Año 7, núm. 77-noviembre-2026

Gaceta informativa digital

GACET INAH Chihuahua



La ofrenda de Marcelina. Puebla, México, 2007. Fotografía: América Rocío Macuitl Ramírez.

Cultura
Secretaría de Cultura

INAH

DIRECTORIO

Gaceta informativa digital
GACET
INAH Chihuahua

Jorge Carrera Robles
DIRECTOR CENTRO INAH CHIHUAHUA

Consejo Editorial Académico
José Francisco Lara Padilla
Víctor Ortega León

Mariana Mendoza Sigala
DIFUSIÓN/CORRECCIÓN DE ESTILO

José Fierro Morales
DISEÑO EDITORIAL

Contacto:
Paseo Bolívar 608, Chihuahua, Chih. C.P 31000
Teléfono: (614) 4103948, 4163098 Ext.178014
buzon_gacetinah@inah.gob.mx

Gacet INAH Chihuahua, Año 7, núm. 77, noviembre-2026, es una publicación mensual editada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, Córdoba 45, colonia Roma, C.P. 06700, alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México, www.inahchihuahua.gob.mx, buzon_gacetinah@inah.gob.mx. Editor responsable Mariana Mendoza Sigala. Reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2023-073111532700-109. ISSN: en trámite, ambos otorgados por el Instituto Nacional de Derechos de Autor. Responsable de la última actualización de este número Centro INAH Chihuahua, Paseo Simón Bolívar núm. 608, colonia Centro, Chihuahua, Chihuahua, C.P. 31000, Tel. (614) 4103948. Fecha de última modificación, 24 de octubre de 2023. Todos los contenidos de esta publicación son responsabilidad de sus autores. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin la previa autorización del Instituto Nacional de Antropología e Historia.

ÍNDICE

Comida y música, el sello de nuestra cultura 3
Jorge Carrera Robles

Gastronomía arqueológica mexicana 5
Víctor Ortega León

Arre burrito 6
José Francisco Lara Padilla

Los Seremos: memoria, ritualidad y dilema del turismo cultural en Valle de Allende 7
Gerardo Batista Velázquez

Festividades del siglo XIX en Chihuahua 8
Mayra Mónica Meza Flores

Despedir y recordar entre coronas y flores 10
Jorge Meléndez Fernández

La antropología y los derechos humanos en Chihuahua: La justicia socioambiental 11
Horacio Almanza Alcalde

Bajo el piso de los templos: entierros y primeros panteones de Chihuahua 12
Laura Portillo Larrieu

Mario Schjetnan y su visión del Museo de Paquimé a 30 años de su construcción 14
Mariana Mendoza Sigala

Paquimé: proteger un patrimonio óseo insustituible.. 16
Daniela Somohano Mariscal
Guillermo Aguilar Martínez

Cocina vieja de Madera. Anecdotario gastronómico . 17
José Francisco Lara Padilla

Tres tiempos, cuatro vasijas: Paquimé a través de su cerámica 18
Corina Quintana Galáz

Mas que dulce: la fascinante historia y simbolismo del pan de muerto 20
Luis Felipe Baquera Martínez

Sotoles: plantas materiales, ceremoniales y espirituosas 22
L. Eder Ortiz Martínez

Mascogos, pueblo afrodescendiente mexicano..... 23
Martha Delfín Guillaumin

Lo nuestro es el patrimonio cultural
Soy Javier Pedraza Reyes 24
Ventanilla Única..... 27



Puesto de burritos. Ahumada, Chihuahua, 2025. Fotografías: Jorge Carrera.

Comida y música, el sello de nuestra cultura

Jorge Carrera Robles
Antropólogo
Centro INAH Chihuahua
jorge_carrerarobles@inah.gob.mx

Durante el mes de noviembre es común que los mexicanos hagamos alusión al movimiento revolucionario de 1910. En Chihuahua, por ejemplo, en la memoria de muchas comunidades, persisten historias familiares y colectivas asociadas a la lucha armada de aquel tiempo. Con respeto, reconocimiento y evidente admiración, se mencionan nombres y lugares que se niegan a pasar al olvido, ya por el paso del tiempo, o por el interés de quienes minimizaron su relevancia.



Chabacanos en almíbar. Santa Isabel, Chih., 2026.

Desde el exterior, la revolución y los nombres de Pancho Villa y Emiliano Zapata son referentes de mexicanidad. Sin embargo, nada resulta tan atractivo y fascinante como la gastronomía y la música mexicanas. Ambas son reconocidas por su diversidad y calidad. Ambas constituyen parte esencial de nuestra identidad y son soporte del turismo internacional que crece anualmente en el país.



Conservas tradicionales de salsa y encurtidos. Santa Isabel, Chih., 2025.

Bien se dice que en cada rincón de México existe un platillo típico para disfrutar. En las costas se multiplican las opciones de mariscos, mientras que, en el centro y sur de la república, son variados los alimentos asociados al maíz. Y en el norte, la carne de res es sinónimo de buen sabor.

A través de la comida podemos identificar ciudades y entidades. La sopa de lima y la cochinita pibil nos remiten a la península de Yucatán, la birria a Zacatecas, la carne asada a Nuevo León, y los burritos a Chihuahua. Lo mismo sucede con el mezcal de Oaxaca, el bacanora de Sonora, la charanda de Michoacán y el sotol de Chihuahua.

Pero lo cierto es que dentro de la amplia gastronomía mexicana podemos encontrar productos de consumo nacional como los tamales, la barbacoa, el mole y por supuesto los tacos, cuyo toque regional que incluye salsas, los convierten en quizás el platillo mas apetecible. En ese sentido, el tequila es la bebida por excelencia a lo largo y ancho del país.

Dado el gran tesoro que poseemos de sabores, este 16 de noviembre, en el marco del Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, en GacetINAH hacemos una sincera invitación a consumir comida con identidad. Platillos típicos de nuestras regiones que son sinónimo de convivencia e invitan a recuperar saberes ancestrales. En Chihuahua, el asado de puerco con chile colorado, los burritos de variados guisos *montados* con asadero, el menudo, la barbacoa y la carne asada son comidas de honda tradición de consumo diario o para reuniones especiales de amigos y familiares.

El 22 noviembre es otra fecha muy relevante en la cultura mexicana. Celebramos el Día del Músico. Con esta expresión artística se desata el cúmulo de emociones por dondequiera, porque finalmente la música es eso. En México se le canta por igual al amor y desamor; al campo y la ciudad; a epopeyas y tragedias; a la paz y los balazos; a héroes y villanos; a la tierra natal y los migrantes; a la Virgen de Guadalupe y la Santa Muerte.

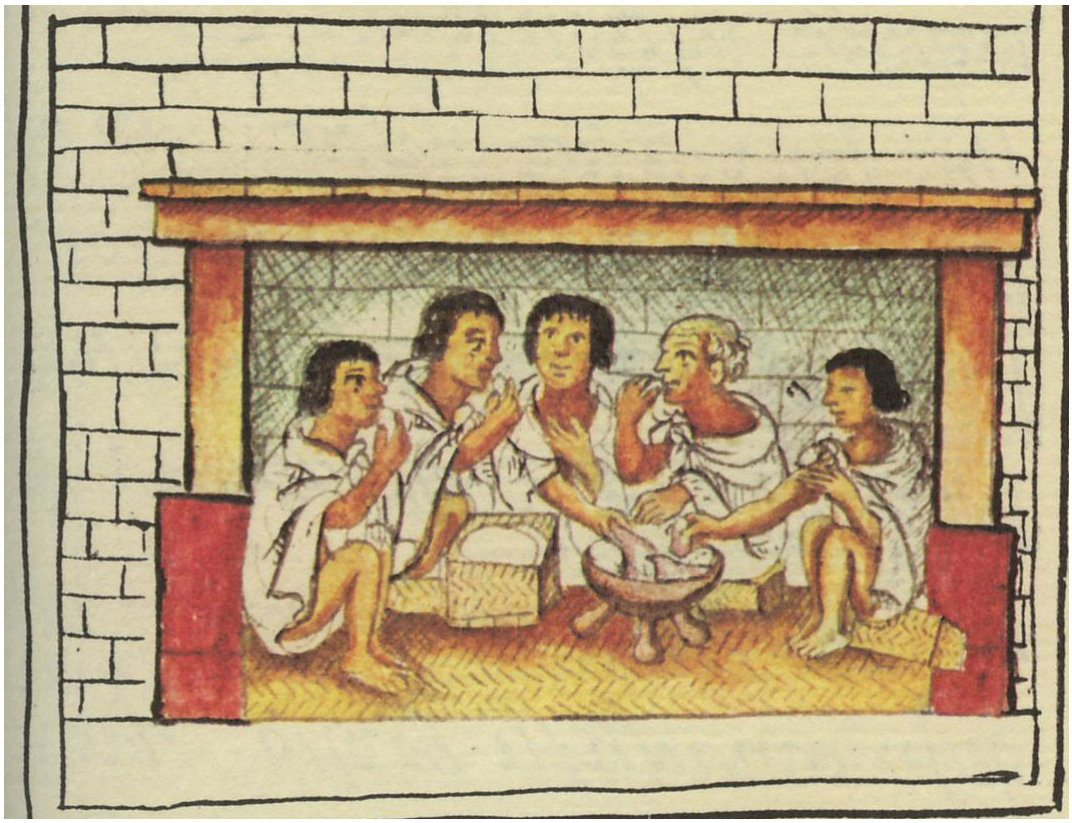
La música mexicana es diversa. Desde la tradicional de los pueblos originarios, pasando por polkas, redova, valses, tríos, mariachi y la norteña que echó raíces desde siglos atrás, y tiene en la ciudad Ojinaga, Chihuahua, uno de sus principales baluartes de creatividad y expresión.

Que noviembre sea motivo para disfrutar de la comida y la música mexicanas.



Asando carne. Chihuahua, Chih., 2025.

Gastronomía arqueológica mexicana



Hombres mexicas compartiendo comida o banquete. Obra: Códice Florentino, Biblioteca Medicea Laurenziana en Florencia, Italia.

Víctor Ortega León
Arqueólogo
Centro INAH Chihuahua
victor_ortega@inah.gob.mx

Cada 16 de noviembre se celebra el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana. Detrás de cada tortilla, del aroma de un tamal o del dulzor de un chocolate, no solo hay diversidad cultural, sino que existen miles de años de historia material que la arqueología se encarga de desenterrar. Ambas disciplinas están unidas por la memoria biocultural de los pueblos de México.

Para la arqueología, la información más valiosa suele encontrarse muchas veces en antiguos fogones, vasijas rotas o basureros. Es ahí donde la arqueobotánica, la ciencia que analiza los restos de polen y semillas, encuentra muchos datos sobre la vida y la dieta cotidianas de las sociedades del pasado. Gracias a ella sabemos que la milpa mesoamericana, el policultivo de maíz, frijol y calabaza, lleva más de siete milenios alimentando a buena parte del continente. En estos mismos contextos destaca el nopal, cuyos restos fosilizados demuestran que sus pencas y frutos, como la tuna y el xoconostle, aportaban minerales y agua en zonas semidesérticas mucho antes del auge de las grandes urbes, amén de otros alimentos como aguacate, chile, tomate y chía, por mencionar algunos.

Pero la historia culinaria no es homogénea y el norte mexicano cuenta la suya propia. En lugar de grandes campos de maíz, las excavaciones en cuevas de los estados fronterizos revelan una dieta profunda y nutritiva adaptada al desierto. El "maíz del norte" fue el mezquite. Los arqueólogos han descubierto morteros fijos en la roca donde se molía su vaina para hacer panes energéticos. Asimismo, el hallazgo de antiguos hornos subterráneos de piedra demuestra que el asado de piñas de agave y la recolección de piñones silvestres sustentaron a las sociedades nómadas por milenios. Un caso fascinante de esta conexión es la nixtamalización. Los residuos de este proceso químico que consiste en cocer el maíz con agua y cal para volverlo digerible y nutritivo han permitido rastrear el origen de la masa con la que hoy se elaboran los tacos, tlacoyos y tamales en cualquier rincón del país.

La arqueología molecular ha investigado también algunos de los alimentos que se utilizaban en contextos rituales, como el cacao. El hallazgo de residuos químicos de teobromina en vasijas olmecas y mayas confirma que el chocolate nació como una bebida ritual, espumosa y amarga, reservada para la élite y utilizada también como moneda de cambio. El amaranto y el pulque se integraban también en rituales de gran importancia.

La arqueozoología, por su parte, rescata las proteínas animales del pasado. Mientras en el sur se domesticaban el guajolote, el perro, en variedades como el xoloitzcuintle, y se consumía una amplia variedad de insectos; en el norte los fogones antiguos revelan el aprovechamiento, entre otras especies, de la liebre, el pecarí, el búfalo, el venado y el borrego cimarrón, adaptando la cocina a la fauna local. De igual manera, numerosas especies de aves formaban parte del menú, tanto en el norte como en el sur del continente.

Finalmente, los utensilios que una cocina tradicional contiene hoy, como el molcajete, el comal, las ollas de barro o el metate, son herencia de los artefactos que los arqueólogos rescatan con frecuencia en numerosas excavaciones. La mesa del presente hunde sus raíces de manera profunda en el suelo del pasado.

Arre burrito

José Francisco Lara Padilla
Etnólogo
MUREF-INAH Chihuahua
francisco_lara@inah.gob.mx



Fotografía histórica "Mexico. Peon cooking table". Ciudad Juárez, 1911. Tarjeta postal resguardada en la Biblioteca del Congreso de los Estados Unidos.

Para la gastronomía norteña de México un "burrito" es la feliz avenencia entre una tortilla de harina de trigo grande -entre 20 y 22 centímetros de diámetro-, flexible y caliente, que recibe en su trigueño regazo un guisado abundante, enrollándose de inmediato en indisoluble unión; suma de calor y de sabores que mitigan el hambre de la media mañana.

Así, el variado y colorido repertorio borriquil conquista pupilas y papilas: deshebradas de res rojas que contrastan su candor con el chile colorado y la intensidad del asado de puerco; frijoles, rajas con queso y huevos a la mexas, alianza vegana y tricolor que confronta con dignidad los excesos de la piel y de la carne de dudoso linaje (chicharrón y winnie), apetencia ante la cual sucumben propios y no tan propios; chiles chilacas rellenos de queso y capeados, que no en nogada, que esos son de otros lares; que para lo local, el arriero, fusión favorita del omnívoro que ve en cada ingrediente —frijol graneado, carne de res, chile chilaca— una oportunidad para el encuentro. Arre, buen provecho.

Los Seremos: memoria, ritualidad y dilema del turismo cultural en Valle de Allende

Gerardo Batista Velázquez
Historiador
Centro INAH Chihuahua
gbatista.chih@inah.gob.mx



Celebración de la tradición cultural y religiosa Los Seremos. Valle de Allende, Allende, Chihuahua, 2025. Fotografía: Gerardo Batista.

Al caer la tarde del primero de noviembre, las calles del municipio de Allende se transforman en un escenario ritual *sui generis*. En localidades como Valle de Allende, Talamantes y El Pueblito, contingentes infantiles recorren casa por casa portando velas encendidas, crucifijos y campanillas. Frente a cada vivienda, uno de los niños se recuesta sobre la acera simulando estar difunto, mientras sus acompañantes lo cubren con una sábana blanca a manera de mortaja. Tras persignarse, rezar un padre nuestro y un ave maría, la quietud se quiebra con una enérgica entonación coral: «Angelitos somos, del cielo bajamos a pedir limosna... y si no nos dan, ¡puertas y ventanas nos las pagarán! ¡Seremos, seremos, calabacitas queremos!». Al concluir el periplo nocturno, el rito culmina bajo los portales de la plaza principal, donde las familias vacían los costales sobre el suelo para efectuar un reparto equitativo de dulces, frutas y nueces. Esta práctica de cuestación comunitaria, conocida como Los Seremos, constituye una de las expresiones de religiosidad popular más singulares del estado de Chihuahua.

Lejos de constituir una invención reciente, la festividad cuenta con más de siglo y medio de vigencia ininterrumpida. Al tratarse de una manifestación nacida en la vida barrial, al margen de ordenanzas litúrgicas o registros oficiales tempranos, su principal sustento heurístico ha sido la historia oral: una sólida cadena de transmisión intergeneracional que enlaza testimonios de personas de fines del siglo XIX con las infancias contemporáneas. Esta memoria colectiva demostró su vitalidad comunitaria en la década de 1970, cuando el arraigo local de Los Seremos operó como un escudo cultural frente a la creciente influencia del *Halloween* anglosajón, reafirmando el rito mortuorio propio como baluarte identitario indiscutible.

La singularidad de Los Seremos cobra mayor claridad al inscribirse en la etnografía comparada del septentrión novohispano. La práctica guarda estrecha afinidad con las tradiciones de «pedir el muerto» vigentes en Zacatecas, particularmente en Jerez, donde los infantes entonan coplas similares alusivas a seres celestiales que solicitan sustento ritual. Ambas manifestaciones derivan de antiguas cuestaciones hispánicas de mocería adaptadas durante el virreinato a lo largo del Camino Real de Tierra Adentro. En esta ruta de tránsito minero y comercial, la limosna de ánimas se fusionó con la cultura de la hospitalidad, el aprovisionamiento al caminante y el culto a los Fieles Difuntos, adquiriendo en el antiguo Valle de San Bartolomé una singular dramatización mortuoria infantil.

El valor excepcional de esta manifestación alcanzó legitimidad jurídica mediante el Acuerdo 136/2024, publicado en el Periódico Oficial del Estado en septiembre de 2024, que declaró formalmente a Los Seremos como Patrimonio Cultural Inmaterial de Chihuahua. Dicha salvaguardia, respaldada por firmas ciudadanas de las comunidades involucradas, reconoció la vitalidad de su tejido social. Paralelamente, las autoridades municipales y la Secretaría de Turismo del Estado de Chihuahua promueven el festejo como un producto ancla para detonar el turismo cultural, articulándolo con la oferta hotelera, gastronómica y los monumentos históricos de la localidad.

El dilema contemporáneo radica en gestionar este interés turístico sin quebrantar la escala íntima y espontánea del ritual. Los Seremos subsisten gracias a un pacto comunitario de devoción; su futuro exige respetar la voz de los portadores locales frente a las presiones institucionales, evitando transformar una manifestación comunitaria en una mera escenografía de consumo masivo.



Templo de San Francisco, ca. 1883. Fotografía: William Henry Jackson. FotoINAHChihuahua. Inv. WHJ_25014.

Festividades del siglo XIX en Chihuahua

(Parte 2/3)

Mayra Mónica Meza Flores
Antropóloga
Centro INAH Chihuahua
mayra_meza@inah.gob.mx

Anteriormente se habló del uso social que las autoridades y la sociedad del siglo XIX dieron al espacio público en la naciente ciudad de Chihuahua. Reflexionamos acerca de cómo en estos sitios se exhibía el poder y se llegó a ejercer la sanción ante el desacato de los gobernados. En esta ocasión daremos un vistazo al otro uso que recibió el espacio público, esbozando algunas notas de lo que fue el calendario festivo del Chihuahua en el siglo XIX, las que surgen de la revisión del Catálogo del Archivo Histórico Municipal de Chihuahua, algunos de sus documentos y fuentes bibliográficas.

Este se caracterizó por su fuerte vínculo con las solemnidades de la época colonial develando la unión indivisible entre lo político y lo religioso, y por ello, una buena parte de los gastos que generaban estaban a cargo al erario público. Las actividades inherentes al ayuntamiento de suspendían y sus funcionarios eran obligados a participar. Tomando en cuenta el calendario gregoriano, la secuencia de los festejos se observaba así:

Febrero a abril. Festejo de la Cuaresma y la Semana Santa; fechas sujetas al año litúrgico.

Mayo a agosto. Celebraciones de San Felipe Apóstol en mayo; de Corpus, de San Juan y de San Pedro, en junio. La devoción de San Lorenzo en agosto, la que al parecer contemplaba una feria anual.

Septiembre a diciembre. Evento de San Francisco de Asís en octubre; y en diciembre la fiesta de la Virgen de Guadalupe. Seguramente en la mayoría de los hogares se festejaba Navidad y Año Nuevo; las fuentes consultadas refieren en este tiempo la celebración de una feria anual en noviembre, quizá dedicada a San Andrés Apóstol.

Todas las anteriores de índole religiosa, de profundo arraigo y con remota trayectoria en San Felipe el Real (Chihuahua a partir de 1823). Don Francisco R. Almada mencionó, también, actos conmemorativos de fines de la Colonia: la Octava de dueno santo (ocho días precedentes a una celebración religiosa importante) el 11 octubre; la publicación de las Bulas, onomástico de los santos reyes de España y, en su caso, sus exequias; el recibimiento de autoridades civiles y eclesiásticas de alto nivel (comandantes generales de provincias internas, gobernadores de provincia y obispos, además de sus funerales, abarcando hasta corregidores, alcaldes ordinarios, regidores y escribanos de cabildo); esto incluía a sus mujeres e hijos.

El tiempo festivo era el espacio que permitía a los habitantes de esta población salir de la cotidianidad y disfrutar con su asistencia, ya fuera un acto político o religioso, debido a que en realidad eran pocas las actividades de esparcimiento que existían y muchas se realizaban temporalmente como parte de los festejos enumerados.

Antes de la consolidación de la Independencia, era común que los eventos políticos contemplaran la realización de misas y procesiones. Las fiestas religiosas usualmente integraban la instalación, contigua al templo, de puestos de venta, tal vez de alimentos, mercancías variadas o algún juego de mesa o azar, cuyos fondos recabados eran para beneficio de la parroquia.



Parroquianos en la Plaza de la Constitución, ca. 1868. Fotografía: Nicholas y William Henry Brown (atribuida). FotoINAHChih. Inv. MP_1397.

Despedir y recordar entre coronas y flores

Jorge Meléndez Fernández
Conservación fotográfica
Centro INAH Chihuahua
jorge_melendez@inah.gob.mx



Familia Herrera junto a tumba, ca.1915.
Fotografía: Autoría no identificada. FotoINAHChih. Inv. RP_0748.

Calixta G. de Herrera y sus hijas se retrataron cubiertas en rebozos negros junto a la tumba de su ser amado; el sepulcro de cruz alta, ubicado en el cementerio próximo a la hacienda de Encinillas, estaba ornamentada con macetones, flores, coronas y querubines que honraban la memoria de la persona difunta.

Si quieres conocer más sobre fotografía histórica síguenos en:

Fototeca INAH Chihuahua
fototecainahchihuahua

Para consultas sobre el material fotográfico en resguardo de la Fototeca INAH Chihuahua te puedes comunicar al 614 429 3300 ext. 11740 o al correo electrónico jorge_melendez@inah.gob.mx

La antropología y los derechos humanos en Chihuahua: La justicia socioambiental



Mujeres rarámuri. Chihuahua, México, 2024. Fotografía: Roberto Carlos Román.

Horacio Almanza Alcalde
Antropólogo social
Centro INAH Chihuahua
halmanza.chih@inah.gob.mx

La antropología siempre se ha preocupado por la relación del ser humano con la naturaleza. Es posible que este fenómeno haya estado en el origen mismo de la disciplina, ¿somos naturaleza o lo único que se aparta de ella es nuestra especie, nuestras prácticas y creaciones? El nacimiento del capitalismo y la modernidad representan parteaguas en la historia de la humanidad. Es aquí que se convertirán en el eje de las relaciones, la reproducción y acumulación de capital, así como la extracción de materiales para su conversión en mercancía.

Este hecho marcó el destino de innumerables territorios rurales habitados desde tiempos que se pierden en la memoria. A pesar de su posesión ancestral e inclusive de su propiedad formalizada, los Estados modernos otorgan no solo privilegios de explotación de hidrocarburos, minerales, suelo, agua y madera, entre otros, sino también el derecho de contaminar con sus residuos. De la misma forma se utilizan los espacios y territorios para desplegar infraestructura de gasoductos, acueductos, vías férreas, carreteras, así como urbanización de poblados antes meramente rurales y campesinos.

En una escala aún mayor se encuentra la gran industria y el transporte, cuyos gases han impactado drástica e irreversiblemente la biósfera con repercusiones críticas sobre el clima, el planeta y la vida en el. Las sociedades han enfrentado y dado respuesta de distintas maneras a estas afectaciones graves a la salud y al hábitat. En buena proporción la ciudadanía ha mediado y gestionado con el Estado para conducirse con transparencia. Se han sufrido daños sin reparación o sanción, por lo que emergen organización, lucha y triunfos colectivos contra el ecocidio.

La antropología, sobre todo en los últimos 30 años, ha dado cuenta de estos fenómenos y ha permitido conocer de cerca y explicar las causas estructurales, las consecuencias, las relaciones de poder que propician estos fenómenos, así como la acción comunitaria o vecinal. En Chihuahua, se ha provisto de elementos para comprender mejor los desproporcionados niveles de consumo de agua en condiciones de aridez, se ha estudiado la historia y las dinámicas sociales y culturales del sector forestal y la minería.

Cada vez más la disciplina se interesa en los procesos agrarios, del patrimonio biocultural y de la agrobiodiversidad, así como por los efectos del cambio climático y los megaproyectos en las localidades. Otro campo de estudio con enfoque crítico ha sido el manejo ecosistémico y el desarrollo rural, sea desde la comunidad, desde los profesionales y desde los programas de gobierno como Sembrando Vida. Ha sido de especial interés analizar las dinámicas de distribución de recursos, el reconocimiento de derechos así como las dinámicas políticas, reivindicaciones y emancipaciones.

La antropología no deja de estar donde hay un conocimiento humano, y menos cuando este es aplicado para el cambio social. Es mucho lo que falta por investigarse. Está todo por hacerse aún, y en la medida en que se logren estudios más holísticos, más profundos y especializados, es que se tendrán más pistas para la actuación de todos los sujetos relevantes en favor de nuestra casa común.



Paisaje urbano. Chihuahua, México, 2024. Fotografía: Primal Felines.

Bajo el piso de los templos: entierros y primeros panteones de Chihuahua

Laura Portillo Larrieu
Arquitecta
Monumentos Históricos
Centro INAH Chihuahua
laura_portillo@inah.gob.mx



Templo de San Francisco, Chihuahua, 2014. Fotografía: José Fierro.

Durante muchos años, los habitantes de las ciudades de la Nueva España convivieron con sus muertos de una manera que hoy podría parecernos sorprendente. Los entierros no se realizaban únicamente en cementerios separados de la población: era común que los difuntos fueran sepultados bajo sus pisos, en atrios y lugares cercanos a los templos.

Esta práctica formaba parte de una tradición religiosa heredada de España. Para las familias cristianas, descansar en suelo consagrado y cerca del altar tenía un profundo significado espiritual. El templo era lugar de encuentro entre la comunidad, sus creencias y la memoria de quienes habían muerto. Las oraciones, las misas y la cercanía con los espacios sagrados formaban parte de la manera en que se entendía la muerte y la esperanza de salvación.

El lugar de la sepultura también podía reflejar las diferencias sociales de la época. La cercanía al altar, el tipo de tumba y los recursos empleados para identificarla o adornarla dependían, entre otros factores, de la posición y las posibilidades económicas de las familias. Así, el interior de los templos no solo conservaba los restos de sus habitantes: también guardaba parte de la organización social de la ciudad.

Con el paso del tiempo, los pisos de algunos templos fueron reparados, modificados o sustituidos. Las lápidas y señales que permitían reconocer antiguos entierros pudieron desaparecer o quedar cubiertas. Siglos después, al realizar obras de conservación, excavaciones o reparaciones, es posible encontrar restos de estas prácticas funerarias bajo espacios que seguimos transitando todos los días.

A finales del siglo XVIII comenzaron a cambiar las ideas sobre la relación entre los entierros, los templos y la salud pública. Las autoridades ilustradas consideraron que la concentración de cadáveres en los templos y en sus inmediaciones podía afectar las condiciones sanitarias de las poblaciones. Por ello, impulsaron la creación de cementerios en sitios separados de los núcleos habitados.

La historia de Chihuahua también refleja esa transformación. En los primeros años de la ciudad, los templos y sus espacios anexos cumplieron una función funeraria. Con el crecimiento de la villa y los cambios en las ideas de salubridad, comenzaron a establecerse cementerios separados.

Entre ellos destacó el panteón de San Felipe, establecido en 1802 y reconocido como el primer cementerio formal de la ciudad separado de los templos. En sus inicios tenía capacidad para unas cuarenta sepulturas y posteriormente fue ampliado. Su ubicación correspondía aproximadamente a una zona que hoy comprende el Jardín Abraham González, la Quinta Touché y sus alrededores, cerca del cruce de la avenida Independencia y el Paseo Bolívar.

El panteón de San Felipe también ocupa un lugar en la historia de la Independencia de México. Allí fueron sepultados algunos de los insurgentes fusilados en Chihuahua en 1811. Con el crecimiento y la transformación de la ciudad, el cementerio desapareció del paisaje y su antiguo terreno fue ocupado por calles, construcciones y espacios públicos.

Otro de los cementerios históricos fue el panteón de Nuestra Señora de la Regla, conocido como panteón de la Regla. Diversas referencias locales sitúan su construcción en 1853. Se encontraba, entonces, en las orillas de la ciudad, junto al arroyo de la Manteca, en un área que con el tiempo quedó incorporada a la zona urbana.

En 1884, ante la saturación del panteón, el ayuntamiento acordó su clausura. No obstante, algunos entierros continuaron mediante permisos especiales durante los años siguientes. Con el tiempo, el cementerio desapareció y su terreno se transformó en un espacio público: el actual Parque Revolución. De aquel paisaje funerario permanece, entre otros testimonios, el mausoleo que Francisco Villa mandó construir para sí, aunque no fue sepultado en él.

La historia de los entierros en Chihuahua permite mirar los templos y los espacios públicos de otra manera. Bajo sus pisos y terrenos pueden conservarse huellas y vestigios de personas, familias y costumbres que formaron parte de la vida de la ciudad.

Patrimonio en imagen



Semillas del Cosmos, mural sobre lienzo, Museo del Mundo, Viena Austria, 2017. Autor: Miguel Valverde.

Mario Schjetnan y su visión del Museo de Paquimé a 30 años de su construcción



Vista panorámica del museo. Casas Grandes, Chihuahua, 2019. Fotografía: Fernando Barragán.

(Parte 1/2)

Mariana Mendoza Sigala
Difusión cultural
Centro INAH Chihuahua
mariana_mendoza@inah.gob.mx

A treinta años de su creación, el Museo de las Culturas del Norte forma parte del paisaje de Paquimé. Su arquitectura mantiene una relación estrecha con la zona arqueológica y con el entorno desértico de Casas Grandes. Para el arquitecto Mario Schjetnan, responsable de su diseño, una de las decisiones fundamentales fue construir un espacio que respetara la zona arqueológica y permitiera comprenderlo sin competir visualmente.

(Mariana Mendoza) ¿Qué fue lo que más le llamó la atención de este proyecto de construcción y sus primeras visitas a Paquimé?

El arquitecto Mario Schjetnan recuerda el recorrido que realizó junto con historiadores, arqueólogos, especialistas en museología y museógrafos para conocer el lugar y comprender sus características. Durante varios días recibieron explicaciones sobre la cultura de Paquimé, sus espacios habitacionales, los juegos de pelota así como las vistas hacia el valle y la Sierra Madre.

Uno de los aspectos que mas lo impactó fue reconocer las particularidades de la zona arqueológica y la manera en que sus espacios se relacionaban y convergían en unidad con la vida cotidiana y ceremonial, esto a diferencia de otras culturas prehispánicas y sus edificaciones. Después de esa experiencia, al regresar a Ciudad de México, comentó que inició con su equipo a traducir las observaciones en decisiones arquitectónicas.

(Mario Schjetnan) "En primer lugar, se creó un edificio que no compitiera con las ruinas. Fui muy respetuoso con eso".

(MM) ¿Cómo se convirtió esa primera impresión en una propuesta arquitectónica?



Fachada del museo y sala II. Museo de las Culturas del Norte, Casas Grandes, Chih., 2005. Fotografías: Gabriel Figueroa.

(MS) "La respuesta está en la relación entre el edificio y la topografía del desierto. Precisé que la construcción estuviera medio nivel por debajo del terreno, de modo que quedara mas protegido. A esta idea la llamo edificio topográfico, esto es arquitectura vinculada con las formas del paisaje y pensada para acompañar el sitio. Así mismo evité que grandes fachadas expuestas al poniente y materiales transmitieran con facilidad el calor o el frío.

Se retomaron elementos de Paquimé. El patio circular, por ejemplo, me inspiré en las kivas, usando materiales como piedra volcánica y arcilla únicas en este lugar. Mientras que los patios cuadrados y rectangulares permitieron organizar espacios interiores y establecer distintas relaciones entre el museo y el



Escalinata de caracol, Museo de las Culturas del Norte, Casas Grandes, 2019. Fotografía: Mario Schjetnan.

exterior. Planteé que la construcción fuera guiando a través de sus patios, recorridos y cambios de perspectiva. Estos espacios también permiten que la luz natural llegue al interior.

Así mismo, el diseño incluyó una rampa que permite subir a la cubierta y observar Paquimé desde una perspectiva alta. La intención era que el visitante pudiera reconocer la disposición de sus estructuras y apreciar el conjunto arqueológico".

(MM) ¿Qué importancia tuvo, además de la zona arqueológica, el paisaje natural en las decisiones de diseño?

(MS) "Indispensablemente fue observar el lugar. Las condiciones climáticas de la región también influyeron en la forma del edificio: los veranos intensos y los inviernos fríos exigían considerar la protección frente al calor y las bajas temperaturas. La clave es el respeto al lugar, crear una topografía del desierto, hacer un edificio que se mimetizara con el paisaje".



(MM) ¿Cómo se logró conciliar la propuesta arquitectónica con las necesidades de un museo?

(MS) "El diseño también fue resultado del diálogo entre distintas disciplinas. Trabajé con Jorge A. Bostock y Marco Barrera, equipo central de diseño museográfico quienes necesitaban espacios adecuados para las exposiciones y superficies donde pudieran organizar los contenidos. A través de maquetas, croquis, perspectivas y conversaciones, fuimos ajustando la propuesta".

(MM) ¿Qué significa para usted que el museo sea también un espacio cultural?

(MS) "Desde un inicio queríamos que también fuera un lugar de reunión de la propia comunidad; saber que el recinto se ha convertido en un punto de encuentro en Casas Grandes tiene un significado muy especial para mi. La relación de un edificio con su entorno no termina en su forma ni en los materiales con los que fue construido. También se construye a través de las actividades que alberga, los vínculos que propicia y la manera en que las personas lo incorporan a su vida cotidiana".

(MM) ¿Cómo mira hoy el museo, después de treinta años?

(MS) "Es un edificio atemporal, no pasa de moda, acompaña el lugar. A tres décadas de su creación, su arquitectura reconoce el valor de lo que le rodea y encuentra su sentido en la relación con el patrimonio arqueológico y con la comunidad que lo mantiene vivo. De mis mejores obras.

Paquimé: proteger un patrimonio óseo insustituible

Daniela Somohano Mariscal
Antropóloga física
EAHNM
sara_somohano@inah.gob.mx

Guillermo Aguilar Martínez
Arqueólogo
EAHNM
guillermo_aguilar@inah.gob.mx



Fotografía y documentación de la serie osteológica Charles Di Peso. Casas Grandes, 2026. Fotografía: Daniela Somohano.

Paquimé, centro rector del sistema regional Casas Grandes durante el periodo Medio, constituye uno de los desarrollos sociales más complejos del norte de México. Su esfera de interacción articuló comunidades locales y regionales en torno a intensos flujos de personas, bienes e ideas, integradas mediante mecanismos económicos, rituales y políticos. Comprender esta dinámica exige mirar más allá de la arquitectura o los objetos, exige mirar a las personas que la protagonizaron.

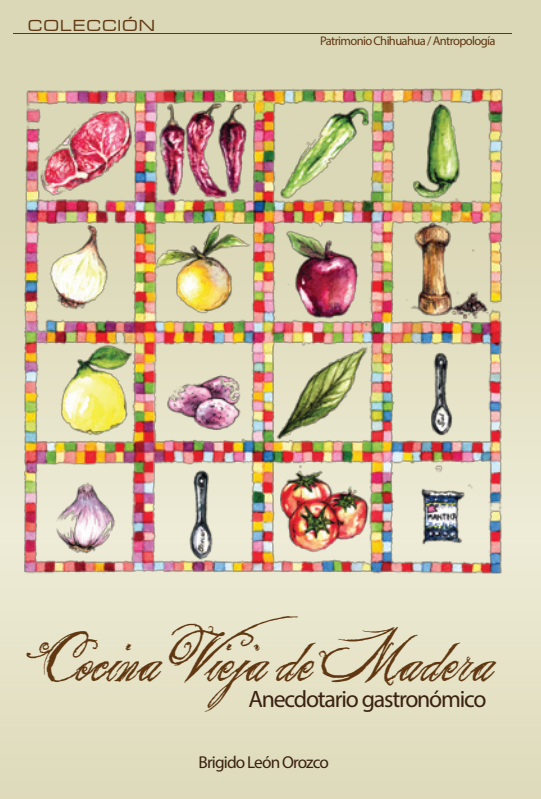
Ahí radica el valor insustituible de la serie ósea humana de Paquimé. Conformada por más de 400 cuerpos humanos esqueletizados procedentes de contextos funerarios diversos, es un archivo biológico y cultural que permite estudiar la variabilidad biológica, los patrones de salud, la movilidad, las prácticas corporales y los complejos tratamientos rituales del cuerpo. Es la evidencia primaria de la relación entre cuerpo, identidad, ritual y poder en esa sociedad.

Dicho valor científico y patrimonial está hoy en riesgo. En 2018, una revisión de la serie documentó fragmentación y erosión ósea, alteraciones por el uso histórico de adhesivos, mezclas entre cuerpos humanos esqueletizados, numeraciones duplicadas y condiciones de almacenamiento que no garantizan la conservación a largo plazo. Ninguna de estas condiciones es negligencia: son la huella de décadas de manejo bajo limitaciones de espacio y de la ausencia de un programa sistemático de conservación preventiva. Su continuidad, sin embargo, implica un riesgo acumulativo de pérdida irreversible de información bioarqueológica.

Frente a este panorama, se planteó el Proyecto Integral para la Documentación, Análisis, Organización y Resguardo de la Colección Osteológica de Paquimé, inscrito en la Escuela de Antropología e Historia del Norte de México (EAHNM) bajo la titularidad de Daniela Somohano y sometido a la evaluación y aprobación del Consejo de Arqueología del INAH. Su objetivo es estabilizar la serie, reducir su deterioro y garantizar su preservación y aprovechamiento académico. Busca diagnosticar su estado de conservación, mejorar las condiciones de almacenamiento, fortalecer el inventario, establecer lineamientos técnicos de manejo y sentar las bases para su registro sistemático y su futura digitalización.Expresa, además, la vinculación entre centros de trabajo del INAH —la EAHNM y el Centro INAH Chihuahua— y suma a docentes y estudiantes: el maestro Guillermo Aguilar, jefe de la licenciatura en Arqueología, y los pasantes Daniel Luján e Iraní Beltrán. Su vocación formativa se concreta en una capacitación bajo el modelo “aprender haciendo”, que combina formación técnica en manejo óseo con reflexión ética sobre el trabajo con cuerpos humanos esqueletizados, para formar a las siguientes generaciones de especialistas en bioarqueología del norte de México. Planteado con un horizonte de cuatro años, el proyecto prioriza la estabilidad de la serie sobre la rapidez de la intervención y excluye tratamientos invasivos o reconstructivos, es una conservación preventiva, mínima y reversible, apegada a los Lineamientos Generales para el Manejo y Resguardo de Restos Humanos en Custodia del INAH.Los cuerpos humanos esqueletizados de Paquimé no son solamente objeto de estudio, sino sujetos con derechos patrimoniales, testimonio directo de las personas que habitaron el norte de México. Conservarlos con criterios técnicos y éticos es un acto de responsabilidad científica y un compromiso con la memoria biocultural de la región.

Reseña de libro

Cocina vieja de Madera. Anecdotario gastronómico



José Francisco Lara Padilla
Etnólogo
MUREF-INAH Chihuahua
francisco_lara@inah.gob.mx

En este libro convergen sabores y experiencias arraigadas en Madera, Chihuahua.

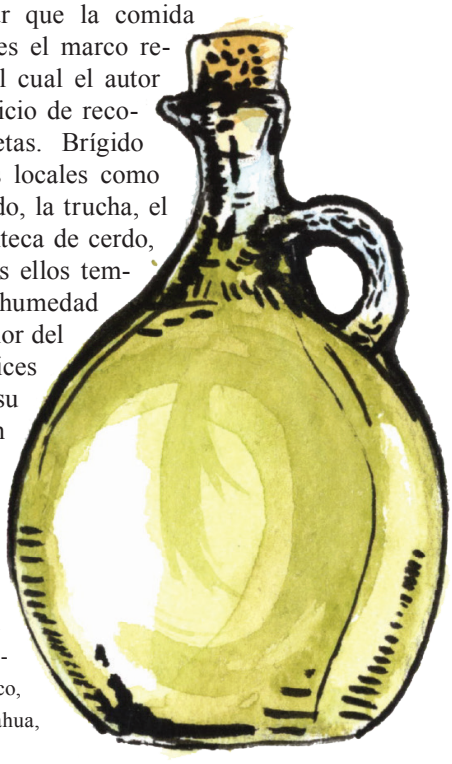
Publicado por el Centro INAH Chihuahua en su serie Patrimonio Cultural de Chihuahua, este anecdotario culinario, a través de la pluma y el gusto por la cocina de Brígido León Orozco, recoge el sazón y los saberes de la región de Madera, Chihuahua, rica en recursos forestales y minerales.

Las recetas seleccionadas han sido maceradas por la tradición y condimentadas por un contexto fértil para la diversidad biológica y cultural, en donde el chile chilaca, el chile pasado, los hongos silvestres, el maíz, los piñones, entre otros, brotan como ingredientes endémicos dispuestos a compartir sus cualidades gustativas y a fusionarse con variedades de granos y legumbres provenientes de otras latitudes.

Cocina Vieja comparte a través de sus recetas y anécdotas la manera en que las transferencias culturales se han reproducido, enriqueciendo la historia de la cocina de Madera. Desde la perspectiva del autor es posible identificar algunos de los afluentes de la diversidad cultural que convergen en la región, ya se trate de las comunidades indígenas nativas de la Tarahumara; los migrantes chinos, libaneses, españoles o mexicanos, cuyo arraigo obedece a su carácter emprendedor, atraído por las actividades mineras, forestales y de evangelización católica, así como por la cromaticidad de los paisajes serranos y la calidez de su gente.

En ese tenor, es de destacar que el propio Brígido León tiene ancestros en Michoacán. Así, el abanico de recetas, anécdotas y testimonios de sus autores, documentados por León Orozco e ilustrados por el artista plástico Antonio León, devela modalidades diversas de alimentación y de preparación de platillos. Entre los alimentos ancestrales que recupera Brígido destaca el batari (tesgüino), bebida de maíz fermentado fundamental para la cultura, cosmovisión y ritualidad de los pueblos originarios de la sierra de Chihuahua. Por su parte, el Quipe da testimonio de la presencia libanesa en la región, donde el trigo se incorpora a la receta como un ingrediente esencial. La preparación del pato, cocinado con una mezcla de miel, azúcar y jugo de naranja, remite a los migrantes chinos presentes en Madera a principios del siglo XX.

Huelga destacar que la comida serrana mestiza es el marco referencial desde el cual el autor apuntala su ejercicio de recopilación de recetas. Brígido recoge elementos locales como la carne de venado, la trucha, el guajolote, la manteca de cerdo, la calabaza; todos ellos temperados con la humedad de la tierra, el calor del encino y los matices aromáticos de su combustión. Buen provecho.



Referencia bibliográfica: LEÓN OROZCO, Brígido (2018) Cocina vieja de Madera. Anecdotario gastronómico, Centro INAH Chihuahua, Chihuahua

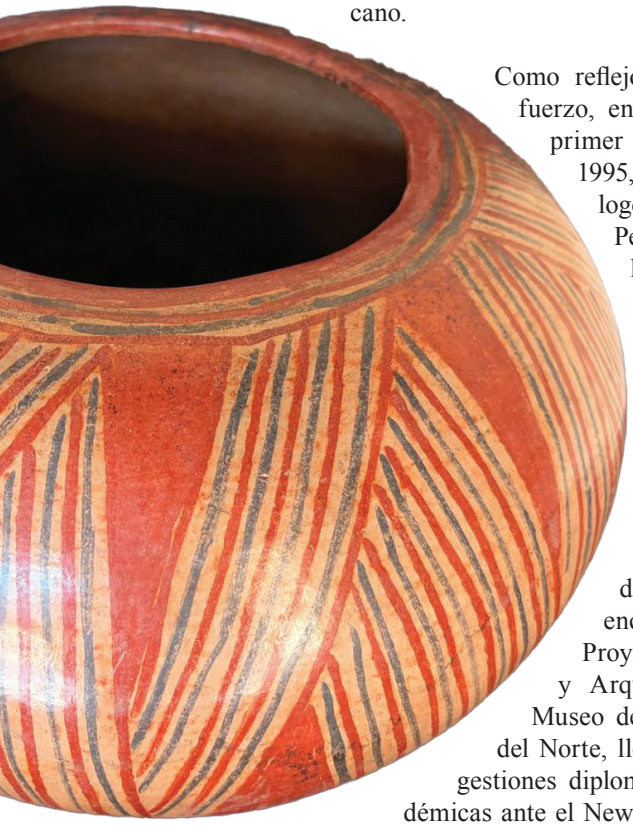
Tres tiempos, cuatro vasijas: Paquimé a través de su cerámica

(Parte 2)

Corina Quintana Galáz
Expendedora especializada de boletos
Museo de las Culturas del Norte
difusion_chihuahua@inah.gob.mx

Tecomate - Cultura Casas Grandes / Periodo Medio Temprano

Desde finales del siglo XIX y durante el XX, el patrimonio de la Cultura Casas Grandes se convirtió en el epicentro de intensas dinámicas de exploración, intercambio y sustracción en la región fronteriza. Gran parte de este legado prehispánico terminó en manos de coleccionistas privados, y eventualmente, en instituciones académicas de los Estados Unidos. Frente a este panorama, el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) ha sido el principal impulsor de la repatriación voluntaria de estas valiosas piezas a territorio mexicano.



Como reflejo de este esfuerzo, entre 1994 y el primer semestre de 1995, el antropólogo José Luis Perea González, director del Centro INAH Chihuahua, y la arqueóloga Beatriz Braniff Cornejo (†), investigadora emérita del instituto y encargada del Proyecto Cultural y Arqueológico del Museo de las Culturas del Norte, llevaron a cabo gestiones diplomáticas y académicas ante el New Mexico State University Museum para solicitar la devolución de los vestigios pertenecientes a esta cultura.

Dicha iniciativa culminó el 21 de julio de 1995 con la recepción de 382 objetos arqueológicos en el recién construido recinto museístico de Casas Grandes, Chihuahua. Estas piezas fueron integradas al inventario bajo el nombre de “Universidad de Nuevo México”.

En el mismo acto protocolario para celebrar este importante acontecimiento, el Centro Cultural Paquimé, bajo la dirección de Gina Uribe Zúñiga, presentó una muestra de esta colección a los medios de comunicación y a los invitados especiales. Mientras el museo de sitio ultimaba los detalles para su apertura oficial al público, la ceremonia ofreció una oportunidad exclusiva para apreciar este patrimonio dentro del contexto territorial de su creación.

Entre los bienes recuperados destaca el que hoy nos sumerge, una vez más, en la riqueza histórica de esta civilización: un tecomate. Esta vasija cerrada de arcilla, de cuerpo alto, curvas convergentes, base convexa, borde redondeado y una boca reducida y circular, cuenta con unas dimensiones de 16.7 centímetros de altura, 27.3 de diámetro máximo y 13.6 de abertura (Gamboa y Gutiérrez, 2021).

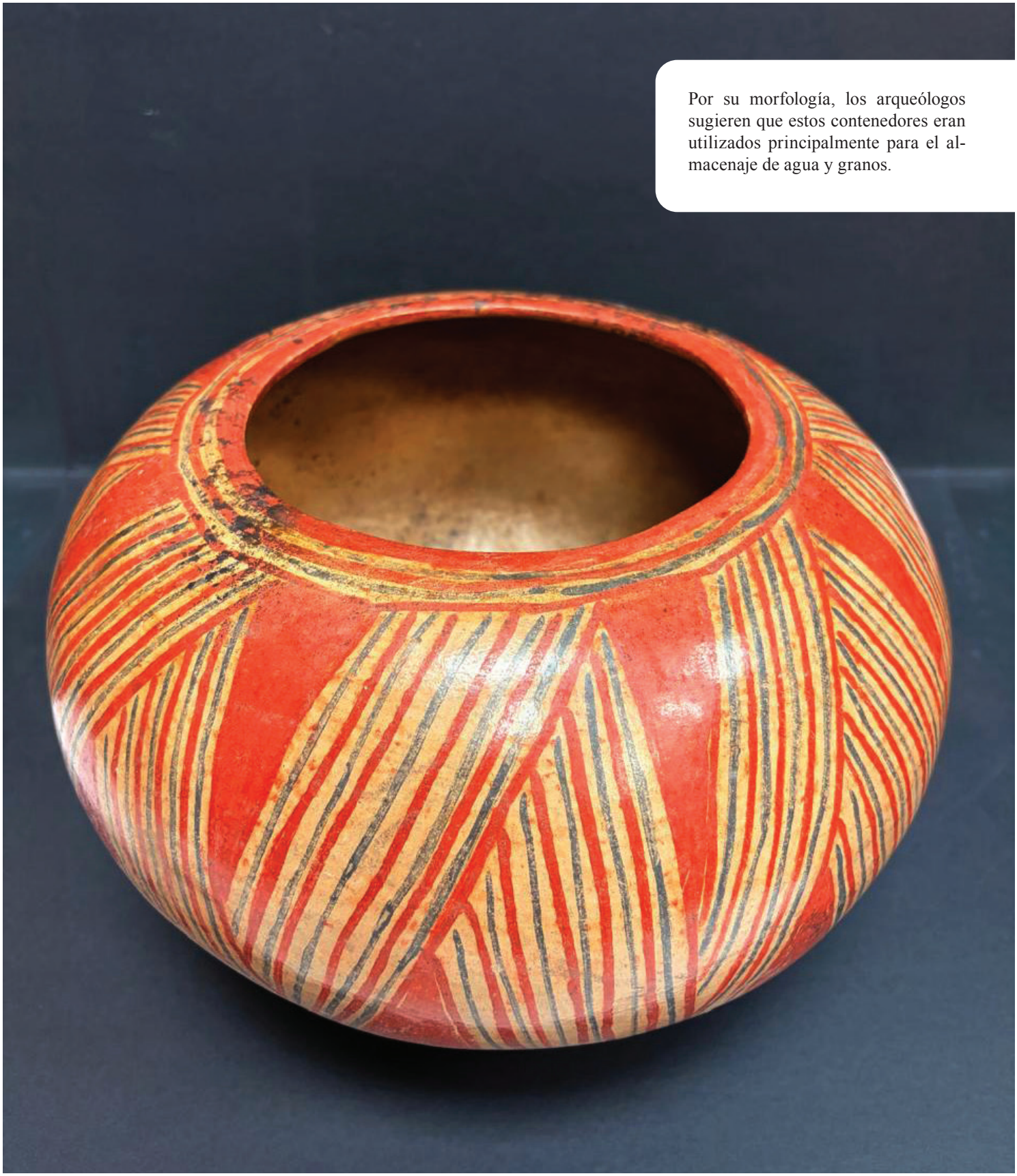
Por su morfología, los arqueólogos sugieren que estos contenedores eran utilizados principalmente para el almacenaje de agua y granos, siendo un ejemplo perfecto del Periodo Medio Temprano, etapa en la que se evidencia el paulatino perfeccionamiento de las técnicas de manufactura.

En este tecomate confluyen la belleza, la destreza y la profunda riqueza simbólica de esta tradición alfarera. Su superficie de acabado café pulido está decorada con singulares motivos geométricos pintados en negro y rojo.

Más que un ornamento, el diseño parece dialogar con su propia forma: las líneas siguen su curvatura, la abrazan y le otorgan movimiento. En la parte superior, una serie de trazos concéntricos rodean la abertura, conduciendo sutilmente la mirada hacia su interior.

Así, el barro trasciende su condición de materia y se convierte en un recipiente donde la utilidad cotidiana convive con la sensibilidad creadora; los colores y las bandas que lo adornan revelan que, incluso en los objetos destinados a guardar el sustento, también había lugar para el esmero.

Referencia: Gamboa Carrera, E. P. y Gutiérrez Vacio, F. K. (2021). Catálogo de la Colección Universidad de Nuevo México, Nuevo Casas Grandes, Chih.



Por su morfología, los arqueólogos sugieren que estos contenedores eran utilizados principalmente para el almacenaje de agua y granos.

Tecomate. Periodo Medio Temprano, Museo de las Culturas del Norte, 2026. Fotografía: Corina Quintana.

Mas que dulce: la fascinante historia y simbolismo del pan de muerto



Altar de muertos. México, 2022. Fotografía: Roger Ce.

Luis Felipe Baquera Martínez
Chef/reposteria
Universidad Tecnológica de Chihuahua
luismartineezz@gmail.com

Un recorrido por la historia, el simbolismo y el sabor de uno de los panes más emblemáticos de México llega en el mes de octubre; las panaderías mexicanas se llenan del aroma a naranja, azahar y azúcar. En sus vitrinas aparece un protagonista indiscutible de la temporada: el pan de muerto. Más que un alimento tradicional, este pan representa el amor, el recuerdo y la conexión que los mexicanos mantienen con sus seres queridos fallecidos.

Un origen entre dos culturas

La historia del pan de muerto está relacionada con el mestizaje de las culturas indígenas mesoamericanas y las tradiciones europeas que llegaron a México durante la conquista española, en el siglo XVI.

Antes de la llegada de los españoles, pueblos como los mexicas realizaban ceremonias para honrar a sus difuntos y ofrecían alimentos como parte de sus rituales. Para estas culturas, la muerte no significaba simplemente el final de la vida, sino que formaba parte de un ciclo natural y espiritual.

Con la llegada de los españoles, estas costumbres se mezclaron con las celebraciones católicas de Todos los Santos y los Fieles Difuntos. Poco a poco, los panes elaborados con harina de trigo se incorporaron a las ofrendas y celebraciones, dando lugar a tradiciones que evolucionaron a lo largo de los siglos.

Aunque existen relatos populares que explican el nacimiento del pan de muerto, no se conoce con certeza un único acontecimiento que haya originado la receta actual. Lo que sí sabemos es que su historia refleja la riqueza cultural de México y la manera en que distintas tradiciones se transformaron hasta convertirse en una costumbre propia.



Ingredientes

- 500 g de harina de trigo (todo uso)
- 100 g de azúcar
- 11 g (1 sobre) de levadura seca
- 200 ml de leche tibia
- 2 huevos
- 113 g de mantequilla a temperatura ambiente (en pomada)
- Ralladura de 1 naranja
- 1 cucharadita de esencia o agua de azahar
- 1 cucharadita de sal
- Para decorar: Mantequilla fundida y azúcar extra

Pan de muerto, Ciudad de México, 2021. Fotografía: Gerardo Covarrubias.

RECETA

Paso a paso

1. Activar la levadura: Mezcla leche tibia con una cucharada de azúcar y de harina y levadura seca. Deja reposar de 15 a 20 minutos hasta que esté espumosa.

2. Formar la masa: En un tazón grande, coloca la harina en forma de volcán. Pon el azúcar y la sal alrededor. En el centro añade los huevos, la ralladura de naranja, el agua o esencia de azahar y la mezcla de levadura.

3. Amasar: Comienza a integrar los ingredientes del centro hacia afuera. Cuando se forme una masa, incorpora la mantequilla en trozos poco a poco. Amasa de 15 a 20 minutos hasta obtener una masa suave, elástica y que no se pegue en exceso a la mesa.

4. Primer reposo: Coloca la masa en un tazón engrasado, cúbrela con un paño húmedo o plástico y déjala reposar en un lugar templado de 1 a 2 horas hasta que duplique su tamaño.

5. Formar las piezas: Pasa la masa a una superficie limpia y desgasifica (presiona suavemente para sacar el aire). Separa una porción pequeña de masa para los huesitos y divide el resto en bolas iguales. Colócalas en una charola con papel para hornear.

6. Armar los huesos: Con la masa reservada, haz tiritas y bolitas. Marca los huesitos con los dedos y pégalos sobre las bolas de pan usando un poco de agua, colocando la bolita en el centro como cráneo.

7. Segundo reposo: Cubre los panes armados y déjalos reposar nuevamente de 45 minutos a 1 hora hasta que estén bien inflados.

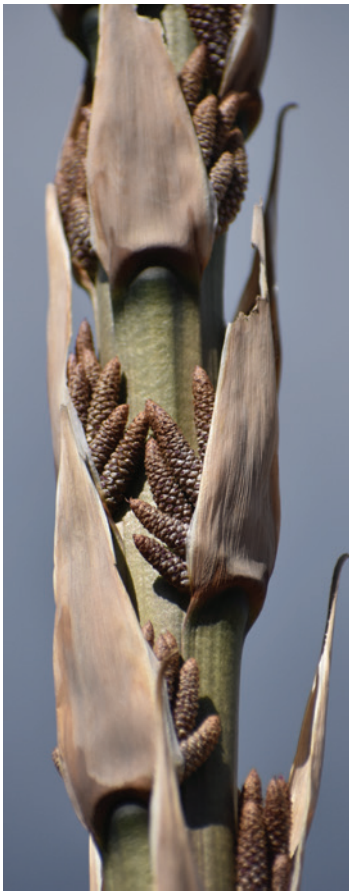
8. Horneado: Precalienta el horno a 180 °C (350 °F). Hornea de 20 a 25 minutos hasta que estén ligeramente dorados.

9. Decoración: Aún calientes, barnízalos con mantequilla fundida e inmediatamente espolvorea abundante azúcar por encima.

"Comer pan de muerto no es recordar la muerte, es celebrar la fortuna de seguir vivos"

Sotoles: plantas materiales, ceremoniales y espirituosas

L. Eder Ortiz Martínez
Biólogo e investigador
Universidad Autónoma de Querétaro
ederortzmtz@gmail.com



Dasylirion acrotrichum. Tolimán, Querétaro.

Dasylirion es un género con 23 especies endémicas a las regiones áridas y semiáridas de Norteamérica. Estas plantas conocidas como sotoles, sereques o cucharillas tienen una larga historia de interacción con las poblaciones humanas que han habitado la región. La evidencia más antigua de su uso data de hace más de 10,000 años y consiste en restos arqueobotánicos encontrados dentro de cuevas de Coahuila y Texas que sugieren la cocción de sus tallos con propósito alimenticio (Jennings et al. 2016).

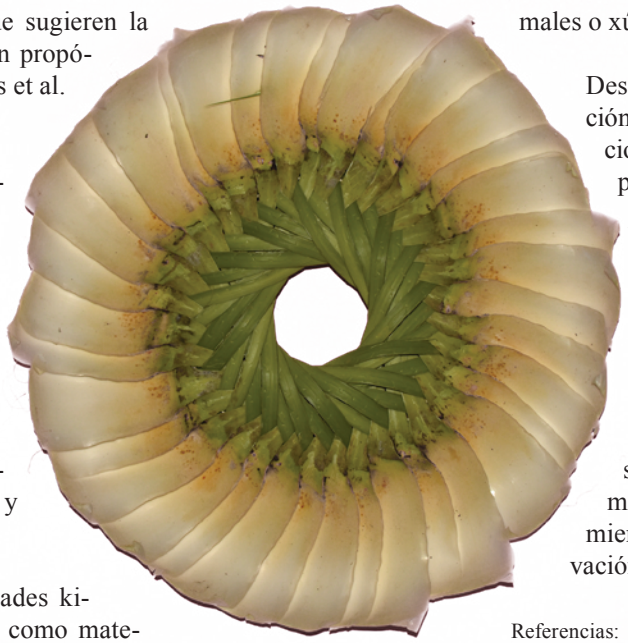
Distintas culturas originarias de Aridoamérica usaban los sotoles para satisfacer distintas necesidades. En Chihuahua comunidades rarámuris consumían una bebida fermentada a partir de tallos horneados y usaban las hojas para elaborar petates y cestería.

En Coahuila, comunidades kikapúas usaban las hojas como material de construcción de techados y cercos. En Mesoamérica, algunos usos se conservan en el conocimiento tradicional de comunidades ñuu savi de Oaxaca y ñänhö de Hidalgo, Querétaro y Guanajuato. En ellas aún se cosechan las inflorescencias de sotol durante los meses de febrero a julio para su consumo en platillos como tortitas o tamales.

El uso más conocido de los sotoles es como materia prima para la fabricación de la bebida espirituosa conocida como sotol. Hasta hace algunas décadas la producción y consumo de sotol estaba concentrada en comunidades rurales e indígenas, pero en la actualidad el sotol es un importante producto de exportación con denominación de origen desde 2002 para los estados de Durango, Coahuila y Chihuahua.

Otro uso muy extendido de los sotoles es el ritual-ceremonial durante distintas expresiones de religiosidad popular de comunidades urbanas, rurales y de pueblos originarios. Las hojas de al menos tres especies se usan para elaborar bastones, coronas y flores que se colocan en ofrendas comunitarias en forma de arcos, chimales o xúchiles.

Desde el punto de vista de la conservación, preocupa el estado de las poblaciones de la mayoría de las especies, pues muchas de ellas han sido impactadas por el cambio de uso de suelo. Adicionalmente, existen dudas sobre la sostenibilidad de la cosecha de algunas poblaciones para su uso en la industria del sotol y para el uso ceremonial. La importancia biológica, histórica, económica y cultural de los sotoles es sobresaliente y requiere mayor atención respecto a su conocimiento, manejo sustentable y conservación.



Manitas. Flores comestibles de Dasylirion acrotrichum.

Referencias: Dering P. 1999. Earth-oven plant processing in archaic period economies: an example from a semi-arid Savannah in south-central North America. American Antiquity 64: 659-674.

Komeraachi



Mascogos, comunidad afrodescendiente. Muzquiz, Coahuila. Fotografía: Secretaría de Turismo de México.

Mascogos, pueblo afrodescendiente mexicano

Martha Delfín Guillaumin
Etnohistoriadora
Ex profesora de la ENAH
marthalalaconica@hotmail.com

Los mascogos provienen de Estados Unidos de Norteamérica, pero viven en México desde mediados del siglo XIX. En 2012 fueron reconocidos oficialmente por el gobierno mexicano como pueblo indígena originario.

¿Qué ocasionó que los mascogos de Florida arribaran a México? En 1849 y 1850 cientos de ellos descontentos del gobierno anglosajón y bajo las órdenes de su jefe Coacoochee (Wild Cat) y el jefe Juan Caballo, cruzaron de Tejas al estado de Coahuila con el permiso del gobierno mexicano a cambio de prestar sus servicios para luchar contra invasores tejanos luego de la guerra de 1846.

La etnia conocida como "grupo negros mascogos" se asienta en la localidad El Nacimiento, la cual se localiza en la parte central del norte de Coahuila, a 32 kilómetros de Múzquiz.

En cuanto a sus tradiciones, guisos y vestimenta, los mascogos contemporáneos conservan mucho de sus raíces: la parte negra y la parte indígena seminole de la Florida, donde cultivaban verduras, maíz y tabaco. Pescadores y cazadores se proveían de mamíferos marinos, tortugas y cocodrilos. Un plato típico es el sofrió, sopa de maíz con cenizas de madera. Gloria Romo, mujer mascogo, en una entrevista conferida en 2012 al Semanario Vanguardia, dice sobre los alimentos mascogos coahuilenses: "Tenemos que aprovechar que todavía hay mucha gente que sabe prepararlos, como el atole soske, que es un atole de maíz, el pan y empanadas de camote, el asado de puerco, la fritada, los tamales, el cortadillo. Es parte de la comida que practicamos", señala, mientras muestra orgullosa en la entrevista la manera en que todavía, al menos una vez al año, muelen el maíz en el interior de un tronco ahuecado.

Según Paulina del Moral, integrante de la Unidad Regional de Culturas Populares Coahuila, el apego de los mascogos a sus orígenes ha permitido que en la actualidad seamos testigos de prácticas culturales únicas en el norte de México, por su grado de conservación. Entre ellas, el uso del mortero de raíz afroindia, la elaboración de comida tradicional de raíz afroseminol, los cantos a capella estilo spiritual o gospel, así como su dialecto, el afroseminol, utilizado sólo familiarmente entre las personas mayores de la comunidad. Paulina del Moral y Alicia Siller, en su Recetario mascogo de Coahuila, publicado por Conaculta en 2000, nos comparten la siguiente receta:

Atole de maíz (soske)

Ingredientes:

- maíz quebrado
- azúcar
- agua

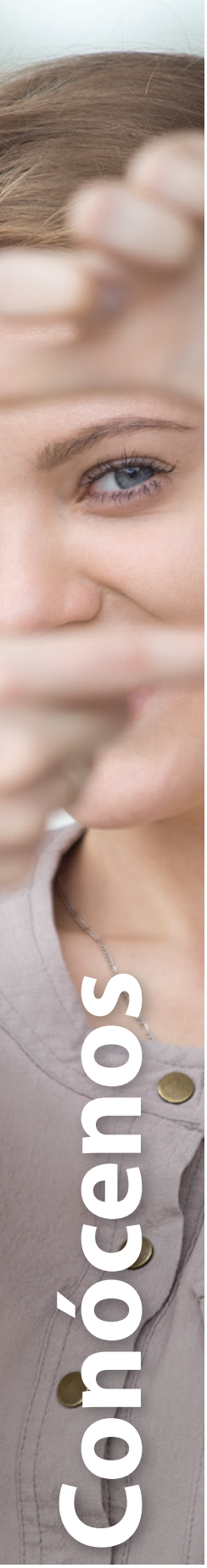


Preparación

En primer lugar se procede a quebrar el maíz seco en un pilón de madera (mortero). Después, en una olla con agua se pone el maíz y se deja remojar por espacio de 10 a 15 minutos para hervir luego hasta que tenga una consistencia suave. Se sirve y en ese momento se le agrega azúcar al gusto.

Nota: A este atole, ya listo, se le agregan cenizas de carbón disueltas en agua y coladas para que le den color, espese y evite las agruras.

Para ahondar en este importante tema que devela uno más de los rostros de nuestra diversidad cultural nacional, sugiero revisar el Informe final de la Consulta para la identificación de comunidades afrodescendientes de México, coordinado por Liliana Garay, y publicado por la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas en 2012.



El INAH en el estado de Chihuahua

Lo nuestro es el patrimonio cultural

Soy Javier Pedraza Reyes



Javier Pedraza Reyes.

Colaboro en el Museo de las Culturas del Norte en Casas Grandes, Chihuahua en la tienda de souvenirs.

Mi labor consiste en **atender a los visitantes, proveyéndoles souvenirs regionales, y como guía turístico**, darles la mejor información posible en el corto tiempo de su estancia. Además, **participo en el sector turismo, tanto con empresarios como Gobierno Municipal de Casas Grandes** para mejorar las infraestructura y los servicios así como la difusión; especialmente desde el concepto de pueblo mágico de la región noroeste del estado.

Además de lo anterior, **mi interés y cariño por Casas Grandes trascendió hasta materializarlo con el libro *Meteorito de Casas Grandes una Historia Extraordinaria***, ya en venta en el museo y en Amazon. Así como gestionar con el Museo Smithsonian el préstamo de "La Gran Rebanada", fragmento de un meteorito encontrado en la Zona Arqueológica de Paquimé.

La mayor satisfacción en mi trabajo es ver a los visitantes informados y felices en el museo.

Sabías QUE...

El origen del "burrito" remite necesariamente a Ciudad Juárez en los albores del siglo XX. Entre otras historias populares, se alude a la época de la Revolución Mexicana (entre 1910-1917), cuando un vendedor callejero, Juan Méndez, comenzó a vender comida envuelta en una tortilla de harina, la cual cargaba en un burro, en la colonia Bellavista de la frontera juarense, según señala la "Enciclopedia de la Cultura Latina", de Charles M. Tatum. En esta época convulsa para México, el burrito resultó una comida muy práctica debido a que no requería un plato, ya que la misma tortilla gigante de harina servía para contener la combinación de alimentos.

En la actualidad, el burrito es un alimento muy popular en el norte México y en algunos estados del sur de la Unión Norteamericana.


Centro INAH Chihuahua
invita
Seminario
permanente. Caminería, arrieros y rutas de comercio
Fiestas y ferias en torno a los caminos
Sesión 11
Caminos, limosnas y mercancías. La edificación y fiestas del Convento de Nuestra Señora de Cosamaloapan en Valladolid de Michoacán
Francisco Antonio Aguilar Irepan
El Colegio de Michoacán
Martes 24 de noviembre, 2026
17 h Chihuahua / Ciudad de México
Transmisión por Zoom
Registro previo
Informes: america_malbran@inah.gob.mx
mexicoescultura.com
Cultura
Secretaría de Cultura
INAH


Imagen: Freepik
Centro INAH Chihuahua
presenta el programa de radio
Diáspora
de la memoria
Con Jorge Carrera Robles
Un espacio para el patrimonio cultural chihuahuense
Todos los martes, de 8:30 a 9:00 h
Trasmisión por Radio Universidad
Escucha todas las ediciones aquí
88.1fm
Escucha en vivo aquí
mexicoescultura.com
ru.uach.mx
NOTA: La reproducción en vivo solo estará activa el día y la hora indicada en el gráfico
Cultura
Secretaría de Cultura
INAH

MUREF

Museo de la Revolución en la Frontera





AGENDA CULTURAL



Ventanilla Única

El objetivo de la Ventanilla Única del Centro INAH Chihuahua es ofrecer atención y gestión al público usuario en un solo punto respecto a todos los trámites y servicios, así como brindar un servicio de calidad que dé confianza, claridad y certidumbre a la sociedad.

La mejora en la recepción, remisión y la respuesta al ciudadano, corresponden a las funciones de las ventanillas únicas pero el proceso integral involucra a instancias técnicas del propio instituto.

Por lo anterior, es indispensable que los trámites y servicios se rijan por criterios estructurados en una política institucional que permita atender oportunamente las solicitudes y que los hagan transparentes a los usuarios. Al atender estas premisas, la gestión de las ventanillas únicas mejorará la colaboración del INAH con autoridades estatales y municipales, presentándose simultáneamente ante la ciudadanía como un organismo que regula el manejo del patrimonio cultural, sin que las políticas y acciones para la protección y difusión representen un obstáculo para el desarrollo local.

Así, mediante esta simplificación y regulación de los procedimientos, el instituto ofrece canales rápidos y simples para que la sociedad pueda acceder a ellos evitando el exceso de trámites burocráticos.