio, como un alimento identitario. Esto coincide con lo señalado por Domínguez (2006, p. 3) en cuanto a que los alimentos constituyen uno de los elementos fundamentales que le dan identidad a un pueblo, y, a una sociedad. Y también, ello coincide con lo expresado por Muchnik (2006, p. 99), con respecto a que la construcción social de la identidad tiene como componente a la alimentación, al ser una referencia social de la pertenencia del individuo a una comunidad.

Las queserías en la zona se establecen por iniciativa y con subsidios del programa de Alianza para el Campo de la Secretaría de Agricultura Ganadería y

Desarrollo Rural (SAGARPA). El propósito fue que los productores de queso se organizaran en Sociedades de Producción Rural para constituir una integradora a nivel municipio, que se encargara de la comercialización del queso y así eliminar el intermediarismo.

Sin embargo, eso no fue posible debido a que los productores no lograron ponerse de acuerdo. Y aunque iniciaron muchos grupos en varias comunidades, solo se logró integrar una Sociedad de Producción Rural con 12 socios, en el año 2008, en la comunidad de El Durazno. A los socios se les otorgaron apoyos para la construcción de la quesería, para adquisición del equipo y para la construcción de salas de ordeña para dos vacas.

En la actualidad ya existen 10 queserías y en cuatro de ellas se lleva a cabo un proceso estandarizado que se va extendiendo hacia las demás. La visión promovida por la parte oficial es contar con un producto inocuo; por eso, en la primera quesería se incluyó una pasteurizadora, que los socios no han utilizado, porque consideran que entonces ya no sería su queso tradicional.

En efecto, estos procesos de homogenización están poniendo en riesgo la elaboración tradicional del queso, ya que por ejemplo, en el queso tradicional se busca que la fase del escurrido sea lenta, con el propósito de que se conserve la grasa, ya que es uno de los factores que le da el sabor típico al queso, saber tradicional que proviene de la participación paciente de las mujeres durante muchas generaciones.

En cambio, en algunas queserías, el proceso de escurrido se abrevia porque agregan cloruro de calcio desde la fase de cuajado de la leche, para que la concentración de la grasa sea más rápida. Como bien señalan Barragán y Linck (2015, p. 132), los apoyos oficiales a las organizaciones de los productores introducen cambios técnicos incompatibles con las orientaciones de los sistemas de producción, en específico en lo referente a la elaboración de queso, tan solo con el objetivo de obtener el beneficio de la reputación de un producto, sin tener que preocuparse por la conservación de los conocimientos en los cuales se funda.

Eso incrementa el riesgo de que el queso típico tradicional elaborado con leche cruda, cuajo y sal, tienda a desaparecer y se pase al anonimato de los alimentos estándar, sin sabor y sin chiste, como expresan Barragán y Linck (2015, p. 132).

También el proceso estandarizado en la elaboración del queso incluye una presentación de empaque al alto vacío. Ello impide que el queso continúe con su proceso de maduración, como sucede en el queso tradicional oreado al ambiente mínimo durante una semana.

Otro aspecto que ha cambiado es el empleo de utensilios y equipos de acero inoxidable en las queserías, en busca de mayor inocuidad, a diferencia de los utensilios de madera o de plástico y equipos tales como los molinos de banda, las *bateas y prensas de madera, que son superficies en las que se conserva la flora* microbiana criolla, que es la encargada de proporcionar también el sabor al queso.

La tendencia al uso de materiales lisos (acero, plástico sanitario o mosaicos) en busca de la inocuidad, que generalmente son prescritos en las normas sanitarias oficiales, como señalan Barragán y Linck (2015, p. 127), no permiten el desenvolvimiento de los ecosistemas microbianos que cultivan los rancheros en las superficies en contacto con la leche, la cuajada o el queso, los cuales generan sus propios dispositivos de regulación y le dan un toque específico al sabor del alimento típico.

El territorio no solo es espacio, son relaciones sociales, que transforman el espacio en territorio, como en este caso, las relaciones de los habitantes de este municipio se extienden más allá de la frontera, debido a que Monte Escobedo es una región con alta migración internacional, lo cual impacta su territorio vivido de manera continua en las principales actividades que se desarrollan en su municipio.

El queso, como alimento típico, se ha convertido en los últimos años en un producto altamente demandado por los migrantes, que se lo llevan cuando vienen de visita a sus comunidades. Ello motiva su producción, pues según los

productores y compradores, los migrantes son los principales consumidores de este alimento.

Con respecto a las formas de distribución y consumo de alimento se destaca las que se extienden hasta más allá de la frontera, debido a que Monte Escobedo es una región con alta migración internacional, lo cual impacta su territorio vivido de manera continua en las principales actividades que se desarrollan en el municipio.

Por ejemplo, la mayoría de las familias que se dedican a la producción de leche para la elaboración de queso, reciben recursos en remesas ya sea para la renta de potreros, la compra de maquinaria, o la compra de fertilizantes; lo que asegura que los que se queden sigan subsistiendo de esta actividad, así los migrantes juegan un papel relevante directa e indirectamente en mantener la elaboración de queso en su territorio de origen. Es tan importante para los migrantes mantener la elaboración de queso añejo por que se ha convertido en un relato nostálgico del país, la región, la ciudad o el pueblo donde nació (Giard, 2010, p. 194).

Un aspecto negativo resultado de la migración es el hecho de que son pocos los jóvenes (tanto mujeres como hombres) interesados en continuar con la actividad de producir queso añejo y como resultado varios de ellos deciden mejor vender la leche. Además, se puede decir que se ha instaurado una cultura de la migración en los jóvenes de este municipio, que solo esperan terminar el bachillerato para migrar a Estados Unidos de América.

#### **4.2. La nostalgia por el queso añejo enchilado en el contexto transnacional**

En este apartado se presentan resultados de la exploración etnográfica sobre la dimensión emocional y simbólica de la migración transnacional de los migrantes del municipio de Monte Escobedo. Y la relación que mantienen los migrantes con un alimento, el queso añejo enchilado, que es producido en sus lugares de origen y que se ha convertido en un símbolo de identidad con su terruño.



#### 4.2.1. La migración en Monte Escobedo

Monte Escobedo es un municipio que se caracteriza por presentar alta migración internacional y se ubica dentro de los 31 municipios que se han identificado como la Zona de Alta Migración Zacatecana (Delgado y Rodríguez, 2001).

Históricamente la migración hacia EUA dio inicio en 1917, al término de la Revolución Mexicana, cuando varias personas emigraron a trabajar a Estados Unidos en la instalación de las vías férreas (Flores, 2003). Al respecto, Moctezuma (2009) menciona que los primeros migrantes salieron de Laguna Grande en por lo menos la segunda década del siglo XX.

Por su parte Durand (2007, pp. 29-30) menciona que en 1917 el panorama laboral de Estados Unidos presentó un cambio radical con su ingreso a la Primera Guerra Mundial, debido a la escasez de mano de obra, lo que llevó a que se requiriera con urgencia de la mano de obra mexicana. Y por ello se promulgó una excepción para aquellos que fueran trabajadores temporales y que se dedicaran exclusivamente al trabajo agrícola. De este modo las leyes, disposiciones y excepciones, conformaron un flujo de inmigrantes mexicanos que se dedicaron prioritariamente a la agricultura.

Según las historias orales acopiadas durante el trabajo de campo realizado en comunidades de Monte Escobedo, otros momentos en que las personas emigraron con mayor relevancia fueron de 1942 a 1945 y en 1952, cuando se desarrolló el Programa Bracero, que duró de 1942 a 1964.

La pobreza fue una de las razones por las que muchos habitantes de Monte Escobedo se fueron a EUA. Su pensamiento era ir a traer dinero para regresar a construir una casa y comprar un terreno, como narra una persona que en 1952 se fue contratada.

*“Yo aproveché mucho Estados Unidos, yo hice compras hay de agostadero, yo tengo como 200 hectáreas de terreno, yo fui a trabajar y cuidé. Y no, cuando vine, todas las muchachas me querían, ya venía bien vestidito y luego era novedad, ya era otro. A las gentes les daba gusto” (Pedro, 90 años, 23/11/2020).*

En ese tiempo la principal actividad en la que trabajaron los contratados fue en la agricultura, en la cosecha de betabel, papa y algodón.

Después que se terminó el Programa Bracero, las personas de Monte Escobedo se siguieron yendo a Estados Unidos, aunque fuera en forma ilegal. Comenzaron a formar grupitos de 5 a 12 personas y como entonces era fácil, se fue poblando California de migrantes de esta región. Fue así como empezaron las redes de familiares o paisanos.

Muchas de las personas que migraron en esos años se fueron a trabajar en la zona urbana, en actividades de servicios, en hoteles, restaurantes y en la construcción.

Un aspecto positivo del Programa Bracero fue el hecho de que las redes sociales que se desarrollaron en ese período se orientaron a resolver tres necesidades básicas: evitar el cruce subrepticio de la frontera, facilitar tanto el asentamiento en el lugar de destino, como la relación con el mercado de trabajo (Durand 2007, p. 32).

La suspensión del Programa Bracero, por una parte impulsó el desarrollo del coyotaje y el tráfico de indocumentados en la frontera por una parte y, por otra se incrementaron las redes de relaciones sociales que aprovecharon la experiencia de cinco millones de migrantes legales y otro tanto semejante de migrantes indocumentados, lo cual favoreció la concentración de la migración mexicana en algunos pocos condados de la Unión Americana (Durand, 2000, p. 263).

Después del decenio de 1970, algunos buscaron casarse con ciudadanas para que les arreglaran papeles. Después en la década de los ochenta y noventa fue cuando emigraron más personas de esta región hacia EUA, lo que ha provocado niveles de despoblamiento en el municipio.

En el caso de la comunidad Laguna Grande, la más poblada del municipio, la población no llega a 1000; mientras que hace 50 años contaba con cerca de 1500 habitantes. Esos datos concuerdan con lo que señala Moctezuma (2009) quien, apoyado en el Censo General de Población y Vivienda 2000, indica que contaba con una población de 970 habitantes. Y otra información de interés que reporta

el mismo autor, es que en los últimos años la población ha disminuido, pues en 1990 era de mil quince habitantes y en 1995 de 785. También Moctezuma (2009) señala que entre 1990 - 1995, la tasa de crecimiento poblacional fue de -5 por ciento, una de las más bajas de la entidad y del país, y su saldo en la última década fue de -1 por ciento. Según el Consejo Nacional de Población el municipio se ubica entre los de mayor intensidad migratoria.

Según información de personas entrevistadas, Laguna Grande se pobló con personas de muchos ranchitos de los alrededores que se vinieron a vivir a esta comunidad por traer a sus hijos a la escuela, debido a que parte de su población emigró a EUA.

También, informantes afirman que con la amnistía de 1986, las cosas cambiaron pues muchas personas obtuvieron sus documentos para permanecer legalmente en EUA, y ya con esa seguridad, el flujo de remesas a la inversión (compra de terrenos de labor y agostadero, casas y ganado) ha disminuido.

Si bien se sigue apoyando con remesas a los que quedan, lo que permite reactivar el desarrollo de las actividades productivas (la ganadería y la agricultura) de la región, ocurre que los migrantes invierten parte muy importante de su dinero para la compra de una casa, en el lugar de asentamiento, o para buenas camionetas para poder venir a su tierra a visitar a sus familiares.

Así mismo Delgado y Rodríguez (2001, p. 9) indican que a nivel intraestatal Zacatecas es la entidad que agrupa la proporción más elevada de municipios clasificados como de alta intensidad migratoria (39%). Estos autores resaltan el hecho de que la puesta en marcha del modelo neoliberal en el país en el decenio de 1980 marcó un cambio significativo en la tasa de emigración neta hacia EUA, pues se cuatriplicó, en comparación con las dos décadas anteriores.

Como ya se mencionó, Laguna Grande es la comunidad más grande del municipio, después de la cabecera municipal, y es considerada una comunidad transnacional de sistema maduro, término empleado por Moctezuma (2009), debido a que “forma parte de una amplia zona especializada en la producción de fuerza de trabajo migrante”, que ha llegado a tener la “presencia de un sujeto

social organizado en Estados Unidos en donde cuenta con varias comunidades filiales que mantienen fuertes lazos entre sí, y con la comunidad de origen”.

El nivel de organización que han alcanzado los Lagunenses importante, pues les ha permitido formar dos clubes sociales y algunos de sus miembros han jugado roles importantes en la Federación de Clubes de Zacatecanos del sur de California (Moctezuma, 2009).

Además, los migrantes siguen apoyando con remesas a los que se quedan, para la subsistencia de las familias, y para el desarrollo de las actividades productivas de la región (la ganadería y la agricultura)

Aunque está presente una cultura de migración, las personas mantienen las costumbres y tradiciones de su terruño, entre ellas el consumo de productos identitarios, como es el caso del queso añejo, que llevan a sus lugares de asentamiento cada vez que regresan.

Los vínculos entre los migrantes no se pierden; de hecho en los lugares de asentamiento mantienen relaciones sociales con sus familiares y paisanos que viven en otros lugares cercanos del mismo estado, al llegar allá se les apoya con alojamiento y con la búsqueda de trabajo.

Ahora bien, en esta región donde la migración cuenta con larga historia, la falta de empleos no es la única razón para que las personas emigren. Es cierto que antes se trataba de *“ir en busca de la vida”*; pero de acuerdo con Moctezuma (2013, p.166), además de las condiciones estructurales como causas de la migración, están la tradición histórica, el accionar de las redes sociales transnacionales y las raíces que ha tendido la cultura de la migración internacional.

#### **4.2.2. ¿Por qué siguen viniendo a su comunidad?**

El 29 de septiembre del 2019 es el día del Arcángel San Miguel, patrono de la iglesia de Laguna Grande. Y las festividades religiosas inician desde temprano, con las mañanitas y continúan con la peregrinación y la misa.

Ese día, la iglesia y el atrio estaban llenos de personas, solo se dejaba el espacio de los danzantes. Muchos de los ahí presentes eran Norteños, así les llaman los lugareños las personas que han dejado su tierra y han emigrado a los EUA.

Después de la liturgia religiosa las personas se dirigieron a sus casas; otros a los puestos instalados en las calles para comprar artesanías o algunos utensilios que desean llevar a su regreso a su lugar de asentamiento. Las personas, según las edades, se dirigen diferentes puestos, los jóvenes a puestos de artesanías de pieles o de ropa típica y accesorios de chaquira, ya que lo importante para ellos es llevar un recuerdo de su tierra.

Bandas de música se escuchan en varios lados, y grupos de jóvenes estaban alrededor de la banda consumen bebidas alcohólicas y divertían. En la tarde algunos grupos de jóvenes traen su banda y dan vuelta alrededor de la plaza.

Y ya por la noche se instaló el baile en la plaza con grupos musicales que fueron contratados por migrantes. La gente que llega a bailar es de todos los ranchitos de alrededor de la Laguna y por supuesto los migrantes que estaban de visita.

En el mes de septiembre es cuando muchos migrantes regresan a las fiestas patronales de Laguna Grande que se realizan en honor al Arcángel San Miguel al patrono de la iglesia. Para ellos el venir a esta celebración significa mucho, pues regresan, para dar gracias, para el pago de mandas, y ser padrinos de bautizos, primeras comuniones, confirmaciones, y para ser partícipes de los ritos religiosos de su iglesia. Ese, es el momento en que se reafirma el sentido de pertenencia, al compartir los mismos dogmas, credo y prácticas rituales que intervienen como fuente de identidad de una cultura (Sewell, 1999).

Una de las fechas en que los migrantes sienten más nostalgia los migrantes es cuando no pueden venir a las fiestas de su pueblo y es cuando la añoranza se agudiza. El venir les permite romper la rutina de la vida cotidiana de allá. en las fiestas de su lugar de origen es costumbre andar con la música en el centro del pueblo hasta altas horas de la noche disfrutando con los amigos y pueden consumir bebidas alcohólicas sin que nadie se los prohíba.

Los migrantes mencionan que allá en EUA, si van a tomar no pueden salir a algún lado. En las fiestas familiares en su tierra tampoco hay restricción en cuanto a los horarios; todo es con menos prisas, las fiestas se terminan hasta que se va el último invitado. Las personas pueden extender sus pláticas, pues tienen mucho tiempo sin verse. Allá, las fiestas no se pueden continuar después de determinada hora, igual tienen restricciones con la música, pues el volumen no puede estar alto.

También, ellos mencionan que “por eso venimos a nuestra tierra, donde nos sentimos libres de las presiones del trabajo a convivir con los amigos y familiares y con toda la gente de nuestro pueblo, aquí todas las personas las vemos como familia. Estando allá extrañamos todo, aquí extendemos nuestra familia, en las convivencias, en las elotadas, las idas al río, e ir a pasear a la sierra”. Los siguientes testimonios dan cuenta de los motivos del retorno:

*“Cada año venimos el 29 y no queremos venir en otro tiempo, esperamos el 29 porque está verde todo y hay elotes y venimos a la fiesta, el 29 estuvo muy bonito me tocó bailar con una prima” (Hortensia, 70 años, 01/10/2020).*

*“Toda la gente de tu pueblo, toda te cae bien, porque es de tu pueblo, que nada mal, que está viejito, que está enfermito, el que es alegre, todas todos. Los ves como si fueran algo tuyo, como que son parte de tí, es una cosa bien hermosa venir a la Laguna” (Anita, 56 años, 03/10/2019).*

*“Porque dice un dicho, sale uno del rancho, pero el rancho no sale de uno, porque uno tiene toda su vivencia toda su juventud aquí” (María, 55 años, 02/10/2019).*

El 29 de septiembre se realizó una entrevista y plática con varios migrantes que retornan cada año a las fiestas patronales de San Miguel Arcángel. Ellos se encontraban reunidos en el rancho de una de las personas que acostumbra a venir de vacaciones todos los años, y están realizando una comida bajo la sombra de los árboles de encino en el patio de su casa. En esos momentos se encuentran

compartiendo elotes con queso y quesadillas. Todas estas personas son familiares y ahí estaban los hermanos de la anfitriona la señora Elpidia; uno que se pensionó y regresó, otro que reside en los Ángeles, un primo que también ya está de regreso porque fue deshabilitado a los 56 años; un hermano que nunca fue migrante y don Jaime que solo fue migrante doce años en EUA. Este último mencionó que se regresó porque añoraba mucho su tierra y no podía soportar la ausencia de estar lejos, y aunque su esposa también estaba allá, mejor decidieron regresar a su tierra. Su testimonio muestra su añoranza:

*“Yo todos los días volteada queriendo ver mi tierra. Yo mi rancho, y mi rancho, y decía, aunque no tengo mucho terreno, voy y me siento debajo de un árbol, aunque sea ajeno” (Jaime, 62 años, 23/10 /2020).*

Todas estas personas que fueron migrantes y, aun algunas que lo siguen siendo, mencionan que venían y siguen viniendo cada año de visita a su tierra, regresan en estas fechas para las fiestas de San Miguel. El venir a su tierra significa para ellos juntarse en familia y reencontrarse con todos sus seres queridos.

Las personas entrevistadas tienen edades de 62 a 73 años y cuando estaban platicando, todas sus conversaciones eran nostálgicas hacia las cosas que hicieron durante su infancia y juventud, que es el tiempo que permanecieron en su tierra. Ellos narran todas las travesuras que hacían a sus amigos y, en general, las que hacían en los campos de su comunidad, narran sobre las grandes caminatas por entre las barrancas y laderas. Su añoranza al campo en el que ellos vivieron se nota y, aunque aún estos lugares son de paisajes de campo, recuerdan cuando eran jóvenes, y como eran felices divirtiéndose sanamente en los diferentes lugares de su tierra. En la plática unos y otros van reconstruyendo sus recuerdos y al hacerlo sus rostros se ven tranquilos, disfrutando el armado de un rompecabezas de los recuerdos.

Los asistentes a la comida relatan todas las bromas que se hacían entre amigos, una que le hicieron a un amigo, para que no se pudiera ir a hacer queso al Rancho de Aguas. Ellos recuerdan cómo llenaron de lagartijos el lugar donde hacía el queso. Ellos sonrían y dicen “¿te acuerdas como duramos varios días

recolectando lagartijos?”. Y que debido a esa broma su amigo no se pudo ir, y en la tarde que llega a las clases de catecismo (los habitantes de esta región profesan una intensa religiosidad católica) diciendo que no se había ido al Rancho de Aguas porque el lugar estaba lleno de lagartijos. Los muchachos mencionan que solo se miraban y sonreían. Y en la plática, la explosión de carcajadas fue espontánea, en ese momento pareciera que estaban viviendo su hecho consumado, felices por recordar su travesura, y haber cumplido su propósito, lograr que el amigo no se fuera al Rancho de Aguas para elaborar queso. Y todavía, ellos dicen que no saben si supo el porqué de tanto lagartijo. Dentro de su relato se deja ver el disfrute de los paisajes vividos en la vida en el rancho; ellos mencionan que lo que más extrañan son esos espacios que vivieron con tanta libertad.

*“Lo que más se extraña es el campo, la niñez preciosa porque fuimos muy pobres, pero bien libres, nos divertíamos mucho, nos metíamos a los tanques y nos enseñamos a manejar el agua, nos la pasábamos por las barrancas a pie” (Pablo, 68 años, 23/10/2020).*

Esta familia tiene su lugar de reunión en donde, además de platicar, comen. Según Almerico (2012, p. 5) la comida es parte de lo que somos y nos convertimos. Esas personas mencionan que cuando todos se reúnen en ese lugar, ahí hacen comidas asan elotes y hacen quesadillas y permanecen horas contando anécdotas del tiempo en que ellos eran jóvenes y estaban aún en su comunidad, antes de emigrar lejos de su familia. Todos ríen muy placenteramente al recordar sus vivencias y mencionan:

*“Anoche estuvimos comiendo carne seca de un puerco que mataron y sacaron una cacerola de carne seca y nos pusimos a asar carne, o cocemos elotes o matan jabalines y nos los comemos, en esos palitos ahí hacemos todo eso, y señala unos árboles donde tienen sillas y asador, por eso cuando me voy yo pa allá, duro semanas o meses; hijo de la fregada allá estuviera” (Jaime, 68 años 23/10/ 2020).*



Todos los migrantes entrevistados mencionaron que lo que más extrañan es su familia. Esas horas de convivencia y socialización temprana los marcan, y dicen extrañar los primeros años de su infancia y juventud.

Esos migrantes añoran su tierra, pero más que nada, esos tiempos en que ellos mencionan eran libres y disfrutaban todo lo que había en el rancho, las fiestas, y sus costumbres rancheras. Ellos son conocedores de las faenas charras, como el montar a caballo, los jaripeos, y convivir con los amigos.

Otros migrantes entrevistados sienten tristeza de estar alejados de su pueblo tanto tiempo, y en sus narraciones estas personas mencionan que, aunque tienen unos treinta y más años que salieron de su pueblo aún sienten el deseo de quedarse cuando vienen de visita, y no regresar al lugar donde están establecidos y siempre hacen una comparación con sus pueblos. Ellos mencionan que en su tierra se sienten con mayor libertad, tranquilidad y los consideran lugares limpios y de belleza natural. Ellos considerando a sus lugares de asentamiento como lugares con características contrarias; un ejemplo es el comentario de una señora con respecto a su lugar de asentamiento.

La señora Barbara menciona que, últimamente, allá en California con los incendios parece que hay neblina día y noche, y los pisos y los muebles siempre están negros de humo y esto dificulta la respiración. Ella dice que día y noche hay contaminación. Y menciona que cuando inició su negocio, hace catorce años, iba a los ángeles y se tardaba una hora, actualmente se tarda dos horas y media en ir y dos horas y media en regresar. El tráfico está insoportable y ella pierde todo el día y ya está muy cansada.

Ella menciona que, en cambio en su tierra, todo está limpio y se siente con mayor libertad para todo. En los siguientes testimonios se dejan ver las comparaciones entre el aquí y el allá.

*“Aquí está más bonito el clima y en la Laguna no, no, todo. Está más bonito aquí, el aire es puro, Aquí todo es limpio y bonito y aquí viene uno, y todo cerca, entra al banco y sale rápido, va la tienda y sale*

*rapidísimo, todo es más liviano, más llevadero” (Barbara, 50 años, 01/10/2020).*

*“Aquí se cansa uno de otras cosas, de las parrandillas, pero descansa uno de la rutina de allá, llega uno con más ganas y energía de trabajar y apreciar más el trabajo, que es lo que nos da de comer allá, a veces en el trabajo ya anda estresado. Llega uno aquí y se revitaliza, me siento libre muy a gusto” (Ricardo, 67 años, 03/10/2019).*

*“Lo que más extraño es mi pueblo tan bonito y tranquilo, extraño su gente amable, la gente que te cuidaba porque éramos toda una familia, salías y todo mundo te saludaba, como estás, cuídate, que estés bien, si era en la noche: Teresa ¿a dónde vas? cuídate” (Teresa, 62 años, 03/10/2021).*

*“Venimos cada año a Monte Escobedo en vacaciones de mayo a agosto, pero nos encanta aquí, a ellos, a mis hijos y a mí, porque aquí es otra vida, y allá es otra vida, allá es una vida de rutina que hay que hacer esto, aquí la rutina es de tranquilidad y también de rutina de la casa, pero allá los compromisos de trabajo” (Yolanda, 34 años, 21/12/2020).*

La siguiente entrevista, muestra por qué los migrantes siguen regresando a sus lugares de origen. En plática con don Álvaro, un migrante originario de un ranchito cerca de Laguna Grande, al preguntarle si su intención es venirse después que se pensione, él contestó que no piensa venirse a vivir a Laguna Grande cuando se pensione. Pero tiene pensado permanecer más días en su tierra, cuando venga de vacaciones. Cuando se realizó la entrevista a esta persona, él estaba sentado afuera de su casa que se encuentra ubicada frente a la Laguna, se veía muy relajado, y mirando hacia su Laguna. Era una tarde que se vislumbraba ser lluviosa, pues a lo lejos se observaba la tormenta y el viento soplaba fresco. El testimonio de esta persona muestra el motivo de su regreso:

*“Vengo porque esta es mi tierra. Llego aquí y me siento libre, muy a gusto. Vengo a relajarme y a ver a mis hermanos. Vengo a estar frente a la Laguna” (Álvaro, 64 años, 05/10/2019).*

Todas las personas entrevistadas mencionaron que el principal motivo de regreso a su pueblo es la añoranza por su familia, su tierra y sus amigos; todas estas identidades fundamentales mantienen vivo el deseo de retorno de las personas que están lejos de su pueblo. La mayoría de las personas emigraron cuando eran jóvenes de 18 y 20, y habían pasado su infancia y su adolescencia en su tierra natal, de ahí que ese vínculo con la madre y con la tierra sea tan fuerte, al estar presentes esas vivencias que forman parte importante de su vida en su rancho.

Un migrante menciona de los motivos de retorno cada año a su terruño. Dice “Nosotros los mexicanos somos muy apegados y tenemos mucho arraigo a la familia, las otras culturas son más frías, y raras; son personas que les gusta vivir solitarias, pero nosotros los mexicanos buscamos cualquier pretexto para juntarnos, que si un bautizo, que si un cumpleaños u otra cosa”. Otro motivo de retorno es encontrarse con los amigos que ya no vieron y que vienen como ellos de visita.

Los migrantes también mencionan los motivos siguientes que los mueven a regresar año con año:

*“No puede pasar un año sin venir aquí, no me puedo aguantar, yo tengo unos cuatro meses que me voy de aquí, y ya empiezo a extrañar a mis hermanos, ya tengo 27 años allá, que me fui y yo no tenía papeles, pero yo tenía que venir a la Laguna, por qué, no me pregunte, pero yo llego aquí y abro la ventana y me huele a la Laguna, y aunque, no salga o con que me dé unas vueltas en el jardín, y venga y aquí me esté en la casa, me lleno de energía, descanso del estrés, como que me regenero acá, estando allá me siento viejita, enferma, cansada muchas cosas. Llego aquí y voy como nueva, llegó allá y estoy bien, pero yo vengo dos veces al año. Este año vine en abril y en*

*septiembre. Eso es lo que la Laguna es para mí". (Anita, 56 años, 02/10/2019).*

*"Estoy aquí por la nostalgia de donde te criaste, pues uno se va de 19, 20 años, lo mejor de tu vida, cuando te estás criando, formando tu carácter te la pasas aquí, entonces cómo no vas a extrañar" (Ricardo, 67 años, 03/10/2020).*

Otro migrante relativamente joven menciona que no puede dejar de venir a ver a sus padres cada año, pues ya son personas mayores. Además, un propósito muy importante es que sus hijos convivan con sus abuelos y con toda su familia, ahorita que son pequeños, para que vayan adoptando las costumbres y tradiciones de su tierra. Y también para que vayan practicando el español. Él menciona que hasta ahorita están felices de venir, porque pueden montar a caballo, andar en bicicleta en todo el rancho.

*"Vengo cada año, vengo por mis papás, la familia, los amigos, la tierra lo llama a uno, venir a recorrer donde creció uno, esa es una de las cosas que lo traen a uno pa acá. Vengo, porque aquí es donde nací, no me gusta, me encanta. Tratamos de venir dos veces al año toda la familia en Navidad y en agosto. Y el motivo más grande: mis papás aquí" (Salvador, 32 años, 23/12/2020).*

Una migrante que radica en los Ángeles California estuvo hasta los seis años con su madre en su lugar de origen, después se fue con sus padres a Los Ángeles, allá permaneció hasta que su padre obtuvo documentos migratorios y les solicitó los de su esposa e hijos. Ella volvió a su lugar de origen hasta que tenía trece años y a partir de ahí su mamá las traía una o dos veces al año. Ella menciona que ella se siente muy ligada a su tierra natal. Después que su mamá falleció, ella siguió viniendo a su tierra, porque esas son sus raíces y siempre trae a sus hijos, que son nacidos allá, para que sigan apreciando y valorando sus raíces y no olviden su lenguaje. Dice que a ella le encanta venir a visitar a su tía que vive en la comunidad El Durazno, en el Rancho la Cruz, ya que ella es como si fuera

su segunda madre. Además, el lugar donde vive su tía es un bello lugar que representa lo siguiente:

*“Es un pedacito de cielo, yo voy para allá y veo el amanecer, veo el atardecer, y me llena de gratitud, de felicidad, es mi cielo, el contacto con la naturaleza, más en este tiempo, ver los campos vestidos de amarillo, de rosa, de blanco; las flores rosas como que siguen al sol; cuando veo esas flores siento algo hermoso. También me gusta ir al río, entonces vamos al río del Alicante” (Lilia, 50 años, 30/09/2021).*

La mayoría de los migrantes entrevistados mencionan que las fechas que más extrañan son la navidad, el verano de su tierra y las fiestas. Una migrante que radica en los Ángeles, California menciona que extraña mucho su tierra, más ahora que se ha quedado sola sin su esposo y su hijo; ella es una persona con mucha tristeza porque a su hijo único lo perdió hace 15 años y a su esposo hace 13 años. Ella menciona que ella quisiera estar ya viviendo en su tierra, pero apenas anda tramitando su pensión. Cuando le pregunté que si extrañaba su tierra, mencionó lo siguiente:

*“Mire yo la extraño mucho desde ahorita, desde que empiezan las siembras, es algo muy hermoso para nosotros, pues ya ve cómo están los campos llenos de flores, es muy bonito. Yo extraño mucho este tiempo, los ríos; nos bañábamos en el río, es que para nosotros que nos criamos en la naturaleza todo natural. En un mundo muy sano muy bonito y nunca estuvimos que aburridos, nada de eso, y luego mi papá fue un hombre que siempre nos estaba contando muchas historias de antes. Extraño navidad, en tiempos de ferias, que son muy bonitas, cuando estábamos en ferias, pero en verano es cuando extraño mucho. Yo tengo muchos videos de mi tierra, haga de cuenta nos traíamos nuestra tierra acá y acá la disfrutábamos. Nos hace sentir como que estamos allá y no perder nuestras raíces nuestras costumbres y tradiciones. Extraña uno su gente. Y siente uno mucha nostalgia” (Guadalupe, 62 años, 01/10/2021).*

La señora de Gómez es originaria de la Laguna, pero hace 50 años emigró junto con su esposo a los EUA y radica en los Ángeles, California. Cuando se fueron tenían 4 hijos y allá nacieron 5. La familia estaba compuesta inicialmente de 11 miembros, pero ahora se ha extendido con la presencia de los nietos.

Esta familia cada año viene de vacaciones en septiembre a las fiestas patronales; vienen los padres, hijos y nietos. Este año una de sus hijas trajo por primera vez a sus hijas y la mamá estaba preocupada porque estuvo lloviendo y pensó que no les iba a gustar y que ya no iban a querer venir; pero cuando les pregunto qué les pareció, su sorpresa fue que sus hijas le dijeron que les gustó mucho y que si el año próximo ella no venía, ellas se venían. La mamá estaba contenta porque dijo que de eso se trataba, de que sintieran empatía por el lugar de donde ellos son originarios. La abuelita, la señora de Gómez, dice que ellos cada año vienen pues les gusta venir en estas fechas cuando todo está verde y hay elotes.

El día que yo los entrevisté estaban afuera de su casa que tienen en Laguna Grande; unos estaban sentados en unas piedras, otros en el pasto. El señor Gómez estaba platicando con sus hijos y yernos, consumiendo bebidas alcohólicas. Sus hijas y sus nueras estaban platicando y los nietos de menor edad entraban y salían de la casa. Menciona la señora Hortensia que cuando se fueron, en 1970, tardaron en venir 10 años. Y recuerda lo siguiente:

*“Cuando ellos estaban chicos venimos a los 10 años, y me llevé dos rejas de tunas, y después volví a venir y me llevé unas pencas de nopal de las huertas de mi papá, y allá las puse y ya tengo nopalera, los vendo allá, los corto y los vendo, voy y les tocó, llegaron los nopalitas, eso es lo que trabajo ahorita” (Hortensia, 70 años, 01/10/2020).*

Esta familia a pesar de que dice que no tiene ya hermanos en su tierra, ni sus padres, continúa viniendo año con año; cuando les pregunté la razón por la que vienen, respondieron que a platicar y a la fiesta.

Las narrativas de estas tres personas muestran el apego a su tierra natal, aun cuando son diferentes las edades y circunstancias migratorias, continúan con los retornos. Además, tratan de inculcar a sus hijos y nietos donde están sus raíces.

En las narrativas de los migrantes se deja ver la subjetividad presente en las experiencias de desplazamiento de los Monteescobedenses que han abandonado su tierra desde el segundo decenio del siglo XX. Y cómo, a pesar de la separación espacial, se mantienen unidos a su tierra, por medio de la movilidad a sus lugares de origen que se presenta en el periodo vacacional. Movilidad que es sustentada por el fenómeno de la nostalgia.

¿Al preguntarles a los migrantes sobre lo que más extrañan de su pueblo dieron las siguientes respuestas:

*“Mi familia, mientras tenga mis padres vendré más seguido; sí, yo por eso vengo todos los años” (Dolores, 50 años, 01/10 /2021).*

*“Todo, Comida, diversión, el rancho, aquí ando bien contento, libre. Allá es peor que las ciudades grandes de aquí, pero una persona que no tiene un oficio llega allá y trabaja 6 a 7 días a la semana, entonces muchas horas, entonces usted descansa en la noche y entonces ya con el teléfono, anduviera con el celular, tengo que trabajar hasta tales horas, todavía tengo que. Aquí pues el celular está allá adentro; hay veces que lo traigo, pero no está uno con la presión” (Rubén, 55 años 27/10/2020).*

Lo más importante por resaltar es que los migrantes expresan nostalgia por sus alimentos, al estar distanciados de su tierra natal. Y quizá eso explica la razón por la cual han mantenido sus prácticas alimenticias en los lugares de asentamiento, como es, en particular, el consumo del queso añejo enchilado que es producido en sus lugares de origen y que llevan consigo cuando regresan a los lugares donde se han asentado.

Las manifestaciones más repetidas por los migrantes entrevistados cuando explican por qué llevan queso a sus lugares de asentamiento fueron:

” Porque nosotros nos criamos con el queso”, “Es el alimento con el que crecí”, “Es parte de nuestra cultura de años, de nuestros abuelos y de todos”, “Es lo que se produce en nuestra tierra”, Porque son mis raíces”, “Porque el queso es mi Laguna”.

La última es la expresión de una persona que extraña mucho su tierra, y añade que allá en EUA pueden conseguir todos los quesos que quieran, pero no el queso con el que se crío.

Con respecto a lo anterior, Giard (2010) señala que el alimento se convierte entonces en un verdadero discurso del pasado y una narración nostálgica sobre el país, la región, la ciudad o el pueblo donde se nació.

Un migrante comenta que prefiere el queso de su tierra porque le recuerda cuando su mamá lo hacía y que era de una manera muy artesanal. Y aunque ahora por su edad su mamá ya no puede elaborarlo, su preferencia sigue siendo con el queso con el que se crío y comió en familia. De manera que cada vez que viene lleva para todo el año, y tiene la satisfacción de que a su esposa, y sus hijos quienes que nunca lo había comido, también les guste a pesar de que son nacidos allá (en Los Ángeles, California). Aunque aclara que no les gusta tanto como a él.

Esas narrativas permiten visualizar que la dimensión subjetiva emocional es determinante en las personas que se encuentran unidos a dos espacios, de manera que los mueve a realizar ciertas prácticas culturales, como es el caso de llevarse el queso, un alimento de sus lugares de origen a sus lugares de asentamiento.

Con relación a lo que sienten o experimentan cuando se comen el queso allá, los migrantes entrevistados expresaron reflexiones como las siguientes:

*“Para nosotros representa una satisfacción muy grande el poder comer nuestro queso, el saber que lo tengo y que me puedo hacer unas enchiladas que me encantan y en el momento que quiero, y que es del queso de mi tierra. Porque este queso, su sabor y textura, no se compara con ninguno” (Alberto, 67 años, 03 /10 /20).*

Una persona señala que es un gran privilegio estar comiendo el queso de su mamá; una en particular recuerda que cuando lo estaba elaborando su mamá, a la hora de la molido le daba una palomita. Estas memorias son obstinadamente fieles al maravilloso tesoro de los sabores de infancia (Giard, 2010, p. 194).



Otra persona dice que cuando está comiendo queso recuerda y extraña las comidas de su mamá, entre ellas, las enchiladas, el jocoque y las calabacitas con elote. Esto coincide con lo que encontraron Tuñón y Martínez (2019, p. 12), quienes afirman que los sabores se identifican con la sazón del hogar, en un nivel más íntimo y, de manera particular, con las figuras femeninas encargadas de la preparación de alimentos, lo que da la sensación de estar en casa.

Otro migrante menciona que durante la infancia en su casa no se podía comer sin queso; y que, comieran lo que comieran, tenía que haber un pedazo de queso en el plato. Por eso dice:

*“Al nacer aquí, se tienen arraigados los sabores de su tierra”. “A mí me gusta el queso de aquí, mi abuela lo hacía, sabe diferente y porque es de aquí, comí queso y jocoque; nosotros nos criamos con eso” (Salvador 64 años, 05/10/2019).*

En estas relatorías se encuentran elementos mencionados en los escritos de varios autores que han estudiado la vida cotidiana, y afirman que las prácticas alimentarias siempre están ligadas a la primera infancia (Bourdieu, 1979, como se citó en Giard, 2010). Las costumbres y los sabores de la infancia son magnificados por el recuerdo, o por la voluntad de no perder el apego (Giard, 2010, pp.189 y 194).

Asimismo, Giard (2010, p. 189) y Bourdieu (1979, como se citó en Giard, 2010), consideran que lo que más tiempo subsiste como referencia de la cultura de origen concierne a los alimentos, pues comemos lo que nuestra madre nos enseñó a comer, lo cual es, además, una forma de manifestar la pertenencia al antiguo terruño.

Una narrativa muy vívida, relacionada con lo expresado anteriormente, es la de una emigrante que durante muchos años no pudo regresar a su tierra natal porque ingresó de manera ilegal, en 1990, a EUA y se estableció en Portland, Oregon. Ella menciona que durante varios años no vio a sus padres y solo se comunicaba con ellos por teléfono de una caseta telefónica, lo que más extrañó

fue a su familia, y los alimentos con los que creció, como el queso (porque durante varios años no lo comió).

Ella recuerda que fue muy apegada al rancho y ayudaba a su papá en tareas desde amansar las vacas para la ordeña y a su mamá en la elaboración del queso. Así que ahora que ya puede venir a su tierra natal, aprovecha y lleva suficiente queso para que no le falte a su familia, porque dice que, aunque sus hijos ya tienen su propia familia, a todos les gusta el queso. Y la razón que ella da es que desde niños lo comieron, pues los mandaba con sus abuelos en las vacaciones de verano. Ella comenta que desde que ya pudo, regresa a su pueblo cada año y lo primero que prepara para llevar es su maleta de queso que paga extra, y expresa que lleva el queso:

*“Porque uno tiene toda su vivencia, toda su juventud aquí, y el queso es la relación con las vivencias familiares” (María, 55 años, 02/10/2019).*

También menciona que no pueden regresar sin queso, que podrán faltar las semillas, los dulces de leche, pero el queso no. “Nosotros no podemos irnos sin queso; es lo básico y es de rigor llevar nuestro queso”.

La siguiente narración es de una migrante de 62 años, actualmente viuda, que migró en el decenio de 1980 del siglo pasado, y que contrajo matrimonio con un zacatecano de otro pueblo que ya residía en San Diego California, lugar en donde vivió durante 28 años y ahora reside en Los Ángeles, California. Ella comenta que ya se quiere venir a pasar sus últimos años en Monte Escobedo, porque ella siempre ha extrañado mucho su tierra. Ella menciona que cuando su esposo aún vivía le gustaba mucho pasear y seguido venían a Zacatecas al pueblo de él y luego a su pueblo.

Ella menciona que los recuerdos más bonitos que tiene de su niñez y su juventud es el haber aprendido a elaborar queso en casa de sus tías. Ellas tenían un cuarto cerradito y muy limpio en donde elaboraban el queso añejo y, ahí, ella ayudaba a molerlo y ellas lo hacían. Y mientras lo molían le daban una palomita. En fin,

que disfrutó el estar aprendiendo todo el proceso de elaboración en compañía de sus tías.

Todas esas vivencias le producen mucha nostalgia y añoranza por su tierra, pues viene a su memoria cuando empiezan las siembras, y luego cuando están los campos llenos de flores de colores rosas y amarillos.

Sus narraciones son pausadas, tranquilas, como tratando de no dejar escapar sus recuerdos que para ella son como si allí estuviera. Ella cuenta que extraña los ríos, donde se iban a bañar, y para ella fue muy bonito el haberse criado en la naturaleza, en un lugar sano y bonito, donde no recuerda haber estado nunca aburrida.

En su narrativa están presentes elementos de nostalgia, como la tristeza, el malestar o el dolor causado por la distancia, por la separación de su tierra natal y de sus seres queridos al viajar a un lugar lejano. Y también el apego a la tierra y los recuerdos de un estilo de vida rural, como sucede entre muchos migrantes jubilados, como afirma Hirai (2009, p. 21).

Un elemento interesante que ella emplea para aminorar un poco la nostalgia, es el hecho de hacer videos cada vez que viene, para después verlos allá, y así lograr sentir que está en su tierra y no perder sus raíces, sus costumbres, sus tradiciones. Ahora cuando ella viene siempre lleva queso de su tierra para su consumo, y al comerlo recuerda cómo lo comió con sus tías. Según Moulin (como se citó en Giard, 2010:189), “comemos nuestros recuerdos, los más sazonados de ternura y ritos que marcan nuestra primera infancia”.

Ella menciona que suele llevar bastante cada vez que viene, porque no solo es para su consumo, ya que también lo comparte con sus hermanos y con sus amigas que no pueden venir de visita a su tierra. Ella dice que poder llevar el queso con el que se crió es una oportunidad muy grande:

*Pues “Haga de cuenta que nos tráimos nuestra tierra acá y acá la disfrutamos” (Guadalupe, 62 años, 01/10/21).*

También, a ella le da tristeza que muchas personas no pueden venir, y extrañan sus alimentos y lo primero que le encargan, cuando ella viene, es un queso. Y le da mucho gusto poder llevar una panelita, para que saboreen algo de su tierra.

El queso que lleva lo guarda en el congelador y lo va sacando poco a poco, para que le alcance hasta la navidad, porque le gusta tener siempre para esa fecha. Con el queso elabora enchiladas, quesadillas, chiles rellenos, que son alimentos que comió en su casa materna.

Otro migrante expresa lo siguiente:

*“Cuando estoy comiendo el queso recuerdo mi niñez, mis vivencias. Recuerdo cuando ordeñaba, me recuerdo cortando los becerros en tiempos de aguas, recuerdo a mis abuelos, y vuelvo a vivir lo que viví hace años, vivir esos momentos. Mis hermanos y yo no comemos queso si no es de mi mamá” (Ernesto, 46 años, 05/10/2019).*

También otro migrante narra que cuando está allá (se refiere a EUA), se le antoja todo, pero lo que más añora es una panelita (un queso añejo) porque:

*“es lo que comimos con la familia, y aunque no estén buenas como las de casa de mi mamá, nomás con que sea de nuestra tierra las compro y rápido me hago unas quesadillas” (Rubén, 57 años, 28/10/20).*

Los sabores y los olores de la patria acompañan con frecuencia, a las personas en sus viajes a través de las fronteras (Sutton, 2001), entonces, el alimento se convierte en un verdadero discurso del pasado y el relato nostálgico del pueblo donde nació (Giard, 2010, p. 194).

Cada vez que viene al pueblo, de regreso se lleva 20 panelas. Y en algunas ocasiones lleva una a su trabajo, y les dice a sus compañeros que si quieren queso se acerquen y saca su panelita y le da a cada uno su rebanada.

Comenta que cuando un compañero dice “Oiga don Miguel, ¿cuándo va a traer una panelita?; pero les dice que las otras son para su consumo, que si quieren lo visiten y si está comiendo les comparte.

Este migrante menciona que ahí donde ha trabajado hay puros mexicanos y como su trabajo es de chofer, todos los días llevaba su pedacito de queso para comerlo a la hora de la comida; pero que alguien se dio cuenta, y cuando se bajaba de su camión por alguna cosa, al regresar ya no estaba su queso.

Él explica que quienes tomaron su queso eran compañeros que tienen muchos años de no venir a su tierra y entiende su nostalgia, pues cuando él viene siempre le encargan que lleve todo el que pueda y que ellos se lo compren. Pero él no ha querido llevar porque cada vez que viene, su mamá les manda a todos sus hermanos y entonces ya lleva mucho. Y no quiere exponerse a que lo amonesten.

Ha pasado, dice, que si los gringos ven que es mucho, consideran que no es para su consumo y aunque argumenten que su familia es grande, se lo pueden quitar y entonces amonestarlo.

Al respecto de llevar queso cuando regresan, un migrante que ya se vino después de vivir muchos años en EUA, y que sus hermanos le llevaban queso cuando iban a visitarlo. Le pregunte ¿que sentía cuando llegaban con el queso? con una exclamación de gusto y suspiro dijo:

*“Ande, no tiene idea de todo lo que viene a la mente, la familia, mi mamá, la comida, los frijoles de la olla con queso y nopalitos, lo verde, la tranquilidad, todo” (Santiago, 50 años 12/10/ 2020).*

Una migrante de 62 años que se encontraba en casa de su mamá, en Laguna Grande, manifestó que viene cada año a la feria. Y ella lleva queso a su regreso y que su mamá va a mediados de año y también les lleva queso a ella y a sus hermanos; de manera que siempre tienen queso de su tierra. Desde que se fue, solo un año no ha venido, pues está muy ligada a sus raíces.

El queso lo consume de muchas formas: en enchiladas, verdes y rojas, quesadillas, en los sándwiches e inclusive solo como botana. Ella comenta que está acostumbrada porque desde niña lo ha comido, aquí nació, aquí se crió y su sabor le encanta.

De niña ayudaba a su mamá a moler el queso, y como su familia tenía tres o cuatro vacas, el queso elaboraba sólo para la familia. Ella recuerda que su mamá le daba una palomita de queso (un poquito de queso apretado en su mano), y que cuando el queso estaba recién molido se lo comían sin tortilla. Como dice Holtzman (2006), esos son recuerdos encarnados construidos a través de la comida.

Ella menciona que su mamá era una de las mejores queseras de Laguna Grande, pero ya no puede seguir elaborando queso, así que lo compra a otras personas que también lo elaboran con limpieza y de forma parecida a como lo hacían en su casa.

Como ya se ha mencionado en parte, los migrantes comparten el queso primero con sus familiares que no pueden venir, después, con sus compañeros de trabajo y con sus amigos y paisanos que no pueden regresar a su tierra por no contar con documentos migratorios.

Ellos lo comparten con compañeros de trabajo porque para ellos es un alimento valioso, del cual se sienten orgullosos, pues es de su tierra, de su pueblo donde nacieron y crecieron.

Una migrante menciona que lo comparte con las personas que estima; ella radica en Ketchikan, Alaska un lugar muy turístico en donde pasan muchos cruceros y en su restaurante a algunas personas les ofrece dulces de leche que se elaboran también en su pueblo. Ella lo comparte con personas con las que tiene más tiempo de conocer, por ejemplo, al señor del Ferry le ofrece un queso de su tierra, diciéndole:

*“Mire eso es lo que yo traigo de México, es lo que se hace en mi pueblito” (Ofelia, 56 años, 02/10/2019):*

Esa identificación a través de los alimentos es una vía privilegiada en una situación de migración, es un elemento que representa el lugar de origen del migrante y le sirve al grupo al que pertenece para la recreación interna como “lo nuestro” y como una presentación ante los demás, según Medina (2008).

En ese mismo sentido, otra migrante menciona:

*“También llevo queso para amigos, porque hay mucha gente que dura años sin poder venir, es como llevarles algo de su tierra, yo tengo amigas que tienen años que no vienen y ya les llevo un queso, dulces de leche, pinole, pipián, alimentos con los que estuvimos acostumbrados aquí. Es pues una forma de mantener vivo el recuerdo” (Bárbara, 50 años, 01/10/2020).*

Otra migrante menciona que a ella le gusta compartir con sus compañeras los alimentos que elabora con el queso que lleva, como son las enchiladas, que lleva al trabajo y las comparte con sus siete compañeras que son de diferentes lugares de México (Nayarit, Michoacán, Sinaloa y Guerrero). Les gustan mucho las enchiladas, por eso es el platillo que les prepara. En otras ocasiones, ella lleva los pedazos de queso y en el microware hacen las quesadillas. Ella dice *“y llevo salsa y en unas tortillas de harina ponemos los pedacitos de queso con la salsa, las metemos al microware y ya está. Y es así como en la hora del lunch, nos sentamos a compartir el queso de mi tierra”*. Ella Manifiesta que su queso dura de año a año cuando está en el freeze y ya nomás lo va bajando conforme va necesitando.

Como expresa Homobono (2008, pp.180-181), los participantes explicitan la unidad grupal mediante la comunión alimentaria, y es un medio de afirmar las pertenencias a diferentes niveles. Al compartir los alimentos con otros implica inscribir la identidad individual en otra grupal, enfatizando pertenencias a grupos dados en el seno de una sociedad más amplia, y delimitar el nosotros frente a los otros.

En otra ocasión ella comparte también el queso con todos sus hermanos y primos que residen en el condado de Riverside, Los Ángeles, cuando se juntan para hacer una carne asada. Apenas van llegando, ya tiene un queso partido en cuadritos para que estén botaneando, mientras empieza a asar la carne.

Después ya tiene otros quesos listos para las quesadillas, que les llaman los volcanes o maricones (son una tortilla que la dejan, en el asador, ya al final que

terminan de asar la carne, a la cual le untan salsa y le ponen queso suficiente y parece un volcán).

Ella dice que después de la comida empiezan sus hermanos a recordar la vida en el rancho, las anécdotas de cuando ayudaban a su mamá en la ordeña de las vacas, y que el corral estaba en la parte posterior de la casa. También, todos comentan su participación en darles de comer a las vacas, en llevarlas al potrero y luego traerlas para la ordeña. Dice que ella ayudaba poco a su mamá, porque era poco el queso que se elaboraba. Pero ella recuerda haber estado ahí observando todo el proceso; sin embargo, su mamá era la que elaboraba el queso. Ella comenta que contaban con 5 vacas para la leche de la familia y para elaborar queso para el consumo en la casa.

Según Mannur (2007, p. 13), los alimentos se convierten en un símbolo potente para significar la identidad étnica. Es decir, las prácticas alimentarias expresan identidades grupales e individuales, por lo tanto, la tradición alimentaria en un grupo de migrantes se refiere tanto al lugar de origen como a la memoria.

#### **4.2.3. Consumo del queso por los migrantes**

Los principales consumidores del queso añejo enchilado de Monte Escobedo son los migrantes y eso se ha reflejado en un incremento de la demanda y ha puesto de manifiesto que la forma principal de circulación del queso es por los mismos migrantes que vienen a su tierra, principalmente en el periodo vacacional.

Cuando ellos regresan a sus distintos lugares de asentamiento en EUA, llevan consigo el queso y, podría decirse, que casi todos llevan en cantidad suficiente para estar comiendo queso todo el año.

La manera en que es transportado el queso es en la maleta que llevan en el compartimiento de equipaje del avión, cuando regresan por esta vía, y cuando lo hacen por vía terrestre, lo transportan en hieleras, cajas, o maletas. Las personas que emplean la vía terrestre suelen llevar mayor cantidad de queso.



De acuerdo con las entrevistas, la cantidad de queso que lleva cada migrante oscila de 10 hasta 30 quesos y hay que considerar que cada queso tiene un peso aproximado de un kilogramo.

Algunas personas respondieron que llevan un total de 18 kilogramos; pero algunos manifestaron que su consumo del queso es de 24 panelas al año y que se arriesgan a llevarlo a pesar de lo que eso implica a la hora de pasar la frontera, ya que cuando los agentes ven que es mucho, inmediatamente les preguntan por qué tanto queso, ellos argumentan que es porque tienen varios hermanos, y que quieren que por lo menos les toquen dos panelas a cada uno.

En otros casos llevan más queso porque algunos hijos no pudieron venir, y entonces su mamá les manda el queso con los que vinieron.

Actualmente, el queso tiene dos presentaciones, ya sea con empaque al vacío o sin empaque al vacío, que es como siempre se lo habían llevado los migrantes, consistente en un queso oreado, envuelto en papel y dentro de una bolsa de plástico. Así era transportado tanto por la vía aérea como por la terrestre.

Hace aproximadamente 10 años el queso añejo se empezó a empacar al vacío, y los productores mencionan que no les gustaba a los migrantes llevarlo así, pero que poco a poco se han ido adaptando a esa presentación y cada día son más los que prefieren llevarlo así.

De hecho, los migrantes manifestaron que cuando el queso va con empaque al vacío, ellos tienen menos problemas para pasarlo porque incluso algunos ya tienen su logo. De manera que lo llevan en su maleta junto con sus cosas y ya no pasa nada con los agentes, e inclusive ya no huelen sus cosas a queso como ocurría cuando lo llevaban de la manera tradicional.

También, los migrantes comentan que en los aviones ya casi no les aceptan queso sin empaque. Pero por vía terrestre todavía son muchos los que lo llevan de la manera tradicional, debido a que también hay personas que no les gusta el queso con empaque al vacío.

La cuestión es que el queso con empaque al vacío ya no tiene un periodo de maduración, pues este es empacado al tercer día que se saca de la prensa y luego ya se conserva en refrigeración, a diferencia del queso tradicional que sí tiene un periodo de maduración al ambiente, ya sea en el zarzo de los productores o en los anaqueles de los distribuidores.

Durante el trabajo de campo se constató que existe una demanda muy grande en los períodos que regresan los migrantes a su tierra, como lo es en Navidad, verano y en las fiestas patronales de los pueblos. Pero también, una demanda importante se presenta cuando es llevado por los familiares que visitan a sus hijos e hijas y demás parientes que están radicando en los EUA.

Como vienen muchos migrantes en las temporadas antes mencionadas, el queso escasea y no logra conseguirse fácilmente. Por ello, los migrantes han optado por encargar el queso a las personas a las que acostumbran comprárselo. Lo encargan con varios días de anticipación para asegurar que contarán con queso a su regreso a sus lugares de asentamiento.

Esto es importante para los productores, ya que así tienen apartadas sus entregas de queso y de esa manera se pueden programar. Pero eso puede afectar a los que sólo son distribuidores, porque de pronto se pueden quedar sin queso por la gran afluencia de migrantes. Al respecto, el siguiente comentario: se presenta:

*“Cuando viene uno en temporada, vas a todas las tiendas, oiga ¿tiene queso?, Ay no, ya se acabó. Ayer trajeron, pero ya no hay. Llegas a la otra, no ya se acabó, no pos a ver si va llegar, pero ya lo tengo todo encargado. En ningún lado encuentras, porque hay mucha gente de Estados Unidos y todo mundo lo procura todos los días. Es difícil encontrar unas panelas de queso, por ejemplo, en julio y agosto, porque mucha gente viene en ese tiempo” (Oralia, 62 años, 03/10/21).*

Los migrantes cuyas familias no elaboran queso siguen la estrategia de encargar el queso. Pero aquellas familias que se dedican a elaborar queso, le van juntando el queso a sus hijos, hermanos y otros familiares cercanos. Desde luego, tal

actividad la hacen con tiempo, a fin de no dejar sin su entrega a su comprador local.

Según comentarios de los compradores, esto de todas maneras sucede, pero ellos lo entienden cuando se trata de la familia. Sin embargo, para aprovechar las temporadas masivas de migrantes, algunos compradores acopian el queso de las comunidades para venderlo a los migrantes que, como traen dólares, lo pagan a lo que sea. Tanto productores como distribuidores comentan que ese fenómeno se presenta en verano (julio y agosto) y que en diciembre se vuelve crítico porque además hay una disminución en la producción de leche.

Algunos entrevistados comentan que últimamente se está dando otra forma de circulación de este alimento. Esto es por medio de un intermediario el dueño de una ruta de autotransportes de pasajeros que tiene 3 salidas a la semana a Los Ángeles California, y Chicago Illinois.

El dueño de la ruta compra el queso a la Quesera el Durazno, y personal de la línea de autotransportes, menciona que los puntos de venta allá son un supermercado de productos mexicanos, y las oficinas de los autotransportes. También indica que la forma en que se lo llevan es en pequeñas cantidades, pues la quesera les surte 280 kilogramos de queso cada semana.

También, la quesería La providencia ya tiene más de un año que entrega 200 kilogramos de queso cada 15 días a una persona, quien lo envía a al Estado de California, EUA.

Al respecto, algunos distribuidores de queso del municipio mencionaron que también hay personas que se dedican a llevar queso a EUA.

Algo importante de señalar que la comercialización de este alimento se mueve dentro de un sistema informal, debido a que el queso de esta zona es un queso elaborado con leche cruda y, por lo tanto no está permitido en los EUA que se comercialice de manera formal, a menos que cumpla con todas las prácticas requeridas para los productos de leche cruda.

#### 4.2.4. Discusión

Las personas asocian los alimentos de su cultura con su infancia, con sentimientos y recuerdos cálidos y buenos (Kittler et al., 2012; como se citó en Almerico, 2014, p. 7). Asimismo, para Sutton (2001, p. 83) el acontecimiento alimentario evoca todo un mundo de familia, asociación agrícola, nombres de lugares y otros “conocimientos locales”.

Como bien lo dice Giard (2010), “*comemos lo que nuestra madre nos enseñó a comer*”. Para Mintz (1996, p. 30), las preferencias alimentarias surgen al inicio de la vida y se crea una relación indestructible con el primer pedazo de tierra al que pertenecemos a partir de las primeras socializaciones y emociones. La comida se ha entendido durante mucho tiempo como un potente marcador de identidad cultural. En el contexto de las comunidades de migrantes transnacionales, las prácticas alimentarias expresan identidades grupales e individuales, así como múltiples posicionamientos sociales dentro del entorno actual. Al mismo tiempo, las prácticas alimentarias son parte de la navegación entre vínculos locales y globales (Chapman, 2013).

Es por eso que en las poblaciones de transmigrantes monteescobedenses, el gusto por el queso añejo enchilado tiene que ver con todo eso, de ahí que su compañero de viaje hacia su lugar de asentamiento invariablemente sea este alimento, que saborearon desde los primeros años de la infancia. Para ellos llevarse el queso y comerlo en sus lugares de asentamiento representa una “reafirmación diaria de su identidad cultural” (Almerico, 2014, p. 5).

Según, las narrativas de los migrantes de Monte Escobedo, el malestar causado por la distancia (la nostalgia) está presente constantemente en sus vidas. Por eso para ellos el regresar a sus pueblos y convivir con sus seres queridos y posteriormente llevar sus alimentos representa mantenerse unidos con su terruño. Según Almerico (2014, p. 5), para los migrantes, los alimentos de su cultura, de su familia, suelen convertirse en alimentos reconfortantes, ante condiciones de estrés y frustración. Asimismo, Sutton (2001) menciona que los olores y sabores de la patria acompañan con frecuencia a las personas en sus

viajes a través de las fronteras nacionales. Los migrantes de Monte Escobedo en su viaje de regreso van cargando parte de su territorio porque como bien lo expresa una migrante “*Sale uno del rancho, pero el rancho no sale de uno*”.

Todavía, la mayoría de los migrantes llevan queso del que se elabora en casa de su mamá, y por las manos de su mamá. Lo que hace que el vínculo con el alimento tenga una carga cultural mayor, y una suma de recuerdos. Ya que como mencionan Blunt y Varley (2004), el hogar está investido de significados, emociones, experiencias y relaciones que se encuentran en el corazón de la vida humana.

Con respecto a lo anterior, Bonnett (2016) señala que el deseo del emigrante de sentir el pasado en su cuerpo es atendido por una serie de prácticas de consumo, en particular por el consumo de alimentos.

Lo relevante es entender que el municipio de Monte Escobedo, Zacatecas, se caracteriza por presentar migración transnacional importante, datada desde 1920 y se ha presentado un flujo constante de migrantes que visitan su tierra de manera temporal. A partir de finales de los ochenta del siglo pasado se observa la presencia masiva y regular de migrantes en sus lugares de origen.

Según los habitantes de una de las comunidades más transnacionales del municipio Laguna Grande, este flujo de paisanos se incrementó después de la amnistía. En efecto, según Durand (2000) la etapa de los “rodinos” se inició en 1987 con la puesta en marcha de la ley Immigration Reform And Control Act (IRCA), que cambió el modelo migratorio impuesto anteriormente, de migración de ida y vuelta de carácter temporal. Ello cambió radicalmente, y el Programa de Trabajadores Agrícolas Especiales (SAW) permitió la legalización y el establecimiento de más de dos millones de mexicanos indocumentados.

Esto fue un cambio muy importante para los migrantes de la región, que antes eran indocumentados y no podían retornar de manera temporal a sus lugares de origen, ahora son legales y lo pueden hacer en su tiempo de vacaciones del trabajo.

Este retorno temporal de la migración de manera regular, ha cambiado los paisajes de los lugares de origen pues su visita regular ha generado demanda de algunos productos o alimentos que se elaboran en su tierra. Tal es el caso del queso añejo enchilado que es demandado por los migrantes, que acuden de visita en diferentes fechas (Navidad, fiestas patronales, en verano) y llevan consigo que compran la mayoría de manera directa con los productores. Así se crea un mercado nostálgico del queso añejo enchilado. El alimento está investido de significados, emociones, experiencias y relaciones que se encuentran en el corazón de los monteescobedenses.

## **5. CONCLUSIONES**

El sistema de producción de queso añejo enchilado en este territorio permite considerarlo como un producto típico que lo ha convertido en un integrador de los sistemas ganadero y agrícola de la región, Ello permite la sobrevivencia de los ganaderos más pequeños, pues, además, el queso enchilado, es uno de los principales alimentos que contribuyen con la dieta de sus habitantes y sirve de vínculo con y entre los que tuvieron que emigrar a otros espacios, cuya demanda y consumo crea un mercado nostálgico, reactivando el sistema para los que se quedan.

Este alimento tiene muchos años de anclaje en el territorio serrano de Monte Escobedo y aunque se están dando modificaciones importantes en su elaboración, tales acciones son irrelevantes en términos de cambiar la tipicidad del alimento, como un factor clave en la configuración de la identidad y el arraigo de productores, distribuidores y consumidores de dicho alimento.

A pesar de todos estos cambios, el proceso de resignificación de la elaboración y consumo, se reafirma y se contrapone de manera efectiva a los procesos de homogenización promovidos por la globalización. Esos cambios podrían poner en peligro la manera tradicional de su elaboración. Sin embargo, el proceso elaboración de queso añejo enchilado cuenta con una fortaleza importante por el hecho de ser un alimento típico definido por las características territoriales y el saber hacer de los habitantes de esta región, lo cual permitirá que continúe por muchos años más.

El queso se ha convertido en un símbolo para los migrantes Monteescobedenses, que asocian las vivencias experimentadas en el terruño durante la infancia y juventud, cuando ellos fueron participes en algún momento del proceso de producción en el conjunto familiar y/o comunitario en que se formaron como individuos y construyeron su identidad y pertenencia. El ir al campo, elaborar queso y, sobre todo, comerlo a lo largo de la vida, los hace valorar al queso e ir en su búsqueda en la primera oportunidad, tanto dentro como fuera de su territorio de origen.

A pesar de todo, el atributo de la paciencia que las mujeres aplicaban, en el período de añejamiento durante la producción del queso, se ve rebasado por el incremento en la demanda de los migrantes, haciendo disminuir el período de añejamiento, modificando los hábitos de su consumo, principalmente en las generaciones más jóvenes, que tienen preferencia por el queso más fresco.

Debido a la transculturalización a la que se enfrentan los que han nacido en el país de acogida, lo importante es seguir construyendo significaciones nuevas a través del vínculo con el alimento, la carga cultural y la memoria transmitida por las primeras generaciones. Para los transmigrantes, el comer queso añejo enchilado con familiares y amigos en sus lugares de asentamiento es una reafirmación con su identidad.

Entonces, la reflexión sobre la transnacionalidad y el sentido de pertenencia a partir de las referencias simbólicas y emocionales hacia el país de origen a través de la memoria y la nostalgia se tornan necesarias.



## 6. BIBLIOGRAFÍA

- Almerico, G. M., (2014). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, (8),1-7  
<https://www.aabri.com/manuscripts/141797.pdf>
- Arfini, F. (2006). Productos típicos y desarrollo rural: entre calidad y políticas de gobernanza, *Estudios agrosociales y pesqueros*, 210, 13-38).  
[https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf\\_reeap/r2\\_10\\_1.pdf](https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_reeap/r2_10_1.pdf)
- Avila, R. (2016). *Antropología de la alimentación: Textos escogidos de Igor de Garine. Selección y presentación de Ricardo Ávila*. DR© Universidad de Guadalajara Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades. Departamento de estudios Mesoamericanos y Mexicanos. Unidad de Apoyo Editorial.  
[http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia\\_de\\_%20la\\_alimentacion.pdf](http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_%20la_alimentacion.pdf)
- Barragán L., E. y Linck, T. (1994). Los rincones Rancheros de México. Cartografía de sociedades relegadas. En E. Barragán, O. Hoffman, T. Linck y D. Skerritt. (Coords.). *Rancheros y sociedades rancheras: quinientos y un años de conquista ordinaria*. (pp. 57-80). Colegio de Michoacán CEMCA ORSTOM. <https://hal.inrae.fr/hal-02851621/document>
- Barragán L., E. y Link, T. (2015). Las denominaciones de origen en México. El queso Cotija: entre confiscación y valorización patrimoniales. *Carta Económica Regional*, (115), 1-22.  
[https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as\\_sdt=0%2C5&q=Barrag%C3%A1n%2C+E.%2C+%26+Link%2C+T.+%282015%29.+Las+denominaciones+de+origen+en+M%C3%A9xico.+El+queso+Cotija%3A+&btnG=](https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=Barrag%C3%A1n%2C+E.%2C+%26+Link%2C+T.+%282015%29.+Las+denominaciones+de+origen+en+M%C3%A9xico.+El+queso+Cotija%3A+&btnG=)
- Basch, L., Glick Schiller, N., & Szanson-Blanc, C. (1994). *Nations Unbound: Transnational Projects, Postcolonial Predicaments and Deterritorialized Nation-States*. Langhorne, Penn.
- Bedorf, F. (2014). Transnationalism fading? Elderly Mexican migrants in Chicago and shifting notions of belonging. *EthnoScripts: Zeitschrift für aktuelle ethnologische Studien*, 16(2), 55-70. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:18-8-7485>

- Bertrán, V., M. (2006) Significados socioculturales de la alimentación en la ciudad de México. En M. Bertran P. Arroyo (Editores) *Antropología y Nutrición*. Fundación mexicana para la salud Fondo Nestlé para la Nutrición Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco.
- Besserer, F. (1999). Estudios transnacionales y ciudadanía transnacional. En Gail Mummert (ed.), *Fronteras fragmentadas*. Colmich. Zamora, Michoacan. [https://www.researchgate.net/profile/Federico-Besserer/publication/330712437\\_Estudios\\_trasnacionales\\_y\\_ciudadania\\_transnacional/links/5c50506592851c22a398a310/Estudios-trasnacionales-y-ciudadania-transnacional.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Federico-Besserer/publication/330712437_Estudios_trasnacionales_y_ciudadania_transnacional/links/5c50506592851c22a398a310/Estudios-trasnacionales-y-ciudadania-transnacional.pdf)
- Blunt, A., & Varley, A. (2004). Geographies of home. *Cultural Geographies*, 11(1), 3–6. <https://doi.org/10.1191/1474474004EU289XX>
- Bonnett, A. (2015). *The geography of nostalgia: Global and local perspectives on modernity and loss*. Routledge. [https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as\\_sdt=0%2C5&q=The+Geography+of+Nostalgia%3A+Global+and+Local+Perspectives+on+Modernity+and+Loss&btnG=](https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=The+Geography+of+Nostalgia%3A+Global+and+Local+Perspectives+on+Modernity+and+Loss&btnG=)
- Boym, Svetlana. (2001). *The future of nostalgia*. New York. Basic Books, [https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as\\_sdt=0%2C5&q=Boym%2C+Svetlana%2C+%282001%29%2C+The+future+of+nostalgia.+New++&btnG=](https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=Boym%2C+Svetlana%2C+%282001%29%2C+The+future+of+nostalgia.+New++&btnG=)
- Bradatan, C., Popan, A., & Melton, R. (2010). Transnationality as a fluid social identity. *Social Identities*, 16(2), 169-178. [https://ttu-ir.tdl.org/bitstream/handle/2346/73745/Brădăţan\\_article.pdf?sequence=5](https://ttu-ir.tdl.org/bitstream/handle/2346/73745/Brădăţan_article.pdf?sequence=5)
- Bourdieu, P. (1982). La identidad como representación. Ce que parler veut dire.
- Calonge, R., F. (2022). Estructuras del sentimiento de inseguridad. Posiciones ante la violencia y estratificación social en México. *Espiral Estudios sobre Estado y sociedad* 29(83), 149-183 <http://espiral.cucsh.udg.mx/index.php/EEES/article/view/7226/6402ew/7226>
- Cantarero, L. (2008). Preferencias alimentarias y valores de los “Noerrurales”. Un estudio en Aineto Iborty Artosilla en el Serrablo Oscence. En M. Gracia (Coord.) *Somos lo que Comemos, Estudios de Alimentación y Cultura en España* (pp.152-177). Editorial, Ariel S.A. Barcelona, España.
- Caldentey, A., P. y Gómez, M., A. (1996). Productos típicos, territorio y competitividad. *Agricultura y Sociedad*, 80(81), 57-82 [https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf\\_ays/a080\\_03.pdf](https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a080_03.pdf)
- CEPAL. (2003). Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia. Oportunidades en el mercado internacional. Santiago de Chile.
- Correa, S. (2012). *Monte Escobedo Tierra de mis Amores*. Talleres de imprenta Jerez

- Chapman, G. E., & Beagan, B. L. (2013). Food Practices and Transnational Identities. *Food, Culture Society*, 16(3), 367–386. [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/37070727/2013\\_PBC\\_transnational\\_eating\\_FCS-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1668786438&Signature=Ye-eMajZMAGRds7jUuMHF~j06As8b0doCYH~TpOa8HKQ3wx6kQuOtFyr6~aG4jOiJ18i8q~UKz0xXflp96ESL4zq8~lt6Ks672l21y8MKAS4bvHsmWVvzgtM4fmAOGzbqFMw4WPjZicsThm1BtNOO4RgincEsJQo~Jzal7vXuCWf~Fzb33SSgkB6IULwMOWHdERlz6ALIWqnDaeTYyKy2gxCdDORghV9I7f6TNdSCzdvobbS4U~wR6zawr6B7s~UKVZfT0xIEJfnzOZdVNAlF5jXTV6w-yB-r6oLUfhML2vJ3hbeDFeDUEqbszIVkiRCi~xGq1XNHhYEwoYbm1XA\\_\\_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/37070727/2013_PBC_transnational_eating_FCS-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1668786438&Signature=Ye-eMajZMAGRds7jUuMHF~j06As8b0doCYH~TpOa8HKQ3wx6kQuOtFyr6~aG4jOiJ18i8q~UKz0xXflp96ESL4zq8~lt6Ks672l21y8MKAS4bvHsmWVvzgtM4fmAOGzbqFMw4WPjZicsThm1BtNOO4RgincEsJQo~Jzal7vXuCWf~Fzb33SSgkB6IULwMOWHdERlz6ALIWqnDaeTYyKy2gxCdDORghV9I7f6TNdSCzdvobbS4U~wR6zawr6B7s~UKVZfT0xIEJfnzOZdVNAlF5jXTV6w-yB-r6oLUfhML2vJ3hbeDFeDUEqbszIVkiRCi~xGq1XNHhYEwoYbm1XA__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA)
- Champredonde, M. (2012). La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina. *Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo*. Ijuí (RS) (119-65) Editora UNIJUÍ.
- Chevalier, F. (1976). *La formación de los latifundios en México: tierra y sociedad en los siglos XVI y XVII* (No. 333 C48Y).
- Delgado, I. (2020) Comunicación Personal. Propietario de la Hacienda de Huejuquilla, Monte Escobedo. Zacatecas. 13 de noviembre de 2020.
- Delgado, D., R. y Moctezuma, L., M. (1993). Metamorfosis Migratoria y Evolución de la Estructura Productiva de Zacatecas: 1893-1950. *Regiones*, (1)1, 107-120.
- Delgado, W., R. (2000). Consideraciones sobre la Estructura Económica y Social de Zacatecas de Cara al Siglo XXI. En R. García, y, J. M. Padilla (Coords.). *Los Retos Demográficos de Zacatecas en el siglo XXI* (21-43). Universidad Autónoma de Zacatecas. México.
- Delgado, W., R. y Rodríguez, R., H. (2001). Migración y Desarrollo Regional en Zacatecas. Ponencia presentada en el Segundo Seminario Internacional sobre Migración, Remesas y Desarrollo Económico Regional, UAZ y Universitat Gesamthochschule Kassel.
- Delgado, W., R. Márquez, C., H. & Rodríguez, R., H. (2004). Organizaciones transnacionales de migrantes y desarrollo regional en Zacatecas. *Migraciones internacionales*, 2(4), 159-181. <https://www.scielo.org.mx/pdf/migra/v2n4/v2n4a6.pdf>
- Domínguez López, A. (2015). Editorial. *Ciencia Ergo Sum*, 13 (1), 3-6 <<https://cienciaergosum.uaemex.mx/article/view/7883>>.
- Duhart, F. (2002). Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta Antropología*. 18 (15) [https://digibug.ugr.es/bitstream/handle/10481/7403/G18\\_15Frederic\\_Duhart.pdf?sequence=10&isAllowed=y](https://digibug.ugr.es/bitstream/handle/10481/7403/G18_15Frederic_Duhart.pdf?sequence=10&isAllowed=y)

- Durand, J. (2000). Origen es destino. Redes sociales, desarrollo histórico y escenarios contemporáneos. *Migración México-Estados Unidos: Opciones de política*, 249-262.
- Durand, J. (2000). Tres premisas para entender y explicar la migración México-Estados Unidos. [http://repositorio.cualtos.udg.mx:8080/jspui/bitstream/123456789/52/4/Tres%20premisas%20para%20entender%20y%20explicar%20la%20migraci%C3%B3n%20M%C3%A9xico\\_Estados%20Unidos.pdf](http://repositorio.cualtos.udg.mx:8080/jspui/bitstream/123456789/52/4/Tres%20premisas%20para%20entender%20y%20explicar%20la%20migraci%C3%B3n%20M%C3%A9xico_Estados%20Unidos.pdf)
- Durand, J. (2007). El programa bracero (1942-1964). Un balance crítico. *Migración y desarrollo*, (9), 27-43.
- Fischler, Claude. (1988). Food, self and Identity. *Social science information*, 27(2), 275-293. [http://scholarshipweekend.oglethorpe.edu/wp-content/uploads/sites/21/2021/02/Wild\\_IdentityinFood.pdf](http://scholarshipweekend.oglethorpe.edu/wp-content/uploads/sites/21/2021/02/Wild_IdentityinFood.pdf)
- Geertz, C. (1987). *La interpretación de las culturas*. Editorial GEDISA México.
- Giard, L. (2010). El plato del día. En M. De Certeau, L. De Giard y P. Mayol *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar* (pp.175-204). Universidad Iberoamericana e Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, México.
- Giménez, G. (2007). *Estudio sobre la cultura y las identidades sociales*. CONACULTA ITESO México.
- Giménez, G. (2016). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. ITESO.
- Glick Schiller, N. y Fouron, G. E. (2003). Los terrenos de la sangre y la nación: los campos sociales transnacionales haitianos. En A. Portes, L. Guarnizo y P. Landolt (Coords.). *La globalización desde abajo: Transnacionalismo inmigrante y desarrollo, la experiencia de Estados Unidos y América Latina* (pp.193-231). Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales.
- Glick Schiller, N., Basch, L., & Blanc-Szanton, C. (1992). Transnationalism: A new analytic framework for understanding migration. *Annals of the New York academy of sciences*, 645(1), 1-24. [https://www.researchgate.net/profile/Nina-Glick-Schiller/publication/285339451\\_Towards\\_a\\_Transnational\\_Perspective\\_on\\_Migration\\_Race\\_Class\\_Ethnicity\\_and\\_Nationalism\\_Reconsidered/links/5ea47aaa299bf112560e691e/Towards-a-Transnational-Perspective-on-Migration-Race-Class-Ethnicity-and-Nationalism-Reconsidered.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Nina-Glick-Schiller/publication/285339451_Towards_a_Transnational_Perspective_on_Migration_Race_Class_Ethnicity_and_Nationalism_Reconsidered/links/5ea47aaa299bf112560e691e/Towards-a-Transnational-Perspective-on-Migration-Race-Class-Ethnicity-and-Nationalism-Reconsidered.pdf)
- Glick Schiller, N., Basch, L., & Blanc-Szanton, C. (1995). From immigrant to transmigrant: Theorizing transnational migration. *Anthropological quarterly*, 68(1), 48-63. <https://eportfolios.macaulay.cuny.edu/lutton17/files/2017/02/Theorizing-Transnational-Migration.pdf>
- Guerrero A., P. (2002). *Guía Etnográfica, sistematización de datos sobre la diversidad y la diferencia de las culturas*. Ediciones Abya-Yala. Quito, Ecuador.

[https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1237&context=abya\\_yala](https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1237&context=abya_yala)

- Guo, S., & Maitra, S. (2017). Revisioning curriculum in the age of transnational mobility: Towards a transnational and transcultural framework. *Curriculum Inquiry*, 47(1), 80-91 <https://eprints.gla.ac.uk/143253/1/143253.pdf>
- Gracia, A., M. (2008). La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España. En M. Gracia (Coord.) *Somos lo que comemos, Estudios de alimentación y cultura en España* (pp.16-38). Editorial Ariel,
- Hirai, S. (2009). *Economía política de la nostalgia, Un estudio sobre la transformación del paisaje urbano en la migración transnacional entre México estados Unidos*. Universidad Autónoma Metropolitana. México.
- Hirai, S. (2014). La Nostalgia. Emociones y Significados en la Migración Transnacional. *Nueva Antropología*. 27(81), 77-94 [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-06362014000200005](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-06362014000200005)
- Hoffmann, O. (1992) *Tierras y territorio en Xico, Gobierno del Estado de Veracruz (Colección v Centenario)*, Xalapa, México.
- Holtzman, Jon D. (2006). Food and Memory. *Annual review of Anthropology*, (35), 361-378 [https://web.archive.org/web/20161020161600id\\_/http://mysite.du.edu:80/~lavita/anth-3135-feasting-13f/\\_docs/holtzman\\_food\\_and\\_memory.pdf](https://web.archive.org/web/20161020161600id_/http://mysite.du.edu:80/~lavita/anth-3135-feasting-13f/_docs/holtzman_food_and_memory.pdf)
- Homobono, J. I. (2008). Adaptando tradiciones y reconstruyendo identidades. La comensalidad festiva en el ámbito pesquero Vasco-Cantabro. En M. Gracia (Coord.). *Somos lo que comemos, Estudios de alimentación y cultura en España* (pp. 179-208). Editorial Ariel, S.A. Barcelona, España.
- INEGI. (1981). *Síntesis geográfica de Zacatecas*. Instituto Nacional de Geografía, Estadística e Informática. INEGI: México, DF.
- INEGI (2005) *Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos Monte Escobedo, Zacatecas*
- INEGI, (2020). *Censo de Población y Vivienda. Panorama sociodemográfico de Zacatecas*. [https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva\\_estruc/702825198053.pdf](https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/702825198053.pdf)
- Jenkins, R. (1996). *Social Identity*. Routledge. London.
- Kaplan, A. & Carrasco, S. (1999). *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Catalunya*. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Letablier, M. T., & Nicolas, F. (1994). Genèse de la "typicité". *Sciences des aliments*, 14(5), 541-556. <https://hal.inrae.fr/hal-02705633>

- Linck, T. Barragán, L., E. & Casabianca, F. (2006). De la propiedad intelectual a la calificación de los territorios: lo que cuentan los quesos tradicionales. *Agroalimentaria*, 11(22), 99-109. [http://ve.scielo.org/scielo.php?pid=S1316-03542006000100009&script=sci\\_arttext](http://ve.scielo.org/scielo.php?pid=S1316-03542006000100009&script=sci_arttext)
- Linck, T. (2000). *La Economía y la política en la apropiación de los territorios*. Editorial Ariel, S.A. Barcelona, Francia.
- Levitt, P. y Glick Schiller, N. (2004). Perspectivas internacionales sobre migración: conceptualizar la simultaneidad. *Migración y Desarrollo*, (3), 60-91 <https://www.redalyc.org/pdf/660/66000305.pdf>
- Lozano, W. (2003). Prólogo. El estudio del transnacionalismo: peligros latentes y promesas de un campo de investigación emergente. En A. Portes L. Guarnizo y P. Landolt (Coords) *La globalización desde abajo: transnacionalismo inmigrante y desarrollo, la experiencia de Estados Unidos y América Latina* (pp. 7-13). Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. FLACSO-México.
- Mannur, A. (2007). Culinary nostalgia: Authenticity, nationalism, and diaspora. *Melus*, 32(4), 11-31. <http://www.jstor.org/stable/30029829>
- Marcus, G. E., & Fischer, M. M. (2014). *Anthropology as cultural critique: An experimental moment in the human sciences*. University of Chicago press. [https://books.google.com.mx/books?id=oStfoHG0ovIC&printsec=frontcover&dq=Anthropology+as+cultural+critique:+An+experimental+moment+in+the+human+sciences.&hl=es&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=Anthropology%20as%20cultural%20critique%3A%20An%20experimental%20moment%20in%20the%20human%20sciences.&f=false](https://books.google.com.mx/books?id=oStfoHG0ovIC&printsec=frontcover&dq=Anthropology+as+cultural+critique:+An+experimental+moment+in+the+human+sciences.&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Anthropology%20as%20cultural%20critique%3A%20An%20experimental%20moment%20in%20the%20human%20sciences.&f=false)
- Matesanz, J. (1965). Introducción de la ganadería en Nueva España 1521-1535. *Historia mexicana*, 14(4), 533-566
- Medina, F. (2008). Alimentación etnicidad y migración. Ser vasco y comer vasco en Cataluña. En M. Gracia (Coord.). *Somos lo que comemos, Estudios de alimentación y cultura en España* (pp.123-147). Editorial Ariel, S.A. Barcelona, España.
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar de la azúcar en la historia moderna*. Editorial Siglo XXI. México. pp:299
- Mintz, S. W. (2003) *Sabor a comida, sabor a libertad*. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. Ciesas-Ediciones de la Reina Roja-Conaculta. México
- Moctezuma L., M. (2009). Laguna Grande: etnografía de un circuito social transnacional de sistema migratorio maduro. En M. Ramos Tovar (Coord.) *Migración e identidad: emociones, familia, cultura* (pp. 93-110) Fondo Editorial de Nuevo León.
- Moctezuma L., M. (2013). Retorno de migrantes a México: Su reformulación conceptual. *Papeles de población*, 19(77), 149-175.



[https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1405-74252013000300009](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-74252013000300009)

- Montoya, J. (2003). *Auge y ocaso de un modo de vida ranchero en Zacatecas*. Instituto Nacional de Antropología e Historia México, D.F.
- Muchnik, J. (2004). Identidad territorial de los alimentos: alimentar el cuerpo humano y el cuerpo social. En A. Machado Cartagena y N. Mireya Pinzón (Eds.) *Territorios y sistemas agroalimentarios locales. Territorios y sistemas agroalimentarios locales*, (pp.17-30) Universidad Nacional de Colombia, Red de Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria [http://www.fce.unal.edu.co/media/files/CentroEditorial/catalogo/Libros\\_Digitalizados/N\\_Ter\\_Sis\\_Agr\\_Loc.pdf](http://www.fce.unal.edu.co/media/files/CentroEditorial/catalogo/Libros_Digitalizados/N_Ter_Sis_Agr_Loc.pdf)
- Muchnik, J. (2006). Identidad territorial y calidad de los alimentos: Procesos de calificación y competencia de los consumidores. *Agroalimentaria*, 11(22), 89-98. [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1316-03542006000100008](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542006000100008)
- Ortega, M. (2020). Comunicación Personal. Jefe de Oficina de la Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural en el municipio de Monte Escobedo. Zacatecas. 19 de noviembre de 2020.
- Palmer, Carol. (2002). Milk and Cereals: Identifying Food and Food Among Fallahin and Bedouin in Jordania *Levant*, 34 (1), 173-195 [https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as\\_sdt=0%2C5&q=Palmer%2C+C.+%282002%29.+Milk+and+Cereals%3A+Identifying+Food+and+Food+Among+Fallahin+and+Bedouin+in+Jordania&btnG=](https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=Palmer%2C+C.+%282002%29.+Milk+and+Cereals%3A+Identifying+Food+and+Food+Among+Fallahin+and+Bedouin+in+Jordania&btnG=)
- Rodríguez W., C. A., Bastida, M., Grajales, S., Lima, M., Meza, A., Moreno, V., y Nieves, M. (2010). *Escudriñar los enfoques teóricos sobre el territorio*. En C.A. Rodríguez W. (Coord) *Defensa comunitaria del territorio en la zona central de México. Enfoques teóricos y análisis de experiencias*. (pp.1932). Juan Pablos Editor, S.A. México.
- Rosaldo, R. (2000) *Cultura y verdad, La reconstrucción del análisis social* (Jorge Gómez). Ediciones ABYA-YALA. Quito Ecuador.
- SAGARPA. (2004). Datos Estadísticos del CADER Jerez del DDR Jerez, Zacatecas. Monografía
- Santos, M. (2000). *La Naturaleza del espacio, Técnica y tiempo, razón y emoción*. Editorial Ariel, S.A. Barcelona, España.
- Stewart, Kathleen. (1988). Nostalgia A-Polemic. *Cultural Anthropology*, 3(3), 227-241 <https://www.jstor.org/stable/656172>
- Sewell, W. H. Jr., (1999). The concept(s) of culture. En V. Bonell and L. Hunt (Eds.), *Beyond the cultural turn. New directions in the study and culture* (pp.35-61). University of California Berkeley Press.. [https://is.muni.cz/el/1423/podzim2010/SOC978/SOC\\_470\\_Sewell.pdf](https://is.muni.cz/el/1423/podzim2010/SOC978/SOC_470_Sewell.pdf)

- Sutton, D. E., (2001). "Sensory Memory and the Construction of Worlds". From David E., Sutton, Remembrance and Repasts: An anthropology of food and Memory. (pp. 73-102), Oxford Berg
- Torres V., R. y Barragán L., E. (2016). Hábitat de la cultura ranchera en la sierra de Jalisco y Michoacán, México. Potencial para el aprovechamiento de un turismo biocultural. *International journal of scientific management and tourism*, 2(4), 281-301. <http://www.ijosmt.com/index.php/ijosmt/article/view/167/167>
- Tuñón P., E. y Martínez O., A. (2019). Experiencias nostálgicas de migrantes mexicanos en Nueva York. *Migraciones Internacionales*, 10 (18), 1-20. <https://www.scielo.org.mx/pdf/migra/v10/1665-8906-migra-v10-e2198-en.pdf>
- Velázquez H., E. (1997). La apropiación del espacio entre nahuas y popolucas de la Sierra de Santa Marta, Veracruz. En O. Hoffmann, y F. Salmerón (Coords.). *Nueve estudios sobre el espacio: representación y formas de apropiación*. (pp. 111-128). Ciesas. México.
- Vertovec, S. (2003), Concebir e investigar el transnacionalismo. En A. Portes L. Guarnizo y P. Landolt (Coords.). *La globalización desde abajo: Transnacionalismo inmigrante y desarrollo, la experiencia de Estados Unidos y América Latina* (pp. 253-275) Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. FLACSO-MÉXICO.
- Villegas G., A. (2012). Los quesos mexicanos genuinos Necesidad de su rescate y revalorización. En F. Cervantes y A. Villegas (Coords.). *La leche y los quesos artesanales en México*. (pp, 123-142). Editorial Miguel Ángel Porrúa. México
- Williams, R. (1977). *Marxism and Literature*, Londres Oxford University Press. [https://lchc.ucsd.edu/MCA/Mail/xmcamail.2012\\_11.dir/pdfm9zBHIJ6w8.pdf](https://lchc.ucsd.edu/MCA/Mail/xmcamail.2012_11.dir/pdfm9zBHIJ6w8.pdf)
- Williams, R. (2001). *El campo y la ciudad* (Alcira Bixio Trad.). Paidós Buenos Aires - Barcelona - México. (Trabajo original publicado en 1973). <https://catedraepistemologia.files.wordpress.com/2009/05/williams-el-campo-y-la-ciudad.pdf>
- Wilson, J. L. (2015). Here and Now, There and Then: Nostalgia as a Time and Space Phenomenon. *Symbolic Interaction*, 38(4), 478-492. [https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as\\_sdt=0%2C5&q=Wilson%2C+J.+L.+%282015%29.+Here+and+Now%2C+There+and+Then%3A+Nostalgia+as+a+Time+and+Space+Phenomenon&btnG=](https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=Wilson%2C+J.+L.+%282015%29.+Here+and+Now%2C+There+and+Then%3A+Nostalgia+as+a+Time+and+Space+Phenomenon&btnG=)



## 7. APÉNDICE

### 7.1 GUÍAS DE PREGUNTAS A APLICAR EN LAS ENTREVISTAS

#### 7.1.1 Guía de entrevista a profundidad dirigida a productores y comercializadores de queso

##### Proceso de producción y comercialización de queso

1 ¿Desde cuándo los ganaderos de este municipio se dedican a elaborar queso? ¿lo vendían o lo elaboraban para su consumo?

2 ¿En qué temporada se elaboraba el queso antes y en qué temporada se elabora queso ahora? ¿Por qué se elaboraba antes en esa temporada, ¿Por qué ahora en esta temporada? ¿Dónde elaboraba el queso antes, dónde lo elabora ahora? ¿Quién se encargaba de elaborarlo antes? ¿Quién se encarga de elaborarlo ahora?

3 ¿Se ordeñaba todo el año, o sólo en época de lluvias? ¿Cómo se hace ahora? ¿Por qué? ¿Cuál era la temporada más baja de producción de leche? ¿Cuál era la alimentación de las vacas antes? ¿Cuál es ahora?

4 ¿Quién y cómo realizaba la ordeña antes y quién y cómo se realiza ahora? ¿Las condiciones en que se realizaba la ordeña antes son las mismas que ahora?

5 ¿Quién elaboraba antes el queso? ¿Quién lo elabora ahora? ¿Dónde lo elaboraba antes y donde lo elabora ahora? ¿Cuenta ahora con un lugar específico para la elaboración?

6 ¿Cuántos litros de leche cuajaba usted por día antes? ¿cuántos litros cuaja ahora? ¿Para el cuajado de la leche que utilizaba antes, qué utiliza ahora?

7 ¿Cómo realizaba el escurrido (desuerado) antes? ¿Cómo lo realiza ahora?

¿Quién lo realizaba antes, quien lo realiza ahora? ¿Con qué lo realizaba antes y con qué ahora?

8 ¿El apretado del queso en qué consiste? ¿Cómo y con qué lo realizaba antes y ahora cómo es? ¿Cuáles era el tiempo de apretado del queso antes; y ahora? ¿Tiene esto que ver con los instrumentos utilizados? ¿Quién realizaba esta actividad antes y quién la realiza ahora?

- 9 ¿La molido del queso, con qué lo realizaba antes y con qué ahora? ¿Qué importancia tiene el salado del queso? ¿Tiene algo que ver con la calidad del queso?, ¿El tipo de sal (grano o normal) tiene algo que ver?
- 10 ¿Cuánto tiempo dura en la prensa el queso? ¿Qué se utilizaba antes para el apretado y, que se utiliza ahora? ¿Influye esta actividad en la calidad del queso? ¿Por qué se parte el queso? ¿Por qué se esponja?
- 11 ¿Dónde colocaba el queso a orear y donde lo coloca ahora? ¿Tiene que ver el tiempo de oreo para una mejor calidad?
- 12 ¿Me podría platicar sobre el proceso de elaboración de queso en su quesería? ¿Qué equipos y utensilios utiliza? ¿Adiciona algún insumo?
- 13 ¿Cree usted que a los paisanos les gustaría seguir comprando queso elaborado de manera tradicional?
- 14 ¿El queso es una actividad importante para Usted? ¿Por qué?
- 15 ¿Cree Usted que ha cambiado la forma de elaborar el queso? ¿Por qué? ¿Cuánto tiempo le tomaba la elaboración antes, y ahora? ¿Cómo ve usted la actividad de producción de queso? ¿Qué perspectivas le ve usted a la actividad? ¿Cree que siga con la tradición de elaborar queso?
- 16 ¿Dónde vende el queso que produce y a quién? ¿Lo lleva a entregar o vienen por él?
- 17 ¿A cómo se lo pagan? ¿Vende queso de manera directa, a quienes? ¿Cuándo vende más queso de manera directa?
- 18 ¿Se ha incrementado su venta de queso?
- 19 ¿Usted sabe si distribuyen el queso a otros lugares? ¿Y en cuánto se lo pagan?
- 20 ¿Dónde compra el queso? ¿Tiene algún arreglo con el productor? ¿Cada cuando lo compra? ¿Acude por el queso, o se lo traen? ¿Es bueno el queso qué compra? ¿Quiénes son consumidores? ¿Quiénes son los consumidores más importantes? ¿Cuándo es su mejor temporada de venta?
- 21 ¿Quiénes participan en la producción de queso desde el manejo del ganado hasta la elaboración del queso?
- 22 ¿Cómo se dividen las tareas?
- 23 ¿Quién se encarga del cuidado de los animales?
- 24 ¿Quién se encarga de la elaboración del queso?
- 25 ¿Cómo era la organización antes y como es ahora en el manejo del ganado y en la elaboración del queso? ¿Era mejor antes o ahora?
- 26 ¿En dónde permanecía el ganado antes y, donde permanece ahora?
- 27 ¿Cuál era la producción de leche por vaca antes? ¿Cuál es la producción de leche por vaca ahora?

- 28 ¿Ha mejorado su ganado? ¿Cómo lo ha hecho?
- 29 ¿Cuáles eran las razas de ganado antes y cuáles son ahora? ¿Cuáles son razas son para la producción de leche?
- 30 ¿Con cuánto ganado cuenta para la producción de leche y carne?
- 31 ¿Qué tan lejos están los agostaderos?
- 32 ¿Qué alimentación ofrece a su ganado ahora y cuál ofrecía antes?
- 33 ¿En la época de lluvias qué alimentos ofrece?
- 34 ¿En la época de secas qué alimentos ofrece?
- 35 ¿Qué tipo de concentrados ofrece?

### **7.1.2 Guía de entrevista a migrantes**

#### **Datos generales**

- 1 Fecha de la entrevista.
- 2 Nombre del Entrevistado.
- 3 Lugar de entrevista.
- 4 Edad
- 5 Ocupación
- 6 Estado civil.
- 7 Número de hijos /as
- 8 Escolaridad.
- 9 Lugar que ocupa en la familia (hermanas/os)

#### **Migración**

- 10 ¿En qué año emigró a Estados Unidos? ¿Y qué edad tenía?
- 11 ¿Por qué se fue?
- 12 ¿Para qué fue?
- 13 ¿Tiene parientes allá, o alguien le ayudo?
- 14 ¿Viene de visita a su comunidad? ¿Cuándo viene? ¿Y por qué viene?
- 15 ¿Tenía alguna ilusión o esperanza enfocada en su familia y su tierra antes de irse a Estados Unidos?
- 16 ¿Qué es lo que más extraña de su pueblo? ¿Por qué los extraña y qué siente?

### **Actividades antes de la migración**

17 ¿A qué actividades se dedicaba antes de irse a Estados Unidos? ¿Le gustaban esas actividades?

18 ¿Qué actividades extraña en particular? ¿Por qué las extraña, qué siente?

19 ¿Qué trabajos relacionados con el queso realizaba con su familia cuando estaba en su comunidad? ¿Le gustaba hacer esos trabajos? ¿Por qué?

20 ¿Hay algo en especial que le recuerda su vida en el pueblo? ¿Qué es? ¿y Por qué lo recuerda?

21 ¿Recuerda algún cuento o leyenda que le contaran sobre la vida en su comunidad?

22 ¿Cómo se siente cuando regresa a su comunidad?

23 ¿Qué es lo que más valora de regresar a su tierra?

### **Actividades relacionadas con la elaboración y consumo del queso en la comunidad**

24 ¿Quién elaboraba el queso en su casa? ¿Ayudaba en la elaboración del queso Cuándo vivía en su comunidad? ¿En qué y cómo? ¿Y por qué ayudaba?

25 ¿Recuerda que actividades relacionadas con la elaboración del queso le gustaba más hacer cuando era niño? ¿A usted que le gusta más el queso de Estados Unidos o el queso de Monte Escobedo?

26 ¿Con que lo consume? ¿Cuál es el más barato y cuál es el más común? ¿Si Usted tuviera de los dos, cual consumiría, y por qué?

27 ¿Qué importancia tenía/tiene el ganado, la leche y el queso para Usted?

28 ¿De qué manera le ha afectado el estar lejos de sus alimentos, de su familia y de las costumbres de su tierra?

### **Añoranza**

29 ¿Extraña su tierra? ¿En qué épocas extraña más estar lejos de su tierra? ¿Por qué?

30 ¿Qué sentimientos le provoca el comer queso de su tierra, cuando está en Estados Unidos?

31 ¿Por qué trae queso cuando va de visita a su pueblo? ¿Del queso que trae, les invita a sus familiares y amigos, o se lo guarda todo para Usted?

32 ¿Qué le recuerda el queso?

33 ¿Qué papel juega el queso en su vida, o por qué es importante el queso en su vida?

- 34 ¿Le gustaba el queso cuando era pequeño? ¿Qué recuerdo tiene del alimento queso? ¿Como se recuerda comiendo queso?
- 35 ¿Qué es lo que más recuerda del queso añejo, de la época de su infancia?
- 36 ¿De pequeño participaba en alguna actividad relacionado con la elaboración del queso? ¿Lo hacía con sus abuelos o con sus padres?
- 37 ¿Había alguna tradición especial familiar en relación con el alimento queso? ¿De qué forma se acostumbraba a comer alimentos que tenían queso?
- 38 ¿Recuerda cómo los preparaba su mamá? ¿Cuáles eran y cuales le gustaban más? ¿Qué importancia tenía comer con su familia el queso que elaboraba su mamá? ¿Cuáles alimentos relacionados con el queso le recuerdan más a su tierra y a su familia?
- 39 ¿Cuándo va a Zacatecas lo come allá?
- 40 ¿Cuánto trae a Estados Unidos?
- 41 ¿Cómo los trae?
- 42 ¿Cuánto trae para consumir?
- 43 ¿Qué prácticas hacen para conservarlo?
- 44 ¿De qué manera lo come?
- 45 ¿Aparte de traer para Usted, trae para más personas? ¿Quiénes son esas personas?
- 46 ¿Se los regala o se los vende?
- 47 ¿En qué ocasiones lo come cuando está en Estados Unidos?
- 48 ¿Cómo lo come?
- 49 ¿Por qué lo come?
- 50 ¿Con quién lo come aparte de su familia? ¿Lo comparte por que aprecia a esas personas?
- 51 ¿Lo comparte porque es un alimento valioso para usted y por qué representa a su tierra?