



Sabores de tierra y seda

Guía etnográfica y gastronómica
de Santa María del Río, S.L.P., México
DR. MIGUEL ÁNGEL CASILLAS BÁEZ

UASLP

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SAN LUIS POTOSÍ
FACULTAD DEL HÁBITAT

SABORES DE TIERRA Y SEDA

*Guía etnográfica y gastronómica
de Santa María del Río, S.L.P., México*

Dr. Miguel Ángel Casillas Báez

San Luis Potosí, S.L.P.
2026

SABORES DE TIERRA Y SEDA

Guía etnográfica y gastronómica de Santa María del Río, S.L.P., México

Primera edición: 2026

© 2026, Miguel Ángel Casillas Báez

© 2026, Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Arte portada y diseño editorial:

Centro de Producción de Material Didáctico,

Facultad del Hábitat, UASLP (CEPROMADI) agosto- diciembre 2025

Facultad del Hábitat

Niño Artillero No. 150, Zona Universitaria

C.P. 78290, San Luis Potosí, S.L.P., México

www.uaslp.mx

ISBN: Libro digital 978-607-535-535-1

ISBN: Libro impreso: 978-607-535-534-4

Registro Público del Derecho de Autor: 03-2026-052811534800-01

Sabores de tierra y seda. Guía etnográfica y gastronómica de Santa María del Río, S.L.P., México © 2026 by Miguel Ángel Casillas Báez is licensed under CC BY-NC-ND 4.0.

Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio, sin la autorización por escrito de los titulares de los derechos patrimoniales.

Impreso y hecho en México / Printed and made in Mexico

ÍNDICE

PRÓLOGO: El hilo que alimenta al alma	9
RECONOCIMIENTOS Y AGRADECIMIENTOS	
SECCIÓN I: EL ORIGEN Y EL PROPÓSITO	11
Introducción: La cocina como patrimonio y territorio	
Marco teórico y metodológico: El sabor como resistencia	
La relación entre el textil (rebozo) y el fogón: El hilo que nos nutre	
SECCIÓN II: LA RUTA DE LOS SENTIDOS (GEOGRAFÍA DEL SABOR)	13
El paisaje potosino como despensa natural	
Parada 1: Ojo Caliente – El umbral del sabor y la memoria ferroviaria	
El fenómeno de La Nueva Rosita y la innovación del sope gigante	
Parada 2: El Cerrito – Atalaya de tradición y sabores a pie de camino	
Parada 3: Peregrina y Bernalejo – El latido del campo y la herencia láctea	
Parada 4: Exhacienda y Balneario de Lourdes – El refugio de las aguas milagrosas	
Parada 5: Cabecera Municipal – El crisol de sabores	
Sincretismo en la mesa: La comida china y el sabor de la migración	
SECCIÓN III: HALLAZGOS Y ARQUEOLOGÍA DEL SABOR	24
Ritualidad y raíz: El asado de boda (El gran examen de la sazón)	
El arte del hojaldre: Las campechanas de Santa María	
El mapa de las dinastías panaderas (1930 - actualidad)	

El universo de la tuna: El reloj del desierto y variedades locales
El elixir del Gran Tunal: El misterio del colonche y el aguamiel
Bebidas de rito: Dualidad entre el Atole de Puscua y el Atole Negro

SECCIÓN IV: SABORES EN RESISTENCIA (EL PATRIMONIO VIVO) 37

Introducción: Las guardianas del fuego y la memoria
Directorio Etnográfico de las Matriarcas:
Ma. Socorro Martínez: La memoria del monte, el pirul y el camino
Rosa «Rosita» Padilla Silva: El asado de boda que cruza fronteras
Marina Cano Calderón: El corazón y la miel del Mercado Municipal
Francisca Ventura Cano: La alquimia y paciencia del dulce de raíz
Doña Amalia Donjuan (in memoriam) y herederas: Soberanía del maíz en el Mercado Martín Bautista
Familia Orta y Ofelia de los Santos: El fogón original del Camino Real (Las Indias)
La herencia del pastoreo: El imperio de la leche, la cajeta y el enigma de los chongos
La democracia del maíz: El mapa cotidiano de las gorditas de comal
Crónica de una pérdida: La erosión culinaria y el reto del camote morado

SECCIÓN V: HERRAMIENTAS DEL VIAJERO 52

Calendario gastronómico: Las estaciones del sabor (Festividades y ritos)
Logística del sabor: Tiempos, distancias y recomendaciones de movilidad
Fichas técnicas de identidad: Del asado de boda a la "sopepizza"
El decálogo del visitante consciente
CONCLUSIÓN: El sabor que nos une

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS 55

Reconocimientos y agradecimientos

La culminación de SABORES DE TIERRA Y SEDA. Guía etnográfica y gastronómica de Santa María del Río, S.L.P., México, es el resultado de una construcción colectiva y una inmersión profunda en el patrimonio inmaterial de este Pueblo Mágico. La antropología nos enseña que el conocimiento no es un dato aislado, sino un tejido de generosidad compartida. Por ello, expreso mi más profunda gratitud a quienes permitieron que esta obra cobrara vida:

Al profesor licenciado J. Carlos González Cayetano, por su invaluable labor en la revisión crítica, corrección y curaduría de este texto. Su rigor académico y sus aciertos agregados permitieron que esta guía trascendiera la descripción para convertirse en un documento de interpretación cultural, otorgándole la estructura sólida que honra la complejidad de nuestras tradiciones.

A don Máximo González Bárcenas, quien a sus 96 años representa la columna vertebral de la memoria histórica de Santa María. Su testimonio, cargado de vida y sabiduría, es el latido de estas páginas; sus relatos son el puente entre el pasado y el presente que nos permite entender el origen de nuestra identidad.

De manera fundamental, este documento reconoce a las matriarcas del sabor y guardianas del fuego, cuya apertura y saber empírico constituyen la esencia de nuestra investigación etnográfica. Agradezco la generosidad de:

- Doña Ma. Socorro Martínez, por rescatar la arqueología viva del monte y el camino.
- Doña Rosa «Rosita» Padilla Silva, por enseñarnos que el sabor es el lazo que une a la comunidad, incluso más allá de las fronteras.
- Doña Marina Cano Calderón, pilar del Mercado Municipal y custodia del atole de miel.
- Francisca Ventura Cano, maestra de la dulcería de raíz y la paciencia artesanal.
- Ofelia de los Santos Salazar y la familia Orta, por preservar el fogón original del Camino Real en «Las Indias».
- Doña Amalia Donjuan Ornelas (que en paz descanse) y a sus herederas, Angélica María y María Fany Padrón, por mantener la soberanía del maíz y la sazón en el corazón del mercado.

A todas ellas, gracias por permitirme documentar no solo sus recetas, sino su resistencia al olvido. Esta obra es, en última instancia, un homenaje a su labor diaria, que mantiene vivo el hilo invisible entre el sabor de la tierra y el corazón de su gente.

Gracias a quienes han hecho posible la difusión de esta Guía: a la directora de la Facultad del Hábitat de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí, maestra Rosa Ma. Reyes Moreno y a la maestra Teresa Zapata, directora de vinculación de la Facultad del Hábitat. Gracias al Gobierno del Estado de San Luis Potosí por su interés y el apoyo a través de la Secretaría de Turismo, particularmente al subdirector, arquitecto José Manuel González Requena.

PRÓLOGO:

El hilo que alimenta al alma

Caminar por Santa María del Río es aprender que aquí el tiempo tiene otro ritmo: el ritmo del golpe del metate y el susurro de la seda. Aunque muchos llegan buscando el refugio de un rebozo, se quedan por el aroma que escapa de las puertas entornadas de las casas, donde el humo de la leña cuenta historias que no están en los libros de texto.

Esta guía no busca clasificar establecimientos; busca trazar la cartografía de una memoria colectiva y un tesoro compartido. Es el resultado de tardes de charla con las mujeres que guardan el secreto del asado de boda en la memoria de sus manos, y con los hombres que pacientemente esperan bajo el sol del altiplano a que el maguey entregue su aguamiel o la tuna se transforme en el rubí líquido que es el colonche.

Aquí, la gastronomía no es una mercancía; es un vínculo. Comer una campechana recién salida de un horno de ladrillo o beber un jarro de aguamiel en el Mercado Municipal es participar en un ritual de resistencia cultural. En cada bocado y en cada trago, los pobladores de Santa María del Río nos entregan su identidad: una herencia que se amasa, fermenta y se comparte con el orgullo de quien sabe que ese sabor es único en el mundo.

Te invitamos a guardar tu reloj y abrir los sentidos. Estás por recorrer un pueblo que no solo se visita, sino que se degusta. Bienvenido a la mesa de Santa María del Río, donde cada sabor tiene nombre, apellido y una historia que espera ser escuchada.

Esta guía nace del asombro ante esas manos que, con igual destreza, anudan la seda, tatemán el camote o asan semillas y chiles para el asado de boda. Aquí, el sabor no es una receta, es un acto de amor que cruza fronteras; es la nostalgia del hijo ausente en tierras lejanas y la resistencia de la abuela que aún busca el pirul en el monte. Al abrir estas páginas, el lector encontrará el hilo conductor de una historia viva que se sirve en plato de barro y se disfruta con el corazón. Porque al final, Santa María del Río trasciende el recorrido: se siente; y si el rebozo es la piel de este pueblo, su gastronomía es, sin duda, el alma que lo nutre.

INTRODUCCIÓN:

La cocina como patrimonio y territorio

Esta guía etnográfica y gastronómica, «Sabores de tierra y seda», surge de una necesidad urgente: documentar la sabiduría de las matriarcas que custodian la identidad de Santa María del Río. A través de un recorrido desde los barrios centrales hasta las comunidades de Ojo Caliente, El Fuerte y El Cerrito, este trabajo busca rescatar el valor de la cocina como un sistema complejo de símbolos, afectos y tradición.

Para entender Santa María, debemos mirar más allá del plato. Aquí, la gastronomía está íntimamente ligada a tres ejes fundamentales que estructuran esta obra: **La ritualidad:** sabores que celebran la vida, la muerte y lo sagrado, como el místico atole negro.

La geografía: una «arqueología del sabor» que aprovecha lo que el desierto ofrece, la tuna y el nopal.

La resistencia: el papel de la mujer como pilar de la economía y la cultura, manteniendo técnicas ancestrales frente al avance de la modernidad.

Esta no es una lista de restaurantes; es un directorio etnográfico. Es una invitación a conocer a las mujeres que, entre el humo de la leña y el aroma del chocolate, siguen escribiendo la historia de este Pueblo Mágico. Bienvenidos a un viaje donde cada bocado es un reencuentro con nuestra propia raíz.

SECCIÓN I: EL ORIGEN Y EL PROPÓSITO

Marco teórico y metodológico.

1. El patrimonio como recurso. Entendemos el patrimonio no solo como monumentos (tangible), sino como los sabores y saberes (intangible) que dotan de alma al territorio.

2. El enfoque etnográfico. Escuchar a las «portadoras del saber» con más de 20 años de oficio para documentar la memoria colectiva.

3. El Sistema Agroalimentario Local —SIAL—. La conexión indisoluble entre el productor, la tierra y la mesa.

4. Hipótesis de identidad. La integración de la gastronomía fortalece el sentido de pertenencia y garantiza la preservación de recetas en riesgo.

Más que una guía, una promesa de identidad

Esta obra nace de una investigación profunda en las entrañas de Santa María del Río. No es solo una lista de lugares, es un esfuerzo por documentar el alma del territorio: su patrimonio. Lo entendemos no solo como los monumentos que puedes ver, sino como los sabores que puedes vivir (lo intangible) y el paisaje que los rodea (lo natural).

El sabor como resistencia (nuestro enfoque)

Creemos en el turismo de experiencia. Para nosotros, comer una gordita en Ojo Caliente o un asado en el mercado de Santa María del Río no solo es «consumir», es conectar con la red local —lo que los expertos llaman Sistema Agroalimentario Local— que vincula al productor, la tierra y tu mesa.

Sin embargo, nuestra identidad enfrenta un reto: la erosión culinaria. La pérdida de ingredientes como el camote morado (*Ipomoea batatas*), la nuez criolla y los

frutales locales pone en riesgo la memoria de nuestro sabor. Esta guía actúa como un puente de reconexión entre tú, el visitante, y el origen del producto.

Los guardianes del saber (nuestra metodología)

Para seleccionar los lugares que aparecen en estas páginas, no nos basamos en modas comerciales, sino en la legitimidad comunitaria. Hemos escuchado a las «portadoras del saber»: personas con más de 20 años de oficio que heredaron recetas de sus antepasados y que aún defienden el uso del metate, los hornos de leña y el cuajado manual.

Nuestros criterios de selección fueron:

Herencia real: Familias que mantienen viva la técnica ancestral. Aquí el sabor no viene de un frasco, viene de la paciencia y el fuego.

Sabor del territorio: Productores que utilizan insumos de la microrregión, como el camote dulce o la nuez criolla que dan alma a nuestros dulces.

Historias con rostro: Personas dispuestas a compartir no solo una receta, sino el significado profundo detrás de ella.

Tu viaje con propósito. Al seguir esta ruta desde la cabecera municipal y comunidades como Ojo Caliente, El Cerrito, Fracción de Sánchez, Peregrina de Arriba y Peregrina de Abajo, o Bernalejo, te conviertes en parte de la solución. Tu visita ayuda a que los jóvenes vean en el oficio de sus padres un modo de vida digno y significativo, garantizando que el asado de boda y los quesos elaborados en las Peregrinas no se conviertan solo en un recuerdo, sino en un legado vivo.

SECCIÓN II: LA RUTA DE LOS SENTIDOS

Geografía del sabor: Del centro a las comunidades.

El paisaje potosino como despensa natural.

Parada 1: Ojo Caliente – El umbral del sabor y la memoria ferroviaria

Si viajas por la Carretera 57, el paisaje comenzará a transformarse no solo ante tus ojos, sino ante tu olfato. El aroma a chile tostado, leña encendida y maíz recién quebrado te indicará que has llegado a Ojo Caliente. Esta comunidad es la puerta de entrada a la cultura culinaria de Santa María del Río y el lugar donde la tradición se reinventa para asombrar al viajero.

El fenómeno de La Nueva Rosita: La «sopepizza potosina»

Hablar de comida en Ojo Caliente es rendir homenaje a una leyenda viva que nació en 1960: el restaurante La Nueva Rosita. Fundado por don Julio Ruiz Campillo y doña Aurelia Sánchez, este lugar vio nacer una escala monumental del sabor gracias al ingenio de sus hijas, Apolonia y Martha Ruiz Sánchez.

Ellas transformaron la tradicional «picadita» en el famoso sope gigante (o «sopepizza»), una pieza artesanal de 30 cm de diámetro que desafía los sentidos. Elaborado con masa de nixtamal sobre comal de leña, este platillo —cuya elaboración lidera Martha Alicia Lara en su tercera generación— se ha vuelto tan icónico que ha trascendido la carretera, logrando abrir una sucursal en la cabecera municipal (Vicente Guerrero #240), consolidándose como el referente obligatorio del municipio.

El ritual del asado de boda

A la par de sus innovaciones, las cocineras de La Nueva Rosita mantienen el pilar de la región. No puedes decir que conoces Santa María del Río si no has probado el asado de boda en este lugar. Aquí transforman el chile ancho, el chocolate y la cáscara de naranja en una salsa tersa, brillante y profunda que baña trozos de carne de cerdo perfectamente cocidos. Es un sabor que equilibra con maestría lo dulce, lo salado y lo picante, rescatando el «saber hacer» que ya se transmite a una cuarta generación.

Aguas que sanan y memoria ferroviaria

Haciendo honor a su nombre, esta comunidad es bendecida con aguas termales y balnearios que invitan al descanso. Además, caminar por aquí es pisar la historia del antiguo tren hacia Pardo que, a inicios del siglo XX, conectaba estos sabores con el resto del estado.

Gorditas de comal (El corazón del maíz)

Más allá del sope gigante, las gorditas tradicionales de comal siguen siendo el alma del lugar. En La Nueva Rosita, el menú evolucionó de las carnitas originales a estas piezas, palmeadas al momento y rellenas de guisos de temporada. El secreto sigue siendo el mismo: la masa fresca y el calor del fuego directo.

Tip del viajero: Si buscas la experiencia original y el aire de carretera, detente en la matriz de La Nueva Rosita en la calle Carlos Díez Gutiérrez #13, en Ojo Caliente. Pero si ya estás en el centro de Santa María del Río, visita su nueva sucursal de miércoles a lunes. El sope gigante no es solo una comida; es la prueba de que el patrimonio está más vivo que nunca.

Parada 2: El Cerrito – Atalaya de tradición y sabores a pie de camión

Ubicada estratégicamente a pie de la carretera 57, la comunidad de El Cerrito es mucho más que un punto de tránsito; es un parador de servicios y una ventana abierta a la identidad potosina. Para quienes recorren esta gran arteria vial, El Cerrito ofrece la oportunidad de hacer una pausa con propósito, donde la comodidad del viajero se encuentra con el sabor artesanal.

Servicios al viajero y tradición

A diferencia de otras paradas de carretera, El Cerrito ofrece una infraestructura pensada para quienes transitan la «57». Aquí encontrarás servicios básicos, estacionamientos y una oferta gastronómica diversa que te permite recargar energías sin alejarte de tu ruta, pero con la calidad de lo hecho en casa. Es, literalmente, elevar la experiencia del viaje.

La postal infinita

Desde sus miradores, Santa María del Río se revela en todo su esplendor. Al bajar del auto, basta caminar unos pasos para observar el trazo de las calles del pueblo y la vegetación que aún sobrevive en los patios que dan origen a nuestra cocina tradicional. Es el lugar perfecto para entender la geografía del rebozo y la importancia de las huertas de nuez, mientras la brisa de la altura aligera tu ascenso y despeja los sentidos tras el volante.

El banquete en Las Indias

Al caer la tarde, el aroma del carbón guía hacia puestos emblemáticos como «Las Indias». Aquí, la carne asada se eleva a categoría de arte regional, acompañada de nopales de la zona, cebollitas tatemadas y salsas molcajeteadas con la técnica ancestral

que documentamos en nuestra investigación. Cenar aquí, con la carretera de fondo y el pueblo a tus pies, es sumergirse en la vida real y vibrante de Santa María del Río.

Parada 3: Peregrina y Bernalejo – El latido del campo y la herencia láctea

Para quienes buscan el origen puro, el camino se abre paso hacia Peregrina (de Arriba y de Abajo) y Bernalejo. Aquí el bullicio desaparece para dar paso al sonido de los establos y al aroma de la leche recién ordeñada. Es el escenario de lo que llamamos «sabores en resistencia».

Aquí habitan los guardianes del queso

En estas comunidades conocerás a los productores de ganadería de traspatio. El lujo aquí es la sencillez: prueba el queso de prensa, el requesón, la mantequilla y las cuajadas manuales. Su sabor depende del pastoreo local y de una técnica de cuajado que ha pasado de generación en generación, un proceso que la automatización industrial no ha podido replicar.

El relevo generacional

Al visitar estos hogares, tu presencia valida el trabajo de los jóvenes que han decidido quedarse a proteger el oficio de sus padres. Es turismo de inmersión en su estado más puro: sin letreros luminosos, solo la hospitalidad de un patio sombreado y un producto que es historia viva.

Justicia económica

Comprar directamente en Peregrina o Bernalejo es un acto de resistencia. Aseguras que el beneficio llegue íntegro al productor y que la técnica manual no sea sustituida por procesos mecánicos que borran la memoria del sabor regional.

Parada 4: Exhacienda y Balneario de Lourdes – El refugio de las aguas milagrosas

Para cerrar este viaje por los sentidos, nos dirigimos a un sitio donde la historia y la naturaleza fluyen juntas: el Balneario de Lourdes. Este rincón, enmarcado por la majestuosidad de la antigua Hacienda Labor del Río, es famoso mundialmente por sus aguas termales y minerales de propiedades únicas.

Un brindis con la tierra

Lourdes es sinónimo de su emblemática agua mineral. Beberla directamente en su lugar de origen es una experiencia sensorial distinta: es el sabor del subsuelo potosino, cargado de minerales que han dado fama a la región por décadas. Es el complemento perfecto para limpiar el paladar después de la intensidad del asado de boda.

Arquitectura y nostalgia

Pasear por los alrededores de la exhacienda es viajar al pasado. Los muros de piedra y los jardines susurran historias de una época en la que este lugar era el epicentro del descanso elegante en la región. La combinación de la piedra antigua con el verdor del paisaje crea un microclima que invita a reflexionar sobre cómo el territorio moldea nuestras costumbres.

El descanso del viajero

Lourdes ofrece el cierre ideal para nuestra ruta. Después de recorrer los molinos, los comales y los talleres de dulces, sumergirse en sus aguas es una forma de honrar el recurso natural más valioso de Santa María: el agua que nutre las huertas de membrillo y da vida a toda la cadena alimentaria que hemos explorado.

Recomendación final: No te vayas sin una botella de agua de Lourdes para el camino. Es el recordatorio líquido de que, en Santa María del Río, la tierra no solo nos alimenta, sino que también nos sana.

LOGÍSTICA DEL SABOR: tiempos y distancias

Para que tu recorrido sea fluido, hemos diseñado este esquema de movilidad. Santa María del Río se disfruta mejor cuando se entiende su geografía:

Parada	Ubicación Geográfica	Distancia desde la Cabecera	Tiempo Estimado	Producto Estrella
1. Ojo Caliente	Pie de Carretera 57 (Norte)	8 km	10 min	Asado de boda y Aguas Termales
2. El Cerrito	Pie de Carretera 57 (Acceso)	1 km	3 min	Campechanas y Carne Asada
3. Peregrina / Bernalejo	Zona Rural (Sierra)	12 - 15 km	25 - 30 min	Quesos de Prensa y Cuajadas
4. Balneario de Lourdes	Zona de Manantiales	15 km	20 min	Agua Mineral y Exhacienda

RECOMENDACIONES PARA EL VIAJERO CONSCIENTE

Para que tu experiencia sea tan gratificante para ti como para la comunidad, te sugerimos tomar en cuenta los siguientes puntos:

El ritmo de la tradición

Recuerda que estás visitando talleres familiares y cocinas auténticas. Aquí el «saber hacer» no tiene prisa; el asado de boda y las campechanas requieren de procesos lentos.

Transporte local

Si no viajas en auto propio, desde La Plazoleta de Santa María del Río salen transportes colectivos y taxis que te llevan a Ojo Caliente y El Cerrito de manera económica y segura.

Efectivo en mano

Aunque algunos establecimientos en la cabecera aceptan tarjetas, en las comunidades de Peregrina y Bernalejo, así como en los puestos de Ojo Caliente, el efectivo es indispensable. Tu pago directo y sin intermediarios fortalece la economía local.

Temporadas de cosecha

Si buscas los dulces de membrillo, perón o nuez, pregunta por la temporada. Consumir lo que la tierra da en su momento es la mejor forma de combatir la erosión culinaria.

Respeto al entorno

En los balnearios de Ojo Caliente y Lourdes, recuerda que el agua es nuestro recurso más sagrado. Ayúdanos a mantener limpios los cauces y las instalaciones.

Parada 5: Santa María del Río (Cabecera Municipal) – El crisol de sabores

El corazón del pueblo despliega un abanico de opciones donde la calidad y la sazón son la norma.

El asado de boda y las gorditas de horno

En los portales y restaurantes del centro, el asado de boda se sirve con la elegancia de lo ancestral. Aquí, a diferencia de la carretera, mandan las gorditas de horno: piezas de textura quebradiza, cocidas con el calor seco del ladrillo, que resguardan guisos dulces o salados. Es el bocado obligado mientras se camina bajo la sombra de la plaza principal.

Mercado Municipal «Martín Bautista»

Refugio de las gorditas de horno (quebradizas y cocidas al ladrillo) y del camote rojo y morado, cocido o tatemado.

Un puente de los tiempos: De la migración a la raíz profunda

Si la comida china nos habla de una Santa María que mira al mundo y abraza el retorno de sus migrantes, existe otra cocina, más silenciosa y subterránea, que nos devuelve al origen mismo de nuestra tierra. Mientras en la cabecera el aroma de los fideos se mezcla con el del asado en la intimidad de los hogares y en el fragor de las fiestas patronales sobrevive un lenguaje sagrado: el de los atoles y los tamales.

Esta no es solo comida; es el hilo que nos conecta con los antiguos pueblos otomíes del centro de México. Aquí, el maíz deja de ser sustento para convertirse en ofrenda, y el queso de nuestras serranías se envuelve en hojas de mazorca para dialogar con los que ya se fueron. Pasar de la modernidad del sope gigante o la influencia asiática a la pureza de un atole de pascua es realizar un viaje de siglos en un solo sorbo; es reconocer que Santa María del Río es un árbol de ramas cosmopolitas, pero de raíces prehispánicas que aún se nutren de la fe y el fogón.

La comida china: el sabor de la migración

Santa María manifiesta un fenómeno social fascinante a través de sus locales de comida china. No se trata de una oferta ajena, sino del reflejo de la migración y el retorno. Familias santamarienses que viajaron al norte o al extranjero trajeron consigo técnicas y sabores de Asia, adaptándolos con ingredientes y sazón locales. Hoy, un plato de arroz o fideos en la cabecera es un testimonio de la historia contemporánea de sus habitantes: una muestra de resiliencia y de cómo Santa María abraza lo nuevo sin olvidar quién es.

Directorio maestro: El sabor del retorno

	Horario Sugerido	Contacto para Pedidos	Platillos Estrella	Plus de la Casa
China House	12:00 p.m. - 8:00 p.m.	485 853 1234	Pollo a la Naranja y Arroz Especial.	El más rendidor: Sus paquetes familiares son famosos por dejar a todos satisfechos.
El Pelón Sifuentes	1:00 p.m. - 9:30 p.m.	485 111 1102 485 151 2223	Boneless y Alitas (Mango Habanero) + Combo Chino.	Fusión: Perfecto si alguien del grupo no quiere comida china y prefiere snacks.
China Star	12:30 p.m. - 9:00 p.m.	444 131 0256	Res con Brócoli y Alitas Búfalo.	Digital: Tienen una de las mejores presencias online para consultar el menú.
La Gran Muralla	1:00 p.m. - 7:00 p.m.	485 853 2124	Buffet asistido y Sopa Negra.	Tradicción: Es el lugar para ir a sentarse el domingo; ambiente muy familiar.

	Horario Sugerido	Contacto para Pedidos	Platillos Estrella	Plus de la Casa
Asia To Wok	2:00 p.m. - 10:00 p.m.	Vía Facebook	Birriamen y Woks personalizados.	Moderno: Ideal para jóvenes o quienes buscan sabores picantes y presentaciones Instagrameables.
China Salsas	1:00 p.m. - 8:30 p.m.	485 122 3075	Sushi (Rollos Florida) y Pollo General Tso.	Variedad: El único que te permite mezclar un rollo de sushi con comida china en el mismo pedido.
Pekín (Benito Juárez)	12:00 p.m. - 7:00 p.m.	485 129 8345	Kung Pao Chicken y Rollitos Primavera.	Rapidez: Al estar en una zona estratégica, es ideal para pasar a recoger.

Datos complementarios para el viajero etnográfico

Horarios sugeridos

La mayoría opera de 11:00 a.m. a 7:30 p.m. Los domingos son los días de mayor afluencia, coincidiendo con la salida de misa y el paseo por la plaza.

El fenómeno de la entrega a domicilio

En Santa María, la comida china lidera el servicio a domicilio. Se recomienda a los turistas preguntar en sus alojamientos por el «número del chino más cercano», ya que es una práctica común de convivencia local.

Adaptación al paladar

A diferencia de la comida china de las grandes ciudades, aquí encontrarás una adaptación menos dulce y más especiada, un reflejo de los ingredientes que los migrantes añoraban y que ahora fusionan con éxito.

Sincretismo en la mesa

No es raro ver familias compartiendo un arroz frito al centro, acompañado de tortillas de mano o salsas de chile de árbol locales, unificando en una sola mesa la herencia otomí y la experiencia migrante.

Nota para el turista: sazones cotidianas

Desde los pollos (rostizados, al carbón, fritos, estilo Arkansas, con marinado único), hasta los antojitos nocturnos; siempre hay una mesa lista.

SECCIÓN III: HALLAZGOS Y ARQUEOLOGÍA DEL SABOR

1. Ritualidad y raíz: el sabor de lo sagrado

El asado de boda: el gran examen de la sazón santamariense

Si el rebozo es el alma de Santa María del Río, el asado de boda es su pulso vital. En esta región de San Luis Potosí, el asado no es solo un guiso; es un ritual de prestigio y el estándar con el que se mide la maestría de una cocinera. Quien domina el asado, domina el fuego y la memoria de la tierra.

Un platillo de celebración y comunidad

Tradicionalmente vinculado a las bodas y grandes festejos religiosos, este platillo es el símbolo de la abundancia y la hospitalidad. En Santa María, el asado tiene una personalidad propia que lo distingue de las versiones de estados vecinos, como Zacatecas. Aquí, el equilibrio entre el dulzor, la acidez y el picor es una forma de arte.

2. Los pilares de la receta: la alquimia del chile y el chocolate

El asado santamariense se caracteriza por una salsa tersa, oscura y brillante que requiere una ejecución impecable:

La tríada de chiles: Se utiliza principalmente chile ancho de primera calidad, que aporta color y cuerpo, a veces acompañado de chile cascabel para dar notas terrosas.
El toque cítrico: El secreto mejor guardado es el uso de la cáscara de naranja (preferentemente seca al sol), que corta la grasa del cerdo y añade una nota aromática refrescante.

La dulzura profunda: El chocolate de metate y el azúcar de piloncillo equilibran el picor, creando una armonía que no satura el paladar.

La proteína: Trozos de carne de cerdo (pierna o lomo) que se cuecen en la misma pasta del asado.

3. La prueba de fuego para la cocinera

Para las cocineras locales, el asado es un desafío técnico por tres razones:

El punto de la salsa: La textura debe ser «de espejo»: lo suficientemente espesa para cubrir la carne sin chorrear, pero lo suficientemente fluida para ser elegante.

El desamargado: Manejar el chile ancho y la cáscara de naranja sin que la salsa se amargue es lo que separa a una aficionada de una maestra.

La sazón del cazo: Tradicionalmente se cocina en cazos de cobre o barro, donde el calor se distribuye de forma que el azúcar y la grasa se emulsionen perfectamente sin quemarse.

4. La experiencia en la mesa

Un buen asado de boda en Santa María se sirve siempre con:

Arroz rojo bien granado.

Frijoles refritos (preferentemente cocidos con manteca).

Tortillas hechas a mano: el vehículo esencial para no dejar ni una gota de salsa en el plato.

Nota etnográfica: Al visitar los locales de Ojo Caliente o las fondas del centro, observarás que cada familia presume su propio matiz: algunas añaden una pizca de canela, otras un toque de clavo o comino. Probar el asado es participar en un diálogo de siglos donde cada cucharada cuenta una historia de herencia familiar.

Ficha de identidad dulce: Las campechanas de Santa María

Santa María del Río es la «Cuna del Rebozo» y la tierra de una de las piezas de panadería fina más delicadas de México. A diferencia de las campechanas de otras regiones, las de aquí destacan por su técnica de hojaldrado extremo y su brillo de cristal.

1. El arte del hojaldre (técnica etnográfica)

La elaboración de la campechana es un proceso artesanal que requiere maestría manual, ya que el secreto reside en las capas casi invisibles de masa:

El «doblez»: Los maestros panaderos estiran la masa con manteca vegetal (y tradicionalmente un toque de cerdo) hasta que queda tan delgada como el papel de China.

El brillo característico: Antes de entrar al horno, se les espolvorea azúcar refinada. El calor intenso carameliza el azúcar, creando esa costra crujiente y dorada que «truenan» al primer bocado.

Textura: Una campechana auténtica debe ser hueca y ligera. Si se siente pesada o masuda, no alcanzó la calidad técnica que exige la tradición local.

2. Vínculo con el rebozo

Existe una narrativa cultural que une ambos oficios: así como el artesano teje los hilos de seda en el telar de cintura, el panadero «teje» las capas de masa para formar la campechana. Ambos procesos requieren paciencia, precisión y se transmiten de generación en generación en los talleres familiares del centro del pueblo.

3. Maridaje y consumo cultural

El ritual: Es tradición comprar las campechanas recién salidas del horno en las panaderías del centro para acompañarlas con un chocolate de agua o el mismo café de olla que se sirve en Ojo Caliente.

Variantes: Además de las campechanas, se elaboran otras variedades de bollería dulce

como los «ojos de buey» (con orilla de pan de dulce) y las banderillas, utilizando la misma base de pasta hojaldrada.

4. Datos para el viajero (logística)

Si vas a incluir recomendaciones de compra en la guía, los puntos clave son:

Puestos del Jardín Hidalgo: el sitio predilecto en los comercios alrededor donde los visitantes adquieren las cajas típicas de madera o cartón para llevar como regalo («el souvenir obligado»), ideales para proteger los dulces tradicionales.

Plazoleta del Reloj: este espacio se erige como el punto de encuentro fundamental para la adquisición de productos regionales. Es el lugar idóneo para encontrar las campechanas recién horneadas, el queso de tuna y las frutas de temporada. Realizar tus compras aquí permite un contacto directo con los productores locales a la sombra del emblemático monumento bicentenario.

5. El mapa de las dinastías panaderas: de un secreto familiar a un legado compartido

Para entender la campechana, hay que viajar a la década de los 30, cuando la receta llegó al pueblo como un tesoro bien guardado. Durante años, la técnica del estirado manual, junto con el horneado preciso, fue un conocimiento que vivía tras las puertas de unas pocas familias pioneras, como los fundadores de La Perla.

Sin embargo, el verdadero «boom» ocurrió en los años 80. Lo que antes era un oficio de pocos se expandió gracias a una generosidad involuntaria: los maestros panaderos que aprendieron en los hornos originales comenzaron a fundar sus propios talleres, como la familia Rivera (RR) y otros linajes locales.

Hoy, la «competencia» en Santa María del Río no es una rivalidad, sino una hermandad de sazón. Cada familia le ha impreso su sello: algunas prefieren el toque rústico del horno de leña, otras se especializan en la ligereza extrema del hojaldre, pero todas comparten el mismo ADN artesanal. Al caminar por sus calles, no solo compras pan; estás recorriendo un árbol genealógico de harina y azúcar que ha alimentado a San Luis Potosí por casi un siglo.

Hay que reconocer a las familias que han mantenido los hornos encendidos por generaciones. La «competencia» aquí es en realidad una hermandad de sazón, porque hay más de 43 panaderías dedicadas a elaborar este manjar tradicional.

Panadería La Perla de Santa María del Río

Ubicación: Melchor Ocampo #245, frente a la plazoleta del reloj, Zona Centro.

Historia: Negocio familiar fundado en 1935 por la Sra. Genoveva González y el Sr. Juan Hernández, creadores de la receta original. Actualmente es dirigida por la cuarta generación de la familia.

Destacado: Es considerada una parada obligada para probar las campechanas «originales» y tradicionales.

Campechanas RR (Familia Rivera)

Ubicación: Calle Francisco Villa #256, Colonia Gustavo Díaz Ordaz.

Historia: Representa un pilar de la identidad local, con precios competitivos y un ambiente familiar que permite, a veces, ver la producción en vivo.

Destacado: Famosos por su muro decorado para fotos y por ofrecer productos frescos como cochinitos y ojos de pancha.

Panadería San José

Ubicación: Aunque existen varias con este nombre en la región, la más vinculada a la ruta turística tradicional de campechanas se encuentra en la Zona Centro de Santa María del Río.

Destacado: Es parte esencial de la ruta del souvenir por su calidez en el servicio y su ubicación estratégica para los visitantes que recorren el corazón del pueblo mágico.

Campechanas Michel

Tipo: Panadería artesanal en horno de leña.

Descripción: Iniciaron en 2013 y se han ganado un lugar por su actitud positiva y calidad. Elaboran campechanas, cochinitos y ojos de pancha con cajeta de nuez.

Nota turística: Su proceso en horno de leña le otorga un sabor distintivo muy apreciado por quienes buscan lo rústico.

Panificadora El Tepeyac

Ubicación: José Ma. Morelos y Pavón #297, Zona Centro.

Descripción: Un lugar tranquilo y fresco, ideal para quienes buscan una experiencia de compra más pausada en el centro del pueblo.

Panadería «La Tradición»

Contexto: Representa a ese grupo de familias que, tras el auge de los años 80, compartieron y preservaron la técnica del hojaldre crujiente que hoy define al municipio.

Panadería y cafetería «La Chocante»

Ubicación: Ignacio Zaragoza Seguin #445, Centro.

Sello: Una propuesta más contemporánea que combina la repostería artesanal con cafetería, perfecta para una pausa gastronómica completa en el corazón del municipio.

Panadería La Campechana Express

Ubicación: Santa María del Río.

Sello: Enfocada en la difusión cultural, esta panadería se centra en resaltar la campechana como un producto de identidad regional para el visitante rápido.

El momento de oro: consejos de horneado

La magia de la campechana es su textura quebradiza. Aunque duran varios días en su empaque, nada supera la experiencia de comerlas recién salidas.

El «primer turno» (7:00 a.m. - 9:00 a.m.):

Es la hora ideal para visitar panaderías tradicionales como La Perla o El Tepeyac. A esta hora el aroma a azúcar tostada inunda las calles del centro. Es el momento perfecto para comprar las que te llevarás de viaje, ya que han alcanzado la firmeza ideal para ser empacadas con cuidado sin que el calor las debilite.

La «calientita» de la tarde (4:00 p.m. - 6:00 p.m.):

Muchas panaderías, especialmente Campechanas Michel (por su horno de leña) y RR, sacan una segunda tanda por la tarde. Si buscas el «pecado» de comer una campechana que aún exhala el calor del horno, este es tu horario.

Días de mayor producción:

Los fines de semana y días festivos las panaderías trabajan a marcha forzada. Aunque hay más gente, la rotación es tan alta que es casi seguro que te toque pan horneado hace menos de una hora.

Tip de experto para el turista: No las apiles calientes

Si tienes la suerte de comprarlas recién salidas, pide que no cierren la bolsa de inmediato. El vapor ablanda el hojaldre y perderán su característico «crunch». El combo potosino: En las panaderías del centro (como La Chocante), pregunta por el café de olla local. No hay mejor maridaje para el barniz de azúcar de la campechana.

6. El arte del hojaldre (técnica etnográfica)

La elaboración es un proceso manual que ningún proceso industrial ha podido replicar con éxito:

El estirado: Los maestros panaderos trabajan la masa sobre mesas de madera con manteca vegetal, estirándola hasta que alcanza una transparencia similar a la de un lienzo de seda.

El caramelizado: El brillo se logra espolvoreando azúcar refinada antes de la cocción. El calor del horno de bóveda crea esa capa protectora dorada que le da su nombre y textura.

7. Maridaje cultural

Para cerrar el círculo gastronómico se recomienda degustarlas acompañadas de un chocolate de agua espumoso tras haber disfrutado de los sopes gigantes en Ojo Caliente. **Tip de la guía:** Para no despertar celos, se recomienda al viajero probar una pieza de cada panadería, pues, aunque la técnica es la misma, el «toque» del horno de cada familia ofrece un matiz distinto que solo el paladar atento puede distinguir.

El cierre dulce del viaje: conservas y dulces de leche

Tras el festín del sabor salado del sope y el crujir de la campechana, Santa María del Río ofrece un universo de dulces artesanales que son el broche de oro de la experiencia culinaria potosina. La tradición dulcera es un reflejo de la riqueza agrícola de la región y la paciencia de sus artesanos.

1. Las conservas de fruta regional: El sabor del huerto

La oferta de conservas aprovecha la fruta de temporada, capturando los sabores del campo en almíbares y mermeladas caseras.

Variedad: Se pueden encontrar duraznos en almíbar, ate de membrillo (clásico de la zona), guayabas y tunas en conserva, dependiendo de la época del año.

Elaboración: La clave de estas conservas es el uso de piloncillo y la cocción lenta en cazos de cobre, técnica que les otorga un color ámbar profundo y un sabor tradicional, muy superior a los productos industriales.

2. Los dulces de leche: Un fundente placer

El dulce de leche es un pilar de la gastronomía local que se encuentra en cada esquina. Su textura suave y cremosa es el resultado de horas de paciencia frente al fuego, transformando la leche de vaca fresca y el azúcar en manjares inolvidables.

Presentaciones: Desde las tradicionales obleas con cajeta —ideales para el camino— hasta los cubitos de leche quemada y rollitos, fáciles de empacar y compartir.

3. ¿Dónde encontrar estos tesoros?

Para el viajero que busca la autenticidad y desea apoyar al comercio local de forma equitativa, estos son los lugares recomendados:

El mercado «Martín Bautista»

Es el corazón de la vida local. Aquí, diversos locatarios ofrecen sus productos frescos. Es el sitio ideal para encontrar la mayor variedad y vivir el encanto de interactuar directamente con quienes conocen el oficio.

Tiendas de artesanías y abarrotes del centro

En las calles principales y alrededor del Jardín Hidalgo, encontrarás tienditas especializadas que ofrecen estos dulces, el souvenir por excelencia de Santa María del Río.

Puestos de carretera

Ubicados cerca de la Carretera 57, al paso por Santa María del Río desde El Cerrito hasta Ojo Caliente, son la opción perfecta para una parada rápida si buscas los dulces más populares antes de seguir el viaje.

Recomendación del experto: No dudes en preguntar por los dulces hechos en casa. En Santa María, cada familia tiene su propio «secreto» y una variación sutil en la consistencia. Probar las distintas versiones caseras es la mejor forma de descubrir la verdadera riqueza y los matices que cada productor aporta a esta dulce herencia.

Bebidas tradicionales

Ritualidad en un jarro: atoles de rito

Atole de puscua (herencia y tradición) — La luz

Representa la pureza y la claridad de la raíz cultural. Es el maíz en su estado más natural, procesado para ofrecer un sabor suave y terso. Se asocia con la sencillez y la celebración de la vida cotidiana. Es un tesoro blanco que sobrevive como herencia de los pueblos Otomíes. Su pulcritud es un recordatorio de los vínculos prehispánicos de Santa María. Una joya etnográfica que nos remite a los pueblos del centro de México. Es el sabor de la esencia y la técnica ancestral.

Guía de degustación

El susurro del maíz: degustar un atole de puscua no es simplemente beber una preparación de maíz; es participar en un acto de comunión con la raíz Otomí de Santa María del Río. A diferencia de los atoles comerciales cargados de azúcar y saborizantes, el puscua es la apoteosis de la sencillez: maíz blanco, agua y el fuego lento del barro.

Para apreciarlo en toda su dimensión, te sugerimos seguir este ritual:
Observa su blancura: nota el tono marfil puro. Este color solo se logra con una limpieza

exhaustiva del grano y una molienda fina en metate. Es la imagen de la blancura ritual. Siente su aroma: antes de dar el primer sorbo, acerca el jarro a tu nariz. El aroma debe ser el del campo después de la lluvia: un olor honesto a nixtamal y tierra fresca. Busca la sutileza: el puscua no busca impresionar con dulzor. Su sabor es sutil, casi etéreo. Al paladar, debe sentirse terso, sin grumos, con una nota final levemente terrosa que te recordará que este alimento nace directamente de la milpa.

Aprecia el contraste: tradicionalmente, este atole se acompaña con piezas de pan de dulce o tamales de queso. El puscua limpia el paladar y equilibra los sabores intensos, actuando como el «hilo conductor» de la comida ritual.

Nota para el viajero consciente: beber puscua es un acto de respeto. Al pedirlo, estás validando un saber técnico que requiere horas de trabajo manual. No busques en él la prisa de lo moderno; busca el susurro de una cultura que ha sobrevivido siglos en un solo jarro de barro.

Atole negro (el arte del tueste). La sombra

Representa la profundidad de la técnica del tueste. A través del tueste profundo de la cascarilla de cacao, esta bebida transmuta la sombra en un sabor ahumado y reconfortante. Es un elemento fundamental en las tradiciones locales y un baluarte de las técnicas ancestrales del cacao.

El misterio del atole negro. La esencia del tueste

Si el atole de puscua representa la pureza del maíz blanco, el atole negro es su contraparte de sombra y profundidad. Esta bebida, que emana un aroma tostado y reconfortante, es un testimonio de la maestría en el manejo del fuego y el cacao en Santa María del Río.

El secreto de su color

Su tono oscuro y cenizo no proviene de colorantes artificiales, sino de un subproducto del cacao y del tueste preciso de elementos como el pelo de elote. Es un proceso de «arqueología del sabor» que aprovecha cada parte del fruto para crear una bebida de gran complejidad técnica.

Sabor y textura

Al paladar, el atole negro ofrece notas ahumadas, con recuerdos a chocolate rústico y canela. Su textura es densa y aterciopelada, ideal para las madrugadas frías de esta región del altiplano o para acompañar los tamales de queso en los ritos locales.

Vínculo con el pasado

Al igual que el puscua, el atole negro nos remite a una cocina de paciencia. El proceso de «quemar» o tostar los ingredientes para obtener el color requiere un ojo experto para no amargar la preparación, un saber que reside en las manos de las cocineras tradicionales que aún guardan este legado.

Luz y sombra. La dualidad en un jarro

En la cosmogonía de Santa María del Río, el maíz y el fuego dialogan a través del color. Entender la gastronomía local implica comprender esta dualidad de luz y sombra que se manifiesta en los atoles más tradicionales.

Nota del investigador: Encontrar atole negro en el mercado o en las casas es hoy un hallazgo de gran valor etnográfico. Representa la resistencia culinaria frente a los atoles de sobre; es una bebida «viva» que exige tiempo, humo y memoria.

Atole de fiesta. La alegría comunitaria

1. Atole de fiesta y mermelada de camote

Preparaciones que marcan el calendario festivo y que hoy luchan por mantener su sabor original frente a la importación de insumos.

Atole de fiesta

Preparación comunitaria que marca el ritmo de las celebraciones sagradas.

Mermelada de camote

El aprovechamiento creativo de un cultivo cuya semilla lucha por recuperar su lugar en las tierras santamarienses.

Tamales de queso

Elaborados tradicionalmente para el Día de Muertos, representan la unión entre la ganadería de traspatio (Bernalejo/Peregrina) y el altar de vida. Alimento fundamental para la conexión con los antepasados; una tradición que se resiste a ser sustituida por opciones comerciales.

Esta combinación con el atole negro forma un maridaje emblemático que permite comprender la profundidad de la cultura ritual potosina.

2. Elixir de cactus y maguey

Colonche: El «rubí líquido» de la tuna cardona; efímero y vibrante (julio-octubre).
El tlachiquero: El oficio de «raspar» el maguey para obtener el aguamiel y el pulque, un saber técnico y ritual que hoy se encuentra en grave riesgo de desaparecer.

SECCIÓN IV: SABORES EN RESISTENCIA (EL PATRIMONIO VIVO)

Directorio etnográfico y resistencia cultural.

Esta sección no es un simple listado comercial; es un reconocimiento a los hombres y mujeres que, con su oficio diario, sostienen el patrimonio biocultural de Santa María del Río. Aquí, el visitante deja de ser un espectador para convertirse en un aliado de la tradición.

1. Santa María del Río: El corazón de la tradición

La cabecera municipal es el gran escenario donde convergen los sabores de la región. Sin embargo, caminar por sus calles es también ser testigo de cómo algunos tesoros penden de un hilo.

El Mercado «Martín Bautista»: Este es el epicentro de la memoria gustativa. Aquí, entre el bullicio, encontrarás los puestos que ofrecen el camote cocido o tatemado. Es un ritual cotidiano: comprar una pieza de este camote rojo o morado, dulce y suave, para acompañarlo con leche fría. Es el desayuno o la cena de generaciones de santamarienses.

La paradoja del camote cultivado: Aunque es el alimento cultural por excelencia, hoy enfrentamos una realidad dolorosa: el cultivo del camote morado en Santa María del Río y Fracción Sánchez se ha perdido casi en su totalidad. Lo que hoy consumimos en el mercado es, en su mayoría, importado de otras regiones. Recuperar este cultivo en nuestras tierras es el mayor reto de nuestra soberanía alimentaria.

Talleres de pan artesanal: En barrios como El Cerrito, busca los talleres familiares de campechanas. Son espacios donde el hojaldre se trabaja a mano y el horno de ladrillo dicta el tiempo de la excelencia.

Restaurantes de tradición: Establecimientos en el centro que preservan la receta original del asado de boda, utilizando ingredientes de la microrregión como la naranja y el chocolate artesanal.

Las guardianas del fuego y la memoria

El patrimonio de un Pueblo Mágico no se agota en sus monumentos de piedra ni en el brillo de sus sedas; su forma más pura y resistente reside en la memoria de sus mujeres. En Santa María del Río, la cocina ha sido, históricamente, un espacio de resistencia cultural donde se preservan saberes que el mundo moderno amenaza con borrar.

Llamamos a estas mujeres «patrimonio vivo» porque en sus manos el pasado no es un recuerdo estático, sino una práctica diaria. Ellas son las herederas de una sabiduría que dicta cómo recolectar el mezquite en el monte, cómo lograr el punto exacto del asado de boda que reconforta al migrante en la distancia, y cómo mantener encendido el fogón del mercado por tres generaciones.

A través de este directorio etnográfico, honramos a cuatro matriarcas que representan los distintos rostros de la sazón santamariense. Sus historias nos enseñan que cocinar es, en realidad, un acto de amor, de urbanismo, de educación y de identidad. Ellas son las verdaderas guardianas del hilo invisible que une el sabor de la tierra con el corazón de su gente.

Directorio etnográfico de las matriarcas del sabor

Esta sección rinde homenaje a las mujeres que, a través de sus manos y su memoria, mantienen viva la identidad de Santa María del Río. Ellas no solo cocinan; ellas resisten al olvido.

1. Doña Ma. Socorro Martínez: La memoria del monte y el camino

Nacida en 1941, doña Socorro es la guardiana de los sabores silvestres de Tierra Quemada y El Fuerte. Su cocina es una «arqueología viva» que rescata ingredientes

que el mundo moderno ha dejado de lado.

Sabores en resistencia: Entre sus recuerdos de la vida rural está el atole de mezquite y el agua de pirul (elaborada con la «bola de árbol» secada al sol y remojada).

Legado arriero: Heredera de la cultura del «itacate» (la provisión para el viaje), conserva la técnica de las tostadas de salita (sal en diminutivo) y el pinole con piloncillo para los largos viajes por el Camino Real y los mercados de Villela.

Técnica: Defensora del uso del metate, el arroz sancochado en leña y la distinción entre el tatemado (proceso de tueste a fuego lento) y el cocido en cobre.

2. Doña Rosa «Rosita» Padilla Silva: La sazón de la comunidad y la nostalgia

Nacida en 1942 en la calle Hidalgo, doña Rosita representa el vínculo entre el sabor y el tejido social. De empuntar rebozos pasó a alimentar al Seminario y a fundar, en su propia casa, la Escuela Primaria Javier Mina.

El sabor que cruza fronteras: Su fama como una de las mejores cocineras de asado de boda ha trascendido México. Doña Rosita es contratada frecuentemente para viajar a los Estados Unidos, donde visita a los «hijos ausentes» (migrantes santamarienses) para cocinarles el banquete que les devuelve, por un momento, el sabor de su tierra.

Impacto social: Junto a su esposo, don Flavio, fue pionera en abrir calles y llevar servicios básicos a la colonia Díaz Ordaz, demostrando que la cocina tradicional es el motor del progreso.

3. Doña Marina Cano Calderón: El corazón del mercado municipal

Originaria del Barrio de San Juan (n. 1941), doña Marina es el pilar comercial de la gastronomía diaria del pueblo. Su local en el mercado es una parada obligatoria para entender la vida cotidiana de Santa María.

Especialidad: Su inigualable atole de miel, cocinado siempre a la leña, junto con sus famosos tamales y gorditas.

Resistencia generacional: Su mayor orgullo es la continuidad de la tradición; hoy, su nieta representa la tercera generación de mujeres que mantienen vivo este rincón gastronómico, asegurando que la sazón de antaño no desaparezca.

4. Francisca Ventura Cano: la maestra de la dulcería de raíz

Con 45 años dedicados exclusivamente al arte del dulce, Francisca (n. 1957) es la autoridad en el manejo de los frutos de la tierra transformados por el fuego.

El arte del camote: Heredera del conocimiento de su madre, domina la técnica del camote horneado, cocido y el emblemático dulce de camote con guayaba.

Oficio y paciencia: Representa la especialización técnica. En su cocina, el dulce no es un producto industrial, sino un proceso artesanal que requiere décadas de práctica para alcanzar el punto exacto de sabor y textura que distingue al Pueblo Mágico.

5. Familia Orta y Ofelia de los Santos: el fogón del Camino Real

Desde 1945, en el tramo de la Carretera 57 que conecta Santa María con Querétaro, el restaurante «Las Indias», hilo conductor de esta historia, custodia la memoria de los antiguos viajeros. El local nació como una choza de carrizo para ofrecer aguamiel y nopales a quienes transitaban por el viejo Camino Real de terracería, pero hoy es un santuario de la cocina de raíz.

Linaje y multiplicación: Fundado por Raúl Orta Torres, el legado fue fortalecido por Cristina Torres y Refugio Orta (2ª generación). Hoy, Ofelia de los Santos Salazar, junto a su esposo y sobrinos, mantiene viva la flama de la 3ª generación, mientras su hija expande la herencia en «Las Marías» (4ª generación), demostrando que la tradición santamariense no se rompe, sino que se multiplica.

La dictadura del maíz: Fieles a la técnica ancestral, la familia comienza el ritual del nixtamal cada mañana a las 7:00 am. El metate transforma el grano en la masa que, hasta las dos de la tarde, se convierte en tortillas a mano, las cuales fungen como el único cubierto necesario en la mesa.

Sabores de identidad: El menú es una declaración de principios frente a la modernidad. Sin concesiones a modas pasajeras, se especializan en la carne asada a la leña (aguayón o bola), acompañada de sopa de fideo casera, frijoles bayos de la olla, queso local y salsa de chile cascabel en molcajete.

Arquitectura de resistencia: Aunque el concreto sustituyó al adobe por normas de salubridad, la familia impuso una condición innegociable: preservar el fogón original. Visitar este espacio es un ritual obligatorio para el viajero que busca el lujo de lo auténtico: un plato que sabe a hogar y a historia.

6. Doña Amalia Donjuan (QEPD) y sus herederas: La sazón del Mercado «Martín Bautista»

Con una trayectoria que se remonta a más de 40 años, la cocina de doña Amalia Donjuan Ornelas en vida fue el puente entre el antiguo mercado de «La Plazoleta» y la modernidad. Lo que comenzó en locales sencillos de suelo de tierra frente a la Farmacia Faz, ha evolucionado en un legado de resistencia que hoy late en la segunda planta del Mercado Municipal.

Linaje de Mercado: Sus hijas, Angélica María y María Fany Padrón Donjuan, «nacieron» prácticamente en el viejo mercado. Hoy, ellas son las encargadas de mantener vivos dos puestos donde la atención al cliente es una extensión del sabor, bajo la máxima de hospitalidad: *«Si la comida no le gusta, la paga la mesera»*.

El secreto del asado: Su asado de boda es una pieza de exportación informal; el secreto reside en la técnica del chile «bien quebradito, espeso y chinito». Este platillo, junto con el menudo que «nunca ha faltado», representa la especialización técnica de una familia que entiende el punto exacto de la cocina potosina.

Soberanía del maíz: Al igual que las grandes matriarcas del pueblo, en sus locales se sigue cociendo el maíz para elaborar tortillas propias, rechazando la industrialización de la masa para preservar la textura y el aroma que el comensal local exige.

Identidad en el plato: Su oferta es un catálogo de la cotidianidad santamariense: caldos de res y pollo, platos surtidos de picadillo y las «enchiladas santamarienses» (con queso y crema), que consolidan al mercado no solo como un sitio de comercio, sino como el comedor colectivo del Pueblo Mágico.

Nota etnográfica: Todas estas mujeres forman un mapa que va desde la recolección silvestre hasta el mercado, pasando por las mesas de las grandes fiestas y el consuelo de los que viven lejos de su patria.

Ficha de patrimonio gastronómico: «La Nueva Rosita» y los sopes gigantes.

Localización: Matriz (Ojo Caliente): Calle Carlos Díez Gutiérrez #13, Ojo Caliente, Santa María del Río, S.L.P. Sucursal (Cabecera Municipal): Vicente Guerrero #240 (Horario: miércoles a lunes, 8:00 am a 2:00 pm).

Origen y genealogía de la sazón (desde 1960)

El restaurante La Nueva Rosita es una joya histórica con más de seis décadas de existencia. Su historia es el testimonio del esfuerzo familiar a través de cuatro generaciones:

Fundadores (1ª generación): Don Julio Ruiz Campillo y doña Aurelia Sánchez Martínez, quienes iniciaron el negocio vendiendo carnitas.

Las creadoras de la «picadita» convertida en sope (2ª generación): Las hermanas Apolonia Ruiz Sánchez y Martha Ruiz Sánchez. Ellas evolucionaron el menú de las carnitas a las gorditas y, finalmente, transformaron las tradicionales «picaditas» (sopes pequeños) en el formato gigante que hoy conocemos.

Continuidad y gestión (3ª y 4ª generación): Martha Alicia Lara (3ª generación) lidera actualmente la preservación de las recetas originales, integrando ya a una cuarta generación en el mando para innovar sin perder la esencia.

El platillo emblemático: La «sopepizza»

Lo que comenzó como una petición de los comensales por tamaños más grandes, derivó en una innovación culinaria única en la región:

Dimensiones: Sopes y quesadillas de aproximadamente 30 cm de diámetro.

Preparación Etnográfica: Elaborados con masa de maíz sobre comal, con una base de frijoles refritos, queso y crema. Se coronan con cebolla, cilantro y guisos regionales.

Variedades: El rey de la casa es el asado de boda, pero la oferta incluye deshebrada, chicharrón, barbacoa y opciones contemporáneas como pastor o arrachera. Una variante distintiva es la sopepizza, que incluye un huevo estrellado sobre el sope gigante.

Valor cultural

El sope gigante de Ojo Caliente ha trascendido su función alimentaria para convertirse en un atractivo turístico. Representa la adaptabilidad de la cocina mexicana, donde un antojito tradicional se transforma en una experiencia colectiva (diseñada para compartirse) y en un símbolo de identidad para Santa María del Río. Se recomienda tradicionalmente acompañar esta experiencia con un café de olla artesanal.

La crónica de la pérdida (erosión culinaria)

Denunciamos la pérdida del cultivo local del camote morado. El producto que hoy se consume es mayormente importado. También, la desaparición de huertas de nuez, perón y membrillo en Fracción Sánchez debido al cambio de uso de suelo y escasez de agua.

Calendario gastronómico: Las estaciones del sabor

En Santa María del Río, el tiempo no lo marcan los relojes, sino el aroma que sale de las cocinas. Cada festividad tiene un platillo que actúa como vínculo entre lo sagrado y lo terrenal.

1. Agosto: Fiesta de La Asunción (15 de agosto)

Es la fiesta patronal más importante, donde el pueblo se viste de gala y el rebozo luce en todo su esplendor.

El platillo: El asado de boda es el rey de las mesas. En las casas y cofradías se preparan grandes cazos de cobre para alimentar a peregrinos y locales.

La bebida: El colonche de tuna cardona está en su punto máximo de fermentación, refrescando las jornadas de danza y procesión.

2. Octubre y Noviembre: Día de Muertos

Una época de transición donde el desierto entrega sus últimos frutos antes del frío.

El altar dulce: Se colocan las conservas de calabaza y camote hechas con piloncillo, junto con el queso de tuna y la melcocha.

La papita de monte: Es temporada de recolección de este tesoro silvestre, que se integra en los guisos de los altares.

Día de muertos: Las panaderías locales hornean versiones con un toque de anís y azúcar que acompañan el chocolate de mesa con tamales de queso en los altares.

3. Diciembre: Navidad y la magia del queso

El frío de la sierra invita a los sabores más reconfortantes y calóricos.

Gorditas de queso (el tesoro de invierno): consideradas un manjar absoluto. Se elaboran con masa de maíz blanco y un queso de rancho que funde suavemente al contacto con el calor del comal. Son el desayuno obligado tras las posadas.

Atole de mezquite y dátíl: Se rescata la tradición; el uso de la harina de mezquite y el dátíl seco para crear atoles espesos que mantienen el cuerpo caliente.

Buñuelos y melcocha: Las plazas se llenan de puestos que ofrecen buñuelos bañados en miel de maguey o piloncillo.

4. Cuaresma (febrero - abril): La cocina de la abstinencia

La creatividad culinaria se desborda para suplir la falta de carne roja.

Torreas con miel de maguey: El postre por excelencia. Bolillo lampreado en huevo y bañado en esa miel negra y traslúcida que se extrae del corazón del agave.

Gualumbos y chorchas: Las flores de palma y maguey se vuelven la proteína principal, guisadas con huevo o en tortitas con salsa de chile rojo.

Caldos de vigilia: Nopales en pepián (semilla de calabaza), tortitas de camarón y el uso constante de la papita de monte.

Nota para el viajero: Saber esperar. Santa María del Río enseña que la mejor comida es la que respeta el ciclo de la naturaleza. Si vienes en junio, busca el atole de dátil; si vienes en invierno, no te vayas sin tus gorditas de queso recién bajadas del comal. Pregunta siempre en el Mercado Martín Bautista qué es «lo de hoy», pues ahí reside el pulso real del Gran Tunal.

El reloj del desierto: Variedades y tiempos de la tuna

En Santa María del Río, el paisaje cambia de color según la tuna que esté «en sazón». No todas son iguales: cada una tiene su textura, su nivel de azúcar y su propósito en la cocina tradicional (desde el consumo en fresco hasta los fermentados y dulces secos).

1. El calendario de cosecha (La temporada de oro)

Aunque el nopal es generoso todo el año, la verdadera fiesta de la tuna ocurre tras las primeras lluvias:

Junio y julio (las primicias): Aparecen las primeras tunas verdes y la tuna ranchera. Es el momento del «desgrane», donde se recolectan los primeros frutos para refrescar el mediodía.

Agosto y septiembre (el apogeo): Es la temporada de la tuna cardona (la reina del tunal). El campo se tiñe de púrpura. Es el tiempo del Colonche y de iniciar las grandes moliendas para el queso de tuna.

Octubre (el cierre): Quedan las tunas más maduras y dulces, ideales para los Orejones (deshidratados al sol) que se guardarán para el invierno.

2. Catálogo de variedades locales

Para ser un conocedor en el mercado de Santa María, hay que distinguir estas joyas de la *Opuntia*:

Tuna Cardona (*Opuntia streptacantha*): Es la más emblemática. De color rojo intenso y pulpa muy jugosa y dulce. Es la base indispensable para la melcocha, el queso de

tuna y el colonche. Su tinte es tan fuerte que «pinta» la memoria de quien la prueba.

Tuna Tapona (*Opuntia robusta*): Se reconoce por ser circular y achatada (como un tapón). Es sumamente carnosa y se utiliza mucho para el consumo directo por su frescura.

Tuna Blanca o Chapeada (*Opuntia megacantha*): De piel verde claro con ligeros chapetes rosados. Es la favorita para las mesas finas por su dulzor equilibrado y semillas menos duras.

Tuna Cascarona (*Opuntia hyptiacantha*): Tiene una cáscara más gruesa que la protege, lo que permite que dure más tiempo después de cortada. Su sabor es sutil y muy refrescante.

Tuna Xoconostle: La versión ácida. A diferencia de las dulces, esta no se come como fruta, sino que es un ingrediente clave para caldos, salsas de molcajete y el famoso mole de olla, aportando una acidez cítrica única.

3. Procesos de conservación: El arte de detener el tiempo

Debido a que la temporada es corta, las familias de Santa María desarrollaron tecnologías artesanales para disfrutar la tuna todo el año:

El queso de tuna: No lleva leche; se llama así por su forma y consistencia. Es pulpa de tuna cardona concentrada a fuego lento y luego moldeada. Un trozo de queso de tuna con un pedazo de queso de rancho es el maridaje supremo del pueblo.

La melcocha: Es la miel de la tuna evaporada hasta que alcanza una densidad casi sólida, pero maleable. Es el «caramelo» del desierto.

Los orejones: Tunas peladas y secadas al sol. Al perder el agua, el azúcar se concentra y se vuelven como «pasas» gigantes que se conservan en las trojes por meses.

Tip etnográfico: ¿Cómo elegir una buena tuna? En los puestos del Mercado «Martín Bautista», busca las tunas que tengan los «poros» (donde estaban las espinas) bien secos; eso indica que fueron cortadas en su punto. Si vas a comprar colonche, pregunta si es «cojudo» (fermentado natural) o «cocido», para que elijas según tu gusto por lo fuerte o lo dulce.

El colonche: Sangre del Gran Tunal

El colonche es una bebida alcohólica de origen prehispánico, de color rojo intenso y sabor agridulce, que representa la esencia misma de la cultura del desierto. Es el resultado de la fermentación del jugo de la tuna cardona (*Opuntia streptacantha*).

1. Los dos rostros del colonche

En las rancherías de Santa María del Río y el semidesierto potosino, existen dos formas tradicionales de elaborarlo:

Colonche «cojudo» (fermentado en crudo): Se obtiene del zumo de la tuna recién pelada y exprimida. Se deja fermentar de manera natural por la acción de las levaduras silvestres. Es un proceso más rápido y da como resultado una bebida con un toque más silvestre y efervescente.

Colonche cocido (fermentado de miel): Se pone a hervir el jugo de la tuna hasta que se concentra y se convierte en una miel ligera. Una vez fría, se le añade un poco de colonche «viejo» (como iniciador o «madre») para que comience la fermentación. Este proceso produce una bebida más estable, dulce y profunda.

2. El ritual de preparación

Es una bebida estacional (agosto y septiembre). El proceso inicia con el «despille» o limpieza de la tuna para quitarle las espinas (aguates), seguido del pelado manual. El jugo se extrae tradicionalmente en prensas de madera o mediante el machacado en tinas. Un buen colonche debe tener una espuma rosada y un aroma que recuerda al vino joven, pero con la frescura del nopal.

Frutos de la sierra: Piñón y nuez

Mientras que la tuna reina en el llano, en las zonas más altas y serranas de Santa María del Río, el paisaje entrega dos tesoros de cáscara dura que son fundamentales para la economía y la dieta local.

1. El piñón (oro rosado)

El piñón proviene de los pinos piñoneros que crecen en las zonas áridas y montañosas. **La recolección:** Es una labor ardua que realizan las familias de las comunidades serranas. Se recolectan las piñas (conos) y se asan ligeramente para que abran y suelten la semilla.

Identidad: El piñón de esta región es pequeño, de cáscara delgada y un sabor extremadamente cremoso. Se vende por medidas en el mercado y es un ingrediente de lujo para dulces finos, helados y la famosa «crema de piñón».

2. La nuez de Castilla y la nuez encarcelada

Santa María cuenta con huertas tradicionales donde nogales centenarios vigilan el paso del tiempo.

La temporada: La cosecha se intensifica a finales de agosto y septiembre, coincidiendo con las fiestas patronales.

Usos: Se consume fresca (nuez de castilla) o se utiliza para elaborar las famosas nueces garapiñadas y como relleno esencial para los chiles en nogada de temporada. También es común encontrarla integrada en las campechanas especiales o como acompañamiento de los dulces de leche.

Nota para la Guía: El maridaje del pastor. Un secreto local es consumir el queso de tuna acompañado de un puñado de nuez de Castilla recién pelada. El contraste entre la dulzura densa de la tuna y el aceite natural de la nuez crea un sabor equilibrado que ha alimentado a los pastores del Gran Tunal durante siglos.

El imperio de la leche: Cajeta de cabra y el enigma de los chongos

En el Gran Tunal, la abundancia de ganado caprino desde la época virreinal permitió que San Luis Potosí desarrollara una maestría única en el manejo de la leche, logrando lo que pocos estados: industrializar la tradición con éxito global.

1. La cajeta de cabra: El oro líquido del desierto

Aunque otras regiones reclaman la autoría, San Luis Potosí es un referente mundial en la producción de cajeta de leche de cabra.

Patrimonio potosino: Empresas emblemáticas como Coronado (fundada en 1932) y Real del Potosí han llevado este dulce de las cocinas rurales a los estantes internacionales.

La diferencia potosina: El secreto reside en el pastoreo de las cabras en el semidesierto, donde consumen hierbas que le dan a la leche una densidad y un sabor más profundo que la de vaca, ideal para el proceso de quemado lento en cazos.

2. El fenómeno de los chongos zamoranos: Corazón michoacano, industria potosina

Este es uno de los datos más sorprendentes: los chongos zamoranos, a pesar de su nombre y origen en los conventos de Zamora, Michoacán, tienen en San Luis Potosí su principal centro de industrialización.

El único en su clase: San Luis Potosí se distingue como el sitio donde este postre de leche cuajada, azúcar y canela se ha logrado escalar a niveles industriales sin perder su esencia rural.

La paradoja del nombre: Aunque el consumidor asocia el dulce con Michoacán, es la infraestructura y visión de los empresarios potosinos la que permite que este producto de «leche cortada» mantenga su vigencia en el mercado nacional.

3. Otros manjares de cuajada

Además de los chongos, en los mercados del pueblo y tiendas de la capital se venden:

Obleas con cajeta: El vehículo perfecto para la cajeta potosina.

Dulces de leche quemada: En forma de barritas o cubitos, que son el orgullo de las dulcerías locales.

Las gorditas: El pulso cotidiano de Santa María del Río

Si el rebozo se teje con seda, la identidad de Santa María del Río se amasa con maíz. Las gorditas no son solo un alimento; son una institución que habita en cada rincón del municipio, adaptándose a cada espacio y momento del día.

1. Un mapa de sabores en cada esquina

En Santa María del Río la búsqueda de la «mejor gordita» es un viaje sin fin, pues la sazón cambia según el entorno:

El Mercado Municipal (sección de comida): El epicentro. Aquí, entre el humo de los comales y el bullicio, las cocineras palmean al ritmo de la mañana. Es el lugar ideal para probar las combinaciones más tradicionales.

Casas particulares y zaguanes: Una tradición muy propia es la venta en hogares, donde una pequeña mesa y un comal en la entrada anuncian que hay «gorditas recién hechas». Aquí el sabor es el más casero y el trato es de familia.

Puestos fijos y ambulantes: Desde las carretas en las plazas hasta los puestos estratégicos en las esquinas, alimentan al trabajador, al estudiante y al viajero que va de paso.

Restaurantes (pequeños y grandes): Establecimientos como La Nueva Rosita han elevado la gordita y el sope a niveles de leyenda, integrando guisos complejos como el asado de boda.

2. El ritual del comal y el nixtamal

A diferencia de otras regiones donde se fríen, la gordita santamariense es de comal.

La masa: Maíz blanco o amarillo nixtamalizado, molido con la textura exacta para que la gordita infle —el famoso «anuncio» de que está bien cocida—.

La apertura: El arte de abrir la gordita caliente con la mano o un cuchillo pequeño para rellenarla sin que se rompa es la firma de una experta.

3. El universo de los guisos

La versatilidad de la gordita permite que sea el contenedor de toda la gastronomía local:

Las de queso: Un manjar absoluto, especialmente cuando el queso de rancho se funde y crea una costra dorada en la orilla.

Guisos tradicionales: Deshebrada, chicharrón prensado, nopales con chile, rajas con queso y, por supuesto, el asado de boda.

Guisos de temporada: Dependiendo del calendario que trazamos, pueden ir rellenas de chorchas (flor de palma), gualumbos o papita de monte.

Nota etnográfica: La gordita en Santa María es democrática; no distingue clases sociales. En la fila del mercado o en el restaurante de manteles largos, todos esperamos con la misma ansiedad ese bocado de maíz caliente que guarda el secreto de la sazón potosina.

SECCIÓN V: HERRAMIENTAS DEL VIAJERO

Glosario: Sope Grande (pellizado), Campechana (doblez maestro), Pizza potosina (evolución monumental del sope monumental).

Maridaje: El rebozo y la mesa. Las manos que tejen son las mismas manos que amasan.

Logística: Tiempos y distancias estimados desde la Cabecera Municipal (Ojo Caliente 10 min, Lourdes 20 min, Bernalejo 30 min).

FICHA TÉCNICA: El asado de boda (sabor de ceremonia)

Origen: Tradición de rancho y celebraciones comunitarias.

Ingredientes clave: Chile ancho (brillo), chocolate artesanal (cuerpo), cáscara de naranja regional (aroma) y carne de cerdo de traspatio.

Técnica del saber hacer: Cocción lenta en cazo de cobre o barro, buscando la textura «tersa y brillante» que solo la paciencia otorga.

Valor patrimonial: Representa el mestizaje perfecto entre el cacao prehispánico y los cítricos traídos por la colonia.

FICHA TÉCNICA: El sope gigante o la pizza potosina de La Nueva Rosita (innovación de Comal)

Origen: Ojo Caliente, S.L.P. (Evolución del sope o la pellizada tradicional).

Diferenciador: Masa de nixtamal de gran formato (la más grande de la comarca) rellena de queso local fundido y guisos regionales.

Impacto social: Ejemplo de éxito del SIAL, donde una portadora del saber de la periferia logra establecerse con éxito en la cabecera municipal.

EL DECÁLOGO DEL VISITANTE CONSCIENTE

Para que tu paso por Santa María del Río deje una huella positiva y ayude a frenar la erosión culinaria, te invitamos a adoptar estos compromisos:

1. **Honrarás al productor:** Busca la compra directa en Ojo Caliente, Fracción Sánchez o Bernalejo. Tu dinero sin intermediarios es el motor del desarrollo local.
2. **Respetarás el tiempo del «saber hacer»:** El asado de boda y las campechanas no son comida rápida; son procesos lentos de fuego y paciencia.
3. **Preferirás lo local sobre lo importado:** Pregunta por el camote cultivado en la región y la nuez de huerta. Tu demanda incentiva que se vuelvan a sembrar estas tierras.
4. **Valorarás lo silvestre:** El camote de cerro es un regalo estacional de la sierra; consúmelo con respeto a sus ciclos naturales.
5. **Reconocerás a la cocinera como autoridad:** Detrás de cada receta hay décadas de herencia. Pregunta, escucha y aprende de los portadores del saber.
6. **Pagarás el precio justo:** El trabajo artesanal del metate, el horno de leña y el cuajado manual no se regatea.
7. **Fomentarás el relevo generacional:** Tu reconocimiento motiva a los jóvenes a seguir el oficio de sus abuelos.
8. **Protegerás el paisaje productivo:** No dañes los huertos ni los manantiales de Lourdes u Ojo Caliente; son la fuente de nuestra comida.
9. **Serás embajador de la identidad:** Comparte tu experiencia destacando la historia y el nombre de quien te alimentó.
10. **Viajarás con propósito:** Recuerda que cada bocado en Santa María es un acto de resistencia cultural.

CONCLUSIÓN: EL SABOR QUE NOS UNE

Finalizar este recorrido es comprender que Santa María del Río es mucho más que un destino; es un organismo vivo que respira a través de sus fogones y sus huertas. Al cerrar esta guía, esperamos que no solo te lleves el recuerdo de un sabor, sino la conciencia de que cada elección de consumo tiene el poder de preservar o borrar una identidad.

La «cuna del rebozo» es también la cuna de una gastronomía de resistencia que lucha por no ser silenciada por la prisa del mundo moderno. Que tu paso por Ojo Caliente, El Cerrito, Fracción Sánchez, Peregrina y Lourdes sea el inicio de una nueva forma de viajar: una donde el visitante se vuelve guardián y el sabor se convierte en el lazo inquebrantable que nos une con la tierra.

Buen provecho y mejor camino.

Bibliografía y recursos.

1. Marco Teórico: Patrimonio y Etnografía

Arizpe, L. (2015). *El patrimonio cultural inmaterial de México: ritos y festejos*. Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades; Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias; Universidad Nacional Autónoma de México. <https://libros.crim.unam.mx/index.php/lc/catalog/book/121>

Guzmán López, A., & Guzmán López, D. (2021). *Metodologías para el estudio del patrimonio cultural*. El Colegio de San Luis. librosdigitales.colsan.edu.mx

2. Contexto local (San Luis Potosí y Santa María del Río)

Cevallos de la Torre, L. (2020). *Santa María del Río: Un pueblo que teje su historia*. Secretaría de Cultura de San Luis Potosí. <https://cultura.slp.gob.mx/patrimonio/publicaciones/>

H. Ayuntamiento de Santa María del Río. *Plan de Desarrollo Turístico: Pueblo Mágico*. <https://santamariadelrio.gob.mx/plan-municipal-de-desarrollo/>

Vázquez de la Parra, S. (2018). *Recetario indígena y popular de San Luis Potosí*. Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas. <https://www.culturaspopulareseindigenas.gob.mx/index.php/proyectos/618-recetarios>

3. Bebidas tradicionales y cultura del maguey

López García, J. (2019). *El Colonche: bebida ancestral de la tuna roja*. En *Bebidas Fermentadas de México*. Mediateca INAH. mediateca.inah.gob.mx

Valenzuela-Zapata, A. G. (2014). La investigación del aguamiel y el pulque en Jalisco. *Revista de Geografía Agrícola*, (52), 91-100. www.redalyc.org

4. Turismo gastronómico y sostenibilidad

Montecinos Torres, A. (2016). *Turismo gastronómico sostenible: Planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos*. Editorial Porrúa / CEGAHO. <https://cegho.wordpress.com/2016/08/22/libro-turismo-gastronomico-sostenible-2/>.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (s. f.). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>

5. Patrimonio biocultural y paisaje en San Luis Potosí

Boege, E. (Coord.). (2024). *Etnografía del patrimonio biocultural de las regiones y territorios indígenas de México: Vol. II. Regiones bioculturales del Centro y Occidente de México*. Instituto Nacional de Antropología e Historia.
<https://www.aacademica.org/eckart.boege/51.pdf>

CONABIO. (2021). *Patrimonio biocultural: Conocimiento y prácticas ecológicas locales*. Biodiversidad Mexicana.
<https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/patrimonio-biocultural>

Guzmán López, A., & Guzmán López, D. (2021). Metodologías para el estudio del patrimonio culinario. En M. G. Guzmán Chávez (Coord.), *San Luis Potosí: Historia, cultura y paisaje. Patrimonio cultural material e inmaterial* (pp. 165-190). El Colegio de San Luis; Universidad Veracruzana.
https://librosdigitales.colsan.edu.mx/ebook/SLP_Historia_Cultura.pdf

6. Sistemas Agroalimentarios Locales (SIAL)

Boucher, F.; Reyes González, J. A. (2011). *Guía metodológica para la activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)*. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). repositorio.iica.int

Torres Salcido, G.; Larroa Torres, R. M. (Coords.). (2012). *Sistemas agroalimentarios localizados: Identidad territorial, construcción del capital social e instituciones*. Universidad Nacional Autónoma de México; Juan Pablos Editor. ru.dgb.unam.mx

7. Antropología de la Alimentación y Ritualidad

Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. Penguin Books.
books.google.com.mx

Vargas, L. A. (2001). ¿Por qué comemos lo que comemos? *Anales de Antropología*, 35(1), 267-279. www.revistas.unam.mx

