UAEMéx

DE LENGUA ME COMO UN TACO

Coordinadores

Héctor Favila Cisneros
Ricardo Hernández López
Laura Reyes Montes

Casos y reflexiones en torno a la gastronomía popular



Héctor Favila Cisneros

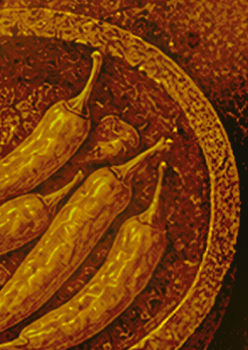
Doctor en Antropología Física por la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Profesor con perfil PRODEP y miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SIN). Integrante del Cuerpo Académico Turismo, Cultura y Patrimonio, desarrollador de la línea de generación de conocimiento sobre estudios de los patrimonios tangibles e intangibles para su aprovechamiento turístico y el desarrollo cultural. Colaborador del Plan de Estudios de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana. Adscrito al Centro de Investigación y Estudios Turísticos de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMÉX.
E-mail: hfavilac@uaemex.mx

Laura Reyes Montes

Licenciada y maestra en Antropología Social por la Facultad de Antropología de la UAEMÉX y doctora en Antropología Social en la Universidad Iberoamericana. Su línea de investigación es enseñanza de la etnografía, etnoecología y patrimonio biocultural. Es líder del Cuerpo Académico Etnografía y Sistemas Culturales (UAEM-CA-190). En 2018 fue parte de los coordinadores del libro *Sistemas agrícolas tradicionales. Biodiversidad y cultura*, de El Colegio Mexiquense, A. C. Desde 1991 es profesora-investigadora de tiempo completo de la Facultad de Antropología de la UAEMÉX. E-mail: lreyesm@uaemex.mx

Ricardo Hernández López

Doctor con mención honorífica en Historia del Arte por el Centro de Investigación y Docencia en Humanidades del Estado de Morelos. Es profesor investigador de tiempo completo definitivo de la UAEMÉX, integrante del Cuerpo Académico Turismo, Cultura y Patrimonio con registro SEP-PRODEP, integrado a la Red Iberoamericana de Estudios Culturales y Turísticos del Patrimonio. Desde 2016 cuenta con reconocimiento a perfil deseable de la Secretaría de Educación Pública. Desde 2018 coordina el Seminario Permanente sobre Turismo y Patrimonios Culturales. Es miembro del SIN, nivel I.
En 2023 fue reconocido con el doctorado honoris causa por la University World Leaders Organization. E-mail: riherlo@hotmail.com



De lengua me como un taco

Casos y reflexiones en torno a la gastronomía popular

Dirección de Publicaciones Universitarias
Editorial de la Universidad Autónoma del Estado de México

Doctora en Ciencias Sociales
Martha Patricia Zarza Delgado
Rectora

Doctora en Estudios Latinoamericanos
Cynthia Ortega Salgado
Secretaria de Identidad y Cultura

Licenciada en Diseño
Adriana Juárez Manríquez
Directora de Publicaciones Universitarias

De lengua me como un taco

Casos y reflexiones en torno a la gastronomía popular

Héctor Favila Cisneros
Ricardo Hernández López
Laura Reyes Montes
(Coordinadores)

Universidad Autónoma del Estado de México

"2026, Conmemoración del ingreso de la científica y académica Elena Cárdenas Guerrero al Instituto Científico y Literario"

Este libro fue positivamente dictaminado con el aval de dos revisores externos, conforme al Reglamento de la Función Editorial de la UAEMÉX, y fue sometido a un proceso de identificación de duplicidad de la información mediante un ***software*** especializado.

Primera edición, octubre de 2026

De lengua me como un taco
Casos y reflexiones en torno a la gastronomía popular
Héctor Favila Cisneros, Ricardo Hernández López y Laura Reyes Montes
Coordinadores

D. R. © Universidad Autónoma del Estado de México
Av. Instituto Literario 100 Ote., Col. Centro
Toluca, Estado de México C. P. 50000
Tel: 722 481 1800
http://www.uaemex.mx

Registro Nacional de Instituciones y Empresas Científicas y Tecnológicas (Reniecyt): 1800233


Esta obra está sujeta a una licencia Creative Commons Atribución-No Comercial-Sin Derivadas 4.0 Internacional. Los usuarios pueden descargar esta publicación y compartirla con otros, pero no están autorizados a modificar su contenido de ninguna manera ni a utilizarlo para fines comerciales. Disponible para su descarga en acceso abierto en: http://ri.uaemex.mx

ISBN: 978-968-9718-98-7

Hecho en México

El contenido de esta publicación es responsabilidad de sus autores y no refleja necesariamente la posición de la UAEMÉX

Coordinación editorial: Elisena Ménez Sánchez
Corrección de estilo: Mitzi Citlali Garay Carmona y Estefani Juárez Galindo
Coordinación de diseño: Luis Maldonado Barraza
Diseño y formación: Jarini Toledano Gil
Diseño de portada: Luis Maldonado Barraza

Índice

Introducción 12

Esquema metodológico para el estudio de la cocina popular mexicana 20
Héctor Favila Cisneros
Juan Gerardo Guía Zaragoza
Ricardo Hernández López

Dietéticas plebeyas. Paradigmas para una teoría política del gusto popular 36
Ángel Octavio Álvarez Solís

El nacimiento de la cocina mexicana: discurso historiográfico sobre el siglo XIX 56
Juan Gerardo Guía Zaragoza

Genealogía y evolución histórica de la quesadilla mexicana. Aportaciones académicas a un inconcluso debate culinario nacional 74
Alberto Peralta de Legarreta

Atributos de la gastronomía que asocian los consumidores de México a su alimentación 98
Edgar Rojas-Rivas
Laura Eugenia Tovar-Bustamante
Jazmín Zaragoza-Alonso

Cocina popular: identidad y resistencia en las calles del centro histórico de Puebla 116
Yatzel Roldán López

Prácticas, discursos y actores sociales en relación con la producción del pulque como patrimonio cultural gastronómico de Jiquipilco 134
Magali Mora Torres
Walter Ortega Gabriel

Representaciones sociales en torno al utensilio tradicional de la gastronomía mexicana: el molcajete 152
Laura Eugenia Tovar-Bustamante
Edgar Rojas-Rivas

¿Ordinario o sofisticado? Una aproximación a los fenómenos de gourmetización y turistificación de la gastronomía popular 168
Daniel de Jesús Contreras

La comensalidad en las cantinas y el disfrute social como memoria y patrimonio 190
Federico Gerardo Zúñiga Bravo
Enrique Martínez Velásquez

Sabores que cruzan fronteras: delicias de la cocina popular mexicana en la era virtual 208
Francisco Marcos Martínez

Dichos, sabores y saberes de las mujeres de la comida agría mazahua 228
Dulce Belem Salazar Vega
Arlen Sánchez Valdés
Gloria Georgina Icaza Castro
Héctor Favila Cisneros

Controversias médicas y religiosas: el chocolate en el periodo novohispano 240
Daniela Maya Soto
Marcelino Castillo Nechar

Consumo y valorización de productos regionales: dulce de alfeñique, elemento de patrimonio cultural municipal 258
María Guadalupe García Reyes
Yanelli Daniela Palmas Castrejón
Arlen Sánchez Valdés

La persistencia de una memoria culinaria: mercados y cocina popular en Toluca 274
Gerardo Novo Espinosa de los Monteros

Texcoco: un recorrido con emociones para el paladar 292
Edith Villaseñor Arreola
Marcelino Castillo Nechar

Patrimonio biocultural alimentario: el caso de los tamales de Jaltocán, Hidalgo, México 316
Noel Bastida Muñoz
María Cristina Chávez Mejía
Laura Reyes Montes

Sobre los autores 331

Introducción

Durante las últimas décadas, la gastronomía se ha posicionado en un lugar relevante para el mundo académico; ha tenido un auge importante desde varios años en diferentes vertientes. La gastronomía como producto cultural se convirtió en un interés entre los diferentes sectores: público, privado, turístico y académico; ya que, cuando se habla de gastronomía –y en particular la popular–, se entiende a los alimentos o platillos con un dispositivo identitario. Tanto es así que la comida –en particular la mexicana– es una expresión viva del patrimonio cultural que ostentan nuestros pueblos, barrios y ciudades. La comida popular constituye un elemento importante de identidad, cultura y de herencia patrimonial gastronómica.

El propósito de este libro es analizar y reflexionar sobre la importancia que tiene la gastronomía popular en relación con sus prácticas, creencias, tradiciones e identidades en un mundo evolutivo y en continua creación y recreación de una expresión cultural emanada de los pueblos, la cual refleja las diferentes identidades de las localidades y de la cultura popular.

En este sentido –y para dar un marco a la discusión sobre la gastronomía popular–, se convocó a una serie de especialistas de diferentes formaciones (así como de diversas universidades) interesados en discutir lo popular desde la gastronomía. La respuesta a esta convocatoria tuvo un resultado importante que se refleja en la diversidad de capítulos que conforman esta obra–los cuales discuten el tema central del libro desde diferen-

tes posiciones teórico-metodológicas que reflejan un aporte invaluable al estudio de la gastronomía popular.

El primer capítulo "Esquema metodológico para el estudio de la cocina popular mexicana" de Héctor Favila, Gerardo Guía y Ricardo Hernández, presentan un esbozo general sobre la mirada de lo popular y la cocina popular mexicana, ya que se ven reflejadas en la culinaria mexicana. Los diferentes discursos se han enfocado en la contraposición de los hegemónico en lo popular, sin embargo, esta controversia no es muy clara con la variedad de la comida popular mexicana. Los autores concluyen que la cocina popular no permanecerá estática en el tiempo, dado que la gastronomía popular se mantiene en una clara manifestación sobre su puesta en escena como parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Un documento que invita a la reflexión para la realización de ulteriores investigaciones en torno a la cocina popular con lo tradicional bajo una perspectiva, histórico, social y cultural.

El segundo capítulo "Dietéticas plebeyas. Paradigmas para una teoría política del gusto popular" de Ángel Octavio Álvarez, analiza la dietética desde una perspectiva política del gusto popular, entendida como un concepto político que problematiza la dicotomía y tensión entre la alta cocina y las cocinas populares. Un texto interesante para comprender parte del discurso político del gusto.

En el capítulo "El nacimiento de la cocina mexicana: discurso historiográfico sobre el siglo XIX" de Juan Gerardo Guía Zaragoza, presenta un suculento trabajo desde la historiografía de la cultura culinaria mexicana decimonónica, en el cual señala un interés sobre los alimentos conocidos como tradicionales (o de la nación) basados en el maíz y el chile. Concluye que el binomio maíz-chile contribuyó a cimentar la identidad culinaria de la nación en el siglo XIX en contraposición del discurso burgués de la sociedad mexicana que trato de desacreditar las raíces indígenas bajo un intenso conflicto racial.

Por su parte, Alberto Peralta de Legarreta presenta "Genealogía y evolución histórica de la quesadilla mexicana. Aportaciones académicas a un inconcluso debate culinario nacional"; un documento que discute sobre un alimento muy popular entre los mexicanos: las quesadillas. Debate interesante que se centra en si "¿Las quesadillas son mexicanas?", "¿Realmente deben o no contener queso?" Desde una perspectiva académica, aporta datos basados en documentos históricos hasta la literatura gastronómica

actual. El autor concluye, derivado de sus pesquisas, que las quesadillas tienen un antecedente europeos e hispánicos-magrebíes medievales. Un trabajo imperdible para una lectura gastronómica popular.

En el capítulo "Atributos de la gastronomía que asocian los consumidores de México a su alimentación" de Edgar Rojas-Rivas, Laura Eugenia Tovar-Bustamante y Jazmín Zaragoza-Alonso, reflexionan cómo la gastronomía es un elemento fundamental de la alimentación en las sociedades como parte de la cultura, donde interactúan tradiciones y costumbres que generar identidad en los pueblos. Sin embargo, hay una serie de atributos que han sido poco abordados y que influyen de manera importante en la alimentación desde una estrategia cuantitativa a los atributos que impactan en la gastronomía de los consumidores. Los autores concluyen que la gastronomía está arraigada a la cultura y genera identidad entre la población. Es decir, los alimentos no cumplen solamente una función fisiológica del cuerpo humano, sino que cada alimento de la gastronomía mexicana que es consumido es una parte de la cultura que fortalece la identidad.

Desde una lectura de lo popular, Yatzel Roldán López en el capítulo "Cocina popular: identidad y resistencia en las calles del centro histórico de Puebla", aborda el fenómeno de la comida de la calle, la cual tiene un interesante pasado histórico que la hace un verdadero patrimonio alimentario, ubicando este trabajo en el centro histórico de la ciudad de Puebla.

En el séptimo capítulo "Prácticas, discursos y actores sociales en relación con la producción del pulque como patrimonio cultural gastronómico de Jiquipilco" de Magali Mora Torres y Walter Ortega Gabriel, muestran que la gastronomía puede entenderse como una actividad artesanal, cultural, económica, social y ecológica. En este sentido, el turismo está generando una tendencia particular en consumir alimentos libres de toxicidad, es decir, más saludables y sostenibles como parte del capital cultural de los pueblos originarios. Este trabajo se centra en el pulque de Jiquipilco como un producto gastronómico popular que hacen una interesante lectura reflexiva para la gastronomía popular.

El siguiente capítulo "Representaciones sociales en torno al utensilio tradicional de la gastronomía mexicana: El molcajete", Laura Eugenia Tovar-Bustamante y Edgar Rojas-Rivas (coautores del capítulo), reflexionan sobre las representaciones sociales de los consumidores en torno a uno de los utensilios más tradicionales de la gastronomía mexicana: el molcajete. A través de un análisis estadístico mostraron los aspectos que tienen

mayor representación en el lenguaje común popular de los consumidores, estando relacionados a los alimentos y sus elementos de preparación. Una investigación pionera que analiza utensilios de la gastronomía mexicana empleando técnicas y herramientas de la ciencia sensorial y de comportamiento del consumidor.

En el capítulo "¿Ordinario o sofisticado? Una aproximación a los fenómenos de gourmetización y turistificación de la gastronomía popular" de Daniel de Jesús Contreras, presenta –desde un análisis de la literatura científica sobre revalorización de la alimentación popular y/o tradicional–, un trabajo interesante donde se discute que los alimentos tradicionales se han convertido en elementos de gourmetización y turistificación bajo la óptica del turismo gastronómico como del proceso de globalización culinaria.

El décimo capítulo "La comensalidad en las cantinas y el disfrute social como memoria patrimonio" de Federico Gerardo Zúñiga Bravo y Enrique Martínez Velásquez, nos adentran en un suculento encuentro dentro de los espacios de socialización y comensalidad de las cantinas. También en los cambios en el consumo que son parte de una brecha generacional entre los nuevos y viejos parroquianos; son parte de nuestra cultura y del disfrute de lo gastronomía popular. Los autores concluyen sobre la importancia que tienen estos establecimientos y, la perdida de éstos, significaría no solo la ausencia de cocineros, cantineros, música popular, entre otros; sino también parte de nuestra identidad, por ello sería importante reflexionar sobre una política pública para salvaguardar estos espacios como parte del patrimonio cultural de nuestra nación.

En el capítulo de Francisco Marcos Martínez "Sabores que cruzan fronteras: Delicias de la cocina popular mexicana en la era virtual", explora la gastronomía popular mexicana desde una etnografía virtual a través de experiencias y conocimientos de los agentes que hacen posible la visualización de la comida mexicana en un mundo digital y globalizado. Concluye que esta aportación metodológica virtual contribuye al estudio etnográfico para comprender los patrones culturales y simbólicos de la gastronomía popular mexicana.

Dulce Belem Salazar, Arlen Sánchez, Héctor Favila y Gloria Georgina Icaza en el capítulo "Dichos, sabores y saberes de las mujeres de la comida agría Mazahua" presentan un interesante trabajo donde se visualiza la importancia que tienen las mujeres mazahuas en la elaboración de la comida tradicional, ya que ellas son quienes seleccionan los ingredientes, elaboran

los alimentos y logran identificar “el punto” de la comida. Integran los saberes del trabajo agrícola y las costumbres, pero construyen el lenguaje popular que rodea a cada uno de los ingredientes y platillos, formando una narrativa única que define a la gente y su territorio. A pesar de la transformación en la alimentación de la comunidad, las mujeres aún buscan conservar aquellos platillos agrios que denotan orgullo y sentido de pertenencia. El Sende –el mejor ejemplo– se constituye como una tradición popular entre las mujeres mayores de esta población originaria del Estado de México.

En el capítulo “Controversias médicas y religiosas: el chocolate en el periodo novohispano” de Daniela Maya Soto y Marcelino Castillo Nechar se analiza la aportación al cacao como elemento gastronómico tradicional y la trayectoria histórica que recorrió el chocolate como producto gastronómico popular. Concluyen que este producto fue mucho más que una bebida, representó un símbolo de encuentro y mezcla de culturas, un elemento clave en la medicina tradicional, popular y objeto de controversia religiosa y social.

En el siguiente capítulo “Consumo y valorización de productos regionales: Dulce de Alfeñique, elemento de patrimonio cultural municipal” de María Guadalupe García, Yanelli Daniela Palmas y Arlen Sánchez se muestra cómo la feria popular del Alfeñique de la ciudad de Toluca –declarada como patrimonio cultural del municipio–, representa una clara exposición de cultura gastronómica popular. A través de un análisis de cadena de valor, el dulce de alfeñique –al ser un producto gastronómico tradicional y popular de Toluca–, cuenta con diferentes proveedores de insumos que se ven beneficiados por su elaboración y consumo, al mismo tiempo que contribuyen a la posibilidad de continuar con su conservación y revalorización por generaciones futuras. Concluye que debería haber políticas públicas para fomentar, cuidar y conservar esta gran tradición entre los habitantes de Toluca, así como de los visitantes y turista que asisten a esta feria.

En el quinceavo capitulo “La persistencia de una memoria culinaria: mercados y cocina popular en Toluca” de Gerardo Novo Espinosa de los Monteros se aborda el tema de los mercados toluqueños y la gastronomía que se elabora y transforma en ellos, generando un espacio social gastronómico de la cocina popular toluquense. Los mercados tienen pasados históricos importantes, conservando rasgos distintivos de identidad gastronómica debido a los productos que ahí se comercializan y se consumen en forma de diversos platillos, dando una identidad propia entre los habitantes del Valle de Toluca como de los propios pobladores de la ciudad. Un trabajo que nos

invita a la reflexión sobre la importancia que tiene los mercados en la configuración de la gastronomía popular.

En el penúltimo capítulo "Texcoco: un recorrido con emociones para el paladar" de Edith Villaseñor y Marcelino Castillo invitan a conocer parte de lo que es la gastronomía lacustre de una zona con larga tradición histórica, producción y consumo de productos gastronómicos tradicionales en el vasto lago de Texcoco. Los autores destacan un circuito o ruta gastronómica que permitirá la valoración y reconocimiento de la gastronomía tradicional como lacustre dentro de un destino turístico cultural para una experiencia culinaria significativa.

Finalmente, en el diecisieteavo capítulo "Patrimonio biocultural alimentario: El caso de los tamales de Jaltocán, Hidalgo, México" de Noel Bastida Muñoz, María Cristina Chávez Mejía y Laura Reyes Montes nos muestran el registro y análisis de la diversidad, elaboración y consumo de los tamales en una población nahua del estado de Hidalgo, mostrando una gastronomía popular local, destacando parte de su identidad cultural y religiosa expresada en la vida cotidiana. Un documento de corte etnográfico que refleja la importancia de lo que es la gastronomía tradicional y popular.

Como puede ver el lector es una obra que aglutina una diversidad de trabajos con temática de la gastronomía popular desde diferentes enfoques, lo que hace de este documento una riqueza que abre líneas para ulteriores investigaciones.

Héctor Favila Cisneros y Ricardo Hernández López

Esquema metodológico para el estudio de la cocina popular mexicana

Héctor Favila Cisneros
Juan Gerardo Guía Zaragoza
Ricardo Hernández López

Introducción

El filósofo del gusto Jean Anthelme Brillat-Savarin enfatizó desde el siglo XIX el rol indispensable de la gastronomía en el mundo: "El universo no es nada sin vida, y cuanto vive se alimenta" (2001, p. 19). Los seres humanos cocinamos y comemos a diario para satisfacer una necesidad biológica, asimismo, de forma incosciente, reforzamos nuestros lazos interpersonales, elevando la comida al plano sociocultural.

Al ser un aspecto de la vida cotidiana, el estudio de la alimentación presenta retos que invitan a la reflexión metodológica. Es cierto que los actos de cocinar y comer se replican en ejecución técnica, consumo en la mesa y deleite sensorial, sin embargo, caen con facilidad en el olvido. Rememoramos con fidelidad el banquete de una boda, una cena de aniversario o el festín navideño en donde se reúne la familia tomando decenas de fotografías con el celular; sin embargo, es imposible dar cuenta de todas las cenas tras arduas jornadas laborales, las veces que hemos comido el mismo platillo en casa –cuya técnica dominamos a la perfección– o hasta repasar con exactitud la minuta de lo que comimos el mes pasado.

Es en este sentido, la memoria documental de la gastronomía ha ayudado a preservar –a través de la historia y de distintas sociedades– estructuras culinarias tangibles para su estudio y conservación: recetarios impresos, manuscritos, novelas, relatos y guías de viajeros, listas de compras, informes

de cosechas, películas o estudios académicos. Podemos dar cuenta de una fracción ilustrada de la gastronomía.

Por su parte, José Iturriaga al presentar la colección de recetarios *Cocina Indígena y Popular* (2001) aseguró que enfrentamos un amplio campo de acción, donde hallaremos abundantes recetas y prácticas alimentarias que, por ser cotidianas, indígenas, transmitirse oralmente o permanecer a núcleos populares, requieren de intervención para recabar testimonios directos que validen su existencia y tangibles para dignificar la labor de miles de cocineras tradicionales.

Es en la cocina popular donde encontraremos un rico acervo culinario que, más allá de su contemplación o celoso resguardo, debe ser comprendido en su contexto cultural con la finalidad de acercarnos a un esbozo general de la heterogénea y megadiversa cocina mexicana. Es pertinente es cuestionarnos: ¿Qué es la cocina popular?, ¿qué forma tiene la cocina popular mexicana?, ¿qué consideraciones metodológicas debemos seguir en su estudio? Se pretende responder estas preguntas a lo largo de esta investigación, la cual, comenzará con los debates teóricos sobre la comida popular para luego abordar el caso de la comida popular mexicana.

La cocina popular y su confrontación con la gastronomía hegemónica

Es imposible separar la gastronomía de estructuras polisémicas de conocimiento. Jack Goody en *Cocina*, *cuisine* y *clase* (1995) dialogó con la bien conocida dualidad de lo crudo y lo cocido de Levi Strauss: La *haute cuisine* como extremo opuesto de la baja cocina, las hambrunas y la gula (por destacar algunas dicotomías discursivas). Por si no fuera poco, la comida popular —al menos en método—, se retrata como la antítesis de la comida hegemónica.

Antes de dialogar con los discursos debemos aclarar que, aquello que no abordaremos como comida popular es la acepción de *popularidad* como sinónimo de fama y renombre, sino como lo dicutió Mendoza, López y Serrano: “La comida popular puede relacionarse con el mundo cosmopolita y los mercados de la vanguardia, y ésta se vincula con la palabra anglosajona «pop» y la masificación” (202, pp. 83-84).

Retornando al tema de la cocina y la cultura popular, es necesario considerar que, como lo señaló Carlo Guinzburg en *El queso y los gusanos* (2008)

la historiografía ha tenido desventajas respecto a la antropología: no solo es imposible entablar contacto directo con la gente del pasado, también las fuentes escritas son de índole indirecto, testimonios inscritos en numerosas ocasiones por las clases dominantes.

El estudio de la *cultura popular* —también nombrada *subalterna*— implica, por la teórica imposición vertical, el contraste con la cultura de las clases poderosas y dominantes. Lo popular, típico y frecuente es transmitido mediante la tradición oral; muy al contrario de lo elevado, escrito, impreso, ilustrado y poderoso que ostenta la burguesía (2008, pp.11,21-26). Es aquí donde culinariamente empatizamos con el molinero friuliano Menocchio, quien, en el siglo XVI, representó a las clases populares por medio del oficio de la molienda de trigo. En este sentido, el pan es el elemento que ha unido y alimentaria históricamente a numerosos poblados de Europa. De la misma manera que el maíz, ha cohesionado la alimentación mexicana a través de los siglos.

Otro discurso que encontrará eco en la dicotomía alto-bajo señala que, las clases populares han sido masas violentas, causantes de disturbios. En otras palabras, son el temor latente de las élites. Para este cometido, Hobsbawm y Ranger en *La invención de la tradición* (2002) discutieron las tensiones entre la posible —pero no definitiva— relación entre el analfabetismo de grupos populares y el radicalismo ideológico que puede desembocar en una insurrección.

El término *pueblo*, a pesar de representar a la totalidad de la población, también se vincula con la plebe, el vulgo o el populacho; es la oposición teórica de *los de arriba*, los patricios y grupos privilegiados. El panorama de división vertical encuentra un equilibrio en los espacios modernos y de opinión pública del siglo XIX, como lo fueron los cafés (Hobsbawm y Ranger, 2002). A los cafés mexicanos del decimonono: El Cazador, Veroly, La Bella Unión o La Gran Sociedad, acudía una heterogénea concurrencia. Algunos con banales pretensiones, otros más con fines políticos o literarios, pero todos buscando convivencia y aprobación mientras degustaban –según sus posibilidades económicas–, chocolate, café, panes y bizcochos (Guía, 2017, pp. 39-41).

Michel de Certeau en *Las artes de hacer* (1996) ha señalado la problemática de la cultura popular en los conceptos de represión y marginalidad, así como la interminable lucha entre pobres y poderosos. En cambio, la reflexión del historiador invita a develar las estructuras de lenguaje, operacio-

nes de *uso* y el análisis de las unidades semánticas correlacionadas como lo son la navidad o la pascua, que, por su capacidad de repetición, ayudan a la tarea de reconstruir prácticas comunes y la cultura diaria.

En este sentido, el escritor costumbrista Antonio García Cubas en *El libro de mis recuerdos* (1969) aseguró que, a mediados del siglo XIX, las fiestas populares mexicanas por excelencia eran las Posadas y Pastorelas:

> Por la mañana, los vendedores de artículos, juguetes y comestibles se reunían en la Plaza de la Constitución exhibiendo «confites grandes y chicos, canelones, pastillas, [...] dulces cubiertos [... y] montones de diversas frutas como naranjos, perones, tejocotes, jícamas, guacamotes y granaditas de China, abundando, sobre todo, los puestos de cacahuates»; durante la noche, el protocolo incluía rezos, romper la piñata, repartir la colación de frutas y dulces, para concluir con el baile casero. Para el escritor costumbrista, la comida popular se vinculó al acto de compartir entre amigos y familiares, y es que la cultura popular —campesina o urbana— se sustenta en prácticas de solidaridad en relaciones amistosas y familiares (Mayol, 2010, p. 44).

El investigador Michael Warner (2012) propone el análisis de las tensiones y ejercicios de poder entre lo público —de mayor reconocimiento— y lo privado —que tiende a ocultarse—; a través de una lista de *términos normativos*. Se ha integrado lo *popular* en la esfera pública, al igual que las categorías polisémicas *nacional*, *común*, *abierto a todos*, *accesible incluso con dinero*, *a la vista física*, *reconocido y explícito* y *fuera de casa*.

Las categorías del discurso de Warner dan cuenta de aspectos clave de la cocina popular mexicana: podemos nombrar y considerar *popular* la denominada *cocina mexicana* por ser nacional; platos comunes en todo el territorio, como las variedades y estilos de tacos; productos de acceso a todos, incluido el extenso catálogo de enchiladas y chilaquiles; accesible incluso con dinero como los tamales de carácter festivo; fuera de casa, representado en comidas callejeras; o en el mole poblano y los chiles en nogada, avatares reconocidos nacional e internacionalmente.

Entre las teorías de la cocina popular, Pisa (2016) sugiere que, de la culinaria tradicional, cuenta con orígenes en el pasado, se desprende la ramificación de la cocina popular practicada entre campesinos o habitantes de las urbes y está sujeta —y limitada— a los recursos disponibles en la región. Podemos pensar con claridad en algunos de los avatares de la cocina yuca-

teca: la sopa de lima, las tortas de pavo son delicias que aprovechan el pavo de monte de la región, el mucbipollo de Día de Muertos y la cochinita pibil que emplean el achiote cultivado en la región maya, transformado tras su molienda en *recados*.

Para el caso de la cocina andaluza, González (1995) ha enfatizado que, si bien los libros de cocina son puntos claros de partida para el análisis de la gastronomía ilustrada, no son así de valiosos en la búsqueda de la culinaria popular:

> Para indagar en su pasado [de la cocina popular] es necesario investigar las redes del mercado alimentario; los matrimonios entre vecinos de distintos pueblos, pues han sido las mujeres, transmisoras del saber culinario, las que han arrastrado la cocina de un pueblo a otro cuando se desplazaban para casarse; y sobre todo los movimientos migratorios, móvil fundamental de difusión alimenticia (González, 1995, p. 307).

Otro punto de integración de la cocina popular es la participación de las mujeres y Jeffrey M. Pilcher en *¡Vivan los tamales!* (2001, pp. 222-246) concuerda con la postura de González: las damas mexicanas de clase media, desde la respetabilidad doméstica, empleaban sus conocimientos en escribir sus propios libros de cocina; por su parte, las cocineras populares, creadoras de su arte culinario, doméstico y regional, ridiculizaban a los sectores sociales superiores por sus pretensiones. Tal vez, figuras femeninas de la culinaria mexicana como Marichu, en sus recetarios y programas televisivos, tenían la intención de hablar de la mexicanidad desde la trinchera del buen gusto, mientras que, las amas de casa, citadinas o de zonas rurales, ejercían la cocina popular como una labor diaria y femenil.

"Las antonimias estructurales son indispensables en la comprensión de la cocina popular", justifica Juan Cruz en su *Teoría elemental de la gastronomía* (2002, pp.104-107). Discute que, las cocinas sabias, experimentales y profesionales valoran la novedad, mientras que, la comida tradicional y popular se ejerce a través de *modelos culinarios*. En otras palabras, de recetas que tienen numerosas modulaciones regionales, como los estilos de chorizo, morcilla o paella de toda España.

El filósofo confirmó que la cocina popular, pilar de la identidad de un pueblo, no es ofertada en caros restaurantes, sino que se hallará en "modestas hosterías o en una casa campesina" (Cruz, 2002, p.106). Para el caso

nacional, lo popular se expresa a través de la comida en tianguis estacionales, mercados fijos, puestos callejeros, ferias y fiestas de los Santos patrones de los pueblos, fondas, taquerías, pulquerías, restaurantes tradicionales, por mencionar algunos espacios de comida popular.

La teoría de la distinción ofrece otro lente dicotómico de la cultura y la cocina popular. Pierre Bourdieu (2016) aseguró que la comida se puede leer entre los gustos provenientes del lujo o de la necesidad humana. De ahí que la gastronomía de la distinción está relacionada con la plena libertad de elegir un alimento sin importar el costo, abundancia, cualidad nutrimental o locación geográfica. Los *gustos populares*, por ende, se vinculan a alimentos nutritivos, calóricos y económicos, a "la necesidad de reproducir al menor coste la fuerza de trabajo que se impone", asimismo, requieren de facilidades para comerse y cocinarse (Bourdieu, 2016, p. 191).

Para el sociólogo un elemento clave de la comida popular es el hecho que, puede no requerir mucho dinero, pero sí una inversión considerable de tiempo (Bourdieu, 2016, p. 202). Así el plato popular francés llamado *pot-au-feu* —conocido en España como olla podrida— es el resultado de conjuntar proteínas animales, legumbres y cocinarlos a fuego lento por horas.

En México basta con observar el tiempo que una mujer indígena emplea en elaborar el nixtamal: molerlo y hacer las tortillas del día; o, los rituales necesarios para preparar un mole rojo: comprar de insumos, la formulación alquímica al agregar tablillas de chocolate de mesa, tortillas doradas, galletas de animalitos, almendras, cacahuates, ajonjolí, especias, la molienda y las horas de cocción previas a su consumo en una fiesta de pueblo.

Según Mayol (2010, pp. 84-94) populares son los barrios urbanos, tiendas de abarrotes, salones y mercados, lugares de convivencia, intercambio y reconocimiento; y, que un individuo asegure su lugar en el pueblo es firmar un compromiso de pertenencia. Puede ser a través del consumo de alimentos y bebidas populares —que los burgueses se negarían a comer por desconfianza—. Una taquería puede ejemplificar el punto de Mayol: el comensal burgués cuestionará el salir de madrugada por unos tacos de pastor, probar las salsas "que pican", comer o desconfiar del cilantro por no saber si ha sido desinfectado con plata coloidal, o la propia incertidumbre del origen de la proteína animal.

Es más, Luce Giard (2010) también vincula los productos menos costosos y refinados de las carnicerías con la cocina popular. En este punto, es claro que los consumidores de tacos de suadero o de cabeza no accederán,

ni por costo o costumbre, a comer un medallón de res en un fino restaurante. Con este panorama general sobre los discursos de la cocina popular podemos centrarnos en la propia cocina popular mexicana entre los siglos XIX y XXI.

México, república democrática y de cocina popular

En una lectura de las Constituciones de 1824, 1857 y 1917, México ha sido una república representativa y popular donde el pueblo –a través de la democracia– elige a sus líderes políticos. Las propias actas constitutivas del país hablan, históricamente, de la importancia del pueblo y de sus expresiones como lo es la cocina popular del país.

Partiendo de estudios históricos de la cocina popular mexicana, María Stoopen (1988) retoma el argumento dicotómico de la cocina popular y campesina, en contraste con la cocina ilustrada y cortesana. Esta postura se engarza con la de Luis González en *Pueblo en vilo* (1972), obra que invita a mirar de cerca a los pueblos para descubrir su originalidad y singularidad. En poblados de mínima presencia histórica como San José de Gracia hay tradiciones, lenguaje y comida popular: las mujeres son las encargadas de cocinar y ellos "beben y comen lo que la tradición popular prescribe", incluidas algunas especialidades como tamales, buñuelos, chongos, torta de requesón, sopa de elotes y corundas (González, 1972: 285-288). Detona que la comida tradicional y la popular son sinónimos, o al menos, están íntimamente ligadas.

No es de sorprender que hallemos una relación del pueblo, sus alimentos y ciertos estratos problemáticos del país a través de la historia. Fernando Escalante en *Ciudadanos imaginarios* (1988) plasmó cómo las élites siempre vieron al pueblo mexicano en el decimonono como una masa de personas incultas, analfabetas y causantes de disturbios, a pesar de que la Constitución de 1857 otorgaba la ciudadanía como un derecho supuestamente inherente de todos.

Por lo anterior, el *populacho* mexicano del siglo XIX asistía a las pulquerías a saciar su sed. Disfrutaban de las corridas de toros, así como de los disturbios generales que mantenían a los gendarmes siempre ocupados (García, 1969: 152 y Prieto, 1964: 35). De la mano de Fidel, el escritor de costumbres y tradiciones mexicanas retrató con una lente impregnada de doble moral, los peligros y deleites de las comidas y bebidas populares:

> El populacho vil tenía sus fondas o comedores al aire libre en el callejón de los «agachados», en el tránsito de Portacœli y Balvanera, y allí la gente sucia y medio desnuda, en cuclillas o de plano, hervía alrededor de cazuelones profundos, con piélagos de moles, arvejones, habas, frijoles y carnes anónimas e indescriptibles, no para recordarlas por los racionales.
>
> Pero lo característico para dar conocimiento del populacho de México, populacho salpicado de frailes y soldados, toreros, calaveras y niños alegres de la gente rica, eran las pulquerías situadas en los suburbios, como «La Nana», «Los Pelos», «Don Toribio», «Celaya», etc.
>
> [...] En uno de los lados de este triángulo estaba formado un gran cuarto de gruesos tablones, con mesas corridas y asientos, y cerca de la puerta, con vista al gran salón, el puesto de la enchiladera.
>
> Al pie del triángulo, o gran cabecera que hemos descrito, se levantaban tres o cuatro tinas de pulque pintarrajeadas en su exterior y condecoradas con nombres propios como «La Madre Venus», «El de los Fuertes», «Fierabrás», etc., etc., dominando las tinas; tendidas repisas en que había vasos verdes y de pepita, cubos de palo, cajetes y cántaros porosos.
>
> [...] Alrededor de la enchiladera se agolpaban aún más inquieta la abrigadora concurrencia.
>
> Pero lo supremo, lo tormentoso, lo matizado de todos los colores, el gran mosaico popular, se reservaba para el cuartito de tablas; el músico y el capellán de tropa, el fraile copetón y decidor, el ranchero ladino, el lépero resabioso y tremendo, el puñal y la daga, la bandola y la baraja; en una palabra, todos los útiles para el desempeño fácil y entusiasta de los pecados capitales (Prieto, 1964, p.79-82).

El pulque y las comidas picantes de las enchiladeras eran inseparables, ya sea por su sinergia culinaria o por las ordenanzas las cuales exigían que la bebida fermentada de maguey solo se vendiera junto con alimentos. El punto de inflexión es sin duda el "encierro de los decentes", espacio imaginario que separaba el fandango popular de los concurrentes ilustrados:

> A la izquierda de las tinas, y en cuarto cerrado de tablas, estaba el encierro de los decentes: dos mesitas angostas con sucios manteles y jarras con flores, bancas pelonas al margen, y en el fondo un gran brasero con cabezas y carnitas, enchiladas y envueltos, mole verde o colorado, salsa borracha y chito, tostadas

> y chalupas; a modo de candil, un gran manojo de ramas en el techo, suplido de las moscas.
>
> Aquel encierro era divino, la flor de la curia, el laurel de oro del ejército, la mística delicia de la Iglesia, la fuente de encantos del comercio, las artes y el amor, representados en letrados de nariz colorada y bastones con borlas, frailes de cerquillos alborotados, jefes y oficiales mugrosos, y baladrones artesanos ladinos y chicas de vida alegre descotadas, risueñas (Prieto, 1964, pp. 48-50).

En el caso de la culinaria popular mexicana plasmada por Prieto, destaca lo heterogéneo de la concurrencia, no encasillada en modelos de verticalidad que separan al mundo en ricos y pobres; el cerdo, maíz, chile y pulque encabezaron algunos de los paradigmas de gastronomía popular del siglo XIX —y que, de hecho, siguen representándola—. Amando Farga en *Historia de la comida en México* (1980) también aseguró que el maíz, en sus mil presentaciones, ha sido el eje central de la cocina popular mexicana:

> De la variedad, mejor calidad y novedad de productos [tras el sincretismo culinario del siglo XVI], a base de las fundamentales tortillas, surgieron mejores enchiladas, tacos, tlacoyos, sopes, chilaquiles, chalupas, garnachas, quesadillas, tostadas, gorditas, martajadas, picaditas, memelas, peneques [...]
>
> Todo lo descrito hasta ahora y que consideramos como lo que popularmente se conoce por «antojitos mexicanos», no es sino el complemento de manjares completos de mayor envergadura y consistencia alimenticia, que integran la llamada cocina nacional (Farga, 1980, pp.88-89).

De clara estratificación social fue el popular *Paseo de la Retama*, dividido físicamente en el Departamento de Musas, gente fina y el del Pueblo soberano. En este último, al igual que en el Paseo de Belén, asistía una variada concurrencia de artesanos, empleados, músicos y personas de medianas y bajas fortunas. Todos los alimentos que documentó Guillermo Prieto se condensaron el Departamento del Pueblo soberano y es evidente, ya que los espacios del buen gusto: cafés, pastelerías y restaurantes, eran lugares de consumo fijo en las urbes. Respecto a la culinaria popular en los paseos. Fidel inscribió:

> [Hallaremos en el Paseo de Belén] Vendedoras de tamales de chile, de dulce y de capulín; tapabocas y bolillos de a ocho, cajones con ponteduros, pinole o

> garbanzos tostados, charamuscas y muéganos, hacían invitar al apetito y al gusto de la infancia; maromeros con sus pitas, toros de cuero, monitos de vidrio que arrojaban agua a ciertos cilindros de badana con una abertura chillona y coronados por un periquito de barro, que era un primor.
>
> En el Departamento del Pueblo Soberano [del Paseo de la Retama], se agitaban, girando por todas partes, dulceros, pasteleros, vendedores de palanquetas, ponteduros y garbanzos, saltando sobre puestos de naranjas y cañas, cacahuates, pinole, aguas lojas [frescas] y todos los bebestibles y comestibles que se pueden imaginar (Prieto, 1964, pp. 89-90-385).

Un último testimonio que ofreció Fidel respecto a la cocina popular fue a través del frijol (alimento nacional y sustento de los estratos menos adinerados). En este escrito fueron retratadas las comidas diarias de la clase media y el sustento de los pobres en la triada de maíz, chile y frijol:

> La vil prosa de la alimentación diaria [de la clase media] era el chocolate de oreja y de atole, el anisete a las 11, y en la comida una sopa de pan, arroz o tortilla, un lomo de carne anémica escoltada por unos cuantos garbanzos, salsa de mostaza, perejil o chile, y principios en que fungía con aplauso el rabo de mestiza, los huevos en chile, los chilaquiles, las calabacitas en todos sus apetitos variantes, los quelites, verdolagas y huazontle; nopales, las tortas de papas, de coliflor, pantallas y carnitas de cerdo. Alegraban la comida la miel perfumada con cáscara de naranja, y servía como digestivo una tortilla tostada que se hacía astillas entre los dientes. El frijol popular, el frijol, amigo de los desheredados, el frijol, refrigerio del hambriento, el frijol patrio, ocupaba el puesto de honor y se solía adornar de cebolla picada, con queso, con ahuacate (*sic*.) y salsa para que sonriera la gula en la mesa más humilde.
>
> [...] El mole de pecho, un lomo frito prófugo del puchero, si acaso con dos o tres hojas de lechuga y el parreleño amable, componían las cenas de los mártires numerosos de la clase media.
>
> En la clase infeliz, los tres amigos del pobre (maíz, frijol y chile) hacían el gasto, lisonjeando el apetito el nenepile, el menudo, tripa gorda y otros ascos y espantos de cualquier estómago nacional (Prieto, 1964, pp. 200-202).

No es coincidencia que en pleno siglo XX, la maestra de cocina y editora culinaria Josefina Velázquez de León haya publicado el *Recetario popular del frijol* (1971) dando continuidad histórica a los relatos costumbristas de Fidel.

Velázquez también aseguró en su libro *Viajando por las cocinas de las provincias de la República Mexicana* que las recetas más tradicionales del país son los platillos que hallaremos en las fiestas populares mexicanas de ciudades y pueblos: "hay puestos de barbacoa, chicharrón, carnitas, frutas, repostería, dulces, también juegos, rueda de la fortuna, caballitos, etc., se anima la fiesta con danzantes, mariachis, diferentes músicas, terminando en la noche con los fuegos artificiales" (1972, p. 8).

La incursión más clara de Josefina Velázquez al tema fue a través de su libro *Cocina popular. Menús económicos para uso diario* (1991). El recetario, dividido en treinta minutas, condensadas en la Tabla 1.

Tabla 1. Treinta menús que componen el libro Cocina Popular de Josefina Velázquez de León

1) Sopa de pasta y espinaca | Carne en salsa de harina | Sopes con frijoles | Arroz con leche	2) Sopa de cocolitos de tortilla | Albóndigas económicas | Peritas de papa | Postres de jícama, coco y naranja
3) Menú de Vigilia — Caldo de habas | Arroz con camarones | Cazón estilo Campeche | Plátanos con limón	4) Sopa de pasta | Carne estilo poblano | Calabacitas con crema | Jaletina de naranja
5) Sopa de garbanzo | Romeritos con tortas de camarón | Frituras de plátano | Macedonia de frutas	6) Sopa seca de macarrón | Croquetas en forma de peritas | Espinacas con garbanzos | Postre de camote y naranja
7) Menú de Vigilia — Sopa de cabeza de pescado | Huevos a la mexicana | Chicharos con zanahorias | Postre de piña y plátano	8) Menú de Vigilia — Sopa de lenteja | Pescado sierra con rajas | Ejotes con huevo | Copitas de postre de leche
9) Sopas de papas y arroz | Carne en salsa de cacahuate | Tortitas de calabaza | Merengue de fresa	10) Arroz blanco con chicharos | Asado de aguayón | Tostaditas con chorizo | Postre de papaya
11) Sopa de bolitas de tortilla | Mole verde económico | Zanahorias empanizadas | Copitas con postre de melón	12) Arroz con zanahorias | Hígado encebollado | Habas verdes en salsa de jitomate | Postre tropical
13) Sopa de verduras | Salpicón | Alubias con chorizo | Conserva de fresas	14) Tallarín con salsa blanca | Mole de olla | Jaletina de limón | Papas empanizadas

Continúa...

15) Sopa mexicana | Ropa vieja | Chicharos en salsa de harina | Naranjas con plátano y fresas	16) Sopa de huevo y zanahoria | Carne en salsa imitación de alcaparras | Alcachofas rellenas | Conserva de piña
17) Sopa de chícharo | Carne fría | Enchiladas | Mangos de Manila con naranja	18) Sopa seca de pan | Nopalitos fritos | Mondongo económico | Jaletina de melón
19) Sopa de tapioca y verdura | Carne encebollada con alcaparras | Rollitos de frijol y chorizo | Piña con fresas	20) Arroz blanco con elote | Bistecs fingidos con ensalada de lechuga | Quesadillas rellenas de frijol | Postre de cacahuate
21) Sopa Alemana | Carne entomatada | Tortitas de coliflor | Conserva de tirilla de durazno	22) Sopa de huevo y queso | Bistecs con rajas | Lentejas en huerto | Jaletina de ciruela roja
23) Sopa de zanahoria | Carne con pimientos morrones | Tortitas de avena | Crema de vainilla con fresas	24) Sopa de calabaza | Carne en salsa de aceitunas | Elotes con rajas | Postre de mango de Manila
25) Sopa de sémola | Tortitas de carne | Chiles rellenos de calabacitas | Canastitas de naranja	26) Arroz con pimientos | Hamburguesas | Calabacitas rellenas | Postre de frijol
27) Sopa seca de tortilla | Pata de ternera en salsa verde | Verdolagas a la mexicana | Copitas de papaya, naranja y nuez	28) Sopa de avena | Lomo mosaico | Zanahorias en adobo | Conserva de tomates verdes
29) Sopa de frijol | Cojincitos de carne | Quesadillas de flor de calabaza | Copitas de naranja, plátano, coco	30) Sopa de pasta | Carne con papas | Exquisitos chiles rellenos de frijoles | Postre de piña y coco.

Fuente: elaboración propia.

El maíz, frijol y chile están presentes, así como otros productos de origen mesoamericano, como el tomate, jitomate, calabaza, nopales, elote, flores de calabaza, piña y papaya. Al haber menús para la vigilia, se vincula el calendario religioso con celebraciones y gastronomía populares, cobrando relevancia los garbanzos, lentejas, habas, pescado, camarones y huevo. El mole verde, de olla, encacahuatado, entomatado y rometirtos son algunos guisos mexicanos populares. Gelatinas, camote, plátano, piña y coco son elementos de los postres populares que Josefina Velázquez promovía.

Conclusiones

Hasta el momento, el estudio de la cocina popular ha presentado categorías polisémicas de conocimiento, casi siempre asociadas con lo hegemónico en contraposición con lo popular. Parece menos clara esta relación en caso de la cocina mexicana, heterogénea en variedad de viandas y consumidores.

Desde sus propias constituciones, México ha firmado un compromiso con los sectores populares y sus manifestaciones culturales. En este sentido, la cocina popular se sostiene como una expresión del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Un elemento que no debemos perder de vista es que esta cocina popular nunca permanecerá estática en el tiempo. En ocasiones, los guisos tradicionales adquieren el estatus de popular y se consagran a la minuta del pueblo. En otras, como sugiere Pilcher (2001), la industrialización afecta directamente el núcleo culinario popular como la incorporación de refrescos carbonatados en comunidades indígenas, o, según observo, el constante uso de salsa Valentina que corona frituras, golosinas y guisos por todo el país.

Mendoza y colaboradores (2021) han sugerido que la cocina popular también puede avanzar a mercados internacionales y cosmopolitas, creando propuestas de valor para los consumidores y que ayuden a legitimar la gastronomía cotidiana de la nación.

Futuros estudios podrán aspirar a vincular la cocina popular mexicana con la tradicional y nacional, recreando un panorama histórico, social y cultural que develе las estructuras gastronómicas que se practican a diario en el país.

Referencias

Bordieu, P. (2016). *La* distinción. Criterio y bases sociales del gusto. Taurus.

Brillat-Savarin, J. (2001). Fisiología del gusto. Óptima.

Certeau, M. (1996). La invención de lo cotidiano. 1. Artes de hacer. Universidad Iberoamericana.

Certeau, M., Giard, L. y Mayol, P. (2010). La invención de lo cotidiano. 2. Habitar y cocinar. Universidad Iberoamericana. Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente.

Cruz, J. (2002). Teoría elemental de la gastronomía. EUNSA.
Escalante, F. (1998). Ciudadanos imaginarios. El Colegio de México.
Farga, A. (1980). Historia de la comida en México. (Ed. 2). Litográfica México.
García, A. (1969). El libro de mis recuerdos. Patria.
González, I. (1995). Comida de rico, comida de pobre los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo xx). Universidad de Sevilla.
González, L. (1972). Pueblo en vilo. Microhistoria de San José de Gracia. El Colegio de México.
Goody, J. (1995). Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. Gedisa Editorial.
Guía, J. (2017). El dulce en el México del siglo xix. Universidad Autónoma del Estado de México. Ediciones Eón.
Guinzburg, C. (2008). El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo xvi. Península |Océano.
Hobsbawm, E. y Ranger, T. (2002). La invención de la tradición. Crítica.
Iturriaga, J. (2001). «Presentación de la colección». En: Marina, M. Recetario nahua del norte de Veracruz. 2ª ed. CONACULTA. (Cocina Indígena y Popular – 1).
Mendoza, M., López, A. y Serrano, C. (2021). "Discusión de la belleza en lo intangible a través de la valoración estética de la gastronomía tradicional". Gastronomía y patrimonio. Estética de lo intangible. Universidad Autónoma del Estado de México.
Mendoza, M., Serrano, H., Serrano R. y Zarza, M. (2021). "Posicionamiento y estetización de los productos gastronómicos".. Gastronomía y patrimonio. Estética de lo intangible. Universidad Autónoma del Estado de México.
Pilcher, J. (2001). ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. CONACULTA.
Pisa, J. (2016). Breviario de la cocina tradicional y popular aragonesa de la villa de Lanaja. Ushuaia Ediciones.
Prieto, G. (1964). Memorias de mis tiempos. (Ed.4). Patria.
Stoopen, M. (1988). El universo de la cocina mexicana. (Ed. 1). Fomento Cultural Banamex.
Velázquez, J. (s.f.). Cocina popular. Menús económicos para uso diario. Ediciones Josefina Velázquez de León.
Velázquez, J. (1971). Recetario popular. Frijol. CONASUPO.

Velázquez, J. (1972). Viajando por las cocinas de las provincias de la República Mexicana. (Ed.2). Ediciones Josefina Velázquez de León.

Warner, M. (2012). Público, públicos y contrapúblicos. Fondo de Cultura Económica

Dietéticas plebeyas. Paradigmas para una teoría política del gusto popular

Ángel Octavio Álvarez Solís

Introducción: el sabor de los subalternos[1]

Originada en los debates filosóficos de la grecia clásica, la *dietética* fue una variante de la filosofía moral que preguntó por las condiciones éticas acerca de la forma de vida correcta. Esta pregunta filosófica incluía un intenso debate en torno a la forma óptima de la alimentación, la cantidad de sueño requerida para reponer el agotamiento, las artes del cuerpo y los hábitos sexuales. De manera que la pregunta por el régimen alimenticio constituyó un elemento central de la ética antigua que, posteriormente, fue transformada en un debate normativo por la teología medieval y convertida en una forma de saber por la epistemología moderna. La regulación de la alimentación y su impacto en la vida cotidiana nunca ha estado alejada de las más altas discusiones teóricas y de sus implicaciones políticas. Por esta razón, el presente ensayo busca responder a una cuestión gastronómica con alto rendimiento especulativo: ¿Puede la dietética ser una aproximación teórica que explique las prácticas de consumo de clase?, ¿la dieta es un concepto neutral o está condicionado por la tensión entre la alta cocina y las cocinas populares?

[1] La presente investigación forma parte del proyecto de investigación INICIO-2022-18 «Dietética. Fenomenología Histórica Del Comer y Epistemología Del Gusto Culinario» financiado por la Vicerrectoría de Investigación de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Agradecemos a la VRI el apoyo para desarrollar tal investigación.

El punto de partida de este ensayo es que la dietética, al ser un concepto en desuso y delegado al ámbito de las ciencias de la salud, perdió potencia crítica. Disputar el uso social del término a los nutriólogos, médicos y gastrónomos más positivistas resulta relevante para poder actualizar el concepto en su dimensión política. La conjetura es que la dietética es una manera de pensar la relación entre alimentación, gusto popular y soberanía alimentaria. Si en el mundo antiguo —espacio de experiencia en el que aparece el concepto— la dietética fue una disciplina corporal que transitaba por los múltiples estamentos para mostrar la diferencia de gusto entre los cuerpos. En la modernidad aparece como un criterio igualador y homogeneizante de las preferencias alimentarias. Por ejemplo, para nadie es un secreto que la dietética contemporánea es una disciplina que estudia los regímenes alimentarios apoyándose en la fisiología de la nutrición; en cambio, la dietética antigua era un campo filosófico de estudio que marcaba el ritmo de las formas de vida con base en la relación del sujeto con los alimentos. Para la sociedad antigua, la diferencia estamental sobre los cuerpos es una diferencia dietética que depende de una relación política con las formas de comer y con las prácticas de comensalidad, así como existen los *sybarítes* (los obscenos por la opulencia alimentaria), los *aristofagos* (los que mejor comen) y los *famelicus* (los hambrientos) son una realidad mayoritaria ampliamente documentada por la filología. La historia de las prácticas alimentarias en Occidente prueba que el comer es una forma social que instituye las diferencias políticas entre ciudadanos. El *Simposio* de Platón —el banquete más famoso de Occidente junto con la última cena de Jesús de Nazareth— es un ejemplo de por qué participar en un banquete en el que no se es invitado constituye una ofensa política:

> Pero tú, ¿querrías ir al banquete sin ser invitado? [...] Entonces sígueme, dijo Sócrates, para aniquilar el proverbio cambiándolo en el sentido de que, después de todo, también "los buenos van espontáneamente a las comidas de los buenos" (Platón, 2012).

La referencia anterior permite indicar en qué medida es posible postular una *dietética plebeya* entendida como el régimen alimenticio de las clases subalternas; es decir, una dietética para los famélicos que no están en condiciones de ser "los buenos" que asisten a "las comidas de los buenos". Una dietética en la que no existe una distinción entre lo popular y el buen gusto.

Una de las hipótesis de este ensayo es que la dietética –entendida como la unidad entre la ética y la estética en la construcción interna de sí por medio del régimen alimentario– constituye una forma de explicación política de la relación que establece el sujeto con el cuerpo social y con su propio cuerpo. Esta "política del cuerpo" —surgida del cruce entre el régimen de vida y la alimentación— supone que cualquier viviente establece unas pautas mínimas de lo que ingresa y lo que expulsa del propio cuerpo; sin embargo, la "política del cuerpo propio" no es idéntica para un monarca, un patricio o un plebeyo. Por lo anterior, la premisa fundamental de este trabajo es que la dietética constituye un campo teórico fértil para indagar en las condiciones políticas del sujeto contemporáneo y, en particular, abre un umbral crítico para mostrar por qué la alimentación es hoy una variante de la lucha de clases entre gastronomías hegemónicas y consumos subalternos: una nueva disputa política entre la dietética de los patricios "que asisten espontáneamente a la comida de los buenos" y la dietética de los plebeyos: los que no están invitados a "la comida de los buenos" porque disponen previamente de una gastronomía popular. Los primeros cuando comen con gusto popular sellan su diferencia de clase; los segundos, cuando omiten su origen plebeyo, terminan por traicionar a su clase. La gastronomía popular es así un objeto político en disputa entre las clases sociales, pues como sugiere Julio Camba, la sabiduría material de una comunidad política depende de la articulación con el gusto del pueblo, ya que las clases medias son las únicas que pueden diferenciar entre comer lo más "costoso" y comer lo "mejor", pues no son equivalentes:

> La gastronomía es un arte de clases medias y, mejor aún, de esas clases *[sub] alternas* que pasan meses de privación y semanas o días de opulencia, porque el *dilettante* en cocina no es como el *dilettante* en música, en pintura o en escultura, que puede pasarse toda la vida en contacto exclusivo con obras maestras y que no necesita nunca ponerse a régimen. Las obras maestras culinarias hay que irlas espaciando cada vez más, y ¿cómo podría espaciarlas el verdadero aficionado si la necesidad no le obligase a ello?" (Camba, 2015).

En razón de tal premisa que considera el gusto plebeyo, el ensayo está dividido en dos partes. La primera parte problematiza la dietética como disciplina filosófica a partir de su origen histórico en los debates de la medicina

antigua y destaca las principales investigaciones dietéticas con un alcance normativo de la actualidad.

Esta sección sostiene la importancia de introducir un registro político en el razonamiento dietético contemporáneo para poder comprender a la gastronomía popular como una teoría del gusto plebeyo. La segunda parte propone resignificar la dieta como un concepto político, ya que la dietética es entendida como una teoría política de las formas de vida. La conclusión del ensayo es que las maneras de comer son manifestaciones políticas de los diferentes estilos de vida en la medida que permite resolver algunos problemas éticos, estéticos y políticos de la alimentación con base en la pregunta por el régimen correcto.

La dietética: un saber antiguo para tiempos modernos

La literatura dietética de la antigüedad fue prolífica en textos, aunque se conservan pocos manuscritos. Por referencias indirectas ubicadas en el *Corpus Hipocraticum*, se sabe de la existencia de obras médicas y filosóficas dedicadas exclusivamente a la dieta, ya que formaban parte del tratamiento de enfermedades y de la explicación empírica de la salud. La terapéutica y la medicina antigua estaban unidas por un mismo tópico filosófico: el cuidado del cuerpo. Estos tratados dietéticos, cuya influencia de Anaxágoras, Empédocles, Arquelao y los pitagóricos es relevante según las primeras investigaciones filológicas (Molina, 2010). Tienen una profunda argumentación filosófica más que médica.

La dietética tuvo un origen filosófico antes que médico. Por ejemplo, la doxografía hipocrática registró el manuscrito de Demócrito *Sobre la dieta y los regímenes* (*περὶ διαίτης ἢ διαιτητικόν*), como la primera obra dietética del helenismo. Un manuscrito lamentablemente perdido. Según narran las fuentes hipocráticas (*Hipócrates*, 1923), el texto de Demócrito es estrictamente especulativo y adolece de argumentaciones empíricas acerca de la alimentación y el régimen correcto. Por esta razón, la primera obra de dietética filosófica es simultáneamente una obra de dietética médica: el *Perí Diaités* (περὶ διαίτης) atribuido a Hipócrates alrededor del 400 a. C. Lo relevante de este primer tratado dietético es que –además de ser la máxima enciclopedia dietética del mundo antiguo (Mann, 2012)– Hipócrates argumentó que la dietética tiene su origen en la necesidad antropológica de curar enfermedades y en la obli-

gación filosófica de llevar una forma de vida buena (Hipócrates, 2003). La dietética surge como la disciplina encargada de orientar el régimen alimentario en consecución de una forma de vida buena.

La relación entre los alimentos, la forma de vida y la dialéctica entre la salud y la enfermedad permitieron a los hipocráticos postular una tratadística médica con una rigurosa fundamentación filosófica. Precisamente, una de las implicaciones de los libros dietéticos del *Corpus Hippocraticum* fue asumir que la medicina es más que una simple técnica médica (una *téchnê)* puesto que constituye una ciencia empírica con profundas implicaciones filosóficas y, simultáneamente, defiende que la dieta (*diaitía*) es un concepto moral basado en la experiencia prudencial de los humanos. La salud física del cuerpo es inseparable de la salud moral del alma. La dieta es un concepto normativo en el que confluye una dimensión técnica y un registro deliberativo incentivado a lo que Aristóteles denominó "razonamiento práctico" (Aristóteles, 2016).

A diferencia del revisionismo de la literatura hipocrática de los últimos años (Bartoš, 2015), el problema con el razonamiento dietético contemporáneo es que aparece con un corpus dividido por dos campos especializados: un género de "divulgación científica" perteneciente a la nutrición y la bibliografía especializada acerca de la dietética filosófica de corte más histórico. Por un lado, las investigaciones dietéticas pertenecientes al campo médico no tienen relevancia filosófica directa, ya que trata de investigaciones empíricas con contenido científico restringido a la fisiología de la nutrición y la química de los alimentos (Coveney y Booth, 2019). Estas investigaciones científicas –la mayoría adscritas a la nutrición molecular– destacan los fundamentos fisiológicos, biológicos y neurológicos del fenómeno alimentario sin que ello implique una reflexión sobre los supuestos normativos, límites políticos y los alcances antropológicos de la dieta (Thacker y Barton, 2012).

Por otro lado, las aproximaciones filosóficas a la dietética suelen estar enmarcadas en varias disciplinas filosóficas que no gozan de mucho prestigio epistemológico: la filosofía de la comida (Ricotti, 2020 y Steel 2015), la filosofía de los sentidos (Kaplan, 2012), la literatura simposiaca (Romo, 2017) y las estéticas filosóficas del gusto (Campos, 2021 y Borghini, 2021). Por el contrario, las aproximaciones filosóficas a la dietética están dispersas en obras de teoría moral, historias de cocina y estéticas del gusto culinario. De hecho, en el ámbito de la historiografía francesa, existen algunos antecedentes bibliográficos sobre el problema dietético, pero resultan insuficientes

debido a la generalidad de su argumentación y predominio de la alta cocina en menosprecio de las cocinas populares.

El primer antecedente teórico de una reflexión teórica de la dietética es en el capítulo IV de la *Historia de la sexualidad 2* de Michel Foucault, cuyo análisis genealógico permite registrar el problema del régimen alimentario en las formas de construcción de la subjetividad griega (Foucault, 1984). El problema con la aproximación de Foucault es que enmarca la dietética en la reflexión sobre la moral sexual del helenismo y analiza únicamente la dieta de los placeres sin recuperar el tema de la alimentación con detalle. El segundo antecedente es el libro de Michel Onfray *El vientre de los filósofos. Crítica de la razón dietética* (1989). Este texto es un libro pionero sobre la dietética como campo filosófico, pero su alcance es panorámico. El libro –aunque rico en anécdotas historiográficas y en referencias sobre la alimentación de los filósofos– no resuelve el problema dietético que plantea desde el inicio: la relación filosófica entre la alimentación y el régimen corporal de las formas de vida. Específicamente, el libro de Onfray es un ensayo cuyo estilo literario es de altísima calidad, pero adolece de una argumentación rigurosa al no ofrecer evidencia suficiente acerca del origen y la función normativa de la dietética filosófica. Por momentos, el libro de Onfray es un reclamo a la filosofía del presente por la ausencia de reflexión dietética y un recuento histórico de alcances limitados, sobre los hábitos alimentarios de algunos filósofos como Kant, Hegel y Nietzsche.

Por último, el tercer antecedente de teoría dietética de impacto filosófico es el libro de Claude Fischler *L´Homnivore*, en él se analiza los procesos de subjetivación dietética del sujeto moderno y, en particular, la importancia del gusto y la comensalidad en las formas de expresividad de la subjetividad moderna. Con base en una metodología cercana la sociología figuracional, Fischler recupera los procesos de ontogénesis de la historia de la cocina y postula a la dietética como el "gobierno de los cuerpos" del sujeto moderno (Fischler, 1990). La ventaja de su investigación es la historización de la dietética como objeto de estudio, pero la principal desventaja son sus virtudes sociológicas: no analiza los fundamentos conceptuales de los procesos dietéticos ni realiza un análisis filosófico de las teorías dietéticas, ya que su investigación está concentrada en los procesos civilizatorios producidos por los hábitos alimentarios en la cocina Occidental. Nuevamente, la cocina popular y las dietéticas plebeyas quedan fuera del marco metodológico del antropólogo francés.

En contraste con los antecedentes franceses sobre la dietética como objeto filosófico generado en la década del noventa del siglo pasado, las investigaciones recientes son, principalmente, aportaciones anglosajonas e italianas. En el primer caso, la bibliografía inglesa sobre la dietética es abundante, aunque está próxima a la ética normativa de la alimentación y a los estudios empíricos sobre el gusto culinario (Grescoe, 2008; Alhoff y Monroe, 2007; Sapontzis, 2004 y Kass, 1994). A su vez, la mayoría de estos estudios están inscritos en el campo de los *Critical Food Studies*, por la cual los supuestos epistemológicos, las propuestas filosóficas y las conclusiones políticas pertenecen al pragmatismo norteamericano, los estudios culturales y las éticas utilitaristas contemporáneas (Sweenney, 2018; Heldke y Boisvert, 2016; Pojman, 2012; Coveney, 2006 y Adams 2004).

Las obras de referencia de la dietética anglosajona son básicamente tres: *Food Philosophy* (Kaplan, 2020), *Food and Philosophy* (Wertz, 2016) y *Savoring Disgust. The Foul and the Fair in Aesthetics* (Korsmeyer, 2011). La primera obra de David M. Kaplan es una extensión y sistematización de algunas intuiciones desarrolladas en obras previas como *The Philosophy Of Food* (Kaplan, 2012) y la sumaria *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (Kaplan, 2014) cuyo objetivo metodológico es elucidar la naturaleza y el significado filosófico de la comida. En esta obra –además de investigar la experiencia de la comida como un problema epistemológico–, Kaplan cuestiona el impacto ético de la alimentación y los tipos de dietéticas derivadas de tal clasificación contemporánea. El problema con sus conclusiones es que no son universales, sólo recupera las investigaciones estadounidenses sobre la filosofía de la comida y el tipo de experiencias que analiza son básicamente la del sujeto blanco occidental sin recuperar las dietéticas plebeyas, las gastronomías populares y las cocinas subalternas. Que este tipo de investigación omita la importancia de las dietéticas plebeyas, no exista un análisis interseccional y desdeñe a la gastronomía popular es un síntoma de la dietética como una forma de colonialidad del gusto.

La segunda obra de Spencer Wertz es filosóficamente más arriesgada; una de sus hipótesis más fuertes es que la filosofía de la comida ya está presente en la epistemología de los filósofos modernos, particularmente en algunos argumentos y experimentos mentales de John Locke, David Hume, Gottfried Leibniz y Jean Jacques Rousseau. Lo interesante de la argumentación de Wertz es que la filosofía de la comida necesariamente debe problematizarse desde un punto de vista epistemológico antes que ético o político.

La filosofía de la comida es una "epistemología del gusto" (Wertz, 2016, p. 46), y su impacto normativo es secundario y derivativo. Por consiguiente, los artículos de Wertz adolecen de la dimensión conflictiva necesaria para "politizar el gusto culinario" y, al mismo tiempo, para mostrar los antagonismos sociales subyacentes en las elecciones culinarias. De hecho, la conclusión de Wertz es que la filosofía de la comida está implícita en el debate normativo acerca de la corrupción del gusto y, por extensión, que existen "juicios culinarios de buen gusto y formas desviadas del paladar" (Wertz, 2016, p. 35). Cómo podrá notarse, el problema con esta hipótesis no es que pueda ser falseada fácilmente, sino que su alcance metodológico tiene validez únicamente para la filosofía moderna sin considerar los desarrollos de la antropología de la alimentación de los últimos cincuenta años. Seguir pensando en la diferencia entre alta cocina y cocina popular, o entre buen gusto y mal gusto, es reproducir un prejuicio de clase convertido en supuesto metodológico.

Finalmente, la obra de Carolyn Korsmeyer es la más importante en el campo de dietética filosófica; además de ser quien más ha investigado sobre la relación entre estética, gusto y alimentación (Korsmeyer, 2012-2011), destacan sus aportaciones al debate dietético desde la estética feminista y la epistemología política del sentido del gusto. Por su lugar de enunciación feminista, Korsmeyer ha impugnado filosóficamente la jerarquía de los sentidos en Occidente y concluye que dicha jerarquía –que tiene a la vista y el oído como los sentidos superiores– tiene un origen en el masculinismo filosófico. Para ella, la filosofía ha contribuido a nivel histórico un menosprecio cognitivo del gusto culinario y, por extensión, a una versión masculinizante de la filosofía (Korsmeyer, 1999) que termina por desdeñar el gusto de las clases subalternas.

Los principales aportes de las investigaciones de Korsmeyer son la defensa de autonomía de la dietética como disciplina filosófica y la crítica feminista a la tradición filosófica que desdeña el gusto culinario, pero su límite metodológico es permanecer circunscrita a discusiones dependientes de la filosofía norteamericana, las ciencias cognitivas y la psicología de la percepción, sin incluir en sus análisis las aportaciones de las retóricas de la comida (Frye y Bruner, 2012 y Schlosser, 2001); la teoría crítica dedicada al estudio de la alimentación, las investigaciones fenomenológicas sobre la historicidad de los sabores y, de manera muy específica, la sociología de los hábitos alimentarios con base en criterios de clase, género, etnia y nación. La filosofía de la comida escrita en lengua inglesa –prueba Korsmeyer– sigue siendo

"parasitaria" de las reflexiones sobre estética analítica y psicología de la percepción, campos que recientemente son más receptivos a otras tradiciones filosóficas, pero que siguen ocluyendo la importancia de la clase para pensar las lógicas sociales del gusto.

En contraste con las investigaciones francesas y norteamericanas, la teoría italiana ha sido más sensible a la dietética como un problema político y a las dimensiones sociológicas del hecho alimentario. La teoría italiana de la comida (*Filosofia del Cibo*) ha sido capaz de elaborar una antropología histórica de la cocina (Montanari, 1993-2004-2015) en sintonía con una ensayística de la comida con profundas raíces históricas y literarias (Riva, 2015; Rossi, 2013; Camporesi, 2010-2008). Lo que prueban las investigaciones italianas alrededor del hecho alimentario es que es el ensayo filosófico, y no el tratado sistemático o el artículo de investigación, el soporte idóneo para circular ideas políticas relacionadas con la alimentación, la experiencia estética de las clases subalternas y el gusto plebeyo.

No obstante, la teoría italiana de la alimentación destaca por elaborar una estética política del gusto culinario cuya tesis principal consiste en afirmar que la comida constituye la primera experiencia de encuentro con la clase social: comemos con biografía. Comemos con clase, nuestra clase. Por lo tanto, la experiencia política proporcionada por la comida constituye un sistema de relaciones sociales capaz de producir una ontología política del sujeto social. Al respecto, el pensador que más ha contribuido a poner en escena el vínculo entre dietética y política es el filósofo Nicola Perullo, quien ha producido una obra filosófica con un amplio rendimiento dietético (Perullo; 2018, 2013, 2012, 2010, 2008, 2006) y cuyas aportaciones permitieron construir un programa de investigación novedoso: la *epistenología* o el estudio filosófico del vino (Perullo, 2016).

Finalmente, los antecedentes franceses, norteamericanos e italianos de la dietética filosófica permiten valorar su rendimiento teórico y justificar su impacto discursivo en la escena internacional; sin embargo, la dimensión política no es una de las fortalezas de tales investigaciones. Si bien, su aporte principal radica en mostrar las implicaciones filosóficas de la alimentación y el gusto culinario en la historia cultural de Occidente, uno de sus límites epistemológicos radica en que no problematizan la dieta como concepto político ni discuten el concepto de forma de vida y régimen alimentario en el marco de una discusión dietética basada en principios éticos y orientaciones políticas.

Lo anterior implica que el problema de las gastronomías populares queda marginalizado y evita pensar está última en relación con la identidad culinaria de las naciones, el orgullo de clase, la popularidad de la comida callejera, las formas plebeyas de la comensalidad, las estéticas marronas en la configuración de un gusto popular, así como la significación étnica de los hábitos alimentarios. Por tal motivo, las investigaciones descritas, aunque genealógicamente relevantes, se tornan insuficientes para formular una teoría general de la gastronomía popular, pues es necesario analizar la dietética como un problema político con profundas dimensiones étnicas, antropológicas y sociales.

La dietética como problema político parte de la necesidad de establecer el vínculo entre alimentación y clases subalternas que permita postular una fenomenología crítica de la alimentación y una estética del gusto plebeyo. Sin este emplazamiento analítico, la epistemología del sujeto culinario supuesta en la noción *gastronomía popular* se torna deficiente, ya que parte del supuesto no justificado acerca de la neutralidad normativa de la dieta y la versión cognitiva del sentido del gusto.

En consecuencia, la dietética como política del gusto sostiene que *gastronomía popular* se entiende como el conjunto de prácticas y saberes provenientes de los hábitos culinarios de las clases subalternas y, por ende, tales hábitos difieren de las formas culinarias provenientes de la cocina tradicional y nacional –o de las cocinas con gustos masivos– puesto que, aunque toda gastronomía popular es subalterna, no toda cocina subalterna es tradicional. La gastronomía popular es dietética del gusto plebeyo.

En definitiva, la dietética desde el espacio de experiencia de la subalternidad permite elaborar un marco interpretativo con tres registros epistemológicos complementarios entre sí: la dietética como una disciplina filosófica (forma de pensamiento), la dieta como un concepto político y, por último, las dietéticas plebeyas como una manera crítica de poner en relación la gastronomía popular con la formación social del gusto culinario. Los tres registros confluyen de manera unificada al sostener que la dietética es una teoría política de las formas de vida debido a que la pregunta por el régimen alimentario correcto transita, necesariamente, por el impacto normativo de los alimentos, las formas sociales del gusto y la formación de experiencias cognitivas producidas por el acto de comer con conciencia de clase. Si la epistemología gastronómica insiste en explicar el hecho alimentario con base en una teoría general del gusto culinario, las dietéticas subalternas parten

de que toda formación del gusto es contextual, inconmensurable, biográfica y, por extensión, imposible de codificar como una forma universal.

Las dietéticas subalternas asumen con radicalidad que comer es eminentemente un acto político. Por consiguiente, contra la declaración universal de la gastronomía humanista propuesta por Alain Ducasse (2018), las dietéticas subalternas, apologetas de la gastronomía popular y elogiosas del gusto plebeyo, prueban que los "universales gastronómicos" no existen, ya que enmascaran los prejuicios de clase contra las formas de vida subalternas.

La dieta: un concepto político

Lejos de la simplificación nutricional contemporánea, la *dieta* fue históricamente un concepto médico-filosófico con un profundo alcance ético-político. Para la cultura griega, la dieta (*diaítia*) remite a la noción de *modo de vida* con múltiples variantes: forma de vivir, estilo de vida y régimen. Un concepto normativo que prescribía que cualquier viviente, particularmente el animal humano, debe dotar de una forma o un modo a su propia existencia para que pueda ser cualificada como *humana*, pues no todos los animales humanos adquieren el estatuto político de *humano*. De manera que la *diaítia* constituía una de las condiciones originarias para la *humanitas*, para la participación de la especie humana como forma de vida altamente cualificada. Sin *diaítia*, no existe la posibilidad de dotar un modo a la vida, de seguir un régimen que permita garantizar la existencia de manera correcta. Por consiguiente, el problema con la formulación ontológica de los modos de vida de la Antigüedad grecolatina es que la *diaítia* era un concepto disputado entre filósofos, médicos y moralistas, ya que la frontera entre el cuerpo sano, la vida buena y el régimen correcto dependía de una forma común de entender la política entre los antiguos: las artes de gobierno.

El concepto griego de *gobierno* (*kubernao*) es similar al concepto romano de *regimen* en la medida que ambos suponen la dirección, la administración y conducción precisa de una nave, un cuerpo o un gobierno. De ahí que exista una continuidad política entre la noción de régimen político, alimenticio y corporal, pues la distinción entre gobernar y seguir un régimen es básicamente una variación en el objeto de conducción política: entre gobernar un pueblo y seguir un régimen alimenticio, la diferencia depende de la cantidad de cuerpos ordenados y no de los sujetos que lo detenten. Enton-

ces, la dietética pregunta por la práctica del gobierno del cuerpo según los alimentos, el sueño y los hábitos sexuales del individuo. En cambio, la política disputa la práctica de gobierno según la diferencia entre gobernantes y gobernados, los que mandan y obedecen a partir de los usos del cuerpo (Agamben, 2017). Por lo tanto, la política es regulación de los cuerpos y el cuerpo un objeto material en el cual es posible instituir un orden político con base en principios éticos fundamentados en la dieta: una *diét-ética*.

Por ejemplo, para Jenofonte, el célebre comediógrafo de la Antigüedad presentó un Sócrates que come, baila y se embriaga —a diferencia del Sócrates platónico más ascético y moderado—, la relación entre alimentación y política es originaria de la comunidad. En su *Memorabilia*, conocida en castellano como *Recuerdos de Sócrates* (2010), Jenofonte estableció que el modo de comer está vinculado con la dignidad moral del ser humano en la medida que la ética alimentaria es un reflejo de la política debido a que expresa la relación del individuo con su comunidad. No se trata, exclusivamente, de que la persona moderada sea la indicada para la posición de mando, que un buen amigo es quien domine su estómago o que el comer con lujos sea moralmente condenable al generar un *opsophagos* (la persona que rompe el equilibrio de la sociedad debido a que arrebata los alimentos al resto), sino que las maneras de comer son el criterio supremo para fundamentar el origen de la política. En boca del filósofo Jenofonte, expresó este vínculo originario entre dieta y política:

> Sócrates: escúchame, Aristipo, si tuviéramos que encargarte de educar a dos jóvenes, uno para ser capaz de gobernar y el otro para no intentarlo siquiera, ¿cómo educarías a uno y otro?; ¿quieres que empecemos el examen por la alimentación, o sea, por los primeros elementos como quien dice? Aristipo respondió: — Efectivamente, a mí la alimentación me parece que es un principio, ya que nadie podría vivir si no se alimentara. ¿Es lógico entonces, que, a uno y otro, cuando llegue el momento, les entre el deseo de tomar alimento? — Es lógico. — ¿Y a cuál de los dos acostumbraríamos a subordinar la satisfacción del estómago a la gestión de un asunto urgente? — ¡Por Zeus!, al que está siendo educado para gobernar, a fin de que los asuntos de Estado no queden sin despachar durante su gobierno (Jenofonte, 2010, p. 29).

En sintonía con la imagen dietética de la política en Jenofonte, Aristóteles sostuvo en la *Política* que la relación entre régimen político y régimen alimen-

ticio es originaria porque depende de la forma en la que los cuerpos son distribuidos en la ciudad *(polis)* a partir de la capacidad para generar *comidas en común*. Si la amistad es el fundamento de la comunidad política, aseguró Aristóteles, se sigue que la comida entre amigos es el comienzo de una asociación entre ciudadanos libres e iguales. La comensalidad es así el acto fundante de la comunidad política:

> Las comidas en común tuvieron, pues, su origen en Italia. La división de los ciudadanos por clases viene de Egipto, pues el reinado de Sesostris es muy anterior al de Minos. Debe creerse por lo demás, que en el curso de los siglos los hombres han debido idear estas instituciones y otras muchas con frecuencia o, por mejor decir, una infinidad de veces. Por lo pronto, la misma necesidad ha sugerido precisamente los medios de satisfacer las primeras exigencias de la vida, y una vez adquirido este fondo, los perfeccionamientos y la abundancia han debido, según todas las apariencias, desenvolverse en la misma proporción; y es por tanto una consecuencia muy lógica el creer esta ley aplicable igualmente a las instituciones políticas (Aristóteles, 1998, p. IV-IX).

Con base en lo anterior, puede argumentarse que no todos los individuos pueden ser miembros de la comunidad de comedores públicos, de la comensalidad como asociación cívica. Precisamente, la amistad como criterio de igualdad no tiene un alcance universal en la Antigüedad. Los *iguales (hoi hómoioi*) eran los individuos que poseían derechos de ciudadanía obtenida por nacimiento, cuya educación recibida como parte de una élite ilustrada, les permitía asistir a las comidas públicas. De manera que para participar en las comidas en común no sólo era necesario disponer de una renta para proveer los gastos de las viandas, sino que se requería participar de la *isegoría* como condición política fundamental. Los *iguales*, entonces, podían participar de las comidas en común; mientras que los *hipomeíones*, al no disponer de derechos políticos, podían asociarse para comer de manera privada, pero nunca como un bien público.

La referencia de Jenofonte y Aristóteles permite mostrar el vínculo originario entre dieta y política que, en la modernidad comenzó a desvanecerse, pero que con las actuales preocupaciones sobre los estilos de vida de la sociedad contemporánea adquieren mayor pertinencia política y vigencia histórica. Pensar políticamente en los estilos de vida implica cuestionar el vínculo profundo entre alimentación y política. Por ello, no es un asunto

menor preguntarse por qué la dieta dejo de ser un concepto central de la teoría moral contemporánea, a pesar de poseer un fuerte componente normativo y dejar que la nutrición detente el monopolio sobre el saber de los cuerpos, la alimentación y el gusto.

De hecho, el traslado del monopolio del saber legítimo sobre la alimentación a la nutrición —una técnica médica con variaciones epocales que dependen de los intereses del mercado— constituye una manera inocente de robustecer la autoridad política del saber médico —pocas veces cuestionada en nuestra época— y, por ende, una forma de servidumbre voluntaria que convierte la pregunta por el régimen correcto en una pregunta técnica antes que filosófica o política. Como se ha intentado probar, la definición médica y moral de la dieta en la Antigüedad no estaba claramente delimitada, puesto que la dieta era un problema filosófico con un alcance médico, ético y político. Ese alcance de la pregunta dietética suponía mayor deliberación por parte de los individuos y las comunidades sobre qué implica comer y qué potencia el comer en comunidad. Sin embargo, el punto más relevante de la dietética antigua en comparación con nuestra época es que las prácticas culinarias son problemas ético-políticos y no exclusivamente un asunto de gustos o preferencias de mercado. La dietética no es un juicio de gusto como pensaría cierta ética moderna; por el contrario, la dietética es una modalidad de las artes de la existencia ya que su impacto reflexivo, antes que histórico o médico, es estrictamente político debido a que de los hábitos culinarios y las formas de comensalidad se desprende la forma de vida de una comunidad. La comunidad depende en gran medida de la articulación social que los alimentos introducen en las prácticas de significación política.

Para ser más preciso aún, la Modernidad transformó la dietética en una variante de la filosofía teórica, en un problema epistemológico acerca de la jerarquía filosófica de los sentidos y no en un problema del razonamiento práctico, tal como se pensó en la Antigüedad. Para la Modernidad, la dietética permite medir el rendimiento cognitivo del sentido del gusto y no el alcance normativo de la dieta en las artes de la existencia. El problema con esta variación histórica es que la dietética clásica fue sustituida por una epistemología del gusto y, en esta operación metodológica, las gastronomías populares perdieron rendimiento teórico, ético y político, ya que el gusto requiere un trabajo de "perfeccionamiento intelectual" que las clases populares no están en condiciones de anticipar. Si la dietética se convierte en juicio de gusto, el sabor popular, plebeyo y democrático tiende a ser consi-

derado "inferior" en la medida que el juicio estético de gusto supone una escala ontológica con base en la jerarquía occidental de los sentidos.

En consecuencia, una de las lecciones contemporáneas, la dietética filosófica es que la pregunta por el régimen correcto y la forma de vida han estado históricamente asociadas entre sí. Esta manera abstracta de plantear el problema entre alimentación y política comienza a admitir legibilidad hoy día y que el problema nuestras formas de vida admite la pregunta concreta acerca de si es políticamente adecuado continuar con nuestros *estilos de vida* dada la crisis climática y las condiciones de precariedad mundial. Si la dietética fue históricamente una disciplina filosófica que estuvo dedicada a la reflexión teórica entre ética, política, alimentación, la filosofía de la comida, la antropología de la alimentación y la epistemología de los saberes culinarios no debe recluir el alcance de los problemas dietéticos a un asunto estrictamente médico o nutricional, pues la relación entre política y alimentación no es un problema técnico, sino uno de tipo teórico, retórico y normativo.

La dieta no es un concepto neutral. Piénsese, por ejemplo, cualquier experiencia médica en los que exista algún problema relacionado con la alimentación: cuando el paciente asiste con el profesional de la salud no sólo encuentra recomendaciones nutricionales o medios farmacológicos para eliminar la enfermedad, sino que el médico ofrece –explícita o implícitamente– consejos morales, fórmulas éticas, prescripciones sobre la forma de vida y, sobre todo, denuncias dietéticas. Actualmente, el médico tiene una autoridad dietética y epistémica sobre las formas de vida y el régimen correcto que, antaño, pertenecían al filósofo o a la autoridad política. Disputar a la nutrición el saber dietético permite democratizar el gusto con base en la experiencia de las clases subalternas. Incluso, el vocabulario médico y la semántica de la nutrición contemporánea están cargadas de metáforas filosóficas, supuestos éticos, prejuicios morales y concepciones sobre el bien, la felicidad y el bienestar social que merecen una interrogación política. Por tal motivo, más que responder por qué las ciencias de la nutrición capturaron la pregunta sobre la forma de vida correcta según criterios alimenticios de la química contemporánea –o por qué el médico es el profesional indicado para prescribir una orientación en el régimen alimenticio–, quizá resulta más relevante cuestionar por qué las maneras de comer son manifestaciones políticas de los diferentes estilos de vida. La dietética es una teoría política de las formas de vida, una *práctica teórica* que permite plantear y resolver

algunos problemas éticos, estéticos y políticos de la alimentación con base en la pregunta por el régimen correcto.

Como práctica teórica, la dietética es una forma de análisis político que interroga por las condiciones materiales de los alimentos y, a su vez, una política del gusto culinario que expresa porque la comida es una continuación de la lucha de clases. Si la dietética como saber médico define qué tipo de propiedades terapéuticas tienen los alimentos, la dietética como saber político interrumpe la continuidad "natural" entre el gusto, la dieta y los alimentos como bienes éticos. Por lo tanto, la dietética es una forma de análisis que plantea cuestiones relativas a la normatividad del gusto, la moralización de algunos tipos de alimentos y la clasificación cosmética del tipo de conocimientos que provienen de los saberes culinarios.

Para pensar la dieta como un concepto político es necesario, entonces, asumir que tal concepto no es neutro, no remite a una finalidad técnica o instrumental, ni está libre de condicionantes de clase, género, raza o nación, ya que los cuerpos y su distribución sensible en el espacio público dependen las políticas del cuerpo propio: quiénes comen, qué comen, cómo comen y para qué comen lo que comen. Los cuerpos que comen eligen un género para comer, aparecen racializados cuando eligen alimentos, responden a un *habitus* de clase adquirido desde la infancia y, sobre todo, comen con odio, con indiferencia o con orgullo nacional. Nadie come sin biografía y cada biografía es el relato de lo que hemos comido.

Conclusiones

En suma, la dietética en tanto *política del cuerpo propio* es, fundamentalmente, una práctica teórica que revela las estructuras de clase que ocultan las instituciones minoritarias que hacen posible la experiencia cotidiana y las formas de vida del capitalismo dietético. Por *capitalismo dietético* se entiende al sistema simbólico material y libidinal que produce a las mercancías como si fuese una subjetividad que *devora todo a su paso* y, viceversa, a la subjetividad como un producto alimenticio dispuesto a ser consumido por uno mismo y por los demás. La dietética recuerda que el orden social está formado por metáforas gastronómicas que dotan de sentido al orden simbólico de cada comunidad política, como explicó hace algunas décadas Claude Lévi-Strauss: la división entre lo crudo, lo cocido y lo podrido—el

triángulo culinario— es una respuesta a los grados de incorporación o expulsión de la otredad en una comunidad política (Lévi Strauss, 2016). Cada comunidad política sabe lo que incorpora, metaboliza y excreta a partir de la distinción entre gastronomías populares y alta cocina. Una distinción política antes que gastronómica.

Referencias

Adams, C. (2004). *The Pornography of Meat*. Continuum.

Agamben, G. (2017). *Los usos del cuerpo*. Adriana Hidalgo.

Alhoff, F. y Monroe, D. (2007). *Philosophy and Food. Eat, Drink, and Be Merry*. Blackwell.

Aristóteles. (1998). *Política.* Gredos.

Aristóteles. (2016). *Analíticos primeros*. Gredos.

Bartoš, H. (2015). *Philosophy and Dietetics in the Hippocratic On Regimen. A Delicate Balance of Health*. Brill.

Borghini, A. (2021). "On Interpreting Something as Food". *Food Ethics*. Springer Nature.

Camba, J. (2015). *La casa de Lúculo o el arte de comer*. Reino de Cordelia.

Camporesi, P. (2008). *Il governo del corpo*. Saggi in miniatura. Garzanti.

Camporesi, P. (2010). *Le officine dei sensi. Il corpo, il cibo, i vegetali. La cosmografía interiore dell´uomo*. Garzanti.

Campos Salvaterra, V. (2021). "Crítica, economía, dietética. Derrida, Benjamin y Viveiros de Castro sobre la violencia". *Pleyade. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*, (26) 115-136.

Coveney, J. y Booth, S. (2019). *Critical Dietetics and Critical Nutrition Studies*. Springer.

Coveney, J. (2006). *Food, Morals, and Meaning. The Pleasure and Anxiety of Eating*. Routledge.

Ducasse, A. (2018). *Comer es un acto político*. Txalaparta.

Fischler, C. (1990). *L´homnivore*, Odile Jacob.

Foucault, M. (1984). *Histoire de la sexualité 2. Lé usage des plaisirs*, Gallimard.

Frye, J. y Bruner, M. (2012). *The Rhetoric of Food. Discourse, Materiality, and Power*. Routledge.

Grescoe, T. (2008). *Bottomfeeder. How to Eat Ethically in a World of Vanishing Seafood*. Bloomsbury Pub Plc USA.

Heldke y Boisvert. Philosophers at Table. On Food an Being Human. Reaktion Books: London. 2016
Hipócrates (1987). *Sobre la dieta*. Gredos.
Hipócrates (2003). *Tratados. Sobre la naturaleza del hombre. Sobre la medicina antigua*. Gredos.
Hippocrates (1923). *Corpus Hippocraticum*. Loeb Classical Library.
Jenofonte (2010). *Recuerdos de Sócrates. Banquete. Apología de Sócrates*. Gredos.
Kaplan, D. (2014). *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. Springer.
Kaplan, D. (2012). *The Philosophy of Food*. University of California Press.
Kaplan, D. (2020). *Food Philosophy. An introduction*. Columbia University Press.
Kass, L. (1994). *The Hungry Soul. Eating and the Perfecting of Our Nature*. Chicago University Press.
Korsmeyer, C. (1999). *Making Sense of Taste: Food & Philosophy*. Cornell University Press.
Korsmeyer, C. (2002). "Delightful, Delicious, Disgusting". *Journal of Aesthetics and Art Criticism* (60- 3) 217-25.
Korsmeyer, C. (2005). *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*. Berg
Korsmeyer, C. (2011). *Savoring Disgust: The Foul and the Fair in Aesthetics*. Oxford
Korsmeyer, C. (2012). "Disgust and Aesthetic". Philosophy Compass, 7: 753-761.
Lévi-Strauss, C. (2016). *Mitológicas. Volumen I: Lo crudo y lo cocido*. Fondo de Cultura Económica.
Mann, J. (2012). *Hippocrates. On the Art of Medicine*. Brill.
Molina, L. (2010). "Dietética y moral. Medicina y filosofía en la antigüedad helenística". *Estudios filosóficos* (42), 209-250.
Montanari, M. (1993). *La fame e l´abbondanza. Storia dellá alimentazione in Europa*. Laterza.
Montanari, M. (2004). *Il cibo come cultura*. Laterza.
Montanari, M. (2015). *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*. Rizzoli.
Onfray, M. (1989). *Le Ventre des philosophes. Critique de la raison dietétique*. Grasette &mFasquelle.
Perullo, N. (2006). *Per un'estetica del cibo*. Aeshetica Edizioni.
Perullo, N. (2008). *L'altro gusto*. ETS.
Perullo, N. (2010). *Filosofia della gastronomia laica*. Meltemi.
Perullo, N. (2012). *Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia e estetica del cibo*. Slow Food Editore.
Perullo, N. (2013). *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*. Carocci.

Perullo, N. (2016). *Epistenologia. Il vino e la creatività del tatto*. Mimesis.
Perullo, N. (2018). *Il gusto non è un senso ma un compito*. Mimesis.
Platón (2012). *La república*. Gredos.
Pojman, P. (2012). *Food Ethics*. Wadsworth.
Rigotti, F. (2020). *Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria*. Taugenit.
Riva, F. (2015). *Filosofia del cibo*. Castelvecchi.
Romo Feito, F. (2017). "El banquete, ¿género menor de la risa?". Beltrán Almería, L., Gidi Blanchet, C. y Martha Elena Munguía Zatarain, M. (Coords.)., *Risa y géneros menores*. Instituto Fernando el católico.
Rossi, P. (2013). *Comer. Necesidad, deseo, obsesión*. Fondo de Cultura Económica.
Sapontzis, S. (2004). *Food for Thought. The Debate over Eating Meat*. Prometheus.
Schlosser, E. (2001). *Fast Food Nation. The Dark Side of the All-American Meal*. Houghton Mifflin.
Steel, C. (2015). "The Phenomenology of Food". *Phenomenologies of the City. Studies in the History and Philosophy of Architecture*. Routledge.
Sweeney, K. (2018). *The Aesthetics of Food. The Philosophical Debate About What We Eat and Drink*. Rowman & Littlefield.
Thacker, A. y Barton, A. (2012). *Multicultural Handbook of Food, Nutrition and Dietetics*. Blackwell.
Wertz, S. (2016). *Food and Philosophy. Selected Essays*. Texas University Press.

El nacimiento de la cocina mexicana: discurso historiográfico sobre el siglo XIX

Juan Gerardo Guía Zaragoza

Introducción

"Dime lo que comes, te diré quién eres" es un antiguo precepto inscrito por Jean Anthelme Brillat-Savarin en la *Fisiología del gusto* (1852) publicado a mediados del siglo XIX en México e influyó en el pensamiento moderno de la época. Comer jamás fue un acto individual y, como reflejo del aforismo de Brillat-Savarin, es que cada bocado nos alimenta de cultura, honramos nuestra patria, reforzamos tradiciones, nos acercamos a nuestros allegados y hasta levantamos murallas entre la comida distinguida y la popular.

En el presente, y como mexicanos, nos enorgullecemos y disfrutamos del ancestral grano de maíz en sus cientos de presentaciones, los enigmas picantes y complejos de las salsas con chiles, los moles novohispanos creados luego del encuentro entre Viejo y Nuevo Mundo, los patrióticos chiles en nogada; todo ello y mucho más conforma la minuta del pueblo mexicano.

Para Iturriaga (2003) la cocina popular mexicana se caracteriza por ser "mestiza", de raíces indígenas e ibéricas en su mayoría, con avatares como los tamales, dulces poblanos, o los guisos de cuaresma. Casi siempre es difundida por medio de la tradición oral y, en menor medida, a través de recetas escritas e impresas. A esta definición agregaría otro elemento no tan evidente: la accesibilidad que el pueblo tiene a ella; hay restaurantes de alta especialidad que venderán un solo taco a precios exorbitantes, y los esno-

bistas culinarios estarán dispuestos a reafirmar su "buen gusto" al pagarlo, degustarlo y mostrarlo al mundo a través de *Instagram*.

En términos alimentarios, el sociólogo francés Pierre Bourdieu (2012) debatió las fricciones de clase social respecto a la distinción y colocó en planos opuestos la comida popular, nutritiva, económica y del proletariado; contrario a los alimentos burgueses cuya recompensa –más allá del goce sensorial– se plasma en valores axiológicos y la absoluta libertad de elección, alejando así la necesidad de alimentar el cuerpo para enriquecer el capital cultural del individuo distinguido.

Y en este punto, las trampas de lenguaje han jugado en contra de la cocina popular mexicana a través de la historia. El escritor de costumbres del siglo XIX Guillermo Prieto declaró que la leguminosa prehispánica, popular y nacional era un pilar alimentario de los pobres:

> El frijol popular, el frijol, amigo de los desheredados, el frijol, refrigerio del hambriento, el frijol patrio, ocupaba el puesto de honor y se solía adornar de cebolla picada, con queso, con aguacate y salsa para que sonriera la gula en la mesa más humilde (Prieto, 1964, p. 202).

Partir desde un análisis histórico de lo *popular*, implica confrontar las visiones burguesas de los pocos escritores letrados del pasado. Por ello, la presente investigación partirá del discurso formativo de guisos llamados *tradicionales* y *de la nación* que forjaron en el siglo XIX una imagen constante de aquello que sería condecorado como la cocina del país. Para este cometido sustentaré el argumento en la teoría formativa de la *cuisine* de Mintz (2003), quien asegura que las cocinas nacionales se conforman de un acervo reconocible de elementos de origen local, reconocidos e inscritos en un sistema político y que funcionan como artefacto holístico del imaginario social.

Mi hipótesis gira en torno al siglo XIX como el detonador para el nacimiento de una mentalidad de la cocina mexicana cuyas bases fueron el maíz y chile. Con la finalidad de mantener un discurso historiográfico sincrónico, se revisará el estado de la cuestión en torno a la conformación de la cocina mexicana. Las fuentes para el análisis del discurso serán documentos de autores y editores nacionales, incluidas novelas, relatos costumbristas, y recetarios impresos desde 1831 hasta 1906.

Proyecciones teóricas sobre la cocina mexicana

¿Qué se considera cocina mexicana? Esta pregunta es más complicada de lo que parece e implica un rico debate teórico. En términos geográficos: ¿Es aquella practicada dentro del país? Esta postura centralista puede descalificar la riqueza y complejidad regional y por ello se ha preferido el término de *cocinas de México*. En este tenor, los platillos hechos fuera del país, preparados en un *tlecuil* por diestras cocineras tradicionales, perderían el sello de autenticidad nacional. Asimismo, podemos argumentar un tercer escenario: la gran pérdida de territorio mexicano a raíz de la invasión norteamericana de la década de 1840; ¿También se perdió un fragmento de nuestra cocina o se ramificó un núcleo culinario para que los tacos tuviesen presencia desde tianguis populares hasta franquicias como Taco Bell?

A nivel temporal, ¿La cocina mexicana se creó a la par que la independiente nación? Afirmar esto equivaldría que el *Plan de Iguala* influyó de forma directa para la consolidación culinaria. Y en efecto, encontraremos paralelismos entre cocina y política. Por ejemplo, la *Constitución Mexicana* de 1824 —la primera del país— que optó por una república federalista y tuvo como base la de Cádiz (1812). La comida de la nación también adecuó los insumos y platillos traídos de la Península Ibérica para nutrir las bases gastronómicas prehispánicas. Aun los recetarios impresos y editados en el país desde 1831, fungieron como actas constitutivas de los sabores a sacralizar dentro de la minuta nacional del decimonono. Constituciones y libros de cocina se modificaron poco o radicalmente entre ediciones y proyectaron en papel aspiraciones sociales y culturales colectivas.

Para teorizar los orígenes del discurso formativo de la cocina mexicana indagaremos en las teorías culinarias hasta el presente y las interpretaremos respecto a las fuentes primarias del pasado. Consideremos el ejemplo de María del Carmen León García sobre el recetario de Dominga de Guzmán. El documento novohispano del siglo XVIII apenas parecería un recetario nacionalista, ya que, en palabras de la historiadora, carecía de guisados populares:

> ... evidenciaba con claridad que, aunque estaban presentes algunos ingredientes prehispánicos, las técnicas culinarias, los productos, los condimentos y el gusto eran todavía «a la española». No sabía si Dominga de Guzmán recién llegaba a la Nueva España al escribir su libro de recetas, pero resulta claro que

> ella no comía, según el discurso nacionalista, como mexicana: ni mole, chiles rellenos, chicharrón o carnitas, ni tamales, tacos o quesadillas, ni mixiotes, barbacoa o enchiladas. En las recetas que recopiló tampoco consideró los quelites, el amaranto, los nopales, el cuitlacoche, la flor de calabaza, los huauzoncles, los jumiles... los chapulines (León, 1997, p. 23).

La afirmación de que Dominga de Guzmán no comía como mexicana resulta ser un inocente anacronismo en dos sentidos: México aún no existía como nación en el siglo XVIII y la imagen del mexicano orgulloso de la comida popular, picante y de raíces mestizas, se consolidó durante el siglo pasado. De haber tenido documentos novohispanos sobre México como país, y exaltados testimonios de su comida, el colectivo culinario nacionalista se podría trazar más fielmente.

Tomemos un segundo caso anacrónico por tratarse de una novela histórica sobre la Independencia de México, pero de inmenso valor histórico al haberse escrito y publicado en 1858: *Gil Gómez El Insurgente* de Juan Díaz Covarrubias. Narró la travesía del protagonista junto al cura Miguel Hidalgo en los albores independentistas de 1810. La posada donde comerían sus alimentos tenía cazuelas rebosantes de mole y frijoles, pero habían sido envenenadas por un *gachupín*. Desvirtuar las "comidas nacionales" fue considerado desde el decimonono como una afrenta directa a la patria:

> —Vamos, ¿qué hace usted, capitán?, ¿le disgustan acaso esos platos? —preguntó sonriendo Hidalgo.
>
> —Un poco, señor.
>
> —Pues somos de un gusto enteramente contrario, porque yo amo con delicia las comidas nacionales. ¡Ea!, no hay tiempo que perder, tomemos alguna cosa, que tenemos que alcanzar el ejército antes de llegar al Venado.
>
> —No, señor, usted no tocará esos platos —exclamó Gil Gómez.
>
> —¿No tocaré ninguno de esos platos?, ¿y por qué capitán?
>
> —¿Por qué? Porque esos platos están envenenados (Díaz, 2010, pp. 233-234).

Partiremos el análisis del discurso con la postura de la archivista Guadalupe Pérez San Vicente, quien sugirió que el nacimiento de la cocina mexicana estuvo vinculado a los tres siglos de mestizaje luego de la conquista española y los intercambios alimentarios en las trincheras de la Independencia:

> Heredamos las fórmulas madres de la cocina autóctona. Las recetas: orientales, africanas y caribeñas, llegadas por el camino de España; las europeas y las propias de la España peninsular; las recetas orientales venidas por vía directa en la "nao de China" y las recetas criollas.
>
> Y con todas ellas, como fruta sazonada en cazuela de tres siglos, ¡oh delicia!, nació la cocina mexicana.
>
> [...] A este pueblo hermandado, entregaron los fogones improvisados los tlecuiles indígenas, los anafres, los braseros de azulejo con cuarenta hornillas, las cocinas de carbón y las cocinas de humo; los productos de la tierra, transformados por el amor y el cuidado femeninos en viandas camineras (Pérez, 1960, p. 14).

Fueron tres los insumos indispensables en la teoría culinaria de Pérez: maíz transformado en tortillas, tacos, totopos, tostadas, sopes, quesadillas, gorditas o enchiladas; los guisos y salsas con chiles frescos y secos; y bebidas para apagar la sed: el pulque, atoles, y chocolate.

La riqueza del modelo explicativo de Pérez gira en torno a la idea de una base culinaria mexicana solidificada entre los siglos XVI y XVIII; el siglo XIX rompió los rígidos paradigmas peninsulares que invalidaban los sabores mestizos e indígenas y así se forjó un sentimiento de unidad culinaria. El punto a debatir con Pérez será la linealidad evolutiva de la cocina mexicana que parte de una raíz prehispánica. Sumó los elementos españoles y se configuró en un discurso de hermandad a raíz de la Independencia, sin implicar altas o bajas dentro de los avatares de la minuta nacional.

Si hojeamos un recetario del XIX como es *El tesoro de la cocina*, reconoceremos sin complicaciones recetas como el guacamole: "Se mondan los aguacates (escogiéndolos bien maduros) se deshacen muy bien añadiéndoles un poco de agua, cebolla, chilitos picados o rajas de chile poblano y sal. Esto sirve de salsa para varias cosas especialmente para tortilla de huevos" (1866, p.11). Hay quienes puedan decir que el guacamole deberá llevar jugo de limón y jitomate, pero es innegable el núcleo culinario que ha unido el pasado impreso del XIX con la gastronomía popular hasta el presente.

También habrá derroteros culinarios que apenas dejaron una huella impresa de los ideales del buen gusto. El pipián de algodón del *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas*, será una de las muchas recetas que han caído en desuso a través de la historia: "Lo mismo que el del artículo anterior [mole verde] poniéndose algunas semillas de algodón, después

de limpias y despeluzadas como las pepitas de calabaza, con las que deben mezclarse" (1906, p. 130).

Retomando el discurso historiográfico y del mestizaje, en *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*, Salvador Novo elogió el sincretismo alimentario desde la llegada de los españoles, la tenacidad de las cocineras locales por adecuarse a los nuevos insumos y la creatividad de las monjas –creadoras de platillos autóctonos de la Nueva España–. Novo aseguró que, pese a las políticas de expulsión de los españoles de 1829, los platillos criollos no resintieron del odio al gachupín y resistieron el embiste de otros imperios gastronómicos europeos:

> Es posible que, a raíz de la Independencia, el odio por los españoles atenuara en los mexicanos algunos de los usos de la metrópoli; pero no los gastronómicos. El puchero, el arroz, el chorizo, estaban demasiado arraigados para que prescindiéramos de ellos por puro patriotismo antihispano. Es cierto que Francia e Inglaterra introducían sus usos y costumbres; pero no lo es menos que por lo que hace a los culinarios, Inglaterra tendría poco que enseñarnos, y que los recetarios franceses sufrirían al llegar a nuestras cocinas las adaptaciones necesarias para adecuarlas [...] «al gusto mexicano» (Novo, 1964, pp. 107-108).

Salvador Novo acertó en un punto indispensable: el discurso político no caminó siempre a la par del culinario y la expulsión fue una medida radical no aprobada por muchos. Guillermo Prieto argumentó que numerosos españoles, trabajadores y queridos por el pueblo, fueron afectados por dicha ley, pero la olla podrida (el máximo exponente de la culinaria ibérica del barroco) fue un potaje privilegiado del México de la primera mitad del decimonono:

> La olla podrida, era la insurrección del comestible, el fandango y el catecismo gastronómico, la cita dentro de una olla de las producciones de la naturaleza.
>
> Encerrábase en conjunto carnes de carnero, ternera, cerdo, liebre, pollo, espaldillas y lenguas, mollejas, y patas; en este campo de Agramante se embutían coles y nabos, se introducían garbanzos, se escurrían habichuelas, se imponían zanahorias, campeaba el jamón y verificaban invasiones tremendas, chayotes y peras, plátanos y manzanas en tumultuosa confusión; hasta creíase percibir entre el hervor y el humo, rodajas de espuela, relojes y ramas de árbol,

> fracciones humanas truncas y gesticulaciones fantásticas de monstruos abortados por la locura.
>
> La olla podrida se apartaba en dos grandes platones para servirse; uno de los platones contenía carnes, jamones, espaldillas, patitas y sesos, en el otro la verdura con todos sus accidentes, y entre los platones enormes y profundas salseras de jitomate con tornachiles, cebollas y aguacate y salsas de chile solo o con queso y aceite de comer de Tacubaya o los Morales (1964, pp. 200-201).

Será increíble el sincretismo entre la olla podrida del más alto peldaño del ideario cultural español y la adición de insumos nacionales, como aguacate, salsas o chilitos en vinagre para su asimilación en la minuta del siglo XIX. En *La cocinera de todo el mundo* encontraremos una receta de olla podrida que catalizó la abundancia ibérica con el vibrante *capsicum*: "Se tomará una panza de carnero y después de muy bien lavada, se rellenará con manitas de carnero, chorizos, chorizones, pasas, almendras, aceitunas, alcaparras, chiles en vinagre, todas yerbas aromáticas [...], ya cocida se servirá con aceite de comer y vinagre de Castilla" (1844, p. 21).

El cronista de la Ciudad de México fue muy puntual respecto a la resistencia del acervo culinario mestizo de consumo diario y las comidas francesas que fueron arquetipos culinarios sólo en banquetes burgueses. Vasta con leer los debates internos del abogado Lamparilla en *Los bandidos de Río Frío* (2010) del por qué debería preferir el *rosbif* sobre los deliciosos chiles rellenos:

> No es de su cuerda el café ni los *misteses* y *rosbises*, como le dicen a la carne condimentada a la moda inglesa; pero en cambio ¡qué comida, que guisos tan sabrosos! Yo creo que, si San Pablo tiene gusto, no cocerá en el cielo más que a la mexicana.
>
> Lamparilla acabó su jícara de café y continuó discurriendo:
>
> —¡La sociedad! ¡La sociedad! ¿Qué es la sociedad? ¿La gente con quienes tenemos negocios, el gobierno o la ciudad entera? Todo junto es la sociedad, efectivamente, y ésta nos impone deberes a los que por fuerza tenemos que sujetarnos.
>
> La sociedad dice que el chile, las tortillas, los chiles rellenos, las quesadillas son una comida ordinaria, y nos obliga a comer un pedazo de toro duro, porque tiene un nombre inglés (Payno, 2010, p. 290).

Esta defensa del chile y el maíz generó fricciones entre las tradiciones populares y los guisos elegantes que la élite letrada quería adoptar como estandartes para el país, resultando en la identificación de núcleos gastronómicos nacionales que trascendieron los espacios privados.

En *Historia de la comida en México* se coincidió que los embajadores de la comida mexicana han sido maíz y chile, y que el sincretismo gastronómico no borró la herencia prehispánica, sino la nutrió para que, de la fundamental tortilla devinieran (por mencionar algunas variantes) tacos, tlacoyos, enchiladas, sopes, quesadillas: "lo que popularmente se conoce por 'antojitos mexicanos', no es sino el complemento de manjares completos de mayor envergadura y consistencia alimenticia, que integran la llamada cocina nacional" (Farga, 1980, p. 89).

El hermetismo del menú prehispánico será el único punto a reconsiderar en le teoría de Farga, cuya rigidez puede crear tensiones en los procesos de asimilación culinaria externa. Por ejemplo, los ahora tradicionales *kibis* de la Península de Yucatán que fueron adecuados de los antiquísimos *kibbes* libaneses.

A las ideas del sincretismo culinario, y la resistencia social de la comida criolla, la historiadora Sonia Corcuera en su obra *Entre gula y templanza* agregó el factor de identidad nacional. El mestizaje aumentó la disponibilidad alimentaria, pero en el siglo XIX sirvió como plataforma discursiva para la comida mexicana: "no fue tanto la novedad de ingredientes lo que determinó el cambio, sino el valor y el uso que se dio a los ya conocidos en el contexto de una sociedad en proceso de búsqueda y de afirmación" (1981, p. 9).

Concuerda complementa que las desigualdades económicas y sociales resultaron en todo menos una gastronomía monótona ni uniforme. Es cierto, la heterogeneidad de consumidores durante el siglo XIX agregó otra capa de rico análisis historiográfico y las fondas fueron un claro ejemplo de la segmentación culinaria. Antonio García Cubas en *El libro de mis recuerdos* plasmó que, a mitad del siglo, la fonda *El Conejo Blanco* albergaba a dos tipos de comensales: los de "guante blanco" con un menú de pollo asado, pescados blancos empanizados de Chapala, frijoles refritos, pan, tortillas salidas del comal, lechuga y vino Carlón; y los invitados menos distinguidos que comían el famoso fiambre *donoso* —, servido con tamales—, y pulque (García, 1969, pp. 211-212).

Guillermo Prieto recordó que en la fonda –nada elegante– llamada *La Madrina* se ofrecía el "pollo asado con ensalada, chiles rellenos, mole y unos

frijoles refritos en cazuelitas pequeñas". La concurrencia incluía personas distinguidas en un ambiente cordial y, en ocasiones, se servían cenas en los palcos del teatro; para ello las elegantes señoritas "daban bonitamente la espalda al público en los entreactos y engullían de lo lindo, presentándose de nuevo en sus asientos, como si dijéramos, lamiéndose los bigotes" (Prieto, 1964, pp. 80-81).

Por otra parte, el género como factor entró en juego en la propuesta teórica de Jeffrey M. Pilcher. Enalteció el rol de la mujer como la encargada de forjar la identidad culinaria mexicana dentro del hogar, como cocineras y amas de casa; y fuera de él como escritoras de libros de cocina de autoría y lectura femenina: "Los mexicanos del siglo XIX reconocían con toda claridad su cocina nacional en las formas de los tamales prehispánicos y los moles coloniales. Las mujeres seguían preparándolos, tanto al abrigo de su espacio doméstico como en las exuberantes festividades callejeras" (Pilcher, 2001, p. 118). Los hombres, por su parte, ralentizaron el proceso de sacralización culinaria mexicana y, tras la lente positivista, devaluaron el cereal mexicano en aras de enaltecer el trigo europeo como la única opción alimentaria del progreso.

Podemos apreciar el inmenso avance del trigo en las estadísticas generadas por Juan Nepomuceno del Valle. En la capital poblana de mediados de siglo había 48 negocios relacionados al trigo, incluidos molinos, panaderías, cernideros y fábricas de fideos, y 52 maicerías (Valle, 1852, pp.145-198); sin embargo, en la capital mexicana –doce años más tarde–, se contabilizaron un poco más de 200 negocios de trigo– incluidos los anteriores–, más fábricas de almidones, pastelerías y bizcocherías, que superaron las 141 maicerías y pajerías (Valle, 1864, pp.175-260). Estas cifras no revelan que el maíz fue desplazado por el trigo, o menos consumido que éste, pero sí proyectan intenciones de emprendimiento inclinadas al cereal europeo, y su valía social y cultural en las urbes del decimonono.

Aunado a las cifras anteriores, el historiador José Luís Juárez López en *Engranaje culinario* (2012) propuso un argumento en el que los alimentos indígenas se consideraron sospechosos para el desarrollo del país: las comidas no foráneas del siglo XVIII (incluidos moles, frijoles, tamales, tortillas y pulque) se siguieron consumiendo en el siglo XIX, pero entraron en una lucha desigual frente a las cocinas consolidadas e imperialistas como la francesa. La postura radical de Juárez justificó el control del gusto del pueblo por

medio de los libros de cocina impresos, cuyo fin máximo era erradicar con lentitud la minuta novohispana de los estratos medios mexicanos.

Es cierto, las fuentes del siglo XIX no siempre exaltaron la comida del país y para ello contamos con la ambivalencia sobre la frutera del Mercado del Volador en *Los bandidos de Río Frío*. En palabras de Payno, Cecilia cocinaba "al estilo del pueblo mexicano, pero de lo más sabroso". Y en su cena con el abogado Lamparilla dispuso un pollo gordo asado con cebollas, rábanos y aceitunas; quesadillas de rajas, huevos con longaniza, tortillas de maíz de Chalco; ensalada de calabaza con granos de granada, frijoles con chicharrón y queso añejo; vino Carlón y pulque de piña con polvo de canela. El abogado con sus reflexiones culinarias sostuvo que el guiso de manitas de carnero era un manjar, pero un europeo podía tacharlo de inferior:

> —Este plato, que un francés llamaría horrible revoltijo de salvajes, es de lo mejor que se puede pedir, y si tienes pulque curado, no hay ni que desear. Tengo apetito y mucho, y aun cuando no lo tuviese, sólo el aroma que esto exhala resucitaría un muerto (Payno, 2010, pp. 196-287-290).

De la visión de Lamparilla surgirán interrogantes: ¿Realmente hubo testimonios de franceses en contra de la alimentación mexicana o los guisos del país se rechazaron por mexicanos burgueses y esnobistas con aspiraciones al eurocentrismo? Esta segunda postura, con tensiones internas entre la cocina popular y las proyecciones del buen gusto, puede aperturar mejores diálogos para comprender nuestro pasado y presente culinario.

Debates sobre la gastronomía nacional y tradicional del XIX

Para seguir las pistas del imaginario de la cocina mexicana, partiré del hecho que se pudo autodenominar así luego de la Independencia de México. En palabras de Alfredo Ávila (2004), sólo a raíz de la caída del Imperio de Iturbide en 1823, podemos teorizar sobre México como nación; el argumento político no está lejos de la realidad culinaria –en especial la impresa.

En 1831 se editaron y publicaron los primeros recetarios del país el *Novísimo arte de cocina* de Alejandro Valdés y *El cocinero mexicano* de la imprenta de Mariano Galván –siendo este último un pilar teórico al evocar las

ideas de cocina y nación–. En la sección "Almuerzos ligeros, dispuestos con tortilla o masa de maíz" disponemos de una encarnecida defensa del maíz, chile y pulque:

> Éstos son verdaderamente nacionales, y parece que por sí mismos están llamando al pulque. El paladar de los europeos, que pasa por delicado, no puede soportar el chile, que es reputado entre los más exaltados de ellos como un veneno, pero comen con bastante apetito mil guisos cargados de ajo, mostaza y, sobre todo, pimienta picantísima que disponen los paladares para sufrir, no ya el chile de nuestro país, sino aún cuchillos amolados. Los españoles, por el largo tiempo que han vivido entre nosotros, ya no le hacen tanto fiero y muchos lo comen con gusto, bebiendo con apetito el pulque, después que han observado que es lo único que reestablece su salud cuando en su edad avanzada son molestados con diarreas que, sin este recurso, los llevarían ciertamente al sepulcro. Sea dicho esto con paz de los médicos modernos, que habiendo hojeando malamente algunas obras francesas, han declarado la guerra de los estimulantes y principalmente al chile, que, según su método nuevamente establecido, deben desaparecer de entre las plantas vivientes. Dios nos libre de sus manos. Amén (Anónimo, 2000, p. 149).

El recetario de 1831 declaró que los almuerzos nacionales –vinculados directamente a las proyecciones "tradicionales"– tenían maíz, chile y pulque. Hobsbawn (2002) señala que los hábitos y costumbres generan vínculos entre el presente y el pasado. Y al ser referentes obligados y apropiados de la cultura vigente son considerados "tradiciones" y en el decimonono mexicano hallaremos referencias lingüísticas y sincrónicas de ellas.

En *El libro de mis recuerdos* de García se inscribió que, a mitad del siglo XIX, en Santa Anita e Iztacalco, se merendaba el "tradicional atole de leche y los tamales, [...] pato cocido, y las tortillas enchiladas" (1969, p. 420). Aunado a esto, en *Historia de Chucho el ninfo* de José Tomás de Cuéllar se catalogó el mole de guajolote como "tradicional, solemne y suculento" (1871, p.312). La correspondencia entre testimonios de escritores y recetario impresos solidificó aún más la imagen de la naciente cocina mexicana con avatares "tradicionales", como el mole de guajolote. Las siguientes recetas configuradas con esta ave estarán presentes en los libros de cocina editados por Juan Nepomuceno del Valle:

> Mole *gallego de gallinas o guajolote*. Se desvena el chile pasilla y se tuesta en manteca para molerlo con bastante canela, clavo, un puñado de piñones, otro de nueces limpias, otro de ajonjolí tostado y muchas almendras; todo esto se fríe en manteca, y después de frito se le echa dentro la gallina o guajolote cocido, un terrón de azúcar, sal y vino blanco (La cocinera, 1844, pp. 51-55-56).
>
> *Mole poblano*. Se desvena y tuesta en comal o manteca chile mulato, se muele y se fríe muy bien con unos tomates cocidos y molidos, se le pone la gallina o guajolote y papada de puerco, se deja hasta que está muy bien frito se le echa sal y agua, se deja hervir poco a poco para que cueza la carne, se sazona con unas pepitas de chile y doble tanto de ajonjolí, un poquito de culantro, todo tostado, unos dientes de ajo asados, clavo y canela, todo molido, se deja espesar un poco y se sirve con ajonjolí por encima. Se advierte que si es un guajolote el que se va a hacer debe llevar una libra de manteca y otra de chile y medio cuartillo de tomate (El tesoro, 1866, pp. 317-318).

Otro fragmento de *Historia de Chucho el Ninfo*, retrató a Matiana (la robusta y excelente cocinera que improvisaba una fonda durante las fiestas de la Virgen de la Merced). Ella cocinaba mole de guajolote, pipianes, fiambres y enchiladas, guisos con los apelativos nacionales y tradicionales:

> Matiana aumenta el número de comensales sólo al incitante olor del pipián suculento y de la nacional mole de guajolote.
>
> [...] Algunas familias acomodadas del vecindario no vacilan en concurrir una que otra noche a la fonda de Matiana, como por vía de calaverada, y otras consumen desde su casa las incitantes enchiladas, el fiambre y el pipián, que gozan de una reputación tradicional (Cuéllar, 1871, p.49).

En los textos costumbristas de García y Cuéllar se engarzan elementos clave de un discurso culinario nacionalista: atoles, tamales, mole, enchiladas, fiambres y pipianes; cuyas composiciones identificamos el maíz y chile. Guisos que, de forma pública, fueron considerados platillos tradicionales del país.

Evaristo (el líder de los bandidos de Río Frío también) nos dará más pistas sobre el discurso culinario mexicano. Devoraba "la comida sabrosa y excitante usual de la gente del pueblo"; Payno retrató la alimentación del bandido –la cual consistía en enchiladas y pulque "sangre de conejo" (confeccionado con tunas rojas)– preparada en las almuercerías a las afueras de las pulquerías:

> establecieron sus anafres y una indita tortillera comenzó a moler y a echar tortillas calientes.
>
> [...] las frituras de longaniza y carnitas saltaban en las cazuelas, y el maíz molido, el chile y el pulque producían una mezcla de aromas indefinibles, embriagadores para los concurrentes, pero repugnantes y nauseabundos para los que no estaban acostumbrados.
>
> [...] comenzaron con un placer que les salía por los poros del cuerpo a mascar los tacos de chorizo y carnitas; otros a sopear el mole verde con quesadillas acabadas de freír (Payno, 2010, pp.114-116).

A pesar de la inminente tensión entre la cocina nacional con maíz y chile, y las representaciones de bandidos y asesinos, es claro que ellos no podían acceder en tal condición a banquetes estilos europeos y comían lo más popular y accesible en la época. Es más, atestiguamos la resistencia de los dos insumos prehispánicos en el ideario burgués y letrado de los libros de cocina que plasmaron numerosas recetas de ellos, como fueron las siguientes:

> Quesadillas cernidas
>
> Se pone a cocer maíz con agua y estándolo se lava, se pone a secar, se muele y se cierne. Se le agrega un poco de manteca derretida, sal y un poco de agua de tequesquite asentado, de modo que la masa quede manejable; se espolvorea con harina, y formando con ella una rueda bien aplastada del tamaño que se quiera, se le pone en el medio un poco de queso añejo o fresco, según el gusto de cada uno, y se dobla oprimiendo las orillas para que se peguen; en este estado se echan en la manteca bien caliente, bañándolas continuamente por encima para que esponjen; se sacan y escurren, y se comen acabadas de hacer. (*El cocinero*, 2000, p. 149)

> Chiles rellenos de sardinas
>
> Se asan los chiles huachinangos o del tiempo, se despellejan en vinagre bueno con rebanadas de cebolla, dientes de ajo machacados, ejotes, calabacitas, pimienta, clavo y sal; al día siguiente se sacan del vinagre y se desvenan haciéndoles unas aberturitas, por un lado. Se prepara el relleno con chorizo y jamón cocidos y en pedacitos, sardinas deshuesadas, queso rallado y un polvo de pan agregándoles también sal si le faltare. Con cuidado se rellenan y se revuelcan en polvo de pan y queso; se van colocando en un platón los chiles poniendo una capa de estos y otra de lo mismo con que se han rellenado y

> polvo de pan, aceite y vinagre hasta concluir, debiendo ser la última capa pan y queso adornándolos con aguacate y betabel rebanado (Isla, 1905, p. 212).

El último plato que recibió el apelativo de "nacional" fueron los romeritos; en *Historia de Chucho el Ninfo*, la minuta de la cena navideña constó de "ocho clases de pescados, la consabida ensalada de Noche Buena, compuesta de veinticuatro ingredientes, y el nacional revoltijo con pencas tiernas de nopal desmenuzadas" (Cuéllar, 1871, p. 192).

El escritor costumbrista Antonio García Cubas (1969) complementó que los romeritos de cuaresma formaban parte del acervo gastronómico de las familias de clase media, en cuya buena sazón "fundaba su orgullo algunas damas". Como se leerá en la siguiente receta, la composición de pipián con chile es la base sápida de esta preparación de la pascua mexicana:

> *Revoltijo de vigilia*. Se limpian los romeritos de todas sus raíces y de la tierra con que suelen venderlos, se lavan y se ponen a cocer en agua con un poquito de tequesquite blanco; después de cocidos se exprimen apretándolos entre las manos, y se ponen en una tartera mientras se dispone el pipián de ajonjolí (véase pipián) en que se han de guisar; hecho éste, se ponen en él los romeritos con papas cocidas y rebanadas, nopalitos cocidos y picados, camarones enteros con un poco del caldo en que se cocieron, y pedazos de torta de aguautle [sic.], dejándose hervir todo junto hasta que el pipián quede en la debida consistencia, cuidándose de no echarle nuevo caldo para que no se corte.
>
> Algunas veces, aunque no es lo común, se hace este revoltillo en tlemole, y para esto se muele chile ancho remojado, con tomates cocidos y pan tostado; se fríe lo molido en manteca con sal, y se echan allí los romeritos con los demás ingredientes y el caldo que fuere necesario del mismo en que se cocieron los camarones, dejándose hervir hasta su perfecta sazón (*El tesoro*, 1866, p.410).

El chile sin duda configuró el paradigma de sabor de la cocina mexicana mientras que el maíz fue el sustento. El cereal civilizador por excelencia del pueblo mexicano y el orgullo por ellos echando raíces durante el siglo XIX.

Conclusiones

Más de un libro ha sugerido que los chiles en nogada conformaron la cúspide culinaria del siglo XIX al incluir los tres colores de la bandera mexicana y dedicarse a la figura libertaria de Agustín de Iturbide. Qué pasaría con los chiles rellenos, bañados en salsa de nuez y chile ancho, como en *El tesoro de la cocina* de 1866 ¿Serían doblemente patrióticos al tratarse de chile bañado en salsa de *capsicum*? Tal vez se haya pensado así en el pasado, pero no por ello esta receta llegó al presente.

El binomio maíz-chile sirvió para cimentar una identidad culinaria nacional durante el siglo XIX, generando tensiones entre el pueblo (quien las disfrutaba con delicia) y las clases distinguidas (burguesas que trataron de descartar aquellas raíces indígenas en una época de intenso racismo social y cultural).

La historia política no caminó tan alejada de la realidad culinaria y los recetarios impresos funcionaron como documentos de la modernida. Al igual que las constituciones, guiaron las acciones gubernamentales: plasmaron en los libros de cocina las recetas que se conocían solo a través de la tradición oral y ayudaron a solidificar algunas de las muchas facetas de cocina en el país. Desde la historia y la gastronomía se propone estudiar con más ahínco los recetarios impresos (obras del buen gusto urbano), catalogar y clasificar nuestro presente culinario e indagar en esos derroteros culinarios que ahora sólo son curiosidades históricas de nuestra rica y vasta cocina mexicana, pero que sostuvieron nuestro ideario nacionalista durante pocos o muchos años.

Referencias

Anónimo (1831). *El cocinero mexicano*. (Tomo 1). CONACULTA.

Ávila, A. (2004). *Para la libertad. Los republicanos en tiempos del imperio*. UNAM.

Bourdieu, P. (2012). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus.

Brillat Savarin, J. A. (1852). *Fisiología del gusto*. Imprenta de Juan R. Navarro.

Corcuera de Mancera, S. (1981). *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. FCE.

Cuellar, J. T. (1871). *Historia de Chucho el Ninfo escrita por Facundo. Con datos auténticos, debido a indiscreciones femeniles (de las que el autor se huelga)*. La Linterna Mágica.

Díaz Covarrubias, J. (2010). *Gil Gómez el Insurgente*. CONACULTA.

Farga, A. (1980). *Historia de la comida en México*. (Ed. 2ª). Litográfica México.

García Cubas, A. (1969). *El libro de mis recuerdos*. (Ed. 4ª). Patria.

Hobsbawm, E. (2002). "Introducción: La invención de la tradición". *La invención de la tradición*. Crítica.

Isla, M. (1905). *Manual de Cocina. Recetas Recopiladas por la Srita. Maria Isla Quien las Cedió á la Casa "Isa Misericordia Cristiana"*. Tipografía de la Misericordia Cristiana.

Iturriaga, J. N. (2003). Presentación de la colección. En Ramírez Mar, M. *Recetario nahua del norte de Veracruz. Cocina Indígena y Popular 1* (pp. 19-21). CONACULTA

Juárez López, J. L. (2012). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo xix*. CONACULTA.

La cocinera de todo el mundo, o la cocina sin cocinera: coleccion de las mejores y mas escelentes recetas. (1844). Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle.

León García, M. C. (1997). *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo xviii*. CONACULTA.

Manual del cocinero dedicado á las señoritas mexicanas. (1906). Antigua Imprenta de Murguía.

Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. La Falsa Tortuga.

Novisimo arte de cocina, ó escelente coleccion de las mejores recetas para que al menos costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitirse cosa alguna de la hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país. Lleva añadido lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar &c., con dos graciosísimas estampas que aclaren mejor este último tratadito. Dedicado a las señoritas mexicanas (1831). Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés

Novo, S. (1964). *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*. Porrúa.

Payno, M. (2010). *Los bandidos de Río Frío*. Editorial Tomo

Pérez San Vicente, G. (1960). *Artes de México. La cocina mexicana ii. Primera parte.* Artes de Mexico.

Pilcher, J. M. (2001) *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. La Falsa Tortuga.

Prieto, G. (1964). *Memorias de mis tiempos*. (Ed.4ª). Patria.

Tesoro de la cocina. *Diccionario de las familias. La cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas*. (1866). Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle.

Valle, J. N. (1852). *Guía de forasteros de la capital de Puebla para el año de 1852 dispuesta por Juan Nepomuceno del Valle*. Imprenta del editor.

Valle, J. N. (1864). *El viajero en México. Completa guía de forasteros para 1864. Obra útil a toda clase de personas formada y arreglada por Juan N. del Valle*. Imprenta de Andrade y Escalante.

Genealogía y evolución histórica de la quesadilla mexicana. Aportaciones académicas a un inconcluso debate culinario nacional

Alberto Peralta de Legarreta

Introducción

La cocina mexicana es el reflejo de una geografía diversa y de múltiples interpretaciones (propias y ajenas) vinculadas a su desarrollo histórico. Como consecuencia de este proceso cultural de tintes identitarios, los mexicanos han desarrollado orgullosos micronacionalismos y han producido una meticulosa entronización o patrimonialización de platillos que hoy son considerados icónicos. Ejemplos de estos procesos históricos se observan en la persistente rivalidad gastronómica y política entre Puebla y Ciudad de México con respecto a los chiles en nogada, o bien, en la que divide ideológicamente a los Estados del norte y el sur con los del centro de la República Mexicana en torno a la quesadilla. A pesar de que estas son un platillo popular y presente en casi todo el territorio mexicano, la información sobre su historia y evolución es escasa y poco académica, o se encuentra dispersa y sujeta a debates de índole mediática. En los últimos años la información sobre las quesadillas se ha multiplicado en las redes, sin embargo, los contenidos y análisis son en general carentes de rigor académico y metodológico y el interés del público se centra en la publicación de inventarios de sus posibles rellenos, sugerencias de dónde consumirlas, discusiones sobre si deben contener queso o no y si son realmente mexicanas (Herrera, 2021).

Es precisamente en este contexto donde a lo largo de las últimas décadas, y de manera más notable con el auge de las redes sociales (Najar,

2018), se ha desarrollado el intenso debate sobre el origen de las quesadillas y si para su elaboración se requiere –o no– de algún tipo de queso. Para ejemplificar la intensidad de la discusión, que en escasas ocasiones posee rasgos académicos, baste decir que la simple búsqueda en Google de *debate + quesadilla* arroja cerca de 375,000 resultados al momento de realizar este estudio.

El debate tiene tintes históricos. La literatura gastronómica de los siglos XVIII y XIX produjo recetarios y libros de cocina cuyas páginas, manuscritas o impresas, consignaron por lo menos 30 recetas de quesadillas entre 1789 y 1890, aunque proporcionando pocas explicaciones –quizás por tratarse de objetos culinarios ligados a la cotidianidad.

A finales del siglo XIX no era posible percibir debate alguno sobre la autoría o el tipo de rellenos requeridos para las quesadillas y no se discutía sobre si debían contener queso de manera obligatoria. Las clases altas discutían, en cambio, si eran o no de buen gusto. Sarah Bak-Geller (2009) explica que el ingreso de este y otros antojitos populares al repertorio de la cocina burguesa se debe a pretensiones nacionalistas y que una vez cubiertos los requerimientos del discurso culinario escrito, ocuparon un lugar importante en los libros de cocina mexicana.

Como parte del corpus de *antojitos* típicos de México, las quesadillas han recibido poca atención desde lo académico. En su *Nueva Grandeza Mexicana* el cronista Salvador Novo no se refiere a ellas directamente, aunque sí a las quesadilleras "que surgen con las sombras del atardecer, no se sabe de dónde, a instalar en las esquinas de los barrios su anafre, su comal, su masa y sus ingredientes" (Novo, 1946). Años más tarde explicaría las quesadillas en su *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México* como un producto del maridaje del maíz con el queso y que eran como empanadas, pero "subrayadas con la rajita de chile o ennoblecidas con la flor de calabaza o el *epázotl*". De hongos y cuitlacoche, reseña también el cronista, se vendían quesadillas afuera de cada pulquería (Novo, 1979).

El estudio de las quesadillas como parte de la cultura y la gastronomía callejera durante el presente siglo se ha concentrado en la confección de inventarios (Iturriaga; 1987, 1998, 2011 y 2013), el señalamiento de su presencia antigua (Pilcher, 2001 y Juárez, 2012) y recientemente sobre su identidad formal y etimológica (Peralta, 2021).

Metodología

Para este estudio de alcance exploratorio se realizó una exhaustiva revisión de la bibliografía gastronómica disponible en busca de datos sobre la genealogía, presencia y evolución de las quesadillas en México. Para el estudio de la genealogía lingüística de la palabra «quesadilla» se utilizó una aproximación metodológica de carácter histórico-etimológica en las áreas de influencia mesoamericana, europea e hispano-magrebí con la finalidad de encontrar el origen y la relación de esta especialidad con platillos semejantes.

Asimismo, se revisó la presencia de recetas o fórmulas de *quesadillas* contenidas en el corpus conocido de manuscritos culinarios y libros de cocina impresos entre 1789 y 1890 (período que puede considerarse formativo de la literatura gastronómica mexicana) y, con los datos obtenidos, se construyó la Tabla 1 consignando su año, tipo de libro, fuente, nombre o entrada, procedimientos culinarios, ingredientes, tipo de quesadilla (dulce/salada) y el uso explícito del queso. La metodología histórico-etimológica es replicable para otros objetos de estudio culinarios sobre los que exista un debate o mitología asociada.

1. El debate lingüístico nacional alrededor de la quesadilla

La quesadilla es uno de los platillos más populares e icónicos de México. En la actualidad se puede definir como:

> «tortilla de maíz o harina de trigo doblada por la mitad y rellena de queso u otros ingredientes, que se puede calentar y cocer tatemándola sobre un comal o bien, friéndola en aceite o manteca. Suelen tener forma semicircular y según una variedad de gustos y estilos pueden adquirir una textura suave o crujiente» (Peralta, 2023).

Sin embargo, la quesadilla es un símbolo polisémico cuyo significado –siempre válido como sucede con las expresiones idiomáticas– varía de región en región y ha pasado por infinidad de modificaciones a lo largo de los siglos.

Es precisamente esta diversidad la que ha producido un intenso e inconcluso debate de alcances nacionales al que es necesario aproximarse observando dos vertientes: una lingüística y otra formal. El debate lingüísti-

co se debe principalmente a las raíces etimológicas de la palabra quesadilla, que para muchos consumidores de los estados de México representan una prueba incontestable de que las quesadillas deben contener queso. En el centro de la República Mexicana, sin embargo, el hecho de que la palabra contenga la partícula *quesa* (*caseus*) no es en absoluto un requerimiento mandatorio para contener queso, de manera que las quesadillas pueden rellenarse con todo tipo de guisados elaborados con ingredientes vegetales o cárnicos sin que por ello se conviertan en tacos. Además, es posible solicitarlas "con queso" para combinar contenidos si el consumidor así lo desea. El reproche común desde el norte y sur de México (que muchas veces raya en la burla y el escarnio) es que en el centro sea posible solicitar una quesadilla "de queso".

Por otra parte, el debate sobre el origen de las quesadillas plantea en la actualidad discusiones que oscilan entre lo académico y las expresiones gastronómicas emanadas del patriotismo a ultranza. Con frecuencia se afirma que las quesadillas son autóctonas de México, como sucede también con otras especialidades: el ceviche (Asia-Perú), el tamarindo (África), el cabrito (cocina judía) o los tacos al pastor (Medio Oriente). Sin embargo, la revisión de las fuentes disponibles indica que la quesadilla no es una invención mexicana, sino la reinterpretación local de las quesadillas europeas y otros objetos culinarios semejantes elaborados con masa de trigo, queso y otros ingredientes desde por lo menos la baja Edad Media en el territorio hispano-magrebí y la Europa mediterránea (Gutiérrez, 2004).

2. Análisis lingüístico de la palabra quesadilla y sus relaciones históricas con otros objetos culinarios

Las quesadillas pueden presumir de una larga permanencia en la ingesta nacional de México. Lugar donde la tradición popular las ha convertido en una auténtica especialidad mexicana, pues casi no existe un rincón del país donde no se preparen y consuman con infinidad de variantes como un alimento propio y vinculado a la cotidianidad. Sin embargo, la unidad lingüística *quesadilla* no tiene orígenes mexicanos o prehispánicos a pesar de que en tiempos recientes se ha difundido en redes sociales–y por medio de una persistente información memética–que la palabra tiene origen en el nahuatl *quetzaditzin* (de acuerdo con el meme "tortilla doblada"). Información desacertada por

tratarse de un vocablo inexistente que incluye además una *d* ausente en esa lengua originaria y hace uso irregular e innecesario del sufijo reverencial *–tzin* que se utiliza erróneamente como diminutivo (Peralta, 2021). Además, queda claro gracias a la obra de autores como Fray Bernardino de Sahagún que en Tenochtitlan existían "tortillas blancas y calientes dobladas" (*totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli*) (Sahagún, 1989), pero no es posible hallar afirmación alguna de que rellenarlas fuera de uso común y mucho menos con queso –que por entonces era un insumo inexistente en Mesoamérica.

La palabra quesadilla tiene orígenes mediterráneos y Mesoamérica la conoció a consecuencia de la invasión europea durante las primeras décadas del siglo XVI. En ella se observa la raíz *queso*, cuya forma antigua protoindoeuropea *kwãt*, indica fermentación. El latín adoptó y modificó esta raíz como *caseus*, la cual posteriormente devino en romance hispánico con variantes como *kaisu* y *keisu* (Corripio, 1973). Por otra parte, el castellano posee varias maneras de expresar el diminutivo de un sustantivo a través de sufijos como *–ito/–ita*, *–cito/–cita*, *–cillo/–cilla*, *–ico/–ica*, *–zuelo/–zuela* e *–illo/–illa*. Es necesario observar que, de acuerdo con la Real Academia Española, este último posee un valor diminutivo o afectivo (Real Academia Española, 2023) y que existe cierta posibilidad de que sea compatible con el reverencial nahuatl mencionado anteriormente. Del modo en que se utiliza actualmente, la palabra quesadilla es castellana y está presente desde la publicación del primer diccionario conocido como el *Tesoro de la lengua castellana, o española* (Covarrubias, 1611) donde se lee: "Quesadillas, unas tortas massadas con queso". Es probable que, con el tiempo –quizás por efecto de adaptaciones impropias– la palabra quesadilla pasara también con características semejantes a otras lenguas ibéricas, como la asturiana en la que *casadiella* se traduce como "Quesadilla. Fruta de sartén hecha con harina, azúcar, aceite, nuez y avellana" (Diccionario General de la Lengua Asturiana, s.f. y Gutiérrez, 2004).

En lo que se refiere al origen genealógico europeo en el que la quesadilla compartió espacios y recetas con los flaones y empanadillas medievales –y como se verá más adelante también con las almojábanas, de filiación árabe– la quesadilla fue en su origen una pequeña torta o empanada de masa de trigo con forma de media luna, horneada o frita, endulzada con azúcar o jarabe y aromatizada con canela y otras especias. Con esta forma y sabor la quesadilla viajó a la conquista del Nuevo mundo en el imaginario melancólico de combatientes y migrantes.

3. Evolución morfológica de la quesadilla. Una revisión crítica de la bibliografía disponible y de documentos culinarios históricos

3.1 Antepasados levantinos de la quesadilla

La quesadilla mexicana proviene de un largo y ancestral linaje culinario que puede rastrearse hasta el siglo XIII en las sofisticadas cocinas de *Al-andalus* y el Maghreb africano (Razîn al-Tugibî, 2007). Llegaron hasta nuestros días sólo dos recetarios de ese momento histórico (ejemplos de la influencia profunda que ejerció el Levante árabe en la construcción de la cocina española), se trata de *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos* de Ibn Razîn al-Tugibî y el anónimo estudiado por Ambrosio Huici Miranda en su libro *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade* (Huici, 2005), ambos pertenecientes a las élites andalusíes y provenientes de una tradición culinaria firmemente establecida en la cultura islámica árabe. De entre los cientos de recetas contenidas en estos manuscritos resultan de interés para este estudio las de cierto bocado conocido como almojábanas, palabra que proviene del árabe andalusí *almujábbana* y significa "hecha con queso" (Corriente, 1999). Mientras para el anónimo autor del texto estudiado por Huici Miranda este bocado era pesado, de lenta digestión y requería ser consumido sin mezclarlo con otros alimentos, para el poeta nazarí Ibn al-Azraq "la almojábana, hija del queso, por fuera parece una rosa, pero por dentro es como la azucena" (Carabaza y Makki, 2011).

En la Andalucía del siglo XIII para preparar almojábanas se requerían dos tipos diferentes de queso machacados y mezclados que se ponían al interior de una masa hecha con harina, levadura, leche fresca (y en algunos casos huevos, anís e hinojo). Una vez fritas y crujientes, las almojábanas se servían con miel o jarabe de rosas y eran "lo mejor que se come" (Huici, 2005). Para Ibn Razîn al-Tugibî (2007) la masa de las almojábanas era semejante a la de los buñuelos o la anteriormente citada (para ser freídas), pero ofrece también la receta para hornearlas y las llama *Qîgata*, palabra que se traduce como *quesada*, aunque también podían hacerse "sencillas, sin queso" (Razîn al-Tugibî, 2007).

La noble tradición andalusí de los dulces frutos de sartén pasó a los recetarios españoles más influyentes, como el de Francisco Martínez Montiño de 1521 que contiene fórmulas para elaborar tanto flaones como al-

mojábanas de cuajada y de queso fresco (Usunáriz *et al*, 2021). La antigüedad del uso del término se observa con la consulta del *Tesoro de la lengua Castellana, o española*, que refiere que una *almojavana* era "cierta torta que se amasa con queso y otras cosas. El padre [Diego de] Guadix dize que es el vocablo corrompido *al-mo gebene*, que significa quesadilla" (Covarrubias, 1611).

3.2. Antepasados mediterráneos de la quesadilla

Los más antiguos ancestros ibéricos conocidos de la quesadilla, presentes en los recetarios de esta misma época, pertenecen a una familia de panes o dulces llamada *Frutas de sartén*, frituras de masa elaborada con harina, huevo y azúcar espolvoreadas con canela o cubiertas con jarabe, miel o almíbar (Peralta, 2023). A esta familia pertenecen los flaones, y la primera mención ibérica de la palabra *flaó* aparece en *Blanquerna*, novela del erudito Ramón Llul escrita en catalán de Valencia entre 1282 y 1285 (Lulio, 1744). Una versión temprana de esta fruta de sartén y con características de quesadilla por contener queso aparece en el *Libro de manjares, guisados y potajes* de Ruperto de Nola, donde las frituras llamadas *flaones* o empanadillas requerían de una masa hecha de harina, agua de rosas, aceite fino y un relleno de queso fresco o mantecoso, yerbabuena, huevos y azúcar (Nola, 1525).

En su influyente *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conservería*, Francisco Martínez Montiño provee hacia 1521 dos fórmulas para elaborar pasteles flaones, pero también recetas para hacer quesadillas "fritas de cuajada", "de horno" y "de mazapán", todas ellas platillos dulces que sus comentaristas críticos definen como "cierto género de pastel compuesto de queso y masa, que se hace regularmente por carnestolendas. Así se le llama también a cierta especie de dulce, hecho a modo de pastelillo, relleno de almíbar, conserva u otra cosa". Resulta relevante notar que en el *Arte de cozina* estos pasteles se elaboraban "haciendo o hinchando las quesadillas" (Usunáriz *et al.*, 2021).

Pocos años más tarde Diego Granados, acusado de plagio por Martínez Montiño, reproduciría en su *Libro del arte de cozina* varios procedimientos para hacer "pasteles llamados flaones o flaoncillos", que comparaba con buñuelos (otra popular y antigua fruta de sartén), y de unas tortas "llamadas quesadas, por ser hechas de queso a la Ginovesa" que consistían en dos lá-

minas de masa de hojaldre con una capa intermedia de queso fresco mezclado con acelgas y cocidas al horno (Granados, 1614). El *Arte de cozina* de Martínez Montiño se convertiría en una importante influencia para la cocina novohispana. La impronta de sus 25 ediciones se percibe en los recetarios novohispanos y mexicanos de las primeras décadas del siglo XIX (Super, 1997 y León, 1997).

3.3. El linaje mexicano de la quesadilla

Una vez que cruzaron el Atlántico, almojábanas, empanadillas, flaones y quesadillas comenzaron a moverse sobre una nueva rama de su linaje evolutivo que con el tiempo devendría en la actual quesadilla mexicana. Horneados o fritos, estos frutos de sartén desembarcaron con vocación dulce e irremediablemente relacionados con la harina de trigo, el azúcar y las especias conocidas en el Mediterráneo y Levante. Infortunadamente no ha sido posible localizar recetarios manuscritos o libros de cocina impresos novohispanos pertenecientes a los siglos XVI o XVII (Super, 1997), por lo que no es posible establecer por cuánto tiempo las quesadillas mantuvieron intacta su identidad dulce ni en qué momento comenzó a utilizarse la masa de maíz para su confección. Tampoco es factible señalar el momento en que comenzaron a ser rellenadas con guisados o con queso (ingrediente primordial que debió llegar a la Nueva España como producto de importación o como parte del matalotaje de los barcos). Es probable que la producción local novohispana de quesos haya sido en un principio casera y, con base en leche de ovejas, cabras y vacas, (aunque sumamente pequeña y enfocada exclusivamente a cubrir la demanda de los peninsulares) fueron fuentes tempranas quienes reportan la presencia o necesidad de quesos añejos, frescos, requesones y mantequilla (Villegas de Gante y de La Huerta Benítez, 2015).

Con el establecimiento en la Nueva España de la tradición de consignar recetas en cuadernos o libros de cocina a mediados del siglo XVIII, se hace finalmente posible emprender el rastreo evolutivo de la quesadilla (Véase Tabla 1). La primera mención conocida yace en el cuaderno de cocina inédito de *Cosina de Doña Ignacita del Mazo Belarde Calderón de la Barca*, (Belarde, 1789), en el que las quesadillas, tildadas de francesas, son de masa de trigo con el queso mezclado, horneadas y de naturaleza dulce. Pocos años más

tarde el llamado *Libro de cocina de la gesta de Independencia* (*circa*, 1817) proveyó dos recetas igualmente horneadas y dulces, una con el queso mezclado en la masa de trigo y una más usándolo como relleno. No sería sino hasta 1823 que *Libro de cocina de Doña Maria de la Lus Tissier* registraría una quesadilla frita, elaborada con masa de maíz mezclada con chile, manteca y queso como relleno. La versión Tissier de una *quesadilla francesa* era más bien un platillo preparado en capas, salado, cocido a dos fuegos y con el queso intercalado (Peralta, 2022). En 1824 un guisado de nombre *gallina en quesadilla* quedó registrado en la *Miselanea de Fórmulas de Cocina, Repostería y Confituras*, que ha compilado un curioso glotón en México, aunque sin relación con las quesadillas actuales.

El *Arte nuevo de cocina y repostería acomodado al uso mexicano* de 1828 recoge unas *quesadillas de regalo* hechas con masa de trigo para hojuelas o empanadas, horneadas y rellenas con pasta de especias y queso añejo. Entre 1829 y 1832 se registraron en Oaxaca unas *quesadillas de almuerzo* en los recetarios interdependientes del *Arte de cosina según el uso de la provincia* y el *Libro de cocina de Dn. José Moreda*, ambas con masa de maíz mezclada con chile y manteca, saladas y usando el queso como relleno. Las ediciones impresas del *Cocinero mexicano*, que arrancaron en 1831 y se prolongaron hasta la primera década del siglo XX, reprodujeron casi siempre las mismas quesadillas saladas y de masa de maíz con chile (*de prisa*, cernidas, de chicharrón, de sesos y *de almuerzo*). El *Cocinero mexicano* ó colección de las mejores recetas para cocinar al estilo americano de 1831 provee varias recetas de quesadillas rellenas de diversos guisados, y su anónimo autor parece no reparar en la necesidad de que incluyan queso.

La edición de 1845, ya convertida en *Diccionario de cocina o Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, explica en repetidas ocasiones que las quesadillas deben doblarse, y añade, además, un texto que establece por primera vez cómo eran desde entonces en la zona central de México:

> Aunque el nombre de quesadilla indique una preparación dispuesta con queso, se les llama así a muchas en que para nada entra el queso, y sólo en la forma o en los dobleces se parecen a las que se hacen con tortilla de maíz (Rivera,1845).

Entre 1846 y 1866 los recetarios equilibran la tradición novohispana de las quesadillas horneadas y dulces con las saladas, algunas de las cuales incluso no requerían queso. Este equilibrio –y un notable aumento en el número de

recetas–se mantendría hasta por lo menos 1888 como se observa en el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* de ese año; ofrecía a sus lectores siete maneras diferentes de prepararlas dulces o saladas, con queso y sin él. La edición de 1890 de *La cocinera poblana o el libro de las familias* afirmaba que las quesadillas eran:

> «tan comunes que no hay esquina donde no puedan comprarse, lo cual evita el hacerlas en familia [...] se rellenan de distintas cosas como sesos, flores de calabacitas bien picadas, chorizones desmenuzados y rajas de chile [...] hay diferentes modos de rellenarlas, y por ser una cosa tan conocida creemos innecesario decirlo aquí» (Bassols, 1890).

Este libro aportó a los lectores fórmulas para elaborar quesadillas de garbanzo, de arroz (dulces) y una receta de quesadillas saladas, proporcionando además las instrucciones necesarias para freírlas en casa, aunque sin mencionar en ningún momento el requerimiento de ponerles queso:

> Se hacen con masa de las tortillas y se rellenan generalmente con chicharrón molido, chile pasilla tostado, un poquito de epazote y sal: ya puesto el relleno en la mitad de ellas, se dobla por encima la otra mitad y se pegan las orillas, hecho lo cual se fríen en manteca. Es preciso comerlas calientes para que no se pongan duras (Bassols, 1890, p.59).

La presencia de las quesadillas en las calles se percibe asimismo en la literatura y la crónica mexicanas del siglo XIX. El paisaje urbano, poblado de comercio y alimentos callejeros, quedó capturado en las letras de Manuel Payno, quien en 1842 reseñó su paso por el Baratillo narrando que por fuera del mercado había casas de recreo, una pulquería con enormes tinas, un elegante billar y unas mujeres que vendían quesadillas, gorditas y enchiladas (Pilcher, 2006). Para las clases altas, afirma Payno en *Los bandidos de Río Frío* que el chile, las tortillas, los chiles rellenos y las quesadillas no eran sino alimentos ordinarios que debían cambiarse por un *beefsteak* (Payno, 1960).

En resumen, en los estados del centro de México se mantienen los argumentos de *La cocinera poblana* de 1890 tanto en lo referido a la naturaleza salada de las quesadillas como en la posibilidad de mantener su nombre a pesar de no contener queso. En los estados del norte el queso como relle-

no y el empleo de tortillas de harina de trigo constituyen una condición indispensable para que una quesadilla sea reconocida como tal y no sea confundida con un taco. En el sur las tortillas suelen estar elaboradas con maíz, pero en una quesadilla el queso es ingrediente imprescindible. El debate alrededor de este platillo icónico gira, evidentemente, alrededor de un símbolo que posee de manera simultánea al menos dos significados diversos, pero igualmente válidos.

Table 1. Registro histórico completo de la presencia de recetas de quesadillas y sus procedimientos e ingredientes en los antiguos libros de cocina mexicana (1789 a 1890)

	Año	Tipo de libro	Fuente	Nombre o entrada	Procedimientos culinarios	Ingredientes	Tipo de quesadilla	Uso explícito del queso
1	1789	Manuscrito inédito	Cuaderno de Cosina de Doña Ignacita del Mazo Belarde Calderón de la Barca q.e se acabo el viernes dando las 8 de la noche, A.D. 1789	Quesadilla Franzeza	Hornear	Huevo Requesón Azúcar Harina de trigo Manteca Pastillas de azúcar	Dulce	Requesón mezclado en la masa
2	1817	Manuscrito publicado	Libro de cocina de la gesta de Independencia	1. Quesadillas de mazapán	Hornear	Mazapán de almendra Queso fresco o asadero Azúcar moreno Huevo Mantequilla	Dulce	Queso asadero o fresco mezclado en la masa
3				2. Quesadillas de horno	Hornear	Queso fresco o cuajada (requesón) Azúcar Masa de trigo	Dulce	Queso fresco o cuajada (requesón) como relleno
4	1823	Manuscrito publicado	Libro de cocina para el huso y asiento de Da. Maria de la Lus Tissier, Año de 1823.	1. Quezadilla	Freír		Salada	Queso como relleno
5				2. Quesadilla francesa	Cocido a dos fuegos	Picadillo Azafrán Jamón Canela Queso Manteca Huevo	Salada	Queso entre las capas

Continúa...

	Año	Tipo de libro	Fuente	Nombre o entrada	Procedimientos culinarios	Ingredientes	Tipo de quesadilla	Uso explícito del queso
6	1824	Manuscrito inédito	Miselanea de Fórmulas de Cocina, Repostería y Confituras, que ha compilado un curioso GLOTÓN en Mégico. Año de 1824	Gallina en quesadilla	Hornear Guisado sin relación con las quesadillas	Queso añejo Bizcocho Clavo Pimienta Canela Manteca Gallina Vinagre Azúcar Piñones Pasas Almendras	Dulce	Sin queso
7	1828	Recetario impreso	Arte nuevo de cocina y repostería acomodado al uso mexicano	Quesadillas de regalo	Hornear Guisado sin relación con las quesadillas	Masa de trigo Queso añejo Canela Azúcar Azafrán Clavo Pimienta Semillas de cilantro Huevo	Dulce	Queso y especias como relleno
8	1829	Manuscrito publicado facsímil	Arte de cosina según el uso de la prov {de Oajaca}	Quesadillas de almuerzo	Freír	Masa de maíz Chile colorado Manteca Chile chilhuacle	Salada	Queso como relleno
9	1831	Recetario impreso	El cocinero mexicano ó colección de las mejores recetas para cocinar al estilo americano. ed 1831.	1. Quesadillas de prisa	Cocinar a las brasas Opcional: untar las quesadillas con mantequilla quemada	Tortillas Queso añejo, fresco o de cabra	Salada	Queso añejo, fresco o de cabra como relleno

Continúa...

	Año	Tipo de libro	Fuente	Nombre o entrada	Procedimientos culinarios	Ingredientes	Tipo de quesadilla	Uso explícito del queso
10	1832	Recetario impreso	El cocinero mexicano ó colección de las mejores recetas para cocinar al estilo americano. ed 1831.	2. Quesadillas cernidas	Freír	Maíz Manteca Tequesquite Harina de trigo Queso añejo o fresco al gusto	Salada	Queso añejo o fresco al gusto como relleno
11				3. Quesadillas de chicharrón, de sesos etc.	Freír	Masa de maíz Chicharrón Epazote Chile ancho o pasilla Sesos de carnero Ahuahutle Flor de calabaza Chile verde	Salada	Sin queso
12	1832	Manuscrito publicado facsímil	Libro de cocina de Dn. José Moreda	Quesadillas de almuerzo	Freír	Masa de maíz Chile chilhuacle colorado seco Manteca Queso	Salada	Queso como relleno
13	1844	Recetario impreso	La cocinera de todo el mundo o la cocina sin cocinera	Quesadillas de regalo	Hornear	Queso añejo Canela Azúcar Azafrán Clavo Pimienta Semilla de cilantro Huevo Relleno: Cualquier pasta o cajeta de frutas	Dulce	Queso como relleno
14	1846	Recetario impreso	Cuaderno de resetas de Doña Josefina Gordoa y Ortiz de Rozas	1. Quesadilla	Hornear	Arroz Huevo Mantequilla Azúcar Harina de trigo Manteca	Dulce	Sin queso

Continúa...

	Año	Tipo de libro	Fuente	Nombre o entrada	Procedimientos culinarios	Ingredientes	Tipo de quesadilla	Uso explícito del queso
15	1846	Recetario impreso	Cuaderno de resetas de Doña Josefina Gordoa y Ortiz de Rozas	2. Quesadillas	Hornear	Maíz cacahuazintle Harina de trigo Azúcar Huevo Relleno: Picadillo fino	Dulce	Sin queso
16	1866	Recetario impreso	El Tesoro de la cocina. Diccionario de las familias	1. Quesadillas de regalo	Hornear	Harina de trigo Queso añejo Canela Azúcar Azafrán Clavo Pimienta Semillas de cilantro Huevo Relleno: Cualquier pasta o cajeta de frutas	Dulce	Queso añejo como relleno
17				2. Quesadillas corrientes	Freír	Tortillas Queso añejo o fresco	Salada	Queso añejo o fresco desmoronado
18				3. Quesadillas de papas, sesos, picadillo y otras sustancias	Freír o tatemar en comal	Tortillas Chicharrón Chile pasilla Epazote Sal Manteca Posibles rellenos: Sesos Picadillo Ahuauhtle Papas Flor de calabaza	Salada	Sin queso

Continúa...

	Año	Tipo de libro	Fuente	Nombre o entrada	Procedimientos culinarios	Ingredientes	Tipo de quesadilla	Uso explícito del queso
19	1885		Arte novísimo de cocina ed. 1831 La cocinera de todo el mundo o la cocina sin cocinera ed. 1844 Arte novísimo de cocina ed. 1885 (idénticas)	Quesadillas de regalo	Freír	Harina de trigo Queso añejo Canela Azúcar Azafrán Clavo Pimienta Semillas de cilantro Relleno: Cualquier pasta o cajeta de frutas	Dulce	Queso añejo mezclad en la masa
20	1888	Recetario impreso	El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. Librería de Ch. Bouret, Méjico/ Paris, 1888	1. Quesadillas de prisa	Poner al fuego	Tortillas Queso añejo o fresco	Salada	Queso añejo o fresco desmoronado como relleno
21				2. Quesadillas cernidas	Freír	Maíz Manteca Tequesquite Harina de trigo Queso añejo o fresco Cualquier substancia	Salada	Queso añejo o fresco desmoronado como relleno
22				3. Quesadillas de chicharrón, sesos y otras sustancias	Freír	Chicharrón Chile pasilla Epazote Sesos Ahuautle Flor de calabaza Sal	Salada	Sin queso

Continúa...

	Año	Tipo de libro	Fuente	Nombre o entrada	Procedimientos culinarios	Ingredientes	Tipo de quesadilla	Uso explícito del queso
23	1888	Recetario impreso	El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. Librería de Ch. Bouret, Méjico/ Paris, 1888	4. Quesadillas de maíz cacahuazintle	Freír	Cacahuazintle Maíz Huevo Manteca Queso	Salada	Queso como relleno
24				5. Quesadillas de masa de hojuela y queso dulce	Hornear	Harina de trigo Queso fresco Azúcar Clavo Canela Ajonjolí	Dulce	Queso fresco molido como relleno
25				6. Quesadillas de regalo	Hacer empanadas y Hornear	Harina de trigo Manteca Levadura Almíbar Vino blanco huevos Aceite de oliva Relleno: Queso añejo Canela Azúcar Azafrán Clavo Pimienta Semillas de cilantro	Dulce	Queso añejo como relleno
26				7. Quesadillas de Guatemala	Hornear	Arroz cernido Azúcar Mantequillas Huevo Manteca Sal	Dulce	Sin queso

Continúa...

	Año	Tipo de libro	Fuente	Nombre o entrada	Procedimientos culinarios	Ingredientes	Tipo de quesadilla	Uso explícito del queso
27	1890	Recetario impreso	La cocinera poblana o el libro de las familias	1. Quesadillas	Freír	Masa de maíz Chicharrón molido Chile pasilla tostado Epazote Sal Relleno: Sesos Flor de calabaza Chorizón Chile en rajas	Salada	Sin queso
28				2. Quesadillas de garbanzo		Masa de maíz Garbanzos Crema de leche Queso añejo Relleno: Bacalao Salmón Picadillo	Salada	Sin queso
29				3. Quesadillas de arroz		Arroz cernido Azúcar Mantequilla Huevo Manteca	Dulce	Sin queso
30				4. Quesadillas		Maíz Manteca Tequesquite Harina de trigo Queso añejo o fresco Epazote	Salada	Queso como relleno

Fuente: elaboración propia.

Conclusiones

El debate sobre recetas tradicionales y mitos gastronómicos no es banal ni exclusivo de México. De la misma forma que Octavio Paz (1995) preguntó qué fue primero "¿El mole mexicano o el curry de la India?" Investigadores en España se preguntan hoy sobre los ingredientes básicos o necesarios para la paella valenciana (Vidal-González *et al*., 2022). En torno a la quesadilla se ha generado un debate moderno y de tintes micronacionalistas que se desarrolla en redes sociales, prensa y literatura popular con argumentos poco académicos y no concluyentes.

La información recabada en este estudio indica que las quesadillas mexicanas tuvieron su origen o inspiración en platillos dulces tradicionales de la baja Edad Media europea y el ámbito cultural hispano-magrebí, los cuales llegaron a América como parte del bagaje cultural de invasores y migrantes. Una aportación de este estudio es la Tabla 1. Registro histórico completo de la presencia de recetas de quesadillas y sus procedimientos e ingredientes en los antiguos libros de cocina mexicana (1789 a 1890), en la que se puede observar el devenir histórico de la quesadilla en el contexto novohispano-mexicano. Con el tiempo, y como consecuencia del mestizaje culinario prevalecieron las formas y los conceptos, mas no los ingredientes. De modo que la identidad de las quesadillas se transformó paulatinamente y dejó de ser el bocado dulce de los siglos XVI al XVIII para convertirse en uno predominantemente salado, con ingredientes e identidad mexicana a finales del XIX.

Debido a que la quesadilla es un objeto polisémico y con significados regionalizados e idiomáticos, no es posible establecer qué facción de quienes debaten actualmente tiene la razón sobre si las quesadillas deben contener queso o no como ingrediente. Agregarlo o prescindir de él dependerá de la construcción del paladar generada en cada área geográfico-cultural y el contexto identitario en que se produzcan.

Referencias

Anónimo (1994). *El cocinero mexicano ó colección de las mejores recetas para cocinar al estilo americano*. Ediciones Altiplano.

Anónimo (2002). *Libro de cocina de la gesta de Independencia. Nueva España 1817*. CONACULTA.

Anónimo (1845). *Diccionario de cocina. Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario*. México I. Cumplido.

Bak-Geller, S. (2009). *Los recetarios "afrancesados" del siglo xix en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo nacional*. Anthropology of Food. https://doi.org/10.4000/aof.6464

Bassols, A. (1890). *La cocinera poblana y el libro de las familias*. Tipografía de Angel Bassols y Hnos.

Belarde Calderón family. (1789). *Cuaderno de cosina de Doña Ignacita del [mazo] Belarde Calderón de la Barca. q.e se acabo el viernes dando las 8 de la noche, A.D. 1789*. Libraries Special Collections. Digital Collections. https://digital.utsa.edu/digital/collection/p15125coll10/id/18540/

Carabaza Bravo, J.y Makki Hornedo, L. (2011). *El saber en al-Andalus. Textos y estudios V. Homenaje a la profesora Dña*. Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla.

Corriente, F. (1999). *Diccionario de arabismos y voces afines en Iberorromance*. Gredos.

Corripio, F. (1973). *Diccionario etimológico general de la lengua Castellana*. Editorial Bruguera S.A.

Covarrubias, S. (1611). *Tesoro de la lengva castellana, o Española*. Madrid, Sánchez.

Diccionario General de la Lengua Asturiana (DGLA) (2023). https://mas.lne.es/diccionario/palabra/7983

Galván Rivera, M. (1888). *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. México I. Cumplido.

Granados, D. (1614). *Libro del arte de cozina*. Editorial: Por Luis Sánchez.

Gutiérrez, J. (2004). *Del arte de cocinar. Obra del maestro Bartolomeo Scappi, cocinero privado del papa Pío V*. Trea.

Herrera, C. (2021). ¡Debate cerrado! ¿la quesadilla lleva queso? Esto dice la *rae*. *Debate*. https://www.debate.com.mx/viral/Debate-cerrado-La-quesadilla-lleva-queso-Esto-dice-la-RAE--20210907-0296.html

Huici, A. (2005). *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo xiii*. Trea.

Iturriaga, J.N. (2011). Confieso que he comido. De fondas, zaguanes, mercados y banquetas. CONACULTA.

Iturriaga, J.N. (1987). *De tacos, tamales y tortas*. Diana.

Iturriaga, J.N. (2013). *La cultura del antojito. De tacos, tamales y tortas*. CONACULTA.

Iturriaga, J.N. (1998). *Las cocinas de México, II*. Fondo de Cultura Económica.

Juárez, J.L. 2012. *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo xix*. CONACULTA.

Lanuza, L. (1828). *Arte nuevo de cocina y repostería acomodado al uso mexicano*. Casa de Lanuza, Mendía y Company.

León, M. (1997). *El libro de Dominga de Guzmán: un documento personal del siglo xviii*. CONACULTA.

Lulio, R. (1744). *Blanquerna: maestro de la perfeccion christiana en los estados de matrimonio, religion, prelacía, apostolico señorío y vida eremítica.* Madrid. La Rafa.

Miselanea de Fórmulas de Cocina, Repostería y Confituras, *que ha compilado un curioso GLOTÓN en Mégico*. Año de 1824

Montiño Martínez, F., Usunáriz Garayoa, J. M. y Ortiz Martín, M. (2021). *Arte de cocina en que se trata el modo que más se usa de guisar en este tiempo*. Instituto de Estudios Auriseculares (IDEA).

Najar, A. (2018). ¿Quesadilla sin queso? El debate que divide a los chilangos del resto de México. BBC NEWS Mundo. https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-44855786

Nola, R. (1525). *Libro de Guisados, manjares y potajes intitulado. Libro de cocina.*

Novo, S. (1946). *Nueva grandeza mexicana. Ensayo sobre la Ciudad de México y alrededores en 1946.* Editorial Hermes.

Novo, S. (1979). *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*. Porrúa.

Payno, M. (1960). *Los bandidos de Río Frío*. Porrúa.

Paz. O. (1995). *Vislumbres de la India*. Seix Barral.

Peralta, A. (2021). *La mesa de todos. Historia de la gastronomía callejera en la Ciudad de México*. Siglo XXI Editores.

Peralta, A. (2022). *Libro de cocina para el huso y asiento de Da. Maria de la Lus Tissier 1823*. Universidad Anáhuac México.

Peralta, A. (2023). *Glosario de términos culinarios en recetarios mexicanos antiguos*. Fundación Herdez.

Pilcher, J. (2006). "¡Tacos, joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana". *Dimensión Antropológica*. (37), 87-125. https://revistas.inah.gob.mx/index.php/dimension/article/view/3132

Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS). CONACULTA.

Real Academia Española (RAE) (2023). *Diccionario de la lengua española*. (Ed. 23.ª). https://dle.rae.es

Razîn al-Tugibî, I. (2007). *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. Trea.

Sahagún, B. (1989). Historia general de las cosas de la Nueva España, Introducción, paleografía y notas por Alfredo López Austin y Josefina García Quintana. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Super, J. (1997). "Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana". *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Universidad Nacional Autónoma de México.

Vidal-González P., Medrano-Ábalos, P. y Sáez Álvarez, E. J. (2022). "A nightmare glocal discussion. What are the ingredients of Paella Valenciana?" *International Journal of Gastronomy and food science*. (27). https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100430

Villegas de Gante, A. y De la Huerta Benítez, R. (2015). "Naturaleza, evolución, contrastes e implicaciones de las imitaciones de quesos mexicanos genuinos". *Estudios sociales*. (23) 45. Universidad Autónoma Chapingo.

Atributos de la gastronomía que asocian los consumidores de México a su alimentación

Edgar Rojas-Rivas
Laura Eugenia Tovar-Bustamante
Jazmín Zaragoza-Alonso

Introducción

La alimentación es un proceso natural que todo ser vivo requiere para su sobrevivencia; se trata de una necesidad básica. Sin embargo, en el caso de los humanos, se ha relacionado con aspectos vinculados a creencias, rituales, tradiciones y costumbres que han fortalecido el reflejo cultural de una sociedad (Yankelevich, 2014). Por otra parte, el concepto de gastronomía es una característica distintiva que refleja la forma de alimentación de una población y de diferentes patrones de conducta asociados a ésta, como el lenguaje, los saberes, la vestimenta, la arquitectura o inclusive utensilios involucrados con la preparación de los alimentos.

La palabra gastronomía está compuesta de dos vocablos griegos (*gaster* y *nomos*). El primero hace referencia al órgano de los seres humanos donde son depositados los alimentos: estomago; mientras que el segundo se refiere a las normas o reglas relacionadas al acto alimentario. En otras palabras, la gastronomía son las normas o reglas asociadas a la alimentación de los seres humanos (Ory, 2013; Rojas-Rivas y Cuffia, 2022).

El término gastronomía apareció por primera vez en un poema publicado por Jacques Berchoux en Francia, posteriormente fue incluida en el diccionario de la Academia Francesa en 1835 bajo el concepto de "el arte del buen comer" (Scarpato, 2002). No obstante, fue Jean Anthelme Brillat-Savarín quien estableció que la gastronomía debía considerarse como una disci-

plina académica y científica, ya que no sólo se relaciona con el acto de comer, sino con la preparación, servicio y consumo de los alimentos además de todos los actores involucrados en dichas fases. Todas estas ideas las plasmó en su gran obra denominada *La Fisiología del Gusto* (1825).

Santich (1996), por otro lado, hace una reflexión sobre las ideas plasmadas por Brillat-Savarín en su libro, estableciendo que la gastronomía es un proceso reflexivo sobre la producción, preparación y consumo de los alimentos. Igualmente, este autor establece que los estudios gastronómicos deberían relacionarse con diversos aspectos de los alimentos: preparación, almacenamiento, transporte, cocción, aspectos fisicoquímicos y, por supuesto, sobre las formas de comer y las elecciones alimentarias de las personas.

Recientemente se ha establecido un concepto nuevo basado en el lenguaje de consumidores y expertos (chefs) sobre la gastronomía, el cual establece que ésta no sólo es el arte del buen comer o preparar alimentos, sino que tiene otras características importantes en su conceptualización relacionadas a la cultura de cualquier sociedad y su forma de alimentación (Rojas-Rivas *et al*., 2020).

Además, existen ingredientes, técnicas y formas de preparación de los alimentos y platillos que son únicos y característicos de las zonas donde se elaboran, lo cuales poseen características sensoriales únicas y específicas que se reflejan en el placer (hedonismo) por consumirlos (Rojas-Rivas *et al*., 2020). Asimismo, otros aspectos como la salud, identidad, arte, emociones o sentimientos son importantes en la representación de la gastronomía. A nivel intercultural, se ha demostrado que estos elementos son estables, no obstante, hay diferencias en su representación, principalmente por la cultura de cada región (Rojas-Rivas *et al*., 2021; Ueda y Poulain, 2021).

En el caso de México, la gastronomía cada vez toma un papel más relevante en la sociedad, reconociéndola como ese factor cultural que cohesiona los saberes y tradiciones de la población, tanto que, en 2010, la cocina tradicional mexicana fue inscrita en la lista de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad de la Unesco, generando con esto, un reconocimiento cada vez más trascendental en la cultura del país. Sin embargo, no se ha identificado algún estudio que reconozca cuales son los atributos de la gastronomía que la población mexicana asocia como parte de su alimentación.

Para cumplir con el objetivo antes mencionado, el documento se conforma de una breve revisión de literatura, posteriormente se dará a conocer la metodología y finalmente se presentan los resultados y conclusiones.

Revisión de literatura

Gastronomía, cultura y alimentación

Como se ha descrito previamente, la gastronomía es parte importante de la cultura de cada sociedad y por supuesto México no es la excepción. Por ejemplo, gran parte de los alimentos que se consumen actualmente tienen origen prehispánico (productos derivados de la milpa como el maíz, el chile, frijol, calabaza, etc.), así como algunos procedimientos para preparar alimentos como el proceso de nixtamalización, el cual sigue realizándose como se llevaba a cabo desde épocas precolombinas, agregando cal a los granos de maíz (García, 2019) o el tostado y molido de maíz para elaborar pinole (Zizumbo-Villarreal *et al*., 2016).

En el contexto de los platillos, parte importante de la alimentación de los mexicanos, se puede establecer que hay algunos fundamentales que hoy son considerados como tradicionales y representativos de la gastronomía, como el mole, pozole, tacos o los antojitos mexicanos (Serrano-Cruz *et al*., 2018; Rojas-Rivas *et al*., 2020).

Además, los alimentos tienen un papel importante dentro de la cultura de un sitio, especialmente por los ritos que se han enmarcado alrededor de su consumo o preparación.Por ejemplo, los calendarios cívico-religiosos que marcan las fiestas patronales a celebrarse en diversas comunidades de México que festejan algún santo o patrón de una cierta comunidad. También están las festividades que conmemoran hechos históricos donde los alimentos juegan un papel importante para su celebración a través del consumo de ciertos alimentos. Por ejemplo, la celebración de la Independencia de México con el consumo de antojitos mexicanos (Iturriaga, 2019), el día de muertos o la temporada de mole de caderas en el estado de Puebla. Estos eventos han hecho que la población asocie ocasiones especiales con el consumo de alimentos tradicionales de la gastronomía (Guerrero *et al*., 2010). En síntesis, el atributo cultural está fuertemente asociado a la gastronomía y derivado de lo anterior se propone la siguiente hipótesis: H_1 El atributo cultural asociado a las tradiciones influye positivamente en que la gastronomía forme parte de la alimentación entre los consumidores.

Placer, aspectos sensoriales y gastronomía

Se dice que la población mexicana es altamente hedonista respecto a los alimentos que consume. El hedonismo se define como el placer asociado al consumo de alimentos. De hecho, esta característica es fundamental en la representación social de la gastronomía (Rojas-Rivas *et al*., 2020; Ueda y Poulain, 2021). Espinoza-Ortega *et al*. (2016) establecen que el hedonismo es uno de los factores que influye en los motivos de consumo de alimentos entre la población mexicana. Además, en varios alimentos tradicionales que forman parte de la gastronomía mexicana, los aspectos hedónicos son fundamentales en la percepción y actitudes de los consumidores mexicanos, por ejemplo, con la tortilla (Sánchez-Vega *et al*., 2020) o bebidas fermentadas indígenas (Bernal-Gil *et al*., 2020). Derivado de lo anterior, se propone la siguiente hipótesis: H_2 El atributo de placer (hedonismo) influye positivamente en que la gastronomía forme parte de la alimentación entre los consumidores.

Es de destacar que el placer asociado al consumo de alimentos tiene que ver con las características sensoriales de los mismos. Los diferentes sabores, texturas, olores, aromas que se desprenden de los platillos o alimentos emblemáticos son pieza fundamental en la representación de la gastronomía (Rojas-Rivas *et al*., 2020). Fields (2002) estableció un modelo de cuatro factores motivacionales del turismo gastronómico, indicando que los "motivadores físicos" juegan un papel fundamental en esta actividad. Sin embargo, más allá de la actividad turística, lo cierto es que la percepción sensorial es de relevancia en la apreciación de la comida.

En otras palabras, no sólo comemos con lo que saboreamos, sino que los otros sentidos juegan un papel fundamental en la generación de experiencias multisensoriales. Por ejemplo, el color de los alimentos contribuye en su aceptación, la textura en la intención a volver consumir un producto, o la frescura es fundamental en productos como frutas, vegetales o derivados lácteos. Derivado de lo anterior, se propone la siguiente hipótesis: H_3 El atributo sensorial influye positivamente en que la gastronomía forme parte de la alimentación entre los consumidores.

Salud y gastronomía

El factor salud, es uno de los aspectos determinantes en las elecciones alimentarias entre los consumidores de diferentes culturas alrededor del mundo (Cunha *et al*., 2018). Espinoza-Ortega *et al*. (2016) identificaron que el factor "salud y cuidado de peso" es el que mayor varianza explica respecto a las elecciones alimentarias entre los consumidores mexicanos. De manera paradójica, la población mexicana presenta severos problemas relacionados con la alimentación, esto se puede observar en los altos índices de sobrepeso, obesidad y enfermedades no transmisibles. Bertran (2010) establece que los consumidores en México, buscan la delgadez y salud, pero también el placer y el gusto en su alimentación.

La salud también es parte de la representación de la gastronomía entre los consumidores de México (Rojas-Rivas *et al*., 2020). Además, se sabe que algunos de los alimentos tradicionales de la gastronomía mexicana son ricos en nutrientes o sustancias benéficas para la salud: el nopal, el maíz azul o el amaranto (por citar algunos). Los consumidores los aprecian por sus características funcionales, las cuales podrían tener un impacto benéfico en la salud. Derivado de lo anterior, se propone la siguiente hipótesis: H_4 El atributo de salud influye positivamente en que la gastronomía forme parte de la alimentación entre los consumidores.

Identidad y gastronomía

La cultura es un reflejo de los simbolismos y creencias que se van construyendo en torno a una serie de factores determinados que se suscitan en una sociedad, esta se va edificando de elementos particulares que los hacen únicos y los diferencian de otros individuos. Algunos de los factores que construyen una identidad son el lenguaje, las creencias, vestimentas, costumbres, la gastronomía, entre otros (Lin *et al*., 2021). Particularmente, la gastronomía se ha considerado el reflejo de la herencia alimentaria de una población, la cual se enmarca en una consolidación cultural que expone los usos y creencias en torno a la forma de alimentarse, la religión y la socialización (Brulotte y Giovine, 2016).

La comida provee identidad a una población, pero a su vez los consumidores buscan identidad a través del consumo de los alimentos. En otras

palabras, la comida no sólo cumple una función fisiológica de proveer nutrientes y contribuir al funcionamiento del organismo humano, sino que, a nivel social y psicológico, los alimentos tienen un papel preponderante. Afirma Richards (2002), los alimentos de la niñez son parte importante en la edad adulta y cualquier intento de modificar los patrones alimentarios es una amenaza, ya sea a nivel individual o colectivo.

Es decir, la alimentación juega un papel importante en el forjamiento de identidades y en los comportamientos alimentarios en la edad adulta. Por supuesto, otros factores son fundamentales para la formación de identidades, sin embargo, la comida siempre está presente. Por ejemplo, los católicos suelen evitar la carne los viernes durante la cuaresma mientras que los musulmanes y judíos no habitúan consumir carne de cerdo en su dieta. En India no es común comer carne de res, a los japoneses les encanta el pescado crudo y en México, desde tiempos prehispánicos, se han consumido insectos. Por lo tanto, la comida es un marcador que forja las identidades de las personas y se refleja en los patrones alimentarios. Derivado de lo anterior, se ha formulado la siguiente hipótesis: H_5 El atributo de identidad influye positivamente en que la gastronomía forme parte de la alimentación entre los consumidores.

Creatividad, innovación y gastronomía

La gastronomía se ha relacionado con el arte del buen comer y, recientemente, con el elitismo en determinados grupos sociales que poseen conocimientos sobre ingredientes, alimentos y sus formas de preparación (Ueda y Poulain, 2021). Esto ha generado que la gastronomía vaya más allá del sólo hecho de consumirla por alimentarse, sino que se relaciona a un sistema de innovación y creatividad que cada vez está teniendo un papel importante en los destinos, transformádolo en un atractivo turístico (Fusté-Forné, 2018). Por ejemplo, los restaurantes con estrellas Michelin reconocen la innovación, servicio y máxima calidad de los platillos de una cocina. La innovación en la preparación de los alimentos ha generado que esta tendencia sea más visible en la industria turística, ya que comienza a hacer parte de su oferta en los destinos (Hall y Gossling, 2013). Por tal motivo se establece la siguiente hipótesis: H_6 El atributo de innovación influye positivamente en que la gastronomía forme parte de la alimentación entre los consumidores.

Metodología

La investigación tuvo un enfoque cuantitativo a través de un estudio correlacional y predictivo. Se llevó a cabo una encuesta en línea diseñada en la plataforma de *Google Forms*, el cual fue distribuido durante los meses de agosto a diciembre del 2021 en redes sociales y por correo electrónico. Previo a la distribución, se realizó una prueba piloto con 30 personas para verificar que el instrumento fuera entendible y corregir errores (Calvo-Porral *et al*., 2018). Es importante mencionar que en la prueba piloto se les preguntó a los encuestados si consideraban a la gastronomía como parte de su alimentación diaria; teniendo una tasa de respuestas positivas del 83%. Esta información sirvió para realizar el cálculo de la muestra, utilizando la fórmula para poblaciones infinitas, la cual se llevó a cabo considerando un nivel de confianza del 95% y un margen de error de 0.05. Con este dato se obtuvo que la muestra a obtener debía ser de 217 personas. Se logró la participación de 232, las cuales completaron satisfactoriamente el cuestionario. La Tabla 1 detalla las características sociodemográficas de la muestra estudiada.

Respecto al cuestionario, estuvo basado en algunas de las categorías analíticas que forman parte de la representación social de la gastronomía en los consumidores mexicanos (Rojas-Rivas *et al*., 2020; Ueda *et al*., 2021). Los atributos de la gastronomía fueron: "Cultura, identidad, innovación, salud, hedonismo y aspectos sensoriales". Se siguieron los procedimientos metodológicos de Carvache-Franco *et al*. (2021), quienes investigaron los atributos del servicio que influyen y predicen la satisfacción general de la gastronomía típica en sitios turísticos de Ecuador. Los atributos (variables independientes) de la gastronomía fueron evaluados en una escala de *Likert* de 5 puntos, desde 1(totalmente en desacuerdo) hasta 5 (totalmente de acuerdo). La variable dependiente también fue evaluada con una escala de *Likert* con las mismas opciones de respuesta. El enunciado empleado para su estimación fue la siguiente: "Me gusta la gastronomía porque es parte de mi alimentación diaria".

Se generó una base de datos para el análisis de información. En un inicio se revisó la distribución de las variables (dependiente e independientes) y se calcularon los estadísticos descriptivos. Posteriormente, se utilizó el coeficiente de correlación de *Spearman* para establecer la relación entre los atributos de la gastronomía con la variable dependiente. Finalmente, se utilizó un análisis de regresión múltiple empleando el método de entrada para

predecir los atributos de la gastronomía que influyen en la alimentación entre la muestra de estudio. El modelo de regresión fue validado con el estadístico F ($p<0.05$). El estadístico de Durbin-Watson se empleó para verificar que no hubiera autocorrelación entre los errores del modelo, el cual debe oscilar entre 1.5 y 2.5 (Carvache-Franco *et al*., 2021). Todos los análisis estadísticos se llevaron a cabo con el software *SPSS 23*.

Resultados

La Tabla 1 presenta los datos sociodemográficos de la muestra de estudio. Cerca del 60% fueron mujeres, la mayoría de los participantes declararon tener entre 18 y 25 años de edad (50.4%) y con un nivel educativo de preparatoria (43.5%) y licenciatura terminada (37.9%). La mayor proporción de los participantes declararon vivir en el Estado de México (57.3%), en menor proporción en Nayarit (17.2%), Guanajuato (6.9%) y Ciudad de México (5.6).

Tabla 1. Características sociodemográficas de la muestra de estudio

Características	n = 232	%
Sexo		
Hombre	137	59.1
Mujer	95	40.9
Edad		
No declaró	13	5.6
18 – 25	117	50.4
26 – 35	51	22.0
36 – 45	22	9.5
46 y más	29	12.5
Nivel de estudios		
Primaria o secundaria	16	6.9
Preparatoria	101	43.5

Continúa...

Características	n = 232	%
Licenciatura	88	37.9
Posgrado	27	11.6

Fuente: elaboración propia.

En cuanto a las variables de la investigación, en la Tabla 2 se muestran las estadísticas descriptivas de los diferentes atributos de la gastronomía; "cultura, identidad y hedonismo" fueron los de mayor importancia en las actitudes de los consumidores, lo cual corrobora los resultados de otras investigaciones en la representación de la gastronomía (Rojas-Rivas *et al*., 2020; Rojas-Rivas *et al*., 2021). Los atributos de menor valoración fueron: salud y aspectos sensoriales, particularmente sobre las características de frescura de los alimentos y platillos. Es de destacar el atributo salud, ya que la percepción sobre este aspecto de la gastronomía puede diferir de acuerdo al contexto cultural y temporal (Guerrero *et al*., 2010; Vuković y Terzić, 2020).

Tabla 2. Estadísticos descriptivos de las variables de la investigación

Variables	Asimetría	Curtosis	Media	Desviación Estándar	Mediana	Rango Intercuartil
Los platillos se preparan con creatividad (Innovación)	-1.626	1.510	4.2069	1.25196	5.00	1.00
Es rica en vitaminas y minerales (Salud)	-1.285	0.787	3.9828	1.22727	4.00	1.00
Es placentera (Hedonismo)	-1.748	1.863	4.2328	1.25085	5.00	1.00
Me hace sentir mexicano (Identidad)	-1.690	1.459	4.2414	1.31011	5.00	1.00

Continúa...

Variables	Asimetría	Curtosis	Media	Desviación Estándar	Mediana	Rango Intercuartil
Forma parte de mis tradiciones (Cultura)	-2.013	2.784	4.3448	1.22812	5.00	1.00
Los alimentos e ingredientes son frescos (Sensorial)	-1.226	0.618	3.9655	1.21271	4.00	1.00

Fuente: elaboración propia.

Con respecto a la variable dependiente, el 78.9% de la muestra reflejó una respuesta positiva al estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con este enunciado (Tabla 3). Esto indica que, efectivamente la gastronomía en una población caracterizada por una vasta cantidad de alimentos tradicionales, los adopta como parte de su alimentación diaria. A diferencia de otros contextos culturales donde los consumidores suelen consumirla en restaurantes con estrellas Michelin (Ueda y Poulain, 2021). Claro que existen alimentos emblemáticos que son asociados a festividades: el mole, los chiles en nogada o el mole de caderas, pero que a pesar de estar presente en celebraciones, han formado parte de la alimentación de los mexicanos por siglos. No obstante, hay algunos que forman parte habitual de la dieta mexicana como las tortillas, los tacos, los tamales o ingredientes básicos, por ejemplo, el jitomate, maíz, chile o frijol; con los cuales se elaboran diversos platillos emblemáticos de la gastronomía mexicana (Serrano-Cruz *et al*., 2018).

Tabla 3. Respuestas sobre la variable dependiente

Variable	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Es parte de mi alimentación diaria	7.8%	5.6%	7.8%	34.5%	44.4%

Fuente: elaboración propia.

Los atributos incluidos en la investigación fueron significativos de acuerdo al estadístico de correlación de *Spearman* entre la muestra de estudio (Tabla 4). Las variables que mayor se relacionaron con la variable dependiente fueron: cultura, identidad, salud y hedonismo, lo que corrobora los resultados anteriormente descritos.

Tabla 4. Relación de los atributos de la gastronomía con respecto a la variable dependiente (Es parte de mi alimentación diaria) de acuerdo con el coeficiente de correlación *Spearman*

Variables	Correlación
Lo platillos se preparan con creatividad	0.457**
Es rica en vitaminas y minerales	0.548**
Es placentera	0.498**
Me hace sentir mexicano	0.563**
Forma parte de mis tradiciones	0.563**
Los alimentos e ingredientes son frescos	0.483**

** Las correlaciones fueron significativas a un nivel de 0.01

Fuente: elaboración propia.

Los atributos de menor relación fueron *Innovación y Aspectos sensoriales*. Posiblemente el atributo sobre aspectos sensoriales, al solo incluir una característica (frescura) haya influido en las respuestas entre la muestra. Por otra parte, Zepeda (2015) menciona que la innovación en la gastronomía mexicana es para muchos (incluidos expertos y consumidores) una "afrenta nacionalista que promueve una ruptura con los cánones de identidad". Para López *et al*. (2017), la gastronomía, al ser una herramienta de desarrollo y contribución a las economías locales, la innovación y creatividad son imprescindibles para satisfacer las necesidades de los nuevos consumidores, los cuales son más exigentes, informados y altamente hedónicos.

Se realizó un modelo de regresión lineal múltiple con respecto a los atributos de gastronomía que predicen que los consumidores la consideren como parte de su alimentación habitual (Tabla 5). El estadístico F (76.357) fue significativo (p<0.000), lo cual establece una relación entre los atributos de

la gastronomía y la variable predictora. El estadístico de Durbin-Watson fue de 1.985, indicando que no hubo auto correlación en los errores. Además, el modelo predice hasta en un 67.1% que los atributos influyan en que la gastronomía forme parte habitual de la alimentación entre los consumidores mexicanos. Los atributos que mayor predijeron fueron cultura (Beta 0.309), identidad (Beta = 0.240), salud (Beta = 0.242) y aspectos sensoriales (Beta = 0.196). Por lo tanto, nuestros resultados dan soporte a cuatro (H_1, H_3, H_4 y H_5) de las seis hipótesis planteadas en la investigación.

Tabla 5. Atributos de la gastronomía que se asocian como parte de la alimentación entre la población de estudio

Variables	Beta	t	Sig.	R^2	ANOVA (F)	Sig.
Lo platillos se preparan con creatividad	-0.100	-1.270	0.205	0.671	76.357	0.000
Es rica en vitaminas y minerales	0.242	3.463	0.001			
Es placentera	0.013	0.133	0.894			
Me hace sentir mexicano	0.240	2.825	0.005			
Forma parte de mis tradiciones	0.309	3.556	0.000			
Los alimentos e ingredientes son frescos	0.196	3.384	0.001			

Los valores marcados en negritas son estadísticamente significativos (p<0.05)

Fuente: elaboración propia.

Estos resultados son de gran relevancia para la promoción de la gastronomía entre la población mexicana, particularmente entre sectores de la población más joven que han modificado sus patrones de consumo debido a la desestructuración alimentaria y alto consumo de alimentos listos para comer y ultraprocesados (Fischler, 2010). Es de destacar el atributo *Salud*, el cual influyó de forma positiva en que la gastronomía sea considerada como parte de la alimentación. Esto es un resultado alentador, ya que la población mexicana está en un proceso de aculturación, el cual incluye un menor consumo de alimentos tradicionales saludables con características funcionales: el nopal, amaranto, chía, frijol e inclusive las salsas tradicionales mexi-

canas (Cárdenas-Castro *et al*., 2019). Además, los altos índices de sobrepeso, obesidad y enfermedades no transmisibles llaman a repensar la forma de alimentación actual de los mexicanos y a retomar el consumo de alimentos tradicionales de la gastronomía debido a los avances científicos sobre sus propiedades funcionales.

Finalmente, es de destacar el atributo *Hedonismo* el cual no fue significativo ($p>0.05$), posiblemente al ser un aspecto inherente de los alimentos tradicionales mexicanos, esta puede ser una de las explicaciones por las que este atributo no fue estadísticamente significativo. Cabe aclarar que esta investigación se llevó a cabo en tiempos de la tercera ola de contagios de covid-19. Eventualmente, el valor hedónico de los alimentos en las elecciones de los consumidores disminuyó por la incertidumbre y crisis generada por la pandemia mientras que valor utilitario de los alimentos fue de mayor importancia (Yang *et al*., 2020). Sin embargo, este aspecto debe analizarse en estudios futuros ahora que la enfermedad de covid-19 ya no es un riesgo de salud pública en México debido a que los contagios y muertes han disminuido significativamente.

Conclusiones

Este trabajo investigó los atributos de la gastronomía que se asocian como parte de la alimentación entre los consumidores de México. Los atributos que más influyen y predicen que los consumidores adopten a la gastronomía como parte de su alimentación diaria: la cultura, identidad, las características sensoriales de los alimentos y el atributo salud. Los resultados permiten observar cómo la gastronomía está arraigada fuertemente a la cultura y genera identidad entre la población. Es decir, los alimentos no cumplen solamente una función fisiológica del cuerpo humano, sino que cada alimento de la gastronomía mexicana que es consumido es una parte de la cultura que fortalece la identidad. Al mismo tiempo, la salud es un aspecto que debe investigarse y promoverse en los alimentos tradicionales mexicanos. La gastronomía mexicana está presente en la alimentación de los mexicanos, no solamente en espacios o grupos de élite, ya sea a través de ingredientes básicos, antojitos mexicanos o platillos emblemáticos como el mole.

Referencias

Bernal-Gil, N. Y., Favila-Cisneros, H. J., Zaragoza-Alonso, J., Cuffia, F., y Rojas-Rivas, E. (2020). "Using projective techniques and Food Neophobia Scale to explore the perception of traditional ethnic foods in Central Mexico: A preliminary study on the beverage Sende". *Journal of Sensory Studies*, 35(6). https://doi.org/10.1111/joss.12606

Bertrán Vilá, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. Physis: Revista de saúde coletiva, 20, 387-411.

Brillat-Savarin, J. A. (2004). La Fisiología del gusto. Penguin Books.

Brulotte, R. L. y Giovine, M. A. D. (Eds.). (2016). *Edible identities: Food as cultural heritage.* Routledge.

Calvo-Porral, C., Orosa-González, J., y Blazquez-Lozano, F. (2018) "A clustered-based segmentation of beer consumers: from "beer lovers" to "beer to fuddle". *British Food Journal*, 120(6), 1280-1294. https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2017-0628

Cárdenas-Castro, A. P., del Carmen Perales-Vázquez, G., Laura, A., Zamora-Gasga, V. M., Ruiz-Valdiviezo, V. M., Alvarez-Parrilla, E., y Sáyago-Ayerdi, S. G. (2019). "Sauces: An undiscovered healthy complement in Mexican cuisine". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 17. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100154

Carvache-Franco, M., Orden-Mejía, M., Carvache-Franco, W., Zambrano-Conforme, D., y Carvache-Franco, O. (2021). "Attributes of the service that influence and predict satisfaction in typical gastronomy". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100356

Cunha, L. M., Cabral, D., Moura, A. P., y de Almeida, M. D. V. (2018). "Application of the Food Choice Questionnaire across cultures: Systematic review of cross-cultural and single country studies". *Food Quality and Preference*, 64, 21-36. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.10.007

Espinoza-Ortega, A., Martínez-García, C. G., Thomé-Ortiz, H., y Vizcarra-Bordi, I. (2016). "Motives for food choice of consumers in Central México". *British Food Journal*, 118(11), 2744-2760. https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2016-0143

Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. En Hjalager, A. y Richards, G. (Eds), Tourism and gastronomy (pp.36-50). Routledge

Fischler, C. (2010). "Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna". *Gazeta de Antropología*, 26. http://dx.doi.org/10.30827/Digibug.6789

Fusté-Forné, F. (2018). "La Gastronomía en el Marketing Turístico". *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos* (ABET). https://doi.org/10.34019/2238-2925.2017.v7.3169

García, V. (2019). "El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial". *En Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Instituto de Investigaciones Sociales (UNAM).

Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Zakowska-Biemans, S., Vanhonacker, F. y Hersleth, M. (2010). "Perception of traditional food products in six European regions using free word association". *Food Quality and Preference*, 21(2), 225-233. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.06.003

Hall, C. M., y Gossling, S. (2013). "Sustainable Culinary Systems". *Local Foods, Innovation, Tourism and Hospitality*. London: Routledge.

Iturriaga, J.N. (2019). "Los alimentos cotidianos del mexicano o de tacos, tamales y tortas: mestizaje y recreación". *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos.* Instituto de Investigaciones Sociales UNAM.

Lin, M. P., Marine-Roig, E., y Llonch-Molina, N. (2021). "Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020". *Sustainability*, 13(22). https://doi.org/10.3390/su132212531

Ojeda, A. L., Camacho, C. P., Hernández, C. G. y López, R. H. (2017). "Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales". *Teoría y Praxis*, 21, 91-113.

Ory, P. (2013). *L'identité passe à table*. Presses Universitaires de France

Richards, G. (2002). "Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?" *En Tourism and Gastronomy*. Routledge.

Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A., y Cuffia, F. (2020). "What is gastronomy? An exploratory study of social represen-

tation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach". *Food Quality and Preference*, 83. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.103930

Rojas-Rivas, E., Urbine, A., Zaragoza-Alonso, J., y Cuffia, F. (2021). "Cross-cultural representations of gastronomy among consumers in two Latin American countries". *Food Research International*, 140. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109881

Rojas-Rivas, E., y Cuffia, F. (2022). "Gastronomy: A novel social representation of foods through consumers' language". Academic Press. https://doi.org/10.1016/B978-0-323-91001-9.00030-X

Sánchez-Vega, L. P., Espinoza-Ortega, A., Thomé-Ortiz, H., y Moctezuma-Pérez, S. (2020). "Perception of traditional foods in societies in transition: The maize tortilla in Mexico". *Journal of Sensory Studies*, 36(2).

Santich, B. (1996) *Looking for Flavour*. Wakefield Press.

Scarpato, R. (2002). "Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies". *Tourism and Gastronomy*. Routledge.

Serrano-Cruz, M. R., Espinoza-Ortega, A., Sepúlveda, W. S., Vizcarra-Bordi, I. y Thomé-Ortiz, H. (2018). "Factors associated with the consumption of traditional foods in central Mexico". *British Food Journal*, 120(11), 2695-2709. https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2017-0663

Ueda, H. y Poulain, J. P. (2021). "What is gastronomy for the French? An empirical study on the representation and eating model in contemporary France". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100377

Vuković, A. J. y Terzić, A. (2020). "Gastronomy and regional identity: Balkan versus national cuisine". *Gastronomy for tourism development* (pp. 1-25). Emerald Publishing Limited. https://www.researchgate.net/publication/343761405_Gastronomy_and_Regional_Identity_Balkan_versus_National_Cuisine

Yang, Y., Li, O., Peng, X. y Wang, L. (2020). "Consumption trends during the COVID-19 crisis: How awe, coping, and social norms drive utilitarian purchases". *Frontiers in Psychology*, 11. https://doi.org/10.3389/fpsyg.2020.588580

Yankelevich, P. (2014). "Alimentación e identidad nacional. Desacatos". *Revista de Ciencias Sociales*, 34, 182. https://doi.org/10.29340/34.348

Zepeda, M. (2015). "Innovación en la gastronomía mexicana: un riesgo necesario". *Animal Gourmet*. https://www.animalgourmet.com/2015/12/07/innovacion-en-la-gastronomia-mexicana-un-riesgo-necesario/

Zizumbo-Villarreal, D., Colunga-GarcíaMarín, P. y Flores-Silva, A. (2016). "Pre-Columbian Food System in West Mesoamerica". En Lira, R., Casas, A. y Blancas, J. (Eds.), *Ethnobotany of Mexico. Interactions of People and Plants in Mesoamerica*. Springer Science+Business Media. https://doi.org/10.1007/978-1-4614-6669-7_4

Cocina popular: identidad y resistencia en las calles del centro histórico de Puebla

Yatzel Roldán López

Introducción

El siguiente texto se deriva de la investigación de doctorado cuyo resultado fue la tesis llamada *La comida de calle como patrimonio alimentario en el centro histórico de Puebla (Roldán López, 2021)*, en la que se ha considerado la complejidad, diversidad y riqueza del fenómeno de comida de calle que difícilmente encaja en el concepto de *gastronomía*.

Hoy por hoy es de lo más común utilizar la palabra *gastronomía* para hacer alusión a un conjunto de platillos y preparaciones que identifican a un territorio. Por ejemplo, cuando se habla sobre la gastronomía de montaña y se enlista una serie de ingredientes que se encuentran en las zonas montañosas de diversos países, o cuando se habla de gastronomía mexicana y se hace mención a los platillos que se consideran tradicionales de este país.

Además, el término gastronomía actualmente está íntimamente relacionado con la industria turística. Así, por ejemplo, Poulain (2007) afirma que la comida es un elemento imperdible en un viaje o práctica turística; puesto que permite acceder a la cultura o culturas alimentarias del lugar, que en algunos casos también se considera patrimonio alimentario

Hérnandez-Ramírez comenta que la patrimonialización de la alimentación tiene como punto de partida la llamada gastronomía que, desde su perspectiva, comprende lo siguiente:

> […]saberes, creencias y prácticas sociales cotidianas y extraordinarias asociadas a la alimentación, que son seleccionados, integrados y activados por determinados agentes sociales como símbolos representativos y sobresalientes de un grupo concreto. Este repertorio de elementos heredados es reinterpretado de acuerdo con ideas contemporáneas (valores, conocimientos e ideologías globales) desarrollando además nuevos usos y funciones (2018, p.155).

Tanto Poulain como Hernández-Ramírez omiten un asunto que puede resultar problemático si se relaciona con la comida de calle cuyo origen está en las clases populares, trabajadoras y hasta marginadas. El término gastronomía surge en un contexto de opulencia en el que el grupo social con mayor poder económico decide qué se considera dentro de este conjunto. Por lo que, en este trabajo, en una decisión metodológico epistemológica se diferenciará entre gastronomía y cocina o culinaria popular.

Al indagar el origen de la palabra gastronomía aparece Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière como uno de los primeros en proponerla y usarla. Este personaje fue un abogado francés, aficionado a la comida, la bebida y es considerado como el primer editor de una publicación gastronómica: "L'Almanach des gourmandes". Este almanaque fue publicado entre 1803 y 1812, en sus páginas se plasmaban críticas sobre los restaurantes parisinos de la época. Se afirmaba que "todo en la gastronomía conduce a normas precisas contenidas en las recetas; como a normas precisas que se deben respetar en los banquetes y las comidas" (Maglione, s.f.). Fue Grimod de la Reynière quien propuso el concepto de gastronomía como el fino arte del buen comer. Asimismo, fue él quien planteó las bases para la creación de instituciones que difundieran y formaran este arte: escuelas, sociedades gastronómicas y sistemas de legitimación.

Otro personaje que influyó en la normalización y difusión de la palabra gastronomía fue Brillat-Savarin, conocido por su tratado *Fisiología del gusto*. Él fue determinante para considerar a la gastronomía como una práctica social distintivamente moderna, alejándola de las prácticas culinarias de Francia medieval y de la cocina tradicional campirana (Parkhurst, 2006). Cuando Parkhurst habla del trabajo de Brillat-Savarin, afirma que en él la gastronomía es tanto comprensiva como fundacional, desde el momento que se fundamenta en las ciencias naturales —física, química, fisiología— hasta el instante en que decide aprender de otras ramas en las que se incluyen; por ejemplo, la cocina, el comercio, la política económica y la medicina.

Por todo lo anterior, en la investigación realizada sobre comida de calle se decidió por elección metodológico-epistemológica no agruparla en el conjunto de gastronomía, a pesar de que las guías turísticas sí lo hacen. Si regresamos a la propuesta de Grimod de la Reynière sobre el respeto de normas en recetas y banquetes (protocolo) como base de la gastronomía, es una idea que se contrapone a la vitalidad de la comida de calle en la que, si bien hay una serie de hábitos que se han heredado de generación en generación para el consumo de comida de calle, pueden cambiar por practicidad. Además, las recetas de los alimentos que se ofrecen en la calle han pervivido mayoritariamente por tradición oral y herencia familiar que por estar plasmadas en un recetario.

Asimismo, cuando Grimod de la Reynière hablaba del fino arte del buen comer, hace referencia a platillos y propuestas culinarias emanadas de las cocinas de los restaurantes más importantes de la Ciudad Luz, en donde difícilmente se tiene un fenómeno como la comida de calle; todo esto saca del juego de la gastronomía a este tipo de comida, y no porque sea calificada o considerada como mala comida en este trabajo, sino porque se le percibe como una comida popular, de la clase trabajadora que, a lo largo de su historia, ha intentado ser eliminada (Jack Goody, 1995).

Entonces, el fenómeno de la comida de calle se considera una expresión de las culturas alimentarias que conviven a lo largo y ancho de México, e incluso podría ser una cocina *perse* en el sentido que la concibe Álvarez como:

> Una estructura que incluye cuatro elementos: 1) un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización de energía); 2) el modo característico de preparar esos alimentos (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, etc.); 3) el principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social y 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas al "status" simbólico de los alimentos, el número de cocinas diarias, que alimentos se consuman individualmente o en grupo, etc.). A su turno, un cierto número de "indicadores gustativos" afirman una identidad alimentaria y pueden delimitar vigorosamente la pertenencia a un territorio determinado (Álvarez 2002, 14).

Considerando la descripción y propuesta de Álvarez se puede afirmar que la comida de calle se compone de un número determinado de alimentos con

un modo característico de preparación. También cuenta con un conjunto de principios de condimentación y creado percepciones particulares sobre estos a lo largo de la historia. Asimismo, tienen una serie de indicadores gustativos que los hacen específicos de una ciudad; aquí sostenemos que la comida de calle es propia de las urbes (aunque esto pueda sonar redundante, es importante mencionarlo).

En *El Callejero*, Deidre Mask (2023) hace mención a una posible explicación del origen de la preparación de comida en las calles de Roma que tal vez podría considerarse como hipótesis de trabajo sobre uno de los factores del nacimiento de la comida de calle en México:

> Las clases privilegiadas vivían en villas enormes, pero la mayoría de los romanos vivían en apartamentos donde apenas cabía un catre. A causa del riesgo de incendio, cocinar dentro de la casa estaba penalizado con latigazos; por eso las clases trabajadoras casi siempre cenaban fuera, en los puestos callejeros probablemente. La gente corriente tenía que usar la calle como cocina, salón, oficina y, a menudo, baño y basurero también (p. 167).

Ahora bien, si se revisa la literatura sobre la culinaria poblana –que es la que atañe a esta investigación– se encontrará que existen vastos testimonios de los platillos patrimoniales, emblemas de la cocina tradicional mexicana, aquellos reconocidos a nivel nacional como poblanos y que están enlistados en el rubro "gastronomía" de muchas páginas y guías turísticas. Se puede hablar especialmente de la mole poblana, emblema de la cocina mexicana a partir de los años veinte del siglo XX (Juárez, 2013), o también se puede hablar del chile en nogada, platillo típico del verano poblano y que se ha dado a conocer por las campañas publicitarias que se han llevado a cabo de unos años a la fecha.

No obstante, buena parte de la identidad alimentaria de Puebla está sustentada en platillos que nacieron en las calles, que han acompañado a los segmentos populares en la cotidianidad y ahora están en riesgo de gourmetización debido a los procesos de turistificación de las ciudades patrimonio. De hecho, fue uno de los motivos que nos llevaron a plantear una investigación sobre la comida de calle y la cocina popular; además de registrar las memorias y las historias de la gente que vivió en el centro histórico de Puebla. El objetivo principal de la investigación de la que se deriva este escrito fue mostrar que la comida de calle cumplía con los indicadores del patrimo-

nio que se consideran para un proceso de patrimonialización; si bien, algunos alimentos son considerados patrimonio de la ciudad, hay otros que quedan fuera del imaginario de los habitantes.

Para esta investigación se tomó la definición de patrimonio alimentario propuesta por Xavier Medina:

> [...] son aspectos culturales, en este caso de la alimentación, que se eligen y erigen como patrimonio, por ser algo heredado de un pasado reciente o remoto que debe ser conservado, es un patrimonio vivo, debe pertenecer al 'presente' y tiene que estar en uso, a pesar de hundir sus raíces en el pasado (2017, p.107).

Entonces, la comida de calle se piensa como un fenómeno vivo que tiene raíces en un pasado muy remoto, pero que ha ido adaptándose y modificándose como cualquier expresión cultural: por el paso del tiempo y las influencias alimentarias a las que ha estado expuesta.

Metodología

Para la investigación se eligió un enfoque predominantemente cualitativo; sin embargo, se tomó un instrumento que regularmente se considera dentro de las investigaciones de corte cuantitativo: el cuestionario. Tuvo como objetivo la realización de una prospección sobre el tema, así como medio de indagación general para obtener algunos datos desde la reflexión de la clasificación y sistematización de las respuestas encontradas. Con los estudios cualitativos el cuestionario tiene como fin "determinar la diversidad de algún tema de interés dentro de una población dada" (Jansen, 2013, p.39).

El cuestionario constó de 10 preguntas (opción múltiple y abiertas). Se diseñó para formularios de *Google* y se difundió en redes sociales –específicamente en *Facebook*–. La mayor parte de las respuestas fueron obtenidas de un grupo abierto de esta red social llamado *Puebla Antigua*, en cuya descripción se lee que está dedicado a promover y difundir el legado histórico, arquitectónico y cultural de la Ciudad de Puebla; según datos de la misma página, hay 221.3 mil miembros. Se pidió la colaboración de este grupo, puesto que, al dedicarse a la difusión de la cultura y el patrimonio de la ciudad,

se consideró un buen medio para llegar al número de cuestionarios requeridos sin tanta dificultad.

Se recibieron un total de 501 respuestas, pero se descartaron 116 debido a que no cumplían los criterios de inclusión de la muestra considerada: hombres y mujeres a partir de 30 años (originarios de Puebla o que hayan residido en la ciudad al menos 20 años) y que conozcan la comida de calle que se ofrece en el Centro Histórico de la ciudad. Para determinar el número de cuestionarios a realizar, se utilizó la siguiente fórmula (Hernández *et al*., 2014):

$$n = \frac{N\ x\ Z^2 x\ p\ x\ q}{e^2\ x\ (N-1) +\ Z^2\ x\ p\ x\ q}$$

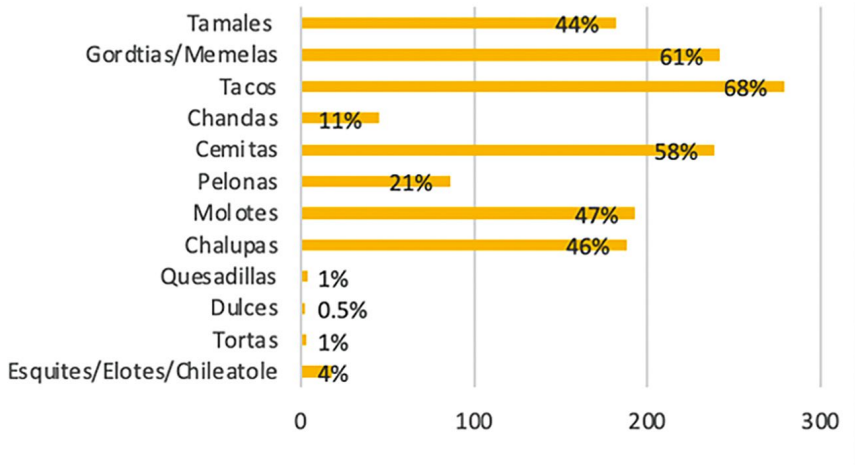
Donde:
n = tamaño de la muestra
N = tamaño de la población
NC = nivel de confianza
Z = valor de Z bajo la curva
p = probabilidad de que sí contesten el cuestionario
q = probabilidad de que no conteste el cuestionario
e = precisión (error máximo admisible en términos de proporción

Al realizar la operación, con un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%, se obtuvo una muestra de 385 cuestionarios; considerando como población a los mayores de 5 años en el municipio de Puebla que son 1 458 665 habitantes (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2017).

Resultados

A continuación, se presentan las gráficas más representativas obtenidas de la sistematización de los datos que arrojó el cuestionario.

Gráfica 1. Comida de la calle más consumida

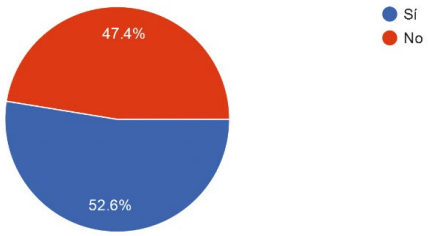


Fuente: elaboración propia.

Esta primera pregunta fue imprescindible para restringir los alimentos que serían objeto de una investigación más profunda. Quienes contestaron tuvieron la posibilidad de elegir más de una opción; además, había una opción en la que ellos mismos podían mencionar un alimento diferente a los que se enlistaban en los elementos de opción múltiple. Se encontró que el alimento más consumido fueron los tacos (68%), las gorditas/memelas (61%), tamales (44%), pelonas (21%), chanclas (11%), esquites/elotes/chileatole (4%), quesadillas (1%), tortas (1%), dulces 0.5%).

En la siguiente gráfica se preguntó si recordaban algún puesto o establecimiento de comida de calle que hubiera dejado de existir.

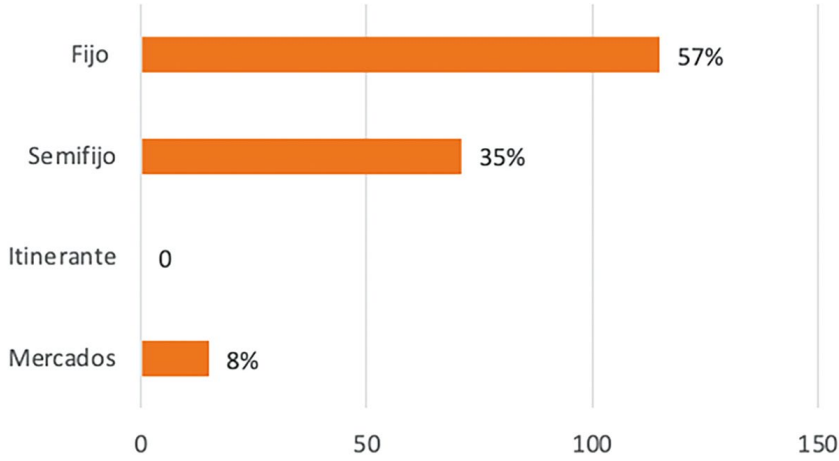
Gráfica 2. Recuerdo de puestos o establecimientos que ya no existen



Fuente: elaboración propia.

En este punto se preguntó si recordaban algún puesto o establecimiento que visitaran con abuelos, padres y/o familia en el centro histórico de Puebla y que hubiera dejado de existir: sólo una diferencia del 5%, quienes contestaron que sí, fueron el 53% (equivalente a 204 personas) y quienes dijeron que no fueron el 47% (equivalente a 181 personas). Después se les solicitó mencionar el nombre y/o ubicación de dichos puestos y fueron 198 personas que respondieron con alguno de los dos datos –y en ocasiones los dos-. La gráfica que se presenta a continuación nos da una idea del tipo de establecimiento que recordaron:

Gráfica 3. Tipo de establecimiento

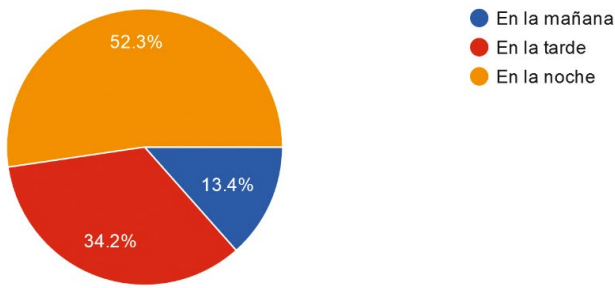


Fuente: elaboración propia.

Al realizar el análisis de los datos obtenidos, se hizo una clasificación de establecimientos: itinerantes (aquellos que se van desplazando por determinadas calles como los triciclos de tamales); semifijos (se colocan en un espacio fijo, como los zaguanes de vecindades o casonas antiguas, pero sólo abren y venden comida en un momento específico del día, o puestos que se montan sobre las calles) y fijos (aquellos que están en un local regulado y que abre sus puertas la mayor parte del día). Asimismo, se consideró a los mercados como un escenario aparte, puesto que socioculturalmente no entran en ninguna de las tres categorías mencionadas; además de que fue en ellos en donde se vio nacer a diferentes alimentos de calle.

El tipo de establecimiento que más recordaban eran los fijos (57%), seguido de los semifijos (35%), finalizando con los mercados (8%) y no se recordó ningún puesto itinerante. Los dos establecimientos fijos que mayormente mencionaron fueron las taquerías y las torterías; en los semifijos, puestos de molotes y, sobre el mercado, se hizo mención de los puestos de molotes "de agachados" del mercado La Victoria. Otra de las preguntas que se hizo fue: ¿A qué hora del día prefiere consumir comida de calle?

Gráfica 4. Hora de consumo

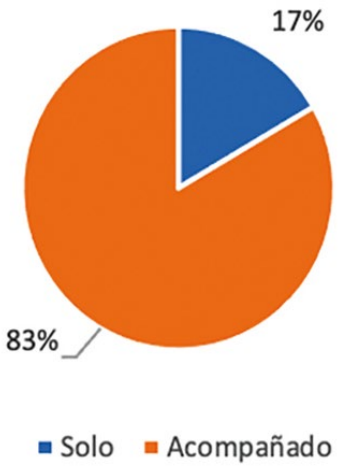


Fuente: elaboración propia.

Para esta pregunta, las respuestas fueron las siguientes: la mitad de quienes respondieron (52.3%) prefieren consumir comida de calle durante la noche; el 34.2% en la tarde y el 13.4% en la mañana. Esta pregunta resulta importante, ya que la oferta de comida de calle cambia durante el día: por la ma-

ñana es común encontrar tamales y gorditas o memelas; durante la tarde se busca tacos árabes, tortas, cemitas; y en la noche, después de las 18 horas, molotes, pelonas, chalupas, chanclas. La siguiente pregunta que se realizó fue: ¿Con quién suele acudir a los puestos de comida de calle?

Gráfica 5. Con quién suele acudir a los puestos de comida de calle

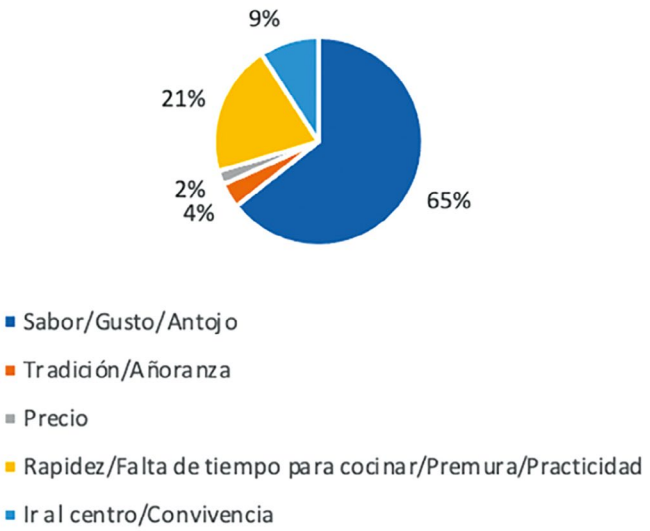


Fuente: elaboración propia.

Para esta pregunta el 83% contestó que solía ir acompañado (ya fuera por su pareja, su familia o algún amigo) y el 17% contestó que acudía solo. Esta gráfica llamó la atención, ya que es común pensar que la comida de calle es una comida de paso, y que, precisamente por la premura, se consume en soledad. Sin embargo, a partir de las respuestas obtenidas se puede decir que, al igual que una comida "formal" o estructurada, la comida de calle y sus espacios crean comensalidad; los alimentos, la experiencia y la práctica se comparten con alguien más.

Finalmente, la última gráfica que se presenta muestra los resultados de una pregunta abierta: ¿cuáles son los motivos/razones que lo hacen comer en la calle?

Gráfica 6. Motivos/Razones de consumo



Fuente: elaboración propia.

De quienes contestaron el cuestionario, el 65% afirmo que la razón para consumir comida de calle era "sabor, gusto o antojo"; el 21% por rapidez, practicidad o falta de tiempo para cocinar; el 9% por convivencia o ir a pasear al centro; el 4% por tradición o añoranza y el 2% por precio. Fue relevador notar que la mayoría de las personas que respondieron buscan la comida de calle por un motivo hedónico, porque en la mente se tiene que esta comida es consumida por su rapidez y su precio –elementos que también están mencionados por otro porcentaje de personas, pero fue menor su mención–. También se puede afirmar que hay un elemento de añoranza y memoria en el consumo de la comida de calle.

Discusión: la comida de calle: patrimonio, memoria y resistencia

A partir de las gráficas presentadas se puede afirmar que la comida de calle dentro del centro histórico de Puebla, ha sido un fenómeno complejo que

acompañó a diversas generaciones de habitantes de la ciudad. Hay una amplia variedad de alimentos en las calles, desde sencillos como gelatinas y flanes hasta con una preparación que lleva más tiempo, como puede ser el caso de las chanclas y las pelonas. Estos varían dependiendo de la hora del día, sin embargo, son un puñado de ellos los que podrían considerarse parte del patrimonio alimentario de Puebla.

De hecho, para la investigación de la que se extrajeron los datos del cuestionario, se eligieron siete alimentos que fueron identificados como los más consumidos o recordados: tamales, chalupas, molotes, cemitas, tortas, chanclas y tacos árabes; sólo para que quede claro, no son los únicos que viven en la memoria colectiva de quienes alguna vez habitaron el centro histórico; pero por motivos metodológicos, se hizo una elección de alimentos y después una búsqueda de información de archivo, bibliográfica y recolección de testimonios sobre ellos con el fin de determinar si cumplían con los cuatro indicadores del patrimonio y con las características consideradas por Medina (2017).

Como también se comentaba en los resultados presentados, hubo una ligera mayoría que pudo rememorar los puestos a los que acudían cuando eran pequeños y de alguna forma socializó su paladar, formando un *habitus* alimentario. Este último concepto también participa en las razones por las cuales se elige comer fuera durante algún momento del día: los sabores se aprenden a disfrutar culturalmente y también las maneras en las que comemos –que tienen una relación directa con la característica hedónica de la que se hablaba párrafos arriba– y forma parte de una experiencia estética, especialmente si se piensa en la naturaleza de la estética cotidiana (o prosaica) como la llama Katya Mandoki (2006), generada por el ambiente, la disposición de los alimentos, la arquitectura y trazo espacial del centro histórico –territorio en el que se llevó a cabo la investigación–. No se trata sólo de la opción de comer fuera de casa, sino lo que esto provoca en el comensal; esa experiencia es la que engancha a los sujetos mental, sensorial y corporalmente en la que el lugar, el ritual de la preparación y los modos de consumo son fundamentales, así como el halo mnemónico-simbólico que provoca.

Una característica (no menos importante) de este tipo de comida es que ha sido elaborada por mujeres, aquellas que Arias (2021) llama "heroínas anónimas", ya que en diferentes momentos de la historia han sido ellas quienes se han adaptado a las condiciones materiales para alimentar a quienes lo necesitaran, además: "estas mujeres no eran nada silenciosas, tenían ima-

gen de mujeres creativas y con mucho tema para platicar con sus clientes [...] todas sólo las grandes armas que tenían que eran sus elaboraciones con pocos ingredientes" (p. 189), o con los ingredientes que se tienen a la mano. Sean vendedoras de cemitas, chaluperas, moloteras, etc.; grande ha sido su creatividad y fuerte su persistencia para sobreponerse a tiempos adversos. Identificarlas y nombrarlas también es importante al momento de estudiar la comida de calle.

Aunque la comida de calle es una de las raíces culinarias importante en la identidad de la ciudad, cuando se habla de patrimonio alimentario suele dejarse de lado; aunque poco a poco la gente se ha empezado a dar cuenta de su valor cultural e, incluso, turístico al venderse como un bien cultural/patrimonial. Esto, una vez más, nos regresa al tema de la elitización y turistificación: debido al aumento de la oferta gastronómica de alta gama en el centro histórico, se ha identificado que la comida de calle se ha considerado dentro de la carta de diferentes establecimientos, en los que el costo de estos alimentos aumenta varias veces a comparación al que tienen en los puestos en la calle. Asimismo, al ser expropiados de sus territorios originarios, se pierde también su importancia para la memoria de la ciudad y se borra completamente la identidad de las personas que la han preparado y la han mantenido como un bien cultural vibrante y actual.

Conclusiones

Como se mencionó en la introducción, la necesidad de investigar la comida de calle surge debido a que empieza a ser evidente la elitización y turistificación de los centros históricos mexicanos, lo que pone en peligro la sobrevivencia de este tipo de comida en los espacios en los que nació y aún pervive (en mayor o menor grado). Asimismo, es una deuda que la academia y otros actores sociales tenemos con la comida de calle, pues mucho se ha hablado de los grandes platillos, de la comida monumental, de la nacida en conventos y que está revestida de un manto sacro y que exalta en ocasiones a algún personaje famoso por el que se "inventó" tal platillo. No obstante, la comida de calle fue una herencia y reinvención de tradiciones prehispánicas que llegó a Puebla (o al menos eso suponemos) con la población traída de comunidades cercanas que llegaron a vivir en lo que después serían los barrios fundacionales (y ahora hasta patrimoniales). Su naturaleza popular,

producida y reproducida por la población más desfavorecida, hizo que fuera discriminada a lo largo de la historia la conformación de lo que ahora llamamos México (Juárez López, 2000- 2012-2013) –cosa que también se ha identificado en la ciudad de Puebla.

La comida de calle en Puebla nació en los barrios, con los desplazados de pueblos originarios que llegaron a habitar y construir la naciente ciudad después de su fundación, pero poco se ha investigado este fenómeno culinario en los barrios fundacionales. Aunque es pertinente decir que actualmente se está llevando a cabo la investigación *Memoria alimentaria de tres barrios fundacionales/patrimoniales de la ciudad de Puebla* con el fin de conocer más y comprender con mucho más detalle la historia y permanencia de la comida de calle.

Asimismo, se considera importante invitar a otras partes del país la investigación de este fenomeno, pues, como se ha dicho, es un fenómeno variado y tiene diferentes manifestaciones en diversas ciudades mexicanas, incluso podría considerarse un *patrimonio negado* por la discriminación que vivió a lo largo de la historia de la conformación de la idea de "cocina/gastronomía mexicana" donde Juárez López afirma que no se terminó de configurar sino hasta la segunda mitad del siglo XX.

Finalmente, es necesario evidenciar el proceso de gourmetización (González, 2018) que ya ha alcanzado a alimentos como las cemitas o las chalupas; esto es, la descontextualización de los alimentos. Un alza en su precio final. La modificación de ingredientes y técnicas para que sean del gusto de los clientes de restaurantes de alta gama provocaría la desaparición de los puestos en zaguanes y locales de la comida de calle poblana que ha pervivido por mucho tiempo en el centro histórico.

Referencias

Álvarez, M. (2002). La cocina como patrimonio (in)tangible. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

Arias González, J. (2021). Las heroínas anónimas y sus armas en la guerra durante el siglo XIX. *Plataforma Churubusco*.

González, S. (2018). "La "gourmetización" de las ciudades y los mercados de abasto. Reflexiones críticas sobre el origen del proceso, su evolución e impactos sociales". *BoletínECOS*, (43), 1-8. https://www.researchgate.net/publication/332014292_La_gourmetizacion_de_las_ciudades_y_los_mercados_de_abasto_Reflexiones_criticas_sobre_el_origen_del_proceso_su_evolucion_e_impactos_sociales

Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase*. México: Gedisa.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. y Pilar, B. L. (2014). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill.

Hernández-Ramírez, J. (2018). "Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias". CUHSO. Cultura, hombre, sociedad, 28(1). https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-27892018000100154

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2017). Estructura porcentual de la población que profesa alguna religión por tipo de religión. https://www.inegi.org.mx/temas/religion/

Jansen, H. (2013). "La lógica de la investigación por encuesta cualitativa y su posición en el campo de los métodos de investigación social". *Paradigmas*, *5*(1), 39-72.

Juárez López, J. L. (2000). "La lenta emergencia de la comida mexicana". *Ambigüedades criollas 1750-1800*. México: Miguel Ángel Porrúa.

Juárez López, J. L. (2012). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo xix*. Ciudad de México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Juárez López, J. L. (2013). *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo xx*. Ciudad de México: CONACULTA.

Maglione, A. (s.f.). *El loco inventor de la palabra gastronomía: Grimod de la Reynière*. Salsa: https://www.angelfire.com/falcon/albatroscomodoro/040312/gastro.html

Mandoki, T. (2006). *Estética cotidiana y juegos de la cultura*. México: Siglo xxi.

Mask, D. (2023). *El Callejero*. Barcelona: Capitan Swing.

Medina, X. (2017). "Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde la perspectiva cultural y turística". Anales de Antropología(51), 106-113. https://www.revistas.unam. mx/index.php/antropologia/article/view/61978

Parkhurst Ferguson, P. (2006). *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago: University of Chicago Press.

Parra, F. (2004). "Modernidad y postmodernidad: desafíos". *Pharos*, *11*(1), 5-22.

Poulain, J. P. (2007). "Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas". En X. Medina, y J. Tresserras (Eds.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo.* Barcelona : Ibertur.

Roldán López, Y. (2021). *La comida de calle como patrimonio alimentario en el centro histórico de la ciudad de Puebla.* [Tesis de doctorado, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla]. Puebla. http://culturainmaterial.es/id/eprint/152/

Prácticas, discursos y actores sociales en relación con la producción del pulque como patrimonio cultural gastronómico de Jiquipilco

Magali Mora Torres
Walter Ortega Gabriel

Introducción

México es considerado uno de los países con mayor diversidad cultural en el mundo. La diversidad incluye las expresiones gastronómicas que nacen en la identidad de los pueblos y de la cosmovisión de estos. Al ser elementos de distinción y reconocimiento de las culturas, se convierten en imagen como construcción mental que definen ciertos comportamientos desde lo imaginario y lo simbólico para emitir discursos que invitan a individuos propios y extraños a ser partícipes de los procesos culturales que se convierten en prácticas, el turismo, por ejemplo.

Entenderemos a la gastronomía como el estudio existente entre los conceptos de la cultura y la comida (Bessiêre, 1998; Scarpato; 2002 y Espeteix, 2007, citado por Londoño, 2011) para hacer énfasis en cómo el desarrollo puede alcanzarse al comprender la interacción entre los actores culturales y sus prácticas que satisfacen la necesidad del alimento al tiempo en que generan procesos de identidad para el desarrollo (Cerezo-Medina, A. 2020).

En este texto, exponemos la idea central de las prácticas, discursos y actores sociales que se identifican en torno a la producción del pulque como patrimonio gastronómico en Jiquipilco y que han permitido la praxis del turismo y el desarrollo sostenible en la comunidad. Lo anterior se deriva de diversas propuestas, entre ellas, Del Río Hernández (2017) quien expresa que

la gastronomía como patrimonio se entiende desde la visión del paisaje cultural, del campo, del mercado, de la cocina, de la comercialización y (agregamos) de la experiencia de degustación que remite a la memoria e historia personal que, en conjunto, generan identidad colectiva dentro de los discursos cotidianos de nuestro país.

Para fines de esta propuesta, retomamos de forma puntual, el concepto de desarrollo sostenible de la antropóloga Hebe Vessuri propuesta para la Agenda 2030 de la Unesco, quien lo asocia con:

> "...habilidades y los conocimientos necesarios para convertirse en ciudadanos responsables, 'verdes' y globales; promocionando la ciencia, la tecnología y la innovación para el desarrollo de soluciones sostenibles para mitigar y adaptar al cambio climático y otros desafíos mundiales; ampliando el acceso a las TIC para promover su desarrollo socioeconómico; y garantizando la integración de la cultura en las estrategias de desarrollo sostenible para que sean pertinentes, efectivas y adaptadas a los contextos locales" (Vessuri, 2016).

Es preciso exponer que Jiquipilco es un municipio ubicado al norte del Estado de México obtuvo el título de "pueblo con encanto" en 2023 y que ha sido reconocido por su Expo Feria del Pulque desde 2009 gracias a la labor de diversos actores que resignifican la identidad del pueblo a partir de la siembra, producción del maguey y derivados. El proceso de elaboración del pulque es considerado un elemento ancestral que resguarda elementos históricos, sociales, religiosos, entre otros. Por tal motivo, más allá de la elaboración y el consumo, la resignificación del pulque ha cobrado una dinámica social en Jiquipilco que converge en los diferentes discursos, desde la hegemonía, lo local, discursos externos y la lucha entre géneros.

Éste último nos hace centrar la mirada en los procesos y actores que promuevan la producción del pulque y su impacto en las prácticas turísticas originadas en la actividad gastronómica derivadas de la imagen sobre el pulque, identificando retos y problemáticas desde diversas disciplinas (como la antropología cultural y la sociología) que se aboquen no solo a mejorar la calidad de vida para el desarrollo, sino también a la necesidad de inclusión de diversos actores y prácticas que la comunidad requiere.

Marco teórico-metodológico

Para la presente propuesta, referimos una metodología desde el concepto emitido por García Córdoba (2015) quien expresa que, al usar una metodología de la ciencia, se crea conocimiento a partir de aquello que se está indagando. En este caso, los conceptos desde diversas áreas del conocimiento permiten construir un nuevo andamiaje teórico que se vierte en una metodología de corte cualitativo para comprender los procesos gastronómicos que dotan de identidad a los actores de ciertas comunidades en el Estado de México a partir de sus prácticas sociales, culturales, económicas, ecológicas y políticas. El análisis se construye desde la aportación teórica de la antropología cultural, el ecofeminismo y la sociología del desarrollo orientada al actor social. Asimismo, se conforma de la aplicación de instrumentos como las historias de vida, entrevistas semiestructuradas y sociogramas.

> Se ha definido la entrevista como una situación construida o creada con el fin específico de que un individuo pueda expresar, al menos en una conversación, ciertas partes esenciales sobre sus referencias pasadas y/o presentes, así como sobre sus anticipaciones e intenciones futuras (Cannell y Khan, 1972).

"En este sentido, la entrevista es, ante todo, un mecanismo donde interactúan las personas: un entrevistado transmite información, y un entrevistador que la recibe, y entre ellos existe un proceso de intercambio simbólico que retroalimenta este proceso" (Vela Peón, 2011, p. 66).

De acuerdo con Fortino Vela Peón, la entrevista semiestructura es la más pertinente debido a ser el resultado de una combinación de una entrevista estructurada y no estructurada. Es de gran utilidad en situaciones en las que no existen buenas oportunidades para entrevistar a las personas y funcionan adecuadamente en aquellas investigaciones que se interesan por interrogar a burócratas o miembros de élite de alguna comunidad, personas que tienen poco tiempo o están acostumbradas a usar eficientemente su tiempo[2] (Vela Peón, 2011, p. 76).

[2] La entrevista semiestructura debido a su carácter flexible puede emplearse incluso en personas que no están acostumbradas a transmitir información o datos, o que no tienen la experiencia de ser entrevistados.

Al aplicar esta entrevista se ayuda al entrevistador porque cuenta con preguntas preestablecidas y le permite tener el control de lo que le interesa "...el entrevistador mantiene la conversación enfocada sobre un tema particular y le proporciona al informante el espacio y la libertad suficientes para definir el contenido de la discusión (Bernard, 1988, pp. 204 -207, en Vela Peón, 2011, p. 77).

Por otra parte, el sociograma es un mapa que representa de manera gráfica las relaciones sociales y permite realizar dos formas de análisis. En primer lugar, el análisis interactivo donde se señalarán las relaciones tanto directas como indirectas entre los actores, las cualidades de dichas relaciones, la intensidad, fortaleza, los conflictos, qué tipo de relaciones se mantienen (económicas, de intercambio, de solidaridad, clientelares, etc.) y en segundo lugar el análisis posicional en él se identifican las formas que adquieren los diferentes conjuntos de actores. (Francés García, *et. al*. 2015, p. 97), todo ello enmarcado en los procesos de la gastronomía como forma de interacción social.

Finalmente, algunos instrumentos biográficos como la historia de vida o la historia oral se encuentran cercanos a la metodología del estudio de caso.

> Su objetivo es recoger en su totalidad la narración de la vida de una persona, a la que se considera por distintos motivos como informante clave. [...] ésta permitirá abordar el análisis del problema investigado desde una perspectiva cronológica y contextualizada históricamente que con frecuencia solo encuentra la explicación adecuada a través de la experiencia personal de los individuos concretos (Francés García, *et. al*. 2015, p. 166).

En otro orden de ideas, hablamos de ecofeminismo para referirnos a una propuesta nacida en Francia y retomada por Estados Unidos a partir de la cual se da paso a diversas corrientes radicales a nivel de lo cultural y lo espiritual, incluyendo a la mujer como principal actor del mundo natural que se involucra en diferentes discursos: político, económico y social. Ariel Salleh (2017) argumenta que el ecofeminismo se puede convertir en una fuente de desarrollo sustentable a partir del uso eficiente de la red de relaciones basadas en el materialismo histórico que sustentan una diferencia biológica entre los géneros del hombre y la mujer, asimismo, de la construcción social que gira en torno a ésta.

Por su parte Bina Agarwal (1998, citada en Valencia, 2008) menciona que el ecofeminismo se asocia con los cuestionamientos de la realidad entre la naturaleza y la gente, mostrando las desigualdades frente a la figura masculina y los discursos que se generan en torno a los recursos y los significados, el poder y los privilegios. Otros autores como Ynestra King (Guerrero, 2010), expresan que lo relevante del ecofeminismo es la expresión como corriente del pensamiento que determina las relaciones de dominación (o lucha entre géneros) en el recorrido histórico de las sociedades, así como la aportación de Amorós (Herrero, 2015), quien reafirma que a partir del ecofeminismo se busca un cambio de estatus de la figura femenina a partir del reconocimiento de las tareas que labora como sujeto activo dentro de la sociedad. Esto último, nos lleva a pensar en la importancia de la figura femenina en prácticas gastronómicas que derivan en el turismo y en las que deben de reconocerse los actores y los discursos para que continúen vigentes como prácticas económicas y de desarrollo.

Entenderemos a los discursos como "los conjuntos de significados, metáforas, representaciones, imágenes, narrativas y enunciados, que promueven una versión particular de la verdad con respecto a personas, objetos y eventos específicos" (Long, 2007, p. 444). Con respecto al análisis del discurso es posible identificar posibles afirmaciones o contradicciones en el juego de palabras de los diversos actores que interactúan y permite identificar con mayor exactitud no sólo las posturas respecto a ciertos temas, sino sus verdaderos intereses, así como visualizar la congruencia entre ideas, valores y orientaciones con las prácticas y acciones (Ducrot 1986). Por otro lado, Jürgen Habermas expresa que dentro del pluralismo cultural existe un mundo que es percibido e interpretado de formas diferentes por los individuos y que dichas interpretaciones afectan las visiones del mundo y su comprensión: el tipo de valores, intereses, historia, tradiciones y formas de vida particulares que conforman los diálogos entablados entre ellos y el contexto que habitan (Habermas, 2003).

En este sentido, las interpretaciones que conforman los diversos discursos son emitidas por los actores sociales –mismos que se comprenden como individuos–, que se identifican mediante causas, intereses u objetivos comunes. Crean estructuras y arreglos institucionales, asimismo, producen significados, comunican, negocian y toman decisiones (Melucci, 2002, p. 43). De acuerdo con Melucci, los individuos crean un "nosotros colectivo" más o menos estable e integrado, compartiendo tres clases de orientaciones: las

relacionadas con los fines de elección (el sentido que tiene la acción para el actor), las vinculadas con los medios (las posibilidades y límites de su acción) y, finalmente, aquellas referidas a las relaciones con el ambiente (el campo en el que tiene lugar la acción) (Melucci, 2002, p. 43).

Otra conceptualización es la que ofrece Norman Long argumentando que:

> Los actores sociales son todas aquellas entidades sociales que puede decirse que tienen agencia en tanto que poseen la capacidad de conocer o justificar situaciones problemáticas y organizar respuestas apropiadas. Los actores aparecen en una variedad de formas: individuales, grupos informales o redes interpersonales, organizaciones, agrupaciones colectivas... (Long, 2007, pp.120-122.)

Por ejemplo, un gobierno, una iglesia, empresarios, redes de apoyo, productores, campesinos, obreros, grupos, colectivos, sindicatos, asociaciones, entre otros. Norman Long le atribuye gran importancia al actor y en él identifica varias capacidades como las siguientes: la capacidad de negociación, la capacidad de procesar la experiencia, la capacidad para crear estrategias que intenten resolver problemas y organizar respuestas apropiadas ante una situación, la capacidad de saber cómo intervenir en el flujo de eventos sociales y alrededor de ellos y la capacidad de observar sobre la acción reacción de otros actores (Long, 2007, pp. 41-45; 120-122).

Es preciso intervenir cada uno de los elementos antes mencionados en el concepto central que enmarca la presente investigación: la gastronomía. Así como retomar la idea de Del Río (2017) quien expresa que el valor de las practicas gastronómicas recae en la importancia de mirar a los sujetos, las practicas y las costumbres que permiten una cohesión dentro del pueblo e incluso en los discursos que se expresan más allá de las fronteras establecidas. Las prácticas gastronómicas deben de asumirse como manifestaciones culturales que no deben de modificarse por motivos económicos o sociales, debido a la reestructuración organizativa de núcleos familiares, locales o regionales que conforman el valor de la experiencia, su comprensión y pueden significar la desaparición de algunas de ellas (Del Río, 2017).

A partir de las intervenciones teóricas anteriores, exponemos que el proceso metodológico para la propuesta está basado en el reconocimiento de los actores y discursos que intervienen en el proceso gastronómico de la

elaboración del pulque (visto como patrimonio de los pueblos y sus implicaciones), determinado por las siguientes fases.

Identificación y reconocimiento de los actores en las prácticas

Aplicando la teoría del Ecofeminismo y mediante el uso de sociogramas se identifican a los actores donde se da prioridad a la figura femenina como parte del ejercicio e impacto que tiene en la elaboración, transmisión y resguardo de las prácticas gastronómicas. Atiende a la dinámica en América Latina, específicamente de México, en donde las mujeres constituyen la sabiduría y fuerza de la cultura dentro de una sociedad determinada por el poder de la figura masculina. (Bourdieu, 1996). Aquí se propone que los actores en la gastronomía no se miren solo como aquellos sujetos que intervienen en el proceso de elaboración del producto, sino también se identifiquen y se asigne valor a aquellos que son parte del proceso de obtención de los alimentos y comercialización de estos como parte de una misma experiencia que lleva al desarrollo y construcción del patrimonio.

Identificación de las prácticas del patrimonio

Dentro de las comunidades delimitadas por elementos geográficos, culturales, políticos o medio ambientales (podría agregarse alguno de otra índole) se reconocen las prácticas ejercidas en la región que dotan de identidad colectiva y, a su vez, se convierten en prácticas de desarrollo para la subsistencia del lugar. Para lograr este propósito se vierten los resultados o hallazgos de las entrevistas aplicadas. La gastronomía es una de estas prácticas, pero debe de ser analizada, reconocida y difundida como parte de la comunidad local.

Identificación y reconocimiento de las orientaciones de los discursos

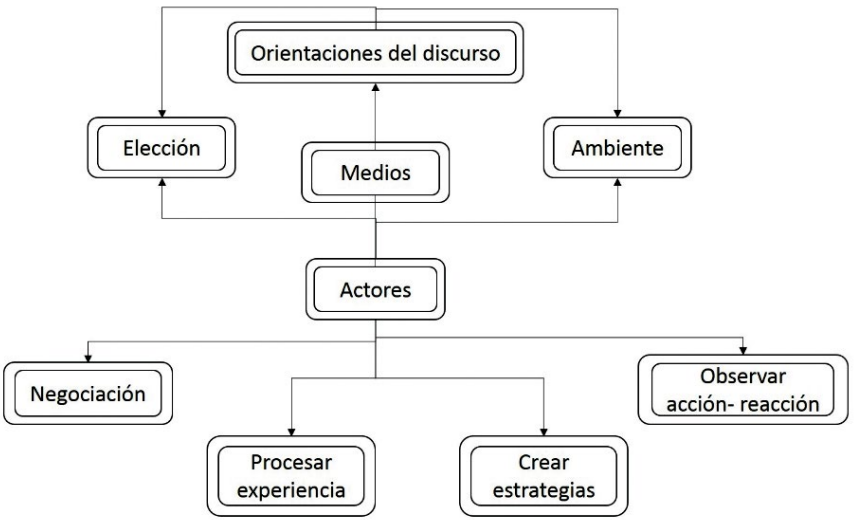
Se determinan los elementos discursivos a través de historias de vida y/o entrevistas donde se tienen tres principales orientaciones: la de elección (sentido del actor), la de medios (posibilidades o acción) y la del ambiente

(lugar) (Melucci, 2002). Se sugiere en este sentido, ampliar las orientaciones a otras formas de discursos que se encuentren en los casos de estudios específicos y se detallen con el objetivo de construir conocimiento desde la práctica de campo. Para fines de la gastronomía, y desde la experiencia de la producción del pulque, se han identificado diferentes discursos –sobre todo aquellos que se enmarcan en el ecofeminismo– que pueden ser una propuesta relevante para mejorar la calidad de vida de los actores, la comunidad y parte del desarrollo social.

Intervención o agencia de los actores en el proceso de desarrollo turístico

Finalmente, se profundiza en el análisis interactivo al reflexionar sobre el proceso de agencia que promueven los distintos actores. Se entiende a la agencia como un proceso de cambio social que altera o interviene en las formas de vida con la intención de promover desarrollo a nivel local, o de manera que pueda aplicarse a un modelo político o de intervención social, teniendo consecuencias que no pueden medirse a nivel de esta metodología como positivas o negativas.

Grafica 1. Orientaciones del discurso



Fuente: elaboración propia, 2023.

Lo anterior, debe de destacarse como una propuesta a ser aplicada, pero considerada desde la experiencia en el estudio de caso (de corte explicativo)[3] de la producción del Pulque en Jiquipilco y asociado con discursos y agencias de la Expo Feria del Pulque como actividad turística de desarrollo en la región. Así encontramos que, dentro de la región norte del Estado de México, existe antecedente histórico de la siembra del maguey y la producción del pulque en algunos municipios, siendo Jiquipilco uno de los pocos lugares que promueve un producto natural. Conserva la tradición gastronómica y la resimboliza a partir de expresiones culturales, sociales y políticas que se vierten en las acciones económicas y de desarrollo del lugar, siendo la Expo Feria del Pulque la principal de éstas.

[3] El método de estudio de caso ha sido una forma esencial de investigación en las ciencias sociales y considerado apropiado principalmente para las investigaciones exploratorias, descriptivas o explicativas (Martínez, 2006, p. 167). De acuerdo con Robert Yin, el estudio de caso resulta útil en la generación de resultados que posibilitan el fortalecimiento, crecimiento y desarrollo de las teorías existentes o el surgimiento de nuevos paradigmas científicos; por lo tanto, contribuye al desarrollo de un campo científico determinado (Yin, 1981, p.98).

Se identifican diversos actores en la práctica del pulque. Primero, los actores de producción: los tlachiqueros que siembran y cuidan el proceso natural de la planta, el proceso de fermentación y de la venta de la bebida. Pueden ser hombres o mujeres, sin embargo, se identifica la expresión de discriminación a la figura femenina: esposas, hijas, nueras o nietas que aprendieron de los productores por gusto, interés propio o condicionado como parte de los "deberes del hogar" y a la falta de la figura paterna como pilar principal de un tipo tradicional de familia (sea extensa o nuclear). Esto se asocia a discursos orientados a la elección y el ambiente. Segundo, los actores políticos, quienes determinan el valor de la práctica tanto a nivel cultural como nivel económico y/o ecológico a través de la resignificación que asignan.



Fuente: elaboración propia, 2023.

Se expone la intervención de los actores para la negociación, la transmisión del proceso artesanal, la resolución de problemas locales, el comercio de productos y la observación de las acciones y sus consecuencias de todo tipo índole en torno a la actividad. Los discursos encontrados en la práctica del pulque están orientados al sentido del actor (elección); es decir, aquellas razones que le llevaron a aprender, elaborar y transmitir de forma tradicional el conocimiento sobre la planta del maguey, la obtención del pulque y sobre las posibilidades (medios) que les permiten construir, difundir o replantear los conocimientos, las experiencias y las acciones derivadas de la práctica gastronómica y ecológica o no del pulque, así como de los lugares (ambientes) que se condicionan por el contexto de cada actor y de elementos locales, regionales o nacionales.

Al aplicar la metodología anterior, exponemos que la información del caso de estudio se hace relevante para comprender los procesos culturales, ecológicos, económicos y dinámicas sociales que en los últimos años han determinado el poder adquisitivo económico de muchas familias en el municipio de Jiquipilco, pero que a su vez ha vulnerado y/o contrapunteado a grupos y acciones del patrimonio cultural y que ponen en riesgo al turismo en la región.

Así mismo, encontramos reflejadas las teorías de Del Río (2017) y de Cerezo-Medina (2020) quienes exponen que la gastronomía es un proceso que inicia con quienes recolectan, producen o seleccionan los elementos del producto comestible y, que determinan la experiencia de la alimentación, a partir de la identidad construida en torno a ciertos discursos que provocan o no el desarrollo y la conservación del patrimonio.

Para incrementar o mantener las visitas de turistas como parte del desarrollo económico del lugar es necesario analizar de fondo las dinámicas de prácticas como la que presentamos en este proyecto y darle continuidad desde la investigación integral y multidisciplinaria. Finalmente, exponemos que los acercamientos metodológicos en el tema han resaltado casos de productoras del pulque en Jiquipilco donde compartieron sus experiencias a través de instrumentos orales como las historias de vida, entrevistas e historias orales.

Resultados

Como mencionamos en el apartado anterior, la propuesta de este capítulo es abrir una reflexión para abordar las prácticas gastronómicas desde la mirada del ecofeminismo para identificar a los actores, los discursos y prácticas contenidas o derivadas de ellas y mejorar su difusión, transmisión y conservación de estas. Los resultados obtenidos hasta este momento han sido hallazgos a nivel teórico y metodológico, recabando datos parciales a nivel de lo cualitativo expresadas en el área de oportunidad de disciplinas del conocimiento ávidas por auxiliar –o satisfacer necesidades en relación a el desarrollo de la sociedad–. La investigación aquí contenida continua en desarrollo y se documenta para aportaciones posteriores con la finalidad de abrir nuevas líneas de investigación que converjan en la práctica del turismo como elemento eco gastronómico, social y económico de impacto.

Discusión

El ecofeminismo es una propuesta teórica que permite visibilizar las diferencias en el trabajo de hombres y mujeres, así como en las prácticas que derivan en el turismo y otras actividades productivas. Si bien, la figura de la mujer ha cobrado mayor apreciación desde diferentes espacios. En México se considera, desde la sociedad civil, una figura vulnerada frente a los ojos del turismo.

En este tenor, el ecofeminismo puede propiciar intercambio cultural de conocimientos, estrategias de intervención, mayores aprendizajes sobre procesos ecológicos, establecer un mejor canal de comunicación entre géneros e incluir a sectores marginados, grupos minoritarios, excluidos y olvidados por la propia dinámica económica actual –entre ellos, las actoras y los actores de producción del pulque–. Exponer las necesidades de prácticas del patrimonio gastronomico es determinante en el encuentro con el desarrollo social, económico y cultural de las comunidades de nuestro país, así como en abrir nuevos caminos al conocimiento y la mejora en la calidad de vida de los ciudadanos y pueblos originarios.

En este sentido la literatura que se ha concentrado en el estudio de actores sociales inmersos en el campo ejerció una de las mayores distinciones

entre campesinos y grupos primitivos debido a que los primeros cuentan con una estructura social, cultural, económica y política más precisa y compleja, dado el control de los medios de producción y del mercado o sistemas de intercambio, apuntando principalmente al reconocimiento generalizado de la hegemonía masculina (Warman, 2009). No obstante, poco a poco la literatura se ha complementado al intentar comprender a profundidad las problemáticas y necesidades que históricamente han vivido, la complejidad de las nuevas relaciones sociales entre actores y actoras sociales, los nuevos y diversos roles que asumen al ocupar distintas posiciones dentro de su entorno.

De acuerdo con Melucci una sociedad compleja se caracteriza de tres elementos fundamentales[4]: uno de ellos es la diferenciación, la cual se refiere a la multiplicación de los mitos de vida al hecho de que se forma parte de estructuras específicas para ejecutar funciones o para responder a las tareas que precedentemente eran realizadas por estructuras más simples y homogéneas (2002, p.223).

Así, la gastronomía como patrimonio se convierte en un eje central del desarrollo social y de los derivados económicos y culturales que éste implica, por lo cual, dedicamos una propuesta multidisciplinaria a fin de identificar, analizar y difundir los hallazgos en ejercicios comunitarios que permitan la mejora en la calidad de vida de los actores implicados.

Por lo anterior, resulta trascendental para identificar a los diversos actores sociales de Jiquipilco, en especial los actores y actoras de producción porque no sólo permite visibilizarlos más allá del concepto de campesinos o artesanos del pulque, sino distinguirlos a través de sus nuevas relaciones sociales y relaciones de poder derivadas de distintas formas de división social y sexual del trabajo, asumiendo nuevos roles y diferentes funciones, orientaciones y la adquisición de nuevas identidades.

Conclusiones

Las prácticas gastronómicas son uno de los principales elementos del turismo en México. Sin embargo, no basta con ser partícipes a través del consu-

[4] Los tres elementos de una sociedad compleja son: diferenciación de las formas de vida; variabilidad o temporalidad de la acción, excedente cultural o posibilidades simbólicas para la acción de los individuos (Melucci, 2002, p.223).

mo de los productos, es necesario reconocer el impacto que tienen los actores y discursos que emiten para dar continuidad a la visita turística.

Un proceso de agencia estudiado desde las perspectivas del desarrollo orientado al actor –y desde el ecofeminismo– puede resultar trascedente en la medida que busque identificar y analizar un proceso de negociación de intereses de los distintos actores que fomenten el patrimonio cultural eco-gastronómico, un mayor impulso y control de producción, inspección de mercado en la bebida tradicional y reafirmar una identidad casi pérdida por producto de la hiperglobalización.

Las actoras y actores de producción –consciente o inconscientemente– construyen nuevas prácticas, distintas formas discursivas y simbólicas que resignifican sus procesos de organización y participación familiar y social en torno a la elaboración del pulque, las cuales intentan sobrevivir o permanecer en los distintos modos de producción de los diferentes sistemas sociales, económicos, políticos y culturales, buscando una estrategias de intervención y de adaptación al cambio diversificando sus roles y actividades tanto a nivel local como regional.

Referencias

Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. Sociologia ruralis, 38(1), 21-34.

Bourdieu, P. (1996). "La dominación masculina". *Revista de Estudios de Género. La Ventana*, (3) 1-95.

Cannell, C. F. y Khan, R. L. (1972). "Capitulo 8. La reunión de datos mediante entrevistas". En Festinger, León y Daniel Katz (Comps.), *Los métodos de investigación en las ciencias sociales*. Paidós: Buenos Aires,.

Carcaño Valencia, E. (2008). "Ecofeminismo y ambientalismo feminista: Una reflexión crítica". *Argumentos (México, DF)*, 21(56), 183-188.

Cerezo Medina, A. (2020). "Introducción al turismo y la gastronomía". *Introducción al turismo y la gastronomía*.

Del Río Hernández, L. I. y Román Gutiérrez, J. F. (2017). "El patrimonio gastronómico de México y sus regiones2. *Revista PH*, *91*, 160-161.

Ducrot, O. (1986). "Las leyes del discurso". *El decir y lo dicho*. Paidós: Barcelona.

Fernández Guerrero, O. (2010). "Cuerpo, espacio y libertad en el ecofeminismo". *Nomads. Critical Journal of Social and Juridical*, *27*(3). https://www.redalyc.org/pdf/181/18113757014.pdf

Francés García, *et. al.* (2015). " El sociograma. Cap. 6. Técnicas de investigación participativa para la creatividad social". *La investigación participativa: métodos y técnicas.* PYDLOS: Ecuador.

Francés García, *et. al.* (2015). "Las técnicas biográficas. Cap. 6. Técnicas de investigación participativa para la creatividad social". *La investigación participativa: métodos y técnicas.* PYDLOS: Ecuador.

García Córdoba, F. (2005). *Tesis y el Trabajo de Tesis*. Editorial Limusa.

Habermas, J. (2003). *La ética del discurso y la cuestión de la verdad*. Paidós.

Herrero, Y. (2015). "Apuntes introductorios sobre el Ecofeminismo". *Boletín de recursos de información. Centro de Documentación Hegoa. Universidad del País Vasco* , (43). https://publicaciones.hegoa.ehu.eus/pdfs/278?locale=es

Londoño, MDPL (2011). Turismo gastronómico: ¿Una oportunidad para el desarrollo local en Cataluña? Un análisis de las partes interesadas.

Long, N. (2007). "Capítulo 1. Una sociología del desarrollo orientada al actor". *Sociología del desarrollo. una perspectiva centrada en el actor.* El Colegio de San Luis. CIESAS.

Long, N. (2007). "Capítulo 10. Globalización y localismo. Recontextualización del cambio social." *Sociología del desarrollo. una perspectiva centrada en el actor.* El Colegio de San Luis. CIESAS.

Melucci. A. (2002.) "Capítulo I. Teoría de la acción colectiva". *Acción colectiva, vida cotidiana y democracia.* El Colegio de México, Centro de Estudios Sociológicos, México.

Salleh, A. (2017). *Ecofeminism as politics: Nature, Marx and the postmodern*. Zed Books Ltd.

Scarpato, R. (2002). La gastronomía como producto turístico: la perspectiva de los estudios gastronómicos

Vela Peón, F. (2001). "Un acto metodológico básico de a investigación social: la entrevista cualitativa". En Ma. Luisa Tarrés, (Coord.), *Observar, escuchar y comprender. Sobre la tradición cualitativa en la investigación social.* Porrúa.

Vessuri, H. (2016). *La ciencia para el desarrollo sostenible: Agenda 2030*. Foro Abierto de Ciencias de América Latina y el Caribe (CILAC). https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000246428

Warman, A. (2009). *El campo mexicano en el siglo xx*. Fondo de Cultura Económica, México.

Representaciones sociales en torno al utensilio tradicional de la gastronomía mexicana: el molcajete

Laura Eugenia Tovar-Bustamante
Edgar Rojas-Rivas

Introducción

La gastronomía es un proceso cultural y alimentario que se ha asociado a la cultura de un país, ya que, a partir de su historia se ha vinculado a costumbres, tradiciones y herencias trasmitidas de generación en generación, derivando así en una representación social en torno a prácticas culinarias y sus utensilios (Meléndez y Cañez, 2009; Reddy y Van Dam, 2020).

Las representaciones sociales son aquellas que se dan entre la interacción humana y los fundamentos imaginarios de una determinada sociedad, lo cual resulta de una interpretación en torno a hechos u objetos relacionados con los procesos históricos (Pérez, 2002). En el caso de la gastronomía el abordaje de este concepto se ha centrado en reconocer el imaginario existente en torno a una tradición, costumbre o ritual alimentario (Brownlie *et al*., 2005). Asimismo, Brownlie *et al*. mencionan que la comprensión de la cultura contemporánea tiene que ver con la relación interpretativa respecto a todos los elementos que se involucran en lo culinario: la comida, la preparación, el servicio, consumo, entre otros aspectos.

Las representaciones sociales son parte del lenguaje común y no institucionalizado de las personas y contribuyen a entender las percepciones, actitudes y comportamientos de las personas. A nivel teórico, las representaciones sociales están conformados por tres dimensiones. La primera se denomina *Información* y es el conocimiento que una población posee hacia

un objeto de representación. La segunda es *Campo de Información* la cual establece a nivel jerárquico cada palabra, idea o término relacionada con el objeto de representación. Finalmente, *Actitud* es la connotación que tiene el objeto de representación y que ayuda a entender el comportamiento de las personas, ya sea de aceptación o rechazo (Moscovici, 1988).

Lo Monaco y Bonetto (2019) mencionan la importancia de los estudios que ayudan a entender las representaciones sociales en la alimentación, particularmente por los significados asociados a los alimentos y en la construcción social del pensamiento tanto individual como colectivo de una sociedad. De igual manera, Assumpção *et al*. (2023); Brownlie *et al*. (2005) y Gugliucci *et al*. (2022) reconocen la importancia que tienen las representaciones sociales en los estudios gastronómicos. Sin embargo, en el caso de las investigaciones relacionadas a la alimentación y la gastronomía mexicana estas son escasas (Espinoza-Ortega *et al*., 2021a, 2021b; Rojas-Rivas *et al*., 2020, 2021) por lo cual es necesario aunar más en torno a este objeto de estudio.

La gastronomía mexicana se reconoce como una cocina relacionada a la cultura, hedonismo, aspectos sensoriales, identidad, entre otros aspectos (Rojas-Rivas *et al*., 2020); es un símbolo cultural que ha estado presente a lo largo de la historia de los mexicanos. Asimismo, los ingredientes y utensilios utilizados para la preparación de los platillos tradicionales también han sido relevantes, como el caso del molcajete.

El molcajete es un utensilio de la cocina prehispánica que está elaborado de piedra volcánica en forma parecida a un mortero con tres patas inferiores cortas. Algunos de los más antiguos que se han encontrado corresponden a la época del preclásico elaborados de arcilla y se han utilizado para triturar semillas y hierbas (Long, 2008). Este utensilio ha sido tan importante en la gastronomía mexicana que sigue utilizándose hasta la fecha. Inclusive en 2021 se postuló para obtener la denominación de origen por parte de un colectivo de artesanos del municipio de Comonfort, México. El nueve de agosto de 2021 se registró una marca colectiva ante el Instituto Mexicano de la Protección Industrial (IMPI) debido al creciente número de imitaciones elaborados con cemento (Guadarrama, s.f.).

La importancia del molcajete tiene que ver con la forma de preparar los alimentos que han sido una evolución histórica de la gastronomía mexicana y que hoy en día representa parte de la tradicionalidad y las costumbres alimentarias, como lo es la preparación de las salsas, el guacamole, entre

otros elementos que, sin ellos, es difícil concebir este proceso colectivo imaginario de la alimentación de México.

Es por lo anterior que el presente estudio tiene como objetivo analizar las representaciones sociales del molcajete a partir del lenguaje de los consumidores. Para ello, el documento reconoce en la primera parte una contextualización del utensilio mexicano y el enfoque teórico de las representaciones sociales; posteriormente se describe la metodología, los resultados, discusiones y las conclusiones.

Contextualización del molcajete

En los últimos años, a gastronomía mexicana ha tenido mayor presencia dentro del mundo culinario a nivel internacional, parte de ello es a su inscripción como patrimonio intangible de la humanidad gracias al paradigma de la cocina de Michoacán.Esta inscripción reconoció el valor cultural a través de las prácticas y técnicas culinarias, así como los conocimientos ancestrales en torno a su gastronomía, destacando la tradicionalidad de la cocina mexicana (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2019).

Las prácticas y técnicas culinarias se ven reflejadas en varios elementos tradicionales de la cocina, particularmente de algunos utensilios como lo son: el metate, el molinillo, el molcajete, entre otros; se han vuelto parte importante para la preparación de los platillos mexicanos. Concrecamente, en el caso del molcajete, un colectivo de artesanos buscó la denominación de origen en el 2021, un distintivo de calidad que destaca la originalidad y elaboración de un producto en un determinado sitio con la finalidad de salvaguardar las condiciones geográficas, los conocimientos y prácticas tradicionales del mismo (Secretaria de Economía, 2014).

Lo anterior generó atención al molcajete que, más allá de obtener o no la denominación de origen, puso en el mapa la importancia de los utensilios prehispánicos y tradicionales de la cocina mexicana y su valor cultural y culinario del mismo, desplazados por la integración de los productos más modernos como la licuadora. Es por ello que la importancia de preservar los platillos de la gastronomía mexicana no sólo queda en el hecho de la elaboración sino de todos los elementos que se utilizan para la realización de este

y de la representación social que tienen en el contexto cultura y de identidad de México.

Además, uno de los actores más importantes para salvaguardar y usar este instrumento es el consumidor. Por lo tanto, es fundamental entender su percepción y actitudes en torno a este instrumento tradicional de la gastronomía mexicana.

Representaciones sociales

Las representaciones sociales son aquellas creencias, opiniones, actitudes que se forman en un determinado contexto social y que permiten entender la construcción de la identidad de ese sitio o espacio, lo que puede ayudar a analizar y comprender las diferentes prácticas que se dan en los grupos colectivos sociales (Ramírez Piñero, 2012). Es por ello que los estudios relacionados a la alimentación, bajo esta perspectiva, están incrementando en el campo sociológico y antropológico.

En el caso de los estudios gastronómicos, se observa un incremento de interés en relación con las prácticas culinarias y la asociación con los alimentos, donde estudios como los de Bisconsin-Júnior *et al*., (2022), Mäkiniemi *et al*. (2011), Patinho *et al*., (2021) y Rodrigues *et al*. (2017) buscan entender las representaciones sociales en torno a los alimentos e ingredientes tanto tradicionales como industrializados.

A nivel metodológico, las representaciones sociales han sido analizadas a partir de métodos proyectivos –particularmente con ejercicios asociativos– donde una persona o grupo de personas deben mencionar las primeras palabras que se le vienen a la mente hacia un objeto de representación (Lo Monaco *et al*., 2017). Asimismo, la perspectiva estructural de las representaciones sociales ha sido de gran utilidad para organizar y estructurar los términos o palabras mencionados por los consumidores a través de un ejercicio asociativo.

El enfoque de las representaciones sociales se basa en la teoría del núcleo central donde los términos pueden organizarse en cuatro grandes áreas: núcleo central, primeria periferia, zona de elementos contrastantes y segunda periferia. Cada área del mapa de representación tiene diferentes características e importancia; por ejemplo, en el núcleo central se posicionan los elementos de mayor frecuencia e importancia, en la primera periferia lo

de mayor frecuencia y menor importancia, en la zona de elementos contrastantes los de menor frecuencia, pero de gran importancia mientras que en la segunda periferia los de menor frecuencia e importancia (Rojas-Rivas *et al*., 2023). Por lo tanto, este enfoque puede ser de gran utilidad para analizar las representaciones sociales hacia el molcajete.

Metodología

El presente estudio tuvo un enfoque cualitativo con el objetivo reconocer las representaciones sociales acerca del molcajete a partir el lenguaje de las personas. Para ello se realizó un muestreo por conveniencia, los cuales sirven para tener una aproximación rápida y con resultados confiables hacia el objeto de estudio. Los participantes fueron personas mayores de edad (mayores de 18 años) a quienes se les informó sobre los criterios de protección y confidencialidad del uso de datos.

Se llevo a cabo una encuesta en la plataforma de *Google Forms*, la cual se distribuyó a través de *Facebook* y *Whatsapp* en las últimas semanas de agosto y primeras de septiembre del 2021. Al finalizar la aplicación se tuvo la participación de 103 sujetos de diferentes regiones de México.

El diseño del instrumento estuvo conformado de dos partes: la primera fue para recopilar los datos sociodemográficos de los participantes mientras que en la segunda se utilizó un ejercicio asociativo de palabras. Se aplicó la técnica proyectiva de asociación de palabras (WA) que ayuda a comprender las creencias o conocimiento en torno a un objeto que se esté estudiando (Rojas-Rivas *et al*., 2020, 2021; Gugliucci *et al*., 2022) Con base en lo anterior, se les pidió a los participantes que mencionaran las primeras cuatro palabras que se les venían a la mente con el estímulo "molcajete".

Para el análisis de la asociación de palabras se utilizó una base de *Excel* donde se trabajó las diferentes palabras mencionadas por los encuestados con la finalidad de generar grupos de mayor jerarquía. Las categorías se construyeron con base en el significado y sinonimia de las palabras; para ello, dos expertos trabajaron la base de datos hasta llegar a un consenso sobre el nombre de cada categoría. Se calculó su frecuencia, el porcentaje de mención, posición promedio y el índice de prominencia cognitiva (IPC) de cada categoría (Rojas-Rivas *et al*., 2021).

El IPC se calculó con base en los procedimientos metodológicos establecidos por otros autores (Hough y Ferraris, 2010). Para ello se estableció la frecuencia y posición promedio de categoría. La fórmula del IPC es la siguiente: IPC = F / (N * PP), donde F es la frecuencia de cada categoría, N el tamaño de la muestra y PP la posición promedio de cada categoría. El índice oscila entre 0 y 1, los valores cercanos a 1 tiene una posición relevante tanto en frecuencia principal de mención y relevancia en representación, pero si el valor es cercano a 0 se indica una baja frecuencia de mención y de representación (Rojas-Rivas *et al*., 2021). Finalmente, se realizó un análisis con la prueba de Ji Cuadrado ($p<0.05$) de acuerdo al sexo de los participantes respecto a las categorías identificadas.

Resultados y discusión

En cuanto a los datos sociodemográficos, se observa que la mayoría de las personas que contestaron la encuesta son mujeres, quienes representaron el 55% de la muestra, así mismo, el 48% se encuentran entre una edad de 18 a 25 años mientras que el 34% entre los 26 a 35 años. El nivel educativo de los encuestados fue superior (licenciatura) con un 63%, tal como se presenta en la Tabla 1:

Tabla 1. Datos sociodemográficos de la muestra

Categoría	Indicadores	Porcentaje
Sexo	Mujer	55%
	Hombre	45%
Edad	18 a 25 años	48%
	26 a 35 años	34%
	36 a 45 años	16%
	Más de 45 años	2%
Nivel educativo	Básico (primaria-secundaria)	1%
	Medio (Preparatoria)	26%
	Superior (Licenciatura)	63%

Continúa...

Categoría	Indicadores	Porcentaje
	Posgrado (Maestría- doctorado)	10%
Lugar de residencia		
	Norte	4%
	Sur	9%
	Este	52%
	Centro	35%

Fuente: elaboración propia.

Posteriormente se realizó el análisis de asociación de palabras, donde a través de la indicación: "Menciona las primeras 4 palabras que relacionas al término molcajete" se determinó la frecuencia de la mención, el porcentaje, posición promedio (PP) y IPC, así mismo. La Tabla 2 detalla los estadísticos calculados por cada categoría.

Las tres principales categorías que tuvieron mayor frecuencia de mención fueron: *Alimento tradicional* (conformado por las palabras salsa o salsas), mencionada en 77 ocasiones; *Ingredientes de elaboración* (las principales palabras fueron tomate, chile, aguacate, ajo, especias y sal, reflejando los ingredientes básicos para la elaboración de salsas en el molcajete), mencionada en 50 ocasiones y la categoría de *Material del molcajete* (refleja los materiales con los cuales son elaborados estos instrumentos de la cocina tradicional; algunas palabras mencionadas por los participantes fueron piedra, barro, minerales, volcán y rocas) fue mencionado 45 veces. No obstante, en cuanto a IPC, los valores más altos representados fueron *Alimento Tradicional* con 0.405, *Material del molcajete* con 0.201 e *Ingredientes de elaboración* (IPC = 0.141):

Tabla 2. Categorías de las palabras asociadas e IPC

Categorías	Principales palabras asociadas	F	%	PP	IPC
Alimento tradicional	Salsa, salsas	77	74.76	1.844	0.405
Alimento preparado o para acompañar	Guacamole, mariscos, carne, tacos, queso	38	29.13	2.233	0.130

Continúa...

Categorías	Principales palabras asociadas	F	%	PP	IPC
Cultura	Tradición, artesanal, antepasados, prehispánico, ancestral, historia, regional, hecho a mano, cocina de humo, Mesoamérica	40	33.01	2.559	0.129
Nostalgia y emociones	Pueblo, abuelita, rancho, familia, reunión	10	8.74	3.333	0.026
Equipamiento y utensilios	Instrumento, licuadora, molcajete, mortero, triturador, utensilio, herramienta	17	13.59	2.429	0.056
Hedonismo	Sabroso, sazón, rico, picante, picoso	27	21.36	2.864	0.075
Identidad	México, raíces, cocina tradicional, autóctono	23	20.60	2.850	0.068
Ingredientes de elaboración	Tomate, chile, aguacate, ajo, especias, sal	50	30.10	2.129	0.141
Material del molcajete	Piedra, barro, minerales, volcán, rocas	45	39.81	1.976	0.201
Proceso de elaboración	Moler, mortajar, triturar, mezclar	39	32.03	2.455	0.131

Fuente: elaboración propia.

Son de destacar las categorías *Cultura*, *Proceso de elaboración* y *Alimento preparado o para acompañar*. En la primera se incluyeron palabras como tradición, artesanal, antepasados, o prehispánico, lo cual denota que los consumidores tienen claridad de que este instrumento forma parte de la gastronomía mexicana. Además, esta categoría coincide con los resultados de otras investigaciones respecto a la gastronomía mexicana (Rojas-Rivas *et al*., 2020). En las otras dos categorías se hace referencia al proceso de molienda que implica el uso del molcajete mientras que la segunda se refiere a otros productos que se obtienen del molcajete, como el guacamole o para preparar otros platillos a base de mariscos o productos cárnicos.

Posteriormente se realizó un análisis con la prueba de Ji Cuadrado a partir de las categorías identificadas con la técnica de asociación de palabras (Tabla 3). En la mayoría de las categorías de análisis no se identificaron dife-

rencias estadísticamente significativas a excepción del hedonismo ($p<0.05$). Lo que sugiere que las mujeres asociaron en mayor medida el placer a los alimentos o productos gastronómicos que son elaborados en el molcajete. Estos resultados pueden ser de gran utilidad para los establecimientos de alimentos y bebidas al incorporar utensilios tradicionales para aumentar la percepción de placer, ya que los consumidores actuales se caracterizan por buscar experiencias hedónicas en los alimentos (López *et al*., 2017).

Tabla 3. Diferencias en las representaciones sociales del molcajete de acuerdo al sexo

Categorías	Hombres	Mujeres	P
Alimento tradicional	37	40	0.233
Alimento preparado o para acompañar	19	19	0.404
Cultura	14	20	0.617
Nostalgia y emociones	3	7	0.326
Equipamiento y utensilios	8	9	0.827
Hedonismo	6	21	**0.006**
Identidad	12	10	0.292
Ingredientes de elaboración	22	28	0.895
Material del molcajete	21	23	0.588
Proceso de elaboración	20	19	0.291

Fuente: elaboración propia.

Por otra parte, los resultados obtenidos referente a las alegorías sociales basados en la perspectiva estructural de las representaciones sociales se muestran en la Tabla 4. Además, en la Figura 1 se revela el mapa de representación social considerando la frecuencia de mención y posición promedio de las categorías identificadas. El núcleo central (cuadrante i) muestra los elementos que se mencionan con mayor frecuencia e importancia (Abric, 2003, Rojas-Rivas *et al*., 2021). En esta área se posicionó la categoría *Alimento tradicional*, donde los consumidores asocian como elemento importante a la salsa o salsas elaboradas a partir de este instrumento. Además, el

núcleo central tiene la función de mantener a lo largo del tiempo la representación social a nivel colectivo de los grupos sociales. El cuadrante ii se conoce como primera periferia; en esta área se posicionan las representaciones de mayor frecuencia de mención pero de menor importancia (Abric, 2003 y Rojas-Rivas *et al*., 2021). No se observó ninguna categoría en esta área. El cuadrante iii es la zona de elementos contrastantes, ya que presenta –y reúne– las categorías de menor frecuencia, pero de importancia a nivel cognitiva. En esta área se posicionaron las categorías referentes al material del molcajete, así como a los ingredientes para preparar salsas, procedimientos de elaboración y su representación como una herramienta para triturar alimentos. Es por ello que en la jerga popular se le conoce como licuadora prehispánica.

Finalmente, en el cuadrante iv, es la segunda periferia que reconoce las categorías de menor frecuencia e importancia (Abric, 2003, Rojas-Rivas *et al*., 2021). En esta área se posicionaron las categorías referentes al valor cultural, identitario, nostálgico y de placer que representa el molcajete. Esto es preocupante, ya que la segunda periferia es más susceptible al cambio debido a que una de sus funciones es proteger al núcleo central. Este instrumento es parte importante de la gastronomía tradicional mexicana y, posiblemente a las modificaciones alimentarias entre la población mexicana, este tipo de utensilios han pasado a quedar en desuso. Por lo tanto, es de suma importancia promoverlos entre las cocineras tradicionales y, en general, entre la población.

Tabla 4. Categorías de representación social del molcajete

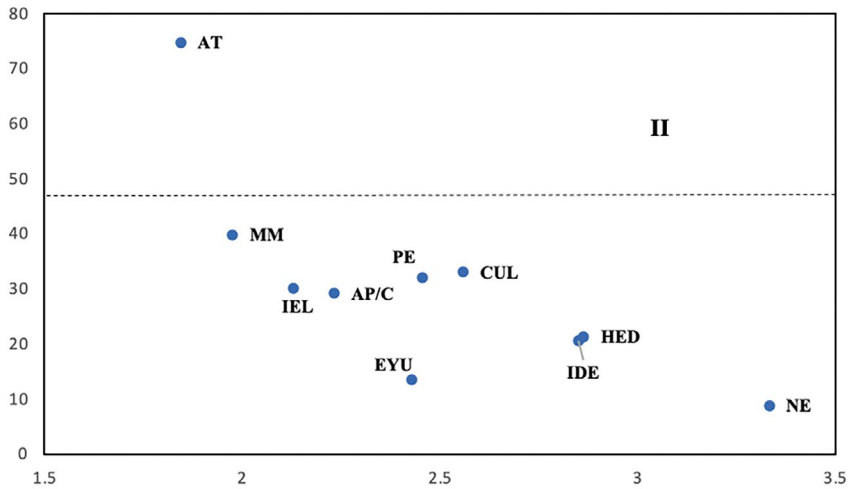
Abrev.	Categoría	PP	%
AT	Alimento tradicional	1.844	74.76
AP/C	Alimento preparado o para acompañar	2.233	29.13
CUL	Cultura	2.559	33.01
NE	Nostalgia y emociones	3.333	8.74
EYU	Equipamiento y utensilios	2.429	13.59
HED	Hedonismo	2.864	21.36
IDE	Identidad	2.850	20.60

Continúa...

Abrev.	Categoría	PP	%
IEL	Ingredientes de elaboración	2.129	30.10
MM	Material del molcajete	1.976	39.81
PE	Proceso de elaboración	2.455	32.03

Fuente: elaboración propia.

Figura 1. Mapa de representación social de las categorías del molcajete



Fuente: elaboración propia.

La Figura 1 muestra como el alimento tradicional es la categoría más mencionada, lo cual habla de la vinculación que tiene el molcajete –siendo uno de los más importantes dentro de la sociedad mexicana– como un utensilio para preparar un alimento tradicional de la gastronomía. En las zonas periféricas se observa cómo las categorías referidas a todos aquellos elementos que se relacionan con los alimentos (salsas, guacamoles, carnes, mariscos, aguachiles) que se preparan o la forma de prepararlos –si bien no fueron mencionadas con mucha frecuencia– representan un valor social para los mexicanos.

Conclusiones

El objetivo de esta investigación fue analizar las representaciones sociales en torno al molcajete a partir del lenguaje de los consumidores. Se obtuvieron 10 categorías que forman parte de las representaciones de la población de estudio hacia este instrumento. La de mayor importancia hace referencia al alimento tradicional (salsa) que se obtiene de este utensilio. Además, las otras representaciones hacen referencia a los ingredientes, procesos de elaboración y su función como un objeto importante de la gastronomía mexicana. Esta es una investigación pionera que analiza utensilios de la gastronomía mexicana empleando técnicas y herramientas de la ciencia sensorial y de comportamiento del consumidor. Los resultados pueden ser de gran utilidad para promover el uso de utensilios tradicionales que, debido a los cambios en los patrones de la población mexicana, han dejado de utilizarse gradualmente y entre sectores de la población como las mujeres –quienes perciben que los platillos o productos obtenidos a partir de este utensilio son más sabrosos–.

Referencias

Abric, J. C. (2003). "La recherche du noyau central et de la zone muette des repr´esentations sociales". En J. C. Abric (Ed.), *M´ethodes d'étude des représentations sociales*. ERES.

Assumpção, M. C., Silva, A. F. de S. y Penaforte, F. R. de O. (2023). "Social representations of "non-eating" experienced by patients on exclusive enteral nutrition". *Clinical Nutrition ESPEN*, 56, 104–110. https://doi.org/10.1016/j.clnesp.2023.05.006

Bisconsin-Júnior, A., Rodrigues, H., Behrens, J. H., da Silva, M. A. A. P. y Mariutti, L. R. B. (2022). "Food made with edible insects: Exploring the social representation of entomophagy where it is unfamiliar". *Appetite*, 173. https://doi.org/10.1016/j.appet.2022.106001

Brownlie, D., Hewer, P. y Horne, S. (2005). "Culinary tourism: An exploratory reading of contemporary representations of cooking". *Consumption Markets & Culture*, *8*(1), 7–26. https://doi.org/10.1080/10253860500068937

Denominaciones de Origen #OrgulloDeMéxico (2015, 14 de septiembre). Secretaria de Economía. https://www.gob.mx/se/articulos/denominaciones-de-origen-orgullodemexico#:~:text=Las%20denominacio-

nes%20de%20origen%20no,protege%20mediante%20la%20declaraci%C3%B3n%20correspondiente.

Espinoza-Ortega, A., Martínez-García, C. G., Rojas-Rivas, E., Fernández-Sánchez, Y., Escobar-López, S. Y. y Sánchez-Vega, L. (2021). "Consumer and food changes in Mexican households during maximal contingency in the COVID-19 pandemic". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100357

Guadarrama, A. (s.f.). "Molcajete, el utensilio prehispánico mexicano que busca la Denominación de Origen". *The Gourmet Journal*. https://www.thegourmetjournal.com/a-fondo/molcajete-el-utensilio-prehispanico-mexicano/

Gugliucci, V., Vitola, A., Girona, A., Santín, V., Vidal, L., Giménez, A., Curutchet, M. R. y Ares, G. (2022). "Social representations of cooking and homemade meals". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100534

Hough, G. y Ferraris, D. (2010). "Free listing: A method to gain initial insight of a food category". *Food Quality and Preference*, 21(3), 295-301. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.04.001

La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán (2010). UNESCO. https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400

Lo Monaco, G., Piermattéo, A., Rateau, P. y Tavani, J. L. (2017). "Methods for studying the structure of social representations: A critical review and agenda for future research". *Journal for the Theory of Social Behaviour*, 47(3), 306-331. https://doi.org/10.1111/jtsb.12124

Lo Monaco, G. y Bonetto, E. (2019). "Social representations and culture in food studies". *Food Research International*, 115, 474–479. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.10.029

Long, J. (2008). Tecnología alimentaria prehispánica. Estudios de cultura náhuatl. 39, 127-136

López, A., Camacho, C. P., Hernández, C. G. y López, R. H. (2017). "Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales". *Teoría y Praxis*, 21, 91-113.

Mäkiniemi, J. P., Pirttilä-Backman, A. M. y Pieri, M. (2011). "Ethical and unethical food. Social representations among Finnish, Danish and Italian

students". *Appetite*, 56(2), 495–502. https://doi.org/10.1016/j.appet.2011.01.023

Meléndez, J. y Cañez, G. (2009). "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local". *Estudios Sociales*, *17*, 181–204. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008

Moscovici, S. (1988). "Notes towards a description of Social Representations". *European Journal of Social Psychology*, 18 (3), 211-250. https://doi.org/10.1002/ejsp.2420180303

Patinho, I., Saldaña, E., Selani, M. M., Teixeira, A. C. B., Menegali, B. S., Merlo, T. C., Rios-Mera, J. D., Dargelio, M. D. B., Rodrigues, H. y Contreras-Castillo, C. J. (2021). "Original burger (traditional) or burger with mushroom addition? A social representation approach to novel foods". *Food Research International*, 147. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110551

Pérez, G. (2002). "Social representation and production of meaning". *Estudios de Psicología*, *23*(3), 373–385. https://doi.org/10.1174/021093902762224443

Piñero Ramírez, S. L. (2012). "La teoría de las representaciones sociales y la perspectiva de Pierre Bourdieu: Una articulación conceptual". *CPU-e*, *Revista de Investigación Educativa*, 7, 33–51. http://www.redalyc.org/pdf/2831/283121713002.pdf

Reddy, G. y Van Dam, R. M. (2020). "Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore". *Appetite*, *149*,. https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104633

Rodrigues, H., Cielo, D. P., Goméz-Corona, C., Silveira, A. A. S., Marchesan, T. A., Galmarini, M. V. y Richards, N. S. P. S. (2017). "Eating flowers? Exploring attitudes and consumers' representation of edible flowers". *Food Research International*, 100, 227–234. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.08.018

Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A. y Cuffia, F. (2020). "What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach". *Food Quality and Preference*, 83. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.103930

Rojas-Rivas, E., Urbine, A., Zaragoza-Alonso, J. y Cuffia, F. (2021). "Cross-cultural representations of gastronomy among consumers in two Latin American countries". *Food Research International*, 140. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109881

Rojas-Rivas, E., Thomé-Ortiz, H. y Cuffia, F. (2023). "Projective methods for the study of food consumer behavior: An updated short review of its uses, challenges, and potential applications". *Current Opinion in Food Science*. https://doi.org/10.1016/j.cofs.2023.101069

¿Ordinario o sofisticado? Una aproximación a los fenómenos de gourmetización y turistificación de la gastronomía popular

Daniel de Jesús Contreras

Introducción

La modernidad alimentaria refiere un contexto histórico y social caracterizado –entre otras cosas– por una preocupación latente sobre el origen y procedencia de los alimentos, así como por los efectos colaterales derivados de los procesos productivos promovidos por la industria agroalimentaria (Contreras, 2005). Ello está impulsando un fenómeno de rescate de alimentos típicos, tradicionales, artesanales, locales, anclados a territorios particulares que atribuyen diferencias sensoriales y nutritivas notorias (Espeitx, 1996). Alimentos que anteriormente eran catalogados como "pobres" o de "indios" por su vinculación con sociedades rurales, campesinas o grupos étnicos, actualmente están siendo incorporados a la industria turística y gastronómica mediante procedimientos de reinterpretación culinaria (Álvarez y Sammartino, 2009).

La revalorización de las comidas populares en la alta cocina se enmarca en lo que Conde, Rivero y Mariano (2023) denominan *inversión de la emulación social*: las clases altas se apropian de los espacios y prácticas –incluidos los relacionados con la alimentación– asociadas con las clases bajas para buscar distintividad. Por su parte, Lipovetsky y Serroy (2015, p. 290) van más allá de una aparente distinción social y plantean la búsqueda de una "lógica estética de afirmación individual y de degustación de placeres". En todo caso,

la apropiación cultural de lo popular y tradicional refiere formas contemporáneas de colonialismo y de dominación capitalista del gusto (Mosley, 2004).

En el mismo sentido, el resurgimiento de las cocinas populares se relaciona con la búsqueda de experiencias de ocio a través de la comida. La valorización de los alimentos tradicionales en el mercado del turismo gastronómico refiere formas genuinas en las que las sociedades expresan su identidad a través de lo que producen y comen (Valadares y Ribeiro, 2013). Sin embargo, suelen suscitarse procesos de alteración de los significados reales para interpretar los alimentos en clave turística y ofrecerlos a los turistas hambrientos de autenticidad (Gymothy y Mykletun, 2009).

Al respecto, encontramos diversos casos en la literatura que dan muestra de la complejidad de estos fenómenos contemporáneos de valorización económica y cultural de los alimentos populares. Aguilera (2016), por ejemplo, retrata el interesante caso de los productos alimentarios asociados a la etnia mapuche que actualmente están siendo valorizados como productos gourmet en la alta cocina; Álvarez y Sammartino (2009) documentaron cómo algunos alimentos tradicionales de la cocina popular, que en otros tiempos fueron considerados "alimentos de indios", hoy están siendo revalorizados como alimentos "exóticos" en la oferta del turismo gastronómico y en restaurantes de cocina de autor. Finalmente, Pedret, López y Allen (2023) muestran el caso de la algarroba –alimento que sufrió un fuerte estigma por su asociación con clases populares– pero que hoy en día se revaloriza como producto gourmet.

Teniendo presentes las consideraciones anteriores, el objetivo de este trabajo es analizar y discutir los procesos de gourmetización y turistificación de la alimentación popular a partir de un análisis de contenido de la literatura científica existente sobre el tema.

Metodología

Se realizó una revisión bibliográfica sobre los procesos de transformación económica y sociocultural de la comida popular en atractivos turísticos y gastronómicos. La búsqueda se realizó en las bases de datos Taylor & Francis, Science Direct y Google Scholar, utilizando las palabras clave: "comida popular", "cocinas populares", "gourmetización" y "revalorización gastronómica"

y sus equivalentes en inglés. Se identificaron cuarenta y tres artículos, pero no todos cumplieron con el objetivo del estudio.

En primer lugar, se excluyeron trabajos de revisión bibliográfica y de abordaje teórico, considerando solo artículos que reportaron evidencia empírica original. En segundo lugar, se excluyeron los estudios realizados en otras áreas de conocimiento: caracterizaciones fisicoquímicas, estudios microbiológicos, perfiles sensoriales o estudios de marketing. Después de aplicar estos criterios, se obtuvieron veintisiete artículos. Posteriormente, se diseñó una base de datos en *Excel* para realizar el análisis descriptivo donde se consideraron los siguientes datos: autor(es), año de publicación, título, revista, país, estudio de caso, enfoque teórico y diseño metodológico. Este trabajo es parte de un estudio bibliométrico más amplio, pero aquí solo se recuperan las posiciones teóricas y metodológicas desde lo abordado en los procesos de transformación socioeconómica de la gastronomía popular.

Finalmente, se realizó un análisis de contenido utilizando el software Atlas.ti versión 6.0. Se identificaron y codificaron las principales categorías y subcategorías de análisis, se establecieron sus relaciones y se representaron gráficamente en redes. A partir de este análisis, se hallaron dos principales líneas de investigación.

Resultados y discusión

Aproximaciones teóricas

El estudio de la gastronomía popular ha sido una constante dentro de las investigaciones sobre cultura alimentaria y sus nexos con procesos macrosociales de mayor envergadura, como la globalización o el neoliberalismo. Así surgen temas tan diversos como el papel de la alimentación dentro de la experiencia turística y sus complejas representaciones, la presencia más frecuente de las cocinas populares dentro de la considerada "alta gastronomía", el papel de mujeres y hombres en la producción gastronómica y su respectiva categorización-distinción (cocineras tradicionales vs. chefs) o los efectos de las patrimonializaciones alimentarias tradicionales en la reconfiguración de paisajes bioculturales.

Para explicar sus objetos de estudio, los investigadores y las investigadoras recurren a diversas posturas teóricas y esquemas conceptuales, principalmente, de la antropología, los estudios culturales y la sociología. En este sentido, se ha estudiado la alimentación y sus múltiples manifestaciones, como una representación de la cultura popular de las sociedades, focalizando en los procesos bioculturales en los que se enmarca su producción, circulación y consumo (Iflazoglu y Sarper, 2021; St. Maurice, 2017). De manera particular, algunas investigaciones recuperan posturas teóricas –como la biografía cultural– para comprender las múltiples trayectorias históricas y contemporáneas que explican los cambios en los usos y los significados de ciertos alimentos tradicionales que actualmente se consumen bajo la etiqueta de "alimento gourmet" (Hirsch, 2011).

Esto coincide –igualmente– con teorías como la del objeto cultural y el diamante cultural; mediante estas aproximaciones se explica que, las transformaciones en las formas de producción y consumo de ciertos alimentos tradicionales, responden a la existencia de ciertos factores que se interrelacionan en un contexto o mundo social, de lo cual se explica su posicionamiento como objetos populares y de alto estatus (Harris y Phillips, 2021). Otra postura interesante es la del omnivorismo –u omnivoridad cultural–; explica que los patrones contemporáneos de consumo de las clases medias y altas no se rige exclusivamente por un gusto elitista único, sino por una pluralidad de gustos a partir de la apropiación estética de las subculturas –razón por la cual diversos alimentos de estas clases se valorizan en las altas cocinas o la alta gastronomía–(Gerosa, 2020).

En el mismo sentido, se encontró que algunas investigaciones analizan casos empíricos a través del fenómeno de gourmetización. Este se aplica de manera particular al estudio de los procesos que han llevado a ciertos alimentos tradicionales o populares a convertirse en especialidades gourmet ofertadas como innovaciones culinarias en el contexto de la alta gastronomía (Peña, 2023), lo cual supone la sofisticación de procesos y productos que pueden ser igualmente atractivos dentro de un mercado de turismo gastronómico elitista (Conde, Rivero y Mariano, 2023) o de otras iniciativas comerciales, como el segmento de productos gourmet (Pedret, López y Allen, 2023).

Cabe señalar que, dentro de los posicionamientos teóricos y conceptuales, aparece la triada turismo, patrimonio y alimentación para analizar las dinámicas contemporáneas de valorización de las singularidades relacionadas

con alimentos anclados a territorios locales o regionales. En este sentido, se reconoce la contribución cada vez más significativa del turismo al impulso de las cocinas locales-regionales y a la promoción de los productos alimentarios tradicionales y populares (Ron y Timothy, 2013; Okumus *et al*., 2013; Valadares y Ribeiro, 2013; Kim y Ellis, 2015; Kim y Iwashita, 2016). Tanto el turismo como los procesos de patrimonialización son referentes teóricos y conceptuales para la comprensión de las formas en las que lo local se inserta dentro de dinámicas globales de circulación espacio-temporal de territorios, discursos y actores (Littaye, 2016).

Por este motivo, aunque un número significativo de investigaciones emplea los términos valorización o revalorización, lo que está detrás de estos análisis son los fenómenos de turistificación y gastronomización de alimentos tradicionales, sistemas agroalimentarios indígenas o cocinas locales para entender la naturaleza y alcance de las dinámicas de desarrollo territorial o rural a partir de procesos de innovación (Fustè, 2019; Santafe y Loring, 2021; Fusté y Mundet, 2021; Noguer, Crespi y Fusté, 2021; Ginés, Fusté y Noguer, 2022; Dancausa, Millán y Huete, 2022)

Finalmente, encontramos que en las investigaciones es recurrente la discusión teórica sobre la autenticidad de la gastronomía y el patrimonio alimentario, entendida como una cualidad que se construye, se negocia y se define en función de los intereses económicos de los actores locales (Stock y Schmiz, 2019). Por otra parte, se asocia con la noción de tradicionalidad en función de la preservación de las formas de producción y consumo de alimentos populares en los que, al parecer, se pone en duda cualquier intento de innovación (Rath, 2014). En todo caso, como lo plantea Tierney (2016: 639), desde un punto de vista antropológico, la autenticidad sirve como marcador cultural para estructurar un doble discurso: primero, los movimientos de personas contribuyen a reforzar la nostalgia y añoranza por ciertos alimentos tradicionales, especialmente los vinculados a grupos étnicos (por ejemplo en el caso de Aguilera, 2016) y, segundo, el auge de la restauración y los avances tecnológicos crean nuevas experiencias gastronómicas y, por lo tanto, la demanda de nuevos sabores, aunque estos sean solo simulaciones extraídas de un contexto original.

Planteamientos metodológicos

En este aspecto, casi la totalidad de investigaciones analizadas son de orientación cualitativa, solo un trabajo se diseñó siguiendo un enfoque metodológico cuantitativo. La inclinación por metodologías cualitativas obedece a que la alimentación tradicional y popular se comprende como una manifestación biocutural y política de reafirmación de las identidades de ciertos grupos sociales (Gerosa, 2020; Santafe y Loring, 2021; Rath, 2014), por lo que interesa indagar las perspectivas e interpretaciones construidas en torno a ella por los actores sociales (Noguer, Crespi y Fusté, 2021; Fusté y Mundet, 2021), así como la profundidad y el detalle de sus múltiples transformaciones que devienen en trayectorias donde adquieren usos y significados diversos (Valadares y Ribeiro, 2013; Littaye, 2015).

En cuanto a los métodos de investigación, destacan dos: los estudios de caso y los estudios etnográficos. Santafe y Loring (2021) destacan la validez metodológica de los estudios de caso porque facilita el estudio de las condiciones contextuales que hacen que la alimentación, asociada a grupos étnicos, sea única y significativa y, como igualmente lo mencionan Kim y Iwashita (2016), el estudio de un solo caso o conjunto de casos, representa mayor oportunidad para estudiar en detalle la gastronomía tradicional y popular a partir de su complejidad y sus condiciones contextuales. Cabe mencionar que no todas las investigaciones hacen explícito el uso de este método, pero recuperan varios de sus posicionamientos epistemológicos. No obstante, las investigaciones que emplean el estudio de caso no siguen el procedimiento establecido. Por ejemplo, para delimitar el caso, recopilar la información empírica y analizarla.

Sobre los tipos de casos que analizan los autores, sobresalen los estudios enfocados en un alimento o plato específico (Hirsch, 2011; Valadares y Ribeiro, 2013; Fukutomi, 2014; Littaye, 2015; Kim y Ellis, 2015; Tierney, 2016; Aguilera, 2016; St. Maurice, 2017; Fusté, 2019; Iflazoglu y Sarper, 2021; Harris y Philips, 2021; Noguer, Crespi y Fusté, 2021; Fusté y Mundet, 2021; Guinés, Fusté y Noguer, 2022; Dancausa, Millán y Huete, 2022; Conde, Rivero y Mariano, 2023; Pedret, López y Allen, 2023; Peña, 2023); los estudios a nivel de cocinas regionales o locales (Okumus *et al*., 2013); las investigaciones centradas en un conjunto de alimentos tradicionales o asociados a algún grupo étnico (Ron y Timothy, 2013; Rath, 2014; Stock y Schmiz, 2019; Topczewska *et al*., 2022; Conde, Rivero y Mariano, 2022) y el abordaje de sistemas

agrícolas tradicionales (Santafe y Loring, 2021), así como comida callejera y *food trucks* (Gerosa, 2020).

El método de estudios de caso se emplea por dos razones principales: para contrastar categorías conceptuales o teorías y generar nuevos constructos teóricos. En cuanto al primer punto, cabe destacar –como se mencionó anteriormente–, la diversidad de casos empíricos de los cuales se realizan ejercicios de plausibilidad; esto es la comprobación de determinados posicionamientos conceptuales y teóricos mediante la evidencia empíricia. Por otra parte, a partir de análisis inductivos se buscan constuir inferencias generalizables mediante nuevas categorías de análisis o constructos teóricos.

Respecto a los estudios etnográficos, es importante mencionar que, particularmente, la etnografía se emplea para el trabajo de campo y su utilidad, como lo plantea Hirsch (2011) posibilita un acercamiento más profundo a los singnificados de los alimentos populares y para desentrañar los factores que inciden en su posicionamiento como especialidades dentro del sector gourmet. Por ejemplo, Fukutomi (2014) demostró que las aproximaciones etnográficas al estudio de los alimentos ordinarios y cotidianos revela que su apreciación estética, como especialidades gourmet, no es una cualidad perse, si no el resultado de diferentes intereses y esfuerzos tanto de cocineros como de consumidores. Así, la etnografía es un método valioso para acercarse a la particularidad del fenómeno alimentario porque lo sitúa en su contexto, centra a los actores y sus relaciones y devela mecanismos de control (Littaye, 2015; Fusté y Mundet, 2021). Si bien, la mayoría aborda la etnografía clásica (es decir, ubicada en un contexto territorial y sociocultural específico), algunas investigaciones apuestan por etnografías multisituadas que les permitan comprender las conexiones progresivas y de mayor amplitud desde una perspectiva trasnacional (Littaye, 2015; Valadares y Ribeiro, 2013).

Finalmente, en cuanto a las técnicas de investigación en campo –y muy de la mano de las aproximaciones etnográficas y de estudios de caso–, sobresalen la entrevista y la observación participante. El acercamiento con las actoras y los actores es crucial para desentrañar las relaciones causales y las dinámicas económicas y socioculturales que articulan –en el discurso y en la práctica social– el proceso de valorización de la gastronomía popular. Por ello, casi la totalidad de las investigaciones presentan un sesgo antropológico y sociológico muy marcado. Igualmente, la observación *in situ* del fenómeno se plantea como una forma participativa de producción y recopilación de información que resulta complementaria de las entrevistas

e ilustra –desde la perspectiva del investigador– la forma en la que se logra una primera radiografía de la realidad en la que se está interviniendo. Por otra parte, llama la atención que un número considerable de investigaciones recuperan el análisis de contenido, de material impreso y audiovisual como ténica de investigación cualitativa que les plantea la posibilidad de acercarse a los discursos y narrativas estructuradas alrededor de las comidas populares y su posicionamiento, como especialidades gourmet o atractivos turístico-gastronómicos.

Tabla 1. Perspectivas teóricas y metodológicas para el estudio de la gastronomía popular

No.	Autores(as)	Caso estudiado y lugar	Aproximación teórica	Diseño metodológico
1	Hirsch (2011)	Hummus (Israel)	Biografía cultural	Cualitativo. Etnografía
2	Okumus *et al.* (2013)	Cocinas locales de cuatro islal de El Caribe	Cocinas locales y turismo culinario	Cualitativo. Estudio de caso y análisis de contenido
3	Ron y Timothy (2013)	Comida tradicional de Tierra Santa (Israel)	Cocinas patrimoniales y turismo religioso	Cualitativo. Etnografía, entrevistas e inventario culinario
4	Valadares y Ribeiro (2013)	Arroz de lamprea y pérdiz en escabeche (Portugal)	Alimentación, patrimonio cultural y turismo	Cualitativo. Etnografía multisituada
5	Fukutomi (2014)	Ramen (Japón)	Estética alimentaria	Cualitativo. Etnografía
6	Rath (2014)	Vegetales tradicionales de Kyoto (Japón)	Tradicionalidad y autenticidad	Cualitativo. Estudio de caso
7	Littaye (2015)	Pinole (México)	Patrimonialización alimentaria	Cualitativo. Etnografía multisituada
8	Kim y Ellis (2015)	Fideos Udon (Japón)	Turismo alimentario	Cualitativo. Estudio de caso

Continúa...

9	Kim y Iwashita (2016)	Fideos Udon (Japón)	Turismo alimentario, patrimonio e identidad	Cualitativo. Entrevistas
10	Tierney (2016)	Estofado de chanko (Japón)	Autenticidad	Cualitativo. Entrevistas y observación participante
11	Aguilera (2016)	Merkén (Chile)	Comida tradicional y cocinas étnicas	Cualitativo. Etnografía, netnografía y análisis de contenido
12	St. Maurice (2017)	Shishigatani kabocha. Variedad de calabaza (Japón)	Antropología cultural	Cualitativo. Entrevistas y observación participante
13	Stock y Schmiz (2019)	Comida étnica (Arabia y Vietnam)	Autenticidad y gentrificación	Cualitativo. Estudio de caso, entrevistas y observación participante
14	Fusté (2019)	Hongos comestibles silvestres (España)	Turismo alimentario y desarrollo rural	Cualitativo. Estudio de caso, entrevistas y auto etnografía
15	Gerosa (2020)	Food trucks (Italia)	Omnívoro cultural, autenticidad y cosmopolitismo	Cualitativo. Etnografía, entrevistas y observación participante
16	Iflazoglu y Sarper (2021)	Zahtar (Turquía)	Cultura alimentaria	Cualitativo. Entrevistas
17	Harris y Philips (2021)	Galletas (Estados Unidos)	Objeto cultural y enfoque de diamante cultural	Cualitativo. Observación participante
18	Santafe y Loring (2021)	Chacra (sistema agrícola) (Ecuador)	Sistemas alimentarios indígenas, soberanía alimentaria y turismo	Cualitativo. Entrevistas y talleres de trabajo

Continúa...

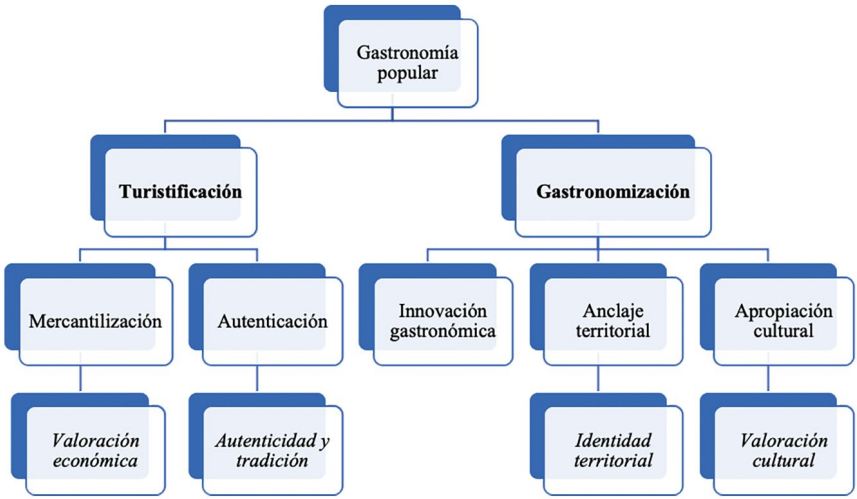
19	Fusté y Mundet (2021)	Quesería artesanal (España)	Turismo rural e innovación alimentaria	Cualitativo. Etnografía y observación participante
20	Noguer, Crespi y Fusté (2021)	Trufa (España)	Turismo alimentario y desarrollo territorial	Cualitativo. Entrevistas semi estructuradas
21	Topczewska *et al*. (2022)	Platillos tradiciona-les y regionales de Podkarpackie (Polonia)	Estudios étnicos y rutas culinarias	Cualitativo. Etnografía
22	Conde, Rivero y Mariano (2022)	Comida tradicional de Las Urdes (España)	Abundancia, exquisitez y turismo	Cualitativo. Etnografía
23	Guinés, Fusté y Noguer (2022)	Jaleas y mermeladas (España)	Valorización de la gastronomía y productos locales	Cualitativo. Entrevistas
24	Dancausa, Millán y Huete (2022)	Aceite de Oliva (España)	Rutas gastronómicas y oleoturismo	Cualitativo. Cuestionario
25	Conde, Rivero y Mariano (2023)	Patatera (España)	Gourmetización	Cualitativo. Etnografía
26	Pedret, López y Allen (2023)	Algarroba (España)	Gourmetización	Cualitativo. Etnografía, entrevistas y observación
27	Peña (2023)	Pastrami (Argentina)	Gourmetización	Diseño cualitativo. Observación participante

Fuente: elaboración propia.

Turistificación y gastronomización de la comida tradicional

El análisis de las redes –generadas en *Atlas.ti*– destacó la presencia de dos grupos de códigos que se concentran en otros sub-códigos con mayor densidad o frecuencia de mención en los trabajos analizados: turistificación y gastronomización. En las investigaciones que analizan el uso de la gastronomía, o los alimentos tradicionales con fines turísticos, se discute sobre el proceso por el que la alimentación se transforma en atractivo.

Figura 1. Categorías y sub-categorías de análisis de la turistificación alimentaria



Fuente: elaboración propia.

Por una parte, se acepta que ciertos alimentos con cualidades sensoriales y culturales distinguibles, motivan el desplazamiento hacia los territorios donde se lleva a cabo su producción con la finalidad de apreciarlos, consumirlos y valorarlos en un sentido cultural; a estas formas de praxis turística se les ha denominado de diferentes maneras: turismo culinario, turismo gastronómico, entre otras (Kim y Ellis, 2015; Kim y Iwashita, 2016). Más allá de las precisiones conceptuales, el punto de discusión radica en la inevitable turis-

tificación de los alimentos tradicionales y las cocinas regionales que se materializa a través de otros procesos igual de complejos.

En primer lugar, los alimentos tradicionales asociados a grupos subalternos deben transitar por un proceso de mercantilización. Es decir, la transformación del alimento en mercancía a partir de la supresión de su valor de uso y la exaltación de su valor de cambio. Sobre este tema en particular, los estudios críticos del turismo alimentario señalan las transformaciones socioculturales inducidas por el proceso de turistificación. Por ejemplo, Valadares y Ribeiro (2013) argumentan que el turismo es un poder cultural transformador que puede impactar positivamente en la revitalización de tradiciones culinarias, pero, igualmente, puede generar disputas entre individuos e incluso entre territorios por el derecho a producir un alimento que turísticamente es atractivo. De igual modo, Ron y Timothy (2013) señalan que la turistificación alimentaria tiende a la escenificación y a la creación de estereotipos culturales con la intención de crear representaciones sociales sobre ciertos alimentos vinculados con culturas populares.

En este sentido, la autenticidad de los alimentos en el turismo es una condición necesaria para garantizar la fidelidad de los turistas, pero esta no siempre expresa lo que significa para las sociedades locales. El punto medular del turismo basado en alimentos es el conocimiento de otros territorios y culturas a través de la comida tradicional; pero cuando se alteran los límites entre los usos y significados locales y el valor económico o las tendencias globales, generan *commodities turísticas* de relevancia gastronómica. Ejemplos como este se pueden observar en los trabajos de Kim y Ellis (2015) o Kim y Iwashita (2016) en los que se retrata el caso de un alimento muy popular y humilde de Japón (Fideos Udón) que se ha transformado en un estereotipo para el turismo gastronómico de ese país e incluso fuera de sus fronteras.

Otro de los códigos con mayor densidad fue el de autenticación, que refiere una acción por la que algunos alimentos se revisten de un cariz de autenticidad según las demandas de nostalgia, especificidad o singularidad del turismo gastronómico. Evidentemente genera alteraciones y desajustes en los paisajes alimentarios locales, pero los discursos que movilizan las ideas de supuestas identidad, tradicionalidad y autenticidad suelen ser altamente efectivos como para aceptar que se trata de alimentos vinculados al lugar con un mínimo de tiempo prexistente. Con algunas reservas, esto se puede apreciar en los trabajos de Conde, Rivero y Mariano (2022) sobre la oferta

gastronómica de restaurantes de extremadura que recupera alimentos asociados, durante años, a clases pobres y campesinas, pero que hoy figuran dentro de los atractivos del turismo culinario; igualmente, Okumus *et al*., (2013) exponen cómo en la promoción turística de cuatro islas del Caribe se construye la categoría de autenticidad a partir de las especificidades locales, pero siempre pensando en aquello que puede ser atractivo para un turismo de sol y playa.

Por otra parte, en el trayecto de alimento popular a atractivo turístico se ha identificado un fenómeno paralelo que puede ser tanto causa como consecuencia de la turistificación. Para que estos alimentos ordinarios, tradicionales y populares puedan ser correctamente apreciados en clave turística, se propone el despliegue de un fenómeno de gastronomización. Este se puede entender como un proceso económico y sociocultural por medio de los cual ciertos alimentos arraigados a territorios locales y asociados a culturas populares son revalorizados en la industria de la gastronomía, como restaurantes, cocinas de autor (Batat, 2020) o incluso en las industrias culturales, como las series de televisión.

A diferencia de la gourmetización, que se explicará más adelante, el concepto de gastronomización no implica un nivel elevado de sofisticación, pero si precisa de la incorporación de ciertos estándares estéticos y de calidad mediante un trabajo de reinterpretación a partir de conocimientos y técnicas desarrolladas por un particular gremio de cocineros y/o chefs. En este tema, un código identificado con frecuencia fue el de innovación gastronómica o innovación culinaria. Por ejemplo, los trabajos de Fusté (2019), Fusté y Mundet (2021) y Noguer, Crespi y Fusté (2021), retratan los usos sociales de dos productos silvestres y quesos en el sector de la restauración mediante la elaboración de platos contemporáneos que recurren a la reinterpretación y/o innovación de tradicionales técnicas culinarias. Tiene un cometido económico, encaminado hacia el turismo que se desplaza en la búsqueda de experiencias culinarias.

Además, la gastronomización se fundamenta en la apropiación cultural de los alimentos. Ciertos grupos de poder o con los capitales necesarios para comandar la gastronomización de la alimentación tradicional se apropian, tanto en términos materiales como inmateriales del alimento. Es decir, extraen productos, conocimientos, técnicas y saberes que por lo regular fueron desarrollados por clases sociales subalternas como campesinos o indígenas, luego, bajo el paraguas de una cocina de autor, interpretan en platos sofis-

ticados. En este caso, se usurpa la identidad de esos alimentos y de sus depositarios. De ahí que la gastronomización sea ampliamente criticada por referir un ejemplo contemporáneo de enajenación cultural (Batat, 2020).

Finalmente, se destaca la necesidad de enfatizar el anclaje territorial. Los alimentos deben de contar una historia y origen; por ello, se les vincula con un territorio que, de otra manera, no habría oportunidad para construir una parte de su atractivo turístico. La asociación de ciertos platos y productos –con un territorio–, apoya el sentido de la gastronomización a través, por ejemplo, de las narrativas y discursos de las cartas de los restaurantes y materiales turísticos donde se enfatiza el origen y la procedencia de los ingredientes o del plato en sí, tal como se observa en los casos presentados por Kim y Ellis (2015) y Dancausa, Millán y Huete (2022). El origen, por lo tanto, se convierte en un referente a la hora de trasformar una tradición alimentaria en *gastronomía*.

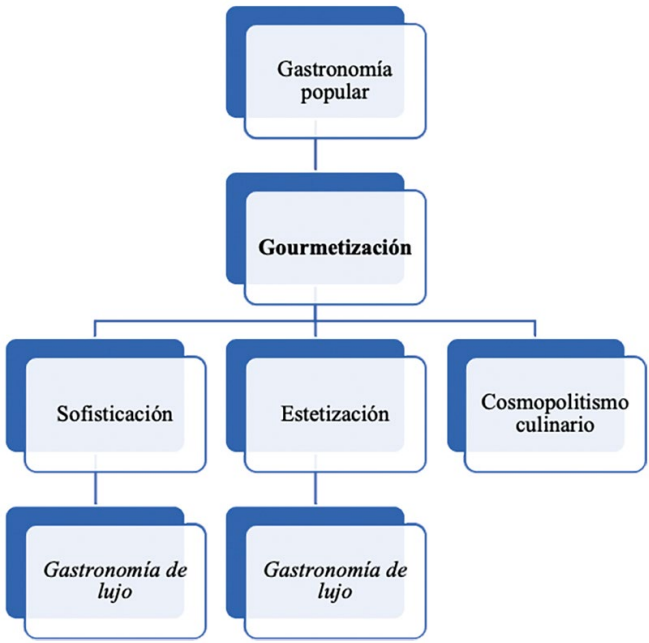
Gourmetización de la gastronomía y las cocinas populares

En cuanto al fenómeno de gourmetización, vale la pena señalar que se encontró una relación muy estrecha con otros códigos o subcategorías de análisis. En términos generales –como decíamos líneas arriba–, se entiende por gourmetización a un proceso mediante el cual, un alimento, un plato o una cocina que se habían considerado de menor estatus, son elevados a una categoría de mayor estatus y sofisticación (Harris y Phillips, 2021, p. 5). Las definiciones de este coinciden en que se trata de un proceso mediado por diferentes actores cuyos intereses convergen en la apropiación cultural y económica de aquello considerado *popular*, *humilde* u *ordinario*. No obstante, se vislumbra una relación muy estrecha con algunos conceptos como estetización alimentaria, cosmopolitismo culinario y sofisticación.

En el primer caso, las aproximaciones etnográficas de las investigaciones muestran que, para que un alimento ordinario o popular, puede ser elevado a la categoría de *alimento gourmet*, se debe mejorar su estética. Lo anterior consiste en reformular casi toda su apariencia con nuevas técnicas culinarias, emplatados y formas de consumo, solo así podrá lograr aceptación entre consumidores que buscan experiencias con alimentos exóticos o vinculados con clases sociales subalternas, pero adaptadas a sus estándares.

Un plato popular que se oferta en la cocina de un mercado no puede considerarse gourmet hasta que no haya sido presentado en la carta de un renombrado restaurante local o regional con todas las modificaciones que ello implica. Se observa, en este sentido, una contraposición entre lo *tradicional* y lo *gourmet*; mientras el alimento siga ceñido a sus formas originarias de elaboración y consumo, será considerado tradicional. Pero cuando se inserta en el dominio de la industria gastronómica y de la restauración, se puede hablar de un alimento gourmet. Todo lo anterior implica, por una parte, desarraigar cultural y territorialmente al alimento o cocina en cuestión y, por el otro, dotarlo de nuevos significados y nuevos propietarios intelectuales.

Figura 2. Sub-categorías de análisis del fenómeno de gourmetización



Fuente: elaboración propia.

Al respecto, los casos presentados por Conde, Rivero y Mariano (2023) sobre la "patatera" y por Pedret, López y Allen (2023) en relación con la algarroba, son una muestra de cómo ciertos alimentos– en otros tiempos considerados de un estatus inferior– ahora son revalorados en restaurantes especializados mediante nuevas formas de preparación y, por supuesto, consumo. Por lo tanto, la estética juega un papel clave en el proceso de gourmetización porque introduce nuevos imaginarios sociales en los que la imagen o apariencia de los alimentos es determinante para lograr su aceptación, tal como lo muestra Fukutomi (2014) en el caso del ramen en Japón.

En segundo lugar –y muy relacionado con la estetización alimentaria–, encontramos que la sofisticación de los alimentos y sus procesos productivos juegan un rol determinante en el fenómeno de gourmetización. La evidencia empírica –generada por los autores– muestra que la sofisticación se basa en el refinamiento de los alimentos y las cocinas populares para hacerlos más apetecibles. Es decir, situarlos dentro del "buen gusto" de las clases sociales elitistas. Esta práctica se considera necesaria porque todo aquello que no entra dentro de los estándares de calidad, buen gusto o aceptabilidad, se considera rústico o de baja calidad. Por lo tanto, no son alimentos propios de una clase social superior.

En este sentido, lo que no es sofisticado tiene todavía una connotación muy acentuada de estigma porque se le asocia con clases sociales inferiores, como grupos indígenas, campesinos o sociedades rurales. Así, por un lado, la búsqueda de sofisticación oculta el origen sociocultural y territorial de los alimentos y, por el otro, tiene el propósito de reafirmar la posición de los individuos dentro una jerarquía social. Al respecto, el planteamiento de la emulación social inversa es útil para situar los alcances de la sofisticación de la alimentación: la distinción de las clases sociales altas se basa en la apropiación de los recursos y prácticas de una posición social inferior (Conde, Rivero y Mariano, 2023).

Un interesante ejemplo de la sofisticación alimentaria se encuentra en el trabajo de Harris y Phillips (2021) sobre los bizcochos en Estados Unidos, mostrando que la gourmetización tiene como base la sofisticación de este humilde alimento a través de nuevas formas de consumo y disfrute, así como de su exposición en las redes sociales. Otro caso ejemplar es el conocido trabajo de Hirsch (2011) acerca del *hummus*; se muestra que la construcción de la categoría gourmet se basa en la reafirmación de la identidad árabe–especialmente como parte de una jerarquía social bien definida.

Finalmente, el cosmopolitismo culinario se puede entender como un mosaico de expresiones culinarias conformado bajo un parámetro multicultural (López *et al*., 2017) que se conjugan tradiciones gastronómicas de diferentes países o regiones culturales en un mismo espacio. En el caso concreto de la gourmetización de la alimentación popular, el concepto de cosmopolitismo ha estado presente en un sentido más bien metafórico. Así, el plato o la cocina gourmet se interpretan como el mosaico donde se amalgaman técnicas culinarias o saberes de diferentes culturas y la combinación de ingredientes de diferentes latitudes territoriales. En cierto sentido, se puede interpretar como un esfuerzo de innovación e incluso de sofisticación a partir de un elemento preexistente, pero hay que advertir el cosmopolitismo por la intersección o superposición de diferentes estratos culturales que implica elevar el alimento a una categoría superior.

Por ejemplo, en la región enológica de Querétaro se elaboran quesos gourmet cuyas narrativas apelan a una suerte de cosmopolitismo culinario y elaborados con técnicas y saberes europeos (queso manchego, por ejemplo), pero con ingredientes mexicanos comunes (chiles, semillas) y otros no tanto (ceniza de mezquite) (De Jesús y Medina, 2022). Otro ejemplo interesante es el estudio de Gerosa (2020) en relación con los *food trucks* que ofertan comida gourmet italiana. En este caso, el autor mostró que, una parte de la construcción de la categoría gourmet, se basa en el uso de ingredientes típicos modernos y en la estetización de los productos ofertados. De manera que los alimentos tradicionales italianos se transforman en una expresión cosmopolita a partir de la adopción de tendencias globales.

Conclusiones

Los alimentos y las cocinas populares expresan la identidad de los pueblos, un referente para entender cómo se organizan sus estructuras sociales y culturales. Estos alimentos y formas de producción –que antes se catalogaron como comida de clases sociales subalternas– parecen encontrar un lugar en las tendencias gastronómicas contemporáneas. La valoración económica de la gastronomía es, por lo tanto, un reflejo del interés creciente en todas aquellas manifestaciones de la cultura popular susceptibles de aprovecharse a través de su incorporación al turismo o a la industria culinaria.

Este fenómeno se articula en torno a diferentes procesos que dan cuenta la complejidad de actores, prácticas, escenarios y narrativas que intervienen en el posicionamiento de las comidas populares como especialidades gourmet. En la literatura especializada, apenas un puñado de trabajos se han interesado en estudiar cómo se dan estos procesos y cuáles son sus alcances. A través de la revisión de casos empíricos, este trabajo se pone de relieve la existencia de dos grandes ejes temáticos; por un lado, cuando las cocinas y los alimentos populares se integran a iniciativas de ocio, se observa un proceso de turistificación que se basa en la mercantilización del patrimonio alimentario o en la construcción de efectos de autenticidad. De manera paralela, se encontró que, en las investigaciones, se discute la gastronomización de lo popular. Es decir, la apropiación cultural y territorial de ciertos elementos de la cultura alimentaria de pueblos o sectores sociales subalternos, reinterpretados mediante operaciones de innovación gastronómica.

Por otro lado, la transformación de las comidas populares en especialidades gourmet, sin que necesariamente se realice con fines turísticos, ha sido conceptualizado como gourmetización. Teniendo como marco lo identificado en las investigaciones, esta se apoya sobre la estetización de las prácticas alimentarias y su consecuente sofisticación como un esfuerzo para reafirmar el posicionamiento de algunas clases ubicadas en la cúspide de la pirámide social. Asimismo, se discute el cosmopolitismo culinario de la gastronomía popular como un ejemplo material y metafórico de la integración de saberes, ingredientes y discursos multiculturales.

Desde las perspectivas expuestas, el estudio de la gastronomía popular tiene como uno de sus ejes de análisis los procesos de valoración o transformación en atracciones turísticas que sirven como herramientas para la promoción y/o comercialización de los destinos o en productos gastronómicos altamente sofisticados, resultado de la alta cocina y ofertados en restaurantes especializados. Sin embargo, también refleja las múltiples apropiaciones y los despojos culturales, pero intelectuales, que son objeto los pueblos y clases sociales mal llamadas inferiores, cuando algunos referentes de sus cocinas son extraídos y posteriormente ofertados por renombrados chefs o personalidades vinculadas a la industria gastronómica.

Por lo anterior, es preciso señalar la necesidad de profundizar en el estudio de la gastronomía popular –especialmente en el caso mexicano– para evidenciar las desigualdades y las relaciones asimétricas de poder para generar mejores escenarios para su gestión, aprovechamiento y conservación.

Referencias

Aguilera, I.M. (2016). "Devenir típico: una aproximación genealógica al fenómeno merkén en Chile". *RIVAR*, 3(8), 64-81.

Álvarez, M. y Sammartino, G. (2009). "Empanadas, tamales y carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina". *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 18(2), 161-175.

Batat, W. (2020). "The role of luxury gastronomy in culinary tourism: An ethnographic study of Michelin-Starred restaurants in France". *International Journal of Tourism Research*, 23(2), 150-163.

Conde, D., Rivero, B. y Mariano, L. (2023). "Tradition, upward social mobility, and sophistication: An ethnographic appraisal of the patatera". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 1-10.

Contreras, J. (2005). "La modernidad alimentaria. Entre la sobreabundancia y la inseguridad". *Revista Internacional de Sociología*, (40). 109-132.

Dancausa, G., Millán, M.G. y Huete, N. (2022). "Olive oil as a gourmet ingredient in contemporary cuisine. A gastronomic tourism proposal". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 1-8.

De Jesús, D. y Medina, F.X. (2022). "Reflexiones etnográficas sobre la descontextualización del patrimonio alimentario en el marco de las rutas gastronómicas en Querétaro (México)". *Disparidades*, 77(1), 1-18.

Espeitx, E. (1996). "Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre el campo y la ciudad a través de los productos de la tierra". *Agricultura y Sociedad*, 80-118.

Fukutomi, S. (2014). "Bottom-up food: Making rāmen a gourmet food in Tokyo". *Food and Foodways*, 22(1-2), 65-89.

Fusté, F. (2019). "Seasonality in food tourism: wild foods in peripheral áreas". *Tourism Geographies*.

Fusté, F. y Mundet, L. (2021). "A land of cheese: from food innovation to tourism development in rural Catalonia". *Journal of Tourism and Cultural Change*.

Gerosa, A. (2020). "Cosmopolitans of regionalism: dealers of omnivorous taste under Italian food truck economic imaginary". *Consumption Markets & Culture*.

Ginés, P., Fusté, F. y Noguer, E. (2022). "Valorising the rural pantry: Bridges between the preservation of fruits and slow tourism in Catalonia". *Journal of Agriculture and Food Research*, 10, 1-7.

Gyimóthy, S. y Mykletun, R. J. (2009). "Scary food: Commodifying culinary heritage as meal adventures in tourism". *Journal of Vacation Marketing*, 15(3), 259-273.

Harris, D. y Phillips, R. (2021). "What's better than a biscuit?: Gourmetization and the transformation of a southern food staple". *Food and Foodways*.

Hirsch, D. (2011). "Hummus is best when it is fresh and made by Arabs: The gourmetization of hummus in Israel and the return of the repressed Arab". *Journal of The American Ethnological Society*, 38(4), 617-630.

Iflazoglu, N. y Sarper, F. (2021). "Zahtar and its place in culinary culture: sampley of Hatay Cuisine". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 23, 1-8.

Kim, S. y Ellis, A. (2015). "Noodle production and consumption: from agriculture to food production in Japan". *Tourism Geographies*, 17(1), 151-167.

Kim, S. y Iwashita, C. (2016). "Cooking identity and food tourism: the case of Japanese udon noodles". *Tourism Recreation Research*.

Lipovetsky, G. y Serroy, J. (2015). *La estetización del mundo. Vivir en la época del capitalismo artístico*. Anagrama: Barcelona.

Littaye, A. (2015). "The role of the ark of taste in promoting pinole, a Mexican heritage food". *Journal of Rural Studies*, 42, 144-153.

López, A. Pérez, C., Guzmán, C. y Hernández, R. (2017). "Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales". *Teoría y Praxis*, (21), 91-113.

Mosley, D. (2004). "Breaking bread. The roles of taste in colonialism". *Food, Culture & Society*, 7(2), 49-62.

Noguér, E., Crespi, M. y Fusté, F. (2021). "Sociocultural and gastronomic revaluation of local products: trumfa in the Vall de Camprodon (Catalonia, Spain)". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 1-8.

Okumus, F., Kock, G., Scantlebury, M. y Okumus, B. (2013). "Using local cuisines when promoting small caribbean island destinations". *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 30(4), 410-429.

Pedret, C., López, L. y Allen, D. (2023). "From stigma to haute cuisine: Strategies, agents, and discourses in the revalorisation of carob as a gourmet product". *International Journal of Gastronomy and Food Science*.

Peña, L. (2023). "Pastrami's gourmetisation in Jewish cuisine in Buenos Aires, Argentina". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 1-9.

Rath, E. (2014). "New meanings for old vegetables in Kyoto". *Food, Culture & Society*, 17(2), 203-223.

Ron, A. y Timothy, D. (2013). "The land of milk and honey: biblical foods, heritage and Holy Land tourism". *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 234-247.

Santafe, V. y Loring, P. (2020). "Indigenous food sovereignty and tourism: the Chakra Route in the Amazon region of Ecuador". *Journal of Sustainable Tourism*.

St Maurice, G. (2017). "Everything but the taste: Kyoto`s Shishigatani Squash as culinary heritage". *Food, Culture and Society*, 20(2), 281-301.

Stock, M. y Schmitz, A. (2019). "Catering authenticities. Ethnic food entrepreneurs as agents in Berlin's gentrification". *City, Culture and Society*, 18, 1-8.

Tierney, R. K. (2016). "Consuming sumo wrestlers: taste, commensality, and authenticity in Japanese food". *Food, Culture & Society*, 19(4), 637-653.

Topczewska, J., Lechowska, J., Kaszuba, J. y Krupa, W. (2022). "Culinary trails in popularizing ethnic cuisines". *Journal of Ethnic Foods*, 9(43), 1-8.

Valadares. A. y Ribeiro, N. F. (2013). "The lamprey and the partridge: a multi-sited ethnography of food tourism as an agent of preservation and disfigurement in Central Portugal". *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 1-20.

La comensalidad en las cantinas y el disfrute social como memoria y patrimonio

Federico Gerardo Zúñiga Bravo
Enrique Martínez Velásquez

No resistieron a la gentrificación y la desmemoria
J. M. SERVÍN

Aperitivo: introducción

Como apunta Forsyth, la borrachera es prácticamente un hito universal. Casi todas las culturas del mundo tienen en su historia elementos que conforman al menos una bebida alcohólica (Forsyth, 2017), además de los contextos o situaciones (ceremoniales-rituales, festivas-lúdicas, cívicas y sociales, etc.) en las que son consumidas, compartidas y cumplen con determinadas funciones biológicas, simbólicas, políticas y económicas.

Por otro lado, para Braudel (1994) las bebidas van más allá de ser vistas como alimentos. Desempeñan un importante papel de estimulantes, de instrumentos de evasión y, como ocurre entre algunos pueblos ancestrales la embriaguez, llega a ser incluso un vehículo de comunicación con lo sobrenatural y lo sagrado en ciertos ámbitos ceremoniales. De manera que, en cada lugar, la borrachera ha tenido diferentes significados, atribuciones y funciones. "Es una celebración, un ritual, una excusa para golpear a otros, una manera de tomar decisiones o ratificar contratos y mil otras prácticas peculiares" (Forsyth, 2017, p. 8) asociadas al momento histórico y sociocultural en el que acontecen. Pero que permanecen también como referente de la memoria colectiva, es decir, el recuerdo, lo anecdótico, la oralidad.

Para hacer una historia de las bebidas (Braudel, 1994) y, en este caso, de los espacios predilectos para consumirlas, hay que referirse a las bebidas antiguas y a las nuevas, populares y las refinadas, con las modificaciones introducidas a lo largo del tiempo. Producto de las transformaciones de las sociedades en cuanto a gustos, hábitos de consumo y tendencias culinarias, factores económicos y políticos, entre otros, que ocurren con mayor celeridad en la fase del capitalismo actual.

En ese sentido, trazar la historia de las cantinas tradicionales de la Ciudad de México tiene que ver, precisamente, con esos cambios, algunos de ellos abruptos, en los que su reconversión o desaparición se relaciona con una serie de fenómenos propios de las metrópolis contemporáneas. Ejemplo de ello son los procesos de especulación inmobiliaria y gentrificación en el Centro Histórico –como parte de un proyecto de transformación socioespacial que acentúa las desigualdades sociales al estar enmarcadas en relaciones de poder económico y político, y de lo que Moctezuma (2021) señala como un desvanecimiento de lo popular– donde las cantinas como espacios de socialización y convivencia –además de ser catalogadas como un patrimonio en vías de extinción–, se suman las comidas de botana. Consideradas por igual como un elemento primordial en la conformación de este patrimonio.

Con ello se pierde no sólo la oportunidad de crear o reforzar lazos sociales, sino toda una tradición alimentaria vinculada a estos lugares como depósito de la memoria de la ciudad y la cultura popular. Lo que plantea reafirmar la importancia de las cantinas en la trama social, histórica y cultural de la capital del país y de la vida de sus habitantes, aunado a la necesidad de pensar en estrategias de salvaguardia de un patrimonio en riesgo constante de desaparecer.

De ahí que la finalidad de este trabajo es analizar la comensalidad en las cantinas como patrimonio (etílico-inmaterial e histórico-arquitectónico) y espacios de socialización y conservación de la memoria histórica, a través de las narrativas expresadas por los diversos actores sociales que ahí interactúan (comensales, meseros, cocineras, cantineros, músicos callejeros, entre otros). Espacios en los que consideramos se construyen y refuerzan vínculos sociales a partir de la comensalidad e interacción entre clientes, meseros y demás personal del servicio a través de la bebida y la comida de cantina, conocida popularmente como *botana*.

Primer plato: metodología

Conviene apuntar que la estrategia teórico-metodológica empleada se fundamentó, principalmente, en la revisión bibliográfica-documental y el registro de las narrativas expresadas en anécdotas y testimonios de las y los trabajadores de las cantinas (cocineras y cocineros, cantineros, meseros, encargados del establecimiento, personal de limpieza), de músicos callejeros, vendedores de billetes de lotería y otras mercaderías, y de los asiduos parroquianos. Esto con el fin de privilegiar la historia de vida, incluyendo los testimonios personales, como un modelo metodológico que atribuye un rol principal a las clases subalternas, además de reducir la distancia y los prejuicios para colaborar entre disciplinas, en este caso, entre la antropología y la historia (Buechler y Buechler, 2012).

Por consiguiente, desde el enfoque de la antropología histórica –que estudia el pasado con los métodos y conceptos básicos de la historia y la antropología (Bechis, 2009)– y la historia cultural que, de acuerdo con Burke (2007), esta última se caracterizará por su interés en el estudio de la vida cotidiana a través de la cultura popular –para lo cual pone como ejemplo el análisis del simbolismo de la comida, el vestido o la vivienda– consideramos la utilidad de ambas perspectivas para abordar la comensalidad en las cantinas como parte del proceso de socialización y construcción de la memoria colectiva, la recreación y el disfrute como elementos fundamentales de la historia de dichos lugares. Cuyo punto de partida son las narrativas que emanan de los actores sociales que laboran y asisten a estos espacios vistos como un patrimonio (arquitectónico, histórico e inmaterial-etílico) en riesgo.

Asimismo, el registro etnográfico y audiovisual, además de la observación participante mediante la interacción con los personajes clave en la recopilación de anécdotas y testimonios tiene como propósito construir en una siguiente fase de la investigación una *cartografía de la nostalgia* a partir del registro sonoro y el mapeo de las cantinas tradicionales como expresión patrimonial y de la vida cotidiana a fin de entenderla en su heterogeneidad universal (Heller, 2002). A lo cual se suma la propuesta analítica de Stross (1991), para quien la cantina mexicana representa una situación y contexto que da pie al estudio de las normas y pautas de interacción y los aspectos determinados e indeterminados de la comunicación (Cervantes, 2018). Para ello, es menester considerar que una de las razones y motivaciones por las cuales una persona acude a una cantina se debe a la necesidad de interactuar

y socializar con otras personas a través de comportamientos socioculturales que no serían aceptados en otros contextos (Stross, 1991, citado en Cervantes, 2018, p. 23).

Para tal efecto, como parte de una primera aproximación al objeto de estudio, se visitaron cuatro de estos espacios: Cantina La Dominica (ubicada entre las calles de Belisario Domínguez y República de Cuba); La Nueva Don León (situada en la calle de José María Pino Suárez); La Peninsular (que se localiza entre las calles de Corregidora y Talavera. En las cercanías del barrio y mercado de la Merced y La Faena (esta última se encuentra en la calle de Venustiano Carranza, entre Isabel La Católica y Bolívar).

Segundo plato: las cantinas como espacios patrimoniales de la comensalidad

Las cantinas de México son lugar de encuentro de la diversidad de ideologías y clases sociales que surgen a inicios del siglo XIX; ritual del tequila, el mezcal y el pulque para mitigar el sufrimiento y vivir el goce (Zermeño, 2019). Son un espacio democrático donde las fronteras sociales se desdibujan y todos conviven bajo una serie de códigos de camaradería –sin importar condición alguna– se vuelven refugio de penurias, nostalgias y alegrías, donde el trago y la "botana del día" son catalizadores emocionales. El sitio donde uno encuentra su lugar en el mundo y un poco de sentido a la vida.

A diferencia de los centros nocturnos y cabarets –visualizados en el imaginario urbano como espacios de vicio y corrupción (Pulido, 2016)–las cantinas se convirtieron, como los cafés, en un atractivo punto de encuentro para intelectuales y artistas – como Salvador Novo, Carlos Fuentes, Carlos Monsiváis o José Luis Cuevas (Zermeño, 2019)–, pero también para otros personajes provenientes de diferentes estratos sociales: burócratas, obreros, estudiantes universitarios, comerciantes de mercados cercanos como el de la Merced o Mixcalco y de calles con un constante ajetreo mercantil como Corregidora, El Carmen y Jesús María –por citar algunas–.

De ahí que la convivencia y socialización tenga como vinculo principal, y elemento cohesionador, el consumo de bebidas espirituosas y los platillos conocidos popularmente como botana. Que, junto a los juegos de mesa (dominó, cubilete, baraja, entre otros), la música de los trovadores citadinos y la presencia disruptiva de quienes se acercan a las mesas a ofrecer los

clásicos "toques" eléctricos, dulces, cigarros y toda clase de bisuterías se combinan con la charla amena –donde los albures y el lenguaje en doble sentido alivian y disipan las tensiones generadas por la rutina del día– forma parte de la algarabía y el ambiente cantinero. Es por eso que: "[...]las cantinas eran un refugio donde íbamos a desahogarnos, a echar albures en voz alta, a mentarnos la madre de un lado a otro, a jugar al cubilete, a la rayuela. [...] con todo y lo sórdidas que eran" (Jiménez, 2004: s/p).

De tal modo:

> quien deseaba amenizar la tertulia al calor de la bebida espirituosa de su preferencia, tenía a su disposición un abundante surtido de tabernas, fondas, cervecerías, tiendas de abarrotes (que servían trago en uno de los extremos del mostrador, y que empezaron a ser llamadas vinaterías), tendajones y, desde luego, pulquerías (Chávezmaya, 2013, p. 17).

Así, para 1886 ya se registraban quince cantinas, esos "templos de dos hojas", como las describía Salvador Novo, aludiendo al encanto de sus puertas abatibles (Chávezmaya, 2013, p. 18).

Aunque el etnohistoriador Armando Ruíz Aguilar (2009) se adjudica el haber acuñado el concepto de *patrimonio etílico*, en este trabajo definimos a las cantinas tradicionales bajo dicho término como aquellos espacios arquitectónicos-históricos[5] en los que la cultura del consumo de bebidas alcohólicas y alimentos bajo la denominación de *botana del día* son los principales elementos cohesionadores de la comensalidad, la recreación y el ocio. Además de constituirse en acervos de la memoria urbana. Espacios que, a partir de su activación patrimonial, empiezan a ser consumidos por igual bajo las modalidades del turismo gastronómico-cultural.

Ejemplo de esto último son los circuitos y tours organizados y promocionados –sobre todo en diversos medios digitales y redes sociales– por agencias de viajes, tour-operadores, gestores y promotores culturales a partir de seleccionar y planear los itinerarios para recorrer numerosas cantinas

[5] Lugares de disfrute que, según Zermeño (2019), aparecen con la intervención norteamericana, al estilo arquitectónico del viejo oeste con decoraciones victorianas. Al triunfo de Juárez y los liberales, los vinos de las cavas de Maximiliano y la confiscación de los decorados de sus casas imperiales, pasaron a ser parte de las cantinas de México. Dando atmósferas muy ricas al mezclar los estilos eclécticos, *art decó*, *art nouveau*, neocoloniales, vernáculos o modernos que se fueron fusionando (Zermeño, 2019).

tradicionales del Centro Histórico. En las que se explica parte de su historia y orígenes, a la par de degustar la diversidad de bebidas y platillos del día.

Al respecto, cabe señalar que en uno de los recorridos de campo en la cantina La Dominica fue posible constatar la asistencia de un tour conformado por treinta personas, organizado por una maestra jubilada que ofrece este tipo de experiencias para personas de la tercera edad (Figura 1).

Figura 1. Recorrido de cantinas. La Dominica



Fuente: trabajo de campo, 2023.

Tercer plato: la comensalidad en las cantinas

"Comer con otros" (Arribas, 2003, citado en Aguilar, 2017), la esencia de la comensalidad involucra por igual otros significados y sentidos: "reconciliar, compartiendo de modo placentero no sólo los sabores y gustos de los alimentos sino de la compañía misma" (Aguilar, 2017, p. 93).

Si bien la comensalidad no está definida por la Real Academia Española (RAE), desde los estudios antropológicos de la alimentación ha sido estudiada la manera en que la comida se comparte como un hecho social tanto en ambientes públicos como privados (Aguirre 2006, Maury 2010), es decir, comer y beber juntos alrededor de una misma mesa. Por ello, para comprender las relaciones sociales de disfrute e intercambio alrededor de la comensalidad, es importante tomar en cuenta el espacio simbólico, pues los lugares definen también los códigos de comportamiento alimentario en donde "[...] el grupo social comparte y transmite sus valores y sentidos sociales, es decir su identidad cultural" (García, 2014, p. 219).

Ejemplo de esto se expresa en la opinión del señor Alatorre[6], uno de los asiduos comensales de La Dominica: "¡Es mi casa este lugar, llevo dieciocho años viniendo aquí porque me tratan muy bien y la botana es de lo mejor!". Lo que da cuenta de la apropiación simbólica del lugar y su sentido de pertenencia. Y con ello aseverar que se conforma una "identidad cantinera", como expresara otro de los entrevistados.

Es por ello que, en los estudios sociales, es cada vez más frecuente el análisis de los procesos alimentarios en tiempos y espacios específicos. Para ello, la idea de la comensalidad como un lenguaje cultural respecto a los modos, tiempos, sabores y protocolos, brinda una oportunidad de análisis sobre la cultura alimentaria en situaciones específicas, pues más allá de la forma en que se comparten los alimentos, la comensalidad permite comprender como se "establecen, refuerzan y reeditan en cada comida las relaciones que sostienen a la familia y a la sociedad" (García, 2014, p. 219).

Por tanto, más allá del sentido semántico del término, se valora el sentido colectivo del acto del comer y el de beber, las implicaciones sociales, culturales e históricas que conlleva esta condición en relación al sistema y proceso de alimentación (Aguilar, 2017, p.93). Lo que permite entender la comensalidad como una gramática alimentaria basada en la cultura y bajo una dinámica social específica, ya sea comer en familia, en una ocasión festiva, una comida de trabajo, de negocios o, en el caso de este análisis, comer en las cantinas.

[6] Sobrenombre o apodo que los trabajadores de la cantina, y otros parroquianos, le han dado al entrevistado por su parecido físico al periodista-comentarista del noticiero de TV Azteca, Javier Alatorre.

Figuras 2. Comensalidad y disfrute social



Figuras 3. Cantinas La Dominica y La Faena



Fuente: trabajo de campo, 2023.

Cuarto plato: comidas de cantina

De acuerdo con la definición del Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana (Larousse Cocina) "[...] la cantina no es solamente un lugar dónde beber, pues una parte integral de estos establecimientos es también la comida; en ellas preparan muchos tipos de botanas, tortas, tostadas, guisos caseros, incluso cortes finos de carne de res, cabrito, criadillas y milanesas" (Larousse Cocina, s.f.).

A la cita anterior conviene agregar la dinámica entre bebida y comida de cantina, o botana, la cual se encuentra pautada por los horarios y los días en los que cada establecimiento se especializa al momento de ofrecer el menú del día o plato principal. Y por el cual la clientela reconoce como "días especiales" en los que se dan cita para tal degustación.

Por ejemplo, las comidas de cantina se organizan y sirven en tiempos por cada bebida pedida, donde se comienza con platillos pequeños hasta llegar a los platos principales de los cuales, entre los más populares, están las quesadillas de papa, el caldo de camarón, los frijoles charros, el mole verde, los chamorros, sopes, paella, mojarra frita, entre otros[7]. A su vez, cabe considerar también los ritmos o tiempos que pautan las horas destinadas a la preparación y a la llegada de la clientela para empezar a brindar el servicio de alimentos en las mesas[8]

> Había de todo. Reluciente pavo al horno y rosado pescado huachinango también al horno, entre rodajas de limón y de cebolla que trascendía fragante; aceitoso bacalao a la manera vizcaína, entre su salsa espera en la que resaltaban el verde oscuro de las aceitunas y ponían su preciosa nota de color las gruesas rebanadas de rojos pimientos morrones; rubias milanesas muy bien rebozadas

[7] Una muestra emblemática de ello es la extinta cantina Dos Naciones, donde uno de los platillos predilectos que se servía entre semana eran los caracoles en mole o chile guajillo. Lo que propiciaba una afluencia considerable de clientes para consumirlos, y que en pocas horas se agotarán.

[8] En tres de las cantinas visitadas la hora para comenzar a preparar la comida oscila entre las diez y once de la mañana, y se empieza a servir alrededor de las dos de la tarde. Salvo en el caso de La Faena, que la llegada de los parroquianos ocurre entre las cuatro y cinco de la tarde, y el servicio de cocina permanece prácticamente hasta la hora de cerrar (Entre las nueve y once de la noche, dependiendo el día de la semana, ya que a partir de los jueves la afluencia es mayor y con ello se extiende el horario de servicio).

> entre frescas hojas de lechuga; carne de puerco en chile verde picoso; la masa guinda de los frijoles refritos; barbacoa que se deshacía de puro tierna y vaporizaba caliente; caldosas rajas con queso fresco; abundante pan rebanado y delgadas tortillas con un hornillo cercano para calentarlas (De Valle-Arizpe, 2013, pp.34-35).

Figura 4. Sopes como parte de la botana del día



Fuente: trabajo de campo, 2023.

Por otro lado, la cocina como ese lugar en el que se reproducen muchas de las prácticas socioculturales que caracterizan los modos de vida de las sociedades urbanas y rurales adquieren ciertas especificidades y adaptaciones acordes a la disponibilidad de espacio al interior del restaurante-bar (pulquería o cantina), pero con la finalidad de completar la ecuación entre comida, bebida y comensalidad. Su distribución y amplitud se compagina con la destreza y experiencia de quienes hacen uso de ella para verter sus conocimientos culinarios y así deleitar el paladar de los numerosos asistentes ocasionales o frecuentes:

> La cocina del bar, instalada en un espacio de dos metros cuadrados, estaba bien provista de viandas que podían condimentarse en un instante, para que

todos aquellos que no quisieran ir a comer a sus casas por el apremio de la hora para volver a sus quehaceres o por otra circunstancia, hallaran un platillo caliente prestamente servido que impidiera el efecto de los alcaloides; y el platillo bien sazonado y salpimentado con los pequeños frascos de salsa puestos a disposición del buen gusto, daba con la nutrición el equilibrio de la voluntad vigorizada para volver al trabajo (Campos, 2013, pp. 47-48).

Figura 5. Cocineras preparando la "botana del día"



Fuente: trabajo de campo, 2023.

Digestivo: patrimonio etílico-alimentario y arquitectónico en riesgo

"Convivir en una cantina es "conbeber". Conbeber es beber y platicar civilizada y amistosamente mientras se engarzan los recuerdos y las anécdotas–y desfilan las botanas–" (Chávezmaya, 2013, p. 28).

A partir de que las nuevas cantinas empezaron a ser decoradas con una arquitectura cuyos diversos estilos –algunos fusionados– evocan y resignifican la mexicanidad vernácula con toques *vintage* y posmodernos, generando ambientes únicos donde la espontaneidad son las pautas del diseño (Zermeño, 2019). Pero también como parte de los cambios y retos a los que se enfrentan, como en muchas ciudades latinoamericanas y alrededor del mundo, y los espacios centrales (cascos y centros históricos) al convertirse en lugares de interés con el propósito de impulsar procesos de acumulación de capital a partir de la especulación inmobiliaria y las políticas públicas (urbanísticas y de ordenamiento territorial) que facilitan los procesos de acumulación de capital. Y con ello desplazar las fronteras (de clase) urbanas (Moctezuma, 2021).

Casos recientes y representativos de estas transformaciones, con el fin de mantenerse vigentes y competir con otros establecimientos similares, son los de la cantina La Peninsular –fundada en 1872, situada entre las calles de Corregidora y Talavera– en pleno corazón de la Merced y famosa por sus destacadas "enchiladas Tomatlán", además de los tacos de cecina y el mole de olla. La cual fue remodelada en 2013, aunque para muchos de sus antiguos parroquianos perdió su "verdadera esencia" de cantina para ser sólo un restaurante-bar más dentro de la vasta oferta de lugares donde se expenden alimentos y bebidas en el Centro Histórico.

Otro caso es el de la cantina Nuevo León –situada en la calle de José María Pino Suárez, a unos cuantos pasos de la Suprema Corte de Justicia de la Nación– cuyo nombre, como metáfora de su reciente remodelación, cambió a "La Nueva Don León" y con ello su concepto de cantina tradicional a restaurante-bar. Aunque ahora se promueve también como espacio para la realización de eventos y tertulias culturales, como presentaciones de libros en el marco de la celebración de la Feria Internacional del Libro del Zócalo.

Lo anterior concuerda con el testimonio de Armando Jiménez (1917-2010), cronista urbano por excelencia y experto en albures mexicanos –autor de "Picardía Mexicana", obra emblemática de la cultura popular y citadina–

quien se lamentaba que quedaran pocas cantinas tradicionales en la capital, entre las que destacaba El Nivel:

> Le gustaba porque los dueños no se habían dejado seducir por cuestiones mercadotécnicas. Sin embargo, cuando se estableció en 1982 el decreto para permitir la entrada a las mujeres a las cantinas y pulquerías, a raíz de un congreso feminista, muchas mujeres tuvieron curiosidad de conocer esos lugares que estaban vedados para ellas y a los cuales acudían sus papás y hermanos. Cuando esto sucedió, algunos propietarios listos, más comerciantes que con cariño a la camiseta, convirtieron sus cantinas en restaurantes (Mateos-Vega, 2004, s.p.).

Las dinámicas contemporáneas de ocio y disfrute en las lógicas de productividad e inmediatez han modificado las maneras de socialización y comensalidad en diversos espacios públicos, sobre todo en los que implican ritmos desacelerados como en las cantinas tradicionales, pues el bebedor o comensal ha optado por el trago rápido, buscando la embriaguez como un acto individual en los bares (aunque se asista acompañado) sin reparar en la colectividad y comensalidad:

> No entienden que estos lugares no son para emborracharse, al que quiera hacerlo le resulta más barato comprar el vino o la cerveza en una vinatería, porque en la cantina se lo venden al doble. A las cantinas se va a convivir. Son lugares para entablar amistad, para tratar asuntos de negocios, cosas familiares. Hay a quienes nos gusta sólo ver y escuchar a las personas. Por ejemplo, yo tomo nota de lo que dicen, soy como una cámara escondida" (Jiménez, 2004, s.p.).

De ahí que el concepto tradicional de tales sitios se ha modificado por razones mercadotécnicas (Jiménez, 2004) y con ello la afluencia de nuevos tipos de consumidores o parroquianos. A la par de la reconversión de dichos espacios como neo-cantinas, neo-pulquerías, bares, *chelerías* y mezcalerías a partir de la presencia de nuevos comensales (jóvenes y turistas), implementando nuevas estrategias para sobrevivir a los efectos de la gentrificación, la privatización del espacio público y la especulación inmobiliaria en el Centro Histórico de la Ciudad de México.

Por ejemplo, en su texto *Vida, agonía y muerte de las cantinas del Centro Histórico de la Ciudad de México* (2013), Armando Ruíz hace un detallado re-

cuento de las causas por las cuales 23 cantinas desaparecieron entre 1980, 1990 y mediados de la primera década del siglo XXI. A las cuales se suman en años recientes el Salón Madrid (que se ubicaba en los portales de la Plaza de Santo Domingo, en la esquina de Belisario Domínguez); la cantina Dos Naciones (considerado "Museo de tragos y arrabal" que se situaba en la calle de Bolívar, entre las calles de República de Uruguay y República de El Salvador); La Vaquita (que se encontraba la calle de Isabel La Católica y Mesones), cantina que abriera en 1920 y cerrara sus puertas en el 2020 en el contexto de la pandemia ocasionada por la covid-19 –aunque se especula que reabrirá próximamente–. La misma suerte correría, por efectos de la pandemia, la cantina La India (que se encontraba a unos pasos de la Dos Naciones, en la esquina de Bolívar y República de El Salvador).[9]

Conclusiones

Si bien Pablo Neruda expresó que "México está en sus mercados" (Neruda, 1974: 157), la diversidad social, cultural y alimentaria también se reconoce en otros espacios sociales como las loncherías, los cafés y las cantinas, pues todos ellos tienen dos objetivos principales: socializar y comer (o beber).

Aunque este trabajo focaliza su atención en las cantinas tradicionales del Centro Histórico de la Ciudad de México, es importante reconocer cómo las dinámicas de estos establecimientos y sus comidas adquieren particularidades especiales en cada estado, colonia, zona y región, integrando los gustos y sabores locales a su menú de botanas, lo cual da cuenta de la diversidad culinaria, social y cultural.

Las nuevas dinámicas de los espacios urbanos (ordenamiento territorial, acumulación de capitales, gentrificación y especulación), aunado a su relación con los circuitos turísticos modifican no solo la imagen y el paisaje citadino, sino las maneras de relacionarse entre los habitantes que persisten en dichos lugares; dichas relaciones se configuran en la convivencia y socialización de

[9] La desaparición de este tipo de espacios de convivencia y esparcimiento se pude situar cronológicamente a partir de la gestión de Ernesto P. Uruchurtu, conocido como el "regente de hierro". En la cual se impusieron reglamentos absurdos para todos los centros que les parecían "de vicio" (cabarets, cantinas, prostíbulos, hoteles de paso). Tan sólo el reglamento que impulsó este funcionario público hizo quebrar a más del 50 por ciento de los establecimientos de ese tipo o giro comercial (Jiménez, 2004).

distintos espacios en diferentes momentos, siendo los instantes de ocio importantes para la interacción.

Entre estos espacios se encuentran las cantinas tradicionales, donde se construyen y refuerzan vínculos sociales a partir de la comensalidad e interacción entre clientes, meseros y demás personal del servicio a través de la bebida y la comida de cantina conocida popularmente como botana. Sin embargo, con las transformaciones enunciadas en párrafos anteriores, no sólo están despareciendo estos espacios emblemáticos que conforman parte de la identidad popular y patrimonial del Centro Histórico de la Ciudad de México. A ello se suman las comidas de botana, ya que no sólo se pierde la oportunidad de crear o reforzar lazos sociales, sino toda una tradición alimentaria en torno a dichos lugares:

> La desaparición de una cantina significa la pérdida de un cúmulo de historias, un sitio de esparcimiento, además de lo que representa en términos de empleo para cocineras, meseros, cantineros, administradores, pero también para músicos, boleros, vendedores de billetes de lotería. Cerrar una cantina es más que bajar la cortina de un local… Se pierde un tesoro cultural (Ruíz, 2013, p.158).

En términos de política pública (políticas culturales, sociales, económicas y urbanísticas) esto conlleva a pensar en estrategias de protección y salvaguardia de estos espacios patrimoniales, como ha ocurrido de manera reciente con otras prácticas y bienes culturales, naturales y alimentarios representativos de la cultura popular y la identidad de la Ciudad de México.

Son los casos del amaranto, el maguey, el pulque y las pulquerías –los cuales se buscan sean declarados como patrimonio biocultural e intangible–, la lucha libre y los sonideros ambulantes. Se pueden integrar al proceso de patrimonialización las cantinas tradicionales como expresión de esa memoria viva, cuya permanencia y resistencia se da a través de quienes siguen, acudiendo a ellas religiosamente, donde las viandas que se preparan cotidianamente para unirse a la *botana del día* que son parte del disfrute, la convivencia y fraternidad como manifestación de la comensalidad.

Referencias

Aguilar, P. (2017). "La comensalidad. Estructura de la vida material a propósito de las prácticas de alimentación y la cultura en comunidades del Istmo". *Cocina tradicional y popular del Istmo Ensayos* (pp. 93-109). Secretaría de Cultura Federal-Programa de Desarrollo Cultural del Istmo.

Aguirre, P. (2006). "Qué puede decirnos una antropóloga sobre alimentación. Hablando sobre gustos, cuerpos, mercados y genes". *Instituto de Altos Estudios Sociales-Universidad Nacional de San Martín. Buenos Aires, Argentina*.

Bechis, M. (2009). "La diferencia entre la antropología histórica y la etnohistoria". *TEFROS*, (7) 1-2, 1-13. http://www2.hum.unrc.edu.ar/ojs/index.php/tefros/article/view/206

Braudel, F. (1994). *Bebidas y excitantes*. Alianza Editorial.

Buechler, H. y Buechler, J. (2012). "El rol de las historias de vida en antropología". ÁREAS. Revista Internacional de Ciencias Sociales (19), 245-263. https://revistas.um.es/areas/article/view/144881

Burke, P. (2007). "La historia cultural y sus vecinos". *Alteridades* 17 (33). https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-70172007000100011

Campos, R. (2013). "El bar, lugar de reunión de los mexicanos". En Chavézmaya, A. (Comp.), *Contra las muchas penas. Bares y cantinas de la Ciudad de México* (pp. 45-49). Uva tinta Ediciones.

Cervantes, E. (2018). *Reproducción social y cultura en torno al consumo del alcohol. El caso de una cantina tradicional en la ciudad de Querétaro* [Tesis de Maestría en Estudios Antropológicos en Sociedades contemporáneas]. Universidad Autónoma de Querétaro.

Chávezmaya. M. A. (2013). "Vida, agonía y muerte de las cantinas del Centro Histórico de la Ciudad de México". *Contra las muchas penas. Bares y cantinas de la Ciudad de México* (pp. 153-163). Uva tinta Ediciones.

Chávezmaya, M. A. (2013). *Contra las muchas penas. Bares y cantinas de la Ciudad de México*. Uva tinta Ediciones.

De Valle-Arizpe, A. (2013). "Las cantinas". En Chavézmaya, A. (Comp.), *Contra las muchas penas. Bares y cantinas de la Ciudad de México* (pp.33-41). México: Uva tinta Ediciones.

Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana, (s.f.). Larousse Cocina. https://laroussecocina.mx/palabra/cantina/

Forsyth, M. (2017). *Una breve historia de la borrachera. Una historia universal del placer de beber*. Viking Penguin Random House.

García, M. (2014). "Comensalidad". *Revista del Hospital de Niños* (55), 219-220. http://revistapediatria.com.ar/wp-content/uploads/2014/12/03-255-Comensalidad.pdf

Heller, A. (2002). *Sociología de la vida cotidiana*. Ediciones Península.

Jiménez, A. (2004). "Las cantinas sirven para la amistad y los negocios". *La Jornada*.https://www.jornada.com.mx/2004/01/07/03an1cul.php?origen=cultura.php&fly=1

Maury, E. (2010). "Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antropo-semiótico de la alimentación". *Gazeta de Antropología* 26 (2). https://www.ugr.es/~pwlac/G26_45Eduard_Maury_Sintjago.html

Mateos-Vega, M. (2004). "Las cantinas sirven para la amistad y los negocios". *La Jornada*. https://www.jornada.com.mx/2004/01/07/03an1cul.php?origen=cultura.php&fly=1

Moctezuma, V. (2021). *El desvanecimiento de lo popular. Gentrificación en el Centro Histórico de la Ciudad de México*. El Colegio de México.

Neruda, P. (1974). *Confieso que he vivido*. Seix Barral.

Pulido, G. (2016). *El mapa "rojo" del pecado. Miedo y vida nocturna en la Ciudad de México 1940-1950*. INAH.

Ruíz, A. (2009). "La guadaña cantinera. Crónicas barcianas". *Crónicas y leyendas mexicanas*. http://cronicasyleyendasmexicanas.blogspot.com/2009/10/la-guadana-cantinera-cronicas-barcianas.html

Ruíz, A. (2013). Vida, agonía y muerte de las cantinas del Centro Histórico de la Ciudad de México. En Chavézmaya, A. (Comp.), Contra las muchas penas. Bares y cantinas de la Ciudad de México, México: Uva tinta Ediciones, pp. 153-163

Zermeño, S. (2019). "Las cantinas de México y su arquitectura". *PRO z*. https://proleon.com.mx/estilo_de_vida/las-cantinas-de-mexico-y-su-arquitectura/

Sabores que cruzan fronteras: delicias de la cocina popular mexicana en la era virtual

Francisco Marcos Martínez

Introducción

Esta investigación documenta dos casos de estudio de la cocina popular mexicana: *De mi rancho a tu cocina* y *Jauja cocina mexicana* desde la perspectiva de la etnografía visual (EV). La señora Ángela se unió a *YouTube* en 2019 mientras que Janet se sumó a la misma plataforma en 2014. Ambas mujeres dan a conocer la comida y la cocina mexicana a través del internet. Por lo tanto, el objetivo de esta investigación es describir, analizar el origen y los enfoques en los procesos de elaboración de la comida mexicana difundida en la red, así como el vínculo e impacto que las protagonistas han generado entre los internautas y la sociedad.

Metodología

El método utilizado en este estudio se basa en la recuperación de datos virtuales a través de la aplicación de la etnografía virtual (EV). La selección de dos canales de elaboración de comida como casos de estudio –elegidos de manera simbólica y al azar– nos permitió explorar y comprender sus características distintivas. El documento incluye una explicación sobre la interrelación entre la comida popular mexicana y el internet, con una sección de *resultados* que abarca los hallazgos etnográficos, así como una *discusión* en

que los autores abordan y analizan tanto los aspectos relacionados con la cocina mexicana como su conexión con la red. Este trabajo reconoce los antecedentes de las protagonistas, sus logros y conquistas a lo largo del tiempo.

Resultados

La alimentación está intrínsecamente ligada a la continuidad de la vida en la humanidad. "Los seres humanos convierten prácticamente cualquier cosa en comida; los distintos grupos comen alimentos distintos de formas diferentes, todos poseen convicciones profundas acerca de lo que comen y de lo que no, y del modo en que lo hacen" (Mintz, 1996, p. 29). Estos patrones socioculturales dan lugar a hábitos alimentarios arraigados a gustos, creencias, tradiciones, tabúes, rituales, festividades y la vida cotidiana. La comida popular mexicana adquiere un estatus particular en familias y en la sociedad; suele estar estrechamente vinculada al entorno para adquirir ingredientes al igual que en el proceso de la oración de la comida.

En los últimos tiempos, los avances tecnológicos han transformado tanto los patrones en los sistemas alimentarios locales y globales como los medios de difusión y las formas de compartir el conocimiento. La internet se ha convertido en un medio que se vincula con la comida, desde anuncios publicitarios hasta la difusión de comidas pertenecientes a los pueblos originarios y a grandes empresas transnacionales, así como procesos de elaboración de comidas. Como se menciona, "la Internet (red de las redes) es un prodigioso instrumento multitarea: trasmite imágenes, pero también texto escrito; abre el diálogo entre los usuarios que se buscan entre ellos e interactúan; y permite una profundización prácticamente ilimitada en cualquier curiosidad" (Sartori, 2013, p.60). Esto ha facilitado que los alimentos formen parte de un mecanismo de difusión y alcancen diversos sectores de la sociedad, permitiendo su articulación tanto en lo local como en lo global.

La translación del método etnográfico a las investigaciones en internet ha recibido diferentes denominaciones: "etnografía virtual, etnografía digital, ciberantropología, etnografía mediada, netnografía, antropología de los medios, etnografía del ciberespacio, etnografía de/en/a través de Internet, [...]" (Ruiz y Aguirre, 2015, p. 93). En esta investigación, se utiliza el término "etnografía virtual" para describir la interacción de los seres humanos con internet.

La etnografía virtual, como metodología, aborda el uso de Internet de manera problemática. En lugar de considerar el universo de la *World Wide Web* como inherentemente sensible, adquiere sensibilidad a través de su uso. El ciberespacio no debe ser visto únicamente como una conexión con la vida real o la interacción cara a cara. Estas tecnologías muestran un alto grado de flexibilidad interpretativa; los medios interactivos –como internet– pueden entenderse no sólo como cultura, sino también como artefactos culturales. El crecimiento de las interacciones mediadas invita a reconsiderar la idea de una etnografía ligada a un lugar específico o incluso a múltiples espacios al mismo tiempo. Es una etnografía fluida, dinámica y móvil; si la cultura y la comunidad no son productos directos de un lugar físico, entonces la etnografía no tiene por qué serlo (Hine, 2000).

Desde la perspectiva de la etnografía virtual, se seleccionaron al azar dos canales especializados en la difusión de procesos de elaboración de comida con recetas mexicanas. El primero es *De mi rancho a tu cocina* (ubicado en el estado de Michoacán, México). La señora Ángela, oriunda de Arios de Rosales, se unió a *YouTube* el 17 de agosto de 2019. Publicó 415 videos hasta el 25 de mayo del 2023, que han sido reproducidos 447,079,114 veces y cuenta con más de cuatro millones de suscriptores (De mi rancho a tu cocina, 2019). Por otro lado, Janet, una mexicana nacida en la Ciudad de México y residente de Austin, Texas, en los Estados Unidos, se unió a la plataforma el 19 de marzo de 2014. Tiene 749 videos con 1,396,804,464 visualizaciones y cuenta con más de ocho millones de suscriptores (¡Jauja cocina mexicana!, 2014).

La EV, por su propia naturaleza, es inherentemente parcial y no puede lograr una descripción holística. Las descripciones se enfocan en ideas estratégicamente relevantes para el análisis en lugar de representaciones objetivas de realidades. El etnógrafo puede estar presente o ausente junto a sus informantes y la tecnología facilita relaciones que trascienden divisiones espaciales y temporales. Todas las formas de interacción son válidas desde una perspectiva etnográfica, no solo aquellas que implican una relación cara a cara. La conformación de un objeto etnográfico –siempre que sea posible gracias a tecnologías accesibles– se encuentra en lo virtual, de lo virtual y a través de lo virtual. La EV carece de un cuerpo físico (Hine, 2000).

El público que consume, realiza o participa en los audiovisuales mencionados en este estudio es muy diverso. Como afirma Mintz: "las preferencias alimentarias y los hábitos de alimentación revelan diferencias en edad,

sexo, estatus, cultura e incluso ocupación" (1996, p.29). En la era virtual, esta afirmación se vuelve aún más compleja, ya que el análisis y la discusión nos llevan por caminos inesperados en la descripción y el análisis de contextos des-territorializados.

No hay duda de que las redes sociales han experimentado un crecimiento impresionante. Como señala Bauman: "de la noche a la mañana, han dejado de ser una opción entre tantas otras para convertirse en el destino obligado de un creciente número de jóvenes, tanto hombres como mujeres" (2013, p.12). Muchos trabajos realizados y presentados en estas plataformas se centran en "escribir historias con imágenes" (Pérez, 2011, p.43) y en movimiento, como los videos con diversas temáticas. En este estudio, se ha decidido abordar específicamente la cocina mexicana que se vincula directamente con la práctica culinaria popular. Según Licona *et al:*

> la "cocina" es un aspecto esencial al sistema cultural alimentario organizado sobre la base de oposiciones y clasificaciones, representaciones, prácticas heredadas, cultura material, significados y formas simbólicas complejas como los guisos que, al igual que el lenguaje, organiza, hace estructura. Así la cocina es un sistema de sistemas conformado por relaciones sociales actorales, objetos, representaciones, significados y lugares; elementos sistémicos entretejidos en la práctica de preparación y consumo de alimentos (2019, p.166).

Además, la cocina emprende su propio recorrido en las redes sociales, preservando no solo su identidad de origen, sino también conectando actores sociales de manera virtual a través de un conocimiento compartido que implica el proceso de elaboración de alimentos con campos semánticos y representaciones enraizadas en la cultura mexicana. Por lo tanto, en los siguientes apartados se abordan dos casos específicos de preparación y difusión de comida popular por medio de *YouTube*.

Caso 1. de mi rancho a tu cocina

El canal de *YouTube De mi rancho a tu cocina* protagonizado por Doña Ángela, se dedica a compartir recetas de la cocina popular mexicana, en particular, comida del estado de Michoacán. Creado en agosto de 2019, el canal ha

recibido el Botón de Oro de YouTube –en ese mismo año– por alcanzar más de un millón de suscriptores.

La cocina de Ángela es un espacio rural en el que se lleva a cabo la preparación de alimentos. Se caracteriza por su ambiente rústico: un fogón de leña, un comal metálico, piso de cemento y paredes de madera decoradas con una alacena llena de platos. También se pueden encontrar jarros, cazuelas y un sostenedor de cucharas en su entorno. Junto al fogón, hay una mesa de concreto con un metate donde se preparan a mano las tortillas y se realizan todos los preparativos de la comida, mismos que se comparten con millones de internautas. Este canal tiene su propia historia y reconocimiento por su contribución a la promoción de la comida popular mexicana.

Además, el canal ha sido mencionado en varios contextos académicos y editoriales. Por ejemplo, fue citada en una tesis colombiana que analiza la nueva ola de *Youtubers Campesinos* (Santamarina y Vega, 2022); en un capítulo de un libro que examina las iniciativas de dinamización en línea en el sector de las artes y el patrimonio en Latinoamérica; en un artículo sobre los tipos de contenido educativo consumido por estudiantes de una universidad pública en México; en una tesis de maestría de la Universidad Lamar en Estados Unidos que utiliza las recetas y videos como estrategia para enseñar español y en una tesis de maestría de la Universidad de Lund en Suecia que lo cita como un ejemplo de las nuevas prácticas para mantener vínculos con las raíces culturales cuando se está lejos del país de origen. Además, en 2020, la revista *Forbes México* reconoció a Doña Ángela como una de las cien mujeres más poderosas de México debido a su impacto social y su impulso a la gastronomía mexicana (Forbes México, 2020).

En la era virtual, el talento, carisma, experiencia y amor por compartir conocimientos sobre los diferentes aspectos de la elaboración de alimentos: ingredientes, tiempos, sabores y olores, han convertido a esta mujer michoacana en una protagonista destacada. A través del mundo virtual, ha pasado del anonimato a la vista de millones de personas. Su comida despierta diversas emociones, agradecimientos, enseñanzas y recuerdos entre los internautas. Las múltiples interpretaciones –desde una perspectiva académica en distintas partes del mundo– contribuyen a la construcción social de la realidad en los tiempos actuales.

Por lo tanto, de manera simbólica y al azar, se han registrado diez alimentos, junto con la fecha de realización del video, el número de visualizaciones, *like* y comentarios y fecha de consulta.

Tabla 1. Comidas "De mi rancho a tu concina"

COMIDA (PREPARACIÓN)	FECHA DE REALIZACIÓN	NO. DE VISUALIZA-CIONES	NO. DE LIKE	COMEN-TARIOS	FECHA DE CONSULTA.
Pozole Rojo	5 diciembre 2019	4,633,754	184k	11,291	25/05/23
Mole de rancho	18 septiembre 2019	11,234,545	389k	23,444	25/05/23
Tortitas de Papa con Queso	3 octubre 2019	3,750,522	169K	12,749	25/05/23
Chiles Rellenos	7 octubre 2019	5,080,626	319k	28,589	25/05/23
Tamales de carne en chile rojo	21 noviembre 2019	4,953,344	190k	16,717	25/05/23
Quesadillas de Comal (queso y flor de calabaza)	23 septiembre 2019	6,895,453	247k	28,402	25/05/23
Bistec con Nopales	16 septiembre 2019	5,560,695	201k	13,855	25/05/23
Corundas michoacanas	30 septiembre 2019	5,149,133	189k	17,985	25/05/23
Arroz rojo	20 septiembre 2019	3,684,471	168k	11,556	25/05/23
Chilaquiles rojos	11 noviembre 2019	5,020,062	230k	12,339	25/05/23

Fuente: elaboración propia, 2023.

La tabla anterior muestra un breve fragmento de la realidad virtual del canal *De mi rancho a tu cocina*. Millones de visualizaciones, miles de *like* y miles de comentarios que reivindican la construcción de una trayectoria de éxito en la era virtual. Entre los escritos se recuperan algunos al azar y de manera simbólica, dado que, por la cantidad de ellos, de espacio y de tiempo, resulta difícil documentar a todos. Los comentarios se tomaron de la comida Mole de rancho (De mi rancho a tu cocina, 2019). Entre estos, uno enuncia que: "Doña Angela es patrimonio cultural y gastronómico del país". La protagonista inspira nominaciones y genera "ojos de agua" como enuncia el mensa-

je: “No sé ni porque estoy llorando. Es tan linda ella y me hace extrañar a mi abuela. ¡Muchas bendiciones a esta gran señora!”. El despertar de las emociones en las profundidades del corazón permite que las lágrimas inunden los ojos y los recuerdos se representen en la mente de los internautas. La personalidad de una mujer trabajadora, con rasgos culturales propios y con una gran sabiduría en el arte de la preparación de los alimentos, hacen de ella un referente de una mujer sencilla por su forma de comunicar y de muy agradable personalidad. Bien, las palabras enuncian lo siguiente:

> Mi tía aquí salvando a un mexicano en apuros. Mi esposa es de China y le encanta la comida mexicana, no sabía cómo hacer arroz rojo y pues le di esta receta de mi tía Angela, igual con el caldo de res, mole y demás. Gracias doña Angela es una bendición y ahí disculpe el atrevimiento, pero ya le digo tía.

Es pertinente reconocer que el conocimiento y la sabiduría compartida no solo ayuda a las personas de la nación mexicana, sino también a mujeres de otras nacionalidades. Los procedimientos sencillos en la cocina popular michoacana facilitan la hechura de alimentos y despierta la gratitud, como se expresa a continuación: “¡Muchas gracias! Sin duda el éxito de su canal se debe a su sencillez y carisma. Ese carisma que tienen todas nuestras mamitas (abuelitas), que extrañamos tanto los que estamos lejos o que las hemos perdido, bendiciones”. Los recuerdos se vuelven constantes, la valoración de lo distante de nuestras mujeres o que han partido de este mundo, se activan por la imagen y la personalidad de la señora Angela.

“Hay señora me hizo llorar, me recordó al verla como cocinaban las mujeres que más quise: mis abuelas y mi madre, espero siga muchos años haciendo platillos para la gente que la quiere, así como bellos recuerdos”. Pese a la distancia, la protagonista se ha ganado el corazón de la gente. Las expresiones de amor son una constante en muchos de los escritos. Aunado a esto, se suman los buenos deseos, como: “Doña Angela es una reina en la cocina. Saludos y bendiciones para usted y su hermosa familia. Cuídese, primero Dios nos vemos en el próximo video. Abrazos a la distancia desde Carolina del Norte, Estados Unidos”. En la era virtual, la distancia no es una limitante, todo lo contrario, permite que los mensajes expresen sentimientos, emociones, agradecimientos y bendiciones.

Caso 2. Jauja cocina mexicana

"La vida es Jauja" es el lema del canal de Janet, especializado en cocina única en *YouTube*. El término *Jauja* significa paraíso, prosperidad y abundancia. Según Janet y su esposo, la comida mexicana estimula los sentidos y revive tradiciones a través de recetas mexicanas auténticas que inspiran y evocan la atmósfera de puestos de comida, fondas y hogares. Janet invita a los espectadores a disfrutar de sabores, sueños y sonrisas en la magia de la cocina popular mexicana (Jauja cocina mexicana, 2014).

Jauja es un espacio que se representa con una cocina moderna, equipada con estufa de gas, horno de microondas y decorado con muebles de madera. En muchos de sus videos, se puede escuchar música popular mexicana de fondo. Janet explica que su esposo, Jack Pappo, está detrás del proyecto de cocina, ya que se encarga de filmar, editar y promocionar los videos en redes sociales. Según ella, él es el cerebro detrás de todo esto. En palabras de Janet, su esposo la llevó a la cocina a pesar de las dificultades económicas y la falta de recursos durante un año. El propósito de esta pareja fue revivir la cocina mexicana y cubrir las recetas populares y tradicionales, como barbacoa, pollo, res y mole. Sin embargo, también buscaban adaptar las recetas para atraer a la audiencia de *YouTube*, ya que lo que funciona en la vida real no siempre funciona en línea. Janet explica que un mole negro de Oaxaca es laborioso y requiere tiempo, pero las recetas más simples suelen generar más visualizaciones. Por lo tanto, es importante decidir qué tipo de contenido difundir en el canal, considerando las épocas del año (Calle 11, 2022).

El éxito del canal les permitió colaborar con la editorial Larousse para publicar un libro titulado *¡Vámonos a la estufa! Con Janet (Jauja cocina mexicana)* en 2022. El libro escrito por Janet Kushner está disponible en línea, tiendas y editoriales reconocidas. Esta obra fue seleccionada junto con otros cinco textos por la editorial Larousse para participar en el certamen internacional *Gourmand Cookbook Awards* 2023, en las categorías de Mejor Libro Bilingüe y Patrimonio Inmaterial de la Unesco. El certamen, celebrado en Suecia, contó con más de cien mil libros registrados, mil nominados provenientes de Europa y Asia (55%), América (29%), África (9%), Oceanía (5%) y el 2% perteneciente a instituciones de la ONU (Larousse Cocina, 2023).

Jack Pappo, esposo de Janet, también es conocido como el camarógrafo y productor de Jauja cocina mexicana. Él destaca los sabores y olores de

la cocina, así como la magia que su esposa crea en cada guisado, especialmente cuando los sabores se fusionan y las manos de Janet acarician los ingredientes. Según él, está constantemente salivando como un perro en una carnicería. Además, recuerda sus inicios y dice: "Nos aventamos como El Borras, no sabía nada de fotografía artística ni gastronómica, todo lo aprendimos al vuelo". Manifiesta su respeto hacia Janet por su gran amor con el que cocina permite unir y generar sonrisas a las familias. Reconoce el alma que tiene ella porque es lo que a él le inspiraba para seguir con el canal. Siempre se sorprendía por los antojos y no podía faltar una salsa que envuelve todos los sabores (Calle 11, 2022). A continuación, se presenta una tabla simbólica de la comida de Janet.

Tabla 2. Comidas "Jauja comida mexicana"

COMIDA (PREPARACIÓN)	FECHA DE REALIZACIÓN	NO. DE VISUALIZACIONES	NO. DE LIKE	COMENTARIOS	FECHADE CONSULTA
Arroz Verde	20 marzo 2015	847,618	21 k	471	22/06/23
Mole Poblano Tradicional	25 octubre 2015	579,454	14 K	460	22/06/23
Cómo Hacer Picaditas	24 julio 2015	3,026,217	50 k	832	23/06/23
Albóndigas al Chipotle	28 agosto 2015	3,157,865	31k	468	23/06/23
Tacos de Pescado Estilo Ensenada	11 agosto 2015	1,432,008	24k	604	23/06/23
Nopales Rellenos de Queso	17 junio 2015	1,747,532	27k	555	23/06/23
Pollo en Salsa Verde	8 abril 2015	579,201	8,7k	99	23/06/23
Gorditas de Chicharrón Prensado	20 mayo 2015	1,707,527	39k	914	23/06/23
Chilaquiles Verdes	25 mayo 2015	363,499	6,9k	197	23/06/23
Esquites de Elote	5 abril 2015	558,729	10k	151	23/06/23

Fuente: elaboración propia, 2023.

La tabla muestra una breve e instantánea realidad del canal Jauja Cocina Mexicana. Con millones de visualizaciones, miles de *like* y cientos de comentarios, es evidente que han logrado construir una trayectoria exitosa en la era digital. Dado el gran número de escritos disponibles –y la dificultad de documentarlos todos–, se seleccionaron de manera aleatoria y simbólica para su presentación. Los comentarios se tomaron de la comida "Caldo de pollo" (Jauja cocina mexicana, 2016). Por ejemplo: "Yo soy papá y gracias a usted aprendí muchas cosas. Ahora mis hijos quieren que solo yo cocine, jajaja" (Botello, 2019). El aprendizaje de un conocimiento compartido no solo permite los cambios de roles familiares, sino también puede ser el inicio de un tiempo de nuevas masculinidades en pro de una familia. El contexto, en efecto, desempeña un papel muy importante en los cambios. Tal comos se muestra en el siguiente comentario:

> Me casé con un francés y mi mamá no me enseñó a cocinar nada, solo aprendí a hacer recetas francesas que me enseñó mi marido. ¡El día de hoy gracias a la Señora Janet, pude por primera vez cocinar esta deliciosa receta tan clásica de la familia mexicana y a mi esposo le encantó! ¡Y aparte tuve el gusto de recordar a mi pueblo querido!! gracias señora Janet! (FR M., 2020).

La rememoración de México a través de la comida desde tierras francesas y la nostalgia de vivir tan lejos se ve reivindicada tanto en la comida como en la familia. No cabe duda que Janet ha influido en esta mexicana con sus conocimientos en la gastronomía de la cocina de su país de origen.

Los comentarios son tan diferentes como la vida misma de las personas y los contextos, condiciones y ubicación de los individuos que se han tomado la molestia de articular signos lingüísticos y emitir un mensaje. Por ejemplo, "me la pase estudiando y se me olvidó aprender a cocinar. Gracias a usted estoy tan entusiasmada en aprender a cocinar. Durante esta cuarentena, cocinar sus recetas me han ayudado a enfocarme en algo productivo. ¡Muchísimas gracias!" (MS80Snostalgia, 2020). En este caso, la vida escolar exige un tiempo necesario y esta cuestión no le permitió aprender el arte de la preparación de alimentos. La inesperada pandemia covid-19 y su obligado encierro también permitió instruirse en actividades que en otros momentos no fueron posibles, entre ellos el arte de cocinar. El siguiente escrito lo demuestra:

> Señora Janeth, yo se cocinar gracias a mi mamá a la antigua, pero a veces me atoró. Encontré su canal y usted cocina como mi abuela y mi mamá. Soy papá soltero con tres niños y usted y sus videos me han salvado muchas veces. Dios la cuide por compartir sus recetas (El soldado mojado, 2021).

En la rememoración tanto a la madre como de la abuela de los tiempos pasados, Janet se convierte en la protagonista que toca las fibras más íntimas de la memoria individual y de la vida colectiva de las personas encarnadas en sus familias. Aunado a esto, se articula el comentario: "Ser foráneo en Europa está difícil. Estás recetas acá salen más caras, pero nada como los ricos sabores de México. Gracias señora Janet, ya no tengo que hablarle a mi mamá para que me diga cómo hacer arroz o huevito" (Oscar O'Farrell, 2020). No cabe duda que las madres de familia son fundamentales en la transmisión de conocimientos del arte culinario. No obstante, un canal especializado en la enseñanza de la comida mexicana permite compartir el conocimiento y la resolución de situaciones adversas relativo a la preparación de los alimentos. De ahí el éxito de este canal.

Discusión

En México, la cocina popular mexicana ha adoptado una naturaleza híbrida debido a la variedad de ingredientes que provienen de las culturas mesoamericanas, lo que trajeron los conquistadores españoles y lo que llegó posteriormente con la globalización. Como señalan Cano y Gómez en "la cocina mexicana es el resultado de siglos de inventiva, creatividad y combinaciones de alimentos de origen natural, vegetal y mineral" (2017, p. 28). Ha trazado su propio curso, legitimado su diversidad y se adapta a distintos tipos de cocinas, como "la estufa de leña, de carbón o económica, cocina o estufa de gas, horno o incluso el típico comal. En la actualidad, se emplean todas las formas tradicionales" (García, 2015, p.10). Además, la cocina popular mexicana también ha adoptado la tecnología avanzada, representada por "las vitrocerámicas, debido a su rapidez y facilidad de limpieza, aunque dependen exclusivamente de la energía eléctrica" (García, 2015, p.10).

En este estudio, el uso del fogón o estufa de leña se centra en los datos visuales y representaciones de la señora Angela, cuya peculiaridad radica en su vida campestre y su amor por la preparación de alimentos, ya sea en su

cocina o improvisando en espacios abiertos, representando un patrón de identidad en la gastronomía rural y la cultura mexicana. Por otro lado, Janet se relaciona con una estufa de gas moderna, sin embargo, su origen, su amor por su país y su familia la convierten en una protagonista que reivindica el arte culinario popular mexicano desde fuera de nuestras fronteras políticas. Aquí nos encontramos con dos patrones distintos en la preparación de alimentos, con mujeres apasionadas que no solo cocinan, sino que comparten sus conocimientos tanto con México como con el resto del mundo a través de Internet:

> No cabe duda, que, en la cocina popular mexicana, el espacio culinario es espacio social, objetivación de una cultura(s) alimentaria(s), integrado por elementos materiales y simbólicos, agentes posicionados, productor de retóricas, imaginarios, mitologías, contradicciones, jerarquías, etc., son un tipo particular de sistema que hace estructura con la cocina (sistema alimentario) a la que pertenece. Así entonces, el espacio culinario, tiende a constituirse en un potente recurso teórico-metodológico para la investigación de las sociedades por mediación de la alimentación, por lo que definimos a la Antropológica de la Alimentación como una disciplina que estudia al hombre por interposición de la comida (Licona, *et al*. 2019, p.172).

En el ámbito de la cocina mexicana existen actores sociales que guardan con celo sus propias reservas, cuidados y tratamientos, reacios a compartir sus recetas. Sin embargo, en la era de la globalización y la interdependencia a nivel mundial (Segre, 2001), parte del conocimiento gastronómico se ha difundido a través de las redes sociales, como se muestra en los casos descritos en este estudio. En este sentido, es apropiado afirmar que "los inventores y promotores de las redes virtuales han tocado una cuerda sensible, un nervio tenso y virgen que hace mucho esperaba la llegada del estímulo adecuado" (Bauman, 2013, p.12). Este conocimiento se materializa en una interacción virtual deslocalizada y transfronteriza, donde el conocimiento se comparte de manera virtual. En este sentido, Bauman asume una postura crítica relativo a la tecnología que sostiene los siguiente:

> La sola tecnología de la totalidad construye, reproduce y hace vulnerable la totalidad de la propia tecnología; tecnología como sistema cerrado, que no tolera cuerpos extraños en su interior y celosamente devora y asimila todo lo

> que encuentre cerca. La tecnología es el único individuo genuino. Su soberanía solo puede ser indivisible y sin excepciones. Ciertamente, no se exceptúan los seres humanos (2005, p. 222).

Ante esta perspectiva, podemos apreciar una faceta distinta de la realidad y su conexión con el mundo tecnológico-virtual. Al mismo tiempo, la antropología enfrenta un desafío en la era contemporánea debido a "la multiplicación de redes de [...] comunicación y la uniformización de ciertas referencias culturales, la mundialización de la información y de la imagen que modifican la naturaleza de la relación que cada uno de nosotros puede mantener con lo que lo rodea" (Auge, 2006, p.125).

Efectivamente, las numerosas representaciones audiovisuales presentes en las redes sociales llevan a muchos individuos a convertirse en consumidores compulsivos. En este proceso, se pierde la perspectiva crítica y se adoptan hábitos de consumo que contribuyen a forjar una "identidad virtual" (Sánchez, Arriaga y Arredondo, 2021, p. 60). Además, al examinar las redes que generan *influencers*, la etnografía sugiere que no debemos concebir a los colectivos como entidades ontológicamente estables, sino como entidades plurales en constante construcción (Arriaga, 2025, p.22). Esta dinámica puede tener un impacto tanto positivo como negativo en las visualizaciones en los diversos canales de la web, *youtubers* y su monetización.

Conclusiones

La llegada de Internet ha abierto un camino entre lo local y lo global. Desde la perspectiva de Sartori (2013), la red tiene tres posibilidades de uso: práctico, entretenimiento y educativo-cultural. En este contexto, los casos expuestos en esta investigación, como *De mi rancho a tu cocina* y *Jauja cocina mexicana* satisfacen las necesidades de las personas a través de videos que muestran los procesos de preparación de alimentos de la cocina mexicana. Estas fuentes no solo celebran la comida popular y tradicional arraigada en los patrones socioculturales de México, sino que educan y entretienen a los internautas que han establecido un vínculo con las protagonistas: Ángela y Janet.

En esta era de globalización, dos mujeres mexicanas ocupan roles y escenarios virtuales como influyentes destacadas. Su iniciativa, creatividad,

persistencia, conocimiento y credibilidad obtenida en la web las han llevado de un mundo de anonimato a convertirse en voces autorizadas para hablar, explicar y elaborar los diferentes procesos de la cocina popular mexicana. Los millones de visualizaciones, los miles de *likes* y los comentarios son pruebas del poder y éxito de estas mujeres.

En esta aproximación a la realidad, la etnografía contribuye a recuperar datos aislados y virtuales para luego convertirlos en datos etnográficos. La hermenéutica y su integración construyen una explicación no solo de los eventos y procesos en la preparación de alimentos, sino del impacto y la aceptación que tienen en los internautas. Este método nos permite representar simbólicamente los patrones socioculturales actuales que se manifiestan en la web.

La comida popular mexicana, sin duda, es el resultado de la hibridación o mestizaje de una tradición gastronómica española y patrones alimenticios de los pueblos mesoamericanos cuyo arraigo está presente en las distintas regiones de México. Situación que, en la era virtual, los sabores culinarios han desdibujados las fronteras políticas, llegado a distintas cocinas del mundo como lo ilustran los dos estudios de caso expuestos en estudio antropológico. Esta reconfiguración gastronómica en la web y su divulgación virtual ha logrado articular tanto personas como culturas a través de los sabores y las delicias mexicanas.

Janet y Angela, desde sus inicios, elaboran con regularidad una serie de videos que, con perseverancia, han conquistado millones de suscriptores. En efecto, lograron ocupar un nicho en el gusto de los internautas a través de la preparación de alimentos. Ambas féminas reivindican tanto la sabiduría relativa a la comida como del resguardo de la memoria colectiva de la cocina popular y regional mexicana. Además, el protagonismo como mujeres manifiestan un papel fundamental de gran liderazgo en la tradición y costumbres en la comida popular mexicana.

Referencias

Augé, M. (2006). *Hacia una antropología de los mundos contemporáneos*. Gedisa.

Arriaga, J. L. (2025). Fragilidad y muerte socio-técnica en la creator economy. Análisis de casos entre aspirantes a productores de contenido, Antropología americana, 10, (19) 59-78

Bauman, Z. (2005). *Ética posmoderna*. Siglo XXI.

Bauman, Z. (2013). *Vida de consumo*. FCE.

Botello, E. (2019). Yo soy papá y gracias a usted aprendí muchas cosas... [Comentario en el video Caldo de pollo]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=EkEXv1kKwgc&t=8s

Calle 11. (17 de diciembre de 2022). *Programa 50, Entrevista Janet Kushner. Jauja Cocina Mexicana (07/12/2022)*. [Vídeo]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=7BNuiYpSUEo

Cano, L. y Gómez, D. (2017). *Cinco sabores mexiquenses. Cocina Mazahua, Otomí, Nahua, Matlatzinca y Tlahuica*. UIEM. CEDIPIEM.

De mi rancho a tu cocina. (5 de diciembre de 2019). *Pozole Rojo De Mi Rancho a Tu Cocina*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=ZhgoOVpXnRA

De mi rancho a tu cocina. (18 de septiembre de 2019). *Mole de Rancho De Mi Rancho a Tu Cocina*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=BMCoJCGFmPE&t=150s

De mi rancho a tu cocina. (3 de octubre de 2019). *Tortitas de Papa con Queso y mi Mispero De Mi Rancho A Tu Cocina*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=OF3B3qPojGg

De mi rancho a tu cocina. (7 de octubre de 2019). *Chiles Rellenos sin Capear De Mi Rancho A Tu Cocina*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=eQpAi5CogiQ

De mi rancho a tu cocina. (21 de noviembre 2019). *Tamales de Carne en Chile Rojo De Mi Rancho A Tu Cocina*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=jbfvEDoyUlw

De mi rancho a tu cocina. (23 de septiembre de 2019). *Quesadillas de Comal y Atolito de Avena De mi Racho A Tu Cocina*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=eLdmbLH_Kxs

De mi rancho a tu cocina. (16 de septiembre de 2019). *Bistec con Nopales De Mi Rancho A Tu Cocina*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=i3HyVfBOsrA

De mi rancho a tu cocina. (30 de septiembre de 2019). *Corundas Michoacanas De Mi Rancho a tu cocina*. [Archico de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=u9wdPjzGnyQ

De mi rancho a tu cocina. (20 de septiembre de 2019). *Arroz Rojo De Mi Rancho a Tu Cocina*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=wyK0JGh40iI

De mi rancho a tu cocina. (11 de noviembre de 2019). *Chilaquiles Rojos De Mi Rancho A Tu Cocina*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=MpOBf4K_2KA&t=149s

De mi rancho a tu cocina. (17 de agosto de 2019). *DemiRanchoaTuCocina*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/@DemiRanchoaTuCocina/about

El soldado mojado (2021). Señora Janeth, yo se cocinar gracias a mi mamá a la antigua... [Comentario en el video Caldo de pollo]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=EkEXv1kKwgc&t=8s

Forbes México (Junio 15, 2020). Las 100 Mujeres + Poderosas de México 2020. Forbes México, 36. https://forbes.com.mx/mujeres-poderosas-mexico-2020-listas-revista-forbes/

FR M. (2020, agosto). Me casé con un francés y mi mamá no me enseñó a cocinar nada, solo aprendí a hacer recetas francesas que me enseñó mi marido... [Comentario en el video Caldo de pollo]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=EkEXv1kKwgc&t=8s

García, A. (2015). *Diccionario ilustrado de la cocina mexicana*. Planeta.

Hine, C. (2000). *Virtual Ethnography*. SAGE Publications Ltd.

Jany MR (2024, agosto). Doña Angie es usted la mujer más auténtica. Me encanta como no se preocupa por nada, simplemente cocina y... [Comentario en el video Mole de Rancho, From My Rancho To Your Kitchen]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=BMCoJCGFmPE&lc=Ugyj_jD_3_bkgd83vm54AaABAg

Jannette (2022, Agosto). Este video me hizo llorar. Mi abuelita falleció hace unos años atrás, y me acordó de ella... [Comentario en el video Mole de Rancho, From My Rancho To Your Kitchen]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=BMCoJCGFmPE&lc=Ugyj_jD_3_bkgd83vm54AaABAg

Jauja cocina mexicana. (20 de marzo de 2015). *Arroz Verde*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=U7AGCVI1r-w

Jauja cocina mexicana. (25 de octubre de 2015). *Mole Poblano Tradicional*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=fPnCCuk7BSQ&t=13s

Jauja cocina mexicana. (24 de julio de 2015). *Cómo Hacer Picaditas*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=glfa7E8Myzs

Jauja cocina mexicana. (28 de agosto de 2015). *Albóndigas al Chipotle*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=ssRbUxSwObE

Jauja cocina mexicana. (11 de agosto 2015). *Tacos de Pescado Estilo Ensenada*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=wzbRjGIKHbo

Jauja cocina mexicana. (17 de junio de 2015). *Nopales Rellenos de Queso*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=Xua26VjoMD4&t=0s

Jauja cocina mexicana. (8 de abril de 2015). *Pollo en Salsa Verde*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=H7a1KVXxv6M

Jauja cocina mexicana. (20 de mayo de 2015). *Gorditas de Chicharrón Prensado*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=UckEGXhPPto

Jauja cocina mexicana. (25 de mayo 2015). *Cómo Hacer Chilaquiles Verdes*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=yLP9XvOjhmc

Jauja cocina mexicana. (5 de abril de 2015). *Esquites de Elote*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=f2KnURjzqao

Jauja cocina mexicana. (17 septiembre 2017). *Caldo de pollo*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=EkEXv1kKwgc&t=8s

Jauja cocina mexicana. (19 marzo 2014). *Jauja Cocina Mexicana*. [Archivo de Video]. Youtube. https://www.youtube.com/@JaujaCocinaMexicana/about

Larousse Cocina (23 febrero 2023). "6 libros nominados para los Gourmand Cookbook Awards, 2023" [Archivo de Vídeo]. Youtube, https://larousse cocina.mx/blog/6-libros-nominados-para-los-gourmand-cookbook-awards-2023/

Licona, E., García, I. C., y Cortés A. (2019). "El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación". *Antropología Experimental*, 15, (19), 165-172.

Lourdes García (2024, agosto). Que rico cocina señora Ángela yo hice su receta y casi casi mi esposo me pide matrimonio otra vez... [Comentario en el video Mole de Rancho, From My Rancho To Your Kitchen].

YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=BMCoJCGFmPE&lc=Ugyj_jD_3_bkgd83vm54AaABAg

Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI.

MS80Snostalgia (2020). Me la pase estudiando y se me olvidó aprender a cocinar... [Comentario en el video Caldo de pollo]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=EkEXv1kKwgc&t=8s

Parra, M. (2019). Youtubers campesinos: otros relatos de la vida rural. Trabajo de grado, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá. https://apidspace.javeriana.edu.co/server/api/core/bitstreams/b6ac2a0c-a749-4b7f-bfba-ce19537d4b8e/content

Pérez, R. (2011). "Escribir historia con imágenes". En Victoria Novelo (Coord.), *Estudiando imágenes. Miradas múltiples* (pp.33-47). CIESAS.

Rickardo Kataraxo (2020). Cual chef y medidas exactas. Una verdadera maestra de la cocina se guia por el instinto... [Comentario en el video Mole de Rancho, From My Rancho To Your Kitchen]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=BMCoJCGFmPE&lc=Ugyj_jD_3_bkgd83vm54AaABAg

Ruiz, M.R. y Aguirre, G. (2015). "Etnografía virtual, un acercamiento al método y a sus aplicaciones". *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*. Universidad de Colima.

Sánchez, B. D., Arriaga, J.L. y Arredondo, G.M. (2021). "Los rudimentos del influencer. Aproximación etnográfica a quienes aspiran a serlo en México". *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 10, (6), 50-71.

Sandra Vega (2020, agosto). Se me acaba de salir el llanto de tanto que extraño mi México, sus ranchitos y su gente tan amable... [Comentario en el video Mole de Rancho, From My Rancho To Your Kitchen]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=BMCoJCGFmPE&lc=Ugyj_jD_3_bkgd83vm54AaABAg

Santamarina-Campos, V., y Vega-Bosch, A. (2022). "Matchfunding: una alternativa de financiamiento para el patrimonio cultural inmaterial colombiano". En Necesidades y soluciones de financiación de pequeñas empresas en Colombia. Tirant lo Blanch. file:///C:/Users/hp/Downloads/capitulo5%20(1).pdf

Sartori, G. (2013). *Homo videns. La sociedad teledirigida*. Punto de lectura.

Segre, E. (2004) "Globalización y modernidad". *De lo local a lo global. Perspectiva de la Antropología* (pp. 183-191). UAM.

Dichos, sabores y saberes de las mujeres de la comida agría mazahua

Dulce Belem Salazar Vega
Arlen Sánchez Valdés
Gloria Georgina Icaza Castro
Héctor Favila Cisneros

Introducción

La cultura alimentaria se aloja en las diversas formas de pensar y actuar, y de manera comunitaria en los grupos originarios (Rivera, 2022), siendo la institución familiar el canal de transmisión de conocimientos y, en particular, la cocina el espacio donde se elaboran y consumen los alimentos, sin embargo, es ahí donde se dan los temas de conversación más importantes y se construyen las frases que aportan el sentido popular a la comida.

En todo México, la alimentación indígena ha quedado relegada a las mujeres, quienes seleccionan los ingredientes y elaboran los alimentos bajos sus propios métodos y técnicas (De Alva, 2019). Así, son ellas quienes logran identificar "el punto" de la comida, integran los saberes del trabajo agrícola tales como los momentos de siembra, los mitos, historias o rituales asociados al proceso de preparación y consumo de alimentos (Bonilla, 2018). De ahí su importancia en la transmisión de los sabores y saberes que forman la cosmovisión alimentaria de los pueblos.

La esencia de la cocina Mazahua es el maíz, producto emblemático de la cocina mexicana y muy popular en el centro y sur del país. Aunque cada comunidad tiene particularidades en la elaboración culinaria atendiendo a su territorio, en la comunidad Mazahua, éste es un elemento popular que representa la identidad del grupo social al ser la base de la comida agria.

Los estudios referentes a la gastronomía Mazahua hacen énfasis en la práctica de consumo de alimentos agrios, los cuales son comunes en la región y se han constituido como parte de su identidad y de la cultura popular. Morales (2000), cuenta con un libro titulado "El sabor agrio en la cultura mazahua", en él se reflexiona sobre la cocina como elemento fundamental de convivencia familiar y de comunicación, resaltando el vínculo entre la espiritualidad y la gastronomía. Bebidas como el Sende –bebida fermentada de maíz–, son el mejor ejemplo de la importancia de las preparaciones locales, como esencia de las prácticas culturales –sobre todo las de tipo religioso y festivo (Bustos, 2017)–, un simbolismo y lenguaje popular único que es transmitido de padres a hijos gracias a la tradición oral.

Así, los dichos vinculados a la cocina no son más que un reflejo de un significado profundo de la cultura, también de la cotidianeidad que se encuentra en riesgo de perderse ante el envejecimiento de las personas que tradicionalmente han sido designadas de manera informal para conservar el patrimonio gastronómico. Por lo cual, este documento busca documentar aquellas frases populares que envuelven los tres platillos emblemáticos de la comida agria Mazahua, de la comunidad San Diego Suchitepec, Xochitepec; se identificó las frases vinculadas a su significado al igual que en su forma de elaboración, otras que reflejan lo que es hoy en día y, finalmente, cuáles son esas frases que permiten entender cómo lograr el punto de la comida. El documento se divide en cinco apartados: primero se aborda la comida agria Mazahua y cómo ha pasado de lo tradicional a lo popular, posteriormente, se cuenta con un espacio metodológico, resultados donde se pueden encontrar las frases y su clasificación, la sección de discusión y conclusiones donde se delinean nuevas líneas de investigación.

La comida agria mazahua de lo tradicional a lo popular

La cultura alimentaria se aloja en las diversas formas de pensar y actuar de los grupos originarios –de forma comunitaria–, a lo largo de la república preparan los alimentos, ya sea para su cocina diaria, ceremonias o tradiciones. Por lo que, entender, comprender e interpretar los procesos de los saberes culinarios de grupos indígenas en regiones determinadas, resulta una tarea fundamental en nuestro país porque es entender los fogones, sabores,

métodos y saberes que han prevalecido por generaciones (Rivera, 2022), y es a través de su popularidad que se mantienen vivas.

Tradicionalmente, la alimentación indígena ha quedado relegada a las mujeres, quienes seleccionan los ingredientes y elaboran los alimentos bajos sus propios métodos, técnicas y productos con los que se cuentan (De Alva, 2019). Los hombres toman un papel diferente en cada una de las festividades y celebraciones, vinculado sólo al disfrute de los acontecimientos. Es justamente en el orden comunitario, donde la cocina, popular, festiva y ceremonial cobra relevancia en el grupo Mazahua, es objeto de este estudio.

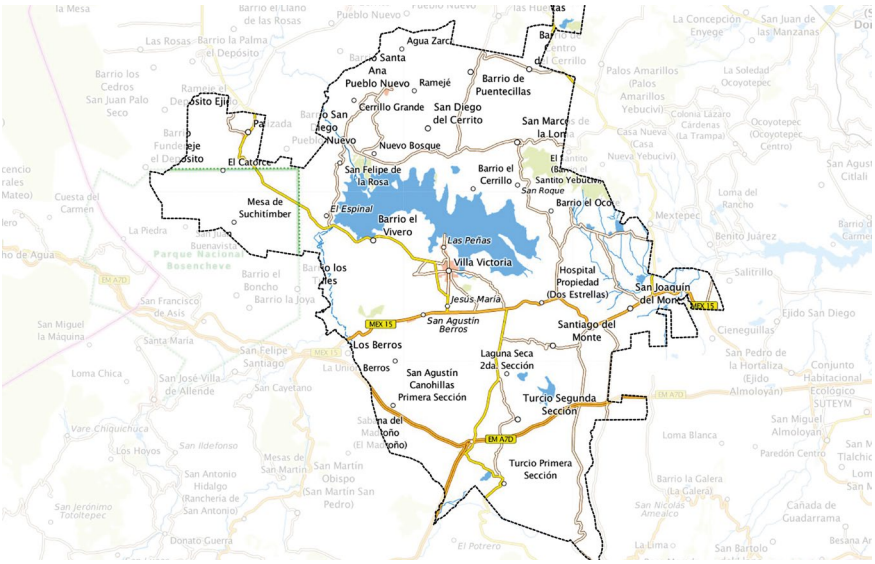
La institución familiar es el canal de transmisión de conocimientos culinario, siendo la cocina el espacio donde se elaboran y consumen los alimentos, es el centro de la casa –donde generalmente se habla y se transmiten conocimientos–. Como ya se mencionó, la cocina Mazahua se basa en los alimentos preparados con maíz, cada comunidad tiene particularidades que atiende a su territorio, de ahí que se entrelacen los elementos de representación de identidad del grupo social en donde se conjugan las creencias, prácticas y conocimientos heredados que se comparten con el propio grupo; integrando los saberes del trabajo agrícola, las costumbres y los momentos de siembra, los mitos e historias o rituales asociados al proceso de producción, preparación y consumo de alimentos (Bonilla, 2018).

El sistema de alimentación de los Mazahuas es resultado de la simbiosis gastronómica europea y de la propia etnia, lo cual sin duda conjuga una serie de elementos sociales y culturales únicos. Existe poca documentación sobre la cocina agría, no se sabe si es resultado de una combinación de los productos locales y técnicas europeas de fermentación, pero sin duda, se ha convertido en un elemento símbolico de los grupos Mazahuas, siendo tres los platillos que destacan en la comunidad objeto de estudio: el atole, el Sende y los tamales. La base de todos ellos es el maíz –por lo que sus vínculos y dependencia al campo son evidentes–, así, la comida agria ha pasado de ser un conocimiento tradicional a algo popular que se incorpora a la existencia cotidiana de la comunidad y que ha logrado prevalecer a pesar de los cambios sociales y culturales.

Metodología

Este es un estudio de enfoque cualitativo, ya que se analizaron y comprendieron los contenidos subjetivos del fenómeno a estudiar su contexto (Moreira, 2002). Este fue de tipo etnográfico, puesto que fue la forma de aproximación al estudio de los dichos que rodean la cocina Mazahua de la comunidad a través del lenguaje popular que utilizan día con día las mujeres originarias de la comunidad de San diego Suchitepec, Villa Victoria, Estado de México (Ver mapa Imagen. 1).

Imagen. 1 Comunidad de San Diego, Suchitepec



Fuente: Mapa del municipio de Villa Victoria, Edo. de Méx, con nombres y localidades. TOOLS.PAINTMAPS.COM. (s. f.). Mapas de muestra de Villa Victoria generados con la herramienta de recorte de mapas. https://tools.paintmaps.com/es/recorte-de-mapa/MX/4-102073991/muestras..

La técnica de selección fue la conveniencia, ya que el estudio se llevó a cabo en los hogares donde se lleva a cabo la práctica culinaria. Dentro de los criterios de selección de la muestra se establecieron dos puntos: que hablen Mazahua (preferentemente) y que cuenten con al menos con cincuenta años

de edad, ya que se desea información de personas adultas mayores que fueron parte de la historia gastronómica de la comunidad. El tamaño de la muestra lo determinó la saturación.

En cuanto a las técnicas de recuperación de datos se recurrió a la observación directa del fenómeno a estudiar, auxiliándose de informantes clave y de entrevistas formales e informales a mujeres de la comunidad. Por lo cual, el estudio consideró un análisis general y particular de los distintos aspectos del problema para poder establecer un diagnóstico descriptivo con características de un conjunto de sujetos y áreas de interés. El estudio se llevó acabo durante los meses de febrero a mayo de 2023.

Resultado

Los tres platos emblemáticos de la comida agria vinculan frases que reflejan significados, procesos de elaboración, su función hoy en día y esos dichos que hacen que se logre “el punto” en el platillo. Adicional se incorpora como protagonista el maíz –al ser el ingrediente base de la cultura alimentaria de comunidad–, en particular, las variedades criollas de la región permiten sabores y texturas únicas, además de ser un alimento funcional que provee beneficios a la salud (Vinson, 1999). Por lo cual, es dificil pensar en la elaboración de productos agrios con maíces que no sean cultivados con fines de autoconsumo, siendo la siembra, el cuidado y la cosecha de la milpa una actividad de mujeres, mientras que, la conservación de los granos para tener suficientes semillas el próximo ciclo agrícola, es una de las tareas más significativas para la prevalencia de este tipo de alimentos.

Los alimentos agrios no existirían sin la ayuda de las mujeres y los dichos son resultado de sus creencias populares, tal como se puede observar en la Tabla 1. Asimismo, en letra cursiva se identifica aquellos elementos populares que las mujeres transmiten de generación en generación.

Tabla 1. Dichos, sabores y saberes de los principales platillos agrios

Atole Agrio (bebida ceremonial) Frases vinculadas a su significado y forma de elaboración	Se toma los viernes de cuaresma como la bebida *que los mantiene fuertes por la vigila* (ayuno prolongado). El proceso inicia llevando el maíz al molino o al metate, posteriormente, se deja un día fermentar *en un recipiente de plástico para que se haga agrio*, al otro día por la mañana, se cuece en *una olla de barro*, se cuela y se guarda en un recipiente. Se puede tomar caliente o frio.
Hoy en día	Cuenta Doña Cristina que es una bebida común que podrían tener en su casa cualquier día, sin embargo, debido a que sus labores ya no les permite hacerlo de manera constante, sólo lo pueden conseguir los martes de mercado o bien en alguna *mayordomía* o *fiesta patronal*.
Cómo lograr el punto de la comida	Se debe dejar reposar *toda la noche cerca del fogón o donde le dé el sol para que se fermente*, una vez que logra una *tonalidad rosada o lila*, se cuela para quitar *los bagazos del maíz*. Se pone a hervir aproximadamente una hora *sin dejar de mover*, ya que se puede pegar la masa y esto provoca un sabor a quemado.
Sende (Bebida festiva) Frases vinculadas a su significado y forma de elaboración	Esta es considerada "*el oro líquido*", ya que su proceso de elaboración implica más de dos semanas de trabajo. Es una bebida fermentada que con el paso del tiempo va soltando alcoholes, por lo que *es una bebida para adultos y generalmente para los hombres*. *Si la mujer desea tomarla tiene que ser cuando empieza a fermentar o bien agregarle refresco* para que éste no sea tan "fuerte". El grano de maíz se entierra y se cubre con ocoxal (hojas secas de un árbol endémico), una vez que germinó, lo cual ocurre después de ocho días, se pone a secar al sol, proceso que dura aproximadamente ocho días, posteriormente se lleva a moler (puede ser en metate o molino) y *se cuece en una olla de barro* durante 25 horas, posteriormente se cuela y es la bebida tradicional en bodas, bautizos y primeras comuniones. Los martes, que son los días de mercado, se puede encontrar y se toma para refrescarse.

Continúa...

Hoy en día	La señora Isabel recuerda con nostalgia como antes se producía más, aun así, menciona que *siguen juntándose las señoras en el mercado para platicar, convivir y compartir sende (con refresco)* un rato antes de ir a su casa hacer la comida.
Cómo lograr el punto de la comida	*Remojar el maíz dentro de un hoyo* -los cuales generalmente están al lado de las casas o en traspatio-, éste se debe cubrir con las hojas de ocoxal, *se deja ocho días o hasta que el grano de maíz empiece a sacar raicillas y talluelos, es decir a germinar.* Una vez germinado se saca del hoyo y se lava muy bien con abundante agua, se debe *quitar todo el pellejo* y se deja escurrir en un colador.
Tamal agrio Frases vinculadas a su significado y forma de elaboración	Los tamales se preparan por lo general para alguna festividad, pues son sinónimo de que habrá una gran fiesta o ceremonia representativa, también se ponen en las ofrendas para el día de muertos. Antes solo se hacían con sal para acompañar el tradicional mole, ya después se empezó a agregar azúcar para darlos como postre en la fiesta.
Hoy en día	Doña Cristina cuenta apenada que *"las mujeres ya se han vuelto flojas"* y que casi no se hace el tamal, "Ahora a las personas jóvenes les llama la atención los tamales con más ingredientes como los que se venden en las calles (piña, fresa, chile verde, rajas, etc.)"
Cómo lograr el punto de la comida	Se lava el nixtamal[10] y se muele en el metate[11] hasta obtener una masa. *Se extiende en un recipiente para que agrie*, se debe dejar donde haya calor *hasta que la masa tome un color rosado*, lo cual indica que la masa ya se agrio. Las hojas de maíz se remojan en un recipiente con agua aproximadamente una hora o *hasta que queden moldeables* para poder formar el tamal, dejar escurrir. Se *tamalea* (poner la masa en las hojas).

Fuente: elaboración propia.

[10] Nixtamal: cocción del maíz con agua y cal, lo cual una vez molido da origen a la masa.
[11] Metate: piedra rectangular utilizada para moler.

Discusión

Es evidente que en la comunidad todavía se conserva el consumo de alimentos de origen prehispánico dando muestra de continuidad de la cultura alimentaria, tal como ya lo había afirmado Estrada (2004), y sin duda esto es resultado de la incorporación de los platillos agrios a la cocina popular, donde no sólo forman parte de las festividades y rituales sino también de la vida cotidiana. Adicional, se puede apreciar lo que ya mencionaba Christie (2002), ya que la comida es un medio de resistencia cultural y la cocina el espacio donde los conocimientos populares y culturales se transmiten de generación en generación.

La visión de las mujeres y su participación en la comunidad se refleja en el lenguaje popular que acompaña a los platillos y su elaboración. Sin duda, la visión masculina es diferente y su participación en los procesos de elaboración de los platillos es casi inexistente. De hecho, los hombres son los protagonistas de las festividades mientras que las mujeres de la preparación de los platillos, pero lejos de los roles sociales el proceso de elaboración de la comida es un espacio de liberación, de comunicación, de conservación de la tradición oral aspecto que ya había identificado Durkheim (2002).

Conclusiones

El gran reto que enfrenta la comunidad es la preservación de los maíces criollos que son la base de la cultura popular alimentaria, aspectos como el crecimiento de la mancha urbana, la división de las tierras de cultivo, la contaminación, la necesidad de migrar a las urbes y los cambios en los estilos de vida, son algunos problemas que enfrentan para mantener el cultivo de la parcela que es la principal fuente de abasto y es difícil que pensar que otras variedades de maíz (no endémicos), puedan incorporarse con los mismo resultados. Frases como “cuando se logra la tonalidad rosada o lila”, sin duda son resultado de las características organolépticas del maíz criollo que se utiliza y reflejan la importancia que éstos tienen en la región.

A pesar de que día con día se ha ido transformando la alimentación de la comunidad, las mujeres aún buscan conservar aquellos platillos agrios que denotan orgullo y sentido de pertenencia. El Sende –es el mejor ejemplo

de esto- porque, aunque ya no lo preparan comúnmente en casa, sí se consume el día martes en el mercado, constituyéndose como una tradición popular entre las mujeres mayores que antes de irse a preparar sus alimentos buscan estos espacios de convivencia donde el centro es esta bebida.

Frases como "las mujeres ya se han vuelto flojas", permiten entender la relación que las mujeres adultas tienen con la cocina y que las mujeres jóvenes no necesariamente comparten, lo cual delinea nuevas investigaciones que pudieran entender cómo las brechas generacionales intervienen en la conservación de la cocina popular y sobre todo, vislumbrar cómo se pueden conservar los productos de la milpa ante los cambios en el entorno y donde las mujeres de la nuevas generaciones no necesariamente están dispuestas a afrontar los trabajos del campo como una actividad adicional a sus trabajos regulares.

Sin duda, la cocina mexicana es diversa, compleja y cada comunidad incorpora sus propias creencias, costumbres, productos disponibles, necesidades alimentarias, entre otros. Por lo cual, es necesario profundizar en aquellos elementos que definen a cada grupo y permiten que la cocina popular se mantenga viva a lo largo del país, incluyendo aquellas frases, dichos y saberes populares que la definen.

Referencias

Bonilla, L. M. (2018). *Sentidos y prácticas de los saberes ancestrales en el fortalecimiento de la identidad cultural, y la relación escuela-familia con los niños y niñas del Proyecto Ondas de la Institución Educativa María Fabiola Largo cano, sede La Candelaria del resguardo indígena la Montaña en Riosucio Caldas* [Tesis presentada al Instituto Pedagógico, Universidad de Manizales]. https://ridum.umanizales.edu.co/server/api/core/bitstreams/40ac1795-f4e7-419c-9fff-ff360ad109e1/content

Bustos, Y. Q. (2017). *Sendejo, bebida fermentada de San Isidro Labrador, municipio de Villa Victoria del Estado de México. Un estudio antropológico sobre la tradición alimentaria en las familias González- Sánchez y Rubio- López* [Tesis de Antropología Social, Universidad Autónoma del Estado de México]. http://hdl.handle.net/20.500.11799/94536

Christie, M. E. (2002). "Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia". *Journal of Latin American Geography*.

Durkheim, E. (2002). *La división del trabajo social.* Colofón

Estrada, N. (2004). "La alimentación en el México antiguo". *Cursos y Materiales del MEVyT*. http://www.cursosinea.conevyt.org.mx/recursos/publicaciones/con_mas_ciencia/001/alimentacion_mex_antiguo.html

Gutiérrez, C. I. (2019). *Historia de la gastronomía*. Red Tercer Milenio

Morales, E. S. (2000). *El sabor agrio en la cultura mazahua*. Instituto Mexiquense de Cultura.

Moreira, M. A. (2002). "Investigación en educación en ciencias: métodos cualitativos". *Actas del PIDEC*, 4(14), 25-45.

Rivera, F. A. (2022). *Un patrimonio cultural en riesgo: valoración y divulgación de los oficios de las cocinas tradicionales-amasijos en el municipio de Firavitoba-Boyacá* [Tesis de maestría, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Tunja]. http://repositorio.uptc.edu.co/handle/001/9035

Vinson, J. A. (1999). "The functional food properties of figs". *Cereal Foods World*, *44*(2), 82-87.

Controversias médicas y religiosas: el chocolate en el periodo novohispano

Daniela Maya Soto
Marcelino Castillo Nechar

Introducción

El cacaotero ha confirmado ser mucho más que un mero árbol, también ha funcionado como un vehículo que transporta las memorias de tradiciones ancestrales. Desde los rituales más sagrados hasta los banquetes cotidianos, su fruto es un elemento constante en la historia de Mesoamerica. Su uso estaba restringido a la nobleza, por ser un distintivo de estatus, poder social y económico.

Su versatilidad y habilidad para adaptarse han posibilitado que este tesoro culinario siga evolucionando, perpetuando su papel fundamental en la identidad cultural y gastronómica de México a lo largo de los siglos.

En este sentido, el objetivo de estas páginas es analizar la transformación del uso y significado del cacao durante los siglos XVI y XVII en la Nueva España. Es decir, explorar cómo el cacao –que alguna vez fue una bebida sagrada en Mesoamérica– se convirtió en una bebida popular y ampliamente consumida entre los españoles, y cómo a lo largo de esta adaptación se generaron algunas controversias y estigmatizaciones en torno a su consumo.

Además, se muestra cómo el consumo de chocolate generó preocupaciones entre algunos clérigos e incluso médicos, quienes expresaron temores acerca de los supuestos daños a la salud, aunado a la creencia de poseer efectos negativos, además de que resultaba muy fácil añadir sustancias prohibidas.

Estas preocupaciones llevaron a la Inquisición, como institución encargada de preservar la ortodoxia católica, a investigar y perseguir prácticas relacionadas con el cacao, sin importar si eran realizadas por indígenas, españoles, negros o mestizos.

En conjunto, este estudio brinda una mejor comprensión de las complejas interacciones religiosas que tuvieron lugar en la Nueva España, destacando la importancia histórica y cultural del cacao como testigo silencioso de una época de profundos cambios y adaptaciones en el continente americano. A través de un análisis interdisciplinario se espera arrojar luz sobre la evolución del cacao desde un elemento ritual prehispánico hasta una bebida popular en el contexto novohispano, destacando su relevancia en la conformación de la identidad culinaria mexicana.

Metodología

La investigación histórica se desenvuelve como un proceso de indagación dentro del ámbito de las investigaciones cualitativas y las ciencias sociales. Su objetivo es generar conocimiento sobre los sucesos individuales y colectivos, las estructuras, las conductas, la cultura y las interacciones en un contexto específico. En este caso, el enfoque se dirige hacia la comprensión de cómo el cacao influyó en las dinámicas sociales y culturales de las épocas prehispánica y colonial.

En primer lugar, se recopiló un conjunto de fuentes históricas primarias de la Nueva España, como documentos escritos principalmente por médicos, exploradores y religiosos, en su mayoría pertenecientes al siglo XVI y XVII.

Además, se retoman otros documentos del siglo XVII centrados exclusivamente en abordar el tema del chocolate, como el compendio titulado *Cvrioso tratado de la naturaleza del Chocolate, dividido en quatro puntos. En el primero se trata, que sea Chocolate; y que la calidad tenga el Cacao, y los demás ingredientes. En el segundo, se trata la calidad que resulta de todos ellos. En el tercero se trata el modo de hazerlo, y de quantas maneras se toma en las Indias, y qual dellas es más saludable. El vltimo punto trata de la quantidad, y como se ha de tomar, y en que tiempo, y que personas* (1631), redactado por Alonso Colmenero de Ledesma, así como el escrito inquisitivo *Qvestion Moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico* (1636), elaborado por Antonio de León Pinelo.

Asimismo, también se rescató información de documentos resguardados en el Archivo General de la Nación (AGN), del ramo Inquisición. Paralelamente, se recurrió a fuentes secundarias como investigaciones antropológicas e históricas previas a fin de enriquecer dicho estudio.

Es fundamental puntualizar que las fuentes primarias disponibles para examinar este tema también presentan sus propias limitaciones. En este contexto, es importante reconocer que la perspectiva indígena rara vez está representada en estas fuentes debido a que la mayoría de los registros novohispanos fueron elaborados por europeos, impregnados de su propia comprensión religiosa y terapéutica.

Para este estudio del cacao se muestran algunos escenarios en los que se utilizaba el cacao en el periodo prehispánico, para después evidenciar cómo las percepciones europeas sobre él se vieron afectadas por la confluencia del catolicísimo y las creencias indígenas.

En este sentido, resulta esencial contextualizar su presencia en la vida de las civilizaciones mesoamericanas, considerando su relevancia en ceremonias, rituales sagrados, así como en la medicina, especialmente en la región central de México, porque de ahí provienen la mayor parte de los documentos consultados.

Una vez establecidas estas bases, se procedió a identificar algunas transformaciones y continuidades en su uso a lo largo de ambos periodos, ofreciendo una visión más completa de cómo interactuaron los contextos religiosos y las controversias que surgieron en ese proceso.

De esta manera se busca mostrar una visión más completa y contextualizada de cómo el cacao pasó de ser un elemento ritual en Mesoamérica a una bebida popular en la sociedad colonial y cómo las interpretaciones y sospechas en torno a su consumo dieron lugar a denuncias y persecuciones por parte de la Inquisición, por su uso con propósitos amorosos, adivinatorios y curativos.

Resultados

Durante la época precolombina, el cacaotero era altamente valorado por sus frutos que prosperaba en las cálidas regiones de Mesoamérica. Conquistadores, cronistas, médicos y religiosos quedaron asombrados por la forma en que crecían los frutos, porque a diferencia de otros árboles frutales, sus

frutos suelen crecer en su tronco y ramas principales, a esta forma inusual de florecimiento se le conoce como cauliflora (Coe y Coe, 1999).

Algunas fuentes documentales elaboradas por autores como Francisco Cervantes de Salazar (2008, p.31), Fray Toribio de Benavente "Motolinía" (1988: 248), Fray Bernardino de Sahagún (1989, L. XI. C. VI: 744), Fray Juan de Torquemada (1983, IV:427-428) y Francisco Hernández (1959, II: 303) proporcionan detalles sobre el cacaotero y sus frutos, destacando que era considerado un árbol muy preciado y delicado por lo que necesitaba protección contra el sol mediante árboles más grande. Sus frutos las describen como mazorcas de maíz, de tonalidades moradas y en su interior contenían las almendras de cacao, similares a las nueces de castilla.

Se dice que los indígenas tenían por costumbre ofrecer cacao a todo aquel que transitara por sus tierras (Acosta, 1985, p.180). Además, cuando los mercaderes u otras personas regresaban de viajes largos, sus familiares y amigos cercanos les recibían con una gran celebración que incluían bebidas elaboradas a base de cacao (Benavente, 1988, p. 72-73).

Para elaborar estas bebidas inicialmente se trituraban las almendras de cacao y luego se combinaban con granos de maíz que se habían lavado y cocido previamente. A esta mezcla se añadía una cantidad adecuada de agua para generar espuma. Luego, se procedía a filtrar la mezcla y se levantaba para permitir que gotease y formara espuma. Además, se incorporaban distintos elementos aromáticos o miel de abeja para darle sabor (Sahagún, 1989, L. X, C. XXVI:626).

El cacao tenía una gran carga simbólica entre los mexicas. La elite indígena disfrutaba especialmente de esta bebida durante festividades, ceremonias y ciertos rituales. Fray Toribio de Benavente "Motolinía" y Fray Diego Durán narran algunos ejemplos de estas prácticas que a continuación se presentan: cada 3 de febrero, en el templo *Chollolan*, se llevaba a cabo una celebración en honor Quetzalcóatl. Durante este evento, un joven sano y sin defectos físicos era seleccionado para personificar y representar al dios Quetzalcóatl.

El proceso de elección del joven era sumamente significativo, ya que se buscaba encontrar a alguien que pudiera encarnar la divinidad de manera adecuada. Nueve días antes del festejo, el elegido era informado de que sería sacrificado en la ceremonia. En este punto, si el joven mostraba signos de tristeza o desánimo ante su destino, se le ofrecía cacao como una forma de brindarle consuelo Fray Diego Durán (1995, II, pp. 70-73).

Tláloc, una deidad reverenciada por los indígenas, era honrada en su fiesta el 29 de abril. En esta celebración asistía la nobleza indígena, incluyendo a figuras destacadas como Moctezuma y Nezahualcóyotl. Durante el gran banquete ofrecido por los señores se servían grandes cantidades cacao (Durán, 1995, II, pp. 91-93).

Después de concluir la festividad en honor a la diosa Cihuacóatl, realizada el 18 de julio, se celebraba un convite donde se servían abundantes comidas, así como bebidas elaboradas con cacao (Durán, 1995, II, pp. 135).

Uno de los rituales mesoamericanos del centro de México que prevalecía con ciertas variaciones, fue la fiesta dedicada al dios Xiuhtecuhtli, que se llevaba a cabo en la casa del indio principal. A lo largo del festejo y frente del fuego dónde se cortaban las cabezas de las gallinas, ofreciéndoselas a este dios (Serna, 1987, p. 327).

Durante la celebración de *Micailhuitontli*, también conocida como la fiesta de los muertecitos, los indígenas rendían homenaje y respeto a los niños fallecidos mediante ofrendas de comida, frutas y cacao (Durán, 1995, II, pp. 268-269).

En el día de los muertos, una festividad en la que honraban a sus difuntos, los anfitriones ofrecían una variedad de obsequios como maíz, mantas, comida, pan, gallinas, y también proporcionaban cacao para beber, en lugar de vino (Benavente, 1988, pp.115).

El cacao también fue utilizado en bebidas para curar enfermedades. Para comprender este uso, es necesario señalar que los indígenas concebían el cuerpo humano como un ser que dependía del equilibrio para mantener su salud (López, 2008). Bajo este pensamiento, tanto la salud como la enfermedad eran regidas por el equilibrio y desequilibrio. El exceso de calor o frío en un individuo podía resultar perjudicial para su cuerpo. Por esta razón, los nahuas empleaban diversas plantas para restablecer el equilibrio y la salud (López, 2008).

Según López Austin (2008), la idea de polaridad frío-calor tiene raíces prehispánicas, aunque admite que también existía una tradición mediterránea que creía en el balance, señala que los enfoques y conceptos eran un tanto distintos (López Austin, 2008, pp. 304-306).

El médico Juan de Cárdenas (2003, pp. 108-109) en su obra *Problemas y secretos maravillosos de las India*, se creía que la naturaleza del cacao era mayormente fría, por lo que se consideraba que los saborizantes y componentes que se le agregaban al chocolate debían ser de naturaleza caliente

como el chile o la vainilla, para atenuar dicha frialdad y de esa manera no hiciera daño al cuerpo.

Las fuentes disponibles sobre medicina prehispánica son en su mayoría del centro de México, pertenecientes a la época cercana a la conquista. Aunque algunas aún no han sido traducidas del náhuatl al español, gracias a obras como las de Fray Bernardino de Sahagún o Fray Juan de Torquemada, es posible conocer los remedios que los indígenas utilizaban para restaurar la salud y, por lo tanto, el equilibrio del cuerpo, como fue el caso del cacao.

Por ejemplo, se decía que, para aprovechar el chocolate con fines medicinales, se sugería beberlo preferiblemente en ayunas por la mañana o después de reposar la comida por la tarde (Cárdenas, 2003:117).

Asimismo, la bebida de cacao sin adiciones, según el médico Francisco Hernández (1959, II:303-305), se usaba para calentar el cuerpo o algún órgano interno, aunque advertía que su excesivo consumo podía provocar otras enfermedades. En cambio, el cacao en forma de pasta se utilizaba como remedio para aliviar malestares estomacales y combatir el catarro (Acosta, 1985:180).

Incluso, se desarrollaron recetarios que presentaban distintas formas de preparar chocolate, adaptándolas a la complexión física y aptitudes individuales de cada persona (León Pinelo, 1994, 121r-122v).

Igualmente, según el *Códice de la Cruz-Badiano* (1991, f. 39v-40r), algunos remedios eran exclusivos de la clase privilegiada. Por ejemplo, para aliviar la fatiga de aquellos que ocupaban cargos públicos, se utilizaban almendras de cacao junto con hierbas y flores como *tlilxóchitl* (vainilla), *eloxóchitl* (magnolia), *izquixóchitl* (jazmín istmeño), *hueinacaztli* (árbol de guanacaste), *mecaxóchitl* (hoja santa), entre otras.

Estos ingredientes se molían en agua limpia de manantial durante un día y luego se combinaban con sangre de animales para darle color. La mezcla resultante se aplicaba en todo el cuerpo de la persona. El tratamiento completo también incluía el uso de piedras preciosas y la ingesta de carne blanca.

Otro brebaje beneficioso utilizado entre los indígenas, además de cacao incluía el árbol del hule, también conocido como *ulcuahuitl*, del cual extraían un líquido blanco de consistencia espesa y pegajosa llamado *ulli*. Para obtenerlo, cortaban el árbol y recogían el líquido en recipientes, dejándolo cuajar y luego sumergiéndolo en agua caliente. El *ulli* producía un aceite que se aprovechaba por sus propiedades medicinales. Cuando se combinaba con cacao, este aceite se utilizaba para ablandar medicamentos sólidos y aliviar

las molestias relacionadas con problemas de sangre (Torquemada, 1983, IV: 29-30).

Para atender la diarrea en los niños, se administraba una pócima compuesta por cinco granos de cacao y la raíz de una hierba llamada *tlayapaloni xíhuitl*, también conocida coloquialmente como tripa de vaca o tripa de Judas (López, 1971:181).

Con el propósito de curar a las personas que escupían sangre, se preparaba una bebida que consistía en cacao mezclado con *tlilxóchitl* (vainilla), *mecaxóchitl* (hoja santa), *hueinacaztli* (árbol de guanacaste) y una especie de chile conocida como *chiltecpin* (chile pulga), junto con ulli (Sahagún, 1989, L. X, C. XXVIII:645).

Contra este mismo mal, también se utilizaba como remedio beber una mezcla de semillas de calabaza, cacao y una hierba llamada *hueipatli* (solandra), de tres a cinco veces al día, especialmente en ayunas (López, 1971:183).

Para aliviar la fiebre o el dolor corporal, los enfermos solían consumir en ayunas una bebida hecha con *tlacoxochitl* (flor de vara o trompetilla). Se le agregaban granos de maíz y cacao, todos ellos bien molidos y mezclados con agua (López, 1971:191).

Además de ser utilizado con fines medicinales, el cacao también fue empleado como vehículo para administrar venenos. En la región de Oaxaca, se combinaba el cacao con una hierba conocida en lengua zapoteca como *bitao chanchi*, que significa "cosa que mata". Se decía que esta mezcla tardaba menos de un día en hacer efecto, resultando en la muerte de la persona que la consumía (Acuña, 1984, I:219).

Asimismo, las plantas que anteriormente se utilizaban como acompañantes o para aromatizar el cacao en las tradiciones mesoamericanas fueron rápidamente reemplazadas por especias europeas, tales como canela, anís y pimienta negra. Estos nuevos ingredientes otorgaron a la bebida un perfil de sabor distinto, fusionando las tradiciones culinarias de ambos continentes.

Discusión

En sus *Cartas de Relación*, Hernán Cortés (1963:63) detalla cómo fue la primera vez que a él y sus hombres les ofrecieron beber cacao en la provincia de Cuetlaxtlán, destacando que no sólo lo utilizaban para elaborar bebidas, además lo usaban como medio de intercambio en tratos comerciales.

Otros cronistas como Girolamo Benzoni (1989:217) o el religioso Fray Diego Durán (1995, I: 580), relatan que los europeos inicialmente mostraron temor hacia el chocolate debido a su aspecto poco apetecible. Sin embargo, después de observar que los indígenas lo tomaban con deleite, decidieron probarlo y le tomaron por bebida agradable, de sabor amargo pero refrescante.

Después de la conquista, el cacao comenzó a cautivar el paladar de los españoles, quienes adaptaron su consumo a sus propias preferencias. Optaron por disfrutarlo caliente o a temperatura ambiente, y decidieron endulzarlo utilizando azúcar de caña, lo que dio origen al término "chocolate".

Las plantas utilizadas como complementos o aromatizantes fueron prontamente reemplazadas por especias originarias de Europa y otros lugares, como la canela, el anís y la pimienta negra. En términos de su preparación, los granos continuaron siendo triturados en el metate; la antigua tradición de consumir chocolate con espuma se mantuvo, aunque ahora dicha espuma ya no se obtenía transfiriendo la bebida de un recipiente a otro. En su lugar, se adoptó el uso de un molinillo, un agitador de madera largo con "ranuras verticales que se hace rodar entre las palmas de las manos" (Coe y Coe, 1999).

A finales del siglo XVI, la fama del chocolate se extendió rápidamente y al mismo tiempo comenzaron a surgir algunas dudas respecto a su consumo. Desde la medicina, estaban quienes argumentaban que beber tanto chocolate traía daños a la salud, pues algunos médicos mostraron preocupación acerca de los potenciales efectos negativos de su consumo en la salud, además de considerarla una bebida adictiva. Incluso hubo propuestas para prohibir su consumo, pues se consideraba que consumir chocolate podía ser muy peligroso para ciertas personas, como mujeres embarazadas (Farfán en González de la Vara, 2003:24).

Asimismo, se alertó del consumo de cacao verde o sin tostar, era perjudicial para la salud, ya que se asociaba con problemas digestivos, interrupción del ciclo menstrual, mal aliento, desmayos, así como obstrucción de las vías urinarias. En cambio, si el cacao estaba debidamente tostado y molido, combinado con especias calientes o atole, se consideraba beneficioso porque abría el apetito, estimulaba la digestión, proporcionaba energía y generaba sensaciones de alegría (Cárdenas, 2003: 106-107).

En el marco de estos debates, se publicó en 1631 el documento *Cvrioso tratado de la naturaleza del Chocolate, dividido en quatro puntos. En el primero*

se trata, que sea Chocolate; y que la calidad tenga el Cacao, y los demás ingredientes. En el segundo, se trata la calidad que resulta de todos ellos. En el tercero se trata el modo de hazerlo, y de quantas maneras se toma en las Indias, y qual dellas es más saludable. El vltimo punto trata de la quantidad, y como se ha de tomar, y en que tiempo, y que personas. Su autor, el médico cirujano Colmenero de Ledesma (1631), lo escribió como respuesta a los otros galenos que estaban en contra de su consumo, pues estaba convencido de que las condenas hacia el chocolate por causar daños a la salud carecían de fundamento.

Colmenero de Ledesma (1631) alentó el consumo de chocolate como una bebida saludable y medicinal, fundamentando sus argumentos en la teoría humoral de Hipócrates y Galeno, ampliamente aceptada en esa época.

Esta teoría compartía el mismo principio que las concepciones mesoamericanas sobre la salud, donde el equilibrio en el organismo era fundamental para tener buena salud. Sin embargo, se diferenciaba en que se creía que el cuerpo estaba compuesto por cuatro humores: sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra. Así, el consumo de alimentos y bebidas con propiedades opuestas a la enfermedad se consideraba capaz de restaurar el balance en el cuerpo y promover la salud.

El manuscrito afirma que el chocolate, al ser frío y seco, es adecuado para tratar enfermedades de naturaleza caliente, siempre que se consuma con moderación y se tuviera en cuenta las características individuales de cada persona (Colmenero, 1631).

Por otro lado, se afirmaban que el chocolate, debido a su preparación y por la cantidad de ingredientes adicionales, podía reemplazar fácilmente el almuerzo u otras comidas, razón por la que los españoles comenzaron a consumirlo diariamente, aún en los días de ayuno eclesiástico.

Ante esta situación, comenzaron las dudas y debates sobre si beber chocolate quebrantaba el ayuno. Los escritos de los doctores Juan de Cárdenas (2003) y el licenciado Antonio León Pinelo (1994) abordan las disputas entre teólogos y médicos sobre el consumo de chocolate y otras bebidas durante los días de ayuno mientras algunos defendían fervientemente esta bebida y argumentaban que no había suficientes razones para dejar de tomarla durante el ayuno, otros sostenían que debido a la naturaleza de sus ingredientes (cacao, pimienta, vainilla, achiote, maíz, chile y agua) tenía características de un alimento más que de una bebida (León Pinelo, 1994).

Según el médico Cárdenas (2003:120-121), antes de la conquista, los indígenas no estaban familiarizados con el concepto de ayuno y, por lo tanto, no se privaban de alimentos y bebidas. Fue la Iglesia la que introdujo la práctica del ayuno como una forma de penitencia para que las personas experimentaran sed y hambre como una manera de enfrentar sus pecados y culpas.

El ayuno también tenía como objetivo controlar los deseos carnales y sexuales, permitiendo que la mente y la voluntad estuvieran dedicadas a servir a la fe cristiana. Era una obligación para aquellos mayores de veintiún años, ya que se consideraba que a esa edad el cuerpo podía soportar períodos prolongados sin comida ni bebida. Sin embargo, muchas personas alegaban debilidad estomacal o enfermedades y tomaban bebidas para aliviar sus malestares. Entre estas bebidas se encontraba el chocolate, que según los teólogos de los siglos XVI y XVII, rompía el ayuno y eximía a la gente de la penitencia.

Por su parte, los indígenas opinaban que el chocolate no rompía el ayuno porque era una bebida para calmar la sed, no para saciar el hambre (Cárdenas, 2003:119-120), además creían que, si se consumía caliente, en lugar de saciar la sed, la incrementaba, en cambio, si se bebía frío, se pensaba que refrescaba (León Pinelo,1994, f. 21v-22r).

Ante los dilemas, la Iglesia recomendó consumir antes de misa bebidas menos elaboradas debido a los componentes grasos del cacao que proporcionaban nutrición, dejó en manos de párrocos, ministros, catequistas, predicadores y evangelizadores, la promoción de la moderación de beber chocolate (Corcuera de Mancera, 2005:519). El propio doctor Cárdenas (2003:119-120), coincidía con la postura indígena, afirmando que cualquier líquido que aliviara la sed y refrescara el cuerpo se consideraba bebida, incluyendo el cacao molido y diluido, porque cumplía con la labor de reponer las sustancias gastadas en actividades físicas, no de nutrir el cuerpo.

En este sentido, la discusión sobre si el chocolate quebrantaba el ayuno colocó a teólogos y médicos en una encrucijada sobre su consumo en días de abstinencia eclesiástica. Años después se publicó el libro *Qvestion Moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico* de Antonio de León Pinelo (1636) que es el trabajo más extenso sobre el tema y presenta algunos puntos de vista sobre su consumo en esa época.

En primer lugar, se expone que el chocolate es una bebida y, por lo tanto, no quebranta el ayuno eclesiástico, ya que así lo utilizaban los indígenas

y que los españoles así lo conocieron como una bebida. La segunda opinión si consideraba al chocolate como comida y sostenía que su esencia no es potable, por lo que quebranta el ayuno. Se enfatiza que el cacao es originalmente comestible y el agua sólo es un vehículo en la bebida de chocolate.

Tras una exhaustiva investigación por parte de León Pinelo (1636) concluyó que, al menos hasta 1636 –año en que se publicó su obra–, no encontró ninguna Bula o declaración Pontificia que prohibiera el consumo de chocolate o que afirmara que beberlo rompiera el ayuno eclesiástico.

Por lo que él ofreció una opinión intermedia entre las estas dos perspectivas. Reconoció que el chocolate no era una simple bebida por su naturaleza y, por lo tanto, si quebrantaba el ayuno, pero si aprobó su consumo en cantidades pequeñas y con los ingredientes mínimos. Bajo esta óptica, beber chocolate con moderación no era considerado pecado y esta moderación debía aplicarse a cualquier tipo de alimento o manjar (León Pinelo, 1994, f. 95v-96r).

Años después, la postura de la Iglesia se endureció y desaprobó el consumo de chocolate durante días de ayuno, por lo que algunas personas buscaban justificarlo alegando razones de salud, pues consideraban que los medicamentos no violaban el ayuno eclesiástico. Otros argumentaban que lo bebían para calmar la sed, aunque esto también generó controversia.

Las mujeres se justificaban por beber chocolate antes de la misa, alegando que así se sentían más fuertes y podían aguantar toda la ceremonia. Durante el sermón, las sirvientas les llevaban jícaras de chocolate, lo que interrumpía a los curas, quienes intentaron hablar con ellas sin éxito. Ante la situación, se tomaron medidas más drásticas, pero sólo lograron indignar a la gente (Thomas Gage en Coe y Coe, 1999: 238). Otro caso muy destacado ocurrió en Michoacán, donde un alto inquisidor fue acusado por su propia congregación ante las autoridades eclesiásticas por consumir chocolate por la mañana, argumentando que fortalecía su estómago para resistir toda la misa. Este hecho causó un gran revuelo y controversia en la época.

En 1650 la Compañía de Jesús en la Nueva España emitió una prohibición para que los jesuitas no consumieran chocolate. Sin embargo, esta restricción pronto se debilitó, ya que los miembros de la orden jesuita no se abstuvieron de su consumo e incluso algunos alumnos desertaron debido a las prohibiciones (Coe y Coe, 1999: 239).

Durante estos mismos años, el Santo Oficio, también conocido como la Inquisición, llevaba a cabo persecuciones y castigos contra prácticas que

se consideraban contrarias al cristianismo tanto de origen prehispánico como europeo, africano y mestizo. Sorprendentemente, se han registrado casos en los que el cacao desempeñó un papel crucial en estas prácticas. A través de los *Procesos de Indios Idólatras y Hechiceros*, y en el ramo Inquisición del Archivo General de la Nación, se han encontrado inventarios y confiscaciones que involucraban almendras de cacao y utensilios asociados a su preparación.

El cacao continúo –al menos por un tiempo– siendo utilizado en rituales mesoamericanos y en prácticas rituales un tanto inusuales como medio para enamorar, romper encantamientos o calmar a personas agresivas. En la mayoría de las denuncias realizadas ante la Inquisición fueron mujeres a las que se les acusaba, porque ellas solían ser las encargadas de preparar el chocolate.

A continuación, se exponen algunos ejemplos de cómo el cacao se entrelazó con las creencias indígenas y no indígenas en este complejo y tumultuoso período histórico: en 1539, en el proceso en contra de Cristóbal, su mujer y Martín, su hermano, acusados de hacer actos de herejía, se encontraron entre sus bienes trescientas almendras de cacao. En 1540, en el proceso contra Martín de Ucelo, fueron encontrados dos palos de tortuga para menear cacao (Serna, 1987:327).

En 1629, Magdalena Méndez enfrentó acusaciones por aparentemente añadir sangre menstrual al chocolate.[12] En 1631, Luisa de los Reyes, una criolla esclava, denunció a Nicolasa por ofrecer un tecomate de chocolate con cabellos a un hombre.[13] Luego, en 1635, el Padre Luis de Molina denunció a una mujer negra por presuntamente dar chocolate a un hombre con gusanos y sangre menstrual.[14]

En otros casos, se han registrado relatos que mencionan el uso de elementos inusuales junto con el chocolate –como la baba de sapo– con la supuesta intención de atontar o adormecer a los hombres.[15]

Otro testimonio revela el oscuro uso del chocolate como medio de envenenamiento. En 1650, se llevó a cabo un juicio contra un alcalde mayor de Tabasco, acusado de intentar envenenar a una persona a través del consumo de chocolate (Hernández, 2013: 74). A finales del siglo XVII, una criada

[12] AGN, Instituciones Coloniales, Inquisición, volumen 363, Expediente 30.
[13] AGN, Instituciones Coloniales, Inquisición, Caja 6675, Expediente 021.
[14] AGN, Instituciones Coloniales, Inquisición, Caja 2300, Expediente 019.
[15] AGN, Instituciones Coloniales, Inquisición Caja 435, Expediente 222

de origen mulato llamada Manuela Gutiérrez fue acusada de consultar a la hechicera Geronima de Barahona, quien le dio unos polvos para que lavara sus partes íntimas y los residuos los añadiera al chocolate y se lo diera a beber a su amante para atraerlo sexualmente (Few, 2013).

En 1705, una esclava mulata denunció a su ama, llamada Francisca de Ágreda, por preparar un brebaje para mantener el control sobre su amante, hecho a base de chocolate que incluía vello púbico, cabello, uñas y saliva de la propia Francisca. Lo más controversial de este relato es que la acusada se lo dio a beber a un cura de una comunidad llamada Santa María, quien resultó ser su amante (Few, 2013).

Estas prácticas formaron parte de las denuncias presentadas ante la Inquisición, donde se describen usos poco convencionales del cacao con fines aparentemente mágicos y a veces malévolos. Sin embargo, estas connotaciones, con el paso del tiempo se fueron atenuando.

Finalmente, el cacao encontró su lugar en la sociedad colonial, contribuyendo a la formación de una identidad mestiza en la que elementos indígenas y europeos se fusionaron para crear un legado culinario único y perdurable.

Conclusiones

El consumo de chocolate en el virreinato se encuentra enmarcado en un contexto de interacciones culturales y creencias religiosas distintas. Es posible que los debates y controversias alrededor de su consumo hayan surgido debido a su valor ritual en las tradiciones mesoamericanas que contrastaba con las concepciones europeas de la medicina y el cristianismo.

Aunque existe una limitada representación de la visión indígena en los documentos virreinales, es evidente la resistencia que mostraron por mantener vivas sus tradiciones en un contexto de cambio y presión por parte de los conquistadores. Estas diferencias habrían contribuido a interpretaciones diversas sobre el chocolate y su impacto en la salud y la espiritualidad. Uno de los aspectos más notables fue la controversia sobre si el chocolate quebrantaba el ayuno eclesiástico. Teólogos y médicos tenían opiniones divergentes sobre si se trataba de una bebida o un alimento, lo que llevó a discusiones sobre su consumo en días de ayuno. Estas disputas muestran

cómo el chocolate representaba no sólo un alimento exótico, sino también un desafío a las normas eclesiásticas y dietéticas establecidas.

El chocolate también desempeñó un papel distinguido en la medicina tradicional. Fue utilizado para tratar diversas dolencias, como la diarrea, la fiebre y los problemas estomacales. La mezcla de cacao con hierbas y especias se convirtió en una forma común de tratamiento, lo que subraya la valoración de la creencia en sus propiedades terapéuticas.

Además de su uso para curar enfermedades, el chocolate estuvo presente en rituales y ceremonias mesoamericanas. Los dioses eran honrados con ofrendas de cacao, manifestando su relevancia cultural y espiritual en la sociedad prehispánica.

Sin embargo, el chocolate también tuvo su lado oscuro. Fue utilizado como medio de envenenamiento en algunos casos, lo que demuestra cómo su popularidad y reconocimiento como una bebida codiciada lo convirtieron en un instrumento para el mal.

Otro aspecto destacable, es la predominancia de mujeres en los procesos inquisitorios relacionados con el chocolate como un recordatorio del rol de género en la preparación y distribución de esta bebida en la sociedad novohispana. Las mujeres, como responsables del hogar y la cocina, eran las principales encargadas de la preparación del chocolate en la vida cotidiana y, por lo tanto, quedaban más expuestas a acusaciones y sospechas.

El chocolate es un testimonio de cómo los alimentos pueden trascender su mera utilidad nutricional para convertirse en portadores de significado cultural, poder e identidad. Su evolución de ser un brebaje ritual y medicinal en Mesoamérica, hasta convertirse en un elemento popular en la sociedad colonial. A través del chocolate, es posible comprender mejor las complejidades y riquezas de la historia de la cocina mexicana. Con su sabor distintivo, ha dejado una marca indeleble en el mundo, honrando tanto su herencia ancestral como su habilidad para adaptarse e inspirar nuevas creaciones gastronómicas a lo largo del tiempo. Esta simbiosis entre la tradición prehispánica y las influencias culinarias posteriores ha dado lugar a una cocina diversa y apreciada a nivel mundial donde el cacao sigue siendo un ingrediente icónico y amado por sus consumidores.

Referencias

Acosta, J. (1985). *Historia natural y moral de las Indias en que se tratan de las cosas notables del cielo, elementos, metales, plantas y animales dellas, y los ritos, y ceremonias.* Fondo de Cultura Económica.

Acuña, R. (1984). *Relaciones geográficas del siglo xvi: Antequera*. México: Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Archivo General de la Nación, México (AGN). *Instituciones Coloniales. Ramo Inquisición.*

Benavente (Motolinía), T. (1988). *Historia de los indios de la Nueva España*. Madrid, Alianza Editorial.

Benzoni, G. (1989). *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid: Alianza.

Cárdenas, J. (2003). *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Valladolid: Editorial Maxtor.

Cervantes de Salazar, F. (2008). *Crónica de la Nueva España.* Barcelona: Linkgua ediciones S.L.

Coe, S. D., y Coe, M. D. (1999). La verdadera historia del chocolate. México: Fondo de Cultura Económica.

Colmenero de Ledesma, A. (1631). *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate.* Madrid: Biblioteca Nacional de España. http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000090098&page=1

Corcuera de Mancera, S. (2005). La embriaguez, la cocina y sus códigos morales, en *Historia de la vida cotidiana en México. Vol. ii: La ciudad barroca.* México: El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica.

Cortés, H. (1963). *Cartas y documentos.* México: Editorial Porrúa.

Cruz, M. (1991). *Libellus de medicinalibus indorum herbis: manuscrito azteca de 1552 según traducción latina de Juan Badiano*. México: Fondo de Cultura Económica-Instituto Mexicano del Seguro Social.

Durán, D. (1995). *Historias de las Indias de Nueva España e islas de tierra firme*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Few, M. (2013). "El chocolate, el sexo y las mujeres de vida desordenada". *Artes de México*, (110), 24-33.

González de la Vara, M. (2003). "Orígenes y virtudes del chocolate". *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos. México: Universidad Nacional Autónoma de México.*

Hernández, F. (1959). *Obras completas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Hernández Triviño, A. (2013). Chocolate: historia de un nahuatlismo. Estudios de cultura náhuatl, 46, 37-87. Recuperado en 12 de septiembre de 2026, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0071-16752013000200003&lng=es&tlng=es.

León Pinelo, A. (1994). *Qvestion moral: si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*. México: Centro de Estudios de Historia de México-CONDUMEX.

López Austin, A. (1971). "De las plantas medicinales y de otras cosas medicinales". *Estudios de Cultura Náhuatl*, (9), 125-230.

López Austin, A. (2008). *Cuerpo humano e ideología: las concepciones de los antiguos nahuas*. México: Instituto de Investigaciones Antropológicas-Universidad Nacional Autónoma de México.

Sahagún, B. (1989). *Historia General de las cosas de Nueva España*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Serna, J. (1987). "Tratado de las supersticiones, idolatrías, hechicerías, ritos, y otras costumbres gentílicas de las razas aborígenes de México". *El Alma encantada: Anales del Museo Nacional de México*. México: Fondo de Cultura Económica.

Torquemada, J. (1983). *Monarquía indiana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Consumo y valorización de productos regionales: dulce de alfeñique, elemento de patrimonio cultural municipal

María Guadalupe García Reyes
Yanelli Daniela Palmas Castrejón
Arlen Sánchez Valdés

Introducción

En las últimas décadas la cultura ha representado un área de interés para la humanidad, ya que permite identificar cuestiones tradicionales y populares de cada país o región. Por lo regular, las tradiciones populares van muy de la mano de la representación de identidad y rige el comportamiento de la región en que se desarrolla, razón por la cual organismos tanto internacionales como nacionales han decidido evaluar y proponer la conservación de bienes a través de diversas declaratorias bajo el tinte de patrimonio cultural, ya sea material (tangible) o inmaterial (intangible). La denominación de patrimonio permite a diferentes gobiernos poner atención en el cuidado y preservación de sus recursos culturales.

En algunos municipios, el otorgamiento de título de patrimonio a los recursos materiales e inmateriales permite la preservación de la cultura y ha sido una fuente de ingresos para generar monumentos, ferias, museos, películas, libros, entre otros materiales que tienen como fin la revalorización de su patrimonio. En el caso de Toluca, la Feria y Festival Internacional del Alfeñique es un elemento del patrimonio cultural municipal que permite la popularización, consumo y valorización de productos regionales como el dulce de alfeñique.

En este capítulo se hizo un análisis de literatura especializada para vislumbrar la importancia en el tiempo y espacio del dulce de alfeñique,

buscando como fin que los visitantes y no visitantes (consumidores indirectos) a la Feria y Festival Internacional del Alfeñique valoricen el producto, su precio y consumo. En el primer apartado denominado patrimonio cultural de lo mundial a lo local se habla del patrimonio a nivel internacional para dar paso al nacional y el impacto de este otorgamiento en la cocina mexicana; posteriormente se continúa con la contextualización de la Feria y Festival Internacional del Alfeñique en Toluca, seguido de la descripción del dulce de alfeñique, su historia, tradición y popularidad.

Como metodología para este acercamiento, se utilizó la cadena de valor con el fin de detectar los eslabones que más oportunidades tienen los artesanos, proveedores de ingredientes y actores involucrados. A partir de ello, se concluye necesario buscar estrategias que permitan que los dulces regionales –como el del alfeñique– sean consumidos y popularizados para su consumo, contribuyendo así a la economía local.

Patrimonio cultural de lo mundial a lo local

En un contexto de globalización que permite la interacción entre culturas, es necesario reconocer que existen diferentes elementos y representaciones que deben ser considerados como propiedad de las comunidades que las recrean y poseen, puesto que son transmitidas generacionalmente y se mantienen vigentes hasta la actualidad, lo anterior debido a la importancia simbólica que implica para ellos, representando la posibilidad de patrimonio mundial.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) define el patrimonio mundial como el conjunto de bienes culturales y naturales que hemos heredado de nuestros antepasados y nos permiten entender y conocer la historia, costumbres y la forma de vida hasta el momento actual (2004, p.3). Por otro lado, el Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS), fortalece la idea de darle un valor universal excepcional a los recursos culturales que posee cada nación, región o espacio para que presentes y futuras generaciones puedan disfrutarlo.

Cada país es poseedor de múltiples expresiones que integran su patrimonio cultural y que se encuentra conformado de las técnicas, saberes y rituales que llevan a cabo en la elaboración de diferentes actividades: la danza, los ritos religiosos y la gastronomía tradicional y popular; ya que –para

muchas comunidades– es muestra de diversos significados, símbolos y cosmovisiones que representan sus creencias y contexto. El patrimonio cultural tiene diferentes clasificaciones; el patrimonio material inmueble hace referencia a bienes que no son movibles, como zonas arqueológicas, cementerios, edificios coloniales, etc. Y el patrimonio material mueble se integra por aquellos bienes culturales que pueden trasladarse de un lugar a otro, como pinturas, monedas, documentos entre otros. (Instituto Nacional de Cultura, 2012). Este tipo de patrimonio hace referencia a elementos que no pueden ser trasladados de un lugar a otro, pero que representan un momento importante en la historia o contexto de ciertas poblaciones y muchas veces influyen actividades o actitudes que aún se realizan en la actualidad por formar parte de una identidad generacional.

Ahora bien, refiriéndose al patrimonio inmaterial, este se define como el conjunto de expresiones y manifestaciones de la vida de los pueblos que es transmitido de generaciones y que, por ello, depende de quienes lo difunden; además que funge como elemento de cohesión social. Entre algunos ejemplos de este tipo de patrimonio está la narrativa, festividades religiosas técnicas y tecnologías tradicionales como la gastronomía (Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2015). Un ejemplo del patrimonio inmaterial es la gastronomía mexicana que reconoció como "un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales" (Unesco, s.a.).

Desde esa perspectiva se ve que el caso de la cocina tradicional mexicana se encuentra conformada de diversos elementos, entre los que se integran los dulces tradicionales como parte del patrimonio cultural intangible, ya que cuenta con técnicas de elaboración que han sido transmitidas de generación en generación, desarrolladas en tiempos y espacios específicos, conforme a las costumbres previamente establecidas.

Al analizar lo que un patrimonio es y sus características, se relaciona estos conocimientos y su aplicación a la cocina tradicional y popular mexicana como una representación que puede enmarcar el camino para diversos elementos que se circunscriben en ella, tal es el caso del dulce de alfeñique elaborado por artesanos de la ciudad de Toluca como un posible elemento del patrimonio cultural municipal, el cual cuenta con un antecedente tradicional histórico de la localidad y que ha sido desarrollado por casi 400 años (s.a., 2020).

Contextualización de la feria de alfeñique a través del tiempo y espacio

La ciudad de Toluca es un municipio mexicano que se localiza en el centro del Estado de México, colinda con municipios como Zinacantepec, Tenango del Valle Almoloya de Juárez, con un clima predominante templado subhúmedo (Consejos Estatales de Población, 2010). Cuenta con una amplia gama de recursos turísticos como parques, jardines, museos e iglesias que son representativos del patrimonio natural y cultural de la ciudad. Cuenta con diversidad de espacios de entretenimiento cultural donde se realizan eventos y celebraciones que con el paso del tiempo se han popularizado entre locales y visitantes, integrándose como parte de la oferta turística del municipio, reconocido a nivel local y nacional. En relación con gastronomía tradicional se reconoce el chorizo, los huaraches, el tompiate, las tortas toluqueñas, el mosquito la garapiña y los dulces de leche y alfeñique.

En la Imagen 1 se puede observar algunas de las atracciones culturales más representativas del municipio. Han sido difundidas como espacios de recreación y esparcimiento para locales, visitantes y turistas.

Imagen 1. Lugares turísticos de Toluca



Fuente: México Free Maps MX

Además de sus atractivos turístico y múltiples actividades, en la ciudad de Toluca, (entre los portales Reforma, Francisco I. Madero y 20 de noviembre), se lleva a cabo la Feria y festival Internacional del Alfeñique, la cual fue creada con la finalidad de fortalecer la costumbre de día de muertos y la preservación de dulces populares y tradicionales como la calaverita de azúcar y chocolate. En décadas pasadas, en este lugar de esparcimiento, los niños salían a pedir calaverita durante la feria y al final lo que juntaban de su colecta era para comprarse su "calaverita".

La Feria y Festival Internacional del Alfeñique generalmente abarca un periodo de la segunda semana de octubre al dos o tres de noviembre. Se distingue por la venta de dulces tradicionales, exposiciones, danzas, muestras gastronómicas, etc. El dulce de alfeñique se representa en figura como ataúdes, cráneos, cruces, borregos y venados (Rosas, 2018).

La feria es un evento que se realiza en pleno centro de la ciudad con la finalidad de la conservación de las tradiciones más importantes en México: el día de muertos. Por tal razón, los artesanos producen un dulce representativo a los fieles difuntos, así como sus alimentos favoritos o animales que tienen un significado especial según la religión profesada y a la muerte –que es tal vez el elemento clave para la festividad–(Descubre Toluca, 2020).

Ahora bien, el dulce de alfeñique –que se elabora con anticipación a los meses de octubre y noviembre– tiene una tradición que data de aproximadamente cuatro siglos, la cual representa un arraigo identitario para la localidad, pues es reconocido como emblema tradicional y popular de la festividad de día de muertos. Su elaboración y arraigo popular continuó después de finalizada la independencia de Méxica; para el siglo XIX su producción y distribución abarcaba lo que actualmente es la zona Santa Bárbara, la Colonia Sánchez, La Retama y El Cóporo –mismas en las que se concentra el grueso de los artesanos–(De la Borbolla, 1994).

El alfeñique hace referencia a una herencia española de origen árabe que representa figuras que muestran el talento y creatividad de los artesanos y, según datos referidos por el H. Ayuntamiento de Toluca, el alfeñique es una historia documentada desde el año 1630, cuando el artesano Don Francisco de la Rosa solicitó por primera vez un permiso para hacer alfeñique.

El alfeñique es un dulce que se elabora de forma artesanal con una pasta que requiere como ingredientes principales la mezcla de azúcar *glass*, clara de huevo, grenetina y jugo de limón que, en conjunto, dan ese tono tan blanco a la pasta. El dulce se elabora y decoran a mano, representando bo-

rreguitos, cerdos, canastitas, calaveras y diversas piezas que son emblema del tradicional día de muertos como se muestra en la Imagen 2.

Imagen 2. Artesano de Alfeñique de Toluca



Fuente: Jorge Alvarado, El Gráfico.

Entre las técnicas de elaboración del dulce, Cárdenas, J. y Soto, A., hace referencia a dos formas de elaborar esta artesanía; por un lado, está la opción de utilizar un molde –el cual permite crear piezas grandes y formas específicas como la de borrego– y, por otro lado, está la técnica de modelado que consiste en elaborar las piezas con las manos ayudándose de algún utensilio que les apoye a dar relieves y profundidades, desde palillos de madera hasta utensilios de cocina. En ese sentido, la capacidad imaginativa es también una cualidad de cada artesano. Cabe mencionar que el proceso de decoración es completamente manual, por lo que requiere de una gran habilidad y experiencia (2019: 100- 101).

La información antes referida permite comprender la dedicación y tiempo que lleva la elaboración de cada una de las piezas creadas por los artesa-

nos y la importancia que tiene como parte del patrimonio debido a que las técnicas se perfeccionan a través del tiempo y con experiencia empírica. De este modo, serán transmitidas a las generaciones futuras para que sean implementadas y continúen vigentes en el futuro, sin embargo, a las nuevas generaciones (hijos de los artesanos) no les llama la atención o no les interesa aprender este arte. Además, se reconoce la necesidad de contar con utensilios que permitan el óptimo desarrollo de dichas actividades, los cuales pueden representar tecnologías innovadoras en los procesos de producción. Así mismo, es indispensable retomar lo señalado por Zenil quien indica que "elaborar su producción les tomaba aproximadamente 8 meses, que hacían cerca de 200 piezas diarias entre grandes y medianas y 800 pequeñas, esto en un taller de 5 personas en promedio, que en temporada se vendía cerca del 80% de la producción" (2015: 3).

Pese a ser tradiciones familiares, se puede beneficiar a varias personas con su producción, pues, al requerir personal para la elaboración en los talleres, se van integrando individuos que desarrollan las habilidades técnicas transmitidas por los artesanos, propiciando un legado histórico que genera identidad y apropiación. Como se puede observar es un dulce que representa un producto de calidad que engloba saberes y técnicas de producción únicas y tradicionales, pertenecientes a los artesanos de dicha región, permitiendo que el dulce sea original, creativo y detallado y, al mismo tiempo, se reconoce como único e irrepetible.

Metodología

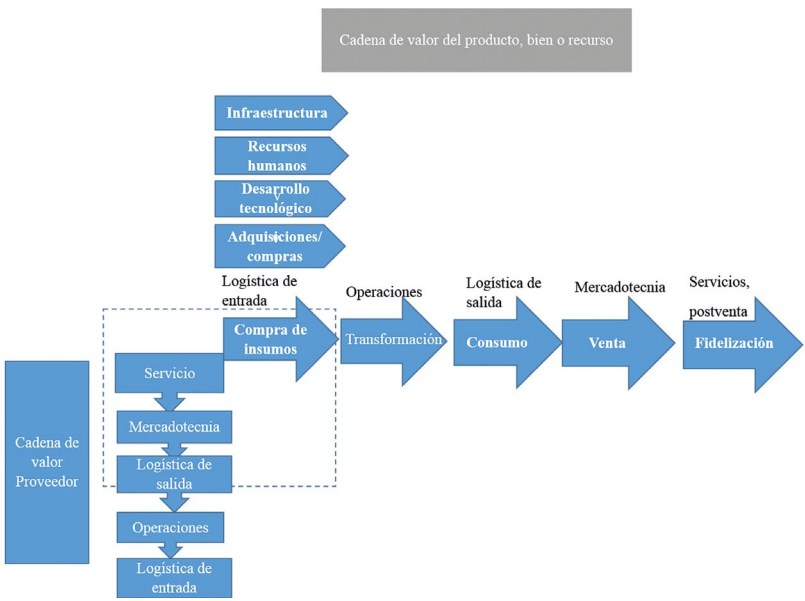
Para el desarrollo de la investigación se implementa el análisis de la cadena de valor que permite determinar la cantidad de actores que intervienen en la generación de un producto. Define las relaciones existentes entre autores, identificar las necesidades comunes de mejoramiento y los compromisos contractuales entre ellos, lo que representa un mecanismo para determinar los sujetos que se integran en la elaboración del dulce, cada uno ejecutando un papel indispensable para el desarrollo de ello, ya que, de no realizar su aportación, sería imposible llevar eficazmente dicha labor. Por tanto, la cadena de valor será interpretada como la descripción de actividades que son necesarias para elaborar un producto o servicio desde su concepción, analizando las fases intermedias de producción y la entrega hasta llegar a los

consumidores finales para su disposición al terminar su uso (Nutz y Sievers, 2016).

Se propone un modelo en el cual se integran cada uno de los elementos que conforman la cadena de valor del tradicional dulce de alfeñique toluqueño con la finalidad de identificar cada uno de los actores que participan en dicho sistema y conocer cuáles son los elementos que deberían reforzarse. Entre las partes consideradas se concentra la infraestructura, los recursos humanos, el desarrollo tecnológico y las compras como base del proceso de producción.

Por otro lado, se realiza un análisis de la logística de entrada y salida de dicho bien patrimonial contemplando su mercadotecnia y forma de operación. Este análisis se representa de forma gráfica en el Esquema 1 Modelo de cadena de valor, en el cual se pueden observar cada una de las categorías por analizar para comprender cómo se relacionan y qué efectos tiene la participación de cada agente en los proceso de producción, contemplando también al consumidor quien pondrá en valor el bien patrimonial en cuestión.

Esquema 1. Modelo de cadena de valor



Fuente: elaboración con base en López, 2020.

Resultados

Cadena de valor del dulce de alfeñique

Para la cadena de valor del dulce de alfeñique se identifican algunos elementos de infraestructura que los artesanos consideran indispensables para su elaboración como el uso de moldes, bodegas acondicionadas para su almacenaje y la necesidad de contar con un medio de transporte adecuado, pues de no contar con dichos elementos, se podría mermar antes de llegar a las manos del consumidor final.

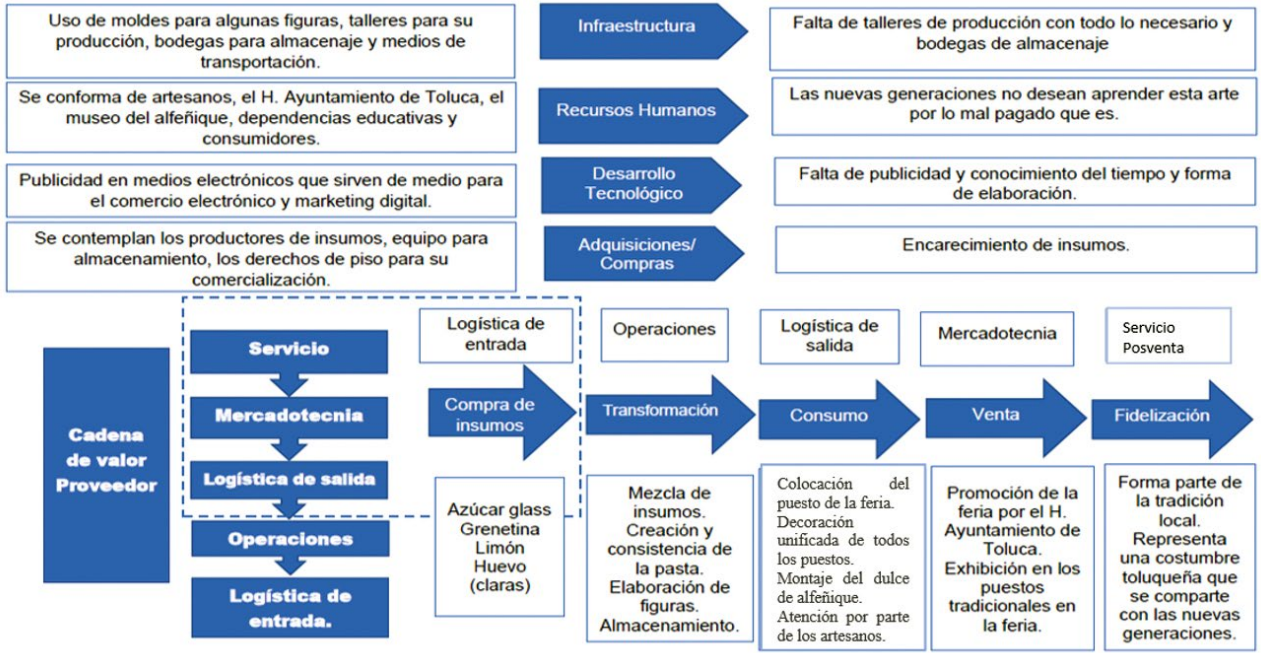
A su vez, se analizan elementos como recursos humanos donde se integran todos los actores que pudieran interesarse en la revaloración del dulce (artesanos productores y H. Ayuntamiento de Toluca) como aquellos que cuentan con los conocimientos para llevar a cabo dicha acción (instituciones educativas) y los consumidores interesados en seguir adquiriendo dicho bien popular como elemento de identidad o patrimonio cultural.

Posteriormente se examinan los elementos del proceso de producción, los cuales podrían representar el objetivo de revalorización y conservación de este patrimonio municipal, ya que en este apartado se consideran los procesos de compra de insumos, su proceso de transformación, el consumo y la fidelización de los consumidores; se analiza desde el proceso de producción hasta el momento de consumo.

Se realiza un análisis a la cadena de valor del dulce de alfeñique popular de Toluca con el objetivo de identificar cada uno de los actores que contribuyen en el desarrollo, producción y consumo del dulce para conocer el eslabón(es) que se encuentre(n) débil(es) y, de esta forma, reconocer los elementos que representen una oportunidad de mejora para contribuir a su puesta en valor con la finalidad de optimizar su popularidad entre las comunidades locales y visitantes, fomentando su adquisición.

En el segundo esquema se presenta el prototipo de la cadena de valor que representa la producción del dulce popular toluqueño; se mencionan los diferentes elementos que se requieren por los artesanos productores para elaborar el dulce, así como de los consumidores que se encargarán de transmitir su valor cultural a las generaciones futuras, logrando así su popularización para consumo en la Feria del Alfeñique.

Esquema 2. Cadena de valor del dulce de alfeñique



Fuente: elaboración propia

Los eslabones más débiles en la cadena de valor del alfeñique son la mercadotecnia y los servicios de posventa, por lo que se repercute en el posicionamiento de venta y la fidelizacióndel producto final. Por tanto, entre las problemáticas relacionadas con estos eslabones está la escasez de estrategias que permitan su difusión y revalorización como elemento gastronómico tradicional mexicano. Un ejemplo de lo anterior es lo expresado por la señora Esperanza –productora con casi 80 años de experiencia– quien externa que se ve la disminución de las ventas del alfeñique debido a que la mayoría de los consumidores se inclinan por la compra de diversos artículos: calaveras de chocolate o amaranto, tazas decoradas, dulces típicos que, al popularizarse entre los consumidores, van desplazando el producto estrella de la feria, y que en muchas ocasiones la mayoría de los puestos ya no se oferta (Valencia, Y. Rosas, O., 2012).

Otros dos eslabones que no demarcan un impacto fuerte, pero que tienen una problemática que resalta son la compra de insumos en conjunto con la transformación debido a que, con el paso de los años, se refleja el encarecimiento de insumos, las crisis alimentarias y económicas, así como la elaboración de dulces en grandes masas que propicia el abaratamiento de costos. Se detecta así mismo que los artesanos no cuentan con talleres equipados adecuadamente para la elaboración del dulce, pues por lo regular lo hacen en un espacio de sus casas adaptado por ellos mismos, lo que va aunado a contar con bodegas que permitan la conservación del dulce.

Como parte de la fidelización se ha trabajado en crear estrategias que permitan a los toluqueños identificarse con el alfeñique. Un ejemplo de esto es el Museo del alfeñique, pues se observa un espacio dedicado a este bien popular, pero no se cuenta exclusivamente con la exhibición de piezas de dicho dulce; también existe representaciones artísticas relacionadas a la tradición del día de muertos en cartonería y otros materiales, elementos que podría influir en el escaso reconocimiento, difusión y adquisición del alfeñique a nivel local y regional.

En este tenor, el primer cuadro de la ciudad –incluidos los portales– cambió los comercios que ofrecen productos típicos de la región; un ejemplo de esto es la integración de la heladería Santa Clara que, si bien representa productos de calidad, no forma parte de la gastronomía tradicional y popular de la ciudad de Toluca. Esta situación y el encarecimiento de la renta de locales, da cabida a la expulsión de comercios emblemáticos, como es el caso de la dulcería “El socio” –la cual se encontraba ubicada en el portal Francisco I.

Madero–, donde permanecieron 48 años, pero a raíz del incremento en el costo de la renta, se vio obligada a trasladarse a otra ubicación. Actualmente está integrado en la calle de Allende, en el primer cuadro de la ciudad de Toluca (calle que no tiene la misma concurrencia que el portal) (Ozuna, 2020).

Conclusiones

Al ser un producto gastrónomico tradicional y popular de Toluca, el dulce de alfeñique cuenta con diferentes proveedores de insumos que se ven beneficiados por su elaboración y consumo, al mismo tiempo contribuyen a la posibilidad de continuar con su conservación y revalorización por generaciones futuras que se encargaran de seguir reproduciéndolo y fomentarlo de forma responsable. Sin embargo, en el análisis de la cadena de valor, se visualiza que hace falta que el conocimiento relacionado con su elaboración sea transmitido de generación en generación, fomentando el interés por parte de los jóvenes por aprender de este arte.

Con base en el análisis de la historia y el presente del dulce de alfeñique, se considera que los cambios afectan directamente la posibilidad de conservación y revalorización del dulce tradicional de alfeñique toluqueño, desplazándolo de forma constante y dejando de lado todo su valor cultural e identitario. Así mismo se determinó que la cadena de valor integrado no es reconocida por parte del consumidor ni por las autoridades gubernamentales de manera adecuada por las ventajas que puede traer la popularización y consumo de este tipo de dulces artesanales al municipio. Por lo que es necesario trabajar en forjar estrategias que permitan que los dulces regionales –tal es el caso del alfeñique– sean revalorizados y consumidos para contribuir a la economía local.

A partir de este análisis quedan en el tintero las siguientes incógnitas: ¿Cómo las cuestiones de calidad pueden contribuir a la conservación de los dulces tradicionales de alfeñique?, ¿qué instituciones deberían involucrarse con la finalidad de plantear objetivos prácticos, alcanzables y medibles para este patrimonio? Y, finalmente, ¿qué políticas y normas deberían aplicarse con la finalidad de alcanzar niveles de competitividad que permitan la preservación, difusión, comercialización y popularización de este dulce típico la ciudad de Toluca?

Referencias

Canal Descubre Toluca. (13 de noviembre de 2020). *Alfeñique- Entrevista Mtro. Pedro Daniel García Muciño. Descubre Toluca*. [Archivo de video]. https://www.youtube.com/watch?v=O2EbZDGN3eA

Cárdenas, J. y Soto, A. (2019). *Toluca, la ciudad del alfeñique: La feria como patrimonio cultural inmaterial* [Tesis de licenciatura, Universidad Autónoma del Estado de México].

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2015). Patrimonio cultural inmaterial y turismo: salvaguardia y oportunidades. México: CONACULTA. https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/pdf/pat_inmaterial.pdf

De la Borbolla, D. (1994). *Las artesanías del alfeñique y el dulce vaciado, tradición popular para la ofrenda de todos los santos*. Gobierno del Estado de México.

Descubre Toluca. (13 de noviembre de 2020). *Alfeñique- Entrevista Mtro. Pedro Daniel García Muciño. Descubre Toluca*. [Archivo de video]. https://www.youtube.com/watch?v=O2EbZDGN3eA

H. Ayuntamiento de Toluca (2020). Alfeñique en Toluca, una dulce tradición viva desde hace 400 años. Coordinación General de Comunicación Social y Dirección de Tecnologías de la Información y Gobierno Digital. https://www2.toluca.gob.mx/alfenique-en-toluca-una-dulce-tradicion-viva-desde-hace-400-anos/

ICOMOS (2018). *Informe Anual*. ICOMOS

Instituto Nacional de Cultura (2012). "¿Qué es patrimonio cultural?" Instituto Nacional de Cultura. Perú: CEI e Instituto Nacional de Cultura. https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con5_uibd.nsf/AF54A42EA8C6068B0525827A00781E61/$FILE/1manualqueespatrimonio.pdf

López, A. *et al.* (2016). "Oferta gastronómica en el centro histórico de la ciudad de Toluca". *Revista Culinaria*. Universidad Autónoma del Estado de México. http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf_culinaria_once/oferta_gastronomica_toluca_culinaria_uaemex.pdf

Nutz, N., & Sievers, M. (2016). Guía general para el desarrollo de cadenas de valor: Cómo crear empleo y mejores condiciones de trabajo en sectores objetivos. Oficina Internacional del Trabajo (OIT). https://resources.peopleinneed.net/documents/972-wcms_541432.pdf

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco). (2004). *La UNESCO y el patrimonio mundial.* España: UNESCO.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco). (S/A). La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán. UNESCO. Disponible en: https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400

Ozuna, G (2020). Dulcería "El socio". *DigitalMex periodismo confiable*. https://www.digitalmex.mx/opinion/story/23192/dulceria-el-socio

Ozuna, G. (2020). "Alfeñique. Arte de azúcar, una tradición toluqueña". *DigitalMex, periodismo confiable.* https://www.digitalmex.mx/opinion/story/23642/alfenique-arte-de-azucar-una-tradicion-toluquena

Rosas, C. (2018). *Gestión del Patrimonio y turismo religioso en la ciudad de Toluca: Usos, valoración y apropiación* [Tesis de Maestría. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México].

TelevisaEdoMex. (21, septiembre de 2012). Alfeñique [Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=psEypQwaanQ

Zenil, L. (2015). "La Feria y Festival Cultural del Alfeñique: Un producto turístico consolidado". *Integración, desarrollo y resultados. 2° encuentro Nacional de Gestión Cultural. Tlaquepaque, Jalisco, México*. https://observatoriocultural.udgvirtual.udg.mx/repositorio/bitstream/handle/123456789/295/2ENGC100.pdf?sequence=1&isAllowed=y

La persistencia de una memoria culinaria: mercados y cocina popular en Toluca

Gerardo Novo Espinosa de los Monteros

Introducción

La cocina popular de Toluca es resultado de una compleja mezcla concebida a través del tiempo gracias a las condiciones naturales del entorno físico, la cultura alimentaria de sus pobladores y las contribuciones que han hecho diferentes individuos, grupos y migraciones asentados en el territorio.

Hoy en día, la visibilización de las cocinas tradicionales y populares destacan como una tendencia de la cocina mexicana que apunta hacia la revalorización de la diferencia cultural y de lo local frente a lo global (López Ojeda *et al*., 2017). El reconocimiento de las cocinas como patrimonio inmaterial, sobre todo en la última década, ha impulsado su estudio y el diseño de políticas públicas para su preservación y difusión.

Además de la industria de la restauración y los comercios establecidos, los mercados como centros de abasto de las grandes ciudades son espacios que acercan los alimentos del campo a los grandes conglomerados urbanos. Gracia Noriega afirmaba que la cocina al ser un arte eminentemente rural, es más hospitalaria y generosa que la que se produce en las urbes (Gracia Noriega, 2009). Por su parte Grimod de la Reynière veía en la cocina del campo, una comida menos rebuscada, pero más abundante y sana (Grimod de la Reynière, 1998). En este sentido, los mercados y tianguis de Toluca siguen siendo espacios donde el consumo de agroproductos tiene lugar, y al mismo tiempo se recrean recetas tradicionales, prácticas, saberes que en-

cuentran en los puestos, fondas, taquerías y manteados una cocina popular que se mantiene, pero al mismo tiempo se modifica con el paso del tiempo.

Los mercados, además, constituyen espacios donde es posible observar prácticas tradicionales o solidarias. Así, decisiones de compra por razones éticas, como dónde comprar y qué comprar, de acuerdo con filosofías y movimientos asociados a promover el comercio local o justo, evitar el maltrato animal, el consumo de proximidad o saludable, han modificado los patrones de producción y consumo, además de empoderar a los consumidores (Singer y Mason, 2009). Muchas de estas decisiones han condicionado la adquisición de productos y servicios impulsando un mayor consumo de productos orgánicos o ecológicos. La decisión de comprar en los mercados del barrio, agroecológicos o tianguis puede representar, por lo tanto, una forma de fomentar un consumo local y solidario.

Metodología

El objetivo primordial de este trabajo es identificar y documentar a través de una investigación cualitativa, la presencia de los elementos que conforman una cocina popular en los mercados tradicionales de Toluca desde la segunda mitad del siglo XX hasta nuestros días. El enfoque cualitativo permite comprender fenómenos desde la perspectiva de quienes los viven y para la búsqueda de patrones y diferencias en estas experiencias y su significado (Hernández Sampieri, 2018).

Para recabar la información se realizó una búsqueda documental biblio y hemerográfica considerando diversas fuentes documentales, como investigaciones y reportes, tesis, publicaciones en prensa local y en guías turísticas. La revisión permitió identificar descripciones detalladas de la existencia de alimentos, los mercados y su relación con las dinámicas socioespaciales del centro de la ciudad y, finalmente, dar cuenta del papel que han jugado estos espacios y esbozar algunas funciones relacionadas con el abasto, el comercio y la alimentación. La presente investigación no pretende generalizar los resultados ni obtener una muestra representativa de los alimentos y la cocina popular de los mercados de Toluca, sino simplemente documentar, registrar y contextualizar los hallazgos en relación al campo de la gastronomía local. El periodo de análisis abarca desde la segunda mitad del siglo XX, época en la que tuvo mayor auge el tianguis tradicional de los viernes en Toluca.

La información se complementó con visitas de campo y observación directa. La presentación de los resultados se ordenó bajo el criterio de sucesión de eventos atendiendo a esquemas de interpretación para la identificación de marcos temáticos a través de relatos y narrativas; así como la identificación de marcos de acontecimientos, como hitos en la historia y desarrollo de los mercados, de acuerdo con la propuesta de Curvadic García (2002).

La ciudad de Toluca

Toluca es la capital del Estado de México, como centro político y económico de la región, constituye una de las dos zonas urbanas más importantes de la entidad que aglutina más de dieciséis minicipios y es la quinta en población a nivel nacional. El Valle de Toluca se ubica en una extensa llanura del altiplano central, a una altura promedio de 2,600 metros sobre el nivel del mar. Aquí se encuentra la cuenca del Alto Lerma y el entorno geográfico del valle posee un sistema pluvial que alimenta una serie de ríos y cuerpos de agua, conducidos por escurrimientos de los sistemas montañosos de la región y el Nevado de Toluca. Históricamente las condiciones físicas han dado lugar a diferentes ecosistemas que han proveído de agua y alimentos a las comunidades asentadas en el valle, enriqueciendo su dieta a partir de recolecciones, pesca, caza y siembra, además del intercambio comercial y la producción artesanal e industrial.

Las condiciones geográficas del valle permitieron la producción de excelentes variedades de maíz y otros cultivos nativos. La llegada de los españoles al territorio americano en el siglo XVI diversificó la producción de cereales como el trigo y la obtención de cárnicos que, de acuerdo con el historiador Miguel Civeira, superaba las mil fanegas del cereal, las tres mil de maíz y las dos mil cabezas de puercos (Civeira Taboada, 1985).

A finales del siglo XIX y principios del XX la municipalidad de Toluca, que en ese entonces abarcaba seis de los municipios actuales, contaba con una importante cantidad de haciendas y ranchos, destacadas por su alta producción agrícola la de San Juan de la Cruz, Canaleja, H. el Río y La Gavia. Por su producción media, Barbabosa y con baja productividad la de Galera, las cuales surtían al Valle de Toluca, la ciudad de México y otras entidades circunvecinas, de lo que aquí se producía, especialmente maíz, trigo y cebada (García Luna, 1981).

De acuerdo con el Instituto Nacional de Geografía y Estadística, Toluca contaba al inicio del siglo XX con una población de 25,940, la cual se incrementó casi 17 veces al pasar al término del siglo a 435,125 (Instituto Nacional de Geografía y Estadística [INEGI], 2022), periodo en el que se modificó radicalmente el paisaje, creció la mancha urbana y se modificaron sustancialmente los espacios, canales de distribución y venta de alimentos. Hasta el año 2020 la población del municipio de Toluca era de 910,608 habitantes (Secretaría de Economía, 2023). La cercanía con la Ciudad de México y el poder económico y político que esta siempre ha ejercido influye enormemente en el intercambio comercial de productos al ser este un gran mercado de consumo y, al mismo tiempo un enorme concentrador de mercancías provenientes de todo el país. Además de los flujos de mercancías y productos que tradicionalmente han intercambiado ambas entidades, se suma el tránsito de personas que por diferentes motivos se movilizan de un valle a otro para ejercer sus actividades comerciales y profesionales, lo que ha dado lugar a enormes transformaciones en el uso de suelo y el paisaje.

Cocina popular y consumo en los mercados tradicionales

Históricamente se reconoce a los mercados mexicanos como importantes centros de abasto de pueblos y ciudades. Desde tiempos prehispánicos miles de personas acudían cotidianamente a los grandes mercados, entre ellos el de Tlatelolco en el que la venta alimentos ocupaba un lugar sobresaliente (Lomelí, 2004). Durante el periodo Novohispano, en la Ciudad de México destacaron lugares como el viejo mercado del Parián, el mercado de la Plaza mayor, el de la Lagunilla, el de la Plazuela de la Paja, el de la Plaza de Santa Catarina Martir y el Volador (Suárez y Farías, 1997).

Para Malinowski los mercados mexicanos constituyen felices cotos de cacería, tanto para antropólogos como para turistas, interesados en la variada y pintoresca mezcolanza de gente, objetos y costumbres. Más allá de ser un mecanismo económico de distribución, los mercados son “efímeros y drámaticos museos del día” donde se exhiben objetos, constumbres, valores y los problemas del consumo doméstico y municipal (Malinowski y De la Fuente, 2011).

Se considera a la gastronomía como parte fundamental del patrimonio cultural inmaterial, formada por elementos no físicos de las tradiciones de

los pueblos: expresiones culturales como los idiomas, la música, ceremonias, ritos, fiestas, maneras de hacer, actitudes de socialización y tradiciones orales entre otros; una forma de proteger y asegurar la continuidad histórica de este tipo de patrimonio es a través de su documentación y estudio (González Cambeiro y Querol Fernández, 2014).

Para fines prácticos de este trabajo consideramos la propuesta de Juárez López (2012) quién distingue el término comida como aquello que se refiere a lo que se come habitualmente mientras que la cocina hace referencia a las preparaciones en las que entran en juego varios ingredientes, se dan cambios físicos y transformaciones provocadas por un agente externo y que además está relacionado con el halago a los sentidos (Juárez López, 2012:12).

Como explican Marina Ramírez y Víctor A. Poo, la cocina popular es una práctica que forma parte de una herencia cultural, llena de connotaciones, prejuicios y aprendizajes de placer que se relaciona con la economía y el uso del tiempo. Se trata de una cocina cotidiana, pero compleja, que se transmite por oralidad entre generaciones y se encuentra ligada a la etapas importantes en la alimentación dentro del ciclo de vida de los seres humanos: la necesidad-nutrición, y reproducción de la vida; la economía-producción y distribución, y el gusto preparación y consumo (Ramírez Mar, 1999).

A pesar de los cambios en los patrones de producción y consumo que ha traído la modernidad —especialmente a partir de la posguerra—, en México los mercados y tianguis han resistido la competencia y hegemonía de los super e hipermercados que promueven mayoritariamente un consumo globalizado de productos estandarizados y deslocalizados. Los grandes comercios de empresas transnacionales junto con las cadenas nacionales se han convertido, de acuerdo con la antropología cultural de Marc Augé en *no lugares* espacios que no pueden definirse ni como espacios de identidad, ni como relacionales ni históricos (Augé, 1993), a diferencia de los mercados y tianguis, verdaderos *lugares* que conservan en muchos sentidos rasgos de mexicanidad.

Los mercados pueden ser vistos como pequeñas instituciones en donde se conjuga una serie de actividades y oficios del pueblo mexicano, comparables a pequeñas ciudades organizados y estructurados el comercio (Castillo Nechar, 1995). En ellos, como centro de consumo, tienen cabida diferentes cocinas.

Resultados

Los mercados y tianguis de Toluca

El uso de marcos temporales y temáticos, mediante la tipificación de hechos puntuales inscritos en etapas o procesos, así como aquellos temas abordados desde diferentes publicaciones (Curvadic García, 2002), permitieron identificar una serie de datos cronológicos y taxonómicos que constituyen elementos de los mercados tradicionales y su relación con la cocina local.

En la ciudad de Toluca pueden observarse por lo menos dos tipos de mercados: fijos o bajo techo; y semifijos o también llamados mercados itinerantes o tianguis. Ambos tipos han coexistido y han establecido complejas dinámicas culturas y comerciales que han contribuido a su crecimiento y expansión, sino también a su decadencia o reubicación. Evidentemente el primer grupo, el de los tianguis, posee muchos más rasgos y reminiscencias prehispánicas que los han hecho lugares atractivos para los flujos de turismo, en especial a los extranjeros. Los mercados fijos se asemejan más al modelo de mercado europeo.

Ya desde el siglo XVIII Toluca poseía un comercio articulado e intenso con su región, caracterizado por la abundancia de comunidades índigenas con una economía de autoconsumo y autosubsistencia; de los estados vecinos de Michoacán, Guerrero, Querétaro, Guanajuato, Morelos, Puebla y Ciudad de México llegaban los pescados, ganado, pulque, chile, sal, azúcar, piloncillo, mezcal y excepcionalmente cacao de Tabasco, entre otros productos (Hernández, 2006).

Por su condición de capital y su ubicación en el centro del estado, Toluca ha sido el punto al que llegan productos provenientes de diferentes regiones. Si bien la actividad comercial se ha desplazado del centro histórico a los municipios de la periferia, en especial en lo que va del presente siglo (Gaspar Sánchez y Orozco Hernández, 2015), históricamente el comercio en los mercados ha mantenido una dinámica actividad comercial.

La historia de los mercados de Toluca bajo techo comenzó a mitad del siglo XIX con la construcción del mercado Riva Palacio en 1851, en el céntrico espacio que, en la actualidad, ocupa la plaza González Arratia. A principios del siglo XX, Toluca contaba en su cabildo con una Comisión edilicia de Fiel Contraste y Mercado encargada de la vigilancia de la actividad comercial. En

1905 se le comisionó para la construcción de un nuevo mercado y rastro (Alanís Boyso, 2017). Para 1910 el mercado Riva Palacio cambió su nombre por el de Miguel Hidalgo, en el marco de las Fiestas del Centenario.

Novo Valencia refiere la existencia de un documento en el Archivo Histórico de Toluca en el que se consignan las tarifas y los productos que se vendían en el mercado en 1860: coco, dátiles, chayotes, camotes, huacamote, plátano, higo, melón, sandía, naranja, lima, tamales de capulín, granada china, peras de todas clases, membrillos, manzanas, chabacanos, durazno, melocotón, durazno corriente, jícama, guayaba, ciruela, zapote prieto, tuna blanca, uva corriente, mango, granada cordelina, zapote blanco, capulín, tejocote, plátano guineo, caña, nueces, cacahuates, chile verde, calabaza de Tenancingo, chícharos, col, cebolla, lechuga, rábanos, betabel, zanahorias, nabos, charales y ahuahutles (Novo Valencia, 2001).

También el cronista Alfonso García apunta que, a pesar de que los días de tianguis en Toluca eran los domingos, miércoles y viernes, este último era el principal y agrega refiriéndose al mercado Riva Palacio:

> En estos días un gran concurso de personas de todas clases asiste ahí y discurre durante algunas horas haciendo compras o tomando piezas esquisitas de fruta. En resumen: el mercado de Toluca, uno de los más higiénicos y cómodos del país, sirve de punto de reunión reunión a las familias que dentro o fuera de la ciudad concurren a él en ciertos días (Sánchez García, 1978).

El viejo mercado, como se le conocía al Riva Palacio siguió funcionando, pero dejó de ser el principal mercado de la ciudad. De acuerdo con Correa Gonzáles, este tenía puestos fijos e improvisados que daba espacio a comercios de abarrotes, carnicerías, fruterías, recauderías, productos lácteos, florerías, pan, además de algunos productos importados como las manzanas californianas. El mercado no sólo concentró una buena cantidad de negocios y comercios en el primer cuadro de la ciudad, sino que atrajo la instalación de producción de refrescos (compañía fundada por don Inocente Peñaloza) y de cantinas entre la que destacaban La flor de Tenancingo, El puerto limón, La libertad y La Victoria (Correa González, 2014).

La celebración del Centenario de la Independencia en 1910 trajo consigo el proyecto de construir un nuevo mercado: el 16 de septiembre. A pesar de que el proyecto nació en la primera década del siglo XX fue inaugurado

hasta 1933 y funcionó durante 40 años. En sus alrededores se concentraba el tradicional tianguis de los viernes.

El historiador Javier Romero Quiroz llegó a describirlo como un sitio típico, vistoso y poseedor de reminiscencias prehispánicas en el que podían encontrarse una serie alimentos procedente de varias regiones:

> A él concurren comerciantes de las comarcas cercanas a Toluca expender toda clase de mercancías, semillas, frutas, aves y muchos productos más. El tianguiz de Toluca es típico y característico [...] los frutos, de las legumbres, de los peces asados, de los patos, de las flores, de las plantas medicinales [...] ganado mayor, menor y de cerda [...] frutos que se antojan exóticos, provenientes de lejanos lugares. Mameyes, piñas, chicozapotes, zapotes negros y blancos, zapotes amarillos o borracho que son alucinantes, camotes, jícamas, naranjas, limas, limones, papayas, melones y más. Los pescados los ríos y lagunas son exquisitos y su presentación excita el apetito (Romero Quiroz, 1967).

Debido a los conflictos viales y de concentración que causaba el tianguis en el centro de la ciudad éste fue trasladado a las instalaciones del Mercado Benito Juárez en 1972. Fue así, como culminó otra etapa del tradicional tianguis de los viernes que, históricamente, se había ubicado en zonas céntricas de la ciudad, dándole fama internacional a Toluca, siendo éste uno de sus principales atractivos en la segunda mitad del siglo XX. La nueva ubicación en las afueras de la ciudad coincidía también con la reubicación de la nueva terminal de autobuses con el fin de desahogar la alta concentración de autos, personas y comercios semifijos en el centro de la ciudad.

El uso posterior que se le dio al edificio del antiguo Mercado 16 de septiembre a partir de los años 80 fue el de Jardín Botánico Cosmovitral, hoy por hoy uno de los sitios más visitados de Toluca. Poco a poco, el nuevo mercado fue retomando su actividad comercial en sus nuevas instalaciones.

La prensa local daba cuenta de como el tradicional tianguis de los viernes iniciaba prácticamente desde el jueves cuando los vendedores instalaban sus puestos y donde era posible encontrar, sin exagerar, "desde una aguja hasta un caballo". El visitante podría encontrar aquí toda clase frutas, verduras y legumbres, pescados que "a pesar de ser productos del mar llegan frescos de buena calidad y a precios accesibles". Chorizo tradicional de Toluca, carnes y cecinas, entre muchos otros productos (Silva, 1986).

Novo Valencia documentó una enorme lista de alimentos y comida presente en el tianguis de los viernes que da cuenta de la variedad de productos que podían encontrarse ahí y que resultaban de interés para los locales y visitantes de la ciudad que veían en el tianguis de los viernes un reducto de la ruralidad y la cultura culinaria del valle de Toluca: hongos, aguacates, guajes, huitlacoches, pápalo quelite, cilantro, perejil, outlets, corazones, berros, quelites, chivatitos, malvas, chiles, nopales, papas, cebollas, pescados, batracios, acociles, pescado ahumado, pescado frito, ranas, popochas, charales, tamales de pescado. En lo que a aves se refería a pollos, patos, guajolotes. Quesos, crema, mantequilla, requesón. Derivados de cerdo: chicharrón, cueritos, patas, chorizo, queso de cabeza, carnitas, longaniza, sancochados, obispo, asaduras, moronga, cecina adobada, queso de puerco. Si de bebidas se trataba: atoles, café, chocolate, aguas frescas, licores, pulque, café de olla, jugos, licuados. Repostería y pan, fruta de horno, galletas, pan de huevo, chicharrón de harina. Derivados de res: pancita, cecina, pata, tripas, médula. Antojitos: chalupas, guaraches, tortas, tacos de plaza, quesadillas, tamales. Del borrego: pancita, barbacoa. Moles y frijoles: mole verde, mole roja, frijoles caldosos, refritos. Postres: gelatinas, manzanas y peras de batea, barquillos, paletas, dulces, raspados. Derivados de maíz en todas sus formas, desde tortillas, hasta memelas, tlacoyos, gorditas. Encurtidos: chiles en vinagre, cebollas, nopales. Además de una sección de herbolaria, secciones de lozas: cazuelas, ollas, metates y molcajetes, cántaros, jarros, cazuelas moleras, salseras, platos y platones, tazas, cubertería, entre muchos otros (Novo Valencia, 1984).

Muchos de estos ingredientes usados para la elaboración del tradicional taco placero o de plazo, cuyo origen se atribuye popularmente a los comerciantes de los mercados que, ante la necesidad de comer sin descuidar su negocio, se hacen un taco con lo que lo que pueda caber en una tortilla: cebolla, nopales, carne de res o de cerdo, pescado, chicharrón, salsa, cilantro, queso, chile de árbol, papa, aguacate y quelites, aunque estos varían de acuerdo con la temporada y el gusto del comensal.

Ana Benitez reconoce en la región del Estado de México una enorme variedad de hongos: morillas, doncellas clavitos, yemas, arbolitos y muchos otros con los que se elaboran sopas, guisados con pollo y carne de puerco, con rajas y epazote, en salsas, empanadas y las ya clásicas quesadillas que en la capital se rellenan de requesón, chicharrón en salsa roja, huitlacoche, papas, tinga, picadillo, flor de calabaza y queso. Conviven con los tlacoyos,

sopes, guaraches, gorditas, memelas, tamales, tortas compuestas y tacos de variedad incalculable: los hay de calabaza, moronga, suadero, buche, tripa, nana o nenepil, para los conocedores más recientes son los de bistec o al pastor de origen griego (Benítez Muro, 1997). Además, es común ver en cazuelas de barro guisos para almuerzos y comida: espinazo en mole verde, albóndigas en chipotle, chicharrón o longaniza en salsa verde, panza de res, acompañados de pan de amasijo.

Para 1990 el tianguis de Toluca tenía una importante vida comercial y una presencia notable en la economía regional y había rebasado sus esquemas de operación constituyéndose en una importante central de abastos de la región, por lo cual un grupo de comerciantes solicitaron la reubicación de comercios, productos y servicios, para lo cual fue creada un nueva Central de Abastos (Castillo Nechar, 1995).

Hasta 1993 Toluca contaba con 18 espacios para el abasto y comercialización (Salgado Vega, 1993, citado en Castillo Nechar, 1995). Hasta el año 2006. De acuerdo con el Plan de Desarrollo Municipal de Toluca, en el municipio se contaba con una Central de Abasto, cuatro mercados públicos municipales: 16 de septiembre, Lic. Benito Juárez García, José María Morelos y Pavón, Miguel Hidalgo y Costilla. Cuatro público-privados: El Seminario, Infonavit La Crespa, San Lorenzo Tepaltitlán y Capultitlán. Además de 26 tianguis, que en total contabilizaban 35 espacios (H. Ayuntamiento de Toluca, 2006).

En la actualidad (2023) y de acuerdo con el Ayuntamiento de Toluca, el comercio al por mayor se localiza en los mercados y tianguis como parte del comercio tradicional y en tiendas especializadas. El municipio cuenta con siete mercados y treinte y siete tianguis en donde se lleva a cabo el comercio a pequeña y media escala, prevaleciendo la venta de alimentos, ropa, carne, y productos de productores locales, además de la central de abastos que opera desde 1994 y que cuenta con aproximadamente 2,000 bodegas y locales comerciales, en una superficie de 630,000 metros cuadrados (H. Ayuntamiento de Toluca, 2022). La Tabla 1 muestra las cifras aproximadas de los principales mercados fijos, aunque se ha incluido el tianguis Aviación por la cantidad de visitantes que recibe cada semana.

Con base en cifras oficiales se calcula que los mercados y tianguis de Toluca atienden en promedio a más de setenta mil personas al día (ver Tabla 2). Es importante mencionar que la mayor cantidad de visitantes se concentra en la central de abastos, luego en los tianguis y al final en los mercados

fijos. Sin embargo, estos concentran cerca de diez mil visitantes tan sólo en un día, lo que representa una cifra de cerca de trecientos mil visitantes al mes. Por otro lado, el mercado Juárez sigue concentrando cerca del 50% de las visitas a este tipo de establecimientos, lo que da una idea de su importancia económica.

Tabla 1. Plan de desarrollo municipal de Toluca

Mercado	Población aproximada atendida diariamente
Tianguis Aviación Autopan (sólo los viernes)	9,000
Benito Juárez	5,200
16 de septiembre	3,100
José María Morelos	900
Miguel Hidalgo	700
Seminario	350
San Lorenzo Tepaltitlán	30
La Crespa	30

Fuente: elaboración propia

Tabla 2. Plan de Desarrollo Municipal de Toluca

Mercado	Población aproximada atendida diariamente
Mercados (7)	10,310
Tianguis (37)	21,060
Central de abastos (1)	40,000
Total	71,370

Fuente: elaboración propia

Actualmente los mercados de Toluca siguen surtiendo sus puestos con productos proveniente del bajío y el norte de la entidad: cereales, hongos, cárnicos, lácteos, hortalizas, ganado, aves, hongos y pulque, entre otros. De la

zona boscosa y lacustre de Lerma y San Mateo Atenco, suelen todavía encontrarse algunos pescados, hongos, dulces, panes y productos de maíz. Del centro y sur de la entidad, especies frutales, quelites, hierbas de olor, hortalizas, café, miel y azúcar, entre otros. Y desde luego se han ampliado los circuitos de comercialización provenientes de otros estados, incluso de otros países.

Es quizás la cocina del maíz la que, además de seguir vigente en la dieta local, contribuye de manera importante a la cocina popular de la ciudad. Viesca González (2019) menciona entre los antojitos más tradicionales de Toluca elaborados a base de maíz los siguientes: atoles champurrados, elotes, esquites, tortas de tamal o guajolotas, huaraches o tostadas, quesadillas, sopes, tamales de ollita y tlacoyos.

Castillo Nechar documentó hacia finales del siglo XX, que el tradicional tianguis de los viernes todavía conservaba una gran variedad de platillos de comida considerada como típica: habas con cilantro y cebolla, quesadillas, gorditas, sopes, nopales con especias y verduras como zanahoria, coliflor, cebolla y jitomate; charales asados en una especie de tamal, acosiles, pata de res cocida, quesos, cremas, dulces artesanales, longaniza o carritos vendiendo cócteles de mariscos y camarón (Castillo Nechar, 1995: 61).

En la actualidad –además del mercado Juárez–, destacan por su comida los mercados de San Lorenzo Tepaltitlán, el 16 de septiembre y Morelos. Particularmente este último, primer mercado de zona de la ciudad, inaugurado en los años 60 que se caracteriza por su limpieza y surtido, incluso se llegó a anunciar como "el más limpio de la ciudad de Toluca". Este mercado destina la mayor parte de su espacio a los alimentos naturales y preparados. De hecho, cuenta por lo menos con dos establecimientos de venta de barbacoa que tienen cerca de cincuenta años de historia. El mercado cuenta con poco más de doscientos comercios donde aún es posible encontrar legumbres, carnicerías y tocinerías, pollerías, establecimientos de mole, chiles secos y semillas, frutas, abarrotes, flores, herbolaria y plantas medicinales, pescados y mariscos, vísceras, derivados de cerdo, tortillerías, venta de tortilla de maíz nixtamalizado, tlacoyos, chalupas, sopes, cremerías, queserías, dulces regionales. Además de una zona de comida donde se vende comida tradicional mexicana, antojitos y taquerías donde se encuentran tacos de carnitas, chorizo y cecina.

Toluca inició el siglo XX con un solo mercado fijo y con el paso de los años el número de mercados en la ciudad se incrementó a más de 25. Inclu-

so con la desaparición de los mercados Riva Palacio y 16 de septiembre en los años 70, la ciudad no se vio afectada, ya que estos fueron sustituidos o cambiaron de ubicación. Si bien el número de mercados fijos y semifijos creció, también sucedió lo mismo con el número de plazas comerciales y supermercados de cadena. Lo cual implicó cambios en los patrones de compra, además los mercados entraron en un esquema de competencia con las grandes marcas ya en los últimos años de este siglo XXI con la aparición de compañías globales de entrega de mercancías a domicilio.

Discusión

Si bien es cierto la cocina ha ido perdiendo sabores auténticos y aromas por el producto de la industrialización (Gracia Noriega, 2009), una visita a los mercados de Toluca permite recrear una compleja memoria histórica que constituye una de las características del patrimonio inmaterial. Brillat-Savarin, en su *Fisiología del gusto*, expone que son cinco los sentidos que permiten poner al hombre en relación con el exterior y le permiten tener sensaciones: vista, oído, olfato, gusto, tacto, y un sexto sentido generador: el amor físico. En su conjunto, todos ellos relacionadas con la función de alcanzar sensaciones gratas a los sentidos (Savarin Brillat, 1995). Los mercados como espacios de manifestaciones culturales recrean no sólo sensaciones gratas, sino que activan la nostalgia y la memoria sensorial, preservando así prácticas de consumo popularizadas y enraizadas.

Como argumenta Salvador Novo, es justamente esa variedad y existencia de productos frescos la que nos hace prescindir de alimentos procesados: la abundancia de chiles frescos o secos que encontramos en los mercados mexicanos hace innecesario acudir a las conservas o a las salsas embotelladas (Novo, 2013). ¿No acaso la visita al tianguis tradicional condiciona nuestra forma de comer hacia una dieta más saludable que la oferta globalizada de los supermercados?

Es más, se puede argumentar que en el mismo supermercado, también existe la posibilidad de elegir los productos de acuerdo con su calidad, origen, trazabilidad y propiedades como una forma de voto hacia los productores y su oferta de alimentos (Singer y Mason, 2009). La elección de lo que se consume es para Mintz (2003) una acto de libertad, al elegir se hace una declaración en relación a las decisiones, de manera que el consumo es, ade-

más de una forma de subsistencia, una forma de autoidentificación y de comunicación. La experiencia de compra en el mercado tradicional dista mucho de la compra en un supermercado en términos de la propia interacción que exige uno y otro.

Conclusiones

Desde el siglo pasado los mercados de Toluca constituyen espacios diferenciados por el tipo de productos que ahí se comercializan y que responden a una geografía, temporalidad, gustos y necesidades particulares de la población del Valle de Toluca. Los mercados y tianguis de la ciudad Toluca aún conservan rasgos y elementos distintivos: la venta de hongos, quelites, cárnicos, embutidos, productos de maíz nixtamalizado, entre muchos otros; difícilmente se encuentran en los demás mercados del país, incluso del centro de la república. Al mismo tiempo siguen siendo espacios para el consumo de una cocina local que se mantiene viva y, en algunos aspectos, cambiante. A pesar de las transformaciones que han sufrido, son un remanente de la cultura culinaria del Valle de Toluca y mantienen signos de ruralidad dentro de un complejo y creciente espacio urbano.

En la segunda mitad del siglo XX –y lo que va de éste– los mercados de la ciudad se han visto sido afectados por el desempleo, la inflación, la inseguridad, la pandemia por covid-19 o las políticas públicas municipales. La afectación en las ventas ha supuesto verdaderos retos que amenazan la supervivencia no sólo de los negocios sino de los mercados fijos y semifijos como espacios de comercio. Es importante mencionar que algunos de estos prevalecen como eslabones de la cadena de comercialización de la región al ser parte fundamental de un sistema alimentario y de abasto en la dieta diaria, además de su contribución a la preservación de una cultura culinaria local.

A pesar de los cambios en los canales de distribución, los patrones de consumo y estilos de vida, los mercados locales y tianguis locales representan todavía un espacio donde es posible admirar y reconocer formas de alimentación como parte de una cultura local con visibles rasgos identitarios.

Referencias

Alanís Boyso, J. L. (2017). *Comisiones edilicias y ciudadanas de Toluca, II, 1890-2018*. H. Ayuntamiento de Toluca.

Augé, M. (1993). *Los no lugares*. Gedisa.

Benítez Muro, A. (1997). *La cocina mexicana a través de los siglos*. Clío.

Castillo Nechar, M. (1995). *El tianguis de Toluca: Reminiscencia de los mercados prehispánicos* (Ed. 1 ª). Universidad Autónoma del Estado de México.

Civeira Taboada, M. (1985). "Toluca en el siglo XVI". *Altiplano*, *1*(4).

Correa González, H. A. (2014). *La ciudad de Toluca. Anécdotas y recuerdos del comercio, 1930-1940* (Ed. 1 ª). Cigome.

Curvadic García, D. C. (2002). Los marcos interpretativos textuales: herramienta metodológica para el análisis del discurso periodístico. *Revista de Ciencias Sociales. Universidad de Costa Rica*, *II (96)*.

García Luna, M. (1981). *Haciendas Porfiristas en el Estado de México*. Universidad Autónoma del Estado de México.

Gaspar Sánchez, N. y Orozco Hernández, M. E. (2015). "Configuración terciaria de la zona metropolitana de Toluca". *Bitácora 25*, *1*, 55–66. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-79132015000100007

González Cambeiro, S. y Querol Fernández, M. A. (2014). *El patrimonio inmaterial*, (Ed. 1 ª). Universidad Complutense de Madrid.

Gracia Noriega, I. (2009). *Sobre cocina y gastronomia*. Alianza Editorial.

Grimod de la Reynière, B. A. (1998). *Manual de anfitriones y golosos*, (Ed. 2 ª). Tusquets Editores.

H. Ayuntamiento de Toluca. (2006). Gaceta Municipal Especial del Honorable Ayuntamiento de Toluca.

H. Ayuntamiento de Toluca. (2022). Plan de Desarrollo Municipal de Toluca 2022-2024. H. Ayuntamiento de Toluca.

Hernández, J. (2006). "El mercado urbano de Toluca y su articulación regional, 1822-1854". *Núcleos urbanos mexicanos, siglos xviii y xix* (pp. 221–247). El Colegio de México.

Hernández Sampieri, R. (2018). *Metdología de la investgación, la ruta cuantitativa, cualitativa mixta*. Mc Graw Hill.

Instituto Nacional de Geografía y Estadística (INEGI). (2022). *Archivo Histórico de Localidades Geoestadísticas*. https://www.inegi.org.mx/app/geo2/ahl/

Juárez López, J. L. (2008). Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX. CONACULTA.

Lomelí, A. (2004). *La sabiduría de la comida popular*. Grijalbo.

López Ojeda, A., Pérez Camacho, C., Guzmán Hernández, C. y Hernández López, R. (2017). "Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales". *Teoría y Praxis*, *13*(21), 91–113. https://doi.org/10.22403/UQROOMX/TYP21/05

Malinowski, B. y De la Fuente, J. (2011). *La economía de un sistema de mercados en México* (Ed. 1 ª). Universidad Iberoamericana.

Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado.* (Ed. 1 ª). CIESAS, Ediciones de la Reina Roja, CONACULTA.

Novo, S. (2013). *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México.* Porrúa.

Novo Valencia, G. (1984). *Guía Turística de Toluca*. H. Ayuntamiento de Toluca.

Novo Valencia, G. (2001, 10 de junio). El mercado hace siglo y medio. *El Sol de Toluca*, 17A y 18A.

Ramírez Mar, M. (1999). *Recetario Nahua del norte de Veracruz. Cocina indígena y popular* (Ed. 1 ª). CONACULTA.

Romero Quiroz, J. (1967). *El Estado de México. Guía*. Ediciones del Gobierno del Estado de México.

Sánchez García, A. (1978, 20 de mayo). "Al borde la picota, Una monografía alegre del primer mercado que tuvo Toluca". *El Noticiero*, *8–10*.

Savarin Brillat, J. A. (1995). *Fisiología del paladar. Meditaciones de Gastronomía trascendental.* R & B Ediciones.

Secretaría de Economía. (2023). Toluca: Economía, empleo, equidad, calidad de vida, educación, salud y seguridad pública [Oficial Gobierno de México]. Data México. https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/toluca

Silva, S. (1986, septiembre 11). El tianguis de los viernes en Toluca inicia el jueves. 4.

Singer, P. y Mason, J. (2009). *Somos lo que comemos. La importancia de los alimentos que decidimos consumir*. Paidós.

Suárez y Farías, M. C. (1997). "De ámbitos y sabores virreinales. En *Los espacios de la cocina mexicana". Artes de México*.

Viesca González, F. C. (2019). *La gastronomía del Valle de Toluca: Un recorrido por su historia, cultura y tradiciones.* Eón social.

Texcoco: un recorrido con emociones para el paladar

Edith Villaseñor Arreola
Marcelino Castillo Nechar

Introducción

La cuenca lacustre de México, conocida por su vastedad de producción gastronómica desde épocas remotas, ha dado sustento a las poblaciones humanas asentadas en sus orillas preservado durante milenios. Hasta el día de hoy provee recursos alimentarios que permiten caracterizar una ruta gastronómica que posibilite disfrutar de sus recursos no solo en la cuestión nutriológica, sino recreativa, cultural histórica e identitaria. En su gastronomía tradicional se manifiesta una demanda a la participación solidaria de sus diversos actores a fin de preservar sus legados culinarios no solo presente en sus reductos acuáticos, sino de su producción agrícola en sus valles y montañas, como en el caso del gran Lago de Texcoco.

El presente trabajo da cuenta de la importancia que tiene el Lago de Texcoco en la producción de alimentos tradicionales con base en la vastedad de sus recursos naturales, cultivados y consumidos en la actualidad; muchos de ellos son desconocidos tanto para los visitantes que se desplazan por la región, así como para los propios habitantes. Darlos a conocer puede constituir una alternativa integral, es decir, nutritiva, socioeconómica y cultural para la población, comercios y establecimientos de alimentos del territorio,

al igual para los visitantes al realizar un recorrido gastronómico que constituya una experiencia significativa para su paladar.

El lago de texcoco: contexto sociohistórico

El Lago de Texcoco se originó como un gran depósito natural de agua abastecido por los drenajes pluviales de las montañas a su alrededor y por los deshielos de las altas cumbres de la Sierra Nevada. Estas aguas se depositaron en la depresión del terreno, promoviendo el lago que, con el tiempo, acumuló más agua y amplió la zona lacustre de la cuenca de México con características ambientales propicias para el desarrollo de asentamientos humanos al albergar una gran cantidad de recursos naturales disponibles para lograr sostenerlas (Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas, 2021, p.31).

A través de los siglos de producción gastronómica lacustre, las localidades asentadas alrededor del lago han generado cultura, tradiciones, valores, símbolos, creencias y diferentes modos de vida que les permiten consumir, subsistir y mantener la reproducción alimenticia. Dicha producción fue obtenida del área natural que les rodea, respetando y creando una interacción con el medio ambiente y establecer una identidad como personas y grupo social.

El lago fue un cuerpo de agua inmenso con característica salobre que, durante la consquista, los europeos drenaron para solo dejar reductos lacustres, pero los pobladores tomaron –vinculándose en términos alimenticios– y crearon una historia alrededor de este aprovechamiento de recursos comestibles que se volvieron una cultura (Albor, 2017). En ese sentido, el Lago de Texcoco fue el centro de vida, proveedor de diversos recursos para la sociedades en los distintos momentos de la historia y, en la actualidad a pesar de solo preservar diminutos espacios acuiferos, estos siguen dando sustento a la población a nivel regional.

Los recursos alimenticios endémicos de la región, como atractivo turístico-gastronómico, son susceptibles a ser aprovechados para el desarrollo de una experiencia de desgustación entomofágica en la cabecera municipal de la localidad que tenga como base el difrute del paladar y de los demás sentidos (olfato, vista, tacto y oído), provocando una experiencia significativa en los consumidores. Tal situación abre la posibilidad para ir consolidando

una ruta (puerta con el sentido de destino) turístico-gastronómica y fructificar este vivo patrimonio cultural para el deleite de los visitantes, así como para dar a conocer los elementos proteínicos que se preservan desde la etapa mesoamericana hasta el día de hoy; es necesario destacar que algunos de estos recursos se encuentran en peligro de extinción, no solo por los impactos ambientales que ha sufrido los cultivos de las zonas lacustre y los conflictos sociales, sino por el desconocimiento de sus propiedades nutricionales y exquisitos sabores.

Como valor alimenticio de orden rural, puede ser una alternativa de desarrollo regional e integral al trabajarlo de manera corresponsable, involucrando a los productores, pescadores, negocios gastronómicos informales y restauranteros que existen en el entorno con el objetivo de retomar recetas, técnicas de preparación, sistemas de producción, utencilios y conocimientos basicos que, hasta hace cinco decadas, todavía se practicaban; esta alternativa puede dar lugar a una cadena de valor que genere negocios exitosos entre todos los participantes.

Por ello, para compartir la herencia culinaria de la región y preservar las técnicas de preparación –que han sido transmitidas a través de las generaciones y con la convicción de preservar la cultura gastronómica– a continuación se delinea un viaje turistico cultural de emociones al paladar.

1. Del buen comer y disfrute de viandas representativas

Las tradiciones y rituales de la cocina que se han creado a través de los siglos en la región Texcoco, debido a los procesos de producción alimenticia, técnicas de cocción, recursos gastronómicos obtenidos del lago y los conocimientos heredados de generación a generación, han sido la base de la cocina lacustre del territorio en la actualidad, los cuales han dado lugar a productos de alto contenido nutricional, valores culturales e históricos, sabores que conllevan saberes, esfuerzos y preservación de tradiciones.

Los adultos expresan la delicia de saborear platillos que de niños a ellos les preparaban en sus hogares, por ejemplo: chileatole, mixiotes de acociles o de flor de quiote, entre muchas más (Recetario Biocultural del Lago de Texcoco [RBLT], 2021). Por lo que se refiere a vestigios arqueológicos de la época mesoamericana, durante las excavaciones practicadas a inicios de este siglo, se han encontrado molcajetes o comales, en cinco decenas de lugares;

restos como los metates y manos para moler se han encontrado en 14 lugares, los cuales se asocian a la preparación de alimentos; dichos instrumentos indican la presencia de grupos humanos que los han usado para el aprovechamiento de algún recurso lacustre (Parsons y Morett, 2004).

1.1 La herencia alimentaria, culinaria y gastronómica de la región

Los vestigios arqueológicos antes mencionados, siguen empleados por comunidades apartadas de la cabecera municipal como parte de la culinaria heredada. Sin embargo, algunos de los espacios gastronómicos, ubicados en la ciudad, sirven platillos tradicionales y los elaboran como presentación de platillos para preservar la estética de alimento típico, pretendiendo ser tradicional.

Las personas de la región, nacidas en el pasado siglo XX y que hoy son adultos mayores, han compartido sus experiencias no solo al alimentarse, sino de deleitarse con los platillos preparados por sus padres. En el caso específico de las mujeres, ellas indican que sus papás las llevaban a pescar una o dos veces por mes, en algún día festivo o de celebración; iban y se divertían mucho en la chalupa, navegando por las aguas del lago[16].

Entre los platillos que mencionan las entrevistadas están: pato a la basura, tamales de axolote y de acociles, tortitas de ahuautle, romeritos en mole, mextlapiques de charales frescos y carpas fritas. Es importante mencionar que, de manera invariable, el xoconochtle y el nopal son ingredientes que forman parte de prácticamente cada receta (RBLT, 2021). Además, varios de los platillos mencionados aún se preservan, aunque algunos se perdieron debido a la extinción de ciertas especies por la gradual desecación de los mantos acuíferos.

La cuestión culinaria de la región es vasta y valiosa no solo por los alimentos que producía y genera el lago, sino por los aportes comestibles que pertenecen a la clasificación de fauna proteínica y la diversidad de quelites encontrados en las montañas que rodean al municipio a lo largo y ancho de la región. Destaca la gastronomía de Texcoco, ya que se identifica por sus

[16] Entrevista con las señoras Maricela, Imelda y Ana María las tres de apellidos Pacheco Pérez hijas del ahuautlero Teodoro Pacheco. Entrevistas realizadas durante el mes de marzo de 2023, en su domicilio en el municipio de Chimalhuacan.

raíces de origen mesoamericano a base de ixcuintli, tepexcuintli,[17] guajolote, palomas, codornices, tórtolas, cacomixtle, hurón y tuza, las cuales se pueden cocinar o asar y servirse en tamal (Universal, 2019).

La culinaria de la región se basa en la cocina ancestral en compañía de platillos como mixiotes de escamoles, tortitas de ahuautle, romeritos con acociles o mermelada de nopales (Ambrosio, Escamilla, y Arroyo, 2016) y el chile atole como alimento ritual. Hoy es posible deleitarse con la cocina mestiza que se sustenta en la combinación de ingredientes traídos por los conquistadores europeos en la región, como la tradicional barbacoa de borrego, los tamales con carne de cerdo en salsa verde y el mole, como platillo de festividades.

1.2 Lo gastronómico con su vasto patrimonio cultural: una herencia pletórica de valores

En la región de Texcoco, el sabroso patrimonio gastronómico se vive en conjunto con la gran herencia cultural tangible que se conforma por los legados remotados de la prehistoria –osamentas de mamuts– y se pueden visitar en espacios como el museo paleontológico de Tocuila y en el museo de Tepexpan (donde se encontraron fósiles en Santa Isabel Ixtapan); así como por las numerosas zonas arqueológicas pertenecientes al período del posclásico tardío: El Tetzcutzingo, Huexotla, los Melones (Gobierno de México, 2023), Huautepec y Tepetzingo (Sánchez, 2018) y el Centro Ceremonial Tláloc (Madrigal, 2013) entre otras.

Durante las festividades anuales es posible presenciar celebraciones y rituales que se llevan a cabo por los pobladores con diversos fines: danzas y ritos para solicitar suficientes lluvias que nutran la tierra cultivada y se obtengan buenas cosechas, actividades como culto a ciertas deidades en las localidades de la región, donde se realizaban ofrendas gastronómicas, entre otras (Mazzetto, 2013).

Por otro lado, en las festividades religiosas patronales de cada uno de los templos cristianos que se encuentran en las comunidades, celebran las

[17] También conocido en español como perro de monte, mamífero roedor, ingerido principalmente en comunidades rurales e indígenas, obtenido mediante la cacería (Santos-Moreno y Pérez-Irineo, 2013).

fiestas patronales; existen localidades que combinan la celebración cristiana con los remanentes rituales prehispánicos heredados por los ancestros. A esto se suman las manifestaciones de carnavales que se practican en el municipio de Chimalhuacán y Atenco, celebraciones muy esperadas por la población, pues los ahorros del año son para invertir en los magnos trajes que lucen los participantes durante la procesión que lleva conjuntamente bailes y música de las bandas lugareñas (Pulido, 2001).

1.3 El invitado especial en la degustación de sabores, olores y colores: el paladar en la experiencia del "viajar para degustar"

Experimentar una ruta cultural es un deleite, pero lo es más cuando –dentro del itinerario– se implementan degustaciones gastronómicas propias del destino que se está recorriendo; la culinaria como factor clave de atracción turística, se ha convertido en la persuasión principal, ya no como complemento del circuito viajero.

Para quienes gustan de disfrutar sabores, aromas, colores y las texturas en los platillos, se diseñan los viajes llamados "emociones gastronómicas" (OMT y Basque Culinary Center, 2019) que combinan cultura, nutrición y deleite, los cuales buscan cubrir cada vez más las exigentes demandas que los turistas solicitan, además de los platillos a degustar, las recetas, las técnicas actuales y antiguas de preparación, la conexión cultural y la evocación a emociones que experiementa sabores novedosos, entrar en contacto con la historia y las manifestaciones culturales e identitarias de las personas y lugares a los que se desplazan. Razones que le dan sentido a su patrimonio cultural y social, lo que conduce a promover turística y culturalmente un destino específico con valores tangibles e intangibles.

2. Desde la geografía física a la geografía cultural en Texcoco

2.1 Características geográficas esenciales de la región

Durante los años sesenta se desecó una amplia porción del Lago de Texcoco y, al paso del tiempo, se agotaron sus afluentes por sobreexplotación de los

ríos que irrigaban estas tierras. A ello se sumó una gran extracción de agua por perforación de pozos en el subsuelo de un 90% en el periodo 1990-1998. La reducción de los niveles controlados de precipitación pluvial se ha traducido en menos agua para la población, pozos más profundos y aguas más sucias.

Uno de los principales cuerpos de agua es el Lago Nabor Carrillo, dentro del ex Lago de Texcoco. Los escurrimientos de los cerros Telapón y Tláloc generan una zona de enorme calidad agrológica en la subregión Texcoco, por lo que es fundamental evitar el deterioro y ocupación de esta zona. El Programa de Ordenamiento Ecológico del Territorio del Estado de México caracteriza al municipio de Texcoco con treitan y tres cuerpos de agua en una superficie de 246.42 ha, pero es poca el agua que se aprovecha directamente de manantiales y pozos con recarga natural. Es de señalar que la fuente de contaminación o descarga de aguas residuales se da tanto en las comunidades tradicionales del municipio como en las colonias modernas (Áreas Protegidas, 2021).

2.2 Carácter socio ambiental en las relaciones simbióticas hombre-naturaleza y la preservación de la gastronomía típica de la región

La Cuenca del Valle de México –localizada en la parte más alta hacia el sur del Altiplano Mexicano– está ubicada entre los estados de México, Hidalgo, Tlaxcala, Puebla y Distrito Federal. Al norte se encuentra limitada por los cerros de Sincoque, San Sebastián, Xalpan, Hueipoxtla, sierra de Tezontlalpan, cerro de Acayucan y sierra de Pachuca. Al sur, por el Popocatépetl, la sierra de Chichinautzin, del Ajusco y el monte de las Cruces. Por el este, la sierra de Pachuca, cerros Tecajete, San Gabriel Xihuinco, Tlalzalan, Tláloc, Telapón, Papayo y los Volcanes Iztaccíhuatl y Popocatépetl. Finalmente, por el oeste, el monte Bajo, monte Alto y monte de las Cruces (Gómez, 2016).

Al estar rodeada la región por montañas y espacios acuáticos, la posibilidad de generar alimentos de diversos tipos se incrementa, proporcionándole un gran patrimonio gastronómico a la región y sus alrededores, encima de toda la riqueza pluricultural de las comunidades que son poseedoras de los conocimientos ancestrales y de los ingredientes para la culinaria tradicional que hoy se combinan incluso con la cocina contemporánea.

2.3 La geografía cultural que le da sentido a recorridos, itinerarios y rutas gastronómicas distintivas de la región

La producción alimentaria, relacionada con festividades, patrimonios o calendarios religiosos, cobra un alto valor en la región del Lago de Texcoco. Al recorrer sus espacios geográficos y descubrir sus afluentes que dieron lugar a asentamientos humanos, construcciones y cultivo de recursos, se aprecia el porqué de su riqueza gastronómica.

A continuación, se muestra un cuadro que presenta lugares destacados en la región Texcoco, sobre los que se pueden diseñar recorridos o rutas gastronómicas de valor para el territorio.

Cuadro 1. Ciclo de producción alimentaria en la región de Texcoco

ACTIVIDAD Y PERÍODO	RELACIONAMIENTOS	FIESTAS Y LUGARES	MANIFESTACIONES CULTURALES	CULINARIA TRADICIONAL
Siembra (abril-mayo).	Agricultura tradicional, la triada de la milpa: maíz, frijol y calabaza.	Santa Cruz; San Isidro Labrador; Montañas diversas.	Danzas regionales, ofrendas gastronómicas, culto a Tláloc.	Esquites.
Pesca lacustre (todo el año).	Charales, axayácatl, tilapia, alga espirulina, ahuautle, patos silvestres.	Carnavales, fiesta del sol, cuaresma. San Salvador Atenco, Zona arqueológica Tepetzingo-Huautepec	Danzas de expresión mesoamericana. Danzas multiculturales, rituales de funeral, ofrendas gastronómicas.	Tortitas y mixiotes de ahuautle, pato a la basura, mextlapiques, curado de pulque.
Cría de aves de corral (todo el año).	Guajolotes, gallinas, pollos, codornices.	Celebraciones cristianas, enlaces matrimoniale (toda la región).	Danzas folclóricas, música de bandas, danza del guajolote.	Mole de fiesta, tamales de tripas de pollo.

Continúa...

Recolección de frutos y verduras (por estaciones).	Ciruelas, tejocotes, alcachofas, peras, capulines, zapote blanco, cuitlacoche, quelites, flores de calabaza y hongos silvestres.	San Miguel Arcángel Chiconcuac, Coatlinchan, Tlaixpan.	Danzas regionales, música de banda y ofrendas gastronómicas.	Quesadillas, tlacoyos, tejocotes en dulce, tamales de capulines, atoles diversos sabores.
Cosechas (temporada otoñal).	Maíz, frijol, calabaza sazona y camote.	Día de muertos y días previos (todas las localidades de la región).	Culto a las ánimas y ofrendas gastronómicas.	Mole y tamales de ofrenda, pan de muerto, dulce de calabaza y de camote.
Actividades ganaderas (todo el año).	Bovino, ovino, caprino, porcino y conejos.	Carnavales y decembrinas. Montañas, campos rurales de las localidades.	Música de banda, mezcla de danzas y posadas.	Barbacoa, mole de huesos, tamales de cerdo, mixiotes de conejo, guajolote de navidad y ponche de frutas.
Recolección de Insectos (temporada de lluvias).	Chinicuiles, gusano blanco de maguey, escamoles, tlaconetes, caracoles, chicatanas y chapulines.	Festividades temporales de lluvia (toda la región).	Fiestas patronales de la temporada de lluvias, 25 de julio día de Santiago Apóstol y 6 de agosto día del Salvador	Tacos y tostadas de chinicuiles, escamoles con epazote, sopa de caracoles y chapulines enchilados.

Fuente: elaboración personal

3. Etnias y comunidades originarias

3.1 Grupos que fundaron y habitaron la región, la trascendencia a comunidades nahuas

Comprender la importancia del contexto –dentro del cual las actividades culturales perviven a partir de su historia– es reconocer la importancia de los momentos que han marcado el desarrollo humano actual. En el caso del actual territorio de Texcoco, los primeros pobladores asentados en él –según los códices Xólotl, Tolotzín y Quinantzin– fueron los toltecas (Moreno, 2007). Por la información encontrada en dichos códices, se apuesta a la idea de que el grupo que llegó a fundar el territorio mencionado provenía de una etnia de chichimecas que, al llegar a la cuenca de México en el siglo XII, se estableció en la demarcación que los mexicas llamaban Acolhuacan.

Entre los varios *tlatoanis* de Texcoco desde su fundación, destaca preponderantemente Acomixtli Netzahualcóyotl quien, durante su periodo de mandato, Texcoco presenta el mayor esplendor, florecen las artes y la cultura, ya que edificó palacios y jardines. Un ejemplo de ello es el primer botánico y zoológico en el cerro de Tetzcutzingo. Su espacio de gobierno se supone que estuvo en lo que hoy es la zona arqueológica, el "Cerrito de los Melones" (Gómez, 1990). Acomixtli Netzahualcóyotl fue consejero de los reyes aztecas y dirigió la construcción de calzadas en México Tenochtitlan con obras de ingeniería como la introducción de agua dulce a la misma ciudad, la separación de aguas saladas para evitar inundaciones de los lagos de Texcoco y Xochimilco, entre otras.

Los fundadores del Acolhuacan legaron un patrimonio cultural de carácter tangible e intangible a través de los siglos mediante las expresiones sociales de ritualidad en las actividades que se realizan para las siembras y cosechas de alimentos, preparación y preservación de culinaria ancestral, a pesar de la evolución de los alimentos que se ingieren en fechas específicas, incluyendo las manifestaciones físicas corporales como la danza.

3.2 Los nahuas, producciones y alimentos

En una parte de la antigua acolhua, es decir, la actual región Texcoco, trascendió la cultura ancestral en los vigentes grupos nahuas, exclusivos del territorio (Carreón, 2000). Ellos han preservado la riqueza cultural heredada de los ancestros fundadores. Además de las festividades, está la gastronomía de origen, como la ingesta de insectos que, aunque su preparación ha ido variando –y aun cuando esta práctica culinaria está al borde de la extinción en dichos grupos étnicos– han luchado por no perder las técnicas de producción y degustación de algunos alimentos: el ahuautle, el alga espirulina, los acociles y charales, entre otros, hablando no solo de alimentos lacustres, sino también la preservación de la producción de la milpa dentro del campo agrícola que trabaja solamente una pequeña porción de la población. La alimentación y todo detalle que la rodea es sagrada para ellos mientras que la ritualidad es una expresión del respeto a los elementos que nutren el ser. Tal es este hecho que "la manifestación de lo sagrado tiene efecto en cualquier lugar que contenga agua, peñas, cuevas y cerros, los sitios por excelencia para conectar a los hombres con los dioses" (Carreón, 2001, p. 41).

4. La gastronomía local de Texcoco

4.1 La gastronomía de la región

La tradición culinaria mexicana se conformando desde la época indígena, pasando por la conquista hasta nuestros días. La cocina mesoamericana se ha preservado en recursos alimenticios, técnicas de cocción, de producción y recetas. Como ejemplo de esta culinaria se siguen consumiendo platillos ricos en proteínas: los patos en su receta ancestral, los charales en los mextlapiques y el consumo de insectos –incluso para rituales–, así como elementos de flora identitaria con la gran diversidad de quelites que se consumen hoy en las comunidades del altiplano central. Las comidas o platillos forman parte de la tradición oral que las mujeres han perpetuado a través de los siglos y el trabajo familiar, dando identidad al grupo social al que pertenecen (Sánchez, 2006).

La cocina de la colonia como comida mexicana, podría describirse como un mestizaje culinario, ya que es la evolución del sincretismo de la cocina mesoamericana y la cocina que se creó con los ingredientes que fueron llegando desde Europa a través de los siglos. Hoy esos ingredientes son parte de la cocina mexicana, aunque pueda pasar desapercibido su lejano origen, pero, inevitablemente, es la expresión de la fusión entre los elementos gastronómicos de distintas áreas geográficas, evolucionando a favor del patrimonio cultural y nutritivo de la región.

En cuando a la cocina contemporánea como una expresión gastronómica conjunta de acciones y métodos que combinan técnicas y conceptos tradicionales con las innovaciones y tendencias de la actualidad, es una mezcla de sabores, olores, colores, texturas e ideas que se encuentran presente en los espacios de comida, recuperando los recursos endémicos de la región. Estas tendencias construyen fuertes relaciones sociales y simbólicas, ya que la comida es un espacio de significados vinculados a la historia social (Delgado, 2001) que permite vivir la doble condición de seres culturales y biológicos. La cocina contemporánea posee la evolución del mestizaje, pero se encuentra retomando los elementos ancestrales casi perdidos en pro de recuperar la salud y la tradición que lleva siglos luchando por permanecer, como es el caso de la culinaria entomofágica.

4.2 Poblaciones ribereñas en el cultivo y producción de insectos como parte de su alimentación

Dentro de la actual región de Texcoco, existen dos municipios que destacan en la preservación de técnicas de producción de recursos gastronómicos lacustres, en gran parte por su posición geográfica a orillas del lago de Texcoco. Esto les ha permitido sustentar la vida a través de la alimentación acuicola combinada con la caza, las cuáles se practican desde la etapa precolombina, época en la que dichas actividades formaron parte de la economía de las sociedades urbanizadas que rodeaban la región (Parsons, 2006).

En esa región, Chimalhuacán es un territorio que guarda tradiciones representativas de su patrimonio cultural intangible, como son las danzas en las fiestas patronales, las cuáles se realizan en honor a las deidades de las siembras. Aunado a esas tradiciones, cuenta con platillos nutritivos que for-

man parte de los rituales de temporada –aun cuando algunos están al borde de la extinción–, como es el caso de las tortitas de ahuautle.

Atenco es otra de las demarcaciones que hoy –aunque dificilmente preserva las tecnicas de producción y pesca que se heredaron de los ancestros– ha trascendido a la etnia nahuatl, practicando de manera sincrética las tradiciones cristianas y las prehispánicas –desde hace más de cinco siglos– no solo en la gastronomía, sino en los aspectos económicos, sociales y culturales que hoy dan sentido de identidad a la población originaria.

Justo de estos dos municipios, Chimalhuacán y Atenco, proviene la cultura pesquera que produce el ahuautle, acociles, tilapia, charales, tequesquite, alga espirulina y axayácatl, entre algunos otros (Contreras y Navarrete, 2012).

4.3 Texcoco como capital de los señoríos ribereños

Durante las distintas etapas históricas y, en la actualidad, Texcoco ha sido el centro administrativo y cultural de la región. En la etapa precolombina, los territorios de los alrededores formaban parte de los señoríos, incluyendo a Chimalhuacán y Atenco que hoy siguen siendo parte de la región, razones que convierten a Texcoco partícipe del origen cultural de producción económica-agropecuaria (H. Ayuntamiento de Texcoco, 2023) y de la culinaria.

Es conocido que la población del México precolombino se alimentaba de una gran diversidad de insectos: gusanos de maguey, escamoles, chapulines, ahuautle, axayácatl y jumiles que provenían tanto del medio terrestre– magueyes y otro tipo de flora– como del acuático –del lago de Texcoco– (Pino, citado por López, 2020). Esta saludable dieta, heredado como patrimonio cultural, se resguarda en la región Texcoco; aún contra los embates de los alimentos industrializados y otros factores que afectan la producción, como los daños al medio ambiente, persiste el consumo de gran parte de estos insectos, siendo algunos de ellos platillos representativos de la gastronomía tradicional mexicana.

4.4 La población mexicana consume insectos desde la época prehispánica

En la *Historia General de las Cosas de la Nueva España* se menciona que las comunidades indígenas consumían gusanos de maguey, escamoles, chapulines, ahuautle, ezcahuhitli, hormigas llamadas chicatanas, chinches acuáticas llamadas axayácatl y muchos más (Victoria-Morales *et al*., 2022).

Las tortitas de ahuautle son un platillo que se consume hace más de cinco siglos en la región Texcoco (Sahagún y Bustamante De, 1829). Fray Bernardino de Sahagún (1582) refiere en el Códice Florentino que su producción se realizaba en el extinto lago. Los siglos de producción y consumo, junto con las técnicas de producción y preparación culinaria, le confieren características de patrimonio gastronómico heredado por muchas generaciones anteriores. Este platillo que hoy se consume durante las ceremonias solares –en el cerro del Tepetzingo, como símbolo de los recursos lacustres– son memoria y tradición cultural de los habitantes de la cuenca del lago (Rosas, 2016). En cuanto a los gusanos de maguey, son una producción que va a la par con la producción del pulque durante la temporada de lluvias:

> El Agave salmiana, conocido entre los campesinos como maguey manso, es el que mayor presencia tiene en el altiplano central mexicano, es una especie que se adapta muy bien a condiciones de baja precipitación, heladas frecuentes y suelos de poca fertilidad, aunado a ello produce aguamiel de alta calidad y en suficiente cantidad, razones que explican el por qué es tan abundante en la región (Narvaez *et al*., 2016: 35).

El grupo salmiana es natural de la Meseta Central de México. Es una de las especies que se cultiva desde los tiempos ancestrales considerado como planta sagrada para los pueblos mesoamericanos, pues se aprovechaba en su totalidad en beneficio de la población, desde vestido hasta alimento. El Gusano de maguey se encuentra en los agaves y la forma más popular de ingesta es asado (Victoria-Morales *et al*., 2022).

4.5 Recursos alimenticios

Los platillos tradicionales que se han conservado por cientos de años se sazonan de múltiples maneras, entre los que perduran se encentra el pato a la basura, de la zona lacustre que se consume en la temporada invernal con una peculiar presentación en hoja de maíz; este se cuece al vapor, o en días de celebración en horno de tierra y es un platillo sumamente nutritivo. En las bebidas, destaca el pulque, mismo que ha evolucionado. En la actualidad se bebe "curado", es decir, combinado con el jugo de alguna fruta, verdura o cereal que le agrega sabor con el objetivo de suavizarlo en el paladar –suele añadírsele azúcar que endulza la bebida para quien lo prefiere.

La barbacoa es otro de los platillos identitarios de la región y forma parte de las recetas mestizas, ya que se elabora con carne de cordero como un legado desde la llegada de los conquistadores europeos. Las salsas son aderezos que no pueden faltar en una cocina tradicional, pues acompañan a casi todos los platillos –especialmente los tacos–. Las flores comestibles, como las de calabaza o los hongos, son parte de los guisos que se preparan únicamente en temporada, por la producción en los huertos de la gente de las localidades y llevan a vender a los mercados de la cabecera municipal. Todos los elementos mencionados forman parte de la imagen que Texcoco posee como destino gastronómico tradicional.

Cabe mencionar que, en el año 2017, se realizó una exposición de platillos e ingredientes para la venta y degustación de los habitantes y visitantes en la cabecera municipal de Texcoco, con el apoyo del H. Ayuntamiento. El objetivo buscaba que la gente conociera los alimentos que preparaban sus ancestros y se pudiera continuar con esa tradición y, en dicha presentación, se encontraron platillos típicos de la región: sopes, quesadillas de huitlacoche, de flor de calabaza, de ayocotes, sopa de alverjones, charales, tamales de quintoniles, tamales de nopal o chille (corazón de nopal). Al igual que conejo, mole, pollos criollos, arroz, tortillas de trigo, tortillas azules, salsa de morita, de cascara de tuna roja, mermeladas de frutas de la región y agua de tuna roja, entre otros productos.

La degustación de platillos ancestrales es algo que se ha perdido en el transcurso del tiempo, a pesar de que Texcoco es la cuna de la historia de una cultura alimentaria relevante en México. Sin embargo, se ha alertado de los peligros que pueden afectarla –perdiéndose un gran pasado y su identi-

dad culinaria (Lopez, 2015)–, por lo que es necesario intentar recuperarlas a través de rutas turístico-gastronómicas.

Este viaje al paladar conduce no solo a disfrutar de olores, colores y sabores, sino también a la experiencia de compartir con sus creadores, pues hoy existen espacios que han recuperado recetas, ingredientes y nuevas maneras de prepararlos, medios que permiten recrear los "tiempos", las "realidades" y los "espacios" que le dan sentido a una herencia que aúna la magia y el encanto de una degustación con esencia a la vida tradicional de las comunidades originarias enmarcada en sitios que rememoran su valor.

5. Del viaje por comer, al viaje para emocionar al paladar

Realizar un viaje con el objetivo de conocer nuevos platillos –o disfrutar de los ya conocidos–, es lo que podría llamarse: turismo gastronómico (Romero, 2012); en ocasiones esto conduce a la aventura de la degustación de ingredientes jamás imaginados o solamente leídos, pero nunca probados. Arriesgarse a la emoción de complacer a todos los sentidos, no solo el del gusto, sino con aromas, texturas y colores, puede ser una experiencia que regocije al paladar de una manera holística.

Las personas a menudo viajan a determinados sitios por comer un platillo típico, pero la esencia de un viaje de ese tipo radica en hacer del viaje por comer una experiencia de comunicación y significación de dicho platillo. Para ello es necesario conducir al comensal por el camino de la degustación estética, lo que requiere establecer al platillo como una estructura significante, es decir, resaltar los códigos, mensajes y signos que comunica la degustación (López *et al*., 2021) los cuales generan unión entre la recreación de los sentidos: vista, oído, olfato, tacto y gusto, con el valor cultural que esa experiencia les reporta a los consumidores a "ambientalizar" lo degustado.

6. Sobre el camino de la degustación

Este viaje de emocionar al paladar, en la región de Texcoco, se práctica a través de una ruta turística–gastronómica–cultural de orientación entomofágica, aludiendo con ello a la cocina mesoamericana propia de la región

acolhua que recupera las manifestaciones del periodo posclásico tardío. Este circuito cultural, se lleva a cabo en el tranvía de Texcoco –El Perico–, el cual da cabida a treinta pasajeros que viajan por las calles del centro histórico de la cabecera municipal, aprendiendo de un experto guía en historia que describe los lugares de interés cultural y, de manera simultánea, degustando platillos elaborados con insectos a lo largo de cuatro escalas. El recorrido tiene una duración de dos horas e inicia en el jardín o plaza central para abordar el tranvía.

6.1 El centro de la alcaldía Texcoco

El centro histórico resguarda lugares tan interesantes como la zona arqueológica "Melones" –antiguo centro administrativo del Rey Poeta–, entre otros espacios que datan de los siglos XVI, XVII y XVIII, incluyendo el mercado San Antonio, el cual es un mercado regional donde confluyen personas no solo del propio municipio, sino de los municipios aledaños. Dicho mercado tiene una gran variedad de puestos con diversas ofertas culinarias, entre ellos destacan los de barbacoa y frutos recolectados y traídos desde las localidades de la comarca, restaurantes con platillos típicos, oaxaqueños y contemporáneos.

En la cabecera municipal, como complemento a esa variada gastronomía tradicional, existen ofertas culturales, como recitales y obras teatrales, que se presentan en la casa de la cultura. En consecuencia, al terminar de disfrutar la ruta turístico-gastronómica-cultural hay posibilidades para continuar la experiencia y planear una siguiente visita, ya que cuenta con todos los servicios de alojamiento, médicos, bancarios e infraestructura general que cubren las necesidades de los residentes y visitantes; los llevarán a sumergirse en ese mundo mágico que podrán ver a través de los ojos de individuos que pone a disposición los valores tradicionales del municipio y de la región.

6.2 El tranvía, conocido como El Perico

El Perico es parte fundamental para vivir una experiencia cultural enriquecedora, transitar el centro histórico en otro medio de transporte no solo perdería el encanto, sino también la experiencia de vivir un recorrido en un

camión de mediados del siglo xx. El camión está diseñado para transportar a los pasajeros de manera cómoda e ir disfrutando panorámicamente los espacios a visitar; cuenta con especialistas y guías que le permiten al visitante reconocer y valorar un ambiente y recursos durante el recorrido que pueden pasar desapercibidos sin ese apoyo.

6.3 La ruta cultural gastronómica con orientación entomofágica

El tranvía se aborda en el jardín del Centro Histórico. Una vez que llega la hora de inicio, empieza a moverse de manera lenta y segura para los pasajeros mientras se describe los sitios de interés histórico por los que se pasa hasta llegar a la primera escala de degustación: las tortitas de ahuautle. Al llegar, los pasajeros descienden del transporte y entran a primer espacio gastronómico, se les proporciona un plato de este guisado que comen mientras se les explica un poco de la historia del platillo y su producción en la región. Se contestan preguntas personales por las cocineras tradicionales y tienen la oportunidad de compartir con los creadores de cada una de las propuestas culinarias.

Al concluir, vuelven a abordar el tranvía y retoman la ruta histórica. Entre los lugares que se encuentran –antes de llegar a su destino– está la casa que perteneció al Sr. Benito Juárez Masa, y que hoy es un bar exclusivo de cerveza artesanal; esto es antes de llegar al restaurante "Mi Viejo San Juan", espacio que los espera con unas tapas de chapulín con guacamole. De la misma forma que antes, el chef les brinda una explicación sobre la preparación de la receta, cómo se consigue los insumos para la degustación y se dan unos minutos para preguntas y respuestas antes de proceder a la tercera escala de la ruta.

Una vez con todos los visitantes en el transporte, se continúa el itinerario programado, donde van surgiendo preguntas por parte de los pasajeros. La tercera degustación es un postre: un helado elaborado de manera artesanal de pulque –especialmente– condimentado con gusano de maguey, una delicia por parte de la heladería Mayahuel. Este es un espacio sumamente cómodo y agradable donde los comensales escuchan la historia del por qué se empezaron a crear helados de pulque en la región y los sabores que trabajan. Para finalizar, se aborda nuevamente al transporte y se comentan los espacios arquitectónicos de interés turístico antes de llegar a Muky Café, un

lugar que permite degustar un chocolate elaborado a partir únicamente del cacao, es decir, sin grasas extras adheridas, pero sí con una porción de hormigas chicatanas dulces. Al saborear del chocolate, comparten con los creadores experiencias que se viven en la zona sureste de México, lugar donde traen su cacao. Al concretar el tiempo de preguntas y respuestas, se aborda el tranvía para regresar al punto de partida y concluir la ruta entomofágica como experiencia cultural.

Conclusiones

Las rutas gastronómicas son parte trascendental de un destino turístico-cultural, la comida y la alimentación son un pedazo importante para que los visitantes se encuentren cómodos y disfruten de sus paseos. Un circuito pequeño como el que se describe podría ser la alternativa para quienes desean tomar una experiencia culinaria significativa que emocione al paladar con la sensación de querer regresar.

Referencias

Albor, M. (2017). *Cultura, Valorización e Identidad entorno al Ajolote en el Territorio del Lago de Texcoco, México.* COLPOS.http://colposdigital.colpos.mx:8080/xmlui/handle/10521/3962

Ambrosio, R., Escamilla, M. y Arroyo, M. (2016). *Los Sabores del Estado de México.* Fondo Editorial del Estado de México. https://difem.edomex.gob.mx/sites/difem.edomex.gob.mx/files/files/DIFEM/PDFs/difem_pdf_saboresedomex.pdf

Aztecas MAYAS y mas". (5 de abril de 2026). HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN EN TEXCOCO. La alimentación de nuestro pueblo ha tenido grandes cambios al paso del tiempo, desde. [Publicación]. Facebook. HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN EN TEXCOCO. La alimentación de nuestro pueblo ha tenido grandes cambios al paso del tiempo, desde. https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid02dSJ5kqrmweuR32UrbZjXfPrLPktTWyYrFdhtrJBR7MWsfQxV6Lg3kPfraJkJVkh9l&id=100068274458440&__cft__[0]=AZhcUnKA2UuwnTsFYxXvrY17BHBlPO-_uq-36k5gDcp2D4E_kuu9exg-uWO0gyEbbnnkuBUqeA-

tosCVLZpEegDSjXTgtfwceWz9IWvR5XjCSob8QTzIIoYApAQrv-8gaqao-G8pRTQuHo7AG9CYCnxrQucJ9B52Sz&__tn__=%2CO%2CP-R

Carreón, J. (2000). *Nahuas de Texcoco. Pueblos Indígenas del México Contemporáneo*. CDI. https://doi.org/chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/12558/nahuas_texcoco.pdf

Contreras, G. y Navarrete, N. (2012). Sobre el axayácatl y el ahuautle. *HERRERIANA*, (1), 31-36. https://doi.org/https://www.uaeh.edu.mx/campus/icbi/investigacion/biologia/archivo_herreriana/herreriana13.pdf

Delgado, R. (2001). "Comida y Cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo". *Estudios de Asia y Africa*, *xxxvi*(1), 83-108. https://doi.org/https://www.redalyc.org/pdf/586/58636104.pdf

Gobierno de México (2023). "Sistema de Información Cultural". *Zonas arqueológicas*. http://sic.gob.mx/lista.php?table=zona_arqueologica&estado_id=15&municipio_id=99

Gómez, B. (2016). "Lago de Texcoco: Consecuencias del impacto ambiental". *Boletín Científico*, *3*(6). https://doi.org/https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tepeji/n6/a10.html

Gómez, S. (1990). "Congreso ecologico-histórico-cultural sobre la región de los lagos del valle de México". *Consideraciones preliminares de rescate arqueológico realizados en el sitio de los Melones, Texcoco, México*. Tecamac: UAEM.

H. Ayuntamiento de Texcoco. (2023). "Texcoco 2022-2024". *Reseña Histórica*. https://www.texcocoedomex.gob.mx/Historica.html

Lopez, A. (2015, 15 de agosto). "Exponen degustación de Alimentos prehispánicos en Texcoco". *Milenio*. https://www.milenio.com/estados/exponen-degustacion-de-alimentos-prehispanicos-en-texcoco

López, A., Hernández, R., Favila, H. y Guzmán, C. (2021). "Los Signos de la belleza. La estructura significante del platillo gastronómico". En R. Hernández, A. López, H. Fávila y C. Guzmán, *Gastronomía y Patrimonio. Estetica de lo Intangible* (págs. 29-46). UAEMÉX.

López, R. (2020). "Insectos, ingrediente clave de la gastronomía mexicana". *Gaceta UNAM*. https://www.gaceta.unam.mx/insectos-ingrediente-clave-de-la-gastronomia-mexicana/

Madrigal, B. (2013). *Pervivencia de lo sagrado en el control del acceso, uso y manejo del monte-agua de la montaña texcocana*. Colegio de Posgradua-

dos. https://doi.org/file:///C:/Users/vivam/Downloads/Pervivencia_de_lo_sagrado_en_el_control.pdf

Mazzetto, E. (2013). "La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su tipologí y simbolismo". *De l'âtre à l'autel : Nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala)* https://doi.org/https://doi.org/10.4000/alhim.4461

Moreno, E. (2007). "Características territoriales, ambientales y socio políticas del Muncicipio de Texcoco, Estado de México". *Quivera*, *9*(1), 177-206. https://doi.org/http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=40190110?

Narvaez, A., Martínez, T. y Jiménez, M. (2016). "El cultivo de maguey pulquero: opción para el desarrollo de comunidades rurales del altiplano mexicano". *Geografía agrícola*, (56), 33-44. https://doi.org/https://www.redalyc.org/pdf/757/75749287005.pdf

OMT y Basque Culinary Center (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. OMT. https://doi.org/ https://doi.org/10.18111/9789284420995.

Parsons, J. (2006). *The last Pescadores of Chimalhuacan, México: an archeological ethnograpfy*. Regents of University of Michigan. https://doi.org/https://books.google.com.mx/books?id=ViPgDwAAQBAJ&pg=PA1&source=gbs_toc_r&cad=1#v=onepage&q&f=false

Parsons, J. y Morett, L. (2004). "Una ofrenda en el Lago de Texcoco". *Arqueología Mexicana*, *12*(68), 38-43. https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/una-ofrenda-en-el-lago-de-texcoco

Protegidas, C. N. (2021). "Estudio Previo Justificativo para la declaratoria del área de Protección de recursos naturales Lago de Texcoco". *Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales*. https://doi.org/https://www.conanp.gob.mx/pdf/separata/EPJ-APRN-LagodeTexcoco.pdf

Pulido Acuña, Rodolfo. (1998). Texcoco. Monografía Municipal. Gobierno del Estado de México: Instituto Mexiquense de Cultura. En: https://bibliotecadigital.oducal.com/Record/KOHA-OAI-TEST:22737

Recetario Biocultural del Lago de Texcoco (RBLT). (2021). *El show de cocina tradicional con títeres más popular del Lago de Texcoco*. *Recetario Biocultural del Lago de Texcoco*. https://recetariolagodetexcoco.mx/Tlapiques

Romero, A. (2012). "Plan estretégico para llevar a cabo una feria gastronómica en el municipio de Texcoco de Mora". UAEMÉX. https://doi.org/http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/99810

Rosas, L. (2016). "El Salinero de Nexquipayac, Atenco". *La vida lacustre: memoria, tradición y riqueza cultural de los habitantes de la cuenca del antiguo lago de Texcoco*. https://elsalinerodenexquipayac.wordpress.com/2016/05/07/la-vida-lacustre-memoria-tradicion-y-riqueza-cultural-de-los-habitantes-de-la-cuenca-del-antiguo-lago-de-texcoco/

Sahagún, B. F. y Bustamante de, C. (1829). "Historia General de las cosas de la Nueva España (Códice Florentino)". *Alejandro Valdes*. https://doi.org/http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080012524_C/1080012524_T1/1080012524_MA.PDF

Sánchez, A. (2006). "La fiesta del gusto. La construcción de México a través de sus comidas". *Opción*, 51), 9-25. https://doi.org/https://www.redalyc.org/pdf/310/31022002.pdf

Sánchez, E. (2018). "De la casa #126: amores prehispánicos y resistencia social: resignificación de la zona arqueológica de tepetzingo y huautepec". *Arkeopatías*, 1-12.

Santos-Moreno, A. y Pérez-Irineo, G. (2013). "Abundancia de tepezcuintle (Cuniculos paca) y relación de su presencia con competidores y depredadores en una selva tropical". *Therya*, *4*(1), 13-97. https://doi.org/https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-33642013000100009

Victoria-Morales, D., White-Olascuaga, L., Chavez-Mejía, C. y Moctezuma-Pérez, S. (2022). "Antropoentomofagia en la comunidad otomía de San Pedro de Arriba, Temoaya, Estado de México". *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*. https://doi.org/ https://doi.org/10.22231/asyd.v19i4.1411

Patrimonio biocultural alimentario: el caso de los tamales de Jaltocán, Hidalgo, México

Noel Bastida Muñoz
María Cristina Chávez Mejía
Laura Reyes Montes

Introducción

La problemática ambiental y la revaloración de las culturas del mundo lleva al estudio de la relación sociedad-ambiente desde un enfoque integral, en el que la preocupación por la pérdida de la biodiversidad y los conocimientos asociados a ella por las diferentes culturas del mundo, lleva a prepara propuestas conceptuales para su entendimiento, como recursos bioculturales, paisajes bioculturales, diseño biocultural, patrimonio biocultural (Boege, 2008; Davidson-Hunt *et al*., 2012; Bezaury-Creel *et al*., 2015; Cruz, 2019), entre otros. Lo que destaca de estas propuestas es el conocimiento local y cómo la gente se apropia de su ambiente tanto de manera tangible e intangible, lo que resulta en la conservación de la biodiversidad y la cultura (Maffi, 2005). Los pueblos originarios, a través de sus prácticas agrícolas y de recolección, propician la conservación de la biodiversidad, ya que sus prácticas culturales de alimentación incentivan la agricultura tradicional al fomentar y tolerar plantas útiles para su alimentación.

El estudio de la alimentación humana es necesario ante los cambios en la dieta, deterioro ambiental, la necesidad de conservar el vínculo entre la cultura, diversidad biológica y, sobre todo, para alcanzar la seguridad alimentaria. La biodiversidad comprende todas las formas de vida y sus ecosistemas (Nuñez *et al*., 2013), por ello, su conservación requiere un enfoque integral. La alimentación como un proceso ecosociocutural toma en cuenta la dispo-

nibilidad y acceso a los recursos necesarios para hacerse de los alimentos diarios y festivos de acuerdo con un contexto particular. Así, el estudio de la alimentación desde el proceso abarca cómo los alimentos son producidos, preparados, distribuidos y consumidos, lo que se toma como un hecho social total (Mauss, 1991). En esta propuesta está implícito el comprender cómo la cultura y la biodiversidad se sostienen. Tema de relevancia ante la propuesta del conservar el patrimonio y la diversidad biocultural, así como la disponibilidad y acceso a los alimentos mediante la apropiación simbólica y material del ambiente.

En México, el maíz es el ingrediente base y principal de los tamales, se doméstico y se convirtió hasta nuestros días en la base de la alimentación de los mexicanos. Se dice que evolucionó a partir del teozintle (Castillo, 2009), una planta silvestre que fue domesticada, asimismo, se dieron diversas creencias y rituales en torno a su cultivo y consumo, por lo que el culto al maíz se dio desde la época prehispánica que perdura hasta nuestros días (Castillo, 2009; Xelhuantzi y Alvarado, 2009), principalmente en las zonas rurales, campesinas e indígenas de nuestro país.

Hay evidencias arqueológicas del cultivo y uso del maíz desde hace 7,000 años encontradas en cuevas de Puebla, Oaxaca, Guerrero y ha sido empleado como alimento desde entonces (González, 2008; Castillo, 2009; Xelhuantzi y Alvarado 2009). En la actualidad se considera que hay sesenta y cuatro razas distintas de maíz en México (Quevedo *et al*., 2017, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 2020), por la diversidad de climas, orografía y –principalmente– por los manejos que han hecho los campesinos e indígenas a través del tiempo.

El maíz ha estado presente en la vida cotidiana, las creencias, la cosmovisión de la cultura alimentaria del pueblo de México (González, 2013). Actualmente se consumen tanto en el área urbana como rural y en sus diferentes presentaciones: tortillas, enchiladas, gorditas, atoles y tamales. Asimismo, con diferentes rellenos dependiendo de la región, aunado a los usos culturales de su utilización como alimento, que muchas veces viene de las tradiciones alimenticias que se originaron en la época prehispánica, cuando junto con el maíz comenzaron a intercalar cultivos, dando origen la base de la alimentación: maíz, frijol, chile, calabaza, entre otros (González, 2008).

Es así que, a través del tiempo y desde su domesticación hasta la actualidad –y por el proceso de nixtamalización–, favoreció el manejo para

elaborar diversos productos y su consumo, ya que lo puedo manejar para hacer tortillas, tlascales, gorditas, tacos, enchiladas, quesadillas, tlacoyos, chilaquiles, tamales (González, 2017).

En la actualidad, todo México –y en cada estado– existe una gran diversidad de tamales y los pueblos indígenas y campesinos los siguen preparado con ingredientes de su entorno, consumiendo en fechas específicas o cotidianas como es el caso de los purépechas en Michoacán. Ellos hacen un tipo de tamal llamado *corundas* y *uchepos*; también hay tamales yucatecos, los oaxaqueños elaborados por mixtecos y zapotecos, los *tzoalli* de los nahuas de Guerrero; en Chiapas los tamales de bola, de chipilín, los ch'oles elaboran un tamal llamado *tyoñ tyoñ*, los tzetzales hace el *peteul* y los lacandones tres tipos de tamal *jach mucbir waj*, el *worwor chicbir waj* y el *joybir bic*' y en la Huasteca se tiene al *sakauil* (Ruiz, 2014; Vertí 1994; Hernández, 2009).

Su importancia sociocultural y ambiental es tal que se reportan hasta doscientos tipos de tamales (González y Reyes, 2014), variedad en cuanto a rellenos y envolturas, lo que es una muestra de los saberes locales para hacerse de los ingredientes necesarios para su preparación.

En México, los tamales son parte de la alimentación y de la cultura; son preparados de acuerdo con los recursos que les proporciona el medio, a los pueblos originarios y/o indígenas, así como campesinos, basan su dieta principalmente en el maíz y lo obtienen de la milpa. La alimentación cotidiana y festiva de los pueblos indígenas en México es el cúmulo de creencias y prácticas transmitidas de una generación a otra, incluye prácticas, hábitos, costumbres y conocimientos en torno al consumo de alimentos (Saucedo, 2011).

Si bien, es cierto que a lo largo y ancho del territorio mexicano se elaboran tamales, cada estado, región, pueblo tiene sus tamales característicos por la forma de envolverlos, los diversos rellenos, las fechas en que son elaborados y consumidos, y para que o para quien son. En la huasteca hidalguense hay una gran variedad de tamales; a pesar de que en todos los pueblos son similares, cada uno tiene sus propias características y objetivos de hacerlos. En Jaltocán, Hidalgo, se identificó la importancia cultural de los tamales y que, en su elaboración tanto cotidiano y ritual, está presente en todas las festividades religiosas, cívicas, espirituales, y de consumo habitual. Para la población es impensable celebrar una fiesta de día muertos sin tamales, ya que acostumbran ofrendar tamales a los difuntos en la mañana, en la tarde y durante todo el ciclo festivo.

Metodología

El estudio se realizó a través de la etnografía para conocer y analizar la diversidad de tamales, la biodiversidad de ingredientes que se utilizan para su elaboración y envoltura; las diversas ocasiones en que se preparan y consumen, además de la importancia que tienen los tamales en la alimentación de las familias.

Se describe su preparación, formas de consumo, así como las fechas festivas en las que se preparan. Se recurrió a la observación participante, se realizaron recorridos de área y se aplicaron cuarenta y cinco entrevistas semiestructuradas para identificar la diversidad de tamales y sus ingredientes, principalmente a mujeres que preparan los tamales en un rango de edad de entre treinta a sesenta en los años 2017 al 2019. Se llevaron a cabo seis estancias de diez días y ocho estancias de cinco días de trabajo de campo, ocho recorridos con campesinos para identificar los lugares donde se cultivan o recolectan los ingredientes que se utilizan en la preparación de los tamales. Además, se realizó un calendario festivo anual con las fechas más importante para la población nahua y los tipos de tamales que se preparan para cada fiesta (Cuadro 1), finalmente se realizó un registro fotográfico de la preparación culinaria de los tamales.

Resultados

Tamales: biodiversidad y cultura

Los tipos de tamales que se elaboran en Jaltocán se vinculan a los aspectos rituales, religiosos, familiares, cívicos y económicos; siempre habrá tamales para compartir en familia, con amigos, vecinos, santos, Dios, y familiares difuntos. La masa de maíz es la base para la elaboración de los tamales; se rellenan de diversos ingredientes y se envuelven con hojas de maíz, plátano y *papatla*. Se identificaron nueve tipos de tamales.

Tomamos en cuenta la propuesta de Toledo y Barrera-Bassols (2008) sobre la etnoecología para identificar y analizar en este estudio, cómo a partir de la elaboración de diversos tipos de tamales se entrelazan diferentes componentes:

> recursos naturales bióticos intervenidos en distintos gradientes de intensidad por el manejo diferenciado y el uso de los recursos naturales según patrones culturales, los agroecosistemas tradicionales, la diversidad biológica domesticada con sus respectivos recursos fitogenéticos desarrollados y/o adaptados localmente. Estas actividades se desarrollan alrededor de las prácticas agrícolas (*praxis*) organizadas bajo un repertorio de conocimientos tradicionales (*corpus*) y relacionando la interpretación de la naturaleza con ese quehacer, el sistema simbólico en relación con el sistema de creencias (*cosmos*) ligado a los rituales y mitos de origen (Toledo, 2002).

En primer lugar, listamos alfabéticamente los nueve tipos de tamales, sus nombres, ingredientes y cómo se prepara. En segundo lugar, cuándo se prepara cada tipo de tamal. En tercer lugar, se describe de dónde se obtienen los ingredientes para los tamales, y, por último, presentamos la relación entre el ciclo ritual agrícola y el ofrecimiento de tamales para el buen desarrollo de la milpa.

Tipos de tamales en Jaltocán

Chicontes: del náhuatl *chicome* siete (significa a los siete días). Este tamal tiene un sentido totalmente ritual, solo se prepara cuando se hace el baño ritual a los siete días de nacido el niño o niña. No se prepara en otra ocasión. El tamal de *chicotes* mide aproximadamente treinta por treinta centímetros, se elaboran dos tipos: uno con chile y otro sin chile, con masa de maíz, hoja santa o acuyo, huevos duros, ajonjolí, cilantro, frijol entero, manteca y sal, y se envuelve con hojas de *papatla* o plátano.

Comerciales: el hacer y comer tamales en la huasteca hidalguense es una costumbre cultural muy arraigada, por lo que algunos tamales que, anteriormente, eran rituales o sólo se hacían en cierta época del año. Ahora se preparan para comercializarlos, como es el caso del *sakauil* y *xojol*, y que todos los días se puede degustar en el mercado, los días de tianguis local (jueves, sábados y, sobre todo, los domingos). Otros tamales que se comercializan son los cotidianos rellenos de adobo con puerco o pollo, de picadillo o los *piktamales*.

Cotidianos: son de un tamaño aproximado de diez por diez centímetros, este tipo de tamales se prepara para todos los eventos y fechas de todo

el año: rituales, fiestas familiares, cívicas, religiosas, comunitarias y para vender. Sus principales ingredientes son la masa de maíz, el adobo preparado, el ajonjolí molido, salsa verde, los rellenos son tan variados como los ingredientes que tienen y al gusto de la familia pueden ir rellenos de frijol negro, ajonjolí y cilantro, solo de frijol entero, pollo, puerco, res, picadillo (zanahoria, papa, chicharos y pollo deshebrado), adobo con flor de quebrache, de flor de pemuche, de camarón seco con frijol entero, en sí de los ingredientes que más le guste a la familia. Para hacerlos no hay una fecha específica, puede ser porque se les antojó, por el cumpleaños de algún familiar, un acontecimiento especial, para vender por la mañana o tarde y regularmente se acompañan con café negro o café con leche.

Piktamal: (significa *piltsi*: pequeño y *tamali*: tamal, tamal pequeño) se elaboraba con el maíz nuevo, al final de la cosecha de la milpa de sol o *tonalmili* y de *xopanmili* o milpa de temporal, por lo que se hacen dos veces al año: en mayo, junio, octubre, noviembre y diciembre. Los ingredientes son maíz blanco o amarillo de reciente cosecha, frijol castilán, cilantro extranjero, hojas de *tenesisuatl* (hoja ceniza), de *totomoxtle* o de *papatla*, manteca, agua y sal. Se colocan en vaporeras o en *chichapales* (ollas de barro).

Puchintotamali: proviene de la lengua náhuatl y significa tamal de masa agria. Se preparan porque son apreciados por su sabor y para maximizar los recursos alimenticios con que se dispone. Los ingredientes son masa agria de maíz blanco o amarillo, chile chino, jitomate, chile ancho, chile guajillo, chile pasilla, cebolla, ajo, clavo, pimienta y sal; se envuelven con hojas de *tenesisuatl* (hoja ceniza), de plátano o de *papatla*. A las familias les gusta el sabor y, ocasionalmente, cuando quieren comer estos tamales, muelen la masa y la dejan agriar o cuando les sobra masa al hacer tortillas, esta se agria y no la desperdician, al contrario, la preparan y hacen tamales. La masa de maíz se agria fácilmente por las condiciones climáticas; el clima es caluroso húmedo durante todo el año con una temperatura máxima promedio de 35 °C y una temperatura mínima promedio de 23 °C.

Sakauil: el nombre de *sakauil* proviene del vocablo náhuatl *sakatl*: zacate y *ueli*: enredo o envoltura y se traduce como envoltura en zacate. Es un tamal de enormes dimensiones, mide desde uno a dos metros de longitud y de ancho hasta cincuenta centímetros. Los ingredientes para elaborarlos son maíz blanco o amarillo nixtamalizado, carne de pollo, gallina o puerco, manteca de cerdo, chile guajillo, ancho, chino, ajo, cebolla, agua y sal, y se envuelve con hojas de plátano y *papatla*. La gente comenta que antes en *sakauil*,

se rellenaba de carne de armadillo, jabalí, venado, codorniz o víbora, y se horneaba en horno bajo la tierra llamado *texcal*. Actualmente estas prácticas ya no se realizan.

En la comunidad se celebran los cumpleaños de los integrantes de la familia y, para su festejo, se prepara y come *sakauil*. También se prepara para recordar y venerar a los antepasados, algunas familias hacen *sakauil* para el día 2 de noviembre y lo ofrendan a sus fieles difuntos. El *sakauil* se prepara principalmente el 30 de noviembre (día de San Andrés), fecha que se realiza el destape de los *ueues* o disfrazados. Igualmente, en la ofrenda para los muertos se ofrece *sakauil* para recibir y despedir a los difuntos donde conviven vivos y muertos. Primero se ofrenda tamales a los difuntos, después la familia y, por último, los invitados.

Tapataxtle: en lengua náhuatl significa "Tapar o cubrir el mal", utilizado en rituales de ahí su nombre. Es más pequeño que el *sakauil*, mide aproximadamente entre cincuenta o sesenta centímetros y los ingredientes son: maíz blanco o amarillo nixtamalizado, un pollo entero, de preferencia de traspatio o de casa como dice la gente de Jaltocán, o bien una cabeza de puerco, chiles guajillo, chino, morita, ajo, cebolla, agua y sal; se envuelve con hojas de plátano o de *papatla*.

Este tamal es totalmente ritual; se ofrenda a entidades sagradas y a los espíritus a los cuales se les invoca protección y agradecimiento, se le conoce como "tamal grande contra el mal". Son elaborados cuando una persona está enferma; para su alivio acude con el curandero, el cual le solicita un *tapataxtle* para ofrendar y este hace una sanación a través de oraciones y de ofrendar lo que lleva la persona, se comparte con los asistentes.

Los *tapataxtles* y tamales cotidianos también son importantes, éstos se ofrecen cuando se llevan a cabo los rezos en un velorio; desde el primer día del novenario hacen tamales rellenos de carne de puerco, pollo, ajonjolí, frijol o de lo que disponga económicamente la familia. Al noveno día se levanta la cruz y preparan tamales cotidianos y también *tapataxtles* para repartir entre los asistentes, además de ofrecer comida como arroz y frijoles.

Xamitl: en náhuatl significa "adobe" o "no bien cocido", se prepara en dos temporadas: cuando los elotes están tiernos, entre marzo y abril o de septiembre a octubre, de acuerdo con los ciclos de milpa de sol y de temporal. A diferencia de los demás tamales éste es dulce, ya que los ingredientes para su preparación son granos de elote tierno, piloncillo, canela, hojas de elote tierno (*totomoxtle*). El grano de elote se muele junto con el piloncillo y

canela; se envuelven con hojas del elote tierno, se cuecen a vapor; se comen calientes y se acompañan con café para la merienda.

Xojol: este tamal se prepara el mismo día que se hace *sakauil*, porque se usa la misma masa, la diferencia es que este es dulce, a la masa se le agrega piloncillo, coco, canela. También se envuelve en hojas de *papatla* y plátano. La dimensión de este tamal va desde los ochenta centímetros a metro y medio, esto va a depender de cada familia. Se hornea junto con el *sakauil*. Entonces también se consume durante todos los acontecimientos cívicos, religiosos y sobre todo familiares, así conviven las familias y se refuerza la solidaridad que caracteriza a los pueblos indígenas.

La gente comenta que el tamal con chile es para los adultos y el de dulce para los niños, pero, en realidad, grandes y chicos comen de los dos. Solo que el *sakauil* es para almorzar o la comida y el *xojol* para el desayuno y la merienda, ya que acostumbran a rebanarlo y colocarlo en el comal caliente, una vez dorado se acompaña de café negro.

Los tamales listados anteriormente, siete se cocinan a vapor: chicontes, cotidianos, comerciales, puchintoj, xamitl, piktamal y tapataxtle; y dos se cocinan en horno de ocho a diez horas: sakauil y xojol.

3.2 Cultivar la tierra y recolectar para los tamales

En Jaltocán hay dos ciclos agrícolas a lo largo del año, la milpa de sol o *tonalmili* que se siembra en enero-febrero y se cosecha en mayo o junio; la milpa *xopanmili* o de temporal que se siembra en junio y julio y se cosecha en octubre o noviembre. En ambos ciclos de cultivo, las especies más importantes son maíz blanco y amarillo, tomatillo, ajonjolí, frijol de mata y frijol castilán.

La preparación de tamales en Jaltocán conjunta dos actividades relevantes en la vida de la gente: el cultivo de la tierra y la recolección. Del trabajo de la tierra se obtiene maíz blanco y amarillo, hojas de totomoxtle tiernas o secas, frijol castilán, cilantro, ajonjolí, jitomate, destacan por ser los elementos alimenticios básicos indispensables, ya que sin estos no podrían hacerse los tamales.

Del solar –en el cual también se cultivan plantas– se obtienen hojas de plátano, flor de pemuche, kuaueyote y cilantro, y tres animales de traspatio: pollo, guajolote y cerdo y del huerto –donde se cultivan cítrico y plátano– se obtiene solo la hoja de plátano para envolver los tamales.

Los ingredientes que recolectan para los tamales son hojas de plátano, *papatla*, hoja seca y tierna de maíz (*totomoxtle*), *tenesisuatl* (hoja ceniza), hojas de izote, hoja santa o acuyo, cilantro criollo y extranjero, flor de quebrache, de pemuche y kuaueyote. La recolección de estos ingredientes se relaciona con el cultivo de la tierra y con acceso común al territorio de Jaltocán. En la orilla de la milpa se recolectan hoja de plátano, hoja de izote, flor de quebrache y flor de pemuche. En el monte –que es de acceso comunitario– se recolectan cinco ingredientes: hoja de *papatla*, hoja ceniza o *tenesisuatl*, hoja de izote, flor de quebrache, kuaueyote; y del río que también es de acceso común, en sus orillas se recoleta solamente la hoja santa o acuyo.

Para la elaboración de tamales no siempre se dispone de todos los ingredientes, ya sean cultivados o recolectados, por lo que se deben compran en el tianguis local o en las tiendas. Es importante mencionar que los ingredientes cultivados son cinco, los recolectados once y comprados veinteséis. De estos últimos, cinco se cultivan: maíz, jitomate, ajonjolí, cilantro y frijol; siete se recolectan: hojas de *papatla*, plátano, ceniza e izote, flor de quebrache y pemuche, y hoja santa o acuyo, pero se compran cuando no se tienen a la mano. Se crían tres animales: pollo o gallina, guajolote y cerdo, y es de resaltar que se repiten con los recolectados o cultivados porque, ocasionalmente, si no tienen un ingrediente o ingredientes, los compran en las tiendas de abarrotes o en el tianguis local. Si bien, en cantidad son más los ingredientes que se compran, la base de los tamales y su envoltura son recursos locales que están en campos de cultivo, solares, huertos, monte o zonas de selva.

La variedad de tamales preparados y la diversidad de especies tanto cultivadas como recolectadas muestran la riqueza de la biodiveridad en la región y, por lo tanto, el tamal ritual y cotidiano es considerado como patrimonio biocultural, ya que es el resultado del conocimiento ecológico tradicional de la gente para hacerse de los recursos o materia prima necesarios para su elaboración y consumo. Además, se observan los conocimientos agrícolas y de recolección relacionados con la ritualidad del dar y recibir según la cosmovisión inmersa en la convivencia entre vivos, muertos y lo sagrado como señalan entre otros Broda y Báez-Jorge (2001) y Good (2005).

La importancia de la envoltura de los tamales radica en la diversidad de hojas de plantas que se emplean para envolverlos para su cocción, ya sea horneados o al vapor; las hojas de *papatla* y plátano se usa para envolver el

sakauil, *xojol*, *tapataxtle*, *puchintotamali*, y para los de día de muertos, *chicontes*, *piktamali* y cotidianos.

En general, la diversidad de tamales en comunidades nahuas –donde se práctica la agricultura tradicional– es relevante para su alimentación diaria y ritual (Gómez, 2014), y su uso en ciclos de vida, así como para el cultivo de la tierra, como se documenta en Jaltocán. Así, la elaboración de los nueve tipos de tamales presentes en la vida cotidiana y ritual de la gente nahua se sustentan en el don, la reciprocidad entre vivos, vivos y muertos, y entre vivos y sus deidades. La variedad de tamales son un vehículo de convivencia y reciprocidad familiar y comunitaria basada en el dar y recibir (Mauss 1991) y, como alimento apropiado para la población nahua, dar y recibir es el modo en que se observan las formas culturales (De Garine, 2016); es la abundancia para vivos y muertos y que se sirvan calientes para notar el olor y vapor (Lozada 2014) o de la forma adecuada para venerar a las deidades y pedir por la lluvia (Villela, 2017). Así, los alimentos cotidianos y rituales, en este caso los tamales, como lo señala Good (2005) ha permitido su reproducción como grupo social y, hasta ahora, en la existencia de las culturas mesoamericanas porque, mediante alimentos, apropiados se mantiene y refuerza los lazos sociales y la solidaridad.

La elaboración de tamales y su consumo a lo largo del año en ciclos agrícolas y rituales son un medio para mantener la memoria biocultural (Toledo y Barrera-Bassols 2008, Maffi y Woodley 2010, Gavin *et al.*, 2015). Se manifiesta en los conocimientos ambientales para la práctica de la agricultura, recolección y para la preparación de nueve tipos de tamales que resulta en la construcción del paisaje campesino nahua de Jaltocán, donde sus habitantes obtienen lo necesario para vida material y espiritual; permitiendo la continuidad de su relación con el ambiente mediante sus espacios de cultivo y recolección, tal como lo señala Velázquez (2011) la reproducción social y cultural.

Conclusiones

Los tamales en Jaltocán se sustenta en la biodiversidad del lugar y la cosmovisión de la población nahua basada en el dar y recibir; sus conocimientos para cultivar la tierra y la práctica de la recolección son parte del patrimonio biocultural, así como la diversidad de tamales que se preparan para las cele-

braciones y rituales del ciclo de vida y del ciclo ritual agrícola. De manera que los tamales tienen múltiples relaciones con el cultivo de dos tipos de milpa, el huerto y la recolección reflejan el conocimiento en el uso y aprovechamiento de recursos naturales del río y del monte.

De acuerdo con la biodiversidad de Jaltocán, se identificaron dieciséis plantas y tres animales necesarios para la elaboración de los tamales y, en relación al referente cultural, se identificó el conocimiento que la gente tiene para proveerse de lo necesario para los tamales y para su elaboración. Las mujeres son las conocedoras por excelencia de los diferentes nombres de los tamales y cuáles son los apropiados para cada ocasión. Los tamales se clasifican por sus ingredientes y su uso tanto en los ciclos de vida como en los rituales agrícolas. Su elaboración y consumo es familiar y comunitario; se da en un espacio de convivencia, cohesión social, pues debido a la preparación y variedad de tamales, se manifiesta la identidad de este pueblo nahua mediante un alimento que persiste por su significancia cultural. Esto permite que la gente refuerce la construcción de su paisaje agropecuario y su territorio por medio de la conservación de dos sistemas agrícolas milenarios de cultivo y recolección a través de la práctica de la cocecha.

Referencias

Bezaury-Creel, J.; Graf-Montero, S.; Barclay-Briseño, K.; De la Maza Hernández, R; Machado-Macías, S.; Rodríguez-Martínez, E.; Rojas González de Castilla, S. y Ruíz-Barranco, H. (2015). "Los Paisajes Bioculturales: un instrumento para el desarrollo rural y la conservación del patrimonio natural y cultural de México". *The Nature Conservancy. Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas*, *Agencia Francesa de Desarrollo*.

Boege, E. (2008). *Patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México*. México: INAH/CDI.

Broda, J. y Báez-Félix, J. (Coords.) (2001). *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México.* México: CNCA-FCE.

Castillo Tejero, N. (2009). "El maíz y la Arqueología. Desgranando una mazorca. Orígenes y etnografía de los maíces nativos". En Morales Valderrama, C. y Rodríguez Lazcano C. (Coords.), *Diario de Campo*, *suplemento* (No. 52). Coordinación nacional de Antropología, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). (2020). Razas de maíz de México https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices/razas-de-maiz

Cruz, M. (2019). "Recursos bioculturales para la alimentación de las comunidades indígenas de la Sierra del Totonacapan Veracruzano". *Interconectando Saberes* 4(8). 173 -183. DOI: https://doi.org/1 0.25009/is. v0i8.2641

Davidson-Hunt, I., Turner, K., Mead, A., Cabrera-Lopez, J., Bolton, R., Idrobo, J., Miretski, I., Morrison, A. y Robson, J. (2012). "Biocultural design: A new conceptual framework fos sustainable development in Rural Indigenpus and local communities". *Surveys and Perspectives Integrating Environment and Society* 5(2): 32-45. http://journals.openedition.org/sapiens/1382

De Garine, I. (2016). *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor Garine. Selección y presentación de Ricardo Ávila*. México: Universidad de Guadalajara.

Gavin, M.; McCarter, J.; Mead, A.; Berkes, F.; Stepp, J; Peterson, D. y Tang, R. (2015). "Defining biocultural approaches to conservation". *Trends in Ecology and Evolution* 30 (3): 140-145.

Gómez, A. (2014). "Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la Huasteca veracruzana, México". *Anthropology of food*. https://doi.org/10.4000/aof.7534

González, A. (2008). "El maíz planta portentosa". *Iberofórum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, III. http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=211015579003

González, A. (2013). "El maíz en el altiplano central mexicano y la cuenca alta del río Lerma. Historia, economía. Sociedad y cultura". En Mindahi, C.; Muños, B.; Albores Zárate, B. A.; Díaz Delgado, C.; Geraldine Patrick, E. y Legorreta Gutiérrez, J. (Coord.). *Universidad Autónoma Metropolitana (UAM-Lerma)*, México.

González, A. (2017). "Corn and food: A brief history of a long journey". *Revista de Geografía Agrícola*, 60.

González, A. y Reyes, L. (2014). "El conocimiento agrícola tradicional, la milpa y la alimentación: el caso del Valle de Ixtlahuaca, Estado de México". *Revista de Geografía Agrícola*.

Good, C. (2005). "Ejes conceptuales entre los nahuas de Guerrero: expresión de un modelo fenomenológico mesoamericano". *Estudios de cultura náhuatl* 36: 87-113.

Hernández Castañeda, Y. (2009). "Tamales de México y características de sus rellenos. *Revista* Vinculando. https://vinculando.org/articulos/sociedad_mexico/diferentes_tamales_republica_mexicana.html

Lozada, L. (2014). "El espíritu del maíz. Circulación anímica y cocina ritual entre los totonacos de la Sierra Norte de Puebla (México)". *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*. https://doi.org/10.4000/nuevomundo.66812

Maffi, L. (2005). "Linguistic, Cultural, and Biological Diversity". *Annual Review of Anthropology* 34 (1):599-617. DOI: 10.1146/annurev.anthro.34.081804.120437

Maffi, L. y Woodley, E. (2010). "Biocultural diversity conservation. A global sourcebook. Earthscan, Londres". *Ecological Restoration* 29(3): 315-316.

Mauss, M. (1991). *Ensayo sobre el don en Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos.

Núñez, I., González Gaudiano, E. y Barahona, A.. 2003. "La biodiversidad: historia y contexto de un concepto". Interciencia, 28(7): 387-393.

Quevedo Pérez, D.; Cervantes Herrera, J.; Noriero Escalante, L.; Zepeda del Valle, J. (2017). Maíz: sustento de vida en la cultura Teenek. Comunidad Tamaletom, Tancanhuitz, S. L. P. México. Revista de Geografía Agrícola núm. 58.

Ruiz, J. (2014). Chiapas. Viaje culinario. Tuxtla Gutiérrez. Secretaría de Turismo del estado de Chiapas.

Saucedo Arteaga, G. (2011). "Antropología alimentaria y nutricional". En Barragán, A. y González, L. (Comp.). *La complejidad de la antropología física*, II. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.

Toledo, V. (2002). "Ethnoecology: A conceptual Framework for the Study Indigenous Knowledge of Nature". En Stepp, J.; Wyndham, F. y Zarger, R. (Ed.), *Ethnobiology and Biocultural Diversity*. The International Society of Ethnobiology.

Toledo, V. y Barrera–Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona: Icaria Editorial.

Velázquez, Y. (2011). "Comida y significado entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla". *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*, Good, C. y Corona, L. (Coords.). México: Conacyt.

Vertí, S. (1994). *Esplendor y grandeza de la cocina mexicana*. México: Editorial Diana.

Villela, S. (2017). "El huauhtli sagrado. Los tamales tzoalli entre los nahuas de Guerrero". *Arqueología Mexicana* 138: 46-53.

Xelhuantzi López, S. y Alvarado. J. L. (2009). "Teozintli actual en el cerro de la Estrella. Reflexiones y consideraciones en torno a esta planta ancestral. En Desganando una mazorca. Orígenes y etnografía de los maíces nativos". En Morales Valderrama, C. y Rodríguez Lazcano, C. (Coord.). *Diario de Campo*, *suplemento*. Coordinación nacional de Antropología, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Sobre los autores

Alberto Peralta de Legarreta

Doctor en Historia y Etnohistoria por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH). Investigador nivel I del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) y Profesor de la Facultad de Turismo y Gastronomía en la Universidad de Colima y en la Universidad Anáhuac México, donde lidera la Línea general de aplicación del conocimiento en Turismo Cultural y Gastronómico. Es autor del *Libro de cocina Ma. de la Lus Tissier 1823*, *La Mesa de todos. Historia de la gastronomía callejera en la Ciudad de México* y *Cultura Gastronómica en la Mesoamérica prehispánica*, *El Chilangonario*, *¿A quién no le gusta el chile?* y *Chile para todos*. E-mail: Alberto.peralta@anahuac.mx

Ángel Octavio Álvarez Solís

Profesor Asociado del Instituto de Estética de la Pontificia Universidad Católica de Chile y miembro del SNI. Ha sido profesor investigador en el Departamento de Filosofía de la Universidad Iberoamericana y en el Centro de Investigación y Docencia Económicas (CIDE). Ha publicado los libros *El armario de los filósofos*, *Filosofía de la apariencia física*, *Filosofía Política. Arqueología de un saber indisciplinado y La república de la melancolía*. *Política y subjetividad en el Barroco*. En 2021 obtuvo el Premio a las Mejores Obras Literarias, categoría ensayo inédito, otorgado por el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio del Gobierno de Chile. E-mail: angel.alvarez@uc.cl

Arlen Sánchez Valdés

Doctora en Estudios Turísticos por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMÉX), Maestra en Administración por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey y Licenciada en Administración por esta misma institución. Es miembro del SNI nivel I y profesor de tiempo completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMÉX, donde es encar-

gada del despacho de Centro de Investigación y Estudios Turísticos (Cietur) y Coordinadora editorial de la revista virtual *Culinaria*, así como líder del cuerpo académico de Competitividad y Sustentabilidad en las Organizaciones Turísticas y Gastronómicas. E-mail: asanchezva@uaemex.mx

Daniel de Jesús Contreras

Doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Actualmente se desempeña como docente e investigador adscrito al Centro Universitario Temascaltepec de la Universidad Autónoma del Estado de México. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores del Conahcyt nivel I y de la Academia Mexicana de Investigación Turística A.C. (AMIT). Asimismo, es profesor invitado permanente de la Cátedra Unesco de Alimentación, Cultura y Desarrollo, de la cual también es miembro del Consejo Asesor y codirector de la línea de investigación en "Alimentación y Turismo". E- mail: ddjesusc@uaemex.mx

Daniela Maya Soto

Doctora en Estudios Turísticos por la Facultad de Turismo y Gastronomía por la UAEMÉX. Beneficiaria del programa Investigadoras e Investigadores Comecyt- Estado de México 2022-2023 con el proyecto: De kakawa al chocolate: saberes ancestrales de la preparación del cacao hasta las nuevas formas de degustarlo en el Centro de México. Es coautora de *Procesos de patrimonialización y turistificación del patrimonio turístico cultural de Teotihuacán y del acueducto del Padre Tembleque*, *Hacia una posición crítica del patrimonio cultural y el turismo* en el III Congreso Nacional de Turismo Rural Ética y Compromiso Social para el Beneficio de las Comunidades. E-mail: dany_maya@outlook.com

Dulce Belem Salazar Vega

Licenciada en Gastronomía por la Universidad Autónoma del Estado de México y Maestrante de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana por la misma institución. E-mail: dbsalazrv@uaemex.mx

Edgar Rojas-Rivas

Licenciado en Gastronomía, Maestro en Estudios Turísticos y Doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, por la UAEMÉX. Sus investigaciones han sido publicadas en las revistas de Alimentación Contemporanea y Desarrollo Regional, Journal of Sensory Studies, British Food Journal, Appetite, Food Quality and Preference, Food Research International, Food Science and Technology International, International Journal of Gastronomy and Food Science, entre otras. Actualmente es miembro del SNI nivel Candidato. Es miembro del comité editorial del International Journal of Food Design y funge como editor en la revista Current Opinion in Food Science. E-mail: Edgar.altermann@gmail.com

Edith Villaseñor Arreola

Posgrado en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana por el Centro de Investigación en Estudios Turísticos de la UAEMÉX; Cocina mesoamericana e historia de la cocina mexicana por el Instituto Nacional de Antropología e Historia. Investigaciones etnográficas: sobre producción sustentable de maguey en Amoltepec, Puebla; agricultura con la técnica de chinampas en Xochimilco y mediante el estudio de Caso, la producción ahuautlera de la comunidad Santa Isabel Ixtapa, Atenco. Ponente sobre el ahuautle y los recursos gastronómicos del lago de Texcoco, en el Museo Gastronómico de la Fundación Herdez y en el Museo de Historia Natural de Toluca. E-mail: kolombriniprocultur@hotmail.com

Enrique Martínez Velásquez

Licenciado en Antropología Social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH). Pertenece al proyecto y grupo de investigación *Comida, cultura y poder. Dinámicas de la Modernidad en México* de la coordinación Nacional de Antropología y al equipo académico del diplomado "Cocinas y cultura alimentaria en México". Ha impartido diversos cursos, talleres y publicado sobre comida, cocina tradicional, gastronomía, patrimonio y turismo Actualmente se desempeña como subdirector de medios electrónicos en la Coordinación Nacional de Difusión en el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). E-mail: enriquemartinez33@outlook.com

Federico Gerardo Zúñiga Bravo

Profesor-investigador de la Dirección de Etnología y Antropología Social, del Instituto Nacional de Antropología e Historia (DEAS-INAH). Antropólogo Social por la Facultad de Antropología de la Universidad Veracruzana (UV). Maestro y Doctor en Antropología por la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México. Miembro del SNI nivel I. Cuenta con publicaciones de artículos y capítulos de libros relacionadas con los procesos de patrimonialización, turistificación y mercantilización, gestión turístico-cultural del patrimonio y el territorio, pueblos indígenas y turismo, políticas públicas, turismo y patrimonio. E-mail: federico_zuniga@inah.gob.mx

Francisco Marcos Martínez

Es profesor de la Facultad de Antropología de la UAEMÉX. Es Doctor en Antropología Social por la Universidad Iberoamericana, Ciudad de México. Maestro en Ciencias Sociales con especialidad en Desarrollo Municipal por El Colegio Mexiquense A.C. y licenciado en Antropología Social por la UAEMÉX. Ha trabajado como servidor público y consultor. Realizador audiovisual. Su última publicación es: *Nu poxtho/El muerto: En las tierras altas de la cuenca Amanalco-Valle de Bravo*, *Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales*, Nueva Época, 3(1), 1-22. E-mail: franciscomarcos09@gmail.com

Gerardo Novo Espinosa de los Monteros

Profesor investigador de la Facultad de Turismo y la Gastronomía en la UAEMÉX, adscrito al Centro de Investigación y Estudios Turísticos. Maestro en Comunicación por la Universidad Iberoamericana y doctor en Estudios Turísticos por la UAEMÉX. Realizó cursos sobre Políticas públicas y Desarrollo en una estancia académica en la Universidad de Carleton, Canadá, en 2010. Desde 1996 imparte clases en licenciatura y posgrado. Ha obtenido reconocimiento Promep y es miembro del SIN nivel Candidato. E-mail: novogerardo@hotmail.com

Gloria Georgina Icaza Castro

Licenciada en Administración de Empresas por la Universidad la Salle, Maestría en Comunicación y Tecnologías de la Información por el Instituto Latinoamericano de la Comunicación Educativa (ILCE), profesora de tiempo completo de la facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMÉX, donde es encargada del despacho de la subdirección administrativa, pertenece al cuerpo académico de Competitividad y Sustentabilidad en las Organizaciones Turísticas y Gastronómicas, con 25 años de pertenecer a la UAEMÉX, colaborando con la publicación y dirección artículos, capítulos y trabajos de investigación. E-mail: ggicazac@uaemex.mx

Jazmín Zaragoza Alonso

Maestra en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario por la UAEMÉX. Actualmente es parte del Posgrado en Ciencias Ambientales, en el Instituto de Ciencias de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP). Ha participado en el análisis de contenido temático y diseño de especialidad de la Licenciatura en Gastronomía en el Tecnológico de Estudios Superiores de Tianguistenco, donde actualmente es profesora de tiempo completo y mentora académica en Educación Dual. Es líder de la línea de investigación “Consumo y Producción Sostenible” y del grupo “Sistemas Alimentarios Sostenibles”. E-mail: Za224570202@alm.buap.mx

Juan Gerardo Guía Zaragoza

Doctor y Maestro en Humanidades: Estudios Históricos, y Licenciado en Gastronomía, por la Universidad Autónoma del Estado de México. Autor del libro *El dulce en el México del siglo XIX* publicado en 2017 y colaboró en el libro *Gastronomía y patrimonio. Estética de lo intangible* con el capítulo *Lo bello y lo delicioso. Estética de los platos en el México del siglo XIX*. Especialista en metodologías cuantitativas y cualitativas para la lectura, estudio y análisis de recetarios antiguos, en especial los del México del siglo XIX. E-mail: jguiaz@uaemex.mx

Laura Eugenia Tovar-Bustamante

Candidata a doctor por la Universidad Anáhuac México en Turismo Internacional. Maestra en Estudios Turísticos y Licenciada en Turismo por parte de la UAEMÉX. Ha sido ponente en diversos eventos académicos nacionales e internacionales y ha publicado en revistas como CULTUR Revista de Cultura e Turismo y la Revista de Análisis Turístico. Así mismo, es miembro de la Red Internacional de Docentes en Turismo (Ridotur). Ha sido profesora de tiempo completo en la Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende y actualmente es profesora de asignatura en la Universidad de Ixtlahuaca en la Licenciatura en Gastronomía. E-mail: lauratovarab@anahuac.mx

Marcelino Castillo Nechar

Doctor en Ciencias Políticas y Sociales por el Centro de Investigación en Docencia y Humanidades del Estado de Morelos (CIDHEM). Posdoctorado en Ciencias Jurídicas y Administrativas por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) de la ciudad de Valladolid, España. Docente en diferentes niveles de aprendizaje: Política Turística en licenciatura, Epistemología, y Métodos de Investigación en Posgrados de Estudios Turísticos y Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, Sociología de la Cultura, y Metodología de la Investigación en Maestría y Doctorado en Derecho. Miembro del SNI nivel II. E-mail: mcastillon@uaemex.mx

Magali Mora Torres

Mexicana. Diseñadora Gráfica y Maestra en Diseño, egresada de la Universidad Autónoma del Estado de México. Doctorante en Diseño. Docente de Artes Visuales en Educación Básica. Desde 2015 realiza investigaciones sobre patrimonio inmaterial de los pueblos indígenas del Estado de México, específicamente en el municipio de Jiquipilco, propone el desarrollo sostenible desde la inserción del diseño en la Agenda 2030 de la Unesco, la salvaguardia de los pueblos y la documentación desde instrumentos como la fotografía etnográfica. E-mail: dgmagalimora@gmail.com

María Cristina Chávez Mejía

Ingeniera agrónoma fitotecnista por la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad Autónoma del Estado de México. Maestría en Agricultura, Medioambiente y Desarrollo y Doctorado en Estudios para el Desarrollo por la Universidad de East Anglia, Reino Unido. Actualmente se desempeña como profesora e investigadora en Instituto de Ciencias Agropecuarias y rurales, Universidad Autónoma del Estado de México. Sus líneas de investigación abarcan la etnobotánica, agrodiversidad y paisajes y territorios campesinos. E-mail: cchavezm@uaemex.mx

María Guadalupe García Reyes

Maestra en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana por la UAEMÉX. Doctora en Administración de Negocios y Desarrollo Sustentable, es Licenciada en Turismo y Maestra en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, con formación en Educación Intercultural. Docente de asignatura en la Universidad del Valle de México. Con trayectoria académica en docencia e investigación, ha participado en proyectos financiados por Comecyt. Es coautora de capítulos de libro sobre gastronomía, patrimonio y turismo, ha participado como ponente en eventos académicos de carácter nacional e internacional. E-mail: guadalupeg1209@gmail.com

Noel Bastida Muñoz

Maestro en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales por el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, UAEMÉX. Doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, UAEMÉX. Actualmente se desarrolla como profesor en Facultad de Antropología, UAEMÉX. Es coautor de *Cruces y ofrendas a los muertos en Jaltocán, Hidalgo* en la revista Antropología Americana, el capítulo *Relaciones sociales y conservación de la biodiversidad. El caso del compadrazgo mazahua* dentro del libro *Procesos sociales en el medio rural, Acercamientos teóricos y experiencias de investigación*. E-mail: nbastidam@uaemex.mx

Walter Ortega Gabriel

Maestro en Estudios Regionales por el Instituto Investigaciones Dr. José María Luis Mora; ha sido asistente de investigación académica en El Colegio Mexiquense A.C., y en el Departamento de Procesos Sociales, de la Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Lerma. Cuenta con publicaciones como: *Ciudadanía digital: desconfianza política y uso de internet para el ejercicio de la ciudadanía*, *Ciudadanía Digital*, *Fundación Comunitaria del Bajío: estudio de caso sobre actores locales en procesos de desarrollo social*. Email: walterortegagabriel@icloud.com

Yanelli Daniela Palmas Castrejón

Doctora en Estudios Turísticos de la Universidad Autónoma del Estado de México. Diplomado en Estrategias de Gestión Turística Municipal Integral en la Organización de los Estados Americanos (OEA). Licenciada en Turismo de la Universidad Autónoma del Estado de México. Encargada del despacho de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Profesora de tiempo completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Email: hashiro4@hotmail.com

Yatzel Roldán López

Licenciada en Antropología Social por el Colegio de Antropología de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP). Maestra en Sociología y Doctora en Estudios Socioterritoriales por el Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades "Alfonso Vélez Pliego" de la BUAP. Su actual investigación posdoctoral hace un rastreo de la memoria alimentaria en tres barrios de la ciudad de Puebla. Ha sido guionista y conductora durante dos años y medio del programa Ciencia Aplicada, auspiciado por el Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Puebla. Ha colaborado en la realización de las cápsulas "Puebla, ciudad de antojos" para el Instituto Municipal de Arte y Cultura de Puebla. E-mail: yeya_yat10@yahoo.com.mx

“La comida no solo se prueba: se hereda, se recuerda y cuenta la historia viva de los pueblos”

La gastronomía se ha convertido en tema de interés, reflexión y debate en distintos sectores: público, privado, turístico y académico, pues representa, a la vez, una expresión viva, así como la herencia del patrimonio cultural que ostentan los pueblos, barrios y ciudades. En el campo de estudio de este libro, constituye la esencia de la mexicanidad.

En esta propuesta se hace un breve recorrido histórico, geográfico y social por el país, que va del uso del molcajete, pasa por la devoción de los tamales y aborda el cambio de cantinas a restaurantes, lo cual muestra que la gastronomía, más que sólo cubrir la necesidad de una función fisiológica, representa la vida cultural y cotidiana de una nación.

De lengua me como un taco. Casos y reflexiones en torno a la gastronomía popular nos invita a reflexionar sobre los paradigmas del gusto popular, el origen sincrético de la cocina mexicana, sus rasgos identitarios y de resistencia, la conservación de conocimientos, platillos y utensilios que dan un toque de sabor y ciertos mitos en torno a los alimentos, entre otros variados e interesantes temas.

Universidad Autónoma del Estado de México

Secretaría de Identidad y Cultura