

Geohistoria del modelo alimenticio de Sinaloa: del maíz y la calabaza, al sushi y los mariscos

Geohistorical of Sinaloa Food Model: From Corn, and Pumpkin, to Sushi and Seafood

Guillermo Ibarra Escobar¹

RESUMEN

La cocina de Sinaloa evolucionó dependiente de su peculiar geografía que provee una base biótica diversificada; se ubica en la línea del Trópico de Cáncer, posee tres paisajes diferenciados, sierra, valles agrícolas y costas, y sus estaciones climáticas son muy marcadas con comidas de temporada y regionales. Asimismo, por su bajo crecimiento económico y demográfico hasta el siglo XIX, su mestizaje culinario fue lento y tardío. Por ello, prevalecieron ingredientes y comidas de sus pobladores originarios (maíz, frijol, calabaza, chile, mariscos) sobre los europeos, hasta muy avanzado el siglo XIX. La mezcla con cocinas nacionales e internacionales se enriqueció desde el porfiriato y con el desarrollo agroindustrial del siglo XX. En este artículo se explica el patrón geo histórico alimentario de Sinaloa y Culiacán y su reciente transición hacia la *fast food* en la alimentación extradoméstica.

Palabras clave: Sinaloa, cocina regional, mestizaje alimenticio, *Fast Food*.

ABSTRACT

The Sinaloa's cuisine has been linked to its peculiar geography that provides a diversified biotic base. It is located on the Tropic of Cancer line, has three different landscapes, mountains, agricultural valleys and coasts, and its climatic seasons are noticeable with season and regional food. Also, due to its low economic and demographic growth until the 19th century, its culinary mestizaje was slow and late. For this reason, the ingredients and foods prevailed from the original habitants (corn, beans, squash, chili, seafood) over the Europeans until well into the 19th century. The mix with national and international cuisines was enriched since the Porfiriato and with the agro-industrial development of the 20th century. This article explains the geo-historical food pattern of Sinaloa and Culiacan and their recent transition to fast food in extra-domestic feeding.

Keywords: Sinaloa, Regional Cuisine, Culinary Mestizaje, Fast Food.

INTRODUCCIÓN

Desde una mirada regional, Sinaloa tiene múltiples cocinas: la cocina de la sierra, de la costa, de los valles, de los pueblos pesqueros y puertos y las cocinas de las grandes ciudades. Todas ellas comparten un sistema culinario convergente gracias a la urbanización y al sinecismo entre lugares, que se ha

¹ Universidad Autónoma de Sinaloa, México, ORCID iD 0000-0003-3747-6515, gibarra@uas.edu.mx

forjado a lo largo de siglos (Ortega, 1999; Ibarra, 1999) y se fundamenta en dos vertientes de larga duración: la primera corresponde a sus ecosistemas y la segunda al proceso civilizatorio. En este ensayo intentamos un acercamiento geo histórico a ese sistema alimenticio.

En una primera parte explicamos su conformación desde el siglo XVI hasta el siglo XX, a partir de una constelación de prácticas alimenticias resultantes de una constitución de regiones que aprovecharon la dotación de sus recursos naturales y asimilaron comidas que provinieron de diferentes migraciones. Exponemos cómo la cocina tradicional es resultado de un proceso civilizatorio de largo plazo y no una especie de cocina preexistente que se conserva o modifica de manera evolutiva, por el contrario, mostramos que esas cocinas están históricamente en reconstrucción. Para ello vincularemos la formación de patrones alimenticios con las diferentes etapas históricas de la formación del espacio regional. En una segunda parte, analizamos un cambio en las últimas décadas en la ciudad de Culiacán, capital del estado, donde convergen nuevas pautas de alimentación, al pasar del predominio de platillos con carnes hacia una mezcla de *fast food* y comida de mariscos como un consumo conspicuo, sin perderse la huella secular de la dieta local.

LOS ESTUDIOS SOBRE ALIMENTACIÓN

Los estudios sobre alimentación son un campo que reclama la transdisciplinariedad para avanzar hacia enfoques de totalidad, lo que es difícil que ocurra mediante la conformación de una ciencia parcial *sociología de la alimentación* o *antropología de la alimentación* con un estatuto teórico y metodológico compartiendo paradigmas científicos como una ciencia normal de Kuhn (2011), aunque debe reconocerse que existe una matriz teórica en formación más allá de los estancos de conocimiento de la tradicional división del trabajo positivista de las disciplinas y subdisciplinas. Igualmente, por la creciente industria de servicios y diversificación de estilos de vida, es casi inevitable que haya más estudios de alimentación, pues como señalan Wessel y Lee-Brien (2010) “los investigadores sobre la alimentación aportamos un cúmulo de perspectivas relacionadas con nuestras historias personales, experiencias, y nuestra comprensión de las diferentes disciplinas de las ciencias sociales, por eso es un campo de estudios muy vasto”.

En efecto, quizá como en ningún otro ámbito de estudio se presenta lo que Wright Mills (1986) llamó *imaginación sociológica*: vincular el trabajo intelectual con nuestra biografía personal. Por esa circunstancia, los espacios alimenticios son también espacios emocionales, en el sentido de Tørslev, Nørredam & Vitus (2017) que conciben a las emociones como “flujos relacionales entre personas y lugares, producidos en la práctica social en la interacción entre personas y entornos” (p. 587), permitiendo estudiar a las prácticas humanas también en su perspectiva emocional. Incluso los fenómenos alimenticios son espaciales y psicológicos que se incrustan en la dialéctica de lo social, histórico, espacial, cultural, mental, en su simultaneidad y contradicción, donde no hay correspondencia lineal, sino desfases y contradicciones de uno y otros ámbitos (Lefebvre, 2013. p. 571). Precisamente, con esta última visión transdisciplinaria de totalidad, Licona, García y Cortés (2017) proponen estudiar esta problemática integral del dónde y cómo cocinamos y nos alimentamos los grupos humanos, a través de la categoría de *sistema cultural alimentario*.

La cocina es un sistema cultural alimentario organizado sobre la base de oposiciones y clasificaciones, representaciones, prácticas heredadas, cultura material, significados y formas simbólicas complejas como los guisos y demás, que, al igual que el lenguaje, organiza, hace estructura. La cocina es una acción sistemática conformada por relaciones sociales actorales, objetos, representaciones, significados y lugares; elementos sistémicos entretreídos en la práctica de preparación y consumo de alimentos. El modelo de análisis que proponemos está centrado en el cocinar y el comer como un gran sistema conformado por subsistemas interrelacionados, envueltos en un sistema alimentario aún más complejo (Licona, García y Cortés, 2017, p. 15).

Este ensayo es solo un acercamiento a la vinculación entre el medio geográfico, la historia y la dieta alimenticia de Sinaloa, sobre qué se come y por qué, es una especie de estudio propedéutico a su sistema alimentario que implicaría abordar las formas de preparación, consumo y representaciones del comer.

LA COMIDA SINALOENSE

Empecemos por el presente: ¿Qué comen los sinaloenses hoy en día? El Catálogo de Recursos Gastronómicos de México, de CONACULTA (2010), e Iturriaga (2015) registran la comida considerada típica de Sinaloa, aunque no sean originales del territorio. Son una enorme variedad (tabla 1).

Tabla 1. Muestra de platillos de la cocina sinaloense.

Platillos mexicanos y regionales	<p>Enchiladas del suelo, burritos de machaca o de chilorio, tacos de chorizo, gorditas con caldito, gorditas de chaya con queso y quesadillas de flor de calabaza con queso y epazote. Tacos dorados de carne. Taquitos de leche y queso con salsa de chiles secos. Tacos de carne asada, de carne adobada, de tripa, de lengua, cabeza, cocido, birria, barbacoa.</p> <p>Taquitos dorados, gorditas, pozole y tostadas de pata de puerco, barbacoa de res o de chivo, birria de cualquiera de estos dos animales, cabeza de res, borrego tatemado y <i>huacabaque</i> de costillas de res con frijol. La “costilla cargada” en caldo con verduras, la <i>cazuela</i> y el <i>asado</i> de res, paloma, iguana y puerco combinados.</p> <p>Cortes de carne (arrachera, filete de cabrería), asado placero, machaca frita, machaca con huevo, caldillo de machaca, cazuela, asado de res, chilorio, pozole, chorizo, barbacoas de olla, frijoles puercos, frijol con hueso, frijol soya con puerco, el pollo y el asado de plaza, colache de calabacitas. Además, sopa de elote con <i>chiquelites</i>, caldo de <i>zuzule</i> —especie de frijol—, caldo de queso, arroz negro morisqueta, arroz con quelite de garbanzo, pipián con nopalitos, chícharos en mole verde, marlín a la naranja, chiles rellenos, pollo almendrado, estofado de res. Frijoles zarazos, “chorreadas”, o sea gorditas de maíz con asientos de la manteca de cerdo.</p>
----------------------------------	---

	<p>Tamales dulces en hoja de mazorca: de piña, de nata y hasta de frijol, éstos llamados <i>tatoyos</i>, tamales de elote naturales y de elote con carne y chile. Tamales de puerco, pollo, dulce, frijoles, tontos (neutros de masa), piña.</p> <p><i>Nacatamales</i> de rata de monte. Tamal de cazuela a base de tortillas y verduras llamado <i>torta Cuauhtémoc</i>.</p> <p>Chilorio, jocoque, asadera, requesón, queso fresco, queso oreado, queso Chihuahua, Cotija, margarina, crema, yoghurt, carnes frías, tortillas de harina, frijoles puercos, chilorio, pollo asado, mochomo, pichones empapelados, rellenos de queso rallado y envueltos con tocino o cocidos a la parrilla; mixcocos de frijol y puerco enchilado, frijoles puercos, menudo blanco, colache de calabacitas o colachito, puntas de calabaza con queso, acelgas con garbanzo, caldo de zuzule, caldo michi, cocido, pozolillo, pollo tierno con arroz, gallina en caldo, quelites con puerco, paloma, pichón, codorniz, pato, venado; tamales de carnes, tamales tontos, tamales barbones, tamales rosas, tamales de piña, caldo de queso, quelites, pollo a la plaza, pipián, burritos, caldo de carne, enchiladas del suelo, gorditas de asiento, chilaquiles sinaloenses, pato en salsa de lichis.</p>
Comida de mariscos	<p><i>Mariscos</i>: camarón, chicharrón de camarón, ceviche mixto de camarón, aguachile, albóndigas de camarón, tacos de camarón, tortitas de camarón, camarones marinados en jugo de limón, paté de camarón, camarones en escabeche, camarón al <i>quixquihuitl</i>, ceviche de callos de lobina, ceviche de robalo, de sierra, escabeche de ostiones, tacos o quesadillas de marlín con queso en tortillas de harina de trigo, lisas tatemadas al carbón, curvina al mojo de ajo empapeladas, choros, almejitas, pata de mula, chicharrones de botete, langosta, jaiba y calamar, tostadas de jaiba, pargo, lisa, guachinango, robalo, marlín y sierra, callo de hacha, callo de lobina, ostiones de piedra, ostiones de placer, pulpo, almejas, cangrejo manta, pulpos y calamares mantarraya, pescado zarandeado, sopa de pescado, machaca de lisa o de mantarraya, juliana al vapor, pescado zarandeado, estofado de tortuga, tamales barbones, caguama estofada, caguamanta, mantarraya guisada, sopa de aleta de tortuga, chicharrón de botete y corvina, machaca de lisa, tacos de marlín.</p>

Bebidas	Aguas frescas de cebada, arroz, de ciruela, de pitahaya, de nanchi, de utatabe, de sinas, guayaba, guanábana, el aguama, de ejote de mezquite y de lechuguilla, tejuino, tuba (de papa), horchata de coco. Atoles de pinole, champurrado, blanco, ciruela amarilla, de cacahuate, de guamúchil, de mezquite, de igualama y de echo. Licores de lichi y de mango, tepache de piña, cerveza fermentada con granos de maíz, mezcal, raicilla, agua de cebada de la región, de horchata de arroz, de Jamaica, de limón, de ciruela, de chía; atole de pinole y atole blanco de masa.
Dulces	Torta de garbanzo, empanochadas, coricos, tacuarines, zorrillo (de leche), jamoncillo de leche o de garbanzo, conserva de limones tiernos o de papaya, calabazas asadas o con miel de panocha, dulces de cuajada y capomos con leche, galletas marineras, biscotelas y cemitas, cocadas multicolores, melcochas y ponteduros, gallitos y pepitorias, guayabates con cajeta, durazno y lichis en almíbar, pinturitas y galletas de avena, dulce de elote y aguamas enmieladas, guacamote y cajeta de frijol, migas y torrijas, capirotada y raspados, leche cocida y manjar de leche, serratamas en dulce y turrón de miel y cacahuate, guamúchil en almíbar y empanadas dulces de machaca, jamoncillo de cuchara y pan de mujer, miel de abeja, de caña y agave, mestizas, pepitorias, colachi, conserva de papaya, torrijas, dulce de leche, conservas de frutas (papaya, camote y limón), alfeñiques, suaves, jamoncillo, cocadas, capirotada, ponteduros.

Fuente propia: Iturriaga (2015), CONACULTA (2010).

El listado no agota lo que se guisa y come, constituye una parte de la tradición estatal alimenticia. Cabe preguntar: ¿Cómo se ha configurado esa dieta a lo largo de siglos? y ¿cómo se consolida y despliega una metamorfosis por la hibridación cultural que generó la última ronda de globalización? Esto se corresponde con la base productiva estatal que se orienta a los alimentos, tanto autóctonos como adoptados, por lo que a medida que avanza la variedad de cocinas se incorporan de forma masiva ingredientes e insumos que antes eran exóticos o caros.

Lo anterior es posible porque la producción agropecuaria y pesquera comercializable de Sinaloa es una de las más diversas del país y con excedentes exportables. Veamos una muestra. Mariscos: camarón, atún, mojarra, sardina, tiburón, calamar, cazón, bonito, lisa, pargo, botete, curvina, sierra y docenas de especies de estero y acuacultura. Hortalizas y verduras: berenjena, calabaza, calabacita, cebolla, chile verde, ejote, elote, lechuga, bell pepper, melón, papá, pepino, sandía, shop suey, tomate, jitomate, espinaca, acelga, ajo, apio, blue berry, brócoli, camote, cebolla, cebada, chayote, chía, coliflor, haba, Jamaica, jícama, nopal. Granos: maíz, ajonjolí, cártamo, garbanzo, trigo, frijol, sorgo, soya, caña de azúcar. Frutas: aguacate, ciruela, coco, fresa, guayaba, limón, lichi, mango, mandarina, naranja, papaya, tamarindo, toronja. Pecuaria: carne de res y cerdo, cabras, borregos, aves, huevo, leche, miel (CODESIN, 2017). A estos productos se suman múltiples variedades de animales y frutos exóticos

por microrregión, que también entran en la dieta aunque marginalmente, tales como: codornices, venados, caracoles, guamúchiles, aguamas, tamarindos, arrayanes.

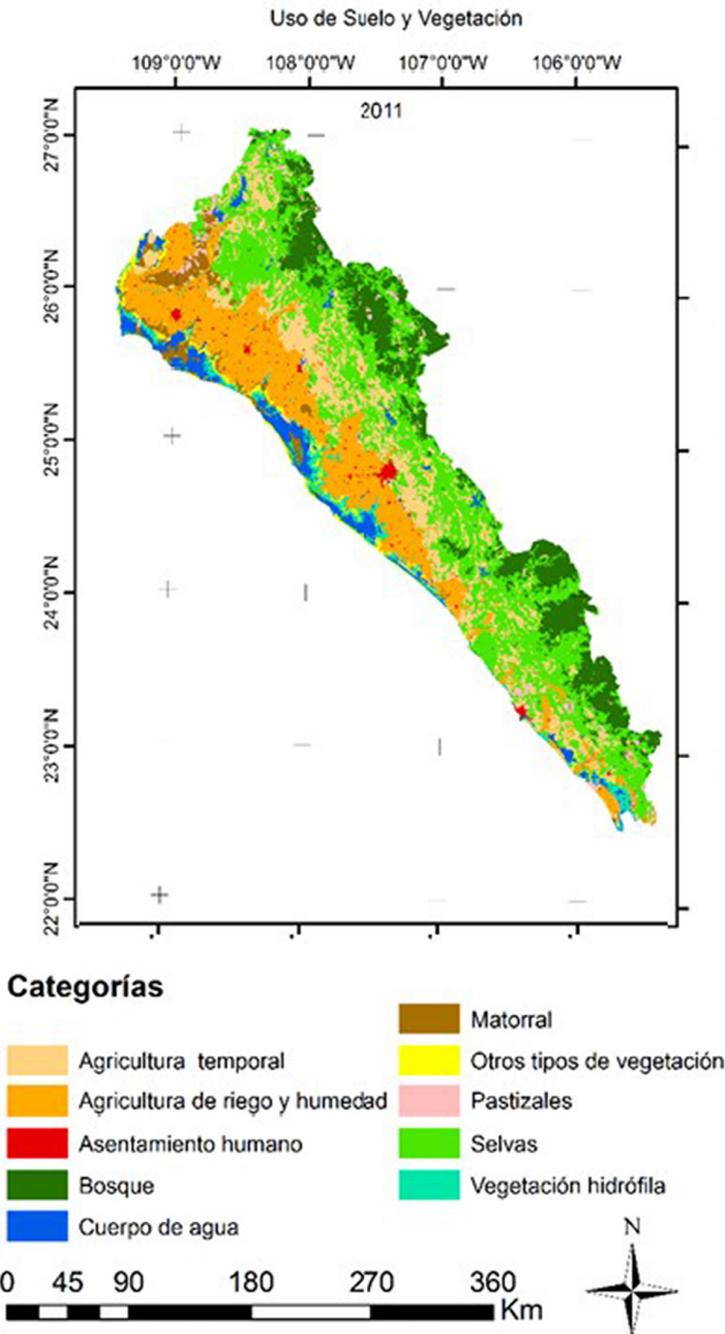
LA REGIÓN

Sinaloa tiene 58 mil kilómetros cuadrados de superficie y un litoral de 656 kilómetros. La mitad de esas tierras están a menos de 150 metros sobre el nivel del mar. En la parte sur, colindante con Nayarit, tiene una anchura de 100 km y se abre más hacia el norte alcanzando 200 km en los límites con Sonora. La sierra, a partir del municipio de San Ignacio, en la parte media del territorio, se va alejando cada vez más de la costa rumbo al Este, se prolonga hasta confundirse con los límites de los estados de Durango y Chihuahua y parte de Sonora, con elevaciones hasta 3,000 metros sobre el nivel del mar (figura 1).

Además, en esta sierra hay múltiples micro climas, bosques, diversidad de fauna y flora, aunque por lo escarpado del terreno solo se practica agricultura en áreas aisladas, en cambio, ofrece la posibilidad de desarrollar la ganadería y la fruticultura. La temperatura media anual es de 25 grados centígrados, en verano más de 40 y en invierno bajan, sobre todo en las partes altas. La precipitación pluvial promedio en 2019 fue de 928 mm (frente 718.3 mm nacional) y llueve más en las sierras que en las costas. Tiene once ríos y trece presas que favorecen la agricultura. Sus planicies costeras y humedales poseen una gran riqueza biótica de recursos marinos. Solo hasta la segunda mitad del siglo xx, con la construcción de múltiples presas y canales para la irrigación, fue posible tener una agricultura altamente productiva (Aguilar, 2018; Carrillo, 2013; Frías, 2008). Tiene un millón 149 mil hectáreas de superficie agrícola en activo, de las cuales 710 mil hectáreas son de riego, 62% del total (CODESIN, 2017). Aunque esa infraestructura es reciente, a lo largo de siglos en esos valles fue posible el asentamiento de pueblos que tenían agricultura en pequeña escala en las vegas de los ríos para producir alimentos (Grave, 2016, 2012, 2002; López, 2010, 1968; Sauer, 1998; Beals, 1932).

La carga ecológica sobre este territorio fue muy leve hasta principios del siglo xx, cuando se logró apenas igualar la población preexistente a los conquistadores españoles a principios del siglo xvi, que diezmaron a los habitantes originarios con las epidemias que trajeron (Valdez, 1991). En 1530, la población indígena era aproximadamente de 350 mil y fue hasta 1910 que se logró igualar y rebasar, con 394,642 habitantes. En 2010-2020 superó tres millones. De esa manera, aunque mucho del modelo culinario regional procede de tradiciones seculares, su formación y desarrollo avanzó con la modernización capitalista desde el cañedismo (1877-1909) (Aguilar, 2014). La simbiosis de las cocinas tradicionales se afianzó con la urbanización del siglo xx, las migraciones campo ciudad, la interestatal y las influencias internacionales (Mendoza, 2019; Román, 2014; Gaxiola, 2014).

Figura 1. Regiones naturales de Sinaloa 2011.



Fuente: Mojardín et al. (2017).

Nuestra hipótesis plantea que, en la historia de larga duración, el componente indígena logró prevalecer en los ingredientes y sabores de las comidas regionales, por diferentes circunstancias (Esmerio, 2013; Cervantes, 1969). Primero, porque al ser una región con estaciones del año muy marcadas, con tiempos de lluvia y sequía diferenciados, la flora y la fauna son cambiantes, lo que imponía comida de temporada y obligaba al almacenamiento. Segundo, porque al estar casi aislada la región por siglos y con baja población, con una economía de enclaves en los reales de minas, el modelo culinario español no pudo implantarse y fue, por el contrario, dependiente de los ingredientes y métodos de cocina indígena, cuya base es maíz, frijol, calabaza, chile, frutos tropicales, mariscos y animales de caza. Por ello, Cervantes (1969) sostiene que la influencia del medio geográfico es impactante en su sistema de alimentación.

COMIDA PREHISPÁNICA

La base alimenticia de los grupos prehispánicos en Sinaloa se apoyaba en el maíz, frijol, calabaza, junto con el aprovechamiento de frutos y animales silvestres; los recursos marinos eran poco explotados, con excepción del sur del estado que tuvo una actividad en las marismas, esteros y playas (tabla 2). Asimismo, existían rústicas civilizaciones locales con su distinción en la producción de alimento.

Tabla 2. Sistema alimenticio de tribus prehispánicas de Sinaloa.

Acaxees y xiximes	Realizaban pequeños cultivos de frijol, calabaza y chile, insuficiente para alimentarse, lo que complementaban con la caza, pesca en ríos y lagunas, recolección de plantas y frutos en la sierra. Hacían bebidas fermentadas de magueyes silvestres.
Totorames	Eran sedentarios. Sembraban maíz, frijol, calabaza, chile y algodón. Usaban como alimento fauna del mar y los esteros, camarón, ostión y pescados, recolectaban sal, recolectaban miel de abeja.
Tahues	Sembraban maíz, frijol, calabaza, chile, algodón, guayaba y ciruela; recolectaban frutos como la tuna, la pitahaya y la péchita (semilla de mezquite). Para alimentarse pescaban en ríos y costas. Recolectaban sal, bebidas fermentadas de tuna, pitahaya y ciruela.
Cahitas	Sembraban en vegas de los ríos maíz, frijol, calabaza y chile. Eran cazadores y recolectores.
Guasaves y achires	No sembraban, obtenían su alimento la pesca, la cacería y la recolección de frutos silvestres. Tenían una dieta costera.

Fuente: Ortega, S. (1999). *Breve historia de Sinaloa*. Ciudad de México: FCE

Figura 2. Grupos indígenas pobladores de Sinaloa antes de la llegada de los españoles.



Fuente: Ortega, S. (1999).

Las excavaciones arqueológicas más recientes arrojan evidencias de un sistema de pueblos, aldeas, caseríos, centros ceremoniales, núcleos productivos cerca de las costas, ríos, esteros y arroyos; es decir, que hubo contactos entre las zonas, estando el mayor avance cultural en el centro de Sinaloa y la parte costera sur ligada a Nayarit (Grave, 2016). Su aislamiento natural no significó falta de interacción con Mesoamérica, pues el comercio de objetos de obsidiana, de uso práctico, que era de larga distancia, tenía al Sur de Sinaloa como un punto de contacto, articulado con Las Navajas-Nayarit, Teuchitlán, Jalisco, Sierra de Pachuca y Abasco, Guanajuato (Tenorio, Jiménez-Reyes, Esparza-López, Calligero, y Grave, 2015). En contrapartida, salían a otras regiones productos del mar, como conchas y caracoles.

Otras excavaciones en el tramo del gasoducto el Oro-Mazatlán, que atraviesa a Sinaloa de sur a norte por la región de los valles (Grave, 2016), sugieren que había un sistema de pueblos, aldeas, caseríos, casas aisladas, cerca de las costas, los ríos, arroyos, esteros y lagunas, cerros, y restos de cerámica, metates, objetos de tejer, figuras religiosas. Era un territorio activo aunque carente de un gran centro de poder, lo cual no significa que estuviera ausente un sistema social jerárquico, pues la artesanía que se realizaba era en el hogar y esa actividad está incrustada en sistemas de representación política y religiosa, con alguna influencia del Occidente de México (Williams y Maldonado, 2016, pp. 1-12). En la zona central, entre los Ríos Mocorito y San Lorenzo, la ocupación parece iniciar hacia el 600 d.n.e. y concluye a la llegada de los conquistadores.

La organización social alcanzó una alta complejidad patente en asentamientos grandes y complejos en las márgenes del Río Culiacán como Las Sinaloas-Yebavito, gracias a la práctica agrícola y la explotación del estero, lo que también ocurrió en las cuencas de los Ríos Elota y Piaxtla, ocupadas del 500 al 750 d.n.e. (Grave, 2016, p. 276-77). Los hallazgos en las excavaciones de los trayectos de la construcción de la carretera Mazatlán-San Blas y Mazatlán Durango permitieron localizar más de 200 sitios arqueológicos en el sur de Sinaloa que confirman que a la llegada de los españoles existía una población sedentaria con capacidad de producir sus alimentos y realizar una vida comunitaria, algunas casas habitación, espacios piramidales, canchas de juego de pelota, rituales religiosos y de entierro de muertos con ofrendas. Existían asentamientos más grandes que simples caseríos, agricultura y algún comercio con el altiplano. Estos trabajos arqueológicos indican que se producían artefactos de trabajo como metates, hachas, objetos ceremoniales, y ollas, jarras y cazuelas de barro para preparar y almacenar alimentos. Además, existía una jerarquización social que administraba el excedente generado (Grave, 2002, 2012).

Los resultados de otro proyecto sobre el sur de Sinaloa, revela también cómo los pueblos costeros practicaban la pesca de forma sistemática, dominando, en periodos, la captura de la almeja, pata de mula y el camarón. Las pequeñas civilizaciones pesqueras habían desarrollado ecosistemas basados en capturas a partir de tapos en los esteros, explotación de salinas, conservación de alimentos que se combinaban con una agricultura de subsistencia (Grave, 2012). La dieta también se favorecía por la existencia de una fauna comestible: iguanas, caimanes, tortugas, armadillo, tapir, puma, ocelote, jabalí, mapache, nutria, venado, coyote, armadillo, tuza, puerco espín y múltiples aves. Desconocemos las prácticas de cocinado y la comensalidad, las cuales con seguridad estaban asociados a rituales de magia y religiosidad primitiva. Es probable que estuviesen influidas por los contactos con otras culturas de mesoamérica y el

American Southwest; comían con regularidad, en grupo o familia, en alguna choza o casa, cerca de un comal.

Al llegar al sur de Sinaloa en 1531, el ejército de Nuño Beltrán de Guzmán pudo resolver sus problemas de abastecimiento alimenticio porque había en lo que hoy es el norte de Nayarit y el estado de Sinaloa, algo que Sauer (1998, p. 72) nombra *economía natural prehispánica*, que garantizaba alimentar a la población e incluso les permitió a ellos conseguir comida para su ejército de 300 soldados, pero que traía en varios momentos miles de aliados indígenas en su incursión en 1531 y 1532. Un relator anónimo registró que pudieron tomar comida para ellos hasta por dos años en la región de Acaponeta, no obstante las perdieron más al norte en una inundación en Chiametla (p. 63). Al adentrarse hacia el norte llegaron al actual poblado de Abuya, encontraron poca gente pero mucha comida y más al norte, en el actual Culiacán, consiguieron comida hasta por seis meses (p. 69). Tenían los naturales: maíz, frijol, ají, pescado, sal, frutas, ciruelas, bebida fermentada de maguey, mariscos, como lisas; conservaron también perros que se comían y una ave parecida al guajolote que Sauer identifica como *hocofaisan*. Más al norte, la dieta variaba según la naturaleza, pero no aprovechaban de la misma manera los recursos disponible, pues por ejemplo, los indios Pimas del norte de Sonora se alimentaban de maíz, pero no se interesaban por el pescado (Sauer, 1998, p. 169).

PERIODO COLONIAL

Los españoles trajeron epidemias que provocaron un colapso demográfico, diezmaron la población indígena. Su modelo de asentamiento estuvo enfocado en crear fundos mineros para extraer oro y plata, se apoyó en pueblos de misión presidio en donde había aún pueblos de indios y condiciones para la producción agrícola o ganadera para su aprovisionamiento de mano de obra, animales y alimentos. El poblamiento durante la colonia se mantuvo lánguido en los valles y costas y se hizo más constante en la sierra. Aquí también en el Mar de Cortés, como en el Mediterráneo, la civilización llega tarde a las planicies. La innovación alimenticia ocurrió en tierras misionales y mineras.

Las misiones jesuitas en la colonia se adaptaron a las prácticas de alimentación indígena y solo aportaron elementos complementarios (Hausberger, 2002). Al no disponer de los elementos de su dieta europea, se aculturaron con los indígenas que sabían aprovechar los recursos locales, incluso surgió una medicina herbolaria mestiza (Valdez, 1996). Los misioneros organizaron a los indígenas y les enseñaron métodos de preparación de alimentos europeos que se fundieron con los estilos locales. Las misiones jesuitas en Sonora y Sinaloa, se convirtieron en centros productivos de alimentos, pero no siempre tuvieron éxito. Mayas y yaquis se hicieron buenos ganaderos bajo la supervisión de los frailes, en la cría de ovejas y caballos, que les servían para transportar sus productos a otros lugares como el algodón y maíz, pero era escaso, por la falta de pastos (López, 1968). Las ovejas y cabras servían para producir carne, sebo, jabón, manteca, cuero para zapatos y costales, cueros para contener agua y comida, pero el ganado vacuno y cerdos era escaso. Hubo épocas de hambruna, por la sequía, epidemias, plagas y temporales, que obligaba a completar la alimentación con raíces. En 1655 hay registro de cómo los misioneros llevaban alimentos a las casas de los indios, para evitar que fallecieran (Borrero, 2018).

No todas las especies que los misioneros trasplantaron llegaron a aclimatarse, pero donde la humedad lo permitía se cosecharon algunas hortalizas y árboles

frutales. El visitador español Pedro de Rivera, viajó en 1724 a 1728 a la Nueva Vizcaya, en los actuales Sonora, Sinaloa y Durango, y registró en sus notas los productos generados por la agricultura y ganadería: venados o cibolas, guajolotes, pescados, trigo, maíz, frijol, legumbres, frutas diversas; plantas como los güizaches, la lechuguilla o el romerillo de “sensual olor” (Manjarrez, 2006).

En las misiones la producción de maíz, garbanzo, frijol, las frutas de los huertos de los indios, una vez descontado el autoconsumo, se distribuía en las minas o a la población sedentaria por medio de un sistema de rescate (comercio no regulado). Algunos habitantes de pueblos hacían sus propios abastecimientos y circuitos de comercio, produciendo carne producto de la caza de aves, reptiles, ardillas, jabalíes, venados, vacas, carneros y caballos. Asimismo, recolectaban raíces comestibles (zayas), quelite, pitayas, semillas de amaranto, agave, frutas de arbusto (garambullo y bachatas).

Desde mediados del siglo XVIII se abrió paso con lentitud una dieta que sobreviviría hasta la actualidad apoyada en el consumo básico prehispánico, además en la preparación y conservación de carnes, barbacoa, chorizo, chilorio, chicharrones, menudo, atoles, tamales, dulces de frutas, mezcales, que era posible comer en las pocas temporadas de bonanza, pero la situación era de pobreza extrema. El auge minero que se produciría a fines de ese siglo por las reformas borbónicas amplió el mercado regional; las importaciones, mejoraron la agricultura y la alimentación. Se trajeron nuevas especies y poco a poco se amplió la producción de ganado, leche, granos y caña de azúcar.

La mayoría de la población vivía en condiciones de autarquía, pero en las villas y curatos mejoraba la dieta para los peninsulares y criollos. Un registro importante de las bases alimenticias de ese tiempo aparece en las notas de viaje del Obispo de Durango, Francisco Tamerón y Romeral, en su segunda visita a Sinaloa, iniciada el 11 de noviembre de 1767, en Santa Lucía, hoy Concordia, y concluida el 21 de diciembre de 1768, en Bamoa, hoy municipio de Guasave, donde falleció. Pretendía visitar quince curatos. Estuvo en Rosario, Matatán, San Sebastián, Copala, Pánico, San Xavier, San Ignacio, Cosalá, Culiacán, Villa de Sinaloa. En el registro de los gastos que hizo en comida para su comitiva (gastó en el viaje 4,684 pesos) aparecen: aves, huevos, carnero, pescado (en cuaresma), carne de vaca, verduras, frijol, garbanzo, tortillas, pan, arroz, conservas, manteca, azúcar, vinagre; ajos, cebollas, repollos (en Rosario), azafrán; nueces, aceitunas (en Culiacán), chocolate (Sinaloa), pimienta (Bacubirito) (Bargellini y Chamausell, 1997, p. xxii). Pero esto no debe confundirnos. La mayoría de los habitantes, que eran 30 mil, vivía en permanente precariedad. Solo se comía bien “cada venida de obispo”, chicharrones de puerco alguna vez al año, con motivo de una fiesta o una temporada de abundancia, igual los tamales de carne, menudo de res, o dulces.

MESTIZAJE ALIMENTICIO EN EL SIGLO XIX

En el periodo independiente la agricultura y la ganadería se mantuvieron de autoconsumo, con pocos excedentes para el mercado, con el mismo patrón de cultivos: maíz, frijol, garbanzo, hortalizas, caña de azúcar que permitía producir piloncillo, pero poco a poco se diversificó (Aguilar, 2014). En 1824-1830, cuando estuvieron juntos Sonora y Sinaloa en el Estado de Occidente, continuó la actividad minera aunque con menor fuerza; avanzó la agricultura sin depender ya de las comunidades indígenas, sino en ranchos y haciendas, y aumentó la producción de ganado, carne seca, harina, sal, mariscos secos

(Hernández, 2012). En 1831-1853, ya como estado de Sinaloa, continuó con el avance agrícola, produciendo maíz, garbanzo, frijol, caña de azúcar, hortalizas, azúcar sin refinar y aguardiente de caña.

La apertura a la navegación del puerto de Mazatlán atrajo casas comerciales extranjeras cuya operación vinculó a Sinaloa al mercado mundial y nacional. En 1818 arribó al puerto un buque británico con mercancías de contrabando. En 1821 se obtuvo autorización para operar como puerto comercial con el pago de impuestos (Román, 2009). Los pioneros fueron mercaderes alemanes, suizos y españoles. En 1845 había diez casas comerciales grandes y 40 medianas y pequeñas. Luego cobraron importancia los negocios de españoles e ingleses. Esta inserción en el mercado europeo marcó la cultura alimenticia local.

A medida que se adentraba en la segunda mitad del siglo XIX, aumentó la producción de trigo y harina, carne, leche, aves, huevos, vinculado al crecimiento de las ciudades como Mazatlán, Culiacán, El Rosario, Mocorito, El Fuerte, San Sebastián, interrumpida por diferentes epidemias (Ortega, 1999). La relación sierra-valles se intensificó y el sur de Sinaloa adquirió el mayor dinamismo económico y demográfico. La circulación de personas entre localidades, la interacción con el centro del país y la adopción de costumbres extranjeras activaron un nuevo mestizaje alimentario, mezclando formas de cocina de la sierra a los valles, y en sentido contrario, y entre el sur y las regiones centro y norte, facilitado por la existencia de un transporte/diligencia desde El Rosario en el Sur, a Álamos, Sonora, en el norte (Ibarra, 2015). Además, las invasiones estadounidenses (1846) y francesa (1864-1866), implantaron nuevas formas de cocina, pues muchos invasores se quedaron a vivir en algunos poblados.

La producción de azúcar en trapiches e ingenios endulzó la comida local, con preparados de dulces de todo tipo (tamales, atoles, conservas, panes), que hoy caracterizan a la cocina sinaloense: coricos, calabaza enmielada, atole de champurrado y de piloncillo, conservas de frutas, e incluso licores de caña. A medio siglo los principales cultivos fueron camote, cacahuete, papa y frutas como naranja, ciruela, aguacate, sandía, melón, plátano, guayaba, piña, limón, higo, papaya y otras.

También se producía ganado, pero el mercado y los precios no eran favorables, por lo que se producía menos de la capacidad existente: ganado vacuno, caballos, cerdos, carneros y aves. Las ciudades eran crecientes demandantes de alimentos. A fines de esa década, Mazatlán consumió en un año 3,700 reses, 2,400 carneros, 17,280 gallinas, 28,000 pollos y 346,600 huevos de gallina (Aguilar, 2014, p. 82). Si la población del puerto era alrededor de seis mil habitantes (Cázares y Ojeda, 2017), eso significa un promedio al año por persona de 197 huevos, media res, tres gallinas, cinco pollos, que revelan una dieta cada vez más carnívora.

Los negocios extranjeros en Mazatlán se ampliaron, además de Alemania, Suiza y España, hubo de Francia, Inglaterra, Filipinas, Estados Unidos, y diversificaron sus actividades a la agricultura, manufactura y minería estableciendo sucursales en lugares fuera del puerto. Los hábitos alimenticios de sus dueños y empleados se mezclaron con los vernáculos. Importaban materias primas para las industrias, herramientas, ropa, utensilios y artículos de lujo, diversos bienes para el consumo alimenticio como vinos y licores (*whisky, coñac, champagne*) (Aguilar, 2014, p. 115). También se importaban de mercados internos bienes que escaseaban o que no se producían. En ese tiempo recibió Mazatlán por año cinco mil cargas de harina desde Guaymas y 200 mil de plátano de San Blas (Aguilar, 2014, p. 84).

PORFIRIATO Y SIGLO XX

Con las reformas del porfiriato y el cañedismo (1877-1909) la dieta local interactuó con la comida tradicional mexicana y las influencias externas, conservando como base los productos y platillos locales como en siglos anteriores. Se reactivó agricultura y ganadería, se incrementó la siembra de cultivos tradicionales y se expandió el tomate y el trigo, lo que aumentó la producción de pan; igualmente, la minería retomó un auge, aparecieron grandes ingenios, pequeñas manufacturas y el comercio se expandió, elevando el nivel de vida.

Aunque la mayoría de la población seguía en la pobreza, la vida rural no estaba sometida como en la época de la colonia a exacciones de misioneros y colonos, lo que permitía por temporadas enriquecer la dieta de las familias rurales y urbanas, que incorporaban nuevos ingredientes a su alimentación conformada desde la época prehispánica y la conquista, y ensayaban nuevas modalidades de guiso. Las capacidades productivas además ampliaban la dieta. Se comía más dulce, carne, huevos, leche, y en fiestas y ocasiones importantes se cocinaban puercos que dejaban productos de conservación como manteca, chicharrones, chorizo, chilorio. Las clases altas consumían alimentos importados de otras regiones y el extranjero.

Velasco en 1889 (como se cita en Ibarra, 1993) registró los alimentos que se producían en el estado, en diferentes regiones: calabaza, caña de azúcar, camote, chile, azúcar, panocha, mezcal, papa, tomate, cebolla, chícharo, maíz, frijol, garbanzo, trigo; naranja, limón, coco de agua, mango, granada, naranja, lima, durazno, uvas, sandías, melones; ganado vacuno, porcino, caprino; animales de caza: coyotes, gatos monteses, hurones, corni-cabras, venados, tigres, lobos, leones, jabalíes, conejos, liebres, armadillos, tejones, zorras, onzas; aves: codornices, palomas, patos silvestres, pavos, gansos, garzas, grullas, ánsares y multitud de huilotas, tórtolas, golondrinas. Además, estimó que en 1884 había 512,984 cabezas de ganado, de los cuales 413 mil eran vacas y cerdos; así, como había en esa fecha cerca de 250 mil habitantes (Ibarra, 1993), tenía más de dos animales por persona. En 1881, había 123 trapiches en todo el estado y luego se conformaría un clúster de cinco ingenios en todo el estado, operaban dos molinos de harina, uno en Mazatlán y otro en El Fuerte, 139 vinaterías, una fábrica de chocolate, dos de hielo, una cervecería en Mazatlán. La producción de alimentos, bebidas y tabaco en 1895 representaba 41.5% del valor de la manufactura de Sinaloa. Del total de esa industria, Culiacán aportó 67 y 30% en el distrito de Mazatlán (Carrillo, 1998).

Cabe mencionar que con la economía y la demografía mejoró el transporte. En 1883 se inaugura un ferrocarril del puerto de Altata a Mazatlán, en 1906 llega el ferrocarril a San Blas, en el norte, y comunica a Sinaloa con Sonora y el sur de Estados Unidos. En 1907 se pone en operación del ferrocarril Topolobampo Los Mochis. En 1909 la línea ferroviaria llega a Mazatlán y el avance al sur detendría en Nayarit, por la revolución armada. Aunque limitado, esto favoreció la comunicación interna, a lo largo del estado, y entre los puertos y las principales ciudades, integrándose en una red de movilidad no solo de personas y mercancías, sino de costumbres y cultura alimenticia. Desde esas fechas avanzan las cocinas regionales y se enriquecen con la influencia culinaria como veremos en las ciudades de Mazatlán y Culiacán.

La cultura culinaria del sur de Sinaloa y Mazatlán surge de un mestizaje de las comidas de los pueblos originarios, los españoles, inmigrantes de otras

regiones de México, y extranjeros que llegaron desde el siglo XIX de Europa, Estados Unidos, China, Tailandia, Corea y Medio Oriente. Mazatlán genera un modelo de cocina que reúne las comidas del mar, del valle, además de las tradicionales dietas de la sierra y los pueblos rurales, desde donde la población migrante traía sus costumbres culinarias a Mazatlán, que se constituyó en el principal centro económico y demográfico de Sinaloa (ISIC, 2019). En 1900 Mazatlán tenía 17,812 habitantes y los duplicó en dos décadas, al alcanzar 39,380 en 1930 (Instituto de Investigaciones-UNAM, 1962), por el avance que venía adquiriendo como principal centro de desarrollo regional de Sinaloa. En 1899 inaugura el actual mercado municipal que sustituyó a dos baratillos cercanos, por el aumento de la demanda de productos frescos para la comida diaria de una ciudad modernizada que contó con servicio de agua potable en 1890 y de energía eléctrica en 1896 (Frías, 2014).

En su autobiografía José C Valadez, de una familia influyente de Mazatlán a principios del siglo XX, registra comidas de la región del sur de Sinaloa. Menciona comidas preparadas en la casa de la familia Somellera en el puerto: sopas secas y caldudas, pescados tatemados, cocidos o al horno, ostiones empanizados o en baño María, o en salsa picante o a la cazuela, carnes frías, chiles rellenos, papas horneadas, tostadas, frijoles, frutas diferentes. Asimismo, platillos muy apreciados por las familias acomodadas de Mazatlán: papas fritas, consomé de pollo, pan de caja, galleta marinera, albaricoques en conserva, pastas italianas, queso holandés (como se cita en Gaxiola, 2014).² En la casa de un familiar en el cercano poblado de La Noria, rumbo al norte del puerto, menciona: pollo adornado con cebollas coloradas, lechuga, aguacates, papas y otras legumbres; menudo, tamales de dulces, carne y costillas de cerdo, pollo circundado de legumbres, carne de caldillo, sopas secas o caldudas, chiles rellenos, pescados fritos, ostiones empanizados, leche con calabaza en tacha, cuajada, dulces varios, mangos, naranjas, piñas, zapotes, duraznos, peras de manzanas, uvas. En Cósala recuerda la comida dulce: jamoncillos, Jericaya, flan, cocadas, caramelos de azúcar quemada con cacahuete (pepitorias), cajeta de camote con piña, guayabas amerengadas, arrayanes en almíbar, canutos de leche y vainilla. Se advierte cómo se complejiza la dieta regional en donde se mezclan los ingredientes vernáculos, formas de preparación mestizas, y el creciente uso del dulce, lácteos y todo tipo de animales y mariscos. Las familias pobres seguían dependiendo del maíz, frijol, otros granos, frutas y verduras, pero con inclusión de carnes y antojitos en días de fiesta que dejaban en el imaginario popular saberes y gustos de ciertos platillos que eran consumidos ocasionalmente pero que estaban atados a momentos celebratorios en la vida cotidiana

El mestizaje culinario abrió paso a una dieta extranjerizada que combinaba los ingredientes y platillos locales y modas europeas, tanto de los lugares de origen de los extranjeros residentes en Mazatlán, como de las cocinas francesa e italiana. Sirva de ejemplo que el Hotel Central de Mazatlán, según El Correo de la Tarde, en 1891 ofrecía en los menús los siguientes platillos (tabla 3):

2 Para redactar esta parte fueron muy importantes los siguientes trabajos: Gaxiola (2014a), Gaxiola (2014b), Santamaría (2019) y Villaseñor (2019). Véase en Referencias.

Tabla 3. Menú del Hotel Central de Mazatlán, 1891.

Sopas	Sopa a la italiana, sopa de Ravioles, sopa juliana con huevos en camisa, sopa la brunesa, sopa consomé, sopa primavera, sopa de cabeza, sopa a la Condé, sopa a la Mónaco, sopa de ostiones, sopa de camarones con leche
Mariscos	Filete de pescado escabechado, pescado frito, pescado relleno a la chambord, filete de pescado veneciano, pescado eufricando, pescado a la normanda, bacalao a la vizcaína con morrones, <i>Vol-au-vent</i> con ostiones
Carnes y embutidos	Costillas salteadas con pepinillos a la crema, jamón a la soubise, lomillos a la alemana, chícharos con jamón, filete de res asado, costillas a la milanesa, ternera mechada, pieza de res a la marinera, pernil de ternera asada, costillas a la <i>soubise</i> , salamillas del buey real, <i>rosbeef</i> asado, filete de res asado, pieza de res asada con ensalada de ejotes, castillas reina con papas paja, <i>beefsteack</i> con papas, landrecilla, gigote a la infanta (ternera), jamón compuesto
Aves	Guajalote, pavo trufado al horno, pavo trufado macón, guajalote reganela, pollos a la romana, pollos a la zíngara, pollos a la campesina, mayonesa de pollos, tamales de gallina
Frutas y legumbres	Frijoles, legumbres, croquetas de papas, puré de papas, espárragos, chícharos a la <i>Maitré-Hotel</i>
Postres	Helados con mamón, cocada, helado, dulces, pastel de manzanas, Jericaya, cajeta, pudding, <i>parfait</i> al chocolate, <i>haut santerne</i>
Bebidas	<i>Zinfandel vieux</i> , <i>Parfait</i> al café, Vino del Rhin, Champagne

Fuente: Gaxiola (2014a).

En su novela histórica, *Tu nombre chino* (2018), Navarro recupera la cocina que los inmigrantes chinos cultivaron en Mazatlán durante el porfiriato, a partir de algunos ingredientes considerados *desperdicios*, como aletas de tiburón, peces globos (botetes), mojarras, tiradas como basura por los pescadores, o la conversión de animales marinos extraños en manjares, como el peinillo de mar. Las comidas chinas eran camarones cola de Fénix, langostas laqueadas en salsa, pescados fritos, *chop suey* de camarones azules, bogaventes sofreídos sin descascarar, lisas tatemadas, tortuga al vapor, estofado de carne de pollo y puerco, pulpos, abulón, sopa de pepino de mar (afrodisíaca), pastelillos de coco (cocadas), sopa de lapas, fideos con cucarachas de mar, sopa de gallina, percebes fritos, sopa de aleta de tiburón, tendones ahogados de vaca, hígado de cerdo salteado, rebanadillas de liebre y conejo, corvina agridulce, pez globo salteado, patas picantes de rana toro, filetes de corazón salteados, palomas sofritas, codornices picantes, pato lacado, pato asado con especias, pato mandarín, gallinas, guajalotes, lomo de ciervo con miel, almejas cocinadas, mejillones, sopa de nido de golondrina, calamares, huevadas de pez dorado,

hueva de robalo, algas, setas, arroz y fideos, caldo de mero, marlín ahumado, hueva de robalo.

En Culiacán también hubo cambios en su cocina. En 1900 tenía 10,380 habitantes y en 1930 llegaría a 18,202 (IIG-UNAM, 1962), al ser capital del estado, centro agropecuario y comercial era subsidiaria de un entorno agrícola, ganadero y pesquero, con una creciente industria de alimentos, que permitía a sus pobladores una variada dieta. Además, la élite urbana europeizaba su dieta pues se importaban licores diversos de Portugal, vinos catalanes, whiskey canadiense, salmón de Alaska y francés, salchichas de Viena, tocinos y dulces confitados (Luna, 2011, pp. 47-48). La moda europeizante estaba llegando a todo el país y los extranjeros residentes también influyeron en la introducción de nuevos platillos. Gaxiola (2014a) señala que, en enero 18 de 1907, se publicó en la prensa de Culiacán el menú de un banquete ofrecido por la *Sinaloa Land Co.*, una empresa deslindadora de tierras con sede en Nueva York. Se sirvieron: sopa de tártara, tortas de champiñones, pollo a la milanesa, *beefsteack Chateaubriand*, anchoas, quesos de Gruyeres, dulces de naranja, flands, Jerez viejo, Santerne de Fred Gridey, Macón francés legítimo y *Champagne*.

La autora también muestra que el nacionalismo no abandonaba los sabores locales. En un banquete ofrecido al gobernador Francisco Cañedo en 1906 el menú fue: sopa de tortuga, pescado en salsa picante, pollos con champiñones, barbacoa de carnero, pavo relleno, espárragos en salsa holandesa, enchiladas nacionales, dulce de leche, cervezas frescas, *champagne*, té helado, café, nieve de leche y limón; como entremesas *pikles*, aceitunas, espárragos, mantequilla, queso. Los vinos: Sauterne, jerez, borgoña, *cognac*, *whiskey*, *Chartreaux*, *pause caffè*, *champagne* y cerveza. Sobre un paseo familiar en el campo la prensa de la época registró que comieron: Tamales, champurrado, pasteles, nieves, cerveza Bohemia (Gaxiola, 2014b, p. 175).

CULIACÁN EN EL SIGLO XX

A lo largo del siglo XX y en la actualidad existe una permanente simbiosis de cocinas tanto regionales e internacionales, aunque la raigambre local permanece. La literatura ofrece un panorama cada vez más amplio de las cocinas vernáculas (Santamaría, 2019; Ibarra y Angulo, 2019; Iturriaga, 2015; Gaxiola, 2014; Villaseñor, 2019; Esmerio, 2013; Cervantes, 2012, Rayas, 2004; Cervantes, A., 1969; De María, 2001; Cárdenas, 1999; Echeverría, 1987). Sin embargo, esos estudios están en ciernes; nuestro ensayo trata de contribuir a ello.

Para una muestra de la huella geo histórica de la alimentación basta señalar, a guisa de ejemplo, que actualmente en la sierra de Badiraguato, en los pueblos que pertenecían a la región de Santiago de los Caballeros, fundado desde antes de 1614, tienen una dieta que recoge sabores e ingredientes del periodo colonial. En noviembre de 2019, preguntamos a familias sobre sus comidas habituales,³ nos respondieron que comían, entre otras cosas: tortillas de maíz y de harina de trigo, elotes cocidos, elotes tatemados, esquites, pan de elote, tamales de pollo, puerco, de masa, frijol, de elote. Se guisa con manteca de puerco, manteca vegetal, aceite de granos. Comen, además: huevos, frijoles, arroz, quelites, ejotes, nopales con verdura y con huevo, colache de calabacitas tiernas (calabaza picada con queso), chile colorado, balluzas (flor de maguey) con queso, escarbas con horruras y queso; frijol cocido y frito, frijoles puercos,

3 Agradecemos a Yareli López Olguín su apoyo en esta actividad.

sopa de elote en agua y sal, enchiladas, enchiladas, chilaquiles; menudo de res, pozole de puerco y pollo, carne asada, carne machaca, barbacoa, estofado de res, carne papá, gallina, albóndigas de res y venado, caldillo de res, cocido de cerdo, res y venado, cazuela (caldo de verduras, con elotes cortados a la mitad y hueso de vaca). También consumen frutas autóctonas, mangos, ciruelas, aguacates, guayabas, guamúchiles, plátanos, papaya, melón, sandía. Las verduras que se siembran localmente: tomate, cebolla, rábano, cilantro, zanahoria. Los lácteos son variados: leche de vaca (cuajada, requesón, queso, suero salado), queso de cabra. Diversos atoles, de pinole, champurrado de ciruela verde; postres, duraznos en almíbar, manzanas enmieladas, membrillos en almíbar, calabaza dulce con piloncillo y conserva. Pan de mujer, coricos y empanadas.

El estudio región por región encontraría estas conexiones. A continuación, solo nos centraremos en los cambios en el sistema de alimentación de Culiacán hasta la actualidad, donde se advierten nuevas tendencias del modelo culinario.

Al mismo tiempo, la entrada en operación de la presa Sanalona en 1948 generó un *take off* en el crecimiento regional que se mantiene hasta la fecha, convirtiéndose en una metrópoli regional, con fuertes interrelaciones con el sur de Estados Unidos, principalmente Los Ángeles, Phoenix y Las Vegas, que influyen en sus cambios sociales y culturales (Ibarra y Ceballos, 2015). En 1960, la ciudad tenía 83,024 habitantes y su cocina ya experimentaba cambios por la modernización nacional. Estos cambios se advierten más en la comida fuera de casa y por la proliferación de taquerías, torterías, ostionerías, menuderías, cenadurías, merenderos, restaurantes y loncherías. El crecimiento de la población, las actividades económicas, el empleo por impacto regional de la apertura de la Presa Sanalona, elevó el ingreso, el consumo y el gasto en ropa y comida dentro y fuera del hogar (Liera, 2014; Villaseñor, 2019).

Los grupos con mayor capacidad económica iban a restaurantes con variedad en el menú y los de escasos recursos a fondas, mercados y carretas. Las aves fueron un platillo estelar en los menús de la época, por varias circunstancias: ser más barato al ser la apicultura una industria próspera, más familiar en los hogares que criaban aves, más fácil de preparar por los cocineros. Se ofrecía: pollo asado, frito, pibil, al pastor, al horno, a la cacerola, a la parrilla, a la plaza, al pastor, rostizados, a la crema, en champiñones, almendrado, en tacos dorados, en *chop suey* y otros platos orientales, caldo, consomé con vísceras (Villaseñor, 2019). La gallina se ofrecía en caldo, consomé y sopa; estofado, escabeche, adobo, pipián, tamales. El pavo se consumía más en las fiestas de diciembre. Las carnes eran parte importante del modelo culinario extradoméstico: res, puerco, chivo, borrego, pues más de la mitad de los restaurantes las vendía. La carne asada se abrió paso desde los 50, al igual que platillos de otras regiones. Los mariscos poco a poco se vendieron en carretas, ostionerías y restaurantes; mariscos frescos como coctel de camarón, ostión, pata de mula, callo de hacha, almejas, ceviche, sopas de aleta de caguama, camarón, y pescado frito. En el recuento de Villaseñor (2019) está la preparación de pescados y mariscos cocinados: pescados a la plancha, a la veracruzana, a la potosina, a la vizcaína o fritos en aceite o tomate; langostas, sopa marinera, crema de ostión; calamares y pulpos guisados, paella y la langosta, abulón.

Respecto a la comida foránea está el mole poblano, cabrito al horno, agujas estilo Monterrey, ternera a la española, marranitos al horno estilo español, puchero a la española, mondongo español, a la andaluza, y a la catalana, bacalao a la vizcaína; carnes de res en cortes tipo argentino, churrasco,

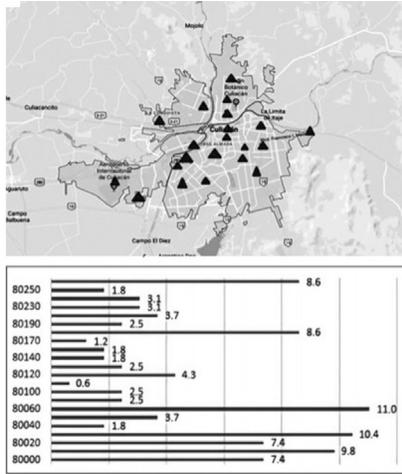
parrillada riñonada, chorizos y empanadas de carne. No era aún el tiempo de la comida italiana ni americana: pizzas, *hot dog* y hamburguesas. Los restaurantes chinos se popularizaron con platillos que siguen hasta hoy: *chop suey* de puerco acompañado de arroz frito y diferentes elaboraciones a base de gallina, pollo, camarón y res; en esa época no fue común el uso de coliflor o brócoli en estas preparaciones, sino que se combinaban con frijol soya, repollo, zanahoria y chayote. La comida mexicana siempre tuvo presencia, *al estilo Sinaloa*: enchiladas, tacos, tortas, pozole, flautas, tostadas, gorditas, menudo, birria, chilorio, cochinita pibil.

A finales de los 80, Culiacán adquirió una cultura y sensibilidad posmoderna, la masificación de la migración de sinaloenses a Estados Unidos, el ascenso de las cadenas globales de producción y la distribución de drogas que posibilitaron la formación del cártel de Sinaloa, que hizo de esta ciudad su gran centro de control y gran almacén de cocaína en América (Hernández, 2019), con la consecuente derrama de dinero que influyó en la proliferación de los hábitos estrambóticos de ostentación del narco, lo que se expresó en la arquitectura, música y sobre todo en la comida y sus formas de preparación y venta, que mostraron cambios radicales (Angulo, 2019; Ibarra, 2015).

TRANSICIÓN ALIMENTICIA

Actualmente ocurre una transición alimenticia en donde la comida rápida y los mariscos adquieren notoriedad. Esto se advierte en los resultados de una encuesta que realizamos sobre preferencias de comida fuera de casa en Culiacán, en noviembre de 2018. Fue una encuesta en línea no aleatoria a consumidores de clase media y baja, al ser ellos quienes habitan en las zonas seleccionadas y acceden a responder este tipo de encuestas. Dentro del público objetivo estuvieron académicos, empleados, empresarios, estudiantes y profesionistas. Se tuvo un alcance de 163 personas en total distribuidas en 20 códigos postales de la ciudad, en las colonias con mayor oferta de alimentos y densidad de población. El código postal 80060 abarca la Campiña, Las Quintas y la colonia Aurora, entre otras, y aportó 11% de los encuestados del universo; el 80030 incluye las colonias Burócrata, Tierra Blanca y Gabriel Leyva con 10.4%; el 80010 que cubre Villa Universidad, Lombardo Toledano y la colonia 6 de enero 9.8%; y por último el código 80270, al que corresponde la colonia 10 de mayo, cerca de Buganvilias y la colonia Avenida Patria, 8.5% de los encuestados (figura 3). Los resultados nos permitieron establecer los elementos del *perfil alimenticio extradoméstico* (Ibarra y Angulo, 2019).

Figura 3. Personas que respondieron a la Encuesta de hábitos de consumo de alimentos, 2018, por código postal.



Fuente: Ibarra y Angulo (2019).

Las respuestas nos dan una primera evidencia: acudir a comer tacos (19.3%), que en décadas anteriores era la principal comida extradoméstica, fue desplazada a segundo lugar por el sushi (23.4%), y estaba casi igual que los mariscos (17%); le seguían en preferencia la pizza (9.7%) y alitas de pollo (8.3%), dejando abajo a las carnitas, birria y la cabeza de res, platillos regionales antes muy populares (tabla 4).

Tabla 4. Culiacán, 2018. Preferencias de comida fuera de casa (%).

Sushi	23.4	Birria	6.8
Tacos	19.3	Hamburguesas	5.0
Mariscos	17.0	Carnitas de puerco	4.7
Pizza	9.7	Cabeza de res	4.3
Alitas de pollo	8.3	Otros	1.5

Fuente: Encuesta de hábitos de consumo de alimentos en Culiacán, 2018.
 Nota. Hubo respuesta de personas que habitan en los siguientes códigos postales: 80000, 80020, 80040, 80060, 80100, 80120, 80170, 80190, 80230, 80250
 N=123. Se pidió a cada persona escogiera tres respuestas.

Para corroborar el desplazamiento de las taquerías por las marisquerías realizamos un conteo de campo de ese tipo de establecimientos en un área geográfica en varios corredores urbanos de 15 de las avenidas de mayor actividad económica de Culiacán:⁴ Blvd. Francisco I. Madero, Av. Patria, Av. Constituyente Terrones, Av. Obrero Mundial y Calle Dr. Enrique Cabrera, Blvd. Santa Fe, Heroico Colegio Militar, Av. Revolución, Av. México 68 y Blvd. Manuel Clouthier, Av. Benjamín Hill, Calle Fray Juan de Torquemada, Blvd. Conquistadores, Blvd. Las Orquídeas y Ricardo Arjona, Av. Gral. Álvaro Obregón y el Blvd. Las Torres. Esta área concentra la tercera parte de las unidades económicas de la ciudad. Para el cotejo nos basamos en los listados de 2017 del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) de INEGI para esa área, que incluye sus domicilios.

4 Agradecemos a Hussien Badwan y Alina Angulo su apoyo en la realización del censo de puestos de comida.

En el área seleccionada aparecían 263 establecimientos del grupo 722512, las clases 722512 (Restaurantes con servicio de preparación de pescados y mariscos) y 722514 (Restaurantes con servicio de preparación de tacos y tortas). Al visitar un año después cada establecimiento en marzo de 2018 y anotar a los de nueva aparición, censamos 389, es decir 136 más en términos netos, pues desaparecieron algunos y aparecieron otros. Esto revela una geografía inconstante de estos negocios (tabla 5). Las marisquerías del DENEUE en 2017 fueron 67, pero un año después en 2018, contamos 153 negocios, crecieron 53%. Las taquerías pasaron de 196 a 236, crecieron solo 17%. Estos elementos nos permiten sostener que hay un fenómeno de alcance en términos del número de marisquerías respecto a las taquerías, que responde al cambio de preferencias alimenticias.

Tabla 5. Taquerías y marisquerías en área de estudio de Culiacán.

	2017 (DENEUE)	Conteo 2018	Crecimiento (%)
Tacos	67	153	53
Mariscos	196	236	17
Total	263	389	33

Fuente: INEGI-DENEUE y conteo propio.

La proliferación de la comida rápida de origen estadounidense, italiano o japonés, es un fenómeno que ocurre desde los 90 en casi todos los espacios urbanos del mundo y se popularizan platillos estandarizados. Es parte de la *Macdonalización* y la implantación de la *fast y junk food*. No obstante, por el carácter totémico y simbólico de la preparación de la comida, consumo y sus espacios, que realizan fantasías lúdicas y actos sagrados, su adaptación consistió más bien en una apropiación no solo material, sino cultural, y ocurre no sin conflictos, pues los espacios percibidos y los espacios de representación de las comidas se ven custodiados por la tradición (Ibarra y Angulo, 2019, pp. 91-92).

Por tanto, cuando una cultura alimenticia local se argamasa con otras que provienen de otros espacios culinarios, se producen mezclas en las formas de comer y en los lugares en los que se lleva a cabo. Así surgen las pizzas de marlín, hamburguesas de camarón, sushi de chilorio y puestos de sushi con el modelo de las carretas de tacos. Pero no siempre tiene éxito. En los 70, se intentó introducir al mercado del sur de Sinaloa salchichas de pescado y no pudieron rivalizar con los embutidos tradicionales de deshechos de carnes, lo que descartó su producción. Desde ese tiempo discurre una *culichización* de la comida foránea y aparecen nuevos espacios públicos para el consumo de alimentos.

Esta *culichización* es concurrente con la universalización del carácter espectacular del consumo en el capitalismo posmoderno (Debord, 1967; Lefebvre, 2013; Braudillard, 2016, 2004) que acelera la circulación de sabores y formas de cocinar, facilitada por la apropiación de las clases medias y altas de los platillos que surgen de las clases bajas que le otorgan un prestigio culinario, y que regresan con un aura de brillo a los lugares de consumo de las clases bajas, incluso a los puestos de las calles. Esta circulación de sabores y recetas *gourmetiza* la comida, es decir, le otorga un sello de presunta sabrosura y distinción.

LOS MARISCOS

Hasta la década de 1930 la producción de mariscos en Sinaloa era más para consumo local y se demandaba en cuaresma, pero después de la Segunda Guerra Mundial se incrementó. En las ciudades los mariscos se consideraban, incluso en Mazatlán, una comida de pobres (Santamaría, 2019). El botete, que hoy es de los pescados más caros, era tirado por su estigma de venenoso. El cazón hoy es carne de primera calidad y en los 60 era de segunda, lo mismo que el bagre (chihuil). En el gusto de la gente predominaba la res, pollo y cerdo, pero el crecimiento económico y demográfico, la urbanización, una mayor movilidad social y la ampliación de la oferta, incrementó el consumo de mariscos, siendo más aceptado por las familias pudientes, dejando de ser un alimento de cuaresma. La formación de cooperativas pesqueras ejidales a partir de la Ley de Pesca de 1972 (Román, 2013) y el avance de la acuicultura, en un contexto de crecimiento de la demanda del crustáceo a nivel mundial, aumentó aún más la producción y creó una oferta masiva que encontró su mercado entre todas las clases sociales.

En Culiacán comenzaron a aparecer restaurantes para las clases altas que introdujeron el consumo elitista de mariscos combinados con carnes, como Los Arcos, inaugurado en 1977, que tuvieron gran éxito. La incursión de Mazatlán en el turismo y la conversión de Culiacán en un centro global de operaciones del narcotráfico, que generó una cultura de consumo ostentoso y alimentación gourmet, alentaron rondas de innovación en capacidades culinarias que convirtieron a los mariscos en una comida reputacional.

En la actualidad, hay un círculo virtuoso de creciente demanda del marisco y el camarón con diversificación de sabores y platillos, con la ventaja de que los grupos sociales de mayores ingresos lo consumen y absorben gustos de clases populares. Se gourmetizan con rapidez las innovaciones, lo que se refleja en las docenas de salsas que se expenden en los mercados que ya han sido probadas en las cocinas. Empresarios y autoridades promueven al aguachile en una comida emblemática, como parte de la identidad regional; es así que se cocina el aguachile más grande del mundo para el récord Guinness. En febrero de 2020 se preparó uno gigante con 3,5 toneladas de camarón, más los ingredientes de cebolla, pimienta y chile. Pero también hay diferenciaciones locales. En la final de la Liga Mexicana de Béisbol del Pacífico 2020 se enfrentaron los equipos Venados de Mazatlán contra los Tomateros de Culiacán. Ganaron los Tomateros y uno de los memes más favorecidos en redes sociales fue uno que decía: "La campechana se sirve bien fría", en alusión a cómo se preparan en Culiacán, a diferencia de Mazatlán que se prefiere caliente. La comensalía de mariscos contiene una amalgama de significados de celebración y emociones particulares, por lo que el lugar importa.

Las marisquerías son muy diversas, pueden ser simples carretas móviles, puestos semifijos al costado de algún boulevard, hasta establecimientos formales con instalaciones grandes y estacionamiento, cada uno con ambientes peculiares para sus distintos clientes. El atractivo visual juega un papel importante para atraer consumidores, y parte del mismo es conservar una carreta dentro o fuera para producir la impresión de informalidad y frescura en la preparación de los alimentos. Hay despliegue de creatividad para definir el concepto de estos lugares, no basta un local con espacios adecuados y estar anunciado, se trata ahora de espacios de representación que intentan cautivar la parte festiva del consumo.

El arte culinario funciona como distintivo local de cualquier platillo, sin embargo, no discrimina los diferentes escenarios y personajes dentro de la ciudad, pues tienden a consumirse en lugares formales, informales, zonas exclusivas o barrios populares, avenidas o calles, en restaurantes o carretas. La preparación y la sazón que surge de la historia local migra de la misma manera y con la misma facilidad en que lo hacen las personas de un escenario a otro conforme pasan los años y es así como los platillos de la ciudad pueden ser encontrados en múltiples lugares. Un ejemplo de adaptación y migración es la tostada camarón cocido, o aguachile con callo de hacha, que se puede encontrar en la carta de todo tipo de restaurant o bar de la ciudad, así como en carretas de mariscos o incluso en el mercado. Lo mismo ocurrió con las campechanas, frías y calientes, taco gobernador, pescado a las brasas y un menú enriquecido por una dinámica cultural cosmopolita asociada a una nueva ciudad posmoderna.

CONCLUSIÓN

El sistema alimentario sinaloense se ha caracterizado por una gran diversidad de ingredientes de la sierra, valles y costas que permiten una variedad en la dieta de todas las clases sociales, además por el aislamiento geográfico de siglos y la dificultad de los conquistadores españoles de implantar su dieta, se creó una tradición de depender de productos locales y las formas de preparación de las clases de menor capacidad económica que se fue complementando con las modas importadas de otras regiones y migrantes de otros países. Aunque a finales del siglo XIX y principios del siglo XX la comida se europeizó entre las clases ricas y poco a poco se expandió a toda la población mediante un mestizaje, la cocina sinaloense se mantuvo con sus ingredientes ancestrales: frijol, maíz, calabaza, chile, pescados, mariscos, aves, frutos locales. Sumado a ello, hemos visto que, con la nueva sociedad cosmopolita global, Culiacán experimenta en las últimas décadas un cambio en el modelo culinario extra doméstico que transita del dominio de platillos de carnes con preparaciones tradicionales a la implantación de la *fast y junk food*, comida rápida y los mariscos como platillo gourmet preferido. En ambas tendencias ocurre una *culichización* consistente en una apropiación de sabores e ingredientes externos a las prácticas de cocina y comensalidad regional.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos el apoyo del proyecto CONACYT CB2015-254988.

REFERENCIAS

- Aguilar, G. (2014). El crecimiento de la economía sinaloense y el papel que desempeñaron los empresarios extranjeros, 1840-1910. En I. Del Río y J. D. Vidargas (Coords.), *Intereses extranjeros y nacionalismo en el noroeste de México, 1840-1920* (pp. 77-109). Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México / Instituto de Investigaciones Históricas-Serie Historia Moderna y Contemporánea, núm. 65. Recuperado de <https://bit.ly/2M67Yqo>
- Aguilar, G. (2018). *La economía del algodón en Sinaloa: 1925-1976*. Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Angulo, A. (2019). *Culiacán, surgimiento de una ciudad gourmet. Marisquerías y paisajes urbanos alimenticios* (Tesis de licenciatura inédita). Universidad Autónoma de Sinaloa, Culiacán, Sinaloa.
- Bargellini, C. y Chamaussel, Ch. (Eds.). (1997). *Libro registro de la segunda visita de Pedro Tamarón y Romeral, obispo de Durango*. Ciudad de México: Siglo XXI Editores.

- Baudrillard, J. (2016, 1972). *Crítica de la economía política del signo*. Ciudad de México: Siglo XXI Editores.
- Baudrillard, J. (2004, 1969). *El sistema de los objetos*. Ciudad de México: Siglo XXI Editores.
- Beals, R. (1932). *The comparative ethnology of Northern Mexico before 1750*. Oklahoma: University of California Press.
- Borrero, M. (2018). Los jesuitas en el proceso de expansión hacia el noroeste Novohispano. *Antiguos Jesuitas en Iberoamérica*, 6(2), pp. 110-119. DOI: <https://doi.org/10.31057/2314.3908.v6.n2.22959>
- Cárdenas, C. (1999). *Mis Recetas de Cocina*. Guasave, Ciudad de México: Imprenta Litográfica.
- Carrillo, A. (1998). *Los caballos de vapor: el imperio de las máquinas durante el cañedismo*. Culiacán: Colegio de Bachilleres del Estado de Sinaloa.
- Carrillo, A. (2013). *Agua, agricultura y agroindustria. Sinaloa en el siglo XX*. Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa / Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Cázares, P. y Ojeda, S. (2017). Enfermedades en Mazatlán durante el siglo XIX. *Ra Ximhai*, 13(2), pp. 153-174. Recuperado de <https://bit.ly/38RXXXx>
- Cervantes, A. (2012). *El saber del sabor sinaloense: historia, tradiciones y recetas*. Morelia: edición de autor.
- Cervantes, R. (1969). *La cocina sinaloense*. Ciudad de México: edición de autor.
- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. (2010). *Catálogo de Recursos Gastronómicos de México. Patrimonio cultural y turismo*. Cuadernos 17. Recuperado de <https://bit.ly/36GL8gO>
- Consejo para el Desarrollo Económico de Sinaloa. (2017). *Sinaloa en números*. Recuperado de <https://bit.ly/2O0EiMi>
- De María, M. (2001). *La cocina familiar en el estado de Sinaloa*. Ciudad de México: Océano de México.
- Debord, G. (1967). *La sociedad del espectáculo*. Barcelona: Kolectivo Editorial Último Recurso
- Echeverría, A. (1987). *La Cocina de Mama Licha ... y sus Secretos*. Culiacán: Edición de autor.
- Esmerio Navarro, J. (2013). *Toma mi pan. Tentaciones de la comida sinaloense*. Culiacán: Instituto Sinaloense de Cultura.
- Esmerio Navarro, J. (2018). *Tu nombre chino*. Ciudad de México: Nitro/Press.
- Frías, E. (2008). *El oro rojo de Sinaloa. El desarrollo de la agricultura del tomate para la exportación, 1920-1956*. Ciudad de México: Universidad de Guadalajara / UCLA / Universidad Autónoma de Sinaloa / Casa Juan Pablos.
- Frías, E. (2014). *Del queroseno al mundo de la electricidad, empresas y empresarios de la industria eléctrica en Culiacán: 1895-1940*. Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Gaxiola, S. (2014a). Con sabor a cultura: practicas alimentarias en el Sinaloa de fines de siglo XIX y principios del XX. En E. Frías y M. Vidales (Coords.), *Ensayos de historia regional. Nuevas perspectivas en la historiografía de Sinaloa* (pp. 28-40). Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Gaxiola, S. (2014b). *La cultura alimentaria en Sinaloa. De la segunda mitad del siglo XIX a principios del siglo XX* (Tesis de Maestría en Historia inédita). Facultad de Historia, Universidad Autónoma de Sinaloa, Culiacán.
- Grave, L. (2002). Patrón de asentamiento prehispánico en la región Totorame (el norte de Nayarit y el sur de Sinaloa). *Arqueología*, (30), pp. 5-26. Recuperado de <https://bit.ly/2uza63T>
- Grave, L. (2012). *Informe de la segunda temporada del proyecto arqueológico marismas del sur de Sinaloa (PAMSS)*. Sinaloa: Centro INAH-Sinaloa.

- Grave, L. (2012b). *Informe final de la segunda temporada del proyecto arqueológico Río Baluarte, Sinaloa, México*. Sinaloa: Centro INAH-Sinaloa.
- Grave, L. (2016). *Informe de la segunda etapa (reconocimiento de variantes y excavación): proyecto arqueológico de salvamento gasoducto el Oro-Mazatlán. Tomo I reconocimiento de superficie y excavación y Tomo II. Análisis de materiales*. Sinaloa: Centro INAH-Sinaloa.
- Hausberger, B. (2002). La vida cotidiana de las misiones jesuitas en el noreste novohispano. *Iberoamérica*, 2(15), pp. 121-135.
- Hernández, A. (2019). *El traidor. El diario secreto del hijo del Mayo*. Ciudad de México: Editorial Grijalbo.
- Hernández, H. (2012). Los pueblos yaquis y los circuitos económicos de Sonora a principios del siglo XIX. *Desacatos*, 10, pp. 94-112. Recuperado de <https://bit.ly/2PzfxaW>
- Ibarra, G. (1993). *Sinaloa, tres siglos de economía. De la minería a los servicios, Culiacán*. Culiacán, Sinaloa: Difocur.
- Ibarra, G. (1999). *La geohistoria de los movimientos territoriales de Sinaloa. De la sierra a los valles y del sur al norte, en Bermejo Mar de Cortez*. Mexicali/Culiacán: Universidad Autónoma de Baja California / UAS.
- Ibarra, G. (2015). *Culiacán, ciudad el miedo. Urbanización, economía, violencia. México y Culiacán*. Culiacán, Sinaloa: Jorale / UAS.
- Ibarra, G. y Angulo, A. (2019). Comer fuera, paisajes alimenticios y modelo culinario de Culiacán. En G. Ibarra y J. Ramos (Coords.), *Economías urbanas y vida cultural. Investigaciones transdisciplinarias* (pp. 93-132). Ciudad de México: Juan Pablos Editor / Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Ibarra, G. y Ceballos, T. (2015). Culiacán, ciudad región global. *Internacionales, revista de ciencia sociales del Pacífico mexicano*, 1(2), pp. 183-244. Recuperado de <https://bit.ly/2RrTowc>
- Instituto de Investigaciones Geográficas. (1962). *Distribución geográfica de la población en México*. Ciudad de México: UNAM.
- Instituto Sinaloense de Cultura. (2019). *Breve historia de la gastronomía mazatleca*. En Foro Internacional.
- Iturriaga, J. (2015). *La Gastronomía de Sinaloa*. Recuperado de <https://www.amigosmap.org.mx/2015/03/31/la-gastronomia-de-sinaloa/>
- Kuhn, T. (2011). *La estructura de las revoluciones científicas*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Lefebvre, H. (2013). *La producción del espacio*. Madrid: Capitán Swing.
- Licona, E.; García, I. y Cortés, A. (2017). Hacia un modelo de análisis de las cocinas con enfoque etnográfico especializado. En E. Licona, I. García y A. Cortés (Coords.), *Alimentación, cultura y territorios. Acercamientos Etnográficos* (pp. 13-28). Puebla: BUAP-Facultad de Filosofía y Letras.
- Liera, M. (2014). La capital sinaloense como plataforma comercial. En E. Frías y M. Vidales (Coords.), *Ensayos de historia regional. Nuevas perspectivas en la historiografía de Sinaloa* (pp. 61-88). Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- López, D. (1968). Las misiones jesuitas de Sonora y Sinaloa. Base de la colonización de la Baja California. *Estudios de historia novohispana*, 2(2), pp. 1-67. doi: <http://dx.doi.org/10.22201/iih.24486922e.1968.002>
- López, G. (2010). Composiciones de tierras en un 'país lejano': Culiacán y Chiametla, 1691-1790. Actores sociales y mecanismos institucionales. *Región y Sociedad*, 22(48), pp. 243-282. Recuperado de <https://bit.ly/2PYmpxM>
- Luna, B. (2011). *Historia del transporte público en Culiacán (1872-1980)*. Culiacán: Instituto de Cultura Municipal.

- Manjarrez, M. (2006). *Aproximación a la representación del espacio: tres textos de viajeros españoles por la nueva México* (tesis de maestría en Historia inédita). Universidad Iberoamericana, Ciudad de México. Recuperado de <https://bit.ly/2S98pnt>
- Mendoza, L. (2019). La comida china en Mazatlán. En A. Santamaría (Coord.), *Cocineros y chefs en Mazatlán. De las carretas y la comida china al restaurante gourmet* (pp. 223-141). Culiacán: Instituto Sinaloense de Cultura.
- Mojardín, S.; Pacheco, C.; Plata, W. y Corrales, G. (2017). La deforestación y sus factores causales en el estado de Sinaloa, México. *Madera y Bosques*, 23(1), pp.7-22. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/617/61750015001.pdf>
- Ortega, S. (1999). *Breve historia de Sinaloa*. Ciudad de México: FCE / El Colegio de México.
- Rayas, J. (2004). *Recetario Exótico De Sinaloa / Cocina Indígena Popular / Vol. 32*. Ciudad de México: CONACULTA.
- Román, A. (2009). *Mazatlán en el siglo XIX*. Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa-Facultad de Historia.
- Román, A. (2013). *La pesca de camarón en el puerto de Mazatlán, 1936-1982*. Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Román, A. (2014). Migración y empresarios chinos en Mazatlán. Desde su arribo a mediados del siglo XIX hasta su expulsión en la década de 1930. *Ra Ximhai*, 10(2), pp. 89-106. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=461/46132726004>
- Santamaría, A. (2019). *Cocineros y chefs en Mazatlán. De las carretas y la comida china al restaurante gourmet*. Culiacán: Instituto Sinaloense de Cultura.
- Sauer, C. (1998). *Aztatlán*. Ciudad de México: Siglo XXI Editores.
- Tenorio, D.; Jiménez-Reyes, M.; Esparza-López, J.; Calligero, T. y Grave, L. (2015). The obsidian of Southern Sinaloa: New evidence of Aztatlan networks through PIXE. *Journal of Archaeological Science: Reports*, 4, pp. 106-110. DOI: 10.1016/j.jasrep.2015.08.037
- Tørslev, M.; Nørredam, M. y Vitus, K. (2017). Exploring Foodscapes at a Danish Public School: How Emotional Spaces Influence Students' Eating Practices. *Food, Culture & Society*, 20(4), pp. 587-607. DOI: 10.1080/15528014.2017.1357946
- Valdez, A. (1991). *Epidemias en Sinaloa: una aproximación histórica*. Culiacán: Dirección de Fomento de la Cultura Regional del Gobierno del Estado de Sinaloa.
- Valdez, A. (1996). *La medicina en Sinaloa. Breve historia*. Culiacán: Fomento de la Cultura Regional del Gobierno del Estado de Sinaloa.
- Villaseñor, M. (2019). Transformaciones urbanas y restaurantes en Culiacán 1970-1970. En G. Ibarra y J. Ramos (Coords.), *Economías urbanas y vida cultural. Investigaciones transdisciplinarias* (pp. 51-92). Ciudad de México: Juan Pablos Editor / Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Wessell, A. y Lee, D. (2010). Rewriting the menu: the cultural dynamics of contemporary food choices. *Text Journal*, 9, (pp.1-4).
- Williams, E. y Maldonado, B. (Eds.). (2016). *Cultural Dynamics and Production Activities in Ancient Western Mexico*. Oxford, Reino Unido: Archaeopress.
- Wright, C. (1986). *La imaginación sociológica*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.