

# LA APORTACIÓN ESPAÑOLA DEL TRIGO Y LA GANADERÍA A LA ALIMENTACIÓN Y ECONOMÍA SONORENSE

María del Valle BORRERO SILVA  
*Escuela de Estudios Hispanoamericanos (CSIC)*

Pocas veces se nos ocurre pensar que algo tan sencillo como un plato de comida es el resultado de una compleja conjunción de climas, de esfuerzos de exploración y descubrimientos, de desarrollo de tecnologías, de antepasados europeos, indígenas o criollos, de imaginación y atrevimiento. En definitiva, que es un producto de la historia. Menos aún consideramos que al cocinar estamos contribuyendo a renovar y perpetuar un aspecto importante de nuestra cultura y de nuestra peculiar concepción de la vida.

Por todo ello, este trabajo tiene como objetivo reflexionar sobre la tradición y los gustos alimenticios de los antiguos sonorenses, para luego comprobar cómo con la llegada de los españoles -y especialmente con su aportación del trigo y la ganadería-, hubo importantes cambios en la alimentación y en la propia economía que provocaron el surgimiento de nuevas recetas culinarias, las cuales son hoy parte fundamental de la gastronomía sonorenses.

En definitiva, queremos poner de manifiesto cómo algo tan elemental como la cocina y la alimentación son el resultado de un proceso histórico y, por tanto, ayudan a conocer y comprender mejor la cultura y la historia de una zona dada.

## EL MAÍZ

La dieta de los antiguos sonorenses conjugaba elementos alimenticios propios del noroeste novohispano, como el maíz y la carne, obteniéndose esta última de la caza de especies silvestres. El grano de maíz llegó a Sonora hace más de 5000 años<sup>1</sup>. Sonora, originalmente fue cono-

cida como la tierra del maíz y aunque este tema no está completamente aclarado, parece ser que la palabra "sonora" deriva de la voz opáta SONOT que significa hoja de maíz. Esta opinión tiene su origen en un informe sobre la provincia de Sonora realizado por un jesuita hacia 1730. El misionero, al referirse al nombre del territorio descrito, afirmaba: "En este ojo de agua había antiguamente una numerosa ranchería de indios, que usó hacer sus chocitas de las cañas y hojas de maíz. A estas llamaban en su lengua sonot. Oyeron los primeros españoles el vocablo y no pareciéndoles bien sonota enunciaron sonora, de donde cogió toda la provincia el armonioso nombre"<sup>2</sup>.

A mediados del siglo XVI, cuando aún estaba por efectuarse el primer contacto entre los aborígenes y los conquistadores la mayor parte de los pobladores del septentrión novohispano, dependía en una u otra medida del cultivo del maíz para su subsistencia.

Su cultivo estaba ampliamente extendido entre los yoremes, los quarijíos, los pimas, los pápagos y los navajos desde Sonora a Arizona; y entre los hopis y los indios pueblo de Nuevo México hacia el norte de los actuales Estados Unidos.

Un primer comentario sobre la importancia del maíz entre los primeros sonorenses, lo hizo D. Francisco de Ibarra, gobernador de Nueva Vizcaya, cuando llegó por primera vez a Sonora y describía de la siguiente manera a sus habitantes: "vestían los aborígenes de un manto de algodón y pita y siempre traen quacoles de red grande llenas de mazorcas de maíz"<sup>3</sup>.

1 ALVAREZ PALMA, Ana María; "Sociedades agrícolas" en *Historia general de Sonora*, Tomo I, Hermosillo, Sonora, pág. 232.

2 NENTUIQ, Juan; *Descripción Geográfica, natural y curiosa de la provincia de Sonora*, México, 191, pág. 53.

3 OBREGON, Baltasar de; *Historia de los descubrimientos antiguos y modernos de la Nueva España*, México, 1924, pág.

Aparte de este primer comentario de Ibarra, van a ser los jesuitas de fines del siglo XVII quienes en sus escritos y crónicas dejen constancia de los múltiples usos del maíz por parte de los nativos de Sonora. Así por ejemplo, el padre Nentuiq recoge en su "Descripción de Sonora", cómo el trabajo del cultivo estaba dividido entre los hombres y las mujeres, al menos en la Opatería, y, a su vez, hace referencia a los usos y formas indígenas de aprovecharlo:

En el trabajo de siembras y cultivo de la tierra, aunque concurren las mujeres con los hombres, no hay la variedad que se estilaba entre los indios de otras provincias, porque entre éstos se deja para las mujeres lo más llevadero (..) y si alguna está encinta, ya no sale a trabajar, sino que se aplican a guisar su pozole para los que trabajan o hacer esquite o tostar el maíz para pinóle...<sup>4</sup>

Pero será en la obra del padre Pfefferkorn *Descripción de la provincia de Sonora* donde más referencias encontraremos sobre los usos y formas de preparar el maíz. Este autor nos confirma su papel fundamental, afirmando que era el alimento común de los indios, el cual se cocinaba de varias formas siendo la más simple la de hervirlo en agua hasta que se ablandaba el grano. Otra forma de preparar los granos eran los Atoles, una especie de bebida que proporcionaba hidratación, muy adecuada al clima árido de Sonora, aprovechándose también de su aporte calórico. El padre Pfefferkorn, fino observador, nos relata cómo se confeccionaba?

después de hervirlo hasta que los granos estén blandos y que la cáscara se despega fácilmente, las mujeres lo aprietan y mueven entre sus manos y luego lo cuelan (..) muelen entonces la médula del grano, lo ponen en una olla, le añaden agua y lo cuecen hasta hacer un potaje que puede ser más espeso o aguado, al gusto de cada quien. Este platillo al que llaman atole, es el desayuno común de los indios. Es saludable y nutritivo pero su sabor no es muy apetecible, algunos españoles lo mejoran añadiéndole canela y azúcar pero es una bebida que sólo disfrutaban los que se han acostumbrado a ella desde niños.<sup>5</sup>

Otras recetas mencionadas por el mismo jesuita, eran las de los pasteles y galletas confeccionadas con harina de maíz llamadas Puchas y el Pinóle. Las primeras tienen forma de aros y están hechas de masa muy fina que se mezcla con azúcar, canela y yemas de huevo. El pinóle era utilizado por los nativos de Sonora cuando hacían viajes y allí donde no les era posible cocinar, su preparación era la siguiente:

los sonorenses comen el maíz preparado en la forma de pinóle por sus mujeres; después de ablandar el maíz en agua y secarlo lo tuestan en un plato de barro sacudiéndolo continuamente para que no se quemara. Al tostarse los granos se revientan y la médula se escapa formando lo que parecen flores de un blanco nieve. El maíz así tostado se llama esquite y no es desagradable al comerlo; para hacerlo pinóle se muele este esquite en el metate que es conservado en bolsas y cuando se va a consumir se desace en agua...<sup>6</sup>

Pero sin duda alguna, la forma más extendida y usual de preparar y comer el maíz fue la tortilla. La tortilla de maíz, como es sabido, es uno de los alimentos más antiguos de los mexicanos. Pfefferkorn comentaba al respecto:

Los sonorenses tienen un sustituto del pan al que le llaman tortilla. Las tortillas se hacen poniendo el maíz en agua desde la noche anterior para ablandar el grano y poderle quitar la cáscara. Después de hacer esto se muele la médula del grano en el metate y con poca agua producen la masa, de donde se separan pequeñas porciones que se trabaja con las manos, golpeándolas, volteándolas y dándolas hasta que quede la tortilla del grueso y tamaño debido, entonces se cuece sobre un comal de barro al fuego. Los sonorenses y los españoles nacidos en México comen estas tortillas con la misma fruición que los europeos comen el mejor pan, lo consideran superior al más excelente de los panes de trigo que se producen en cualquier parte. Las tortillas se traen calientes a la mesa cubiertas con una servilleta, igual que hacen con las castañas en Alemania y se devuelven y reemplazan por otras frescas cuando empiezan a enfriarse...<sup>7</sup>

Al jesuita, por cierto, le resultaba muy difícil comer maíz salvo en una forma que sí le parecía digna al paladar europeo: los Elotes asados. Cuando estaba todavía la mazorca en la milpa se cogía y secaba asándose posteriormente; con ello, según el padre "mejoraban el sabor que es muy similar al de las castañas asadas".<sup>8</sup>

Así pues, vemos cómo la cultura sonorensis, antes de entrar en contacto con los españoles, era esencialmente maicera. En este sentido es posible afirmar que esta gramínea ha sido históricamente sustento y abastecimiento en el cual se han apoyado los métodos autóctonos de producción del Sonora colonial y buena parte del moderno.

En consecuencia podemos decir que la cultura sonorensis fue prácticamente maicera hasta tal punto que el maíz nunca se vio desplazado ni siquiera cuando apareció el trigo.<sup>9</sup>

En efecto, el grano español nunca pudo eliminar totalmente a la gramínea mexicana; en primer lugar, porque era factible obtener dos cosechas anuales, al menos en la región sur del

143. Comentado por Armando HOPKINS en *Imágenes pre-hispánicas de Sonora*, Hermosillo, 1988, pág. 18.

<sup>4</sup> NENTUIQ; *Descripción Geográfica*, pág. 115.

<sup>5</sup> PFEFFERKORN, Ignacio S.J.; *Descripción de la provincia de Sonora*, Hermosillo, Sonora, 1984, Libro Primero, pág. 100.

<sup>6</sup> *Ibidem*, pág. 100.

<sup>7</sup> *Ibidem*, pág. 101.

<sup>8</sup> *Ibidem*, pág. 101.

<sup>9</sup> CAMOU HALEY, Ernesto; "El maíz y el trigo: pilares de la cultura y la cocina campesin sonorensis", en *Cocina Sonorense*, Hermosillo, Sonora, 1990, pág. 48.

territorio de Sonora, y eso implicaba doblar la cantidad de alimento, cosa que no podía lograrse con el trigo. En segundo lugar, por la productividad de uno y otro grano como bien deja reflejado el padre Nentuiq: "la fertilidad de Sonora no es tanta, pero bien con todo esto recompensa los sudores del trabajador, ya en trigo: con 25, 30, 40 y aún 50 fanegas; ya en maíz con 100, 200 y hasta 300 fanegas por una sembradura"<sup>10</sup>. Así pues, no era lógico que se abandonara el cultivo de un cereal que rendía cuatro, seis y hasta diez veces más que otro.

### LA INTRODUCCIÓN DEL TRIGO

Hemos visto cómo los padres misioneros, como Nentuiq o Pfefferkorn, son cuidadosos al mencionar en sus escritos las múltiples maneras de preparar el maíz. El trigo, por su parte, recibe menos atención pero esto tiene su explicación. A fines del siglo XVII el trigo no acababa de aclimatarse a la aridez de Sonora y por su sabor no era muy aceptado, pero esta situación iba a cambiar radicalmente y el grano español muy pronto pasó a convertirse en parte fundamental de la vida de los habitantes de Sonora.

El trigo lo introdujeron en Sonora los jesuitas que llegaron en 1605 para catequizar a los Yaquis<sup>11</sup>. Una de las necesidades primarias en las nuevas tierras de misión era que existiera, además de pastos para las reses que llevaban consigo, tierras de pan llevar, es decir, aptas para la siembra. El trigo se comenzó a sembrar en las misiones por dos razones, primera, porque era necesario para la confección de hostias ya que sin ellas era imposible la celebración de la Eucaristía, y segunda, los europeos -acordémonos del juicio del padre Pfefferkorn sobre el gusto del maíz- no eran muy afectos a tal grano y preferían para su consumo el pan de trigo.

Junto con los padres misioneros este grano viajó desde las tierras de los yaquis al norte y se aclimató en las vegas del río Sonora primero, en las parcelas aledañas a la corriente de Altar y Asunción después. hasta los valles regados por el Bavispe y el Alto Yaqui<sup>12</sup>.

Esta expansión del trigo determinó que poco a poco fuera adentrándose en el gusto de los nativos de Sonora, particularmente entre los

que habitaban la Pimería. El grano español muy pronto adquirió su carta de ciudadanía sonorenses cuando a los indígenas, poco acostumbrados a las hogazas de pan, se les ocurrió inventar una forma de comer el cereal más acorde a sus costumbres. Nos referimos, claro está, a la tortilla, pero esta vez hecha con harina de trigo.

Este hecho resultó decisivo en la adaptación del trigo a la nueva realidad y en el crecimiento de su cultivo, fue un advenedizo con buena fortuna, pues no sólo se iba a cultivar ya para uso eclesiástico sino también para el abasto de las familias indígenas y criollas sonorenses. En pocos años se labró un sitio similar al del maíz y lo hizo con tal eficacia que puede ser considerado uno de los pilares culinarios de la cultura sonorenses.

Pero no fue ésta, desde luego, la única novedad que el cultivo del trigo trajo consigo. En efecto, al ser éste un cultivo de invierno influyó decisivamente en el abandono de esquemas de seminomadismo y facilitó la congregación de los indios en las misiones dando lugar a la aparición de poblaciones estables. Otro aspecto importante fue el de la introducción del arado de madera que muy pronto los indios comenzaron a emplear también para las labores agrícolas del maíz<sup>13</sup>.

El cultivo del trigo al expandirse generó otras necesidades como la molienda. Esta actividad hizo que primero surgieran las tahonas movidas por tracción animal, para dar luego paso a los primeros molinos hidráulicos. Éstos se construyeron cuando se formaron las haciendas agro-ganaderas cuya producción se destinaba fundamentalmente al comercio. A mediados del siglo XIX había en Sonora una importante red de molinos movidos por fuerza hidráulica que jugó un papel importante en las economías regionales de las cuencas de los ríos Sonora, San Miguel, Yaqui y Altar en el norte y centro del estado<sup>14</sup>.

La agricultura se ha convertido, actualmente, en la principal actividad económica del estado, existen más de 55 cultivos entre los que sobresalen por su valor de producción en primer lugar el trigo, el algodón, el cártamo, etc. En el período comprendido entre 1979-80 Sonora produjo 1.244.278 toneladas de trigo, casi un 50% del total nacional<sup>15</sup>.

Así pues, una población con una cultura originalmente maicera fue cambiando y aceptando

10 NENTUIQ; *Descripción Geográfica*, 1971, pág. 73.

11 ORTEGA NORIEGA, Sergio; "El sistema de misiones jesuitas: 1591-1699". en *Historia General de Sonora*, Hermosillo, 1985, pág. 45.

12 *Ibidem*, pág. 48.

13 *Ibidem*, pág. 53.

14 Véase IBARRA, Eduardo de; *De trigo a forrajes: historia del sistema de molinos harineros del río Sonora*, Hermosillo, Sonora, 1987.

15 *Diccionario Ilustrado y Enciclopedia Regional del Estado de Sonora*, Fernández editores, Méxco, 1989, pág. 10-11.



Herraje de ganado

otros sistemas de cultivo y de preparación para llegar a ser también cultura del trigo.

En definitiva, el grano español terminó siendo asimilado y se convirtió en parte integrante de las costumbres sonorenses, se le cocinó y mezcló con el maíz, el frijol, la calabaza y los chiles. Se desarrolló así una cocina propia, muy enraizada en el pasado indígena que tomaba ingredientes europeos y los utilizaba en un nuevo contexto cultural, propio del árido noroeste, adecuándolas al clima y a las posibilidades de una agricultura muy distinta de la que se practicaba en la Península.

Una muestra culinaria de todo lo anteriormente expuesto son los tamales y las chivichangas, platos donde se mezclan el trigo y el maíz. Los tamales que se comían a fines del siglo XVIII no son muy distintos de los que se pueden degustar actualmente. Los tamales son unas tortas cilíndricas y alargadas y se preparan de la siguiente manera:

"Sobre una hoja seca de elote, el cual antes ha debido ser remojado, se extiende la masa hecha de harina y agua y se pone en ella un poco de carne cocida y desmenuzada de carnero, pollo y cerdo además de la debida cantidad de manteca fundida y pimienta o chile español, todo esto se cubre con la masa. Una vez realizado lo anterior la hoja del elote se dobla, se atan en el extremo con tiras de las mismas hojas y se cuecen al vapor durante una hora"<sup>16</sup>.

<sup>16</sup> CAMOU, "El maíz y el trigo", pág. 53.

## LA CARNE DE RES

Si los sonorenses inventaron una nueva forma de comer el trigo, que sustituyó al pan, adaptándolo a sus hábitos alimenticios, algo parecido pasó con la carne de res, como se verá enseguida.

El ganado bovino, porcino y caballar, se introdujo en Sonora con la llegada de los españoles. Seguramente los nativos cazaban venados, conejos, liebres y otras especies menores, que indican el gusto por la carne, pero el Sonora ganadero y comedor de carne es relativamente nuevo en la historia de este país. Los primeros hatos se introdujeron a mediados del siglo XVII, aunque parece ser que desde un siglo antes había existido ganado mostrenco, animales que se habían extraviado de las expediciones españolas que desde el siglo XVI cruzaron el noroeste novohispano. El padre Pérez de Rivas menciona, para 1605, que las fuerzas del capitán Hurdaide se dedicaban a cazar reses para el sustento de la tropa<sup>17</sup>.

Al igual que ocurriera con el trigo, fueron de nuevo los jesuitas los que iniciaron esta actividad económica. El esfuerzo colonizador de los padres ignacianos necesitaba o dependía de la

<sup>17</sup> CAMOU HEALY, Ernesto; "Cultura de la vaquería y cocina sonorenses", en *Cocina Sonorense*, Hermosillo, Sonora, 1990, pág. 169.

introducción de quehaceres que permitieran la aparición de asentamientos estables. El cuidado del ganado en las misiones hizo que se mantuvieran los indígenas en un sitio geográfico fijo y constituyó una manera eficiente de llenar los tiempos muertos entre las diversas labores de la actividad agrícola, además de proveer a los misioneros de uno de sus principales sustentos: la carne.

Si el trigo era necesario para la confección de las hostias, el ganado era fundamental para remediar las necesidades de los misioneros, de ahí que para que un pueblo pudiera recibir a uno de ellos en su comunidad era imprescindible la existencia de ganado. Las crónicas del capitán Mange y las cartas del padre Kino nos relatan cómo se procuraba que en cada puesto de misión hubiera un pequeño hato. El padre Kino, en su *Crónica de la Pimería* relata cómo incluso en las misiones más alejadas de San Javier del Bac y Tubutama existía un buen número de ganado: "hallamos ganado mayor y menor, con 100 cabezas de los dos géneros, trigo, maíz y frijol..."<sup>18</sup>

Así pues, para mediados del siglo XVII la cría de reses se había generalizado, a esta expansión ayudó la poca población de las provincias de Sonora y Ostimuri que permitió crecer al ganado sin mayores obstáculos, y la gran demanda de carne y de sebo proveniente de los centros mineros que proliferaban en el norte novohispano.

La popularidad que alcanzó la ganadería y el gusto por la carne de res se pueden explicar por dos razones; primera, estaban los pastos nortños que fueron un excelente medio para la adaptación y alimentación de las reses que los españoles llevaron consigo y que se reprodujeron con suma facilidad; segunda, el clima árido y difícil que no permitía una gran variedad de cultivos y las reses vinieron a llenar una necesidad que no podía ser satisfecha por verduras y granos. Por otra parte, no podemos olvidar que la cría de ganado era una actividad que resultaba particularmente atractiva para los españoles o criollos dado el prestigio social que conllevaba.

Como resultado de todo este proceso se comenzaron a sentar las bases para el surgimiento de una cultura de la vaquería, es decir, aparecieron quienes se dedicaron, casi exclusivamente, al cuidado y cría de bovinos en el territorio que comprende el actual Sonora<sup>19</sup>.

Así pues, durante la segunda mitad del siglo XVIII y a lo largo de todo el XIX, la cría de ganado vacuno se fue extendiendo por todo el territorio de la actual Sonora conformándose una actividad económica en la que participaban, en mayor o menor medida, la mayoría de las familias. En las haciendas y ranchos de la llanura costera y en las propiedades y pueblos de la sierra se fueron formando hatos que en algunos casos sumaban varias decenas de millares de reses, sin embargo, la mayoría sólo practicaban lo que se llamó ganadería de traspatio, es decir, "la cría y cuidado de un hato pequeño, no mayor de diez vientres, con el objeto de conseguir carne y lácteos para el autoabasto de la unidad familiar"<sup>20</sup>.

Para los ganaderos el año se dividía en dos estaciones: las aguas y la temporada. La primera comprendía desde el día de San Juan hasta el mes de enero y se subdividía en las aguas, ordeña y equipatas. Era el tiempo en que el ganado se dejaba suelto para que pastase libremente en los agostaderos. La época de la ordeña significaba la multiplicación del trabajo pues se hacían quesos frescos, quesadillas, requesón y cuajada. A la ordeña seguían las corridas, se juntaba el ganado, se le contaba, marcaba y curaba. "En el mes de mayo se hierran los becerros con un fierro caliente al rojo vivo que marca el nombre del propietario..."<sup>21</sup>

Una vez clasificado, se seleccionaban los destinados a la venta así como los que se sacrificarían.

"La matanza del ganado es en los meses de octubre y noviembre, tiempo en que se prepara la provisión de carne para el verano. La provisión la determina la riqueza y el tamaño de cada hogar. Hay gente que mata de diez a cuarenta cabezas de ganado... Al animal le quitan el cuero, la grasa y el sebo, la carne se corta en tiras, se le sala y cuelga al sol. Cuando la carne se seca completamente la guardan para el consumo diario"<sup>22</sup>.

Con la llegada de las lluvias invernales -las equipatas- el ganadero podía prever cómo sería la temporada que se avecinaría y se preparaba para ello. Éstos eran los meses más duros del ciclo anual, entre el final de las equipatas y el inicio de las aguas. Los ganaderos acostumbraban a encerrar a sus animales en corrales o en cercados en las afueras del pueblo para llevarles agua y alimentos, ya que éstos eran meses muy áridos en los que se secaban los ríos y la cubierta vegetal del terreno.

<sup>18</sup> KINO, Francisco Eusebio S.J.; *Crónica de la Pimería Alta: Favores Celestiales*, Hermosillo, Sonora, 1985, pág. 52.

<sup>19</sup> CAMOU; "Cultura de la vaquería", pág. 172.

<sup>20</sup> *Ibidem*, pág. 173.

<sup>21</sup> PFEFFERKORN; *Descripción*, pág. 109.

<sup>22</sup> *Ibidem*. páa. 109.

Este alternar los tiempos de trabajo duro y meses de relativa tranquilidad, que constituía el ciclo anual, tenía su contrapartida social. Así, durante los meses en que las reses estaban pastando solas, los ganaderos, aligerados de su cuidado, aprovechaban el tiempo en labores de cultivo, en preparar dulces para el resto del año, etc. Es decir, eran tiempos de mayor convivencia social, en los cuales se cimentaban lazos sociales, se hacían fiestas y se celebraban las festividades de los santos del lugar<sup>23</sup>.

Lógicamente, unido a esta proliferación y generalización del ganado vacuno se comenzó a cocinar su carne y se inició la construcción de aquella parte del recetario sonoreNSE fundamentado en la carne de vacuno. Nuevamente va a ser el jesuita Pfefferkorn quien nos proporcione algunas de estas recetas:

"la carne tasajeada y secada al sol se mantiene sin echarse a perder por mucho tiempo, y es usada en casi todas partes. Cuando la carne se seca completamente la guardan para el consumo diario. Esta es la carne de res que aparece todos los mediodías a la mesa, es el asado y también con ella se hace la sopa y se prepara el guisado. En Sonora no puede esperar uno platillo más delicioso"<sup>24</sup>.

El padre se refería sin duda a la carne machaca, una de las formas más tradicionales de comer carne en el estado de Sonora, ante todo porque resulta una forma de conservación de la carne muy sencilla teniendo en cuenta las elevadas temperaturas del verano.

A partir del machacado de la carne se puede proceder a diversos tipos de preparación muy generalizados en todo el Estado de Sonora, como pueden ser los mochomos, la machaca con verduras o los exquisitos burritos de machaca.

En definitiva, observamos cómo la ganadería, al igual que ocurriera con el trigo, elementos extraños a la propia Sonora, se adaptaron y desarrollaron siendo actualmente fundamentales en la economía sonoreNSE.

## ALGUNAS NOTAS SOBRE LA COCINA SONORENSE ACTUAL

No podemos concluir sin referirnos, en líneas generales, a la cocina sonoreNSE. Como hasta hace no mucho tiempo, en las regiones de Sonora todo giraba en torno a tres actividades económicas básicas: la siembra del maíz, la del trigo y la cría de reses; así nació una cocina muy peculiar e intensamente campesina, ligada y dependiente de las estaciones. Al tener este origen es en general poco sofisticada, basada en productos y un forma de prepararlos lo más sencillos posibles, donde difícilmente encontraremos platos complicados. Es una cocina fácil, rápida y directa.

Pero como todo producto cultural, la cocina sonoreNSE está en continuo cambio, ha sufrido modificaciones, otros usos y otras costumbres sobre todo provenientes de los Estados Unidos, han introducido ingredientes industrializados o proveniente de los hipermercados "del otro lado" que han hecho que en la gastronomía local desaparezcan platillos, guisos y dulces, o sean difíciles de realizar fuera del contexto de una población fuertemente enraizada en lo rural. Por ejemplo, actualmente las formas tradicionales de preparar la carne están siendo desplazadas por los gustos americanos.

Y también la cocina sonoreNSE ha recibid() influencias de otras regiones y otros continentes. Proveniente del altiplano han llegado los moles, los sopos y las carnitas de puerco. Del oriente llegó la comida china, alcanzando tal popularidad el chopsuey que puede ser considerado un platillo regional.

Pero a pesar de todos estos cambios, sin duda alguna, Sonora es el estado de la tortilla de harina y una exquisita carne, que los sonoreNSES hicieron suyos después de haber sido introducidos en el siglo XVII por los colonos españoles.

En resumen, las modificaciones en los gustos y las formas de cocinar van unidas a los cambios culturales, económicos y sociales de una zona dada. Por tanto, un elemento en apariencia tan banal como las recetas de cocina, pueden constituir una inestimable ayuda a la hora de intentar conocer mejor la historia y la cultura de cualquier país.

<sup>23</sup> CAMOU; "La cultura de la vaquería", pág. 174.

<sup>24</sup> PFEFFERKORN; *Descripción*, pág. 110.