

# CALDO DE RATA

MITO, SABOR Y TRADICIÓN TURÍSTICA  
EN FRESNILLO, ZACATECAS



astrae  
editorial

Marco Antonio Jiménez Ávila  
Graciela Rodríguez Castañón



# CALDO DE RATA

MITO, SABOR Y TRADICIÓN TURÍSTICA  
EN FRESNILLO, ZACATECAS



*astra*  
*editorial*



# CALDO DE RATA

MITO, SABOR Y TRADICIÓN TURÍSTICA  
EN FRESNILLO, ZACATECAS

Marco Antonio Jiménez Ávila  
Graciela Rodríguez Castañón



*Caldo de rata, mito, sabor y tradición turística en Fresnillo, Zacatecas.*

**Autores:** Marco Antonio Jiménez Ávila y Graciela Rodríguez Castañón  
— Zacatecas, México. 2026.

*Publicación electrónica digital: descarga y online; detalle de formato: EPUB.*

*Primera edición*

ISBN: **979-13-88349-04-1**

DOI: **<https://doi.org/10.61728/AE26002460>**



D. R. © copyright 2026. Marco Antonio Jiménez Ávila y Graciela Rodríguez Castañón

La presente obra fue dictaminada bajo el sistema de doble ciego y cuenta con el aval de los dictámenes de pares académicos en el campo de las ciencias sociales en México.

Edición y corrección: **Astra ediciones.**



Todos los contenidos de esta publicación, se comparten bajo la licencia Creative Commons Atribución/Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (**CC BY-NC-SA 4.0**). Esto implica que no está autorizado el uso comercial de la obra original ni de las eventuales obras derivadas, las cuales deberán distribuirse bajo la misma licencia que rige la obra original. No obstante, se permite a terceros compartir el contenido siempre y cuando se reconozca debidamente la autoría y la publicación original en esta editorial.

*Dedicado a mi madre, cuya guía y entrega han forjado quien soy.  
Madre este trabajo te pertenece. A mi querido Fresnillo, por ser cuna  
y testigo de mi evolución. Que el destino permita la realización de este  
proyecto.*

*Marco Antonio Jiménez Ávila.*

*Para mis alumnos apasionados de la investigación.  
Graciela Rodríguez Castañón*



## Contenido

|                                                                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Prólogo .....</b>                                                                                           | <b>11</b> |
| <b>Resumen.....</b>                                                                                            | <b>15</b> |
| <b>Introducción .....</b>                                                                                      | <b>17</b> |
| <b>Principios teóricos de un platillo emblemático.....</b>                                                     | <b>21</b> |
| El platillo exótico que desafía paladares y celebra la<br>cultura de Fresnillo, Zacatecas.....                 | 25        |
| <b>El caldo de rata de campo, un tesoro nutricional y<br/>curativo de la cocina mexicana .....</b>             | <b>29</b> |
| Impacto del turismo blanco o médico y turismo cultural<br>en Zacatecas .....                                   | 37        |
| Turismo blanco o médico .....                                                                                  | 37        |
| Características históricas y económicas del turismo<br>cultural en Zacatecas .....                             | 40        |
| Antecedentes históricos, culturales y sociales del caldo<br>de rata como ícono gastronómico de Fresnillo ..... | 44        |
| El hambre y la construcción cultural del platillo.....                                                         | 44        |
| Significado cultural del caldo de rata en la identidad fresnillense.                                           | 47        |
| Percepción social actual y resignificación del platillo<br>como atractivo turístico.....                       | 50        |
| Platillos similares al caldo de rata en otras culturas o regiones .....                                        | 53        |
| Consumo de roedores en la gastronomía tradicional de Asia.....                                                 | 53        |
| Platillos exóticos con roedores en América Latina .....                                                        | 55        |
| Tendencias de normalización de alimentos “tabú” en la<br>gastronomía internacional .....                       | 58        |
| <b>El platillo, su preparación, obtención y valoración local .....</b>                                         | <b>61</b> |
| Recetas tradicionales del caldo de rata.....                                                                   | 62        |
| Métodos de caza de la rata silvestre.....                                                                      | 64        |

|                                                                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Percepciones culturales, históricas, turísticas y de valor<br/>simbólico en torno al caldo de rata.....</b> | <b>67</b> |
| Entramado sociocultural del platillo .....                                                                     | 78        |
| Más allá del prejuicio, un alimento ancestral del semidesierto.....                                            | 81        |
| <b>Conclusiones .....</b>                                                                                      | <b>87</b> |
| <b>Referencias.....</b>                                                                                        | <b>89</b> |

## Prólogo

El caldo de rata es un platillo holístico en Fresnillo, Zacatecas, que desde tiempos antiguos ha sido un referente fundamental en la medicina ancestral y un remedio para diversas enfermedades en las comunidades rurales. Esta tradición culinaria trasciende lo puramente alimenticio para convertirse en un símbolo de identidad, salud y resiliencia comunitaria.

La población local ha depositado su fe y esperanza en este caldo, considerándolo no solo una fuente de alivio físico, sino también espiritual. A este platillo se le atribuyen múltiples propiedades curativas, tales como el tratamiento de problemas respiratorios, la anemia y el fortalecimiento general del cuerpo. Su relevancia es tal que se ha integrado en el imaginario colectivo como un patrimonio inmaterial que define a la región de Fresnillo, Zacatecas.

La presente investigación nace con el propósito de dignificar esta tradición, a menudo estigmatizada fuera de sus límites geográficos debido a prejuicios culturales. A través de un análisis profundo, se exploran temas clave como:

- 1 El turismo blanco y cultural: Se analiza el potencial del caldo de rata como un atractivo para el turismo de salud y bienestar en Zacatecas.
- 2 Identidad y simbolismo: Se estudia cómo la rata de campo, lejos de ser un animal indeseado, es un recurso simbólico que refuerza el orgullo fresnillense.
- 3 Preservación histórica: Se documenta la evolución del platillo, desde la adaptación de los habitantes a los recursos naturales del semidesierto hasta su actual comercialización en cantinas y mercados locales.

Este trabajo busca desmitificar el morbo que rodea al ingrediente principal y presentarlo como una ventana a la historia y espiritualidad de una comunidad. Al rescatar y visibilizar este icono gastronómico, se pretende no solo fortalecer la economía local a través del turismo, sino

también garantizar que esta herencia de fe y conocimiento ancestral perdure para las futuras generaciones.

Al analizar la estructura de la investigación y los temas que se abordan en el texto, se identifican varios puntos clave que complementan la visión del caldo de rata como un fenómeno integral en Fresnillo, Zacatecas:

- 1 Diferenciación biológica y sanitaria: Un punto crucial es la distinción entre la rata de alcantarilla y la rata de campo. El estudio destaca que esta última se alimenta exclusivamente de vegetación del semidesierto (como cactáceas y semillas), lo que garantiza la higiene y el alto valor nutricional del platillo, alejándolo de los estigmas de suciedad asociados a los roedores urbanos.
- 2 El turismo blanco: El documento explora cómo este platillo puede ser un eje para el «turismo blanco». No se trata solo de comer por curiosidad, sino de atraer a visitantes que buscan las propiedades curativas del caldo para tratar enfermedades respiratorias, anemia o para la recuperación tras un parto, integrando la medicina tradicional en la oferta turística.
- 3 Resignificación del «tabú» alimentario: Se aborda la transición del caldo de rata de ser un «alimento de necesidad» o de hambre en épocas de escasez a convertirse en un manjar exótico y de orgullo local. El análisis de cómo la sociedad actual está normalizando alimentos que antes se consideraban tabú es un eje central para entender su potencial gastronómico internacional.
- 4 Contexto global y comparativo: Un aporte relevante es la comparación con otras culturas. El texto pone en perspectiva el consumo de roedores en Asia y otros países de América Latina, lo que ayuda a desmitificar la práctica local al mostrar que la entomofagia y el consumo de fauna silvestre son tradiciones globales legítimas.
- 5 Impacto económico en las cantinas y mercados: El rol de los establecimientos locales, especialmente las cantinas tradicionales de Fresnillo, como espacios de salvaguarda cultural. Estos lugares no solo venden el producto, sino que funcionan como centros donde se transmite la historia y la forma correcta de preparación y consumo del platillo.
- 6 Sostenibilidad y medio ambiente: La relación entre el habitante de la región y el ecosistema. La obtención de la rata de campo implica

un conocimiento profundo del entorno natural, lo que vincula la gastronomía con la preservación del paisaje zacatecano y sus recursos.

Esta obra, ejecutada magistralmente por los autores Marco Antonio Jiménez Ávila y Graciela Rodríguez Castañón, refleja un trabajo que permitirá al lector introducirse en un tema poco trabajado y que, gracias a esta literatura, podrá romper mitos y presentar culturalmente una oportunidad en el conocimiento de cómo el caldo de rata representa un beneficio no solo desde la óptica de la medicina tradicional, sino como una experiencia gastronómica con un propósito centrado en la salud y el bienestar, para un turismo más selectivo y electivo. Descubrir sabores y aromas que, expuestos para el turismo no convencional, representan para Fresnillo y para Zacatecas una gran posibilidad de integrar el caldo de rata de manera formal y con bases científicas al producto gastronómico de un destino turístico de gran relevancia en la cultura y el patrimonio, como lo es el Estado de Zacatecas.

*Dr. José Luis Isidor Castro*  
*Presidente ejecutivo de la AMESTUR*



## Resumen

El caldo de rata fue considerado un platillo holístico en Zacatecas; desde tiempos antiguos, representó un referente importante en la medicina ancestral, siendo utilizado por comunidades rurales como remedio para diversas enfermedades. La población depositó su fe y esperanza en este platillo, viéndolo no solo como una fuente de alivio físico, sino espiritual, especialmente cuando un ser querido enfermaba, y partiendo de ahí, es de donde inició la investigación; la fe, siendo la base fundamental para comprender la relevancia cultural del caldo de rata dentro del imaginario colectivo de la región.

A medida que se profundizó en el estudio, surgieron temas clave que enriquecieron el análisis, como el papel del turismo blanco y la comparación del consumo de roedores en otros países.

La rata, lejos de ser vista como un animal indeseado, fue entendida como un recurso de simbolismo, que ayudó a la investigación a identificar la manera en que el caldo se integra a la identidad de Fresnillo, convirtiéndose en un patrimonio inmaterial. Se buscó dignificar una tradición que es estigmatizada, y mostrar cómo la gastronomía puede ser una ventana para comprender la historia y la espiritualidad de una comunidad.

*Aquella vez, la última que estuve en mi casa,  
el banquete fue largo y paladeado.  
Amparo Dávila*



## Introducción

El caldo de rata, un platillo emblemático de Fresnillo, Zacatecas, ha desempeñado un predominio significativo y característico en la vida de sus habitantes, trascendiendo su carácter culinario para convertirse en un símbolo cultural y medicinal. Aunque puede generar inquietud o curiosidad entre quienes no lo han probado, este caldo es mucho más que una receta exótica; representa una tradición profundamente arraigada, vinculada a la salud, la fe y la resiliencia y a la comunidad fresnillense. Para muchos, no es solo un alimento, sino un remedio que ha sido reconocido por su capacidad de aliviar enfermedades y fortalecer el cuerpo. Se le atribuyen propiedades curativas que van desde el tratamiento de problemas respiratorios y la anemia, la prevención de otras enfermedades y la recuperación del cuerpo en general (Vértigo Político, 2023).

A lo largo de la historia de México, se ha observado cómo las comunidades han adaptado su alimentación a los recursos disponibles en su entorno, moldeando su dieta en función de las necesidades de cada región (Moreno Figueroa y Cab Sulub, 2023). Fresnillo, ubicado en el estado de Zacatecas, es una región rica en agricultura, con cultivos como chile, papa, tomatillo, frijol, maíz, uva y nopal, entre otros. Este entorno propicio también alimenta a diversos mamíferos de pequeño tamaño, como liebres, conejos y ratas. Ante la abundancia de estas especies, las comunidades locales se vieron en la necesidad de integrarlas a su dieta, transformando un desafío en una oportunidad gastronómica y cultural.

Actualmente, una de las tradiciones más arraigadas en Fresnillo es la oferta de caldo de rata en las cantinas cada lunes. Aunque algunos documentales señalan erróneamente que esta tradición ocurre los domingos, en realidad, el cambio de día se debió a la disponibilidad del ingrediente principal. Anteriormente, el caldo se servía los domingos, pero debido a que las ratas solo se comercializan los domingos y lunes, las cantinas ajustaron la venta para los lunes, permitiéndoles adquirirlas a tiempo y preparar el caldo adecuadamente como botana para sus clientes.

Este platillo, servido como acompañamiento, se ha convertido en una opción popular para quienes buscan recuperarse de los excesos del fin de semana, aliviar malestares o simplemente recargar energías. Para los fresnillenses, disfrutar de un caldo de rata con una cerveza no solo es un acto gastronómico, sino una tradición revitalizante para comenzar la semana con vigor y entusiasmo.

El presente trabajo tiene como propósito realizar una investigación que integre tradición, cultura y el amor por este platillo único. A través de un enfoque que recoja los testimonios. Se busca promover el turismo cultural en la región, con objetivos claros y estrategias bien definidas.

Contribuir a la preservación y valorización de esta tradición, garantizando que siga siendo un elemento distintivo de la identidad fresnillense durante muchas generaciones más.

Fresnillo es una región cuya riqueza cultural y natural la convierte en un lugar ideal para promover el turismo cultural y gastronómico (Redacción, *Sin Embargo*, 2021). No obstante, muchas de sus tradiciones locales han permanecido en el ámbito comunitario, sin llegar a ser reconocidas como parte del patrimonio cultural más amplio de México. Entre estas tradiciones destaca la preparación del caldo de rata, un platillo único que, a pesar de sus profundos vínculos históricos y sociales con la comunidad fresnillense, no ha logrado posicionarse como un atractivo turístico relevante, ni importante, de aquí la relevancia de ésta investigación. El caldo de rata es un platillo que tiene un lugar especial en la cultura fresnillense, siendo consumido principalmente en las cantinas locales cada lunes, donde se convierte en un elemento que fusiona la gastronomía con la convivencia social; además, su presencia se extiende a los mercados más concurridos de la ciudad, como el mercado de abastos los domingos y el mercado de la central los lunes, donde es ampliamente comercializado. Para los habitantes de la comunidad, este platillo trasciende lo culinario, pues se le considera un símbolo de identidad, salud y resiliencia comunitaria. Según testimonios locales, el caldo de rata posee propiedades curativas que lo hacen destacar, aliviando problemas respiratorios, combatiendo la anemia e incluso siendo valorado como un aliado en la prevención de enfermedades graves, como el cáncer (Moreno Figueroa y Cab Sulub, 2023).

Estas creencias han sido fundamentales para mantener viva esta tradición, transmitiéndola de generación en generación. No obstante, fuera de la región, la percepción de este platillo es distinta, enfrentando el reto de ser comprendido y valorado más allá de los límites de Fresnillo.

Para muchas personas ajenas al municipio, la idea de consumir rata como alimento puede resultar exótica o incluso rechazada debido a los prejuicios culturales asociados a este animal. Esta percepción negativa ha limitado el potencial del caldo de rata como un elemento atractivo dentro del turismo cultural y gastronómico. A pesar de su relevancia para los fresnillenses, no se ha explorado lo suficiente como para transformar esta tradición en un producto gastronómico que pueda ser disfrutado y valorado por turistas nacionales e internacionales.

Las creencias locales sobre las propiedades medicinales del caldo de rata no siempre son comunicadas de manera efectiva al público externo, lo que genera una desconexión entre la comunidad que lo valora profundamente y los posibles visitantes, quienes desconocen su trasfondo cultural y sus beneficios. Este trabajo busca promover y dar a conocer la riqueza gastronómica y cultural de Fresnillo, trascendiendo la percepción basada en el morbo de su ingrediente principal, más allá de la curiosidad que despierta.

El caldo de rata representa un legado de salud, fe y tradición que los antepasados fresnillenses descubrieron y transmitieron de generación en generación; asimismo, este estudio refleja el pensamiento y el amor que la comunidad ha mantenido por este platillo a lo largo del tiempo. La falta de estrategias formales para integrarlo en la oferta turística local representa un desafío significativo para su reconocimiento y desarrollo.

La relación entre el caldo de rata y su impacto en el turismo cultural de Fresnillo tiene raíces profundas; por un lado, el platillo refleja la historia de adaptación de los fresnillenses a los recursos disponibles en la región, como resultado de la abundancia de ciertos animales en las zonas agrícolas. Por otro lado, su potencial como atractivo turístico radica en la necesidad de revalorarlo como un emblema de la riqueza cultural y la resiliencia local. Para que esto ocurra, es fundamental superar las barreras de percepción negativa y resaltar su autenticidad cultural, medicinal y gastronómica.

Explorar estas dinámicas y proponer estrategias que combinen la preservación de esta tradición con su integración en el turismo cultural podría fortalecer no solo la economía local, sino también la identidad de Fresnillo como un referente de turismo blanco y cultural en Zacatecas y México.

# I

---

## **Principios teóricos de un platillo emblemático**

El caldo de rata es un platillo emblemático de Fresnillo, Zacatecas, con un profundo arraigo en la cultura, la historia y las creencias populares de la región; sin embargo, a pesar de su relevancia local, aún no se ha consolidado como un elemento clave dentro de las estrategias de promoción cultural y turística del municipio. Esto ha limitado su impacto en la identidad gastronómica de Fresnillo y su potencial para atraer visitantes interesados en experiencias autóctonas. (Luna López, H. 2013).

Esto es uno de los enfoques que podrían impulsar su reconocimiento en el turismo blanco, un tipo de turismo vinculado a prácticas de salud y bienestar que, hasta el momento, no ha sido desarrollado en Fresnillo. A pesar de la falta de estrategias formales de promoción, existen testimonios de personas que han experimentado los beneficios del caldo de rata, lo que ha contribuido a su creciente popularidad tanto dentro como fuera de la comunidad. Algunas personas incluso visitan Fresnillo con el propósito específico de consumir este platillo o adquirir los ingredientes para su preparación.

La oferta del caldo de rata en la ciudad sigue siendo limitada, ya que solo algunos establecimientos lo comercializan y no existe aún demanda formal que incentive su promoción a mayor escala, y que, ante esta situación, surge la necesidad de analizar su impacto como un símbolo de salud y tradición en la promoción del turismo cultural y gastronómico en la región, generando la siguiente pregunta central:

- ¿Cómo influye el caldo de rata como símbolo de salud y tradición en la promoción del turismo blanco y cultural en Fresnillo, Zacatecas?
- De la anterior se desprenden las siguientes preguntas. ¿Cómo contribuyen el turismo blanco y el turismo cultural al desarrollo gastronómico de Zacatecas, y qué estrategias pueden fortalecer su impacto en el estado?
- ¿Cuáles son los factores históricos, culturales y sociales que han abonado a la consolidación del caldo de rata como un platillo emblemático en Fresnillo, y cómo influye su percepción en la identidad y promoción turística del municipio?
- ¿Existen platillos similares en otras culturas o regiones que compartan características con el caldo de rata, y qué diferencias culturales tiene?
- ¿Cuál es la receta tradicional del caldo de rata en Fresnillo y qué variaciones o recetas existen?

El presente texto tiene como finalidad principal profundizar en el conocimiento del caldo de rata, un platillo tradicional de Fresnillo, Zacatecas, que ha sido transmitido de generación en generación. Esta investigación busca rescatar y preservar el legado cultural, histórico y culinario de este alimento, analizando sus beneficios para la salud y su relevancia dentro de la identidad local.

Desde una perspectiva teórica, este trabajo contribuirá al enriquecimiento del conocimiento sobre el patrimonio culinario de Fresnillo, documentando sus orígenes en la transmisión de testimonios sobre los beneficios del caldo de rata; se espera que esta documentación sea una referencia útil para futuros estudios sobre gastronomía tradicional y medicina ancestral.

En cuanto a su utilidad práctica, la investigación podrá ser aplicada en la promoción del turismo gastronómico en Fresnillo, ya que la información generada permitirá a la comunidad y a los visitantes comprender mejor los valores culturales y los beneficios del caldo, fomentando su consumo y conservación; además, se podría incluir en proyectos educativos para sensibilizar y educar sobre la importancia de rescatar tradiciones locales.

Lo documentado en esta obra se espera que genere una importante aportación sociocultural, ya que contribuirá al fortalecimiento de la identidad comunitaria al rescatar y visibilizar un platillo emblemático de Fresnillo. Primero, se busca desmitificar los prejuicios y el morbo que rodean al caldo de rata, presentándolo como una expresión cultural y un testimonio vivo de la historia local.

La promoción del caldo, viéndolo desde un aspecto económico, podría incentivar el turismo gastronómico en la región, atrayendo a visitantes interesados en descubrir la tradición y los beneficios de este platillo; esto podría generar nuevas oportunidades para pequeños negocios y emprendimientos locales, activando la economía regional.

Se espera que tenga una aportación operativa al servir como base para la creación de eventos, ferias gastronómicas y campañas de sensibilización que promuevan el caldo de rata como parte esencial de la identidad cultural de Fresnillo, siendo así de esta manera que fomente el intercambio cultural y la valoración de tradiciones que, de otra manera, corren el riesgo de perderse.

El caldo de rata ha sido un elemento clave en la cultura y la salud de la comunidad de Fresnillo, durante generaciones; aunque actualmente se encuentra en riesgo de desaparecer o perder el valor generacional, este proyecto pretende cambiar la percepción negativa asociada al caldo, proyectando su verdadero significado: un platillo que no solo es parte de la tradición local, sino también un testimonio de fe.

Identificar platillos similares al caldo de rata en otras culturas o regiones y analizar las diferencias culturales en su preparación, consumo y significado gastronómico. Se espera que con esta información los lectores obtengan una visión veraz, eficaz y detallada sobre el caldo de rata, motivándolos a compartir este conocimiento con otros y contribuyendo a la preservación de esta tradición. Al dar a conocer la historia, los beneficios y la riqueza cultural de este platillo, se busca posicionar a Fresnillo como un destino de interés gastronómico y cultural, fomentando el orgullo y la identidad cultural (Liderlife, 2020).

Entonces, el caldo de rata es símbolo de salud y tradición en Fresnillo, Zacatecas, como un elemento clave para la promoción del turismo cultural y gastronómico. Que, al integrar sus propiedades medicinales, su valor identitario y su arraigo en la fe, las costumbres locales dentro de estrategias turísticas ayudarán a que este platillo único fortalezca la identidad del municipio y atraiga turistas interesados en experiencias autóctonas.

Por lo que se ha determinado analizar el caldo de rata como símbolo de salud y tradición en la promoción del turismo blanco y cultural en Fresnillo, Zacatecas, así mismo:

- Examinar la relación del turismo blanco o médico y el turismo cultural en el desarrollo económico, social y patrimonial de Zacatecas.
- Analizar los factores históricos, culturales y sociales que han contribuido a la consolidación del caldo de rata como un ícono gastronómico en Fresnillo.
- Identificar platillos similares al caldo de rata en otras culturas o regiones y conocer las diferencias culturales en su preparación, consumo y significado gastronómico.
- Documentar la receta del caldo rata, registrar y analizar testimonios de consumidores, visitantes y promotores culturales para profundizar en su significado y relevancia dentro del contexto local.

La investigación analítica, según la Universidad Veracruzana, dice: “Se efectúa cuando se desea describir en todos sus componentes principales una realidad”, ya que se está buscando señalar las características, propiedades y tomar criterios para ordenar lo indagado en esta investigación. Este tipo de investigación se centra en describir las características del fenómeno cultural y gastronómico que representa el platillo en la comunidad fresnillense (*Introducción A la Investigación: Guía Interactiva*).

La perspectiva histórica en esta obra posee una importancia sistemática, pues permite ir de lo general a lo particular y llegar a lo específico. Su proceso metodológico posibilita descubrir, interpretar y analizar hechos pasados, con el propósito de comprender su impacto en el presente y, al mismo tiempo, abrir la posibilidad de identificar patrones que podrían repetirse en el futuro. De esta manera, la historia no solo describe acontecimientos, sino que también explica cómo dichos sucesos influyeron en las sociedades posteriores y cómo continúan repercutiendo en la configuración del mundo actual (Dupuis, 2024).

### **El platillo exótico que desafía paladares y celebra la cultura de Fresnillo, Zacatecas**

El turismo cultural en los últimos años ha tomado mucha más fuerza en México, no solo por el desplazamiento que se pueda llegar a ver como eso, sino por todo lo que conlleva: cultura, tradición, historia, monumentos, gastronomía, danzas, colores, artesanías, entre muchas otras expresiones que hacen de cada lugar una experiencia única. A través del turismo cultural, los visitantes pueden sumergirse en experiencias que les brinden conocimientos y entretenimiento memorable y significativo. Esto permite conocer la identidad no solo desde una visión turística, sino desde la percepción personal y auténtica.

México es un país que honra y preserva sus tradiciones étnicas, lo que lo hace único y diferente del resto del mundo. Los valores, el amor, la pasión, con lo que los ancestros vivieron y protegieron su identidad, han permitido que en la actualidad estas raíces sigan vigentes y sean motivo de orgullo (Madrid Flores, 2016).

El turismo blanco, por otro lado, se enfoca en el desplazamiento con el propósito de realizar actividades que promueven el bienestar mental,

físico y emocional de un turista. Aunque puede combinarse con el placer de viajar y descubrir nuevos destinos, su objetivo principal es la salud y el equilibrio del turista.

En un mundo que cada vez es más difícil encontrar paz y tranquilidad, donde el ritmo de vida acelerado puede afectar la mente y el ánimo, ese tipo de turismo se ha convertido en una alternativa para despejarse, reconectar con la calma y mejorar la calidad de vida. Los destinos que ofrecen turismo blanco permiten a los visitantes disfrutar dentro de entornos naturales que favorecen la relajación, la meditación y la actividad física, contribuyendo a acciones de vida más saludable y plena; en otros casos, este tipo de turismo está relacionado con la hospitalización y procedimientos quirúrgicos (Blua de Bupa, 2025).

Uno de los mayores atractivos dentro del turismo cultural y blanco es la gastronomía regional, ya que esta no busca simplemente sorprender al visitante, sino satisfacer una necesidad desde la identidad, el sabor y los ingredientes propios de la región, ya que las personas que preparan estos alimentos lo hacen con una memoria ancestral heredada de generación en generación, transmitiendo conocimientos que han perdurado a lo largo del tiempo.

En la mayoría de los casos, la gastronomía regional se elabora con ingredientes autóctonos o de fácil acceso en la zona, lo que refuerza su autenticidad y vínculo con el entorno. Uno de los ejemplos más marcados es la nixtamalización, un proceso que, en algunos lugares, sigue realizándose de manera artesanal, lo que otorga a la masa un sabor único y diferenciado en cualquier platillo que se prepare con ella.

Es por ello que esto es un tesoro cultural que debe preservarse, no solo por su valor histórico, sino también por la enseñanza que representa a través de generaciones. Esto es un reflejo del tiempo, el conocimiento y la tradición de cada comunidad, y su conservación es clave para mantener viva la identidad culinaria de los pueblos (Cartay Angulo, 2022).

En cada pueblo hay un sabor único, una identidad propia y un ícono gastronómico, que hace que las personas recuerden ese lugar no solo por su paisaje o su gente, sino también por su comida. No solo es el platillo en sí, sino la forma en que se prepara, se sirve, se degusta y hasta la manera en que se come; todo esto ayuda a conocer y a apreciar aún más un

lugar, porque la gastronomía también es parte de la historia y el orgullo de cada comunidad.

Por ejemplo, en México se habla de tacos; es imposible no relacionarla con el país entero. En Colombia, el sancocho es una referencia obligada; en Italia, la lasaña es un símbolo de su cocina, pero ¿qué pasa cuando cada pueblo tiene su propio platillo emblemático, con el que todos en la comunidad se sienten identificados? Es ahí cuando la gastronomía se vuelve aún más importante, porque ese platillo representa algo más que comida; es tradición, es identidad, es orgullo.

En Zacatecas también existen lugares con platillos emblemáticos que han trascendido por su sabor e historia: Jerez es conocido por sus tostadas, Malpaso por su chorizo y, en Calera, la birria es parte de su esencia. Estos platillos no solo han dado fama a sus lugares de origen, sino que también han creado un lazo entre la gente y su cultura, convirtiéndose en referencias obligadas para quienes visitan el estado. (Bermeo Tamayo, 2020).

Es posible ir a cada destino y poder conocer y entender su patrimonio, comprendiendo que este no es solo un conjunto de objetos o monumentos, sino el resultado de un proceso social y cultural en que se le atribuyen valores, funciones y significados, y justamente eso es lo que lo convierte en patrimonio. Al desplazarse, se puede descubrir la riqueza cultural de cada lugar; se puede dar cuenta de que este proceso es muy similar a la gastronomía. Así como al conocer un platillo típico entiendes por qué es tan importante para una comunidad, al explorar el patrimonio de un sitio, comprendes el valor de sus monumentos, su historia y los eventos que han marcado su identidad. Lo que en una región puede no tener relevancia, en otra puede ser algo sagrado debido a sus conflictos, relatos históricos o momentos clave que han definido a esa sociedad.

Por eso, es fundamental conocer y valorar el patrimonio de cada sitio desde el respeto, entendiendo que no solo es un legado del pasado, sino una representación viva de la cultura y el significado que tiene para quienes lo han preservado a lo largo del tiempo.



# II

---

**El caldo de rata de campo, un tesoro  
nutricional y curativo de la cocina  
mexicana**

En este apartado se comentarán algunas fuentes que alimentan a la presente obra para, con ello, contextualizar un poco el estudio a tratar en la cocina mexicana; el ejemplar titulado *Roedores en la gastronomía maya-tseltal* fue escrito por Pedro Pablo Gómez y publicado en diciembre de 2019; su investigación se realizó bajo la Universidad Autónoma de Chapingo y la Universidad Regional Universitario Sureste.

El autor habla sobre el aprovechamiento de la fauna silvestre, que ha permitido el desarrollo de técnicas más eficientes para la caza, facilitando su práctica de manera más rápida y efectiva. En este contexto, el consumo de roedores no debe ser visto como un signo de pobreza, sino como una forma de conservación de la identidad cultural, donde la gastronomía juega un papel clave en la transmisión de tradiciones.

Uno de los principales desafíos en la aceptación del consumo de roedores es la percepción negativa que se ha generado en torno a ellos, ya que muchas especies han sido catalogadas como zoonóticas; sin embargo, su alta prolificidad y valor nutricional los convierte en una fuente viable de proteína animal, lo que ha llevado a muchas comunidades a mantener su consumo dentro de su alimentación tradicional. En el estado de Chiapas, específicamente en el mercado regional Oxchuc, es común encontrar ratas ahumadas listas para la venta, lo que demuestra la permanencia de esta práctica gastronómica en la actualidad.

Para la captura de sus animales, las comunidades han desarrollado métodos de trampeo tradicionales, que no solo facilitan su caza, sino que también garantizan la conservación de sus costumbres. Uno de los métodos más utilizados es el uso de cebos naturales, como la semilla *Cucurbita ficifolia*, la cual es masticada y esparcida alrededor de la trampa para simular que el área ha sido previamente consumida por otros roedores, atrayéndolos al lugar. Otro mecanismo de captura consiste en un sistema simple que emplea hilos de ulsimo (una planta local) con un grano de maíz asado como cebo; al morder el maíz, el roedor rompe el hilo y queda atrapado en la trampa. Además de estos, el autor documenta al menos 5 formas adicionales de caza, destacando que estas técnicas son aplicadas con respeto y conocimiento, lejos de ser una simple caza sin propósito.

El proceso de preparación también es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y minimizar cualquier riesgo de propagación de

enfermedades. Entre los métodos más comunes de preparación está el retirado de la piel y vísceras, seguido de un lavado exhaustivo del canal (nombre que se le da al cuerpo del animal); posteriormente, se asa y se ahúma en leña para darle un sabor particular. Otro método consiste en quemar el pelo con fuego de leña, retirar las vísceras, lavar la carne y cocinarla con verduras en caldo.

Desde el punto de vista nutricional, el estudio muestra que la carne de roedores tiene un alto valor energético, aportando 643.1 kJ y 555.2 kJ, lo que la convierte en una excelente fuente de energía en comparación con otras carnes (Gómez, P. P. 2019).

El artículo *Ratas para el hambre* de Diana Hernández Castillo analiza el discurso construido en torno al consumo de roedores en sectores marginados de la Ciudad de México en 1956, a través del análisis del texto periodístico publicado en *la revista Paralelo 20*.

El estudio destaca que el consumo de ratas no era una práctica aislada ni exclusiva de la pobreza extrema, sino que tenía antecedentes en diversas comunidades de México, como en los estados de Chiapas, San Luis Potosí, Zacatecas, Tamaulipas y Durango, donde la venta de roedores en mercados públicos era una realidad vigente. *La revista Paralelo 20*, con su postura antiimperialista y de izquierda, no presentó estos hábitos alimenticios como una tradición cultural, sino como una práctica derivada de la miseria y la ignorancia, reforzando los prejuicios hacia estos sectores sociales.

Uno de los puntos centrales del artículo es la construcción del “no antojo”, es decir, la forma en que ciertos alimentos son vistos como inaceptables por una parte de la sociedad, no por su valor nutricional, sino por normas culturales y discursos higienistas. En este caso, el consumo de roedores se presentó como una práctica repulsiva asociada con enfermedades y condiciones insalubres. A través de la fotografía de los hermanos Mayo, la revista buscó reforzar esta percepción mostrando imágenes de mujeres indígenas vendiendo ratas en mercados y describiéndolas con frases sarcásticas como “escogiendo los mejores ejemplares” o “también participa el guiso”, con la intención de ridiculizar estas prácticas.

El análisis destaca cómo el discurso periodístico de la época estaba influenciado por una visión occidentalizada de la alimentación, donde el

consumo de ciertos animales, como res, pollo y cerdo, era considerado aceptable, mientras que el de roedores era visto como un signo de atraso y falta de civilización. La revista construyó un discurso basado en la superioridad moral e intelectual de las clases ilustradas, estableciendo una separación entre el “yo higiénico”, el “yo saciado” y el “yo sabio”, es decir, aquellas que podían acceder a una alimentación considerada “correcta” frente a quienes recurrían a la caza y a la venta de roedores.

Este artículo moldeó la percepción del consumo de roedores en la Ciudad de México, reforzando estereotipos negativos y marginando aún más a los sectores empobrecidos. A través de sarcasmo y la ironía, *Paralelo 20* no solo documentó estas prácticas, sino que también contribuyó a la construcción de una narrativa en la que la alimentación de ciertos grupos sociales era vista como algo exótico, peligroso o indeseable, ignorando su valor cultural e histórico (Hernández Castillo, 2024).

El artículo Por absurdo que parezca, debemos proteger a las ratas y ratones; ¡son nuestros aliados!, escrito por Giovani Hernández Canchola y Pablo Colunga Salas, publicado en la revista *Therya ixmana* en 2022. Enseñan y explican una visión diferente sobre los roedores, enfatizando su importancia ecológica y su relación con la humanidad, más allá de ese estigma de plagas o contagio de enfermedades. A través de una revisión de estudios científicos, ellos, los autores, buscan desmontar o quitar la idea negativa que rodea a estos animales y demostrar su valor en el ecosistema.

Hablando desde su perspectiva histórico-cultural, el artículo destaca que la percepción negativa sobre las ratas proviene principalmente de 3 especies: el ratón doméstico (*Mus musculus*), la rata café (*Rattus norvegicus*) y la rata negra (*Rattus rattus*), las cuales se han convertido en especies invasoras en entornos urbanos. Sin embargo, el estudio revela que más del 90 % de las especies de roedores no afecta a las sociedades humanas, sino que cumplen funciones claves en los ecosistemas.

Se menciona que, a pesar del rechazo generalizado, en diferentes regiones del mundo, incluyendo México, las ratas han sido utilizadas como fuente de alimento, especialmente en estados como Zacatecas, San Luis Potosí y Nuevo León. Además, resalta que los roedores poseen un valor nutricional considerable, lo que los convierte en una alternativa viable de proteína animal, tal como sucede con otros animales consumidos tradicionalmente en el país como ranas, iguanas o chapolines.

El punto central de la investigación es el papel ecológico de los roedores. Muchas especies son fundamentales para la dispersión de semillas, el mantenimiento del equilibrio en los suelos y la reducción de plagas agrícolas, ya que consumen insectos y maleza; además, al excavar madrigueras, contribuyen a la oxigenación del suelo y facilitan la regeneración de la vegetación. Esos beneficios demuestran que los roedores no solo son esenciales para los ecosistemas, sino que también pueden mejorar la salud y economía de las personas, al reducir la necesidad de pesticidas y fertilizantes.

A nivel científico, los autores destacan el uso de ratas en la investigación biomédica, ya que han sido clave en estudios sobre cáncer, diabetes, párkinson, epilepsia y envejecimiento, entre otras áreas. También se menciona su creciente popularidad como mascotas inteligentes y sociales, lo que ha generado una industria millonaria alrededor de su crianza, alimentación y cuidados veterinarios.

Ese artículo es una excelente contribución y una pieza clave para desmitificar y apoyar a la investigación sobre el caldo rata, sobre todo en la percepción negativa de los roedores, y los presenta como animales esenciales para el ecosistema y la alimentación en diversas culturas. Además, refuerza que el estigma del caldo proviene de prejuicios históricos y no de una realidad objetiva. Finalmente, su valor ecológico y su papel en la regeneración del suelo y el control de plagas es un excelente argumento a favor de su consumo responsable y sustentable. (Hernández-Canchola y Colunga-Salas, 2022).

El artículo “Los roedores de Zacatecas” por Gerardo López Ortega, Claudia Ballesteros, Yazmin Acosta y Fernando A. Cervantes. Hablan sobre la fauna de roedores en Zacatecas; es diversa y ecológicamente significativa, con 54 especies pertenecientes a 19 géneros y cuatro familias, de las cuales 15 son endémicas y 3 están en alguna categoría de riesgo. Esa riqueza biológica se debe en gran parte a la ubicación geográfica del estado, ya que el paso del Trópico de Cáncer convierte a Zacatecas en un punto de convergencia entre especies de la región neártica, que abarca América del Norte hasta el centro de México, y la región neotropical, que incluye desde el sur de México hasta Sudamérica. Debido a esta mezcla de especies, se considera que el estado forma parte de un ecotono

zoogeográfico, es decir, una zona de transición entre 2 ecosistemas donde existen dos especies de ambas regiones e incluso algunas adaptadas a las condiciones únicas de esta combinación.

El estado de Zacatecas presenta una gran carencia de estudios sobre sus redores; a pesar de que México ocupa el tercer lugar mundial en diversidad de mamíferos, esta falta de investigación ha dificultado la implementación de estas estrategias de conservación para la flora y fauna silvestre. Se ha propuesto la creación de áreas protegidas que permitan preservar el equilibrio ecológico y garantizar la supervivencia de las especies en riesgo. Viéndolo desde un punto de vista evolutivo, los roedores han existido durante aproximadamente 65 millones de años, remontándose a la era Cenozoica, donde evolucionaron hasta formar 59 familias, de las cuales una cuarta parte se ha extinguido.

Entre las especies presentes en Zacatecas se encuentran diversas familias de roedores como la tuza, el ratón de abazones, la rata canguro, el ratón espinoso, el ratón pigmeo, la rata manguyera, el ratón chapulinero, la rata algodónera, la rata de los cañaverales, el perro de las praderas y la ardilla. Esas especies cumplen funciones ecológicas claves como la dispersión de semillas, la aireación del suelo y el control de plagas agrícolas, lo que demuestra su papel fundamental en el ecosistema.

En cuanto a la distribución de roedores en el estado, los municipios con mayor número de especies son: Fresnillo, Villa de Cos y Valparaíso. Villa de Cos cuenta con 200 registros, mientras que Fresnillo representa 171 registros. En términos de diversidad, Fresnillo posee la mayor cantidad de especies con 32, seguido de Villa de Cos y Valparaíso; ambos tienen 29 especies. Además, se ha documentado que 18 municipios tienen entre 1 y 10 especies, mientras que 11 municipios albergan entre 11 y 20 especies, 8 cuentan con 20 a 30 especies y solo un municipio supera las 30 especies.

El alto número de especies registradas en Zacatecas refuerza la necesidad de ampliar los estudios sobre sus roedores y de fomentar su conservación; eso mismo hace que la percepción negativa que se tiene sobre estos mamíferos haya impedido reconocer su valor ecológico y su importancia dentro de los ecosistemas. Es fundamental cambiar esta perspectiva y considerar su papel dentro de la biodiversidad del estado.

La implementación de medidas de conservación y el desarrollo de más investigaciones ayudarán a garantizar el equilibrio ecológico y la coexistencia armoniosa entre la fauna silvestre y las comunidades humanas (López-Ortega, G., Ballesteros Barrera, C., Acosta, Y., y Cervantes, F. A.).

El análisis arqueofaunístico del sitio Cerro Aguará, en la provincia de Santa Fe, Argentina, ha revelado que los habitantes prehistóricos de la región explotaban activamente a los roedores como recurso esencial para su subsistencia. Entre las especies identificadas destacan el cuis pampeano, el carpincho y la nutria o coipo.

Estos animales no solo proporcionaban alimento y energía, sino que también se aprovecharon para la elaboración de herramientas, vestimenta y otros usos culturales. Además del consumo de carne, los habitantes del sitio utilizaban otras partes de los roedores como materia prima; se hallaron restos óseos con signos de manipulación para fabricar herramientas, así como evidencia del uso de dientes, pelo y cuero para diversas funciones. Esto demuestra que los roedores eran un recurso integral en la economía de los pobladores, no solo desde el punto de vista alimenticio, sino también tecnológico.

Ese estudio enseña una base arqueológica sólida que respalda la idea de que el caldo de rata podría tener un origen ancestral, ya que los roedores han formado parte de la dieta de los habitantes del noreste de Santa Fe durante al menos 1000 años, siendo así que la continuidad de estas prácticas culinarias sugiere que el consumo de cuis y otros roedores no es un fenómeno reciente, sino una tradición alimenticia que ha perdurado a lo largo del tiempo (Santiago, Fernando C. 2004).

El artículo “El proceso de la globalización en la cultura”, por Ezequiel Ander Egg, apunta que los medios de comunicación masiva; son los principales canales ahora de la globalización de la cultura. Estos están llamando a elaborar una nueva conciencia planetaria que supera a todas las culturas que ya están enraizadas. Un ejemplo que se puede notar en el estado de Zacatecas son los wixárikas; ellos han estado dejando sus ropas a un lado para empezar a parecer más occidentales o zacatecanos.

Estos instrumentos logran, a través de la imagen, una dominación ideológica y cultural. Estados Unidos utiliza programas de televisión en lugar de marines.

En la actualidad, el 90 % del uso o de las cosas del internet son banales, o basura; cada vez hay más mensajes, publicidad, sin un propósito; cada vez se ve más vulgaridad, pornografía siendo normalizada, etc. ¿Cómo se cambia esta cultura? Bueno, a través de la psicología, a través de hacer creer que no perteneces a este rebaño, y si quieres pertenecer, tienes que arrastrar, empujar, constreñir; esto lleva al consumir obsesivamente, y esto lleva a la cultura de la homogeneización, y por ende se afecta la producción cultural. Y lo que en verdad se debe estar fomentando entre esta interculturalidad es derribar lo que nos depara, dialogar, crecer juntos gracias a las diferencias que son capaces de dar un plus de humanidad a cada uno de los seres humanos. Esto hace que cada cultura sea respetada y preservada.

La cultura que se está predominando es la light, la que hace que todos los artistas y personas con un alto nivel económico se la pasen de fiesta o en sus lujos; esto hace que se cree la sociedad de espectáculos. Esta cultura permite y posibilita presentar públicamente imbecilidades y frivolidades sin que produzca la menor vergüenza, y se está creando una cultura llena de simios, personas domesticadas.

El modo Burgess enseña: el dinero, el consumo y el estatus (Ander Egg, 2021). Según lo que plantea la Agenda 21, es que las actividades deben promoverse y realizarse desde el nivel local, y este espacio genuino es en el que se produce el renacimiento de las culturas regionales y locales.

La llamada concepción del etnodesarrollo habla de que no puede venir un agente externo a transformar o a tomar acciones sobre ellos. En sí, ellos mismos deben hacerlo desde la forma en que ellos mismos conciben su cultura.

En la cultura del caldo de rata, esto seguirá siendo una figura patrimonial en la cual los fresnillenses se sentirán unidos, arraigados y tendrán un testimonio de ello, ayudando uno, que esta práctica ancestral no se pierda, y dos, tener un patrimonio de salud en la comunidad, el saber que se tiene un platillo único y con un peso de fe, en el cual, una vez obteniendo el testimonio, te ayuda a saber que es verdad.

## **Impacto del turismo blanco o médico y turismo cultural en Zacatecas**

### **Turismo blanco o médico**

Para abordar mejor el concepto de turismo blanco, primero será necesario definir qué es el turismo en general. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), el turismo se entiende como el desplazamiento de personas a lugares distintos a su residencia habitual por un periodo determinado y con diversos propósitos. (Glosario de Términos de Turismo, 2008). Este concepto abarca múltiples motivaciones, desde el ocio y la recreación hasta los negocios, la cultura y la salud.

Cuando el turismo se realiza con un objetivo específico, es posible clasificarlo en distintas categorías: una de ellas es el turismo blanco, una modalidad que se centra en el bienestar del turista, abarcando áreas como el turismo médico, holístico, de fe, espiritual y terapéutico. Su propósito es proporcionar a las visitantes experiencias que contribuyan a su salud física, mental y emocional.

Desde tiempos antiguos, civilizaciones como Grecia y Roma han sido pioneras en este tipo de turismo; en la Antigua Grecia, por ejemplo, se destacaban los santuarios de sanación dedicados a Asclepio, el dios de la medicina, donde los viajeros acudían en busca de curación y bienestar (Taracena, 2022b).

De manera similar, en Roma, los baños termales y los centros de salud eran altamente valorados y se convirtieron en destinos claves para quienes buscaban descanso y tratamiento para diversas dolencias (Fayanás Escuer, 2022).

En la actualidad, el turismo blanco sigue evolucionando y adaptándose a las necesidades de los viajeros; por ejemplo, países como Cuba y Colombia han logrado posicionarse en este mercado gracias a su infraestructura médica, el desarrollo de terapias alternativas y la promoción del bienestar a través de diversas prácticas. Cuba ha destacado en el ámbito médico debido a su reconocido sistema de salud y la especialización en tratamientos de rehabilitación y enfermedades crónicas. Colombia ha generado reconocimiento en el turismo de bienestar gracias a sus aguas

termales, spas, centros holísticos y el auge de la medicina alternativa (Arias Aragonés, 2011).

Ya entendido este concepto, se tomará el turismo de bienestar, que se enfoca en experiencias que promueven la salud integral, combinando prácticas tradicionales y alternativas para mejorar el estado físico y emocional de las personas. Incluyendo actividades como la meditación, el yoga, la aromaterapia, la fitoterapia y la alimentación saludable, entre muchas otras.

Siguiendo este contexto, el caldo de rata ha sido reconocido por sus propiedades curativas y sus beneficios para la salud, ya que, a lo largo de la historia, diversas culturas han utilizado este alimento con fines medicinales, atribuyéndole propiedades revitalizantes, fortalecedoras y terapéuticas. En ciertas regiones, se considera un remedio natural para aumentar la energía, mejorar el sistema inmunológico y contribuir al equilibrio del cuerpo (Gutiérrez Elena, 2022).

En la actualidad, el turismo blanco ha experimentado un crecimiento notable en los últimos años, consolidándose como una de las ramas más dinámicas dentro de la industria turística global, siendo este auge por una mejor conciencia sobre la salud y el bienestar, así como la búsqueda de experiencias que combinen relajación, sostenibilidad y enriquecimiento personal.

Según datos recientes, el turismo internacional está alcanzando niveles previos a la pandemia en 2020 y, en algunos casos, muestra que ya se rebasaron algunas cifras previas, esto a que el confinamiento hizo que un gran número de personas decidieran estar tiempo fuera de su lugar de residencia. Lo que refleja una recuperación significativa del sector. Aunque no hay un estudio con cifras exactas sobre el turismo de bienestar o de salud, se ha notado un incremento en negocios que se dedican a este tipo de turismo, y cada vez hay más negocios en tendencia para esta demanda (El turismo internacional se recupera en 2024, 2025).

El perfil de viajero de bienestar está evolucionando; ya no solo son viajeros pasivos disfrutando de ocio, ahora se ha evolucionado a uno buscando bienestar activo, en el que se combinan actividades al aire libre, relajación, con experiencias más dinámicas y participativas. Dentro de este perfil, existen dos tipos de viajeros: los viajeros de bienestar pri-

marios, que se enfocan en que su viaje sea solo de bienestar, y están los secundarios; estos en cualquier momento de su viaje hacen actividades de bienestar. Los viajeros secundarios son los que tienen la mayor parte de este turismo (Travel 2 Latam, 2018).

Los factores que han ayudado a este crecimiento son la integración de la gastronomía saludable, la alimentación consciente y nutritiva, que se ha convertido en un componente esencial de las experiencias de bienestar, complementando actividades como el yoga y la meditación. La búsqueda de autenticidad y conexión cultural entre las personas de 18-40 años ha permitido que se estén creando experiencias que les permitan vivir la cultura local, participando en tradiciones y prácticas autóctonas relacionadas con el bienestar. El enfoque en la sostenibilidad y países verdes está en constante crecimiento, ya que esto permite que se promuevan prácticas ecológicas y responsables, reflejando una mayor conciencia ambiental entre este tipo de turistas (EAE Business School, 2024).

Para satisfacer las demandas de este nuevo perfil de viajero, los destinos y proveedores turísticos están adaptando sus ofertas, incorporando prácticas sostenibles y experiencias personalizadas que aporten valor añadido. Esto ha incluido desde la creación de programas de bienestar que integran actividades físicas y mentales hasta la implementación de iniciativas ecológicas que minimizan el impacto ambiental. Esto refleja una transformación en las preferencias de los viajeros hacia experiencias que promueven la salud, la autenticidad y la sostenibilidad.



Las termas romanas, del uso al abuso. Campos, Victoria (2021).

## **Características históricas y económicas del turismo cultural en Zacatecas**

El turismo cultural se define como una forma de viaje que tiene como principal motivación el conocimiento, la comprensión y el disfrute de los elementos distintivos que caracterizan a una sociedad o grupo social dentro de un destino específico; estos elementos pueden ser de naturaleza espiritual, material, intelectual o afectiva. Los turistas que practican este tipo de turismo muestran un interés particular por aprender sobre la cultura y las tradiciones del lugar que visitan (*Turismo cultural*, 2015).

Zacatecas fue fundada en 1546 tras el descubrimiento de sus ricas vetas de plata, que se convirtieron en ese tiempo en uno de los más importantes centros mineros de la época colonial. Esto generó mucha riqueza para la corona española y, de la misma manera, impulsó una ciudad colonial con una arquitectura de cantera rosa. Sus templos, plazas y edificios coloniales hacen un símbolo característico de Zacatecas (Huff Post, 2024).

El Valle Zacatecano alberga 15 complejos religiosos que datan de los siglos XVII y XVIII; entre ellos, los más emblemáticos son: El convento de San Juan de Dios, San Francisco, San Agustín y Santo Domingo. En el corazón de la ciudad se encuentra la Catedral, cuya construcción tardó 30 años, de 1730 a 1760. Su arquitectura es de estilo barroco, profusamente decorada con sus 3 fachadas que, teniendo una visión de la parte superior, forman la silueta de una cruz. (UNESCO, s. f.)

La ciudad, además de su riqueza en minerales, cultura y tradición, también ha sido la cuna de artistas muy importantes como: Manuel Felguérez, Rafael Coronel, Pedro Coronel, Alejandro Nava, Amparo Dávila, entre otros. Esto permitió que se destacaran estos artistas por su calidad en sus obras, cuyas colecciones tienen un gran valor histórico, cultural y arquitectónico, de las cuales abarcan casi todos los ámbitos y disciplinas. Gracias a esto, Zacatecas se ha consolidado como uno de los estados con mayor número de museos en el país (*Turismo del Estado de Zacatecas*, s. f.).

Gracias a este legado artístico y cultural, se tomó la decisión de crear una festividad que resaltara la riqueza de Zacatecas en estos ámbitos. Fue así como en 1987 nació el festival Zacatecas en la Cultura, con el propó-

sito de ampliar la oferta cultural para los visitantes durante el periodo de Semana Santa. Con el paso del tiempo, este evento fue cobrando mayor relevancia y atrayendo a un público más amplio, consolidándose como una de las celebraciones más importantes del estado.

Debido a su crecimiento y reconocimiento, en 1993 adoptó el nombre de Festival Cultural Zacatecas, como denominación que mantiene hasta la actualidad. Durante este tiempo, el festival se ha convertido en un referente nacional e internacional, ofreciendo un espacio donde convergen diversas expresiones artísticas y culturales. Los asistentes pueden disfrutar de una variedad de programación que incluye música, danza, literatura y artes visuales, con la participación de destacados artistas locales, nacionales e internacionales.

Este evento no solo fortalece la identidad cultural de Zacatecas, sino que también impulsa el turismo y brinda una plataforma para el talento artístico en sus múltiples manifestaciones, reafirmando el papel del estado como un importante centro cultural en México (*Festival Cultural Zacatecas*, 2023).

El impacto que ha tenido el festival cultural a lo largo de 32 años ha sido muy positivo; han participado demasiados artistas que han contribuido a consolidar lo que ahora es el festival cultural zacatecano. Se volvió comparable al nivel del Cervantino de Guanajuato. Aunque el Cervantino cuenta con más años de experiencia que el Zacatecano, al ser ciudades hermanas, se permite poder tener el mismo potencial, promoviendo un crecimiento cultural paralelo.

En el año 2021, debido a que la pandemia aún se encontraba en la etapa inicial de vacunación, en Zacatecas se tomó la decisión de realizar el festival cultural en modalidad virtual. Ese formato permitió que el evento tuviera una duración de 10 días, del 1 al 10 de abril, y se registró una audiencia de 599,786 personas, gracias al alcance que ofrece lo digital. Durante el festival se presentaron obras de teatro, conciertos y otros eventos culturales. Uno de los momentos más destacados fue el concierto virtual de Reyli Barba, que alcanzó una audiencia de 113,121 personas, convirtiéndose en el día con mayor asistencia del festival. Además, se registró una notable participación internacional, con actividad proveniente de países como: Colombia, España, Argentina, Perú, Chile, Ecuador, Bolivia y Guatemala (AIPZ, 2021).

El año 2022 marcó un cambio significativo para el Festival Cultural zacatecano, ya que, a diferencia del año anterior, se tomó la modalidad presencial. En esta edición, uno de los aspectos más relevantes fue la derrama económica generada por el turismo, especialmente por aquellos visitantes que buscaban salir tras el confinamiento provocado por la pandemia. De acuerdo con el periódico El Milenio, los turistas dejaron una derrama económica de aproximadamente 15 millones de pesos, con una ocupación hotelera del 47 por ciento. Aunque esta cifra puede considerarse positiva tras los años difíciles de la pandemia, también revela un área de oportunidad: muchos visitantes no pernoctaron en la ciudad.

Según datos del Instituto Zacatecano de Cultura, se registraron 500 118 mil turistas durante el festival; entre los principales atractivos que disfrutaron se encuentran la Mina del Edén, el teleférico, los recorridos en tribus y los paseos peatonales por la ciudad. Si bien un 47 por ciento de ocupación hotelera representa una recuperación, el alto número de visitantes indica que se podría haber logrado una cifra mayor. Por ello, una mejor planeación artística y de actividades para fomentar la pernocta representa una excelente área de oportunidad para futuras ediciones del festival (Milenio 2022).

En el año 2023, el Festival Zacatecano tuvo una duración de 15 días, realizándose del 1 al 15 de abril. Durante este periodo se registró una asistencia de 240 900 personas, lo que representa casi la mitad del número de visitantes en 2022. Así mismo, la ocupación hotelera fue del 30 por ciento, disminuyendo un 10 por ciento en comparación con el año anterior. En esta edición se llevaron a cabo 317 actividades artísticas, incluyendo por primera vez una programación dirigida al público infantil. Del total de los asistentes, el 13 por ciento fueron nacionales y solo el 3 por ciento fueron internacionales.

Al comparar estos datos con los del año anterior, se observa una disminución significativa tanto en la afluencia de visitantes como en la ocupación hotelera. Esto podría atribuirse a diversos factores que afectaban al entorno local en ese momento, como la percepción de inseguridad, la selección de artistas o incluso la falta de promoción efectiva. A pesar de contar con un presupuesto de 25 millones de pesos, se percibe que la organización no logró generar el impacto deseado para atraer a más

turistas. Hubiese sido clave analizar a fondo las razones del éxito en 2022 y replicar las estrategias que funcionaron, en lugar de desviarse de una línea que ya había dado resultados positivos (De Ávila, 2023).

En el año 2024, el Festival Cultural Zacatecano registró una asistencia de 253 407 personas, lo que representa un incremento de aproximadamente 12 500 asistentes en comparación con el año anterior. Las novedades de esta edición fueron el cambio de su denominación, adoptando el nombre “Festival Cultural de la Paz en Zacatecas” como parte de una estrategia para reforzar un mensaje positivo y atraer mayor turismo. A pesar del aumento en el número de visitantes, no se reportaron datos oficiales sobre la ocupación hotelera ni sobre la derrama económica generada. Esto dificultó una evaluación precisa del impacto real del festival en términos turísticos y económicos.

Aunque se intentó proyectar una imagen renovada y pacífica de la ciudad, el festival no alcanzó los resultados esperados. El uso del lema “Año de la Paz” pudo haber sido contraproducente en un contexto en el que las problemáticas de seguridad aún eran evidentes, lo cual pudo generar escepticismo entre los posibles asistentes. Considerando que desde 2023 ya se viene reflejando una tendencia a la baja en cuanto a impacto y asistencia, era previsible que este año el festival tampoco lograra consolidarse como un gran éxito. Esto pone en evidencia la necesidad de una mejor planeación, promoción y enfoque estratégico para futuras ediciones (Gobierno del Estado, 2024).



Plaza de armas, fotografía tomada por el autor (2025).

Sirva este análisis para abrir una línea de investigación en una futura propuesta de creación de un Festival Cultural en Fresnillo, Zacatecas, cuyo eje rector sea el caldo de rata, símbolo de salud y tradición en la promoción del turismo blanco y cultural. Este platillo posee todos los elementos necesarios para convertirse en un atractivo turístico significativo: su autenticidad, su profunda raigambre cultural e identitaria, sus beneficios para la salud y su historia arraigada en la comunidad lo convierten en un recurso estratégico único.

Tanto el turismo cultural como el turismo blanco encuentran en este platillo un punto de convergencia que puede aprovecharse estratégicamente para detonar procesos de desarrollo local con participación comunitaria.

El caldo de rata es un símbolo de salud y tradición que, si se integra adecuadamente en estrategias turísticas bien estructuradas, puede fortalecer la identidad del municipio y atraer a turistas interesados en experiencias auténticas, integrándose así plenamente en su oferta turística, cultural y gastronómica. Con ello, se abriría una propuesta formal y digna que permitiera visibilizar, resignificar y posicionar el platillo como parte de un turismo respetuoso, educativo y participativo.

## **Antecedentes históricos, culturales y sociales del caldo de rata como ícono gastronómico de Fresnillo**

### **El hambre y la construcción cultural del platillo**

El hambre ha sido, desde los albores de la humanidad, una de las fuerzas más poderosas que ha impulsado el actuar humano. Esto ha sido una necesidad básica, instintiva, que ha llevado a todas las civilizaciones a desarrollar herramientas, técnicas y conocimientos para poder satisfacerla. Desde los grupos humanos más primitivos, que aprendieron a cazar, recolectar y posteriormente a cultivar, hasta las sociedades modernas que dependen de cadenas globales de producción y distribución, la comida ha estado en el centro de la vida humana, no solo como una necesidad, sino también como un símbolo cargado de significado cultural, social y religioso.

En sus inicios, alimentarse era una simple cuestión de supervivencia; los primeros seres humanos necesitaban consumir alimentos para

mantener sus cuerpos funcionando, y eso los motivaba a salir a buscar comida, aprender a cazar, recolectar y, más adelante, a conservar los alimentos. En este proceso, fueron desarrollando otros sentidos como el gusto, el olfato y la vista, que comenzaron a tener un papel importante a la hora de seleccionar lo que se comía. El hambre, además, alteraba la percepción del sabor; cuando se tenía mucha hambre, casi todo parecía sabroso, y las distinciones entre lo delicioso y lo repulsivo eran mucho más difusas (La Alimentación del Hombre Primitivo, s. f.).

A medida que las civilizaciones fueron evolucionando, también lo hicieron sus prácticas alimenticias, por lo que en un momento fue una simple necesidad; se transformó también en placer, tradición e incluso en expresión en América. Antes de la llegada de los españoles, las civilizaciones indígenas ya contaban con una amplia y compleja gastronomía basada en los recursos de su entorno. Ellos consumían alimentos que hoy podrían parecer extraños o incluso repugnantes para muchas personas, tales como chapulines, iguanas, diversos insectos e incluso órganos humanos en rituales específicos (Infobae, 2022).

Con la llegada de los conquistadores españoles, se impuso una visión eurocentrista que no solo pretendía conquistar territorios, sino transformar profundamente las prácticas culturales de los pueblos originarios. En este proceso, muchas tradiciones culinarias fueron rechazadas, prohibidas o estigmatizadas, pues no se ajustaban a la estética ni a la moral europea, ya que, para los colonizadores, los alimentos indígenas eran considerados pobres, salvajes o repulsivos, y por ello se promovió el reemplazo de estos por ingredientes, técnicas y recetas traídas de Europa. Así, se introdujeron nuevas carnes como la de cerdo y res, así como especias y formas de cocinar que se impusieron como la nueva forma (Hernández Castillo, 2024).

A pesar de esta imposición cultural, muchas tradiciones lograron resistir el paso del tiempo, transformándose y adaptándose, hasta convertirse en verdaderos símbolos de identidad regional. Uno de los ejemplos más representativos de esta mezcla de necesidad, tradición y resistencia cultural se encuentra en Zacatecas, donde un platillo peculiar ha llamado la atención tanto de locales como de foráneos, que buscan el caldo de rata.

Este platillo, que puede parecer grotesco o incomprensible para muchos, tiene una historia profundamente enraizada en la historia de la

región, tomando el contexto de pobreza o necesidad, pero haciendo más referencia a la necesidad, por lo que los pobladores zacatecanos hicieron uso de los recursos que tenían a su alcance para sobrevivir. Entre ellos, la rata de campo, un animal muy diferente a las ratas urbanas asociadas a la suciedad y las enfermedades. Estas ratas silvestres, limpias y alimentadas de manera natural, comenzaron a formar parte de la dieta local, primero como una medida de emergencia, luego como un platillo tradicional (Valadez Rodríguez, 2017).

Más allá de su sabor o valor nutricional, ha adquirido una dimensión casi mítica, ya que se le atribuyen propiedades curativas y revitalizantes, y es común escuchar que ayuda a personas con enfermedades como cáncer, anemia, o simplemente quienes se sienten débiles o decaídos. Como señala Eduardo Alberto León en su artículo *El asco*, el asco no es simplemente una reacción biológica, sino una construcción social que revela mucho sobre los valores y prejuicios; da asco lo que recuerda la naturaleza animal, lo que confronta con el miedo más profundo. En este sentido, el caldo de rata provoca una fuerte reacción emocional, precisamente porque desafía las nociones impuestas por la tradición occidental.

Este fenómeno no es exclusivo de México; en Marruecos, por ejemplo, existen prácticas similares en las que se consume carne de león para transmitir valentía, o se evitan ciertos alimentos como el corazón de gallina por temor a volverse cobardes. Es así que estas creencias, aunque puedan parecer supersticiosas, son una muestra clara de cómo la comida no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma, las creencias y la cultura de los pueblos (León, 2012).

El platillo del caldo de rata funciona como elixir local, ya que se cree que de la cabeza de la rata emana una energía especial o salen todos sus nutrientes, capaces de sanar y fortalecer a quien lo consume. Para algunos, puede parecer una simple superstición; para otros, es una muestra viva del poder que tienen las tradiciones para construir sentido, comunidad e identidad. Lo importante es entender que, detrás de cada platillo, por extraño que parezca, existe una historia de lucha, adaptación y creatividad humana frente a las adversidades.

La forma en que se come y se considera aceptable o repulsivo al comer no es universal, sino que está profundamente condicionada por la cultura, la historia y las circunstancias. El hambre, que en su esencia

es una necesidad fisiológica, se convierte en una experiencia profundamente humana, cargada de significado, y precisamente en platillos como el caldo de rata donde se cruzan los caminos de la historia, la necesidad, la creencia y la resistencia cultural.



Caldo de rata, fotografía tomada por el autor (2025).

### **Significado cultural del caldo de rata en la identidad fresnillense**

La tradición de preparar y consumir el platillo en la región de Zacatecas ha sido transmitida de generación en generación, principalmente de forma oral y visual, y no es que sea difícil la preparación del mismo; lo importante es el valor simbólico y cultural que lleva consigo. Cocinar este caldo no es solo una cuestión técnica, es un acto de herencia, una forma de pasar a los familiares un testimonio de fe en los remedios ancestrales que forman parte de la historia y la identidad de la región.

Esta práctica, que hoy puede parecer exótica o extraña para algunos, tuvo su origen en la necesidad de alimentar el cuerpo en tiempos de escasez; sin embargo, con el tiempo se transformó en algo mucho más grande, un remedio medicinal, un símbolo de esperanza y de fe para las personas que creen en la herbolaria y en el poder sanador de la naturaleza. Más allá del platillo en sí, el caldo de rata representa un mundo de historias

infinitas sobre personas que lograron sanar gracias a su consumo, sobre familias que encontraron en él una respuesta a sus oraciones.

Si se echa a volar la mente por un momento, se puede llegar a imaginar aquella primera ocasión en que alguien, impulsado por el hambre o la necesidad de vitaminas, se atrevió a consumir este caldo, y seguramente, el instinto humano natural fue el rechazo. La urgencia y el deseo de sobrevivir vencieron al miedo y al asco, y así se marcó el inicio de una tradición que ha llegado hasta la actualidad. Esto es un ejemplo de cómo la necesidad puede romper barreras y crear nuevas historias, historias que, a pesar de las dificultades, siguen vivas (NOTIMEX, 2017).

En la actualidad, la situación es distinta; se vive en una era de inmediatez, donde las soluciones rápidas y químicas que ofrece la industria farmacéutica han relegado al olvido muchas prácticas tradicionales, ya que el mundo moderno tiende a ver la medicina herbolaria y los remedios ancestrales con cierto escepticismo, considerándolos obsoletos o poco científicos. Esto ha afectado también la percepción del caldo de rata, que en muchos casos ha quedado relegado a ser un simple remedio para la cruda en mercados o cantinas; aunque no es malo que sea parte del folclore popular, resulta importante reivindicar su valor cultural y medicinal, y rescatarlo del estigma que lo reduce a un simple remedio para borrachos.

Los antepasados, cuando descubrieron las propiedades de este platillo, no solo lo vieron como una fuente de alimento, sino como un verdadero milagro, ya que, para ellos, el caldo era un regalo de la naturaleza, una respuesta a sus súplicas más profundas. Cuando alguien a quien amaban y sanaba gracias a este platillo lo recibía con un respeto casi sagrado, gracias a esta visión del caldo, se formó un testimonio de amor y fe, que es algo que no se puede permitir perder (Rodríguez, 2023).

Fresnillo, la tierra de los milagros, es un ejemplo claro de cómo la fe y la cultura se entrelazan, y el principal ejemplo es el Santuario del Santo Niño de Atocha, guardián de miles de testimonios de milagros, donde cada exvoto es una historia de esperanza. Inspirados en esta tradición, se podría crear algo similar relacionado con el platillo, un espacio donde se recopilen los testimonios de personas que, gracias a este platillo, encontraron alivio a sus dolencias; de esta manera, no solo se preservaría la

memoria, sino que también se educaría a las nuevas generaciones sobre el valor profundo que tiene esta práctica.

No obstante, al pensar en la difusión masiva de esta tradición, también se debe pensar o considerar los riesgos que se pueden llevar, ya que actualmente en Zacatecas existen 19 tipos diferentes de ratas de campo, de las cuales tres ya se encuentran en peligro de extinción. Un exceso de demanda podría agravar esta situación y poner en riesgo a estas especies importantes para el ecosistema local (Caldo de rata: delicia prehispánica de gran valor cultural en México, 2024).

Por ello, una propuesta inteligente sería la creación de granjas especializadas en la cría de ratas de campo; siendo así, estas podrían garantizar la seguridad de las especies, alimentándolas adecuadamente para potenciar sus propiedades nutricionales. Además, permitiría llevar a cabo investigaciones científicas sobre sus beneficios reales para la salud. También podrían convertirse en un atractivo turístico único, un tour de la rata, donde las personas elijan su propio ejemplar, participen en su preparación y vivan la experiencia completa de la tradición.

Ya en el año 2017 se intentó organizar un festival en torno al caldo de rata. En aquel evento se convocaron expertos y se atrajo a unas 2500 personas interesadas en conocer más sobre esta tradición. Sin embargo, después de ese día, no se volvió a repetir la experiencia. Esta pausa evidencia la necesidad de un esfuerzo constante y sostenido para que el caldo de rata no quede solo como una curiosidad ocasional, sino que recupere su peso cultural, su dignidad y su verdadero significado como testimonio de amor, fe y resistencia (Zacatecasonline, 2024).

Preservar esta tradición implica mucho más que cocinar y comer; implica educar, enseñar, vivir el valor histórico y espiritual que representa, implica también respetar el equilibrio de la naturaleza, garantizando que las prácticas no dañen los recursos que lo sostienen. El caldo de rata no es solo un platillo exótico, es parte del alma fresnillense, un símbolo de creatividad, resiliencia y amor por la vida.

Así, con respeto, educación y pasión, se puede seguir honrando el legado de los ancestros, manteniendo viva una tradición que merece ser conocida, valorada y, sobre todo, amada.

## **Percepción social actual y resignificación del platillo como atractivo turístico**

La percepción, ya sea individual o colectiva, provee bases sólidas para la construcción de estrategias de desarrollo y para la toma de decisiones, especialmente en la planificación de actividades turísticas, gastronómicas, económicas, entre otras. Un aspecto importante a considerar es también la representación social, ya que esta confiere sentido a los comportamientos, determina las normas que rigen las relaciones y otorga significado a la realidad. En este contexto, analizar la percepción actual del caldo de rata resulta fundamental para comprender su verdadero valor y potencial en la sociedad.

La pregunta esencial sería: ¿Cuál es la percepción social actual del caldo de rata? Para responder de manera adecuada, es indispensable acercarse directamente a las personas, entender sus experiencias, emociones y memorias asociadas al platillo; esto, además, abre la oportunidad de segmentar el mercado, ya que las diferentes opiniones y percepciones se originan en distintos grupos de edad, gustos, deseos y vivencias. No es lo mismo el testimonio de quien creció consumiendo el caldo como parte de su vida cotidiana que aquel de quien lo probó por primera vez movido por la necesidad ante una necesidad, y no significa que sea malo; ambos son válidos, pero es importante reconocer que sus percepciones serán distintas y, por lo tanto, sus formas de transmitir el valor del platillo también lo serán.

Partiendo de esta idea, es más sencillo obtener un panorama claro si se conversa con personas entre los 30 y 80 años de edad; este grupo ha vivido eventos, cambios y circunstancias que fortalecen su conocimiento y su relación emocional con el caldo. Ellos tienen el poder de transmitir un testimonio rico en sabiduría, amor y respeto por esta tradición culinaria, y este mismo grupo es quien podría apoyar de manera crucial en la difusión de la importancia del platillo, ya que, aunque es bien sabido que el caldo de rata tiene beneficios, el alcance que tiene aún es limitado y los proyectos de emprendimiento alrededor de él son escasos y generalmente dirigidos a un público reducido que lo conoce.

Por otro lado, si se interroga a personas menores de 30 años, la reacción inicial podría no ser la más favorable, ya que, para estas generacio-

nes, el caldo de rata ya no representa el valor sanador o simbólico que representaba para el grupo que se mencionó en el párrafo anterior. Por diversas razones, globalización, avances en la industria farmacéutica, acceso a nuevas culturas gastronómicas, se ha perdido parte del respeto y conexión con las tradiciones alimenticias locales; aquí es donde entra la importancia de fortalecer la identidad cultural de la comunidad, educando sobre la historia y los valores ancestrales que envuelven la preparación y consumo del caldo de rata.

Incorporar conocimiento sobre la historia y los significados de la cocina ancestral es indispensable, desde los saberes sobre los alimentos locales hasta las técnicas de preparación y los rituales asociados a ellos; todo ello constituye un patrimonio que merece ser preservado. Este proceso de revalorización debería comenzar capacitando directo con visitantes y turistas, para después extenderse a toda la comunidad, y es por eso que se necesita elevar la categoría que merece como símbolo cultural, medicinal e histórico de la región.

La resignificación del caldo de rata implica otorgarle un nuevo significado, valor, sentido positivo y transformador; no solo se trata de comerlo, sino de vivirlo como parte de un legado ancestral (Porto y Merino, 2021). Para lograrlo, es fundamental comenzar desde la educación formal; si desde las escuelas se enseña la importancia histórica, cultural y medicinal del caldo, esto podría arraigar este conocimiento en las nuevas generaciones y, apoyado de los festivales, ferias y celebraciones locales, podrían adoptar este platillo como emblema, enalteciendo el orgullo fresnillense y revitalizando su identidad (Pita Lino y Santos Moreira, 2023).

Esto impactaría de manera positiva en distintos ámbitos: económico, turístico, histórico e incluso psicológico, ya que el sentido de pertenencia y orgullo comunitario se vería fortalecido. Todo lo que es único, raro, exótico, diferente despierta la curiosidad y el interés de los visitantes; por ello, el caldo de rata podría convertirse en un poderoso atractivo turístico, capaz de atraer personas interesadas en experiencias auténticas, en conocer las tradiciones de un pueblo que ha sabido mantener su esencia a través de los siglos (Pernasetti y Florencia Ferre, 2016).

Un ejemplo claro de cómo la gastronomía puede ser un motor turístico cultural se encuentra en la ciudad de Puebla. Esta ciudad no solo es reconocida por su historia, su patrimonio arquitectónico y sus monumentos,

sino que ha sabido posicionarse como un destino gastronómico de primer nivel (Acle-Mena et al., 2021).

En Puebla, cada platillo cuenta una historia, conecta con una época, una celebración o un cultivo determinado. El caldo de caderas no solo es un platillo típico, sino un relato gastronómico, una ceremonia, un ritual, que invita a poder conocer su preparación, que es en la temporada de otoño, cuando los rebaños de chivo son trasladados de Oaxaca a Puebla después de ser alimentados exclusivamente con hierbas silvestres para dar un sabor especial a la carne y antes de consumirlo se le da pura sal.

Inspirándose en este modelo, Zacatecas tiene una enorme oportunidad; aunque el caldo se puede consumir todo el año, se podría aprovechar la diversidad de cultivos estacionales para crear un calendario gastronómico que ofrezca diferentes variantes del platillo, combinándolos con ingredientes de temporada. Así, cada estación del año acrecería una nueva experiencia gastronómica para los visitantes, quienes no solo degustarían un platillo, sino que se adentrarían en una cultura viva, dinámica y profundamente ligada a su tierra.

La gastronomía no solo satisface el hambre, también alimenta el alma, conecta generaciones, cuenta historias y transmite emociones. A través de la resignificación del caldo de rata, no solo se preservaría una tradición milenaria, sino que se impulsaría el desarrollo económico, el turismo cultural y el fortalecimiento de la identidad regional.

Por ello es necesario tener una percepción actualizada que muestre las tradiciones propias, y que resignifique algunos elementos culturales que las hacen únicas, y se tiene que tomar con urgencia por el mundo tan globalizado, donde las tradiciones locales tienden a diluirse. Mantener viva esta herencia es una forma de resistir, de honrar a los ancestros y de ofrecer a las nuevas generaciones un legado del cual sentirse orgulloso. A través de la educación, la promoción turística responsable y el trabajo en la comunidad, Fresnillo puede transformar el caldo de rata en un emblema de identidad, de salud y de historia viva.



Ratas listas para ser compradas, fotografía tomada por el autor (2025).

### **Platillos similares al caldo de rata en otras culturas o regiones**

#### **Consumo de roedores en la gastronomía tradicional de Asia**

En diversas regiones de Asia, el consumo de roedores ha sido una práctica culinaria profundamente arraigada en tradiciones ancestrales y adaptaciones al entorno, ya que, lejos de ser una solución de emergencia, esta costumbre refleja una relación consciente con los recursos naturales disponibles y una visión del mundo donde nada se desperdicia. Países como Vietnam, Camboya, China, Japón y Tailandia han integrado especies como la rata de bambú, la rata de arroz y el ratón de campo en sus dietas habituales, no solo como una fuente alternativa de proteína, sino también como parte de su identidad cultural y gastronómica.

Una de las principales características de la gastronomía asiática es su capacidad de aprovechar todo lo que el entorno ofrece; no se trata solamente de consumir por necesidad, sino de transformar lo disponible en algo valioso. El escepticismo occidental muchas veces impide comprender la dimensión de estos alimentos, que en contextos asiáticos son considerados verdaderos “manjares”; esta visión, lejos de ser exótica o marginal, representa una lógica sustentable y culturalmente rica (Restauración, 2024).

En Camboya, por ejemplo, la rata de arroz es un ingrediente común en las zonas rurales, por lo que este roedor prolifera especialmente durante los meses de junio y julio, coincidiendo con el auge de los cultivos de arroz. Gracias a la abundancia de alimento, las ratas pueden alcanzar desde 225 gramos hasta 1 kilogramo. Al finalizar las jornadas de trabajo, los campesinos colocan trampas durante la noche para atraparlas y reunir las al día siguiente. Lo particular de esta práctica es que los animales se venden vivos; esto se debe a dos razones: la primera es que en algunos cultivos se utiliza veneno, lo que representa un riesgo para el consumo humano; por otro lado, permite verificar que el animal esté sano antes de ser sacrificado. La forma de matarlas al venderlas es rápida, mediante un golpe en la cabeza, y el respeto por el proceso se mantiene (Doyle, 2014).

Este comercio incluso genera oportunidades económicas; los lugareños pueden recolectar hasta dos toneladas de ratas para exportar a Tailandia, donde el consumo ha ido en aumento en los últimos años. En territorio tailandés, el precio del kilo de carne de rata ronda los 60 pesos mexicanos, similar al de pollo o cerdo. Esta creciente demanda ha hecho que las 3600 toneladas de carne importadas desde Camboya ya no sean suficientes para abastecer al mercado.

En China, el protagonista es la rata de bambú; esta especie es considerablemente más grande que otras, pueden alcanzar los cinco kilogramos y hasta 45 centímetros de largo. Su carne es valorada no solo por su sabor, sino también por las propiedades que se le atribuyen. Algunas tradiciones afirman que ayuda a desintoxicar el cuerpo, y su consumo se remonta a más de 400 años. Antes de la pandemia de Covid-19, dos chefs habían iniciado una granja especializada en ratas de bambú para desarrollar platillos gourmet; sin embargo, con la llegada del virus, las autoridades restringieron el comercio de animales silvestres por temor a posibles contagios y, a pesar de ello, en muchas regiones rurales se continuó con su crianza y consumo doméstico, como parte de una costumbre que va más allá de las restricciones temporales (Clarín, 2020).

Tailandia, por su parte, ha desarrollado un mercado cada vez más sólido en torno a la carne de rata; a medida que la exportación desde Camboya aumentó, también lo hizo la aceptación del producto dentro de la propia población tailandesa. Este fenómeno no solo tiene implicaciones económicas,

sino también culturales, ya que representa una forma de resignificar los alimentos considerados menores y darles un nuevo valor (Doyle, 2014).

En Japón, aunque el consumo de roedores no es tan común como en otros países de Asia, su gastronomía tradicional está influenciada por factores históricos, geográficos y culturales, más que por la necesidad de consumir animales poco convencionales como los roedores. Según Michael Ashkenazi y Jeanne Jacob en *Food Culture in Japan* 2003, hablan de que la alimentación japonesa se basa en una relación armónica con la naturaleza, enfatizando la frescura, la estacionalidad y la estética en cada platillo. La base de la cocina japonesa tradicional es el arroz, complementado por ingredientes como pescado, algas, tofu, miso y una variedad de vegetales locales; algo que cabe destacar es que el consumo de animales terrestres fue históricamente limitado debido a influencias religiosas, especialmente por el budismo, que promovía una dieta mayormente vegetariana (Ashkenazi y Jacob, 2003).



Rata de bambú, Vega, Cesar (2020).

## **Platillos exóticos con roedores en América Latina**

En América Latina, también se encuentran platillos emblemáticos que han sido fundamentales tanto en la historia como en la cultura de diferentes comunidades, particularmente en regiones andinas y amazónicas. Especies como el cuy, chigüiro, la majaz o el picuro han sido criadas y

consumidas desde tiempos ancestrales. Estos animales no solo ofrecen beneficios nutricionales, sino que también forman parte de rituales religiosos, celebraciones tradicionales y prácticas sostenibles de alimentación.

En los países andinos, como Perú y Ecuador, el cuy (*Cavia porcellus*) es un ejemplo destacado; este pequeño roedor ha sido domesticado desde alrededor del 5000 a. C., mucho antes del surgimiento de la civilización inca. Durante el periodo incaico, el cuy adquirió un valor simbólico y espiritual significativo; además de ser una fuente importante de alimento, se ofrecía como sacrificio a los dioses en ceremonias religiosas, pues se creía que poseía poderes curativos. Los chamanes lo utilizaban en rituales de sanación y diagnosticaban enfermedades; si el animal moría durante el ritual, se consideraba un mal presagio para el paciente.

El cuy asado es uno de los platillos más representativos de esta tradición gastronómica; gracias a la geografía compartida por Perú y Ecuador, la cordillera de los Andes, y al uso común del animal, el cuy ha sido parte integral de la dieta y la identidad cultural de estos países durante siglos. En Perú, una de las preparaciones más populares es el cuy chactado, en el cual el animal se fríe hasta obtener una textura crujiente; también se prepara asado, previamente marinado con especias locales, lo que da como resultado una carne tierna y muy sabrosa, según la tradición local.

Tanto ha sido el impacto del cuy en la cultura peruana, que se ha establecido el Día Nacional del Cuy, celebrado el segundo viernes de octubre. En esta fecha, las comunidades se reúnen para cocinar, compartir y celebrar en torno a este animal. Desde un punto de vista nutricional, el cuy destaca por ser rico en proteínas, bajo en grasas y con altos niveles de vitamina B12, hierro, ácidos grasos y omega-3, lo que lo convierte en una alternativa saludable frente a carnes como el pollo o la res.

Además de su valor alimenticio y simbólico, la crianza del cuy se considera sostenible, requiere menos espacios y recursos que el ganado tradicional, lo que lo hace ideal para comunidades rurales con acceso limitado a tierras y medios de producción. Las formas de prepararlo son variadas y reflejan la riqueza culinaria local; entre las versiones más conocidas se encuentran el cuy asado o frito, generalmente acompañado de papas, ají y salsa de hierbas. En Cusco, por ejemplo, es popular el cuy al horno o sobre piedras calientes. Otro platillo emblemático es el chiri uchu cusqueño, vinculado a la festividad del Corpus Christi. El cuy

chactado, por su parte, se prepara limpiando el animal, abriéndolo por la mitad y aplastándolo completamente antes de sazónarlo con sal, ajo y otras especias locales (TreXperience, 2024).

Por otro lado, en la región amazónica, el consumo de roedores también tiene una larga trayectoria basada en conocimientos ancestrales sobre la fauna local. En países en especial como Colombia, Venezuela y Brasil, especies como el chigüiro (conocido como el capibara), el majaz, el picuro y el borujo han sido fundamentales en la dieta de comunidades rurales e indígenas. Estos animales no solo aportan una importante cantidad de proteína de territorios donde la ganadería comercial es limitada, sino que además cumplen un papel relevante en la cultura y cosmovisión de los pueblos que los consumen.

Según el portal especializado Delamazonas.com, estas especies han sido incorporadas a una gran variedad de recetas tradicionales, que varían según la región y las creencias de cada comunidad. Platos como pisillo de chigüiro, los guisos de majaz o las carnes asadas de picuro no solo representan estrategias de subsistencia, sino también una expresión de identidad cultural profundamente enraizada en el bosque tropical. Esta cocina ancestral, basada en la relación armónica con el entorno natural, ha comenzado a captar la atención de investigadores, chefs y promotores del turismo gastronómico, quienes ven en ella una fuente de riqueza patrimonial aún subestimada a nivel global.

Este interés reciente ha contribuido a cambiar la percepción del consumo de roedores, muchas veces estigmatizado desde los centros urbanos, y revalorizar estas prácticas culinarias no solo significa reconocer su valor nutritivo y ecológico, sino también visibilizar los saberes y tradiciones de los pueblos amazónicos. Estas prácticas alimentarias son manifestaciones vivas de un conocimiento transmitido por generaciones, que aún hoy permite a muchas comunidades sostenerse de forma autónoma y respetuosa con su entorno.

El consumo de roedores en América Latina es mucho más que una práctica alimentaria; es una expresión cultural, histórica y ecológica profundamente arraigada, tanto en los Andes como en la Amazonia. La presencia de estos animales en la cocina tradicional reflejaba formas de vida sostenibles y saberes que han perdurado a través del tiempo. A medida que el interés por la gastronomía patrimonial crece, es fun-

damental seguir explorando y reconociendo estas costumbres, no solo como curiosidades exóticas, sino como parte integral de las identidades latinoamericanas (Cartay 2020).



Cuy Chactado, Santillán, Beto (2023)

### **Tendencias de normalización de alimentos “tabú” en la gastronomía internacional**

La globalización ha generado una transformación profunda en los patrones de consumo alimentario, abriendo paso a la inclusión de ingredientes que, durante décadas o incluso siglos, fueron considerados tabú en determinadas culturas.

Alimentos como insectos, vísceras, algas, sangre, fermentos extremos y, particularmente, roedores, están ganando reconocimiento y aceptación en espacios donde antes eran rechazados. Este proceso, conocido como normalización gastronómica de alimentos tabú, responde a una combinación de factores como migración, la sostenibilidad, la innovación culinaria y el interés por la autenticidad cultural (Contreras, 2000).

Uno de los principales motores de esta transformación ha sido el crecimiento del turismo gastronómico, que ha incentivado a las personas a probar platillos considerados exóticos o inusuales; lo que antes era motivo de rechazo o incomodidad, ahora se presenta como una experiencia auténtica que conecta al comensal con culturas milenarias. En este contexto, muchos ingredientes que antes solo se consumían localmente han comenzado a posicionarse en restaurantes de alta cocina, ferias internacionales y programas de televisión especializados en cocina del mundo.

Un ejemplo de esta tendencia es el caso del consumo de insectos en Europa; aunque la entomofagia ha sido común durante siglos en regiones de Asia, África y América Latina, en el mundo occidental ha estado tradicionalmente asociada a prácticas primitivas o de escasez. En la última década, el creciente interés por la sostenibilidad alimentaria ha impulsado una reevaluación de los insectos como fuente viable de proteína. Diferentes países como Bélgica, Países Bajos y Alemania han comenzado a autorizar y regular la comercialización de productos en supermercados en forma de harinas, snacks, avals científicos y propuestas innovadoras en la alta cocina, lo que ha permitido que un alimento anteriormente estigmatizado comience a insertarse de forma legítima en la dieta cotidiana de nuevas audiencias.



Insectos en Europa, Sedino, Sara (2022).

La inclusión de alimentos tabú también se ha visto impulsada por la necesidad de buscar fuentes de proteínas sostenibles frente al impacto ambiental de la ganadería tradicional. Organizaciones como la FAO han promovido el consumo de insectos y otros animales de bajo impacto ambiental como alternativa para afrontar la crisis alimentaria mundial. En este marco, el consumo de roedores, por su bajo requerimiento de recursos, se proyecta como una opción eficiente y viable. Países como Tailandia, México o Nigeria han logrado integrar estos productos a sus economías locales sin necesidad de industrializarlos, sino potenciando su valor desde la tradición y biodiversidad (Van Huis e Itterbeeck, 2013).

Además del aspecto ecológico, la experimentación culinaria ha jugado un papel importante en esta transformación. En ciudades como New York, Berlín o Tokio, cada vez es más común encontrar restaurantes que ofrecen platillos elaborados con ingredientes no convencionales, apelando a una clientela curiosa, abierta a nuevas experiencias sensoriales y dispuesta a desafiar los límites de lo que tradicionalmente se considera comida. En muchos casos, el tabú no reside en el sabor ni en la textura, sino en construcciones culturales heredadas que están siendo cuestionadas por nuevas generaciones más conectadas con la diversidad y la sostenibilidad.

La influencia de chefs reconocidos y plataformas de streaming también ha sido clave; programas como Chef's Table o Street Food han mostrado cómo alimentos considerados marginales o extraños pueden alcanzar reconocimiento internacional cuando son presentados en contextos de excelencia culinaria y narrativa emocional. Esto ha permitido que ingredientes como el corazón de res, los testículos de cordero o el chigüiro sean observados con otros ojos, valorando no solo su sabor, sino también la historia y el entorno que los rodea.

No obstante, este proceso no está exento de tensiones; la aprobación de ingredientes por parte de cocinas internacionales puede derivar en la descontextualización o trivialización de su valor cultural. Es común que estos alimentos ganen visibilidad solo cuando son reinterpretados en cocinas de autor o en países del norte global, mientras que las comunidades que los han consumido históricamente continúan siendo estigmatizadas por sus hábitos alimentarios. Esta contradicción plantea preguntas importantes sobre el respeto a la identidad cultural y la equidad en la presentación gastronómica (Cawthorn y Hoffman, 2016). Por ello, es fundamental que la normalización de estos alimentos se acompañe de un proceso de sensibilización cultural, donde se reconozca el conocimiento ancestral, la diversidad de ecosistemas y la importancia de las economías locales que giran en torno a estas prácticas. La cocina, en este sentido, no puede entenderse solo como un fenómeno de mercado, sino como un campo donde se negocian significados, memorias e identidades.

# III

---

**El platillo, su preparación, obtención y  
valoración local**

## **Recetas tradicionales del caldo de rata**

En el corazón del semidesierto zacatecano, Fresnillo destaca no solo por su riqueza minera, sino también por su patrimonio culinario único. Entre sus tradiciones gastronómicas, el caldo de rata de campo emerge como un platillo emblemático que, aunque considerado tabú en otras regiones, posee un profundo arraigo cultural y medicinal en la comunidad fresnillense.

La práctica de consumir rata de campo en Fresnillo se remonta a tiempos prehispánicos, cuando las comunidades indígenas aprovechaban los recursos disponibles en su entorno árido. La rata de campo, alimentada principalmente de semillas y frutos del desierto, era valorada por su carne magra y su aporte nutricional. Con el paso del tiempo, esta tradición se consolidó en la cultura local, transmitiéndose de generación en generación como un remedio natural para diversas dolencias y como un alimento energético durante las jornadas laborales intensas.

La receta medicinal tradicional del caldo de rata es sencilla y minimalista, utilizada con fines medicinales, sobre todo para tratar enfermedades respiratorias, anemia, cáncer o como un tónico fortificante para personas con bajas energías.

### **Ingredientes:**

- 1 rata de campo limpia y desinfectada
- ½ litro de agua
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla
- Sal al gusto

### **Preparación:**

Se pone a hervir la rata previamente limpia con el agua, la cebolla, el ajo y la sal. Se cocina a fuego lento durante aproximadamente una hora.

Se sirve caliente, sin acompañamientos adicionales.

La receta contemporánea y más elaborada del caldo de rata es incorporar ingredientes locales de Fresnillo y refleja la evolución del platillo dentro de la gastronomía popular.

**Ingredientes:**

- 2 ratas de campo (limpias y desinfectadas)
- 3 jitomates asados (puré de tomate)
- 1 zanahoria en rodajas
- 1 chayote en cubos
- 1 calabacita
- ½ apio
- 1 ejote
- 1 brócoli
- 1 papa mediana
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- Chile pasilla seco (opcional)
- Chile chipotle (opcional)
- Sal al gusto
- 3 litros de agua

**Preparación:**

Poner a cocinar las ratas con agua y sal.

Al asar los jitomates, el ajo y la cebolla, licuar con agua y, si se desea, con un poco de puré de tomate y los chiles pasillas y chipotles, crear una base.

En la olla de las ratas, hervir esta base junto con las verduras picadas, las especias y las hierbas de olor.

Dejar cocinar a fuego medio hasta que la carne llegue a estar suave y bien integrada con los sabores.

Servir caliente acompañado de tortillas de maíz.

Su consumo representa una conexión con las raíces ancestrales y un acto de preservación de las tradiciones locales frente a la influencia de la globalización; aunque algunos sectores externos lo perciben con escepticismo, para la comunidad fresnillense es un orgullo culinario que refleja su historia y su relación armoniosa con el entorno natural.



Ratas en el mercado, fotografía tomada por el autor (2025).

### **Métodos de caza de la rata silvestre**

En el municipio de Tzeltal, un municipio indígena en el estado de Chiapas, tienen la tradición de consumir roedores y lo fascinante dentro de esta comunidad es su forma de cazar a los roedores; estas formas han sido transmitidas de manera empírica. Estos métodos no solo son simples trampas, son tradición, tecnología y conocimiento que se transmitió para poder obtener el alimento. Esta transmisión permite la conservación de la cultura.

Se utiliza como cebo la semilla de cucúrbita, que es de la familia de las calabazas. Este cebo es insertado en una pequeña vara que sirve como el mecanismo activador de la trampa; esta semilla es masticada y esparcida alrededor de la trampa (Gómez, 2019).



Trampa para roedor *Neotoma mexicana*. Pedro Gómez 2019.

Los roedores del método *Peromyscus*, que son de un tipo pequeño, se utilizan con el siguiente método. Consiste en un hilo de ulsimo (planta de tallo fibroso) con un grano de maíz asado como cebo; cuando el animal lo roe, el hilo se rompe y queda atrapado. Para atraerlo, se mastica maíz asado y se esparce el olor alrededor (Gómez, 2019).



Pedro Gómez 2019.

El método de trampeo en Zacatecas depende de la persona que lo haga; no es que la ratita llegue a decidirlo, sino que la técnica que prefiera cada cazador. Hay varias formas: con ratoneras, con resorteras y con humo. Cada una se usa de manera diferente y cada persona elige la que le resulta mejor.

Si se usa ratonera, generalmente se colocan por la tarde o en la noche: así durante toda la noche la ratita puede entrar, quedar atrapada y por la mañana se revisa la trampa para sacarla. Si se captura una cría que no está en edad adulta, se deja escapar. Es importante sacar la rata antes de que le dé el sol para que no muera por calor.

La caza con resortera es bastante común. Se usa porque muchas veces la ratita está comiendo en el mismo lugar y no tarda en aparecer. Sin embargo, hay que tener cuidado: la herida que causa la piedra o el proyectil puede infectarse y entonces la carne ya no serviría para consumo humano. Por eso, al usar resortera, se procura disparar en partes que permitan una muerte rápida y evitar dañar la carne; si la herida es grave o el animal sufre, se descarta para consumo.

El método del humo busca sacar a las ratas de la madriguera. Se introduce humo en el agujero y se vigilan las entradas y salidas: el humo hace que salgan por alguno de los orificios y quedan al descubierto para ser cazadas. Este método requiere conocer bien la madriguera y cuidar que el humo no afecte a otras especies o personas cercanas.

En todos los casos, la elección del método depende de la experiencia y ética de quien lo hace. Se respetan las crías y se evita que los animales mueran innecesariamente. Cada persona en Zacatecas decide cómo trampear, siempre pensando en la seguridad y en que el resultado sea apto para consumo (Solís Ibarra, 2025).

# IV

---

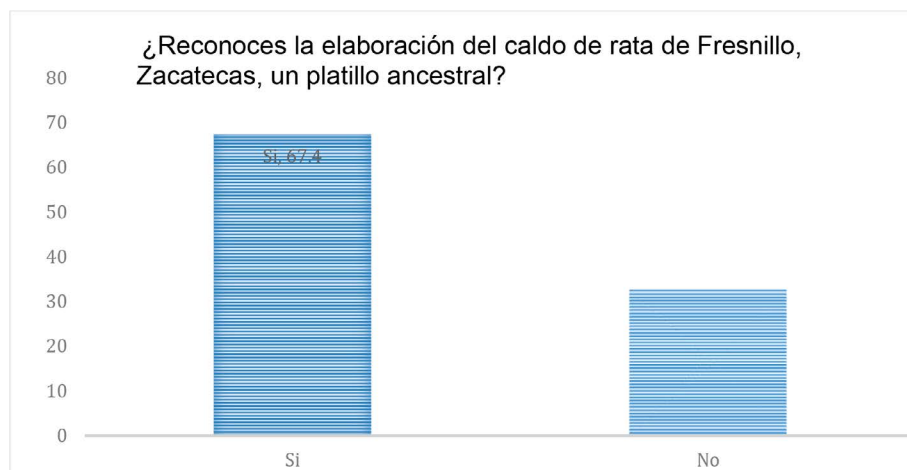
**Percepciones culturales, históricas,  
turísticas y de valor simbólico en torno al  
caldo de rata**

La encuesta se llevó a cabo el 30 de abril de 2025 con el objetivo de recabar información entre los habitantes de Fresnillo y Zacatecas. Se encuestó a personas con edades entre los 18 y los 60 años, sin requerir conocimientos previos ni un nivel educativo específico, ya que lo que se buscó fue conocer su percepción personal.

El formulario constó de 8 preguntas y fue respondido por un total de 130 personas, entre las que se contó con alumnos de la UAZ, abogados, docentes, chefs, investigadores y locatarios de la región; cabe aclarar que fueron seleccionados por muestreo por conveniencia, eligiendo a personas accesibles y con disposición para colaborar en el estudio. Este tipo de muestreo permitió obtener una diversidad de opiniones desde diferentes ámbitos profesionales y personales, enriqueciendo así los resultados.

### Gráfica 1

*Reconocimiento de la elaboración del caldo de rata*



*Fuente:* Elaboración propia basados en los resultados de la encuesta aplicada (2025).

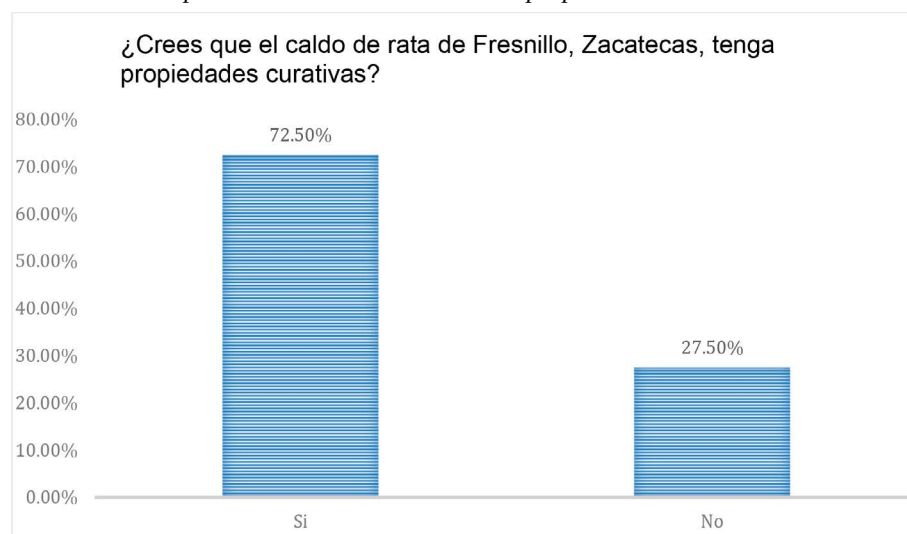
En esta pregunta se buscó conocer el reconocimiento de la elaboración del platillo de una manera ancestral; fue de un gran asombro el ver el alto índice del 67 %, ya que, más allá de considerarlo simplemente una tradición, muchos fresnillenses y zacatecanos se sienten identificados con este platillo como parte de su identidad cultural. El pequeño porcentaje de personas que respondió negativamente se atribuye en gran medida a la falta de contacto directo con el caldo o al estigma que aún lo rodea,

y se considera que quienes respondieron afirmativamente fueron, en su mayoría, personas que después de la pandemia recibieron algún testimonio o relato que les permitió valorar su significado desde una perspectiva más cercana y simbólica.

Este tipo de respuestas evidenció cómo la memoria colectiva y las experiencias compartidas fortalecen el vínculo con la gastronomía local; además, resalta la importancia de rescatar estos saberes tradicionales que han sido transmitidos de generación en generación.

### Gráfica 2

*Creencia de las personas sobre si el caldo tiene propiedades curativas*



Comprender que este platillo es percibido como curativo resulta fundamental para este estudio, ya que partir del reconocimiento colectivo permite analizar cómo influyen en la fe, las creencias y las experiencias personales en su valoración.

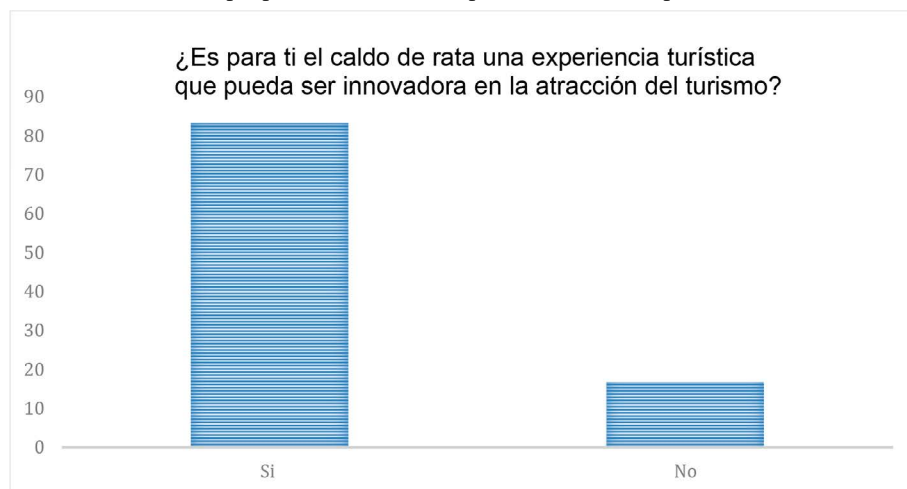
Cuando una o más personas afirman que el caldo de rata tiene propiedades curativas, su testimonio se convierte en una fuente válida para explorar el significado simbólico y emocional que depositan en él, y la creencia en su capacidad de sanar no solo responde a efectos físicos, sino también a una conexión profunda con las prácticas tradicionales de sanación. Este tipo de reconocimiento abre la posibilidad de abordar el

tema desde un enfoque cualitativo fenomenológico, en el cual se describan y analicen los testimonios de quienes han depositado su fe en el caldo como un recurso sanador.

La narrativa de las personas no solo enriquecería el conocimiento académico, sino que también visibilizaría una parte esencial de la cultura local, y permite comprender cómo la experiencia del padecimiento y la búsqueda del alivio están mediadas por la tradición, la memoria familiar y los saberes populares que siguen vivos en la comunidad.

### Gráfica 3

*Caldo de rata como propuesta innovadora para el turismo experiencial*

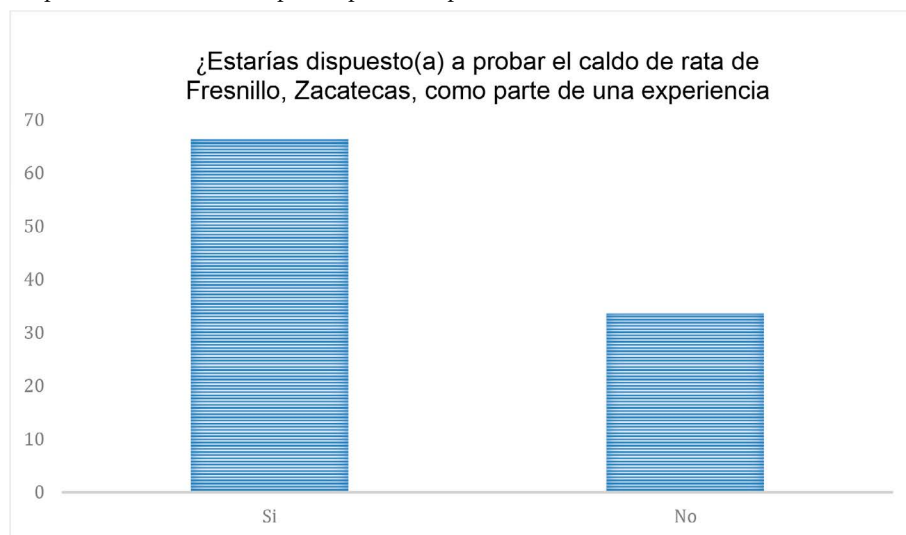


El hecho de que los participantes perciban el caldo de rata como una experiencia innovadora abre la posibilidad de diseñar vivencias únicas que integren sensaciones físicas y emocionales, ya que el caldo, por sí solo, provoca reacciones intensas como asombro, asco, ansiedad o incluso miedo; sin embargo, este estudio plantea la oportunidad de transformar esas emociones en experiencias significativas mediante un enfoque más integral. Incorporar aspectos como la seguridad alimentaria, la higiene y un contacto guiado con el animal, por ejemplo, permitiendo que los participantes vean una rata viva, aprendan que no todas son negras y elijan su propia pieza; esto puede ayudar a romper prejuicios profundamente arraigados.

Se propone acompañar esta experiencia con una narrativa que aporte valor simbólico, identidad y respeto por el platillo y su origen; de esta forma, no solo se estaría ofreciendo una experiencia culinaria, sino también una vivencia educativa y transformadora. El objetivo es que, al finalizar, la persona no solo haya modificado su estigma inicial, sino que también adquiera un conocimiento profundo que pueda compartir con otros, siendo de suma importancia esta aproximación que permite resignificar el caldo de rata desde una perspectiva cultural, sensorial y educativa, enriqueciendo el diálogo en torno a la gastronomía tradicional.

#### Gráfica 4

*Disposición del turista a participar en experiencias culinarias tradicionales*



En la actualidad, las personas muestran una tendencia creciente hacia una mayor apertura frente a nuevas experiencias, incluyendo las gastronómicas, y el hecho de que una mayoría significativa haya expresado su disposición a participar en una experiencia culinaria como la del caldo de rata es un dato valioso para orientar decisiones concretas en torno a su difusión y aprovechamiento cultural. Aunque un 33 % de los encuestados indicó no estar dispuesto, el 60 % respondió afirmativamente, lo cual representa un porcentaje considerable que permite vislumbrar oportunidades reales para el desarrollo de actividades gastronómicas significativas.

El nivel de apertura indica que existe un terreno fértil para generar propuestas que vayan más allá de lo convencional, siempre y cuando se cuente con una estrategia que garantice seguridad, contexto informativo y respeto por la tradición. Apostar por este segmento dispuesto a explorar puede ser el primer paso para diseñar experiencias enriquecedoras y bien estructuradas; además, estas acciones podrían contribuir a desmitificar el platillo y posicionarlo como parte del patrimonio local. Así, se fomenta no solo la participación, sino también la reflexión y el diálogo cultural a partir del acto de comer.

### Gráfica 5

*Factores que harían más atractiva la degustación del caldo de rata como experiencia cultural*



Al analizar las respuestas a esta pregunta, se confirmó que muchas personas desean conocer una historia vinculada al proceso de preparación del caldo de rata. Esta necesidad de contexto dio origen a la propuesta de establecer una cocina experimental, donde los participantes puedan vivir la experiencia completa, desde observar o involucrarse en la preparación hasta degustar el platillo en un ambiente que estimule todos los sentidos. La idea no es solo probar el caldo, sino crear una vivienda multisensorial y significativa, acompañada de una narrativa que fortalezca el vínculo cultural y emocional con el platillo.

Este enfoque refuerza la pertinencia de realizar un estudio cualitativo con metodología cualitativa fenomenológica, en el que se recojan entrevistas a profundidad para construir historias reales que puedan ser contadas durante la degustación. De esta manera, la experiencia adquiere un valor simbólico que trasciende el acto de comer. Los encuestados manifestaron su interés por contar con una degustación guiada a cargo de un experto, con el objetivo de educar, orientar y preparar al comensal para lo que puede llegar a experimentar.

Una propuesta viable es desarrollar una bebida artesanal pensada específicamente para el maridaje con este caldo; esta bebida no solo acompañaría y equilibraría los sabores, sino que también enriquecería la experiencia y podría convertirse en un atractivo turístico adicional, aportando valor al proyecto gastronómico en su conjunto.

#### Gráfica 6

*Reconocimiento del valor cultural e histórico del caldo de rata*



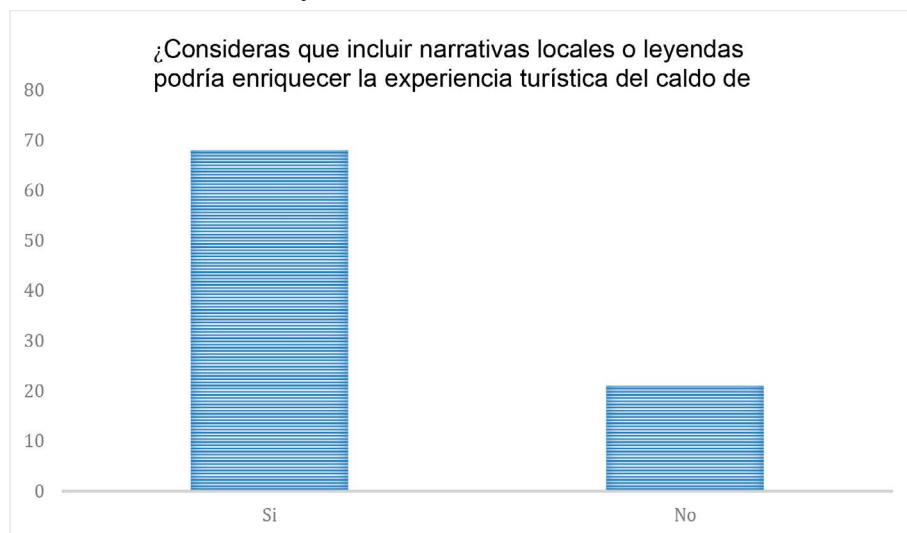
El hecho de que las personas reconozcan que el caldo de rata ha sido utilizado con fines medicinales resalta su relevancia dentro del imaginario colectivo y fortalece su valor cultural. Este reconocimiento permite identificar con mayor claridad su potencial como recurso tradicional al que se puede acudir en momentos de enfermedad o necesidad. A partir de

esta percepción, se abre la posibilidad de desarrollar experiencias autóctonas que no solo preserven la tradición, sino que también contribuyan al fortalecimiento de su presencia en la vida cotidiana.

Uno de los hallazgos más significativos de esta respuesta es que muchas personas asocian el conocimiento del caldo con la transmisión generacional, especialmente a través de las abuelas, de la figura que juega un papel crucial, ya que son ellas quienes, mediante sus remedios caseros y saberes ancestrales, han mantenido viva esa práctica. Su rol como portadoras de conocimiento convierte al caldo no solo en un platillo, sino en un legado familiar que despierta respeto y confianza. Si se continúa reforzando esta forma de transmisión oral y vivencial, se pueden lograr significativos resultados, tanto en la preservación del platillo como en su valoración social; además, este enfoque permite construir experiencias educativas y emocionales que conecten a las nuevas generaciones con sus raíces.

### Gráfica 7

*Inclusión de narrativas o leyendas al caldo*



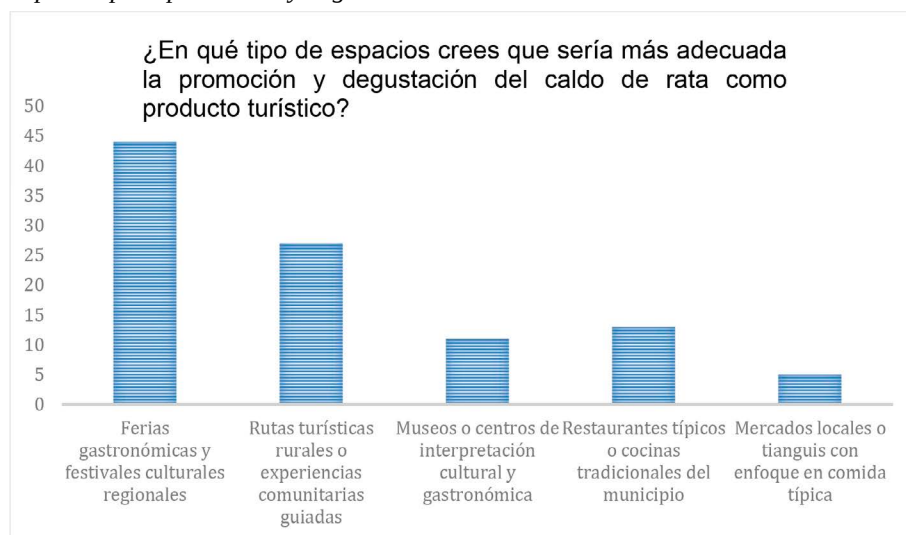
Los resultados de la encuesta revelaron que muchas personas desean que el caldo de rata esté acompañado por una historia o leyenda que le otorgue un mayor peso cultural y emocional. Este interés refuerza la

necesidad de desarrollar una metodología cualitativa fenomenológica, a partir de la cual se puedan recopilar testimonios auténticos y construir una narrativa significativa. Incorporar una historia bien estructurada, con elementos de interés, emoción, identidad y arraigo, no solo enriquece la experiencia gastronómica, sino que también permite a los fresnillenses sentirse identificados con sus raíces y tradiciones. La inclusión de una leyenda o relato fidedigno otorga al platillo un valor simbólico que lo eleva más allá del simple acto de comer.

Creando una narrativa, deberá tener como base las vivencias reales de la comunidad, de modo que la historia narrada durante la degustación sea capaz de transmitir sentimientos profundos y generar una conexión genuina con los comensales. Dándole este enfoque, no solo preserva la memoria colectiva, sino que también convierte al caldo en una experiencia cultural completa.

### Gráfica 8

*Aspectos para promoción y degustación del caldo*



La creación de una feria o festival dedicado al caldo de rata representa una oportunidad innovadora y culturalmente significativa para Fresnillo; no solo se trataría de un evento gastronómico, sino de una celebración integral que podría incluir música en vivo, presentaciones artísticas,

actividades recreativas y una amplia difusión del platillo. Una propuesta destacada sería la instalación de una minigranja interactiva, donde los asistentes puedan convivir con las ratas en un entorno controlado y educativo, rompiendo así estigmas y generando un acercamiento respetuoso; además, el caldo podría ofrecerse en todas sus presentaciones conocidas, permitiendo que el público explore su diversidad y riqueza culinaria.

Una estrategia sería aprovechar la feria de la ciudad, que se celebra en agosto, para incorporar esta propuesta bajo un nombre llamativo como “La feria de la rata” o similar, integrándola dentro de los festejos ya consolidados. Esto permitiría atraer tanto a locales como a sus turistas con una propuesta novedosa, generando identidad y posicionamiento al caldo como un emblema cultural. Para reforzar esta identidad, se podrían comercializar productos temáticos como peluches, llaveros, camisetas y otros artículos alusivos al platillo y su simbología.

El diseño de una ruta experiencial, en la que los participantes puedan adentrarse en una comunidad, aprender sobre el proceso de caza, preparación y degustación del caldo, y conectar directamente con las prácticas tradicionales. Esta vivencia, cuidadosamente planificada y promocionada, no solo enriquecería el turismo local, sino que también fortalecería el vínculo entre gastronomía, territorio e identidad.

La encuesta aplicada tuvo como propósito conocer las percepciones culturales, históricas, turísticas y de valor simbólico en torno al caldo de rata, un platillo típico del municipio de Fresnillo, Zacatecas. Fue a través de una muestra representativa de participantes locales y foráneos; se buscó identificar el nivel de reconocimiento, aceptación y potencial turístico de esta preparación culinaria única. Los resultados generales permiten obtener conclusiones importantes que respaldan la hipótesis central de esta investigación, que el caldo de rata es símbolo de salud y tradición, y tiene potencial para convertirse en un atractivo turístico cultural y gastronómico.

Se observó que una mayoría de los encuestados reconoce al caldo de rata como parte de una tradición culinaria heredada; el 72 % de los participantes señaló que este platillo ha sido transmitido de generación en generación, lo cual indica que su historia está profundamente arraigada en momentos de resiliencia comunitaria y adaptación alimentaria. Estos datos muestran que no se trata de una comida aislada o marginal, sino

de una preparación con una carga simbólica importante, reflejo de las costumbres rurales de la región.

Un 62 % de los encuestados indicó que el caldo de rata ha sido utilizado con fines medicinales o curativos tradicionales, principalmente asociados a tratamientos naturales y al fortalecimiento del sistema inmunológico. Esta percepción apoya uno de los elementos clave de la hipótesis, el vínculo entre la salud y la cocina tradicional como parte del turismo cultural vivencial. Un 53 % reforzó esta visión, ya que lo valoró como un alimento nutritivo, especialmente en tiempos difíciles; de este modo, se puede concluir que el caldo no solo es percibido como alimento, sino también como remedio y recurso cultural valioso.

Al preguntar sobre su potencial como experiencia turística, el 68 % de los encuestados consideró que incluir narrativas o leyendas locales enriquecería significativamente la experiencia gastronómica, ya que generaría una conexión emocional y cultural más profunda. Este resultado evidencia la importancia de construir un relato que dignifique y contextualice el platillo, al igual que sucede con otros productos tradicionales de México, como el mole, el mezcal o el caldo de caderas de Puebla. En este sentido, la resignificación simbólica del caldo de rata mediante relatos populares, anécdotas familiares o creencias locales se presenta como una estrategia valiosa para fomentar el interés turístico.

En cuanto a la disposición de los participantes a probar el caldo de rata dentro de un contexto turístico, los resultados fueron también favorables: un 58 % afirmó que sí lo probaría como parte de una experiencia cultural, mientras que el 30 % lo haría si se encontrara en un ambiente adecuado y con buena presentación. Solo un 12 % expresó una negativa directa; esto permite inferir que, con una buena y correcta promoción, ambientación y narrativa, el platillo puede superar la barrera del prejuicio y convertirse en una oferta auténtica del turismo gastronómico.

Los espacios más adecuados para su promoción: la mayoría de los participantes, 44 %, eligió ferias y festivales, mientras que el otro 27 % optó por rutas rurales guiadas. Estos datos reflejan una tendencia clara hacia lo experiencial y colectivo, donde el contacto con el entorno, los saberes locales y las costumbres comunitarias juegan un papel central. A pesar del estigma social que aún puede existir, hay apertura a conocer y valorar nuevas formas de expresión cultural desde lo gastronómico.

El nivel de conocimiento histórico habla de que las personas desean que se tenga una historia o narrativa que incluya el platillo, ya que no solo se busca que sea comida, sino un símbolo viviente de la memoria colectiva de Fresnillo. Su conservación y difusión contribuirá a la economía local mediante el turismo, y también ayudará a la identidad y el orgullo comunitario. Los resultados de la encuesta respaldan con fuerza la hipótesis planteada, demostrando que el caldo posee características que lo convierten en un producto cultural integral, saludable, identitario, con raíz histórica y con potencial turístico.

### **Entramado sociocultural del platillo**

En la construcción de la memoria colectiva e identidad del fresnillense alrededor del caldo de rata, se pueden escuchar 2 canciones populares llamadas, la primera canción, Caldo de ratas, de David Esparza, que hace referencia al caldo de rata no solo como metáfora de castigo, sino también como un platillo tradicional que forma parte de la cultura popular en distintas regiones. Y la segunda, que habla de “Traigo ganas de hacer caldo de rata e invitarles a los bandidos”. En este sentido, el caldo de rata refleja la manera en que la gastronomía se entrelaza con la vida cotidiana y con expresiones musicales que transmiten costumbres, emociones y experiencias del campo. Su inclusión en este anexo busca mostrar cómo la comida puede convertirse en símbolo dentro de la tradición oral y la identidad local.

Y en este encuentro identitario, se realizaron entrevistas a tres personas: María Robles García, Rosa Elena Torres Aguayo y Fernando Solís Ibarra, conocedores sobre el tema y originarios de la región de Fresnillo, a través de las cuales se ha logrado reunir un panorama amplio y detallado sobre las prácticas, significados y usos asociados al caldo de rata, una preparación culinaria tradicional de carácter medicinal. Los testimonios recabados coinciden en subrayar tanto el valor alimenticio como el valor simbólico de este platillo, cuyas raíces se remontan a generaciones anteriores y que aún hoy conserva su lugar en la cocina popular de ciertas comunidades rurales.

Se destaca que el caldo de rata es comúnmente empleado como remedio para enfermedades como la anemia, la gripe o la debilidad general

del cuerpo, y para ello la preparación recomendada en estos casos es sumamente sencilla: rata de campo cocida con ajo, cebolla, sal y una pequeña cantidad de agua. Esta versión del caldo, altamente concentrada, busca preservar al máximo los nutrientes del animal, que, según las entrevistadas, contiene vitaminas distribuidas en todo su cuerpo.

Cuando el caldo se cocina con fines alimentarios dentro del contexto familiar, se convierte en una preparación mucho más elaborada, y justo María y Rosa comentaron que a la receta se le agrega: elote, calabaza, zanahoria, coliflor, brócoli, ejotes, apio y, en ocasiones, chile chipotle o puré de tomate para dar sabor y color al platillo. Esta versión es percibida como reconfortante, sabrosa y nutritiva, y suele consumirse en reuniones familiares o días especiales.

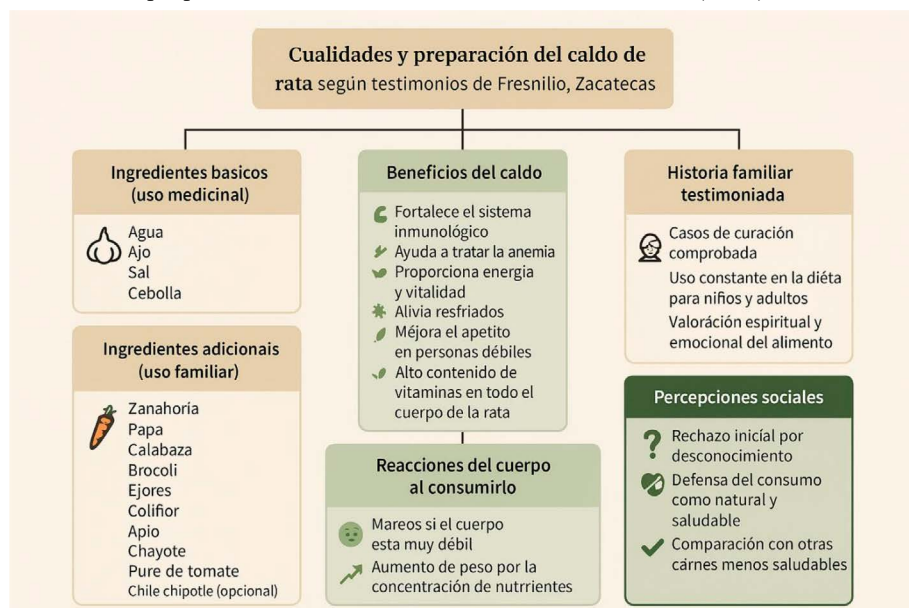
La obtención del ingrediente principal, las ratas de campo, los participantes señalaron que son capturadas en zonas rurales muy lejanas, y existe una práctica consciente de conservación: las crías pequeñas no son sacrificadas para permitir la reproducción y evitar el agotamiento de la especie. Se hace también una distinción clara entre la rata de campo, que es de color café, gris o blanca, con bigotes largos y orejas grandes, y la rata negra o de caño; esta última tiene unas orejas pequeñas y tiene un comportamiento agresivo, y esta última es la que no es considerada para el consumo.

Cada uno de los entrevistados compartió experiencias personales que refuerzan la efectividad del caldo, tanto en sí mismos como en familiares enfermos, y ellos mismos relataron haber recurrido a esta preparación cuando otros tratamientos médicos no ofrecían resultados. Además, se manifestó una percepción cultural según la cual la fe, el ánimo y las creencias personales también influyen en los efectos del platillo, reforzando su valor simbólico.

Gracias a las entrevistas, no solo se revelaron los conocimientos técnicos sobre la preparación del caldo de rata, sino también su dimensión emocional, afectiva y comunitaria, lo que permite comprenderlo como una práctica viva dentro del entramado social y cultural de Fresnillo.

**Diagrama 1**

*Elaboración propia basados en los resultados de las entrevistas (2025)*



El análisis conjunto de las encuestas y de las entrevistas evidencia que el platillo ocupa un lugar significativo en la cultura alimentaria y medicinal de Fresnillo, no solo como alimento, sino como recurso terapéutico tradicional. Las personas entrevistadas, en su mayoría tenían experiencia previa directa con la degustación y algunos con la preparación del mismo, coinciden en que su consumo está estrechamente vinculado al tratamiento de enfermedades como la anemia, la gripe y la debilidad física, y todo este conocimiento ha sido en su mayoría transmitido de generación en generación, demostrando un saber popular que se ha conservado pese al estigma que existe sobre el consumo de roedores.

Las entrevistas permitieron identificar formas principales de preparación: una medicinal, que privilegia la concentración de nutrientes, y otra culinaria, que se integra al contexto familiar con ingredientes variados y saborizantes como chile chipotle o puré de tomate. A su vez, las encuestas refuerzan la percepción positiva del platillo entre quienes lo han consumido, y aun así revelan una cierta división de opiniones basadas en prejuicios culturales o desconocidos.

Los resultados muestran que el platillo representa no solo una alternativa alimenticia en contextos de escasos recursos, sino también un símbolo de identidad, resistencia cultural y preservación; estas tres últimas hacen que se tenga un equilibrio con prácticas sostenibles de caza, aunque se puede elevar aún más para preservar la especie de una manera respetuosa.

### **Más allá del prejuicio, un alimento ancestral del semidesierto**

Al analizar y reflexionar sobre la información de la investigación, es posible formular varias propuestas que aporten de manera significativa al progreso del caldo como expresión gastronómica y cultural. Si estas estrategias se implementan de forma organizada, se podría ampliar el alcance del platillo y posicionarlo como un producto turístico auténtico y representativo de la identidad fresnillense. En ese sentido, se vuelve necesario pensar en acciones que partan del contexto comunitario, de sus valores, prácticas y formas de relación con el entorno, para que la propuesta no se imponga desde afuera, sino que crezca desde lo local con base en el reconocimiento propio.

Uno de los aspectos más importantes a considerar es la construcción de una identidad colectiva alrededor del caldo como símbolo cultural y como medicina ancestral. Si los habitantes de la comunidad de Fresnillo logran incorporar el platillo en su vida cotidiana, no solo como una receta tradicional, sino como parte de su estilo de vida saludable, se logrará consolidar una relación más fuerte con la comida y su significado. Esto implica dejar de consumir el caldo únicamente en momentos de enfermedad, para integrarlo también en las comidas normales del hogar, convirtiéndolo en un símbolo de bienestar; de este modo, pasaría de una medicina de emergencia a una medicina vivencial, basada en el uso cotidiano y en la transmisión generacional de saberes que valora lo propio como fuente de salud.

Es fundamental crear una narrativa sólida que acompañe al platillo, una historia que le dé contexto, sentido y arraigo, porque la comunidad debe ser partícipe de la construcción a través de entrevistas, conversaciones y talleres donde se recopilen testimonios de quienes han heredado el conocimiento sobre el mismo.

Este proceso debe ser honesto y cuidadoso para que la historia que se construya tenga legitimidad y pueda ser contada con orgullo, no como un invento turístico, sino como una manifestación viva de la memoria local, y en caso de que no sea posible recuperar una historia clara y lineal, se puede optar por desarrollar una tradición, a través de técnicas específicas de preparación, rituales culinarios o festividades comunitarias en torno al mismo.

Estas actividades no solo permitirán fortalecer los lazos comunitarios, sino también crear espacios de encuentro donde se enseñe a preparar el platillo, se compartan sus beneficios y se promueva su venta de manera respetuosa y organizada. Se puede hablar de una festividad en honor al caldo, con talleres, demostraciones y comidas compartidas; esto puede ser una estrategia efectiva para atraer visitantes, despertar el interés local y fomentar el consumo interno. Además, permitiría generar empleos, activar la economía local y al mismo tiempo conservar una práctica alimentaria que corre el riesgo de desaparecer si no se le da el calor que merece dentro y fuera de la comunidad.

Otra estrategia viable es la formación de redes comunitarias de cocineras y cocineros que trabajen en conjunto para estandarizar ciertas técnicas sin perder la diversidad de preparaciones. Estas redes pueden ser acompañadas por instituciones educativas o culturales que apoyen en la sistematización de saberes, el diseño de materiales de divulgación y la capacitación en temas como sanidad, comercialización y turismo responsable; esto puede resultar clave para posicionar el caldo no solo como una curiosidad gastronómica, sino como una propuesta con valor nutricional, cultural y social.

Es fundamental contar con un espacio digno y adecuado para el consumo del caldo, ya que actualmente en Fresnillo las opciones son limitadas y no siempre accesibles para todos. En la mayoría de los casos, este platillo solo se consigue en cantinas, lo que representa una barrera para quienes desean consumirlo entre semana o prefieren evitar estos espacios por razones personales, familiares o culturales. Existe la opción de comprarlo en el mercado de abastos los domingos, donde una señora lo vende para llevar, pero esto también limita el acceso a una sola ocasión semanal y no permite disfrutarlo de manera cómoda ni en un entorno apropiado.

Por esta razón, una de las propuestas centrales es la creación de un restaurante especializado en caldo de rata, que funcione no solo como un espacio de venta, sino como un lugar de encuentro cultural y gastronómico. Este restaurante debería estar diseñado para ofrecer una experiencia integral, donde se pueda aprender sobre la historia del platillo, observar su preparación y disfrutarlo en un ambiente limpio, acogedor y representativo de la identidad local, y deseando que el espacio incluya elementos visuales, actividades interactivas y material educativo que promueva el conocimiento y el orgullo por esta tradición, fortaleciendo su valor simbólico y su atractivo turístico.

Este modelo permitiría generar empleo local, capacitar a jóvenes en técnicas culinarias tradicionales y consolidar una cadena productiva basada en la sostenibilidad y el respeto por el entorno. Al tener un lugar fijo, el platillo ganaría presencia continua en la vida urbana, facilitando su incorporación en eventos, recorridos turísticos o ferias gastronómicas, lo que ayudaría a ampliar su visibilidad y a diversificar su público consumidor, y al dar la experiencia de consumir el caldo, pasaría así de ser ocasional y marginal a convertirse en una vivencia accesible, educativa y culturalmente enriquecedora.

Al aumentar la demanda del platillo debido a estas estrategias de difusión y comercialización, surge la necesidad urgente de regular y cuidar el suministro de su ingrediente principal, la rata silvestre, y si no se llegan a implementar técnicas de captura responsable, existe el riesgo de agotar las poblaciones locales, afectando el equilibrio ecológico y la continuidad misma del platillo. Muchas personas cazan sin ningún tipo de control, lo que podría provocar un impacto ambiental negativo y una pérdida irreversible de esta especie en ciertas zonas rurales.

Ante esta problemática, se propone como solución innovadora la creación de una granja especializada en la crianza de ratas destinadas al consumo y a la investigación. Esta granja funcionaría bajo estrictos estándares de calidad, asegurando que los animales vivan en condiciones similares a su hábitat natural, reciban una alimentación adecuada y mantengan sus propiedades nutricionales intactas. La crianza controlada permitiría garantizar un suministro constante y saludable, respetando los ciclos de reproducción y evitando la sobreexplotación del entorno silvestre.

Este espacio podría convertirse en un centro de experimentación médica y científica, explorando los beneficios terapéuticos del caldo desde un enfoque riguroso y profesional; también se podrían investigar otros usos del animal, tanto en el ámbito estético como en el nutricional, con el objetivo de aprovechar al máximo sus propiedades de forma ética y sustentable. Con una estructura bien organizada y el respaldo de especialistas, esta granja sería una pieza clave para asegurar la permanencia del platillo en el tiempo, al mismo tiempo que abriría nuevas oportunidades de conocimiento y desarrollo local.

Al articular identidad, producción responsable y espacios educativos, se busca garantizar la continuidad y el crecimiento del caldo de rata como elemento vital del patrimonio gastronómico de Fresnillo. La implementación de estas estrategias no solo atendería problemáticas actuales, sino que abriría caminos para un futuro en el que este platillo sea valorado, comprendido y disfrutado por la comunidad y por quienes visitan la región.

Teniendo en cuenta que Fresnillo es reconocido como la tierra de los milagros por la devoción al Santo Niño de Atocha, se puede desarrollar un testimonario como parte de un espacio museográfico que refuerce el vínculo entre la fe, la tradición y la alimentación. Este espacio permitiría a los visitantes compartir sus experiencias personales mediante tarjetas escritas, dibujos o textos, en los que narren momentos significativos relacionados con el caldo. Tras una pandemia que marcó profundamente a la comunidad, hay relatos de recuperación, fe y sanación que pueden contribuir a resignificar el consumo del platillo como una práctica espiritual y colectiva. Ese lugar debe ser respetuoso y acogedor, un lugar donde quienes aún tienen dudas o resistencia puedan acercarse al caldo desde el testimonio humano, lo que facilitaría una mayor apertura a probarlo con una mirada más sensible y empática.

Por otro lado, una de las estrategias más relevantes y necesarias para garantizar el éxito de las propuestas anteriores es la creación de una campaña de marketing integral, que permita dar a conocer todas las actividades culturales, gastronómicas y educativas planeadas en torno al caldo de rata. Esta estrategia debe centrarse en una publicidad blanca, es decir, una comunicación honesta, respetuosa y basada en la autentici-

dad del producto, evitando caer en exageraciones o deformaciones que afecten la percepción del platillo. Diseñar una estrategia de difusión bien estructurada, enfocada en atraer turistas nacionales e internacionales, podría representar una herramienta clave para mejorar la economía local; al mismo tiempo, se estarían transmitiendo valores culturales y enseñando una tradición viva, lo cual añade valor social a la propuesta.

De la manera que esta estrategia puede funcionar adecuadamente, es imprescindible que las actividades estén claramente definidas y estructuradas con antelación; se debe pensar en una programación que combine experiencias gastronómicas, visitas guiadas, talleres, muestras culturales y recorridos por los espacios de producción y consumo. Esto garantiza una experiencia rica y variada para el visitante, al tiempo que se genera una derrama económica significativa en sectores como la gastronomía, la artesanía, la agricultura y el turismo. De esta forma, se consolida una propuesta integral que no solo busca preservar un platillo, sino activar la vida comunitaria, fortalecer la identidad local y proyectar a Fresnillo como un destino cultural y gastronómico único en el país.



## Conclusiones

Después de haber realizado el análisis de la presente investigación, mediante encuestas, entrevistas y la revisión bibliográfica, se puede tener una afirmación de que el caldo de rata no es únicamente un platillo tradicional de Fresnillo, sino una manifestación viva del patrimonio cultural y medicinal del municipio. Esta investigación ayudó a constatar que, para la comunidad fresnillense, el caldo posee un valor simbólico que trasciende lo gastronómico; este es un referente de salud, identidad, fe y memoria colectiva, y es de suma importancia aclarar que estas percepciones no solo siguen vivas, sino que se han fortalecido especialmente después de contextos críticos como la pandemia, donde las personas buscaron conectarse con prácticas tradicionales para sanar física y emocionalmente.

El caldo de rata influye como símbolo de salud y tradición en la promoción del turismo blanco y cultural en Fresnillo, Zacatecas, ya que el caldo de rata posee todos los elementos necesarios para convertirse en un atractivo turístico significativo, y sus cualidades como autenticidad, profundidad cultural, beneficios para la salud y su historia profundamente arraigada en la comunidad. Tanto el turismo blanco como el cultural encuentran en este platillo un punto de convergencia que puede ser aprovechado estratégicamente para detonar procesos de desarrollo local.

El caldo de rata es un símbolo de salud y tradición que, si se integra adecuadamente dentro de estrategias turísticas bien estructuradas, puede fortalecer la identidad del municipio y atraer a turistas interesados en experiencias auténticas, por lo que se convierte en parte de su promoción turística cultural y gastronómica. La investigación demostró que existe tanto el interés por parte de los consumidores locales como la curiosidad de visitantes externos; lo que faltaría es una oferta formal y digna que permita visibilizar, resignificar y posicionar el platillo como parte de un turismo respetuoso, educativo y participativo.

Al ampliar el enfoque territorial y establecer comparaciones con otras regiones del país y del mundo, donde el consumo de roedores posee

un valor cultural significativo, representa una valiosa oportunidad para enriquecer la comprensión del caldo de rata. Adoptar una perspectiva intercultural no solo permite apreciar las similitudes y diferencias con otras prácticas gastronómicas tradicionales, sino que también abre la puerta al diseño de estrategias más creativas y efectivas para resignificar y promover este platillo como un elemento de orgullo cultural y turístico. Por ejemplo, al observar el caso de países asiáticos, se destaca la manera respetuosa en la que se presenta este tipo de alimento, al cual se le denomina con orgullo como un manjar; esta forma de nombrarlo y valorarlo influye de manera directa en la percepción positiva que los comensales tienen hacia él.

Si en México se adopta una narrativa similar, que, en lugar de recurrir al morbo o la burla, dignifique el platillo y lo presente como parte de un legado cultural y medicinal, se podría transformar la forma en que es visto tanto dentro como fuera de la comunidad. Aplicar este tipo de enfoque permitiría avanzar hacia una aceptación más amplia y, al mismo tiempo, posicionar al caldo de rata como una experiencia auténtica y enriquecedora dentro del turismo cultural y gastronómico.

También se identificaron ciertas limitaciones, una de las principales, la disponibilidad de información, de registros oficiales o estadísticas específicas sobre la comercialización del caldo en Fresnillo, lo que obligó a basarse principalmente en testimonios y observaciones directas que aportaron la mayor información. Algunas personas se mostraron partidarias al hablar del tema por los prejuicios sociales que aún existen alrededor del consumo de los roedores; esto reafirmó que el estigma cultural sigue siendo una barrera importante, no solo para la investigación, sino también para su posible inclusión en la oferta turística formal.

Una de las investigaciones más urgentes es el estudio sobre la sustentabilidad ecológica de este platillo, especialmente si se plantea aumentar la demanda. Para esto es necesario profundizar en las aplicaciones ambientales de su comercialización, así como en la viabilidad de establecer granjas de ratas que cumplan con estándares éticos y santuarios.

## Referencias

- Acle-Mena, R. S., Santos Díaz, J. Y., & López, B. H. (2021, 19 enero). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo E Innovación*. Recuperado 27 de abril de 2025, de [https://revistas.uptc.edu.co/index.php/investigacion\\_uitama/article/view/10624/11212#toc](https://revistas.uptc.edu.co/index.php/investigacion_uitama/article/view/10624/11212#toc)
- Ander-Egg, E. (1993). *Teoría y práctica de la planificación regional*. Lumen. Consultado el 7 de marzo de 2025. file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Ezequiel%20Ander%20Teor%C3%ADa.pdf
- AIPZ. (2021, 12 abril). *Casi 600 mil personas han visto el Festival Cultural Zacatecas 2021*. Recuperado 7 de abril de 2025, de <https://aipz.mx/2021/04/12/casi-600-mil-personas-han-visto-el-festival-cultural-zacatecas-2021/>
- Arias Aragonés, F. J. (2011). *El turismo de salud: conceptualización, historia, desarrollo y estado actual del mercado global*. Dialnet. <https://www.dialnet.es/DocumentosPDF/11111/11111-5114831.pdf>
- Ashkenazi, M., & Jacob, J. (2003). *Food culture in Japan* (ilustrada ed., Vol. 1). Bloomsbury Academic, 2003. [https://api.pageplace.de/preview/DT0400.9780313058530\\_A47820383/preview-9780313058530\\_A47820383.pdf](https://api.pageplace.de/preview/DT0400.9780313058530_A47820383/preview-9780313058530_A47820383.pdf)
- Berneio Tamayo, P. L. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*. Recuperado el 18 de febrero de 2025. <https://www.scielo.cl/pdf/riat/v16n2/0718-235X-riat-16-02-175.pdf>
- Caldo de rata: delicia prehispánica de gran valor cultural en México. (2024, 6 agosto). *MXC Elevating Mexican Culture*. Recuperado 27 de abril de 2025, de <https://mxc.com.mx/2024/04/27/caldo-de-rata-delicia-prehispanica-de-gran-valor-cultural-en-mexico/>
- Caldo de Rata: El exótico atractivo gastronómico de Fresnillo. (2020, 23 octubre). *Líder Empresarial*. Recuperado 2 de febrero de 2025, de <https://www.liderempresarial.com/caldo-de-rata-el-exotico-atractivo-gastronomico-de-fresnillo/>

- Caldo de Rata: Platillo de Origen Zacatecano Con Propiedades Curativas. (2023, 8 noviembre). Rescatado el 2 de enero del 2025. *Vértigo político*. <https://www.vertigopolitico.com/finanzas/notas/caldo-rata>
- Campos Zabala, M. V. C. (2021, 22 abril). Las termas romanas, del uso al abuso. *La Vanguardia*. <https://www.lavanguardia.com/historiayvida/historia-antigua/20210422/6984020/termas-romanas-abuso.html>
- Cartay Angulo, R. (2022, 16 abril). *Especialistas llaman a una redefinición de la cocina regional*. *Secretaría de Cultura*. Recuperado 18 de febrero de 2025, de <https://www.gob.mx/cultura/prensa/especialistas-llaman-a-una-redefinicion-de-la-cocina-regional#:~:text=El%20especialista%20defini%C3%B3%20a%20la,determinados%20sabores%2C%20productos%20y%20platillos>.
- Cartay, R. (2020, 22 noviembre). Una lista de 7 platos típicos amazónicos todos ellos con un ingrediente común: la carne de roedores propios de la selva. *Del Amazonas*. Recuperado 3 de mayo de 2025, de [https://delamazonas.com/platos-tipicos/roedores/?utm\\_source](https://delamazonas.com/platos-tipicos/roedores/?utm_source)
- Cawthorn, D.-M., & Hoffman, L. C. (2016, 1 octubre). Cocina controvertida: un relato global sobre la demanda, la oferta y la aceptación de carnes “no convencionales” y “exóticas”. *El Seiver*. Recuperado el 04 de mayo del 2025. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0309174016301061>
- Centro Histórico de Zacatecas*. (s. f.). UNESCO. Recuperado 31 de marzo de 2025, de <https://whc.unesco.org/en/list/676/>
- Clarín, R. (2020, 20 abril). *Las enormes ratas salvajes y «nutritivas» que criaron en China como plato gourmet antes del coronavirus*. Recuperado el 28 de abril de 2025. Clarín. [https://www.clarin.com/internacional/enormes-ratas-salvajes-nutritivas-criaron-china-plato-gourmet-coronavirus\\_0\\_oH-pFMZoh.html](https://www.clarin.com/internacional/enormes-ratas-salvajes-nutritivas-criaron-china-plato-gourmet-coronavirus_0_oH-pFMZoh.html)
- Con festival del caldo de rata, buscan tumbar mitos en Zacatecas. (2017, 15 noviembre). *Excélsior*. NOTIMEX. <https://www.excelsior.com.mx/nacional/2017/11/15/1201450>
- Conteras, J. (2000). Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. *Revista Chilena de Antropología*, 11 (1992). Recuperado el 04 de mayo del 2025. [https://Users/Usuario/Downloads/franciscosorio,+Journal+manager,+17643-52065-1-CE%20\(1\).pdf](https://Users/Usuario/Downloads/franciscosorio,+Journal+manager,+17643-52065-1-CE%20(1).pdf)

- De Ávila, A. (2023, 19 abril). Festival cultural reúne a más de 240 mil personas. *El Sol de Zacatecas*. Recuperado 7 de abril de 2025, de <https://oem.com.mx/elsoldezacatecas/local/festival-cultural-reune-a-mas-de-240-mil-personas-16949267>
- Doyle, M. (2014, 1 septiembre). El país donde la carne de rata es un gran negocio de exportación. *BBC News Mundo*. Recuperado 28 de abril de 2025, de [https://www.bbc.com/mundo/noticias/2014/08/140828\\_economia\\_carne\\_ratras\\_camboya\\_az\\_finde](https://www.bbc.com/mundo/noticias/2014/08/140828_economia_carne_ratras_camboya_az_finde)
- Dupuis, A. (2024, 21 septiembre). Investigación histórica. Técnicas de Investigación. <https://tecnicasdeinvestigacion.com/investigacion-historica/> EAE Business School. (2024, 26 febrero). Tendencias del sector turístico en 2024: ¿Qué podemos esperar? EAE Business School. Recuperado el 24 de marzo de 2025. <https://www.eaemadrid.com/es/blog/tendencias-turismo?>
- El Caldo de Rata, símbolo de Salud y Tradición en la promoción de El caldo de rata de campo, un platillo que cientos disfrutan comer en el estado de Zacatecas. (2021, 9 enero). *Sin Embargo MX*. Recuperado 10 de enero de 2025, de <https://www.sinembargo.mx/3921783/el-caldo-de-rata-de-campo-un-platillo-que-cientos-disfrutan-comer-en-el-estado-de-zacatecas/>
- El turismo internacional se recupera en 2024 hasta los niveles anteriores a la pandemia: El turismo internacional se recupera en 2024. (2025, 1 enero). *Un Tourism*. Recuperado el 24 de marzo de 2025. <https://www.unwto.org/news/international-tourism-to-reach-pre-pandemic-levels-in-2024?>
- Farías, G. (2024, 18 enero). *Encuesta - Concepto, tipos, función, características y ejemplos*. Recuperado el 27 de marzo de 2025. Concepto. <https://concepto.de/encuesta/>
- Fayanás Escuer, E. (2022, 27 octubre). *Las termas romanas*. Nueva-tribuna. [https://www.nuevatribuna.es/articulo/cultura---ocio/las-termas-romanas-imperio-roma-historia/20221026154108204345.html?utm\\_campaign=twitter](https://www.nuevatribuna.es/articulo/cultura---ocio/las-termas-romanas-imperio-roma-historia/20221026154108204345.html?utm_campaign=twitter)
- Festival Cultural Zacatecas. (2023, 7 febrero). *Secretaría de Cultura/ Sistema de Información Cultural*. Recuperado 31 de marzo de 2025, de [https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=festival&table\\_id=252](https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=festival&table_id=252)

- Glosario de términos de turismo. (2008). OMT. Recuperado 24 de marzo de 2025, de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%2C%20profesionales%20o%20de%20negocios.>
- Gobierno del Estado. (2024, 9 abril). *Ofrece Gobierno de Zacatecas balance del Festival Cultural de la Paz en Zacatecas 2024*. Gobierno del Estado de Zacatecas. Recuperado 11 de abril de 2025, de <https://www.zacatecas.gob.mx/ofrece-gobierno-de-zacatecas-balance-del-festival-cultural-de-la-paz-en-zacatecas-2024/>
- Gómez Sánchez, P. P. (2019). *Roedores en la gastronomía Maya-Tzeltal*. Universidad Autónoma Chapingo, Unidad Regional Universitaria Sursureste. Recuperado el 22 de febrero del 2025 de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/RoedoresenlagastronomiaMaya-Tzeltal1.1.pdf
- Gómez, P. (2019). *Roedores en la gastronomía Maya-Tzeltal. Estudios Sobre la Fauna Silvestre En México*. [https://www.researchgate.net/publication/349336292\\_Roedores\\_en\\_la\\_gastronomia\\_Maya-Tzeltal](https://www.researchgate.net/publication/349336292_Roedores_en_la_gastronomia_Maya-Tzeltal)
- Gutiérrez, E. (2022, 8 junio). ¿Caldo de rata? En Zacatecas se sienten Shrek. *CocinaDelirante*. Recuperado el 24 de marzo de 2025. <https://www.cocinadelirante.com/hogar/caldo-de-rata-en-zacatecas-se-sienten-shrek.>
- Hernández Castillo, D. (2024). “Ratas para el hambre”. El discurso como constructor de prácticas alimenticias. *Estudios del Discurso*, 10(1), 20-36. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Cuajimalpa. Recuperado el 22 de febrero del 2025 de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/172-Texto%20del%20art%C3%ADculo-948-1-10-20240628.pdf
- Hernández-Canchola, Giovanni & Colunga-Salas, Pablo. (2022). Por absurdo que parezca, debemos proteger a las ratas y ratones, ¡son nuestros aliados! *Therya ixmana*, 1(3), 77-79. Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Veracruzana. Recuperado el 22 de febrero del 2025 file:///C:/Users/Usuario/Downloads/230-Texto%20del%20art%C3%ADculo-4404-2-10-20220726.pdf
- HuffPost, R. (2024, 4 noviembre). En estas minas se oculta el tesoro plateado del Imperio Español. *ElHuffPost*. Recuperado el 31 de Marzo de 2024. [https://www.huffingtonpost.es/sociedad/en-minas-oculta-tesoro-plateado-imperio-espanol-hpe1.html?utm\\_source](https://www.huffingtonpost.es/sociedad/en-minas-oculta-tesoro-plateado-imperio-espanol-hpe1.html?utm_source) Inicio 1 de Enero del 2025

- Introducción a la Investigación: guía interactiva*. (s. f.). Recuperado 9 de febrero de 2025, de <https://www.uv.mx/apps/bdh/investigacion/unidad1/investigacion-tipos.html>
- Investigación cualitativa y cuantitativa*. (2025, 6 febrero). Santander Open Academy. Recuperado 11 de febrero de 2025, de <https://www.santanderopenacademy.com/es/blog/cualitativa-y-cuantitativa.html>
- La alimentación del hombre primitivo. (s. f.). *Antropología y Cultura Alimentaria*. Recuperado 24 de abril de 2025, de <https://antropologiaculturalyalimentaria.tripod.com/id8.html>
- León, E. A. (2012). El asco: Una emoción entre naturaleza y cultura. *Saga Revista de Estudiantes de Filosofía*. Recuperado 24 de abril de 2025, de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/saga/article/view/45560/46938>
- López-Ortega, G., Ballesteros-Barrera, C., Acosta, Y. & Cervantes, F. A. (2022). *Estudio sobre la biología de los roedores mexicanos*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Biología. Recuperado el 22 de febrero del 2025 [https://www.mastozoologiamexicana.com/books/Estudio\\_sobre\\_biologia\\_roedores\\_mexicanos.pdf](https://www.mastozoologiamexicana.com/books/Estudio_sobre_biologia_roedores_mexicanos.pdf)
- Luna López, H. (2013). 4.3 Municipio de Fresnillo. En *Mujer campesina de Zacatecas en el patrón de acumulación*. <http://bdigital.dgse.uaa.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/11317/931/383727.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Madrid Flores, F. (Ed.). (2016). Turismo cultural en México. *Reporte Anáhuac de Investigación Turística*. Recuperado el 18 de febrero del 2025 <https://www.anahuac.mx/mexico/EscuelasyFacultades/turismo/sites/default/files/inlinefiles/Reporte04TurCultural.pdf>
- Marco Ávila Martínez, E. (2024, 23 abril). *Qué es una Entrevista: Para qué sirve, Características y Partes*. Recuperado el 27 de marzo de 2024. Enciclopedia Significados. <https://www.significados.com/entrevista/>
- Moreno Figueroa, L. D., & Cab Sulub, L. (2023). *Del medio silvestre a tu mesa: consumo de ratas de campodel genero neotoma en México*. Recuperado 5 de enero de 2025, de <https://mastozoologiamexicana.com/ojs/index.php/theryaixmana/issue/view/15/12>

- Pernasetti, C., & Florencia Ferre, M. (2016, 16 junio). *Modos de vigencia y resignificación de comidas tradicionales en Valles y Puna de Belén, Catamarca*. UNISC. Recuperado 27 de abril de 2025, de [https://www.researchgate.net/publication/309467194\\_Modos\\_de\\_vigencia\\_y\\_resignificacion\\_de\\_comidas\\_tradicionales\\_en\\_valles\\_y\\_puna\\_de\\_Belen\\_Catamarca](https://www.researchgate.net/publication/309467194_Modos_de_vigencia_y_resignificacion_de_comidas_tradicionales_en_valles_y_puna_de_Belen_Catamarca)
- Pita Lino, A. E., & Santos Moreira, V. T. (2023, 13 abril). *Vista de percepción ciudadana sobre el patrimonio cultural gastronómico en la gestión turística en Jipijapa*. *Turismo y Patrimonio*. Recuperado 27 de abril de 2025, de <https://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/316/317>
- Población. (2022, 7 abril). *Portal Académico del CCH*. Recuperado el 26 de marzo de 2025. <https://e1.portalacademico.cch.unam.mx/alumno/biologia2/unidad2/estructuraEcosistema/poblacion>
- Porto, J. P., & Merino, M. (2021, 25 noviembre). Resignificación - qué es, historia, en el arte, en la psicología y en la educación. Definición de Recuperado 27 de abril de 2025, de <https://definicion.de/resignificacion/>
- Qué entendemos por patrimonio cultural*. (s. f.). Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. Recuperado 18 de febrero de 2025, de <https://www.patrimoniocultural.gob.cl/que-entendemos-por-patrimonio-cultural>
- Referencias. Restauración. (2024, 12 junio). Comida asiática: la guía completa - SEFHOR. SEFHOR. Recuperado 28 de abril de 2025, de <https://sefhor.com/comida-asiatica-guia-completa/>
- Rata Fest 2018 deleita a fresnillenses con tradicionales caldos. Infórmate con las noticias más recientes de Zacatecas. (2024, 28 octubre). *Zacatecasonline*. Recuperado 27 de abril de 2025, de <https://zacatecasonline.com.mx/rata-fest-caldos/>
- Santiago, F. C. (2004). Los roedores en el “menú” de los habitantes de Cerro Aguará (provincia de Santa Fe): Su análisis arqueofaunístico. Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Sociales. Recuperado el 22 de febrero del 2025. <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Ruedores%20santa%20fe.pdf>
- Santillán, B. (2023, 17 octubre). *Cuy chactado*. Shutterstock. Recuperado 16 de mayo de 2025, de <https://www.shutterstock.com/es/image-photo/peruvian-cuy-chactado-traditional-dish-made-2376665943>

- Sendino, S. (2022, 22 febrero). ¿Qué insectos se pueden comer en la Unión Europea? *TecnoXplora*. Recuperado 16 de mayo de 2025, de [https://www.lasexta.com/tecnologia-tecnoxplora/ciencia/que-insectos-pueden-comer-union-europea\\_202202226214d19b7879d-80001faa2bb.html](https://www.lasexta.com/tecnologia-tecnoxplora/ciencia/que-insectos-pueden-comer-union-europea_202202226214d19b7879d-80001faa2bb.html)
- Solís Ibarra, F. (2025, 9 marzo). *Entrevista Caldo de rata*.
- Stewart, L. (2025, 11 febrero). El muestreo intencional en la investigación cualitativa. *ATLAS.ti*. Recuperado el 27 de marzo de 2025. <https://atlasti.com/es/research-hub/muestreo-intencional#que-es-el-metodo-de-muestreo-intencional>
- Taracena, J. (2022b, mayo 8). *Temple of Asclepius - La Acrópolis de Atenas*. Acrópolis de Atenas. Recuperado 24 de marzo de 2025, de <https://acropolisdeatenas.info/en/acropolis-of-athens/temple-of-asclepius/>
- Tenochtitlan: Qué insectos comían los mexicas antes de la llegada de Hernán Cortés. *Infobae*. Consultado el 24 de abril de 2025. <https://www.infobae.com/america/mexico/2022/06/24/tenochtitlan-que-insectos-comian-los-mexicas-antes-de-la-llegada-de-hernan-cortes/#:~:text=En%20Mesoam%C3%A9rica%20los%20naturales%20acostumbraban,caviar%20y%20los%20famosos%20ahuahutles>
- Travel 2 Latam. (2018, 8 octubre). Turismo de bienestar: una tendencia que aumenta a nivel mundial. Recuperado el 24 de marzo de 2025. Travel 2 Latam / Español. <https://es.travel2latam.com/news-82654-turismo-de-bienestar-una-tendencia-que-aumenta-a-nivel-mundial>
- TreXperience. (2024, 9 octubre). ¿Qué es Cuy? - la estrella insólita de la gastronomía peruana. *TreXperience*. Recuperado 3 de mayo de 2025, de [https://trexperienceperu.com/es/blog/que-es-cuy-estrella-insolita-gastronomia-peruana?utm\\_source](https://trexperienceperu.com/es/blog/que-es-cuy-estrella-insolita-gastronomia-peruana?utm_source)
- Turismo de salud ¿Qué es y cuáles son sus beneficios? (2025). *Bupa Latinoamérica*. Recuperado 18 de febrero de 2025, de <https://www.bupasalud.com.mx/salud/turismo-de-salud#:~:text=turismo%20de%20salud-,%C2%BFQu%C3%A9%20es%20el%20turismo%20de%20salud%3F,su%20salud%20mental%20y%20emocional>
- Turismo del Estado de Zacatecas, S. (s. f.). *Museos - Zacatecas*. *Zacatecas Travel*. Recuperado 31 de marzo de 2025, de <https://www.zacatecastravel.com/museos>
- Turismo cultural. (2015, 5 mayo). SEC-TUR. Recuperado 24 de marzo de 2025, de <https://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>

- Turistas dejan 15 mdp el primer fin de semana del Festival Cultural Zacatecas. (2022, 12 abril). *Milenio*. Recuperado el 7 de abril de 2025 2022. <https://www.milenio.com/estados/festival-cultural-zacatecas-2022-turistas-dejan-15-mdp>
- Valadez Rodríguez, A. (2017, 25 junio). Caldo de rata, el platillo que levanta muertos. *La Jornada*. Consultado el 24 de abril de 2025. <https://www.jornada.com.mx/2017/06/25/estados/025n1est#:~:text=Mencion%C3%B3%20que%20la%20carne%20de%20rata%20de,alguien%20sufre%20una%20baja%20de%20defensas%20.&text=Con%20tristeza%20y%20alegr%C3%ADa%20a%20la%20vez%20C,ratas%20de%20campo%20para%20un%20buen%20caldo>
- Van Huis, A., & Itterbeeck, J. V. (2013). *Edible Insects Future Prospects for food and feed security* (1.a ed.). Recuperado el 04 de mayo de 2025. [https://www.fao.org/4/i3253e/i3253e.pdf?utm\\_source](https://www.fao.org/4/i3253e/i3253e.pdf?utm_source)
- Vega Martínez, C. V. (2020, 22 abril). Así es la rata gigante de bambú: el animal comestible que tendría una relación con el coronavirus. *Bio-BioChile - la Red de Prensa Más Grande de Chile*. <https://www.biobiochile.cl/noticias/sociedad/animales/2020/04/22/asi-es-la-rata-gigante-de-bambu-el-animal-comestible-que-tendria-una-relacion-con-el-coronavirus.shtml>

*Caldo de rata, mito, sabor y tradición turística en Fresnillo, Zacatecas.*

Se terminó de editar en mayo de 2026

en los talleres de Astra Ediciones

Av. Acueducto No. 829

Colonia Santa Margarita, C. P. 45140

Zapopan, Jalisco, México.

33 38 34 82 36

E-mail: [edicion@astraeditorial.com.mx](mailto:edicion@astraeditorial.com.mx)

[www.astraeditorialshop.com](http://www.astraeditorialshop.com)

El caldo de rata fue considerado un platillo holístico en Fresnillo; desde tiempos antiguos, representó un referente importante en la medicina ancestral, siendo utilizado por comunidades rurales como remedio para diversas enfermedades. La población depositó su fe y esperanza en este platillo, viéndolo no solo como una fuente de alivio físico, sino espiritual, especialmente cuando un ser querido enfermaba, y partiendo de ahí, es de donde inició la investigación; la fe, siendo la base fundamental para comprender la relevancia cultural del caldo de rata dentro del imaginario colectivo de la región.

A medida que se profundizó en el estudio, surgieron temas clave que enriquecieron el análisis, como el papel del turismo blanco y la comparación del consumo de roedores en otros países.

La rata, lejos de ser vista como un animal indeseado, fue entendida como un recurso de simbolismo, que ayudó a la investigación a identificar la manera en que el caldo se integra a la identidad de Fresnillo, convirtiéndose en un patrimonio inmaterial. Se buscó dignificar una tradición que es estigmatizada, y mostrar cómo la gastronomía puede ser una ventana para comprender la historia y la espiritualidad de una comunidad.

ISBN: 979-13-88349-04-1



Consulta y descarga

