

Nuestra Sazón

Expedición biológica a lo largo de la carretera federal 1: una visión desde la gastronomía

Biological expedition through the Mexican Federal Highway 1: A gastronomic approach

Gerardo Rivas

Doctor en Ciencias, Profesor Titular “B” de Tiempo Completo en la Facultad de Ciencias de la Universidad Nacional Autónoma de México.
Línea de generación y aplicación del conocimiento: Taxonomía de invertebrados acuáticos de México.

Rogelio Aguilar-Aguilar

Doctor en Ciencias, Profesor Titular “B” de Tiempo Completo en la Facultad de Ciencias de la Universidad Nacional Autónoma de México.
Línea de generación y aplicación del conocimiento: Taxonomía y ecología de parásitos de organismos acuáticos de México.

raguilar@ciencias.unam.mx

Resumen

El trabajo de campo es fundamental en la investigación biológica para documentar diversos aspectos de la naturaleza. Por sus características, se trata de una labor muy ardua que requiere una cuidadosa planeación para optimizar tiempo y recursos. Por tanto, es necesario prever tanto los aspectos relacionados con el trabajo en sí, como aquéllos relativos al traslado, tiempos de descanso y toma de alimentos. Este último punto resulta especialmente interesante para los autores; al final de un proyecto que ha involucrado trabajo de campo quedan varias cosas que contar: artículos de especialidad donde se sintetizan los datos recopilados durante los días de trabajo, estudiantes que participan en el esfuerzo para sustentar sus trabajos, y un gran número de lugares y anécdotas que generalmente no tienen otro sitio para alojarse que en la memoria de los participantes. En esta contribución nos hemos propuesto relatar las experiencias en la toma de alimentos vividas durante un proyecto llevado a cabo a lo largo de la Península de Baja California, la cual recorrimos durante varios días a lo largo de la Carretera Federal 1, para documentar parte de la biodiversidad de varias localidades acuáticas tanto marinas como de agua dulce. Más allá de compartir experiencias gratas, esperamos que este relato sirva para exaltar las opciones gastronómicas durante los viajes de campo, y así incentivar a las futuras generaciones de biólogos y profesionales de otras áreas, que con su actividad documentarán la diversidad biológica de nuestro país.

Palabras clave: Trabajo de campo, Baja California, gastronomía.

Abstract

The fieldwork is a fundamental activity involved in biological research, requiring careful planning to generate results with little time and resources available. Besides the time devoted to the work, accurate planning considers aspects such as the time of transfer, rest, or feed. When a fieldwork project finish, some day-to-day experiences such as feeding are forgotten. In this contribution, we relate those gastronomical experiences derived from a research project conducted through the Baja California Peninsula, which was toured over several days in order to record the biological diversity of diverse aquatic sampling points. We hope that our nice experiences incite future students in biology to participate in fieldwork by knowing that behind hard work they can found pleasurable rewarding experiences.

Key words: Fieldwork, Baja California, gastronomy.

Introducción

La colecta científica es el primer paso para realizar un inventario de la biodiversidad (Rau, 2005). Buena parte del conocimiento sobre las especies biológicas se basa en datos y ejemplares recolectados directamente del lugar en el que habitan, por lo que el trabajo de campo es fundamental para estudios biológicos. Quizá la expedición más famosa en la historia del estudio de la naturaleza sea la que Charles Darwin realizó durante el viaje del *Beagle*, en la que pudo recolectar cientos de especímenes, describir varias formaciones geológicas y documentar en su diario las ideas en las que se basó la teoría de la evolución biológica por selección natural. Sin embargo, desde una perspectiva mucho más modesta, cientos de biólogos continúan documentando diversos aspectos de la naturaleza en expediciones científicas que deben ser cuidadosamente planificadas para optimizar los recursos humanos y financieros en el tiempo disponible, sin renunciar necesariamente a los diversos atractivos paisajísticos, culturales y gastronómicos –éstos últimos particularmente importantes para los autores de este escrito–.

En el presente escrito describiremos la variada experiencia gastronómica asociada a los sitios en donde realizamos la colecta de organismos en diferentes sistemas acuáticos de la península de Baja California, bajo el auspicio de un proyecto DGAPA-UNAM-PAPIIT¹. El recorrido principal fue realizado a lo largo de la Carretera Federal 1 (también denominada Transpeninsular) y las brechas y terracerías que complementan sus funciones, y que consta de unos 1708 km, que a través de variados paisajes geográficos recorren la Península de Baja California uniendo cinco importantes zonas económicas de los estados de Baja California y Baja California Sur (Gruel, 2019).

¹ A la fecha, las publicaciones derivadas de las visitas a la península de Baja California son: 1) Aguilar-Aguilar et al. (2019) *J. Parasitol.* 105(4): 524-532; 2) Islas-Ortega et al. (2020) *J. Parasitol.* 106(5): 689-698; 3) Islas-Ortega et al. (2020) *Zootaxa* 4896(4): 451-484; 4) Vassallo-Ávalos et al. (2020) *Lat. J. Aquat. Res.* 48(5): 869-876; 5) Vassallo-Ávalos et al. (2021) *Pac. Sci.* 74(2): 159-170.

Desarrollo

Tramo inicial: de Ciudad de México a San Luis Río Colorado

Una expedición que parte en camioneta oficial desde el campus de Ciudad Universitaria de la Universidad Nacional Autónoma de México, en la Ciudad de México para recorrer la península de Baja California, debe contar con un itinerario de unos 15 días, de los cuales al menos seis son de trayecto (tres de ida y tres más de vuelta). En esta programación se deben considerar el tiempo de trabajo en la (s) localidad (es), breves periodos para descansar y sitios para tomar alimentos y pernoctar.

Por el diseño del trabajo de campo, se decidió partir con rumbo norte por la autopista 57D, hacia la ciudad de Querétaro, continuar hacia el noroeste por la carretera 45 hasta las inmediaciones de la ciudad de Durango, para después virar al norte hacia Parral, continuar por la carretera 24 hacia la ciudad de Chihuahua y tomar el ramal 16 para llegar a Ciudad Cuauhtémoc, Chihuahua, completando los dos primeros días de trayecto. Los andares gastronómicos comenzaron justo al día siguiente, cuando al tomar el desayuno en el restaurante del hotel *Tarahumara Inn*², algunos de los integrantes de la expedición pudieron disfrutar de la tradicional machaca con huevo, mientras que otros paladeamos un par de huevos fritos con rajas de chile con crema, tomate, cebolla y queso menonita, de gusto incomparable por la calidad del lácteo, que es típico de la cocina tradicional chihuahuense.

Fortalecidos por el desayuno, la expedición continuó por la carretera 16, que une las ciudades de Chihuahua y Hermosillo, atravesando la Sierra Madre Occidental por su parte norte. Sin ser todavía el destino principal de la expedición, allí comenzó el trabajo de campo, explorando varios ríos y arroyos que corren a través o a lo largo del camino y que son zonas poco exploradas desde el punto de vista biológico, por lo menos desde la perspectiva de los grupos animales a los que nos dedicamos. Debido al tiempo asignado a la exploración y recolecta, pronto se vino la tarde, por lo que se decidió llegar a la población de Yécora, en el estado de Sonora, para tomar alimentos, revisar la muestra del día y pernoctar.

2 *Tarahumara Inn*: <https://goo.gl/maps/5TKtjcR6obSN4uYj8>

Fue ahí donde visitamos el *Mesón de Lucy*³, donde nos fueron ofrecidas, entre otros platillos, unas de las mejores albóndigas que los que escriben hemos probado, servidas de la manera más casera que podamos imaginar, sin pretensiones, pero en donde se podían detectar los sabores de cada ingrediente constituyente del guiso, el cual es servido con la temperatura idónea para compensar el frío severo del rumbo. El siguiente día continuamos el trayecto, recolectando del lado oeste de la Sierra, iniciando el descenso hacia Hermosillo. A partir de ese punto concluimos el trabajo del día para continuar hacia el norte por la carretera 15, desviar hacia Caborca por la carretera 2, y continuar hacia Sonoyta, donde desviamos hacia el occidente para pasar por San Luis Río Colorado y, por fin, ingresar al estado de Baja California.

Imagen 1. Albóndigas en chile colorado



Fuente: Blog "A mi Sonora", <https://obson.wordpress.com/2013/08/30/albondigas-en-chile-colorado-puro-sonora/>

3 *Mesón de Lucy*: <https://goo.gl/maps/cXCWtSjLGd7zYMMh9>

Tramo 2: Tecate-Tijuana-Ensenada

Debido a la programación del trabajo de recolecta, el trayecto continuó librando la ciudad de Mexicali para continuar por la carretera 2D, transitando por el impresionante tramo denominado “La Rumorosa”, hasta llegar a Tecate, donde es posible disfrutar un merecido descanso en *El Mejor Pan de Tecate*⁴, ubicado en la Av. Benito Juárez a unas cuantas cuadras de la Garita Tecate, o bien, a pocos metros sobre esa misma avenida, es posible encontrar una amplia y exquisita variedad de chilaquiles en el restaurante *D’Arce*⁵.

El día concluyó procesando las muestras en Tijuana, y el día siguiente comenzó desayunando en Playas de Tijuana, a la altura del pasaje comercial E, en el agradable café *Aquamarino*⁶, donde se puede disfrutar un buen café y donde un desayuno con *omelette* carnívoro o con chilaquiles gratinados con queso Monterrey y con papas resulta imperdible, mientras se contempla el Océano Pacífico con la Isla Coronado de fondo. Desde Tijuana parte hacia el sur la Carretera Federal 1, atravesando la ciudad y dirigiéndose a Rosarito, existiendo además la derivación 1D, que es un tramo de cuota que corre por la parte más occidental, al borde del océano, y que tomamos para visitar algunos puntos de recolecta hasta llegar a la ciudad de Ensenada, que fue tomada como centro de operaciones durante algunos días.

Puntos de recolecta: Ciénega Redonda, Punta Bandera, Mercado de peces en Popotla.

4 *El Mejor Pan de Tecate:* <https://goo.gl/maps/pWyr3PB9fh5yR2vH9>

5 *Restaurante D’Arce:* <https://goo.gl/maps/aXqnxmnPfrBwKCnu8>

6 *Café Aquamarino:* <https://goo.gl/maps/yyWsuKN54bMiUnFE8>

Imagen 2. Omelette carnívoro.

Fuente: *Café Aquamarino*, <https://order.foodbot.ai/cafeaquamarino/1840>

Tramo 2a: Ensenada-El Sauzal-Valle de Guadalupe

Laborar varios días cerca de la ciudad de Ensenada permitió conocer, durante los periodos de descanso y comida, diversos lugares que ofrecieron un espectro amplio de alimentos, desde lo más típico de la región hasta comida con raíces en el centro de México, en los cercanos Estados Unidos, e incluso en la Argentina. Volviendo hacia el norte por la Carretera Federal 1, habrá que recorrer justo la mitad del camino hacia Tijuana, para encontrar en el km 53 el restaurante *Half Way House*⁷, en cuya fachada se puede leer un atractivo letrero que reza “Desayunos: \$5⁰⁰ dls.”, y en donde disfrutamos de omelettes elaborados con diversos ingredientes mezclados que le dan un sabor muy especial, y que se combina armoniosamente con la atención familiar y personalizada del chef.

De regreso al sur se pasa por el poblado de El Sauzal, que se encuentra a muy poca distancia de la entrada a la ciudad de Ensenada, pero que obliga a parar en la pequeña parrilla argentina *Che Coco*⁸, encantadoramente atendida por sus propietarios

7 *Halfway House*: <https://goo.gl/maps/PzDzuh9j21HX8zfk9>

8 *Che Coco*: <https://goo.gl/maps/4CxcbbzLsf6cfPYS9>

Lidia y *che* Coco, para disfrutar de los mejores sándwiches de milanesa con berenjena que los autores hemos probado, y que se ofrecen con otros platillos tan argentinos como es posible a escasos 100 km del límite entre México y Estados Unidos.

Ensenada. A manera de aclaración, la experiencia gastronómica en Ensenada es bastante amplia debido a que los autores realizaron su estancia sabática durante el año 2018 en instituciones académicas de esa ciudad, por lo que a continuación se presentarán solamente algunos de los lugares que se nos convirtieron en un referente culinario. Comenzaremos por lugares muy recomendables para disfrutar un desayuno básico, como el *Café Squisito*⁹ o el *Café Tomas*¹⁰, ambos ubicados en la calle Ryerson, o almuerzos mucho más consistentes en *Victor's*¹¹, en Av. Lázaro Cárdenas. Si se dispone de varios días, es posible paladear la gran variedad de posibilidades que Ensenada ofrece para la hora de la comida, por ejemplo, los típicos tacos de pescado que se ofrecen en distintos lugares, entre los cuales los de *Don Zefe*¹², en Av. Riveroll y la cuarta, o los *Castillo*¹³, en un puesto pequeño ubicado en Juárez y Castillo, son de los mejores.

Si de comida casera se trata, el comedor *Rubios*¹⁴ –en Av. José de Jesús Clark y octava– ofrece alimentos con gran sabor en un ambiente de gran cordialidad, siendo destacables los jueves, cuando se sirven albóndigas en caldillo o bien caldo de res, gratamente acompañadas por gorditas de maíz al comal con su respectiva mantequilla al gusto. Si a esas alturas ya se extraña la comida del centro del país, la *Birriería La Guadalajara*¹⁵, en la calle de Macheros es una excelente opción, donde se puede disfrutar de una birria de res, puerco, chivo o borrego, entre otros platillos y antojitos.

9 *Café Squisito*: <https://goo.gl/maps/FtXsngoasguAm13K7>

10 *Café Tomas*: <https://goo.gl/maps/JbwVT6eMEuWNgauj7>

11 *Victor's*: <https://goo.gl/maps/g9miCJi6U5HPeres7>

12 *Don Zefe*: <https://goo.gl/maps/JWSHCV7CVKT4YFoAA>

13 *Tacos Castillo*: <https://goo.gl/maps/X4GHGbtSQLokjRFeA>

14 *Comedor Rubios*: <https://goo.gl/maps/r4jZp8fDSQmubkjK8>

15 *Birriería La Guadalajara*: <https://goo.gl/maps/S6dqerp3RoFpSB9p7>

Sin embargo, la cumbre gastronómica en esta ciudad del Pacífico se alcanza con los mariscos, que de acuerdo con muchas opiniones son los más frescos y sabrosos del mundo. Entre la multitud de opciones, a nuestro gusto destacan lugares como el restaurante *Los Primos*¹⁶, –en Av. Riveroll–, con una amplia variedad de botanas y platillos entre las sobresalen las almejas gratinadas; *la Cevichería Oyster Bar*¹⁷, –en calle Alvarado entre primera y segunda– que ofrece ceviches de diferentes estilos.

Imagen 3. Ceviche de mariscos.



Fuente: *Cevichería Oyster Bar*. <https://es.restaurantguru.com/La-Cevicheria-Oyster-Bar-Ensenada#gallery>

El magnífico restaurante *Muelle 3*¹⁸, –ubicado sobre el Malecón–, en la que resultan destacables el pulpo con huitlacoche, los calamares fritos, o el marisquete (esquites en caldo de camarón con queso holandés), y por supuesto, la afamada carreta *La Guerrerense*¹⁹ (que también cuenta con un concurrido local), en calle Alvarado y López Mateos, con diversos platillos que se sienten incompletos si no son acompañados de alguna de las famosas salsas que ahí se elaboran, y donde no hay que dejar pasar las tostadas de erizo, por el simple hecho de saborear ese platillo poco común en nuestra gastronomía.

16 *Los Primos*: <https://goo.gl/maps/V8WJV1TKakvvorpu5>

17 *Cevichería Oyster Bar*: <https://goo.gl/maps/WR7JAIWaEagYHeAG6>

18 *Muelle 3*: <https://goo.gl/maps/ScM2uTEjkKM7UpuA6>

19 *La Guerrerense*: <https://goo.gl/maps/nzgaDmiTdWrBc1Y56>

Cuando se aproxima la noche se puede pensar en disfrutar una merienda, en cuyo caso se puede acudir de nuevo al ya mencionado *Café Squisito* para disfrutar una dona especial con un buen café o un Té Chai que también es delicioso, siendo también una excelente opción el café y la repostería que sirven en *Villa Adelina*²⁰, en octava entre Ruiz y Gastélum. Ahora bien, quizá lo más recomendable al caer la noche es sólo tomar un café y un pan -éste puede ser de las populares *Panaderías Ornelas*²¹ o *repostería tipo francesa de La Reyne*²², y “dejar espacio” para, ya entrada la noche, visitar la *taquería La Palmera*²³, en calle diez, entre 20 de noviembre y Ryerson, donde a pie de banqueta se pueden disfrutar unos excelentes tacos y “quesatacos” elaborados con buena carne asada resguardada en olla de barro, tortillas hechas a mano y una salsa alucinante. Si por mala suerte no se encontrase abierto tal local, queda como consuelo caminar una cuadra hacia el oeste para llegar al *Asadero El Cachanilla*²⁴, donde los tacos son buenos y bien servidos, siendo el lugar donde probamos el “taco cachanilla”, que contiene chile California relleno de queso y carne.

Imagen 4. Tacos de guisado.



Fuente: Facebook *Tacos de Guisado Cachanilla*. <https://www.facebook.com/TacosDeGuisadoCachanilla/>

20 *Villa Adelina*: <https://goo.gl/maps/TtzoXQqR4iysLWpw5>

21 *Panadería Ornelas*: <https://goo.gl/maps/wMGbTiKK36zMdmU56>

22 *La Reyne*: <https://goo.gl/maps/Vnmgtk4srng5FoGd7>

23 *Tacos La Palmera*: <https://goo.gl/maps/pF1Fo7NZtx8xPT796>

24 *Asadero El Cachanilla*: <https://goo.gl/maps/ToMDqtFmfidhvoEj8>

Mención aparte merece la cerveza. En los primeros años del presente siglo comenzaron a aparecer novedosas propuestas de cerveza artesanal, que se consolidaron en la medida en que el empuje de los cerveceros fue consiguiendo que fuese revocada la exclusividad en puntos de venta que en ese entonces poseían las dos grandes compañías cerveceras de México (Gutiérrez y Grijalva, 2019).

Como resultado, ahora existen diversas compañías que elaboran una gran variedad de cervezas, como las que pudimos disfrutar en las cervecerías *Aguamala*²⁵ y *La Transpeninsular*²⁶, que fueron las únicas visitadas por los autores, pero que no quisimos dejar pasar, ya que como opinaron Gutiérrez y Grijalva (2019) sobre este delicioso y refrescante sector gastrocultural: “si no has probado una cerveza artesanal, no has visitado Ensenada”. Si en cambio, a partir de Ensenada se toma rumbo noreste por la carretera 3, como regresando a Tecate, se transita por el Valle de Guadalupe que es famoso por ser la región donde se asientan muchos de los principales viñedos del país. Un día de trabajo puede comenzar desayunando en *Huevo Republic*²⁷, a la entrada de San Antonio de las Minas –que a su vez es la entrada al Valle de Guadalupe–, y donde como el nombre del establecimiento sugiere, se pueden disfrutar de platillos con el huevo como elemento principal, preparados al gusto, y donde es difícil elegir entre los preparados con machaca de res o de marlín, o alguna especialidad, donde los huevos son complemento de abundantes platillos, como el “arrachera Republic”, altamente recomendable.

Otra gran opción para el primer alimento del día se encuentra a poca distancia, también sobre la carretera, pero ya en el poblado de San Antonio de las Minas; se trata del *Mesón Leonardo's*²⁸, un amplio lugar en donde se sirven abundantes desayunos que por su magnitud llevan adecuadamente nombres relacionados con compañías fabricantes de tráileres, como el “super Kenworth” compuesto por 3 huevos, papa rayada, jamón, 2 quesadillas de maíz y guarnición de frijoles. Sin embargo, el mayor reto consiste en dejar espacio para un café que acompañe el delicioso pay de manzana que elaboran en ese lugar.

25 *Cervecería Aguamala*: <https://g.page/CerveceriaAguamala?share>

26 *La Transpeninsular*: <https://goo.gl/maps/idznfDAheLGtV86d6>

27 *Huevo Republic*: <https://g.page/huevorepublic?share>

28 *Mesón Leonardo's*: <https://goo.gl/maps/8mEjGGRHuw7mWezh8>

Como es posible imaginar, con desayunos de tal magnitud es fácil enfrentar el día de trabajo. En cambio, si en la programación exige un día de descanso, el Valle de Guadalupe ofrece múltiples lugares para recuperar fuerzas y planificar el resto de la expedición. Parte imperdible de la experiencia gastronómica de esta región es el vino. Si bien sería muy complicado recorrer los innumerables viñedos y bodegas de la región, los autores podemos brindar nuestra opinión sobre aquellos que resultaron más memorables. Así, aparte de los producidos por *L.A. Cetto*²⁹, *Santo Tomás*³⁰ y *Monte Xanic*³¹ –mejor distribuidos en el país, por lo tanto más conocidos–, son dignos de mención los de la *Viña de Liceaga*³² (de los que probamos el rosado y la reserva 43&60), que se encuentran sobre la carretera 3, pasando el poblado de San Antonio de las Minas, así como aquellos que se encuentran al transitar por el antiguo camino ahora llamado simplemente calle principal, como los de la afamada bodega *El Cielo*³³, los del *Corcho Rosa*³⁴ (distintas variedades de vino rosado), ubicados a un costado de *El Cielo* y con una firme temática de empoderamiento femenino; o los de la bodega *Bibayoff*³⁵, que comenzaron a ser producidos por familias rusas exiliadas a principios del siglo XX (allí probamos un *tintoyoff* y un rosado).

Localidad: Punta Morro en la Universidad Autónoma de Baja California.

Tramo 3: Ensenada-Bocana El Rosario

La expedición puede continuar hacia el sur por la Carretera Federal 1 para visitar varias localidades cercanas a la costa occidental de la Península. Dependiendo de las exigencias del día, existen diversas opciones para tomar alimentos; sin embargo, en un día normal de trabajo podemos pasar de largo por estos lugares, distrayendo el hambre con alguna colación con tal de llegar a *Hot Dog's California*³⁶ en el poblado de San Quintín, donde se

29 *L.A. Cetto*: <https://goo.gl/maps/6Me38NhdHZKbn5PB9>

30 *Santo Tomás*: <https://goo.gl/maps/cgvYgNX7XtL2MC6T6>

31 *Monte Xanic*: <https://goo.gl/maps/xPdja3QF4LSAvAWJ7>

32 *Viña de Liceaga*: <https://goo.gl/maps/38kz1xHrmzrt76qr9>

33 *El Cielo*: <https://goo.gl/maps/mAfWUwF52pMUgcw8>

34 *El Corcho Rosa*: <https://g.page/vallegirlvino?share>

35 *Bodega Bibayoff*: <https://goo.gl/maps/QuUizCZkT67HBhTC7>

36 *Hot Dog's California*: <https://goo.gl/maps/6dmSA2c6k73kisSD6>

ofrecen unos modestos pero consistentes *hotdog's*, que conforme a lo usual en aquellos lugares, son servidos con “chili” con carne, frijoles que se mantienen calientes en una olla de barro sobre la plancha, y cebolla caramelizada.

Al día siguiente continúa el trayecto hacia el sur, y en la búsqueda de sitios para desayunar encontramos dos restaurantes cuya temática es la famosa carrera de autos “Baja 1000”. El primero de ellos es el conocido como Parcela 12³⁷, donde se puede escoger entre varios platillos mexicanos para armar un desayuno al gusto, y donde elegimos huevos con machaca, acompañados de carne en chile y frijoles con el complemento ideal de la tortilla de harina. La segunda opción el famoso lugar llamado Mamá Espinoza³⁸, que es efectivamente un *check point* de la “Baja 1000”, ubicado en el punto preciso donde la Carretera Federal 1 tuerce violentamente hacia el norte para bordear el cauce –casi siempre seco– del río El Rosario. En tal lugar, que también resguarda un museo familiar que exhibe fósiles y otros diversos objetos antiguos, se pueden saborear, entre otras opciones, los famosos burritos con langosta.

Localidades: Ejido Eréndira, Chorera de San Quintín, Bocana de El Rosario.

Imagen 5. Burritos con langosta.



Fuente: Facebook Mamá Espinoza's. <https://www.facebook.com/mamaespinozas/>

37 Parcela 12: <https://goo.gl/maps/1u2fiLRAYEJjKBfs6>

38 Mamá Espinoza: <https://goo.gl/maps/44M75ckRMJnkWm5A>

Tramo 4: El Rosario-Vizcaíno

A partir de este punto, las distancias entre poblaciones son mayores, lo que se traduce en muchas horas de recorrido para alcanzar las localidades. Al mismo tiempo, la Carretera Federal 1 se aleja de la costa para correr casi por el centro de la península, lo que restringe la búsqueda a aquellos escasos cuerpos de agua dulce que hay cerca del camino. Tras varias horas de recorrido se llega al límite entre los estados de Baja California y Baja California Sur, muy cerca de Guerrero Negro que, sin embargo, no fue el destino final de este tramo, ya que preferimos seguir hacia el sur hasta el poblado de Vizcaíno para aprovechar que de allí parte una derivación de la carretera 1 hacia Bahía Tortugas y Punta Eugenia, que es el punto no insular de Baja California Sur que se encuentra más al oeste.

Al ser Vizcaíno un poblado pequeño, no ofrece demasiadas opciones para tomar alimentos. Los mariscos que probamos en el restaurante ubicado en nuestro lugar de hospedaje, el *Hotel del Sol*³⁹, justo en donde se encuentra la desviación hacia la costa, nos parecieron apetecibles por la frescura que se puede saborear, y cumplieron con el objetivo de saciar el hambre; sin embargo, no se comparan con el deleite que proporcionan los tacos, antojitos y *hot dog's* de la modesta *Taquería Ismael*⁴⁰, donde con poco presupuesto se puede cenar sabrosa y abundantemente. Otra sorpresa en Vizcaíno fue el hallazgo del restaurante del *Hotel Kadekaman*⁴¹, donde un muy agradable desayuno –elegido entre *omelettes*, huevo o carne en varias presentaciones, *hot cakes* con manzana y canela, acompañado de un buen café–, nos brindó la energía para efectuar el trabajo en Bahía Tortugas y Punta Eugenia, y que al día siguiente nos preparó para continuar con el trayecto hacia el sur.

Localidades: Bahía Tortugas, Punta Eugenia.

39 *Hotel El Sol*: <https://goo.gl/maps/wX6Y6fZZn8A385ho8>

40 *Taquería Ismael*: <https://goo.gl/maps/cJvYBuW2nsGGqENEA>

41 *Hotel Kadekaman*: <https://goo.gl/maps/NmbPBhmYzaYnfA1p6>

Tramo 5: Vizcaíno-Santa Rosalía

El siguiente objetivo en el itinerario fue alcanzar la ciudad de Santa Rosalía, que no parece complicado salvo que a unos 50 km del punto de partida tomamos una carretera secundaria hacia el oeste, que tras unos 90 km nos condujo a Punta Abreojos, donde se realizó una nueva recolecta en ambiente marino. Tras regresar a la Carretera Federal 1 y recorrer unos 25 km más, se llega al oasis de San Ignacio, que ofrece numerosos estanques y humedales en una amplia extensión que poco a poco se va estrechando y que se transforma en un arroyo que desemboca en la laguna de San Ignacio, famosa y con gran potencial turístico por ser una de las zonas de reproducción de la ballena gris (Troyo-Vega et al., 2019). Tras la recolecta en el oasis, el camino continúa hacia el oriente para arribar a Santa Rosalía, en la costa del Golfo de California, que desde el punto de vista gastronómico pasaría para nosotros casi de largo de no ser por *Terco's Pollitos*⁴², un restaurante que sirve una gran variedad de platillos como carnes, mariscos y comida mexicana, así como unos muy consistentes desayunos, acompañados con café y pan dulce bien elaborado.

Localidades: Punta abreojos, Campo René, Oasis San Ignacio, Oasis San Joaquín.

Imagen 6. Recolecta en ambiente marino



Fuente: Elaboración propia, foto de Rogelio Aguilar-Aguilar (con base en material recopilado en la Expedición Biológica 2021).

42

Terco's Pollito: <https://goo.gl/maps/EBAAS5dAABVKPwrE8>

Tramo 6: Santa Rosalía-Ciudad Constitución

Partiendo de Santa Rosalía con rumbo sur y tras recolectar en algún punto del camino se pasa por la Heroica Mulegé, donde después de trabajar en la bocana, se impone dirigirse hacia el *Restaurante Los Equipales*⁴³ para restaurar fuerzas con un buen “T-bone”, o con una de sus singulares hamburguesas americanas. Así, el trayecto continúa por el impresionante tramo que bordea la Bahía Concepción, pasa por Loreto y más al sur dobla hacia el oeste hasta Ciudad Insurgentes, donde la carretera vuelve a dirigirse hacia el sur unos 27 km para llegar, ya entrada la noche, a Ciudad Constitución. A esas horas todavía es posible encontrar opciones para tomar alimentos –nosotros hemos encontrado mariscos, carnes o pizzas– que, sin embargo, no han resultado memorables.

Una gran diferencia la hace la llegada de la mañana, donde sobre la lateral de la carretera entre las calles Guadalupe Victoria y Hermenegildo Galeana encontramos un excelente lugar para consumir ¡gorditas duranguenses! de carne con chile, frijol o papa, cuya semejanza con aquéllas que años atrás disfrutamos en el pueblo de Nombre de Dios, Durango, hicieron de *Gorditas Durango*⁴⁴ uno de los puntos gastronómicos más peculiares de nuestro recorrido, de visita obligada antes de partir hacia Puerto Adolfo López Mateos, por una derivación al oeste de la Carretera Federal 1, o hacia la ciudad de la Paz, finalizando este tramo.

Localidades: San Bruno, Bocana en Mulegé, Playa Santispac, Bahía Magdalena, Puerto Adolfo López Mateos.

Tramo 7: Ciudad Constitución-La Paz.

Al salir de Ciudad Constitución, con gorditas duranguenses de por medio, la Carretera Federal 1 se dirige hacia la porción sur de la península. Aproximadamente a la mitad del camino hacia la Ciudad de La Paz, se tomó una brecha por unos 50 km para llegar a la localidad marina de Punta Conejos. Volviendo a la carretera, se continuó hacia la capital de Baja California Sur para trabajar sobre lo recolectado y planificar la última parte de la expedición, que incluyó

43 *Los Equipales*: <https://g.page/LosEquipales?share>

44 *Gorditas Durango*: <https://goo.gl/maps/qzTMXE9xR61ojypU8>

recolectas en la puntas noreste y oriental de la bahía, así como en localidades al sur, tanto por porción final de la Carretera Federal 1 hacia San José del Cabo, como por la Carretera 19, que es una derivación occidental que conecta con rapidez a La Paz con Cabo San Lucas. Ambas carreteras bordean la Sierra de la Laguna y al estar en buen estado, permitieron las recolectas con buen tiempo para regresar a la ciudad de La Paz, que sirvió como base, no sin antes aprovechar la eventual oportunidad de degustar unas exquisitas nieves de pitaya que sobre el camino algunos lugareños ofrecen al viajero.

Por lo anterior, a partir de aquí rara vez se visitó algún lugar para tomar alimentos que no fuera en La Paz, que como es natural, ofrece una gran diversidad de opciones. Entre las preferidas por los autores están los buenos desayunos de *La Terraza del Hotel La Perla*⁴⁵, que son abundantes y que se combinan con el deleite visual que ofrece la vista a la Bahía de La Paz. Una opción para alimentarse después del día de trabajo es en los *Mariscos Bismarckito*⁴⁶, ubicados también sobre el Malecón, en donde hay platillos muy disfrutables como las albóndigas de camarón o la *caguamanta*, o una buena variedad de empanadas y tacos de pescado que son una buena opción a precio más accesible. Sin embargo, en comparación con la oferta gastronómica que ofrece la ciudad de La Paz, en realidad conocemos muy pocos lugares, y es que encontramos seriamente difícil diversificarnos mientras existan las papas rellenas de carne de la modesta *Taquería La Monarka*⁴⁷, en la calle Aquiles Serdán casi esquina con Márquez de León, que en mesas improvisadas en plena acera, rodeadas de gatos atraídos por el aroma, se ofrecen por las noches junto con una buena variedad de tacos y salsas con sabor excelso.

Localidades: Punta Conejos, Playa Balandra, Ensenada de los Muertos, Cerritos, Todos santos, Sierra de la Laguna.

45 *La Terraza*: <https://goo.gl/maps/ES3MPRyPAv3dePuX6>

46 *Mariscos Bismarckito*: <https://goo.gl/maps/TrfJZBJpmkjuZdxy7>

47 *La Monarka*: <https://goo.gl/maps/oVvkmdel4NGaZLU4A>

Imagen 7. Localidad en Punta Conejos, Baja California Sur.



Fuente: Elaboración propia, foto de Rogelio Aguilar-Aguilar (con base en material recopilado en la Expedición Biológica 2021).

Tramo final: La Paz-Mazatlán-Ciudad de México.

El final del trabajo de campo en La Paz marcó también el final de la expedición biológica y el inicio del retorno a la Ciudad de México, donde algunos de los datos recolectados ya han sido analizados, formando parte de proyectos de tesis y publicaciones formales, en tanto que otros están siendo procesados en estos momentos y una porción más continúa en espera de tiempo y/o personal para ser estudiado. El retorno se inició en la terminal del “ferry” que nos condujo de La Paz a Mazatlán, Sinaloa, ciudad a la que se arriba por la mañana. Una vez entregado el vehículo, es tiempo de partir sin demora a tomar el desayuno en el restaurante de la *Pastelería Panamá*⁴⁸, que sin duda es de lo más recomendable para visitar por la enorme variedad de los alimentos que ahí se ofrecen y la calidad de la panadería y repostería.

48 *Restaurante Panamá:* <https://goo.gl/maps/jHy7VpWUeXiL2Zer9>

*A lo largo de las visitas a ese lugar hemos podido saborear carnes, tostadas de marlín, desayunos combinados con raciones de carne; chilaquiles y huevo, y omelettes con distintos ingredientes, que normalmente son acompañado con una deliciosa guayachata, que como el nombre sugiere es una refrescante bebida de horchata de guayaba. El regreso a la Ciudad de México se hace por la Carretera 15D, que pasa por las ciudades de Tepic y Guadalajara. Dependiendo de la necesidad, el trayecto puede hacerse directo o con escala en Guadalajara; de ser así, normalmente salimos temprano para tomar de nuevo la carretera 15D y almorzar a eso del medio día en *La Troje de Marisol*⁴⁹, un encantador lugar en la salida a Maravatío, Michoacán, donde se puede elegir entre desayunos mexicanos tradicionales –chilaquiles, quesadillas, huevos, etc.–, carnes, o platillos más elaborados que dan un cierre gastronómico digno, que contribuye a calmar al “sibarita de clóset” que los autores llevamos dentro.*

Conclusión

El trabajo de campo como parte de la investigación científica es una labor necesaria, que requiere una planificación adecuada para obtener la mayor cantidad de información con tiempo y recursos limitados; por tales razones, implica un periodo de gran dedicación y trabajo duro que, sin embargo, produce valiosas recompensas al permitirnos aprender constantemente cosas nuevas sobre el mundo natural, así como interactuar de diversas maneras con la gente a lo largo del recorrido. Entre las más satisfactorias de tales experiencias están los alimentos que cada lugar ofrece de acuerdo con su tradición, recursos, o su particular circunstancia. Por donde se quiera ver, la aparentemente simple y cotidiana toma de alimentos refleja a la vez la diversidad cultural y las influencias del entorno de cada comunidad, convirtiéndose en un estímulo gratificante y una interminable fuente de historias y anécdotas, que esperamos que animen a las generaciones futuras para continuar describiendo, desde el campo, distintos aspectos de la naturaleza.

49 *La Troje de Marisol*: <https://goo.gl/maps/7hQrGdkp1deEL7uYA>

Fuentes consultadas

- Gruel, V. M., (2019). Al margen de la Carretera Transpeninsular: turismo residencial, agricultura y minería de exportación en Baja California y Baja California Sur durante el Siglo XX. Tesis de doctorado, El Colegio de México, 309 pp.
- Gutiérrez, I. y S. Grijalva, (2019). Cerveza artesanal: la historia de una nueva cultura gastronómica en Ensenada. *Revista Molcajete*, núm. 3, pp. 24-27.
- Rau, J. R., (2005). Biodiversidad y colecciones científicas. *Revista Chilena de Historia Natural*, vol. 78, pp. 341-342.
- Troyo-Vega, B.; Arnaud, G.; Swartz, S. y Ortega-Rubio, A. (2019). Impacto socioeconómico del turismo de la ballena gris (*Eschrichtius robustus*), en dos localidades de la Reserva de la biosfera El Vizcaíno, Baja California Sur, México. *Revista El Periplo Sustentable*, núm. 36, pp. 157-183.