

La cocina leonesa del Bajío como patrimonio cultural: 450 años de tradición, mestizaje y continuidad.

Leonese cuisine of the Bajío region as cultural heritage: 450 years of tradition, mestization and continuity.

Espino-Manzano Salvador Omar¹  ; Vaca-Villa Jonathan ¹ ; Castaño-Castrillón Hernán Dario² 

¹ Universidad La Salle Bajío, Facultad de Turismo. León, Guanajuato, México; ² Instituto tecnológico metropolitano ITM, Departamento de diseño, Facultad de artes y humanidades, Medellín, Colombia.

 Autor de correspondencia: sem107172@lasallebajio.edu.mx

Recepción: 12-04-2026 / Aceptación: 28-04-2026 / Publicación: 28-06-2026

Introducción

Desde una perspectiva antropológica, la alimentación trasciende su función biológica para constituirse como un fenómeno social, cultural y simbólico. Comer no implica únicamente la ingesta de nutrientes, sino también la participación en un entramado de significados, prácticas y saberes que configuran la identidad de los grupos humanos (Sánchez & Mújica, 2010). En este sentido, la alimentación puede comprenderse como un lenguaje social a través del cual se comunican valores, jerarquías, tradiciones y formas de relación con el entorno. El acto de cocinar, en particular, representa una de las expresiones más profundamente humanas. A diferencia de otras especies, el ser humano no solo transforma los alimentos para su consumo, sino que construye en torno a ellos sistemas complejos de conocimiento, técnicas y simbolismos. Desde el dominio del fuego —uno de los hitos fundamentales en la evolución humana— la cocina se ha configurado como una manifestación de creatividad, adaptación y transmisión cultural (Santiago & Ferrer, s. f.). Así, el patrimonio culinario emerge como resultado de un proceso histórico en el que convergen la necesidad de subsistencia y la capacidad de significar el mundo.

En este marco, la cocina se configura como un espacio de unidad en el que confluyen saberes heredados, prácticas cotidianas y memorias colectivas. Es, simultáneamente, un ámbito de reproducción cultural y de innovación, donde las tradiciones dialogan de manera constante con las transformaciones sociales. Bajo esta perspectiva, surge una pregunta central: ¿cómo se construye la cocina?. En términos generales, puede afirmarse que su construcción inicia como un proceso abstracto, vinculado a la imaginación, la experiencia y el conocimiento, que posteriormente se materializa en alimentos concretos. Este proceso se articula a partir de tres ejes fundamentales. En primer lugar, los ingredientes, provenientes del entorno natural, que reflejan la relación del ser humano con su ecosistema. En segundo lugar, los materiales y herramientas, que posibilitan la transformación de los insumos y evidencian el desarrollo tecnológico de cada cultura. Finalmente, los métodos y técnicas culinarias, que condensan saberes acumulados a lo largo del tiempo y orientan las formas de preparación (García *et al.*, 2020).

Este proceso de construcción culinaria es dinámico y evolutivo, en correspondencia con las transformaciones sociales. A lo largo de la historia, es posible identificar distintas etapas en la evolución de la cocina mexicana: desde las prácticas alimentarias de las culturas prehispánicas, pasando por la cocina novohispana y la conformación de una tradición mestiza, hasta los cambios asociados al Porfiriato y los procesos derivados de la Revolución Mexicana. Posteriormente, la modernización del siglo XX y las tendencias contemporáneas del siglo XXI han reconfigurado el panorama culinario, en el que la cocina mexicana ha sido reconocida como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, al tiempo que dialoga con fenómenos como la globalización, la cocina fusión y las discusiones en torno a la sostenibilidad.

Raíces prehispánicas y relación con el entorno

Al abordar la tradición culinaria de León, resulta fundamental situarla en un horizonte histórico amplio que permita comprender sus raíces y transformaciones. En este sentido, surge una pregunta clave: ¿en qué productos se sustentaba la alimentación de los grupos humanos que habitaron esta región en tiempos antiguos?

Durante la época prehispánica, el territorio que hoy corresponde a León y al Bajío estuvo habitado por diversos grupos, entre los que destacaron los pueblos chichimecas (Chávez & Aguilar, 2008). Su sistema alimentario se caracterizaba por una estrecha relación con el entorno semiárido, lo que implicaba un profundo conocimiento de los recursos naturales disponibles. La dieta se sustentaba principalmente en la recolección, la caza y, en menor medida, en prácticas agrícolas adaptadas a las condiciones del territorio (Zamarrón, 2014). Entre los alimentos de origen vegetal sobresalían raíces comestibles —similares a tubérculos dulces— así como una amplia variedad de frutos de cactáceas, tales como tunas, garambullos y pitayas. El nopal y otras opuntias constituían elementos centrales en la alimentación, no solo por su disponibilidad, sino también por su valor nutricional y su versatilidad culinaria (González-Villarreal, 2003). Asimismo, se aprovechaban distintas partes de las plantas, como los corazones de algunas cactáceas y sus flores, que eran cocidos en hornos subterráneos, lo que evidencia el uso de técnicas de cocción complejas.

En cuanto a las fuentes de proteína animal, la dieta incluía una diversidad de especies obtenidas mediante la caza y la recolección: roedores, conejos, venados, reptiles como víboras, anfibios como ranas, peces, así como insectos y gusanos. Este aprovechamiento integral de la fauna refleja una lógica de subsistencia basada en la disponibilidad estacional y en un conocimiento detallado del ecosistema. De manera complementaria, también se registraba el consumo de cultivos mesoamericanos como el maíz, el frijol y diversas variedades de calabaza, lo que sugiere la coexistencia de prácticas agrícolas con estrategias de recolección (Chávez & Aguilar, 2008). En el ámbito de las bebidas, el pulque ocupaba un lugar relevante, mientras que el mezquite era aprovechado para la elaboración de harinas, además de proporcionar combustible y otros recursos derivados. Lejos de representar una limitación, las condiciones semiáridas del Bajío propiciaron el desarrollo de un conocimiento especializado sobre los ciclos naturales.

Los grupos humanos aprendieron a identificar las temporadas de lluvias y sequías, así como los momentos óptimos para la recolección, la caza y la siembra. Este saber ecológico permitió no solo el acceso a los alimentos, sino también la implementación de métodos de conservación y almacenamiento, fundamentales para garantizar la subsistencia. En este contexto, la tradición culinaria de la región puede entenderse como el resultado de una relación dinámica entre el ser humano y su entorno, mediada por el conocimiento, la adaptación y la transmisión de saberes a lo largo del tiempo.

Configuración histórica, fundación y mestizaje culinario

Al analizar la tradición culinaria de la región, resulta pertinente preguntarse si es posible identificar distintas etapas en su conformación. La respuesta es afirmativa: la cocina leonesa, como toda expresión cultural, es el resultado de procesos históricos complejos, marcados por encuentros, tensiones y transformaciones sociales. Uno de los momentos clave en esta evolución se sitúa en el periodo novohispano, con la expansión territorial de la Nueva España. Este proceso

implicó el contacto —frecuentemente conflictivo— entre los pueblos originarios y los grupos colonizadores. En este contexto, se funda la Villa de León el 20 de enero de 1576, por orden del virrey Martín Enríquez de Almansa, siendo ejecutada en el territorio por Juan de Orozco. La fundación respondió a una estrategia defensiva frente a los grupos chichimecas en la región conocida como la Gran Chichimeca (Herrera, 2016).

Posteriormente, León adquiere el rango de ciudad en el año de 1830, lo que consolidó su crecimiento político, económico y social dentro del Bajío. Este proceso histórico incidió también en la configuración de su sistema alimentario y en la consolidación de prácticas culinarias urbanas. Este hecho no solo tuvo implicaciones políticas y territoriales, sino también culturales. A partir de entonces, el mestizaje derivado de la convivencia entre poblaciones indígenas, españolas y, posteriormente, otros grupos, dio lugar a una transformación profunda en las prácticas alimentarias (García *et al.*, 2020). La cocina comenzó a enriquecerse tanto en términos de ingredientes como de tecnologías culinarias, transitando de los fogones tradicionales —como los tlecuiles— hacia formas más complejas de preparación.

Figura 1. Vista actual de las calles de León, Gto.
Figure 1. Current view of the streets of León, Guanajuato.



Fuente: Autoría propia
Source: Author's own

La cocina novohispana que se configuró en la región puede entenderse como un sistema híbrido, nutrido por múltiples influencias. A lo largo del tiempo, distintos procesos migratorios continuaron ampliando este repertorio culinario. Durante el periodo asociado a la Guerra Cristera, por ejemplo, la llegada de familias provenientes de estados como Michoacán y Jalisco propició la incorporación de nuevas preparaciones, entre las que destacan las enchiladas, la birria, así como diversas técnicas relacionadas con la panificación —como la elaboración de bolillo— y la producción de embutidos y carnitas. Asimismo, es importante reconocer la presencia de población de origen africano en la región, particularmente vinculada al trabajo de la piel. Estos grupos, asentados en zonas como el Barrio Arriba, contribuyeron de manera significativa a las prácticas culinarias locales, especialmente en el uso intensivo de especias y condimentos. La persistencia del comino en ciertos guisos tradicionales puede interpretarse como un vestigio de esta influencia, incorporada de manera orgánica a la identidad gastronómica leonesa.

Posteriormente, durante el Porfiriato y el proceso de la Revolución Mexicana, emergieron nuevos espacios de sociabilidad como las cantinas, que desempeñaron un papel relevante en la configuración de la cocina regional. En estos espacios, la gastronomía se desarrolló a partir de recursos limitados, privilegiando preparaciones basadas en maíz, salsas y bebidas tradicionales como el pulque. Las cantinas funcionaron, además, como centros de reunión y resistencia social. En este contexto, técnicas como el encurtido y el escabeche adquirieron gran relevancia. La preparación de chiles, vegetales, cueritos e incluso huevo en vinagre no solo respondía a la necesidad de conservación, sino que también contribuyó a la construcción de un perfil de sabor característico de la región. Estos elementos, en conjunto, han configurado una identidad culinaria que hoy forma parte del patrimonio gastronómico de León. En suma, la tradición culinaria leonesa no es estática, sino el resultado de una evolución continua en la que convergen procesos históricos, migraciones, intercambios culturales y adaptaciones al entorno. Cada etapa ha dejado una huella que, lejos de desaparecer, se integra y resignifica en las prácticas alimentarias contemporáneas (Alarcón, 1999).

Los mercados como ejes del sistema alimentario

Dentro del sistema alimentario leonés, los mercados tradicionales ocupan un lugar fundamental como espacios de abasto, intercambio y transmisión cultural. Más allá de su función económica, estos escenarios se configuran como territorios vivos donde se articulan saberes culinarios, prácticas cotidianas y relaciones sociales. En ellos convergen productores, comerciantes y consumidores, generando dinámicas que favorecen la circulación de ingredientes locales y regionales. La disponibilidad de insumos frescos —como maíz, chiles, carnes, hierbas y productos derivados del cerdo— ha sido determinante para la preservación de la cocina tradicional, al tiempo que posibilita la adaptación e incorporación de nuevas preparaciones. Los mercados funcionan también como espacios de aprendizaje informal, donde las técnicas culinarias se transmiten de generación en generación a través de la observación, la práctica y la interacción social. La preparación de antojitos, guisos y botanas en estos contextos permite evidenciar la continuidad de métodos tradicionales, así como la integración paulatina de innovaciones (Cano, 2011).

Asimismo, los mercados están estrechamente vinculados con la identidad barrial y con la vida cotidiana de la ciudad. En ellos se reproducen formas de sociabilidad que refuerzan el sentido de pertenencia y la apropiación del patrimonio gastronómico (Salinas, 2019). En este sentido, pueden entenderse como nodos fundamentales en la configuración de la cocina leonesa, al articular producción, distribución, consumo y cultura. Un ejemplo claro de su potencial en la transmisión de cultura e identidad lo constituyen espacios como el “Descargue Estrella” y el “Carro Verde”. Ambos configuran no solo redes comerciales, sino también procesos de intercambio simbólico donde circulan saberes, sabores, identidades y memorias. Por un lado, el Descargue Estrella se posiciona como un punto estratégico donde pueden encontrarse diversas materias primas para la transformación gastronómica, consolidándose como un referente local en la construcción de experiencias sensoriales a partir de sabores, texturas y aromas.

Figura 2. *Negocio de cocina tradicional y negocio de frutas en mercado “Carro Verde”, León.*
Figure 2. *Traditional cuisine and fruit business in the "Carro Verde" market, León.*



Fuente: Autoría propia
Source: Author's own

Por otro lado, el Carro Verde articula una serie de puestos de alimentación con preparaciones provenientes de distintos estados de la República mexicana, generando un ecosistema culinario que amplía la experiencia del mercado como espacio de abastecimiento y encuentro cultural.

Los mercados locales —no solo los leoneses— poseen una característica particular: funcionan como “pequeños satélites” capaces de vincular la diversidad biocultural de distintas regiones en un solo espacio físico. Esto permite que tanto habitantes como visitantes reconozcan y comprendan los elementos que configuran la identidad local y nacional.

Es en estas dinámicas donde los mercados se consolidan como actores vivos, no solo en la satisfacción de necesidades alimentarias, sino también como escenarios donde se tejen redes de cultura, arte, identidad y memoria. Son espacios en los que el patrimonio se activa, se resignifica y se proyecta hacia el futuro. En este entramado biocultural emergen múltiples formas de transmisión del conocimiento. Se trata de saberes que, aunque no siempre estén formalizados, se mantienen vivos en la práctica cotidiana y resguardan el acervo cultural de la comunidad. Desde cocineras y cocineros tradicionales, hasta vendedores de dulces, utensilios y objetos cotidianos, todos estos actores configuran una de las expresiones más vivas de la identidad. Así, los mercados deben comprenderse como ecosistemas dinámicos que, más allá de su función económica, promueven un desarrollo sostenible en sus dimensiones social, cultural y ambiental.

Prácticas contemporáneas y vida cotidiana

Al analizar la tendencia actual en la alimentación de la región leonesa, es posible identificar una serie de patrones que reflejan tanto la continuidad de prácticas tradicionales como la incorporación de nuevas dinámicas de consumo. En términos generales, la cocina local se caracteriza por una marcada intensificación de los sabores básicos: lo ácido, lo picante y lo dulce se expresan de manera definida, generando perfiles gustativos contundentes que forman parte de la identidad sensorial de la población. Dentro de este panorama, destaca un grupo de preparaciones que ocupa un lugar central en la vida cotidiana: las botanas. Más que un complemento, estas pueden considerarse un eje articulador de la alimentación local, no solo por su frecuencia de consumo, sino por el ritual social que las acompaña. El consumo de botanas en León está estrechamente vinculado a la convivencia, la celebración y la apropiación del espacio público y privado. Es común la asistencia a establecimientos especializados para reuniones informales, festividades o encuentros familiares, lo que convierte a estas prácticas en expresiones vivas del patrimonio gastronómico (Herrera, 2019).

Entre los elementos más representativos se encuentra el chicharrón (particularmente el llamado “duro de cerdo”) acompañado de una amplia variedad de encurtidos y escabeches que aportan acidez y complejidad. Preparaciones emblemáticas como las guacamayas y los tacos de aire forman parte de este universo culinario, al igual que el llamado “caldo de oso” y combinaciones como la fruta con queso, cuya identidad gustativa se construye a partir del uso de vinagres artesanales, comúnmente elaborados con piña o manzana. Por otra parte, la tradición de la comida de mercado y de cantina continúa siendo un componente fundamental del sistema alimentario local. En estos espacios, el maíz se mantiene como un elemento estructural, presente en antojitos, tacos de guisado, tacos estilo Jalisco, tacos al vapor o tacos “enhojados” (servidos con salsa y ensalada de col encurtida). El taco, en sus múltiples variantes, se posiciona como un eje organizador de la dieta cotidiana, evidenciando tanto su versatilidad como su arraigo cultural.

El consumo de carne, particularmente de cerdo, ocupa también un lugar destacado. Preparaciones como las carnitas, así como el aprovechamiento de vísceras y menudencias, forman parte de un repertorio gastronómico que privilegia el uso integral del animal y técnicas tradicionales de cocción en grasa. En este sentido, la identidad culinaria leonesa puede entenderse como una expresión de maestría en el manejo del cerdo, los tacos y, de manera significativa, en el desarrollo de fermentaciones acéticas, visibles en la diversidad de salsas, escabeches y aderezos. Los barrios tradicionales de la ciudad continúan siendo espacios clave para la preservación y transmisión de estos saberes. En ellos, se concentra una oferta gastronómica que remite a lo que comúnmente se denomina “sabores de rancho”, donde convergen guisos, adobos, chiles capeados, aguas frescas y una amplia gama de salsas. Asimismo, ciertos elementos contemporáneos han sido incorporados a la identidad local, como el “chimi”, un aderezo a base de ajo, chiles secos y vinagre que se ha popularizado como acompañamiento distintivo en preparaciones urbanas (Salinas, 2019).

En el ámbito de los postres, las nieves de garrafa representan una continuidad de técnicas tradicionales, caracterizadas por la ausencia de aditivos industriales y el uso de procesos manuales de agitación para la formación de cristales, a partir de jugos naturales o leche saborizada. Estas preparaciones constituyen un cierre emblemático dentro de la experiencia gastronómica regional. Finalmente, es importante señalar que, junto a estas prácticas tradicionales, se observa una diversificación en las tendencias alimentarias. El creciente consumo de preparaciones como birria de res, menudo, carnitas y tortas convive con la expansión de propuestas contemporáneas, como restaurantes de cocina de autor y cafeterías de estilo gourmet. Este fenómeno da cuenta de una cocina en constante transformación, donde la tradición y la innovación coexisten, redefiniendo de manera continua la identidad gastronómica de León (Herrera, 2019).

Globalización, franquicias y reconfiguración alimentaria

La influencia de las franquicias en la tradición culinaria de León puede entenderse como un fenómeno complejo y matizado, más que como un proceso de sustitución o desplazamiento de las prácticas locales. En términos generales, su impacto ha sido limitado en relación con la solidez de los hábitos alimentarios tradicionales, los cuales se encuentran profundamente arraigados en la memoria colectiva y en las dinámicas familiares de la población. Las familias leonesas, particularmente aquellas con mayor arraigo generacional en la región, conservan patrones de consumo bien definidos, caracterizados por una preferencia hacia sabores intensos, preparaciones tradicionales y espacios de sociabilidad propios, como mercados, cocinas económicas y establecimientos de botanas. Esta fuerte identidad gastronómica ha funcionado como un elemento de resistencia frente a la homogeneización alimentaria asociada a las cadenas globales (García *et al.*, 2020).

No obstante, las franquicias no han sido completamente rechazadas. Su presencia puede interpretarse como parte de una lógica de consumo contemporánea, vinculada a la inmediatez, la estandarización y, en muchos casos, a dinámicas de moda. En este sentido, su permanencia en el mercado local ha sido irregular. Ejemplos como McDonald's y KFC han experimentado cierres de algunas de sus sucursales en la ciudad, lo que sugiere una adaptación selectiva del mercado leonés, donde no todas las propuestas logran consolidarse a largo plazo. En contraste, ciertas tendencias

culinarias globales del siglo XXI han tenido una recepción más favorable, especialmente aquellas que ofrecen experiencias diferenciadas o novedosas. La expansión de la cocina asiática — particularmente a través de cadenas de sushi—, así como el auge de establecimientos especializados en alitas y bares contemporáneos, evidencian una apertura hacia nuevas formas de consumo que, si bien se distancian de la tradición de las cantinas, no necesariamente la sustituyen, sino que coexisten con ella.

Asimismo, han surgido espacios temáticos, como los restaurantes asociados a la cultura otaku, que responden a nichos específicos de la población, principalmente en contextos urbanos y juveniles. Estas propuestas reflejan procesos de globalización cultural y segmentación del mercado gastronómico. En conjunto, puede afirmarse que la influencia de las franquicias y de las tendencias globales en León no ha implicado una pérdida de identidad culinaria, sino más bien una reconfiguración del paisaje gastronómico. La tradición persiste como eje estructural, mientras que las propuestas externas se integran de manera selectiva, configurando un sistema alimentario híbrido donde conviven lo local y lo global.

Valor patrimonial e identidad gastronómica

La cocina leonesa posee un valor significativo tanto en términos históricos como culturales, lo que le permite ocupar un lugar relevante dentro del patrimonio gastronómico de México. Este valor no se limita a la antigüedad de sus preparaciones, sino que se sustenta en los procesos sociales, simbólicos y territoriales que han dado forma a su identidad culinaria. Un ejemplo ilustrativo de esta dimensión histórica es el platillo conocido como “fiambre”, el cual, según la tradición, fue preparado en honor al emperador Maximiliano de Habsburgo durante su visita a la Hacienda de Santa Ana del Conde. Este tipo de relatos no solo enriquecen el acervo gastronómico, sino que también evidencian la relación entre la cocina y los acontecimientos históricos.

Por otra parte, la cocina regional refleja la continuidad de saberes provenientes de los pueblos originarios, visibles en preparaciones como las tortillas ceremoniales y las gordas de horno de Comonfort, donde persisten técnicas, ingredientes y significados que remiten a prácticas ancestrales. A ello se suman las influencias de regiones vecinas, que han contribuido a la conformación de una cocina compartida, basada en la afinidad de ingredientes, métodos de preparación y formas de consumo. Sin embargo, el valor patrimonial de la cocina no es inherente ni estático; se construye socialmente. Son las comunidades quienes, a través del reconocimiento, la práctica y el consumo cotidiano, otorgan sentido y vigencia a estas expresiones culinarias.

En este sentido, no basta con conocer la existencia de los platillos o tradiciones: es fundamental mantenerlos vivos mediante su preparación, transmisión y apropiación intergeneracional. Así, el verdadero valor de la cocina leonesa radica en su capacidad de ser vivida, compartida y resignificada continuamente. Su preservación no depende únicamente de su documentación, sino del compromiso colectivo por integrarla en la vida cotidiana y proyectarla como parte activa del patrimonio cultural (Sánchez & Mújica, 2010).

Continuidad histórica de los platillos

Finalmente, al abordar la pregunta sobre cuáles son los platillos actuales más antiguos en la región, es importante considerar que la “antigüedad” en la cocina no implica necesariamente una permanencia inalterada, sino la continuidad de prácticas culinarias que, a través del tiempo, han sido adaptadas a nuevos contextos sociales y culturales. En este sentido, el menudo constituye un ejemplo representativo de larga duración histórica. Su origen puede vincularse a tradiciones europeas, como los callos a la madrileña, que, al integrarse en el contexto novohispano, dieron lugar a reinterpretaciones locales basadas en ingredientes, técnicas y preferencias regionales. Este proceso evidencia el mestizaje culinario como un mecanismo central en la construcción de la cocina mexicana. De manera similar, preparaciones como la birria, la barbacoa, las pencas de nopal rellenas y el denominado “caldo de zorra” —una sopa elaborada a partir de xoconostle— reflejan una continuidad de saberes y técnicas que se remontan a prácticas tanto prehispánicas como coloniales. A ello se suman los antojitos tradicionales, como las enchiladas, las gorditas de horno y los tamales, cuya presencia en la dieta contemporánea confirma su vigencia como expresiones culinarias de larga trayectoria (Santiago & Ferrer, s. f.).

Estos platillos pueden agruparse dentro de lo que comúnmente se denomina cocina tradicional, entendida como un conjunto de prácticas transmitidas de generación en generación. No obstante, es fundamental reconocer que la gastronomía callejera y la cocina de barrio constituyen igualmente espacios de preservación y transformación de estos saberes. Aunque se desarrollan en contextos distintos, ambos ámbitos poseen un valor equivalente en la construcción del patrimonio gastronómico. En conjunto, la cocina leonesa se configura como un sistema vivo, resultado de procesos históricos, sociales y culturales que han dado forma a una identidad culinaria compleja y dinámica. Su valor no radica únicamente en la antigüedad de sus preparaciones, sino en su capacidad de mantenerse vigente, adaptarse y ser resignificada por las comunidades que la practican.

Información de los autores

Espino-Manzano Salvador Omar¹  [0000000267006058](https://orcid.org/0000000267006058)

Vaca-Villa Jonathan ²No cuenta con ORCID

Castañó-Castrillón Hernán Dario ³No cuenta con ORCID

Contribución de los autores en el desarrollo del trabajo

Espino-Manzano Salvador Omar: Autor principal, investigación de campo y escritura del artículo

Vaca-Villa Jonathan: Experto en el tema, escritura y revisión de estilo

Castañó-Castrillón Hernán Dario: estudiante de estancia, revisión y escritura.

Conflicto de interés

Los autores declaran que no existe conflicto de interés.

Referencias

- Alarcón, R. (1999). Migración internacional y región: El Bajío zamorano en la década perdida. *Papeles de Población*, 5(22), 43–68.
- Cano, A. A. (2011). Hacia la construcción de la identidad culinaria en la ciudad de León: A través de las taquerías y torterías representativas de la ciudad. *Entretextos*, 3(7), 1–4.
- Chávez, H. D., & Aguilar, R. A. C. (2008). Los pueblos recolectores y cazadores de Aridoamérica.
- García Vázquez, A. I., Suárez Paniagua, S., & Zúñiga Arrieta, V. D. R. (2020). Patrimonio cultural de León, Guanajuato: Un capital territorial poco valorado para el desarrollo regional.
- González-Villarreal, L. M. (2003). *Flora del Bajío y de regiones adyacentes*. Instituto de Ecología.
- Herrera, R. (2016). *León entre pirámides*. Archivo Histórico Municipal de León.
- Herrera, R. (2019). *Sabores y tradiciones de León*.
- Salinas Ramos, M. S. (2019). *Atlas del patrimonio cultural de Guanajuato*.
- Sánchez, A. M., & Ríos, R. E. (s. f.). Saberes ancestrales gastronómicos y la tortilla ceremonial: Patrimonio cultural turístico de Comonfort, Guanajuato. *Turismo de paz*, 1.
- Sánchez, M. P., & Mújica, W. D. C. (2010). El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano.
- Santiago, E. S., & Ferrer, A. G. (s. f.). El Bajío como región culinaria: Identidad y cocina en un área cultural de México. Área de Antropología Social, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Autónoma de Querétaro.
- Zamarrón, J. L. M. (2014). Aridoamérica invisible: Una visión etnográfica. *Rutas de Campo*, (4–5), 112–117.