

¿Pan de Dios o pan del pueblo?

Subjetividades, identidades y
religiosidades en torno a los alimentos

Erick Adrián Paz González
Alary Pereyra Martínez (coords.)



SEmir
Seminario de Intersecciones de lo Religioso

Universidad Autónoma 'Benito Juárez' de Oaxaca,
1955

CIENCIA • ARTE • LIBERTAD



¿Pan de Dios o pan del pueblo? Subjetividades, identidades y religiosidades en torno a los alimentos

**Erick Adrián Paz González
Alary Pereyra Martínez
Coords.**



Cada capítulo de este libro fue dictaminado por especialistas en la materia a través de un proceso de revisión por pares a doble ciego. Se autoriza la reproducción total o parcial de los textos aquí publicados, siempre y cuando se cite adecuadamente la fuente completa.

Primera edición: 2025

ISBN: 978-607-59603-4-0

Intersecciones de lo Religioso, A.C. (SEMIR)

Av. Universidad 1953. 35, 403.

Copilco Universidad, 04340, Coyoacán, Ciudad de México.

Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca (UABJO)

Av. Universidad S/N. Ex-Hacienda 5 Señores, Oaxaca.

Diseño editorial: Elizabeth Villanueva Jurado

Diseño de portada: Nadia Arellano Tapia

Fotografía de la portada: Panadería Amaranto Mexican Fusion Pâtisserie, tomada por Erick Adrián Paz

Ilustraciones: Victor Enrique Canessa

SEMIR

Abraham Hawley Suárez, *Presidencia*; Erick Adrián Paz González, *Secretaría Ejecutiva*; David Eduardo Vichis Carrillo, *Tesorería*; Elizabeth Villanueva Jurado, *Coordinación Editorial*; Susana Salazar Chavarria, *Coordinación Académica*; Erick Adrián Paz González, *Coordinación de Comunicación*; René Abel Tec López, *Coordinación de Vinculación*.

UABJO

Alary Pereyra Martínez, Nadia Ramírez Toledo, Mauricio Orlando Arias Carrasco, Aura Lorena Cristóbal Galván, Iván Israel Juárez López, Karina Gabriela Salmerón Santiago, Eusebio Gómez Flores, Usmar René Blas Saynes, Edwin Emmanuel Diaz Trujillo

Comité Editorial del Grupo de Investigación

“Cultura y Patrimonio Gastronómico. Enfoques Multidisciplinarios”

Rafael Enrique Meneses López, Mónica Denisse Rosas Fonseca, Tlayuhua Rodríguez García, Mauricio Orlando Arias Carrasco, Rodrigo Sánchez García Nadia Ramírez Toledo, Marcos Gabriel Molina López, Elvira Iveth Pérez López, Elia María del Carmen Méndez García, Aura Lorena Cristóbal Galván.

Índice

Presentación <i>Erick Adrián Paz González y Alary Pereyra Martínez</i>	8
Hambre e insolencia <i>Miguel Ángel Teposteco Rodríguez</i>	9
Introducción <i>Marja González Juárez</i>	11
Masa para picarones <i>Víctor Enrique Canessa</i>	15
El primer devorador <i>Hyracotherium</i>	21
La emoción en la cocina: la gastronomía como medio para la transmisión de historias <i>Guillermo Isaac González-Rodríguez y Judith Carolina Aguirre-Rodríguez</i>	22
Pensamiento del jinete del apocalipsis <i>Hyracotherium</i>	41
Los libaneses en la identidad y cultura alimentaria de Puebla. Acercamiento histórico-antropológico <i>Isaura Cecilia García López y Nicolle Aranza Alarcón Jaimes</i>	42

La marcha del hambre <i>Hyracotherium</i>	56
Pan mexicano en Barcelona. Movilización de marcos de sentido por dos panaderas migrantes <i>Erick Adrián Paz González</i>	57
¡Ya te traje tus manzanas! <i>Nemo Andrade</i>	69
Saberes gastronómicos de la etnia Cora en la sierra nayarita <i>Erika Soto González, Roberto Carlos Villarreal Bernal y José Ulises Ríos Arteaga</i>	72
Mantel <i>Hyracotherium</i>	86
Los alimentos y bebidas a base de cacao que se ofrecen en los menús de restaurantes del centro histórico de Oaxaca <i>Alary Pereyra Martínez, Mauricio Orlando Arias Carrasco Rubén Santiago Altamirano y Juan Carlos Morales Pérez</i>	87
Movimientos famélicos <i>Hyracotherium</i>	97
La tradición de las reliquias en Zacatecas, México. Una mirada “gastro-comunitaria” <i>Lisset Sarahí Esparza Morales y César Alejandro Aguilar</i>	99
Sueño equino <i>Hyracotherium</i>	109
Morir para vivir. El patrimonio gastronómico de la comunidad mezcalera de San Isidro Tapanala, Yautepec, Oaxaca <i>Verónica Barriga Altamirano, Raúl Enríquez Valencia y Felipe de Jesús Palma Cruz</i>	110
Maíz <i>Azalea Monterrubio</i>	137
Permanencias de creencias religiosas y de pensamiento mágico en torno a la gastronomía en México <i>Javier Rivera Rivera</i>	139

Los devoradores
Hyracotherium

| 160

- Identidad, patrimonio alimentario y religiosidad.
El jamón curado como producto étnico en España
Víctor del Arco Fernández

| 161

El último deseo
Hyracotherium

| 180

- La cocina como laboratorio de las brujas.
Apología de la magia doméstica
Vladimir Atahualpa Martínez Bello

| 181

La nueva historia del hambre
Hyracotherium

| 190

- La comida de la fiesta de junio en São Luis do Maranhão:
la presencia del don
Elaine Cristina Silva Fernandes

| 191

Herbolaria
Erick Adrián Paz González

| 213

Presentación

¿Qué nos motiva a cocinar? ¿Será la magia de transformar un pedazo de naturaleza o las ganas de compartir lo que los ancestros nos enseñaron? Quizá el asunto es más simple: cocinamos porque nos gusta.

Este libro nace de un entrecruce de diversos momentos y personas, se cuece con diferentes sazones, se menea por talentos reunidos en torno al gusto por la comida.

La aventura nació en junio de 2023, tras un par de meses de planeación, con la celebración del 1er. Coloquio Internacional sobre Cultura y Patrimonio Gastronómico impulsado por la Red Internacional de Investigaciones y Estudios en Gastronomía (RIIEG) y un puñado de grandes universidades que creyeron en el proyecto. Alojado en la Universidad Autónoma de Querétaro, gracias a la vinculación de Martja Teresita González, se reunieron 20 mesas de trabajo con poco más de 60 ponencias junto a dos póneles de especialistas.

En este evento nos conocimos quienes coordinamos esta obra. Tras diversas charlas y esfuerzos, *¿Pan de Dios o pan del pueblo? Subjetividades, identidades y religiosidades* en torno a los alimentos vio la luz. Se trata no sólo de una obra de gran calidad científica puesto que pasó por dos procesos diferentes de riguroso dictamen, sino de una apuesta por incluir piezas literarias que nos inviten a disfrutar de la relación entre la comida, las identidades y las religiosidades.

Se trata de una obra variada en sus temas, metodologías, narrativas y lugares que fue enzablada con mucho cuidado. Deseamos que la disfruten tanto o más de lo que disfrutamos revisando y comentando cada texto, tanto o más de lo que las personas autoras hicieron al explorar el campo, al cosechar las experiencias y emplatar cada letra.

Y agradecemos también a cada persona que dictaminó los capítulos, que impulsó el libro y creyó en el proyecto. A ti, que te dispones a probar estas páginas. Gracias por permitirnos cocinar con ustedes.

ERICK ADRIÁN PAZ GONZÁLEZ Y ALARY PEREYRA MARTÍNEZ
CIUDAD DE MÉXICO Y OAXACA, ABRIL DE 2024



Hambre e insolencia

Una llameante lengua se acomodó sobre el lago de Texcoco y la población decidió rendirse; porque era mejor eso, caer bajo la derrota, que seguir adelante, muertos de hambre y con la sangre contaminada, entre las calzadas y escaleras de piedra. Esa última noche, que antecedió al amanecer de un nuevo siglo, significó un sendero de ceniza y costras que se abrió hacia el futuro. Para cierto mexica no se pareció al sueño premonitorio de un par de años atrás: al capullo de luz y al sonido del tambor moviéndole las tripas en la noche, el día que la ciudad cayera. Recuerdos rancios, se dijo, cuando volvió a colocar el cuerpo en la tierra, en ese piso por el que pasaban las hormigas que le picaban cuando navegaba entre los estanques oscuros y dilatados de los sueños. Y lo que quedaba de él, la sobra de algo que se había caído de los dientes de la derrota, podía comer todavía la carne de ave que solía encontrar algunas las noches, antes de que ladaran los perros a lo lejos, antes de que su hija se despertara llorando, pidiendo sobras que se habían acabado ya. Igual eso servía, se dijo, traerle un poco de carne como lo había hecho otras veces, quitarle la piel grasosa para dársela en la boca y que sintiera el sabor salado que a él tanto le gustaba; una cosa que sólo habían probado él y ella. Por eso esperó a que llegara esa parte del año en la que empezaban a aparecer esas criaturas muertas; él las podía recoger del piso

de tierra cercano al lago; aparecían flotando, como traídas desde la nada. Esa noche se escabulló para que no lo vigilaran desde la torre que habían construido ahí cerca de su tienda. Había sido fácil, más fácil que otras noches, hacer el recorrido entre las ramas y las flores recién cortadas de los jardines cercanos a la propiedad donde los habían acomodado cruelmente, tras las palizas de los conquistadores. Mientras corría, podía ver las oscuras ruinas de lo que había sido su hogar, pensando además en las detonaciones que habían caído sobre sus cabezas, hacía varios meses ya, cuando destruyeron las calzadas y mataron al Tlatoani. A la hora de haberse alejado, sintió el olor característico de esa época de aparición, de esa ave que le saciaba el hambre, aún después de tanta pena. Se subió a uno de los árboles y desde ahí pudo ver el brillo que lo esperaba, en secreto. Bajó de un empujón, ignoró el olor fétido de las aguas sucias y buscó a la orilla esa cajita amarilla, ligera, caliente, que llegaba flotando. La sacó del agua y la abrió: arrancó un pedazo del cadáver cocinado y se lo echó a la boca: picante, muy picante; grasiendo, en su punto. Y esperó a que llegaran más, y así fue: tres o cuatro cajas más. Era el día más abundante. Se fue, bien cargado en su morral atado a la cintura. Pero la felicidad le duró poco cuando sintió el tiro en el tobillo que le destrozó el pie. Escuchó los altavoces y supo que lo que seguía era ser arrastrado hacia uno de los campamentos, afuera de la ciudad, para ser interrogado y torturado. Cuando los conquistadores lo agarraron, le gritaron en náhuatl vulgar que había sido la última vez que conseguía salirse del perímetro, sin que los radares lo detectaran. Tras la revisión, el prisionero tuvo que lanzar a la mesa un inhibidor de señal y admitir que había ido a buscar comida fuera de los márgenes de la ciudad: Porque nos estamos muriendo de hambre. Pero a los conquistadores no les importó, pese a que les intimidaba, por supuesto, tener a uno de sus viejos señores, ahí, frente a ellos, semidesnudo, consiguiendo aves preparadas de una forma exótica. Picantes, como la comida mexica que se servía en los vuelos de lujo de los sacerdotes y en los banquetes diplomáticos con continentes extranjeros. El mexica lloró y los insultó, les dijo que aquella rebelión fracasaría. Esposado, y con la luz encima, tuvo que dar explicaciones sobre la comida, ¿de dónde había salido? ¿Quién se la había dado? Les indicó, enojado, que el lago se tragaba objetos de la ciudad en ruinas: cartuchos, armas eléctricas, un Macuahuitl platinado, y luego arrojaba cosas, por fecha, por día. A veces telas extrañas, a veces metales con símbolos extraños (cilindros, sobre todo, que cabían en la palma de la mano, ligeros), y a veces, cerca de la calzada de Iztapalapan, cajas calientes con aves cocinadas: las más deliciosas que había probado en su vida.

MIGUEL ÁNGEL TEPOSTECO RODRÍGUEZ

Introducción

MARJA GONZÁLEZ JUÁREZ
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

Alimentarse es sin duda uno de los hechos básicos universal de todo ser vivo, sin embargo, en el desarrollo humano, no se trata únicamente de una necesidad biológica, por el contrario, las prácticas alimentarias han sido el motor en la construcción del urdimbre social, de la asignación de actividades laborales por género, el desarrollo de tecnología y del orden de la vida misma. Es un terreno fértil para observar cómo las culturas estructuran su visión del mundo, configuran relaciones sociales, construye una cosmovisión en donde las prácticas alimentarias no sólo reflejan la cultura, sino que también la producen, manteniéndose como un espacio privilegiado de construcción simbólica y adaptación ecológica.

Cada cultura elabora su propio catálogo de lo comestible y lo prohibido, de lo sagrado y lo profano, de lo festivo y lo cotidiano. Estas distinciones, lejos de ser universales, son constructos que permiten a los diferentes grupos culturales establecer límites, generar sentido y articular formas específicas de existencia. Es entonces cuando el hecho de obtener productos, de la manera de preparar alimentos, de cuándo y cómo comerlos, se convierte en la imagen y representación de un grupo que narrar su cultura, su historia y su contexto a través de la alimentación.

Comer tampoco está lejos de la política: la elección de lo que se consume expresan jerarquías, géneros, territorialidades y relaciones con la naturaleza.

Estas prácticas, ancladas en lo más profundo de la cosmovisión de los pueblos, revelan cómo la comida puede fungir como una herramienta de resistencia cultural y revitalización identitaria. Aquí, el acto de comer se convierte en un ritual de pertenencia, de refuerzo de identidad y en un acto político.

Claude Lévi-Strauss, afirmaba que “la cocina es un lenguaje en el que se puede traducir inconscientemente la estructura de una sociedad”. Esta afirmación condensa una visión en la que la alimentación es un sistema de comunicación, una expresión de identidad colectiva e individual, una forma de organización del mundo social y un espacio donde se reproducen o disputan valores y jerarquías.

Lévi-Strauss también plantea las diferentes dimensiones que tiene el hecho de alimentarnos más allá de su valor nutricional, invitándonos a entender la capacidad para representar y organizar el pensamiento simbólico, cuando afirma que “los alimentos no son sólo buenos para comer, también son buenos para pensar” (Lévi-Strauss, 1964, p. 89), y va más allá, al señalar la carga cultural e ideológica que recubre los alimentos, especialmente en contextos rituales o religiosos.

En este sentido, para diversos grupos culturales, los alimentos son representaciones simbólicas que constituyen elementos centrales en la transmisión de saberes, la organización del tiempo sagrado y la reconfiguración de los vínculos comunitarios. Desde este punto de vista, la religiosidad y sus normas alimentarias actúan como mecanismos reguladores que optimizan la supervivencia del grupo dentro de un entorno específico. Lo simbólico, en esta perspectiva, es la racionalización cultural de decisiones materialmente fundamentadas y necesarias para sobrevivir y en donde la comida, en este caso, no alimenta únicamente al cuerpo, sino también al espíritu.

Pero también en la cotidianidad de una cocina, se preparan alimentos, se socializa, se cuentan mitos e historias, se reúne y se recibe a la familia, a los vecinos, se tejen redes de solidaridad cuando en los grandes festejos se requiere de la cooperación de la comunidad, se aprenden normas de etiqueta, se asignan tareas, se generan procesos de aprendizaje, se capacita a las nuevas generaciones en el arte de cocinar bien.

La comida es texto, cuerpo, rito y símbolo, comer es sentir, recordar, aprender a ser y a ser con los otros, es el ritual cotidiano que emerge como medio de cohesión social y expresión de la identidad.

En este marco de deliciosa complejidad, el día de hoy encontramos esta obra, producto de diversas miradas, disciplinas, territorios, grupos sociales con cosmovisiones diversas, pero todos reunidos por el interés de entender, de leer, a través de la alimentación, un mundo construido a lo largo del tiempo.

Encontramos así los textos de Víctor Enrique Canessa, *Hyracotherium*, de Nemo Andrade y Azalea Monterrubio, Erick Adrián Paz González, quienes por medio de la lírica y la narrativa construyen recuerdos y emociones que parten de los recuerdos construidos en el territorio de la cocina y con todo aquello que a esta pertenece, textos que cuentan historias de sentimientos que se cocinan en los fogones.

Guillermo Isaac González-Rodríguez y Judith Carolina Aguirre-Rodríguez, nos hablan de la cocina como el territorio propicio para la transmisión de historias, el desarrollo de actividades dialógicas donde se encuentran los sentidos, las emociones y las sensaciones conectadas directamente con alguna historia personal en el espacio de interacción en torno a la gastronomía y el comer. La cocina como espacio de rituales, las celebraciones, las tradiciones y los mitos como proceso de prevalencia sociocultural.

La manifestación gastronómica es sin duda un cumulo de procesos de suma complejidad que involucra expresiones histórico-culturales de interacción social, tal y como nos la presentan Lisset Sarahí Esparza Morales y César Alejandro Aguilar, hablándonos de “La tradición de las reliquias en Zacatecas, México. Una mirada ‘gastro-comunitaria’”.

Un acercamiento en torno a la identidad construida a través del tiempo y que atraviesa fronteras la encontramos en tres textos: “Los libaneses en la identidad y cultura alimentaria de Puebla. Acercamiento histórico-antropológico” de Isaura Cecilia García López y Nicolle Aranza Alarcón Jaimes; “El Pan mexicano en Barcelona. Movilización de marcos de sentido por dos panaderas migrantes” de Erick Adrián Paz González; e “Identidad, patrimonio alimentario y religiosidad. El jamón curado como producto étnico en España”, de Víctor del Arco Fernández.

Comer es un acto vivo, que evoluciona, se transforma y adapta, tal como nos lo presentan Erika Soto González, Roberto Carlos de Villarreal Bernal y José Ulises Ríos Arteaga, hablándonos de los “Saberes gastronómicos de la etnia Cora en la sierra nayarita”; Alary Pereyra Martínez, Mauricio Orlando Arias Carrasco, Rubén Santiago Altamirano y Juan Carlos Morales Pérez hablándonos de “Los

alimentos y bebidas a base de cacao que se ofrecen en los menús de restaurantes del centro histórico de Oaxaca”; o del texto “Morir para vivir”, de Verónica Barriga Altamirano, Raúl Enríquez Valencia y Felipe de Jesús Palma Cruz, quienes nos exponen el patrimonio gastronómico de la comunidad mezcalera de San Isidro Tapanala, Yautepec, Oaxaca.

Finalmente, nos adentramos a lo simbólico y lo ritual en torno a los alimentos con las propuestas de Javier Rivera Rivera y su texto sobre las creencias religiosas y de pensamiento mágico en torno a la gastronomía en México, “La cocina como laboratorio de las brujas. Apología de la magia doméstica” de Vladimir Atahualpa Martínez Bello y la propuesta de Elaine Cristina Silva Fernández, quien nos traslada a la presencia del don y los sabores de la comida de la fiesta de junio en São Luis do Maranhão.

Este volumen nos enseña que comer es compartir sin hablar al tiempo que es hablar con el alma; es construir saberes, sentimientos, recuerdos y emociones; es tener historia envuelta en aromas y colores; es cultura que se paladea, es tejer lazos entre niños y abuelos que quizás ni siquiera se conocieron, es nutrir el cuerpo y el alma por medio de rituales cotidianos y festivos, es memoria que viaja por el tiempo y los territorios.

La alimentación es un fenómeno profundamente cultural, dinámico y polisémico, atravesado por múltiples dimensiones sociales e históricas. Este ejercicio que explora la comida desde una perspectiva interdisciplinaria permite acercarnos a la complejidad de las sociedades humanas, sus valores, sus contradicciones y sus formas de habitar el mundo.

Referencias

- Harris, M. (1985). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Editorial.
- Lévi-Strauss, C. (1968). *Mitológicas. Lo crudo y la cocido*. Fondo de Cultura Económica.



Masa para picarones

El hombre es lo que come
Ludwig Feuerbach

Doña Marta era conocida por tener la mejor sazón criolla del barrio. A pesar de su pequeña estatura y delgada silueta, atendía con la fuerza de una pregonera mazamorrera.

Cuando los maridos regresaban de trabajar, se amarraba su mandil de cuadros rojos, sacaba la mesa y las hornillas de la cocina a la entrada de su casa, cuya sala había convertido en una improvisada tienda. Sus ojos rasgados se iluminaban al resplandor de las llamas, mientras calentaba la olla donde cocía el maíz morado recién lavado. A la par que el olor iba atrayendo a su clientela, preparaba los guindones y canela. Charlando y comiendo la mazamorra morada, el barrio esperaba a los retoños estrella de la anfitriona, los picarones.

Apretada entre el bullicio de las calles, una cola de obreros mordisqueaba unos pequeños aros dorados que humeaban en sus dedos encallados, mientras algunas amas de casa charlaban en la pequeña banca frente al sencillo puesto de la cuadra 34 de la Av. Bello Porvenir.

Con una mano muy hábil y firme los retiraba del aceite negro hirviente; mien-

tras que, con la otra, ajustaba el volumen de la pequeña radio oxidada, para oír mejor la canción “Buenas noches, mi amor” de Los tres diamantes. El artefacto había sido un viejo regalo que le dejó su esposo poco antes de volver a Japón con la esperanza de mandar platita cuando aún Doña Marta estaba en cinta de su segundo hijo. Habían pasado 8 años desde la última vez que llegó dinero o rastro de su esposo. “Dos hijos para endulzarme la vida”, se decía la madre soltera mientras abrazaba a sus hijos, limpiándoles las mejillas enmugrecidas con su mandil. Uno manchado de harina; otro, de betún.

En la esquina de la mesa, el pequeño Moisés luchaba con la botella por intentar embadurnar de chancaca las tres sortijas de masa que tenía al frente; mientras, Isaac el mayor, se encargaba de la tienda al volver de limpiar zapatos en la plaza del centro.

—Moisés, mi hijo, los picarones —le llamaba la atención su mamá para despertarlo cuando se quedaba soñando despierto.

Moisés se había quedado escuchando a unas vecinas que le hablaban a su hermano en la puerta de la tienda.

—Ya vas a ser un hombre, papito ¿Qué vas a ser al terminar el colegio? —le preguntó una comadre mientras limpiaba el resto de salsa del plato con su dedo regordete.

—Voy a comprar mi propia caja de zapatos, señora. Tengo una buena esquina, en la puerta de un edificio de abogados. Da buen dinero, pero tener una propia me daría más sin tener que darle comisión a Don Evaristo —respondió Isaac con una sonrisa de oreja a oreja.

—Pero niño, ¡te falta hambre! —reclamó la vieja Rodríguez, empujando su plato delante suyo—. Que diría tu padre de escucharte. Si quieres ser útil para tu mamá, búscate un trabajo que dé dinero y no solo sea limpiar mugre de zapatos.

—Tengo claro lo que tengo que hacer. Aprender otro oficio y ni qué decir, estudiar para entrar a la San Marcos sería imposible, no puedo dejar sola a mi mamá. Además, mire, ya le agarré maña al oficio, tengo mis clientes fijos —dijo firme, pero amablemente el adolescente mientras contaba el sencillo que guardaba en el cajón—. Se gana bien, ya ahorré y me compré mi primera lata de atún y mi propia escobilla, de las exportadas. Esas son de muy buena calidad.

—¿Y tú que vas a querer hacer, niño? A lo mejor tú si sales adelante, con algo de visión, lejos de esta barriada... ¿policía, quizás? O estudiar para abogado a lo mejor —cizañó la vieja con un dedo hacia el menor.

—Limpiabotas, señora —le sonrió Moisés, con la cara embarrada en miel.

La cuadra 34 fue durante mucho tiempo el punto de encuentro para familias, como una intensa farola de calzada. Pero como toda llama, las brasas se fueron apagando y, con ella, las noches de boleros fueron quedando en el pasado, dando paso a un aire más denso y pesado. La ausencia del aroma dulce fue dejando un seco olor a masa quemada que perfumaba el ahora vestido negro mate de Doña Marta.

La clientela se había disuelto como mantequilla en una sartén, que se desliza de vuelta a sus casas. Las pocas personas que aún asistían iban por la costumbre o por lástima de la sombra que freía viejos recuerdos en una olla de aceite refrito. Sus manos solo habían logrado salvar los picarones del menú. El resto se fue en aquel trágico accidente.

La pena que recorría las mejillas de la cocinera había logrado amargar la tradicional receta, a pesar de saber eso, le era imposible a Doña Marta no derramar el nuevo ingrediente al saber que no volvería ver a su hijo bajar del bus.

La tarde que su madre lo llamó, Moisés jugaba echado en su cama. A su lado, aún estaba la cama de su hermano, solo que ahora reposaba en su almohada la urna que el barrio había comprado solidariamente.

—Moisés, hoy tú vas a atender en la tienda. No puedo hacer todo sola, si me quedo guardando el dinero se me queman los picarones —le ordenó, mirándolo directamente, con los ojos perdidos—. Solo tienes que darles lo que te pidan y recibir el dinero. Voy a estar en la cocina, encargándome del fuego y de anotar lo que te vayan a pedir.

—Pero a mí me gusta ayudarte con la comida, ya estoy aprendiendo, mamá. Ya no la derramo, te lo prometo —respondió con tristeza, cruzando los brazos—. Yo no sé de platita. Eso es de Isaac.

Más acalorada, Doña Marta le contestó vaporeando a presión la rabia.

—¿Quieres enojarme? Te pido por favor, no me causes más problemas, ya estás grande, Moisés. Lo único que quiero es que lleguemos a fin de mes, las cuentas no alcanzan, perdemos clientes y tu hermano ya no está.

El pequeño sabía que su mamá seguía ahí debajo de la capa negra de hollín que la había cubierto durante los últimos meses. Hollín que resaltaba en momentos así.

—Perdón mamá, yo voy a ser Isaac ahora —balbuceó el pequeño, tan claro como le permitían las lágrimas.

Los sollozos la sacaron del dolor de su hijo muerto para recordarle que este aún vivía. Casi como un pequeño respiro antes de volver a ser arrastrada por la

marea de su pesar.

—Tu eres Moisés y él es Isaac, no tienes que ser nadie más. La vida es cruda, hijito, pero él está con nosotros cuidándonos desde el cielo, ya verás cómo te ayuda hoy en la tienda —calmó la madre a su retoño, pronunciando el nombre de su hijo por primera vez desde hace 6 meses—. Recemos un Ángel de la guarda para que nos lo cuide a él y a tu papá en donde estén. De ahí me ayudas a preparar la masa antes de abrir la tienda. ¿Ya, mi hijito?

Esa jornada, Doña Marta no estaba completamente en la freidora, acompañaba en gritos a su hijo diciéndole qué darle a la clientela. Podía escuchar entre el bullicio cómo se le caía algún abarrote; pero en definitiva podía cocinar con mayor libertad. Además, en su mayoría, el barrio había sido muy amable con Moisés, pacientes con su demora y honestos con sus compras.

—Hijo, alcánzale una bolsa de gelatina a la señorita —y dio un grito que acompañaba a una señorita que entraba cautelosa al inmueble.

El niño se subió a un banco para buscar a tientas las bolsas del fondo, mientras la nueva vecina hurgaba con curiosidad en rudimentaria tienda.

—El pequeño Moisesito ya alcanza a las repisas —dijo una de las dos siluetas que entraron a la tienda.

—Sí, mi mamá me confió la tienda. ¿Qué le doy, Doña Rodríguez? —y lanzó el pequeño una sonrisa amplia, tal cual su madre le enseñó.

—Alcánzame una vela de Santa Rosa, estamos yendo a la parroquia para la misa dominical. Una grandecita, hoy toca un misterio gozoso —le indicó la mayor, antes que el niño se retirara—. Ahora que estoy aquí, dame una lata de betún negro y una bolsa de detergente, de las pequeñas.

—Y a mí dos velas misioneras con media barra de jabón, papito —agregó la otra al niño antes de ir el niño a la trastienda.

—Dicen que los picarones han mejorado. ¿Usted los ha probado, vecina? —preguntó la más baja acercándose a la nueva.

—No los he probado —respondió incómoda.

—Lo están —le respondió la anciana, ignorando a la nueva—. Es que ya está mejor, poco le duro el duelo. Así son los japoneses, los crían para tener corazón de acero.

—¿Dónde escuchó eso, vecinita? Porque yo sabía que adoran a sus muertos con rituales de incienso, eso los mantienen tranquilos —añadió su compañera mientras palpaba una bolsa de frituras.

—Es que no saben de Cristo, vecina... Doña Marta, bueno, para empezar ese ni siquiera es su nombre. Ya sabemos que solo lo adoptó para venir... de cristiana solo tiene el nombre. Quién sabe qué más ocultará una mujer como esa. Se aseguraron que sus hijos tengan nombres de Biblia para que encajen en el barrio... pero no pueden deshacerse de lo que son. Por eso yo nunca como su arroz con leche, no quiero tener más contacto del necesario con esa gente.

—Yo quiero saber qué han hecho con los hijos. A mí me late que al mayor no lo bautizaron, y ya no tiene remedio, pero al menor le espera el mismo destino. ¡Oye, a ti tu mamá no te lleva a misa, ¿no, niño? —preguntó la otra mientras abría una bolsa de papitas con cancha.

Antes que pueda responder, la mayor del grupo ya se había adelantado.

—¿Cómo se te ocurre preguntarle eso? Ese niño nunca ha tenido santa educación ni probará el cuerpo de Cristo. No debe de saber lo que es la eucaristía, ten algo de empatía.

—Yo creo que están juzgándola. A mí me resulta una familia muy amable. Me parece una tragedia lo que le paso al mayor.

—Eso lo dices porque eres nueva en el barrio, no te dejes engañar por su pinta de mosca muerta. Antes de esta trágica pérdida se fue el padre. Esa es prueba de todo. Dejó a la familia a su suerte, eso no es de cristiano. En vez de hacer que su hijo prepare picarones debería prepararlo para recibir al hijo de Dios —sentenció con severidad la vieja con su huesudo puño sobre la mesa, dejando en silencio la habitación.

—Aquí está todo lo que me pidieron, no encontraba el betún, pero aquí está, seño —acompañó justo al ruido seco de la bolsa contra el mostrador.

—Y esta abolladura... ¿esto sirve? —quejó la anciana acercando la lata a su nariz aguileña—. Mira, niño, te la acepto solo porque alguien tiene que ser la buena samaritana, y parece que me toca ser a mí.

La anciana lanzó una sonrisa pedante. Soltó unas monedas en la mesa sin contarlas, ajustando su chal rojo al dar la vuelta.

—Niño, añádeme a la gelatina unas velas misioneras. Iré a misa también —musitó la vecina.

Los días pasaron y Moisés era más seguro en manejar la tienda. Ya se acordaba dónde se guardaba el azúcar y no confundía la harina con la maicena.

Por su parte, para Doña Marta, nada era mejor analgésico que ver a su hijo tomar cierto brillo. El dolor no se iba, pero no la ahogaba como antes.

A pesar de las habladurías, sus picarones resurgieron. No fueron los mismos, no eran tan dulces como solían ser, siempre con un cierto tono seco, casi como prueba que el sepulcro se lleva siempre. Ni el mandil rojo ni el resto de postres regresaron.

Una mañana, un ruido en la cocina la despertó más temprano de lo usual. Al acercarse, el escuchar a su hijo rezando en la cocina, la enterneció y decidió bajar a prepararle una mazamorra a su asistente de cocina. Cuando lo encontró preparando la masa de los picarones, la sorpresa le sacó el aire de los pulmones a la par que Moisés vaciaba lo que quedaba de la urna en la mezcla.

—Para endulzarte, mami —sonrió.

VÍCTOR ENRIQUE CANESSA

POEMA I

El primer devorador

Desde el fondo del mundo nace.

Envuelve a las bocas en vientres donde nunca llegará el alimento. El hambre morirá y volverá a renacer, para morir.

Aquí es donde yace la primera palabra. En el eco insostenible de un estómago luminiscente que retumba entre la luz de las partículas, para que sacien su hambre indestructible.

Luego estamos nosotros, seres hambrientos. Nos arrastramos para comer.

Abrimos vientres. Quebramos ramas. Arrancamos a los peces del mar, como frutos recién nacidos. Frutos dulces que salpican su último aliento en nuestras manos grasosas.

Con esa misma grasa tocamos a nuestros hijos. Volitivos permanecen sobre el fondo. Casi caen a dentro, casi son el precipicio de lo que nombramos hambre.

Dentro de ellos surge el árbol de mar donde las larvas humanas caen en el infinito plancton. Las ramas echan su raíz en las entrañas de lo sagrado, igual que un sueño que nunca se cumplirá. Esto es el vacío.

Y de los vientres el hambre infantil empieza su autofagia, hasta desaparecer.

Hasta ser el fondo del mundo.

HYRACOTHERIUM

La emoción en la cocina: la gastronomía como medio para la transmisión de historias

GUILLERMO ISAAC GONZÁLEZ-RODRÍGUEZ

(TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO)

JUDITH CAROLINA AGUIRRE-RODRÍGUEZ

(INSTITUTO TECNOLÓGICO JOSÉ MARIO MOLINA PASQUEL Y HENRÍQUEZ)

Introducción

Desde tiempos remotos, el ser humano creó las historias como la base de la transmisión y preservación de los mensajes, las historias y los acontecimientos del día a día. Ya fuera a través de pintura, de música, sonidos inarticulados, o algún otro proceso humano, se trataba de conseguir un canal mediante el cual se fuera reproduciendo del conocimiento adquirido para conservar los patrones conductuales y actitudinales (García, 2018). Esta demarcación prevalece en cada uno de los rasgos distintivos del ser humano, incluso hasta posicionarlo como un milagro, o como un medio distintivo ante las otras especies, favoreciendo con ello la consecución del desarrollo de una facultad predictiva (Trillos, 2017).

Fue entonces que el ser humano descubre esa capacidad para prevalecer en el tiempo y el espacio como una manera de saborear sus hazañas, entre las que destaca la agricultura y la ganadería, mismas que sirven de base en el proceso civilizatorio (Ramos, 2014). Los escenarios se construyen entonces para que los seres humanos desarrollan facultades que crean diferencias entre naciones, razas, sexos, culturas, géneros, con las cuales se forman identidades y rasgos característicos en cada una de ellas, pero, si se pudiera entablar una conversación con personas de aquella época, ¿contarían la misma historia? ¿cambiaría en algo la manera de contar, interpretar, sentir y transmitir un mensaje?

Bajo los elementos anteriores, se toma en consideración uno de los aspectos clave en la definición de los procesos de cambio, la gastronomía y el comer en su relación con los rituales, las celebraciones, la religión, las tradiciones y los mitos alrededor de conseguir, ingerir y libar con los alimentos, como un proceso de prevalencia sociocultural (Mejía et al., 2014). Se le concibe con ello un dote semántico a todo aquello que acompaña al ritual del comer, la siembra del alimento, su caza, su cosecha, los utensilios presentes al momento de cocinarlo, si es que se cocina, las técnicas para su preparación, su preparación misma con una receta creada en algún momento, así como las personas que son las portadoras del conocimiento en alguno de los aspectos antes mencionados (Harris, 1999). En ese momento, se crean historias alrededor de los procesos de conseguir el alimento, pasarlo por algún tipo de proceso de transformación, para finalmente llevarlo a la mesa, o cualquier otro recinto donde se comparte, la mayoría de las veces, con otras personas, llevándose a cabo la ceremonia del comer y contar.

Ante lo planteado anteriormente, el fenómeno evolutivo del ser humano acarrea modificaciones en sus comportamientos lo que alude a nuevas maneras de concebirse como personas que actúan en diversos escenarios de convivencia social, y bajo un eje dominante de la transmisión lingüística (Margulis, 2011). En este sentido de la cultura viva con base en la convivencia social, el sujeto se va configurando a través de los lazos de cercanía con otras personas dentro de un mismo círculo relacional, con las cuales se mantiene un sentido de lo común, dándole forma a lo que el individuo crea, replica y conserva (Mercado y Hernández, 2010). Algunos estudios establecen que el lugar esencial para la formación socioafectiva es la familia, ya que es el núcleo central donde se transmiten las emociones y percepciones de la realidad (Ñuste, 2017; Tanguanca, 2016; Torres et al., 2015). Otros congregan los mecanismos sociales como aquellos que forman, o reafirman la capacidad de identificarse con el contexto que puedan tener las personas basadas en la influencia de agentes relacionales (amistad, romances, profesores, contexto de desempeño) en la configuración de las historias de vida (Aminah, 2018; Thibauld y Drilling, 2018; Vera y Valenzuela, 2012).

El desarrollo de actitudes para la convivencia social surge desde el diálogo entre las personas que conviven en un escenario de acción, comunicándose de diferentes maneras para lograr trasmitir algún tipo de mensaje simbólico

(De León, 2008). Entre estas posibilidades está la gastronomía, pues en ella se congregan todos los elementos necesarios para que se convierta en parte de una historia que se crea en la esencia de vida individual. Ya sea por medio de una experiencia que se tuvo con alguna persona, como parte de la convivencia con la otredad, cercana o lejana, la visita a algún lugar, o un momento determinado de nuestro itinerario vital, el ser humano siempre tiene una cercanía con la comida (Aguirre, 2022). Si se traslada esto hacia el lenguaje, se puede inferir que cada momento puede expresarse basado en la manera en que se produjo una emoción cercana al instante, misma que hace que lo recordemos en alguna parte de nuestra vida. Lo anterior funciona como una herramienta para contar ese momento como base de un olor, un sabor, un sonido, o algo relacionado directamente entre él (tiempo-espacio).

Por lo anterior, el presente trabajo busca explorar la transmisión y evocación de mensajes mediante las emociones producidas con los alimentos en un ir y venir de la comunicación emocional. El eje metodológico se formula desde una perspectiva metodológica cualitativa con una perspectiva del método descriptivo-secuencial aplicado mediante entrevistas semi-estructuradas a un grupo de portadores(as) del conocimiento. Como medios de interacción dialógica se utiliza justamente a la comida, asociadas con imágenes, sonidos, olores, sabores, que se encuentran guardados en alguno de los momentos de vida, pero requiere de un impulso emocional para sacarlos a flote y con ello poder contar una historia. Con ello se busca crear una herramienta metafórica e interpretativa personal, que ayude al participante a conectar con sus emociones a través de sus sentidos y cree un puente dialógico con sus memorias y esos ejes de comunicación que no son muy atendidos.

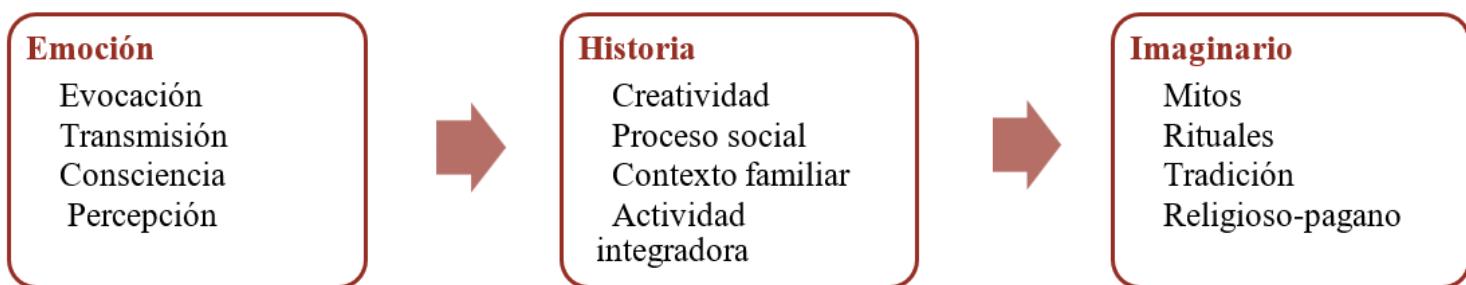
Como base de los ejes categóricos que se utilizaron para el desarrollo de las actividades dialógicas, se encuentran los sentidos, las emociones, las sensaciones, conectadas directamente con alguna historia personal en un espacio de interacción social. Esto se traduce como una perspectiva en que los alimentos forman parte de la historia emocional, familiar, cultural, social, religiosa, de cada persona, y es precisamente en ese punto donde se puede comenzar con una nueva perspectiva de diálogo que ayude a preservar el conocimiento e historias vitales-comunales. Para ello, se plantean las percepciones sobre el efecto que puede tener la comida en la preservación de historias personales que a su

vez funcionen como herramientas mediadoras entre el diálogo, el alimento y la identidad.

Relaciones entre emociones, creaciones y voliciones para la transmisión de un mensaje

Al momento de pensar lo emocional, lo perceptivo, lo creativo y lo volitivo, en una relación con lo gastronómico, es notable como ello emerge de las interacciones entre los espacios familiares, las actividades, tanto culturales, como sociales, así como las manifestaciones religiosas, podría aseverarse que la interacción se produce desde un acercamiento entre los momentos vividos, con la manera que se tratan de perpetuar (del Río, 2018). Entre las emociones, la creación y la volición, existe una relación que puede utilizarse como una técnica de auto reconocimiento, auto reflexión y auto aprendizaje de la manera en que se perciben y preservan los procesos vivenciales. Con el fin de que lo anterior pueda efectuarse, hay planteamientos sobre aquellas técnicas (como la respiración consciente y la autoobservación del cuerpo) que produzcan la interconexión de los sentidos con las historias que en ellos se guardan para encontrar algunas respuestas a relatos, vínculos emocionales evocados a través del alimento (Ulrich et al., 2015).

Figura 1. Elementos que conforman el comer como una historia.



Fuente: Elaboración propia a partir de Spoor et al. (2007).

Sin embargo, al no ser una ciencia en sí, la gastronomía no cuenta con un método específico para establecer una guía base para el estudio de los alimentos, la alimentación y la manera de consumo, sino que hace uso de diversas ciencias que están a su alrededor para establecer una explicación sobre los fenómenos socio-geográficos. Ahora bien, aunque existen técnicas para la estandarización,

optimización y automatización en la preparación de alimentos, aún existe una gran laguna en lo referente a la cocina como emoción real que surge en todos los momentos circundantes al alimento y la alimentación (Macht et al., 2005). Más aún cuando se piensa que la cocina tiene una fuerte carga emocional que conjuga diversas esferas de transmisión socio afectiva (Spoor et al., 2007). Ya sea en una cocina tradicional en alguna latitud rural o indígena, hasta en la cocina familiar o el restaurante de categoría, cada elemento que conforma el plato tiene una historia inmersa que surge a partir de tres factores elementales (ver Figura 1).

Al tratar de explicar los pasos inherentes en la gastronomía para contar una historia, sea personal o colectiva, se involucran factores como las emociones desde la percepción, la transmisión de mensajes y la conciencia que se genera al momento del comer. Posteriormente, viene la historia que es un espacio ambivalente entre la persona que evoca y la que transmite (emisor-receptor) que emerge como un proceso creativo, la mayoría de las veces, desde un contexto familiar personal, pero bajo una influencia socio-históricas que influye no solo el ámbito socio-familiar, sino también el colectivo. Lo anterior, produce una caracterización especial de los espacios socioculturales al producir los imaginarios, en este caso, como identidad característica de los rasgos del patrimonio cultural inmaterial (gastronomía) con base en mitos, replicados en las tradiciones y rituales (puede ser en los procesos de siembra, cosecha y/o preparación), que caracteriza a un lugar determinado y que tienen una prevalencia o extinción, según sea el caso.

Los aspectos anteriores son fundamentales cuando se trata de lograr un acercamiento a lo que produce la comida en nuestras emociones, dado que confluyen factores diversos en la transmisión temporal-histórica en cada persona de aquellos factores que los identifican. En el caso de poner una cuestión referente a las emociones y la comida como la base que define a una familia, pueblo o comunidad, se podría también inferir que cada uno de los anteriores tendrá sus rasgos distintivos que le dan vida a las personas, incluso posterior a su muerte (Hitesh y Rohini, 2022). Lo anterior se afirma como un rasgo distintivo del contexto (particularmente en el caso de México y el contexto de América Latina) donde las tradiciones alrededor de un ritual, mantienen una fuerte carga de mensajes que son replicados y transmitidos en la mesa a través de algún alimento, platillo o preparación distintiva del lugar y su gente. En esta participación sociocultural, se mantienen los rasgos vivos de una comunidad al preservarse las tradiciones y

costumbres de algún tipo de celebración compartida entre los miembros de cada sitio (Fernández, 2004).

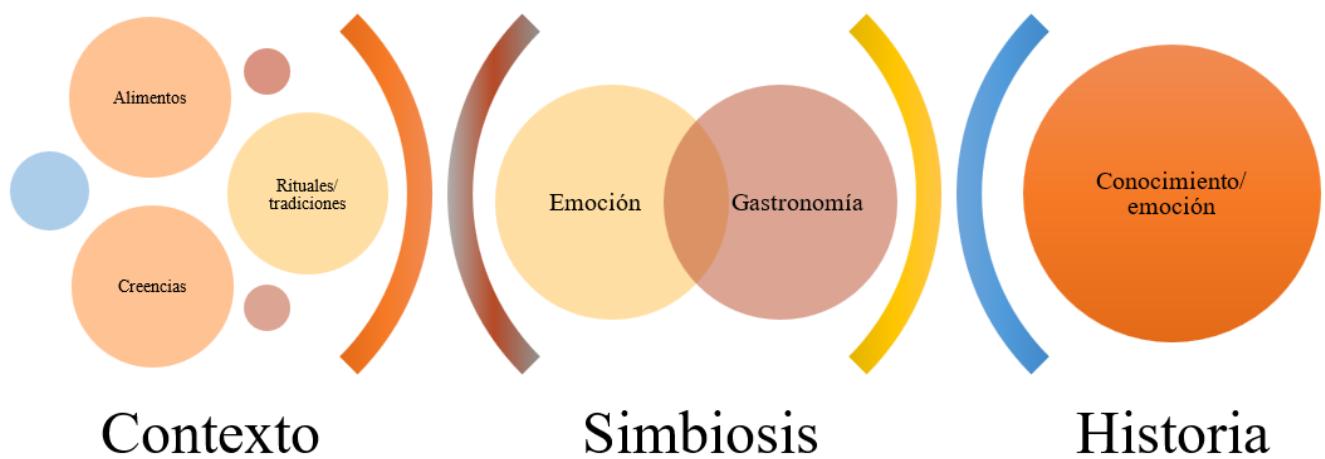
Al momento de identificar dichos rasgos distintivos como parte de un entorno cultural transmisible, se observa que el lenguaje funge el papel de interconectar a las y los portadores del conocimiento (sea tácito o explícito) que se transforma en historias mediante la prevalencia simbólica que se le da a cada manifestación humana (Jones et al., 2001). Bajo la determinación de espacios de comunidad se establecen las pautas simbólicas e identitarias de una familia, un pueblo o localidad a través de la preservación de elementos propios de la tradición que hacen distintivo el mensaje que en él se oculta (Collin, 1991). A su vez, estas personas guardan un lenguaje propio que, la mayoría de las veces, se crea de manera inconsciente a través de las historias escuchadas (como un imaginario-mito), pero que produce una disyuntiva entre seguir la tradición oral, que forma parte de la personalidad e identidad, o modificarla, y cambiar por completo la historia.

Una de las maneras para conservar el sentido de la cosmogonía de una comunidad es la cocina, ya que es un medio donde estas tradiciones siguen latentes en el (in)consciente de las personas portadoras del conocimiento pues conservan el arraigo de generaciones anteriores (Morales y Fusté, 2021). La manera en que un conocimiento tácito pasa por el tamiz de la réplica mediante el lenguaje, produce un fenómeno interesante en el patrimonio de las comunidades y familias, dado que construye una manera de reproducción mediante un proceso de apropiación basado en las emociones (Rousta y Jamshidi, 2020). A través de recursos propios de una cultura e identidad, se utilizan ingredientes, técnicas y procesos que muchas veces son considerados como mágicos, ya que les dan vida a los recuerdos con base en las emociones surgidas en torno al alimento. Ante ello, resulta provocador el concebir a las sensaciones entorno al alimento a partir de darle forma animada a cada una de ellas mediante olores, sonidos, voces, rostros, así como aquellos elementos propios de la comida que nacen desde el origen de un ritual alrededor de la siembra, las técnicas de recolección, cosecha y elaboración, así como la elaboración del plato (Lin y Mao, 2015).

Existe una simbiosis muy marcada entre la emoción y el estómago en relación con el escenario donde se crea, tanto la evocación de un recuerdo (memoria viva), como el lenguaje único producto de la evocación, instaurando historias interconectadas entre un proceso identitario (retrospectivo) y uno (re)construc-

tivo de la personalidad (Fernández-Poncela, 2020). El tratar de que realizar el ejercicio de prevalencia de un pueblo a través de su historia, son considerados aspectos tales como las creencias vivas (o muertas), que se mantienen a través de actos de creación lingüística, bajo una fuerte carga simbólica que el mismo alimento, platillo o técnica mantiene (Smith, 2015). Mediante lo anterior, se pretende que las generaciones venideras tomen esas técnicas, ingredientes y procesos como un aporte y una señal de evolución y/o cambio a través del de transito de información (Nivón, 2010).

Figura 2. Elementos presentes en la transmisión de conocimientos y emociones.



Fuente: elaboración propia a partir de Morales y Fusté (2021).

Desde una perspectiva de pertenencia, e incluso de trascendencia, cada uno de los elementos presentes en el arte de la gastronomía y el patrimonio gastronómico, incluyendo a las personas que cuentan las historias, sirven para la contribución del lenguaje alrededor del diálogo culinario (Sosa y Thomé, 2021). El aporte de la comida a través de la prevalencia del mensaje en el sentido consciente, mantiene a la emoción como una esfera emergente del lenguaje emocional creado en la simbiosis gastronomía-emoción el ser una motivadora-transmisora y la otra receptora-transformadora (Navarro et al., 2012). En ese instante, es cuando el mensaje se convierte en un elemento que fluye junto a algún alimento para ofrecer la oportunidad de perpetuar una historia mediante la comprensión de una emoción que brota alrededor de un diálogo entre nuestro interior y el exterior.

Lo indispensable en este caso es el encontrar los elementos de apoyo en la odisea de transponer, las emociones como medios receptivos y expresivos de mensajes, con la gastronomía, como medio y fin de procesos interactivos humanos, mediadas por el lenguaje como herramienta expresiva de pensamientos y sensaciones (Aguirre, 2022). Mediante lo anterior surgen algunas preguntas conductoras como ¿a qué saben los recuerdos? ¿cómo llegan mensajes a la mente cada vez que probamos un alimento, una bebida o que degustamos algo que tenga una relación directa con alguna etapa de la vida? ¿qué relación existe entre la emoción y la manera en que emerge al momento de comer, oler, sentir y/o percibir el alimento? Bajo el entendido de que existe una relación dialógico-emocional en la fusión de elementos presentes en la cocina por medio de sus aromas, sabores, texturas, símbolos, que son, muchas de las veces, trasladadas bajo las representaciones e interpretaciones personales muy propias y distintivas de los lugares.

Metodología para el acercamiento a la emoción y el comer

Con el fin de lograr un acercamiento a las percepciones sobre la transmisión de historias que logren la preservación del patrimonio cultural inmaterial de ciertas zonas con gran relevancia culinaria, se opta por una metodología de corte cualitativo que utiliza un método descriptivo-secuencial aplicado mediante la técnica de entrevista semi-estructurada a un grupo de 8 portadores(as) del conocimiento en 4 municipios de México durante los meses de octubre de 2022 y abril de 2023. El instrumento aplicado fue diseñado y validado por los investigadores y un grupo de trabajo sobre turismo y patrimonio cultural con base en las principales categorías de la investigación: 1) historias de vida; 2) acercamiento a la gastronomía; 3) conocimientos adquiridos; y 4) transmisión de conocimientos. Como complemento, se detectaron observables para el proceso de recolección de información basados en lo siguiente: a) conocimiento sobre ingredientes; b) conocimiento sobre preparaciones; c) conocimiento sobre recetas; d) prevalencia de las tradiciones; e) cercamiento con los rituales; f) interpretación de la realidad; g) evocación de emociones a través de la gastronomía.

Por su parte, la elección de las personas fue de mediante una muestra a conveniencia tomando en consideración los siguientes elementos: a) tener un conocimiento sobre la gastronomía, ingredientes y técnicas propias de su región; b) ser transmisor(a) de esos conocimientos desde generaciones anteriores; c)

mantener un reconocimiento en su lugar de origen respecto a la gastronomía; y d) estar en posibilidades de transmitir el mensaje mediante historias. Posterior a la selección de las personas, se realiza el itinerario de viaje para la aplicación de las entrevistas con previa autorización de las personas involucradas. Para fines del trabajo, se utiliza la P como sinónimo de Portador(a) y un número consecutivo del 1 al 8 según se realizaron las entrevistas.

Como complemento de las entrevistas, se utilizaron algunas técnicas de relajación, concentración y apropiación a las personas participantes con el fin de emular otro tipo de escenarios en sus emociones al momento de contar sus historias. La sistematización de la información se lleva a cabo mediante un software para uso cualitativo de donde se derivaron 67 citas textuales y 11 categorías emergentes. Posteriormente, se lleva la información a matrices de análisis para traducirla y transmitirla al documento y se le da un acomodo de manera que resulte enriquecedor el escenario en que estuvieron inmersos las y los participantes.

Conocimiento adquirido, tradición y rituales alrededor de la mesa

Al momento de tratar de encontrar elementos que conjuguen un conocimiento, una tradición y un ritual en la mesa, se llevan a cabo diferentes factores que sirven de base para concretizar historias que surgen en el acto del comer. El elemento clave en estos casos, es la manera en que se crea un lenguaje interactivo donde el mensaje principal se basa en una transmutación de sabores, aromas y sonidos, en una emoción producto de ese intercambio de sensaciones del momento y los recursos potenciadores (Acle y Montiel, 2017). En el momento entonces que surge la emoción al degustar un alimento dentro de un proceso social, puede ser una reunión, una festividad, alguna ceremonia, o simplemente una convivencia, se asimila y perpetua la sensación como un elemento inequívoco de supervivencia. Ciento es, que la mayoría de las veces la memoria emocional, al igual que la consciente y psicoactiva, requieren de un impulso para exteriorizarse, función que cumple el alimento, siendo ahí cuando emerge la historia.

En este sentido, según lo postulan Mayer et al., (2016), existen elementos propios de la gastronomía que funcionan como receptores cognitivos para el autodescubrimiento del mundo de las emociones. Ante ello, el mensaje simbólico del alimento permite detectar y reconocer una emoción en el cuerpo mismo a través de los recursos o algún tipo de asociación personal que mantenga la

unión entre la parte corpórea y en la emoción generada tras la detonación de un recuerdo o asociación personal, conectando por medio de los ingredientes, especias, sabores, aromas, y formando con ello la una historia emocional (Matsumoto y Hwang, 2012). En este caso, los símbolos circundantes a la gastronomía en su relación con los sentidos son fundamentales en el diálogo entre percepción, asimilación e interpretación de los códigos existentes, los medios intermedia-rios y la construcción de imágenes con una fuerte carga sensorial (Izard, 2010).

En este punto es cuando se generan las transmisiones espaciales a través de códigos, mismo que están presentes en los procesos sociales (como el hablar, el escribir) dotando de un significado a las cosas y situaciones que vivimos, y que cobran sentido cuando se reflexionan desde la biohistórica de la persona y su capacidad para transmitir mensajes a otras personas mediante la comida (Valenzuela et al, 2008). Se puede con ello afirmar que al emitir un mensaje a partir del alimento se transmite una historia que se acompaña de una emoción (felicidad, tristeza, enojo, miedo, desagrado), y pueden asimilarse con un olor, un sabor o una textura específica, y con una persona y un momento determinado, con un sabor, un olor específico o una textura determinada (Palomino, 2020).

Las emociones muchas de las veces las percibimos, pero no las entendemos, menos aún si forman parte de un momento desgradable o un pasaje de la vida que se quisiera olvidar. Sin embargo, el manejo adecuado de ellas mediante técnicas de impulso socioafectivo sirve como base para la autocomprensión perceptiva y asociativa del ritual del comer, pues produce en sí mismo, un lenguaje personal apagado a la vivencia (García-Andrade, 2019). Mediante el proceso de identificación de las emociones se crea la alfabetización emocional referente a la manera en que sienten, perciben y se comunican en los instantes de vida, asimilando con ello el diálogo que surge a partir de la comida. Es por este tipo de congruencias entre las emociones y el mensaje inserto en los alimentos que se encuentran las oportunidades para describir pasajes de una historia personal.

La emoción, según la postura de Ekman (2017), “es universal e instantánea” (p. 24), lo que cambia es la manera en que se interpreta y como esto deriva en la persona que la está recibiendo a través de una posible catarsis del momento. Lo cierto es que el contexto individual mantiene una gran carga interpretativa creada por todos aquellos rasgos culturales, sociales, históricos, familiares que cada individuo ha formado durante su vida, siendo estos elementos caracte-

rísticos del ámbito personal y medios representativos de la identidad. En un sentido reflexivo, se podría pensar que las emociones (desde un sentido simbólico) podrán tener algún sabor, o que los alimentos son medios conductores de emociones que producen una especie de recorrido interior por diferentes etapas de la vida personal.

Recuerdo que cuando era pequeña, toda la casa olía a madera pues mi abuela y mi mamá cocinaban en un horno de leña. Pero ahora que lo recuerdo, si hay una diferencia entre mi abuela y mi madre. Cuando cocinaba con mi abuela, me daba la sensación de sabor más dulce, como a canela, y un olor como a hogar...no sé a qué huelen las casas, pero ahora logro percibir una sensación de tranquilidad y aroma a tierra y madera. Ella fue la primera que me mostró la manera de cocinar, de seleccionar los quelites y las plantas que utilizamos en los platillos. Era muy emocionante cuando compartir esos momentos de aprendizaje. Ya con mi mamá comencé a crear replicas de las recetas de mi abuela. El sabor de mi mamá era a comino, por su fortaleza, siempre luchó mucho por nosotros. (P2, Comunicación personal, 12 octubre 2022)

Al aplicar la técnica de autopercepción por medio de la meditación se lograron rescatar imágenes con sabores y olores de los primeros momentos en que se tuvo acercamiento a la gastronomía por parte de las y los portadores(as) del conocimiento. El uso de este tipo de técnicas facilita el que las emociones fluyan y se acerquen a la percepción del entorno donde nacen las recetas, el aprendizaje y el amor por la cocina, “tengo muy presente ese ambiente donde compartía con las mujeres del pueblo la preparación de los alimentos, cada una tenía un olor y sabor diferente que luego una lo podía probar en los platillos que preparaban y que yo aprendí” (P3, Comunicación personal, 18 de noviembre 2022). Se puede aseverar que uno de los factores considerados como clave en la preservación del conocimiento, es la manera en que se transmite de generación en generación, con el fin de que prevalezca la base ritual-simbólica, el leguaje vívido y la tradición cultural (Evers et al., 2009).

Me gustaba ayudar en la cocina cada vez que había una fiesta porque había cosas que en ese momento entendía, como los rezos antes de preparar, o las cosas que se utilizaban para cocinar, o cuando teníamos que ir por los ingredientes y solo poder hacerlo de cierta manera. Ya cuando fui creciendo lo comprendí, hay cosas que se deben agradecer pues no todas las personas tienen la oportunidad de comer, y la tierra y DIOS nos dan las cosas que necesitamos. Por eso siempre debemos ser agradecidos con lo que tenemos y de alguna manera contribuir pues la naturaleza nos da vida, los alimentos los tomamos de la naturaleza y ellos nos dan vida, nos producen bienestar. (P1, Comunicación personal, 11 de octubre 2022)

La tradición basada en el conocimiento transferido es parte de las historias transmitidas con base en el ritual de la alimentación donde las personas comparten instantes de vida apoyados a creencias, saberes y usos referentes al alimento. Ello forma parte de las identidades que comparten las comunidades a través de sus celebraciones, festividades y/o festejos de algún tipo, mismos que se utilizan como medios para un fin colectivo.

Cuando comencé a cocinar tenía como 7 años, las mujeres del pueblo nos reuníamos para festejar a la virgen, o para el día de muertos o el día de Santo Santiago Apóstol. Cada vez era en una casa diferente por lo que cada vez aprendía un poco de mujeres distintas, pero como era niña, pues solo hacía cosas básicas, pero me servía porque a veces acompañaba a mi papá a traer las cosas del monte y él me enseñaba cómo sacar los gusanos de los árboles, o la manera de buscar y seleccionar los hongos, pero ya conforme fui creciendo ya me tocaban cosas más difíciles y me dejaban utilizar más cosas. Ahora ya me toca a mí compartir esos conocimientos a las mujeres nuevas y que no se pierda todo lo que ellas aprendieron y me enseñaron. (P5, Comunicación personal, 17 de febrero 2023)

Si se pusieran estas evidencias de vida como una historia que se cuenta como base de una emoción marcada por el comer, se podría pensar en la sensación de un cuento que no tiene fin y que es interpretado de diversas maneras, pero con un principio común, el compartir. En el caso de los estudios que muestran una relación entre los conceptos cocinar-comer-sentir (Van Strien et al., 2013), algunos de ellos muestran al alimento como base del lenguaje (Macht et al., 2005; Tice y Bratslavsky, 2000) y otros a la comida como transmisora de mensaje la transmisión de mensajes a través de la comida (Jones y Smith, 2001; Parker et al., 2006), con el fin de acercar la gastronomía al lenguaje de las emociones. Con base en ello, se logran percibir acercamientos a la transmisión de mensajes de manera simbólica dentro de la cocina. En este sentido, puede observarse al alimento como una forma discursiva que contiene una carga de códigos rituales donde se mantiene la cercanía con el momento personal-histórico que se ha vivido y que se evoca al entrar en contacto con la comida (Baez, 2014).

Las historias que se cuentan mediante los alimentos, producen un acercamiento con los procesos sociales en un contexto específico, siendo un punto central en la conservación y preservación del lenguaje emocional. Puede notarse en las respuestas recabadas que los ejes familiares, comunales y rituales son aquellos donde principalmente surge el acercamiento entre comer y sentir, al

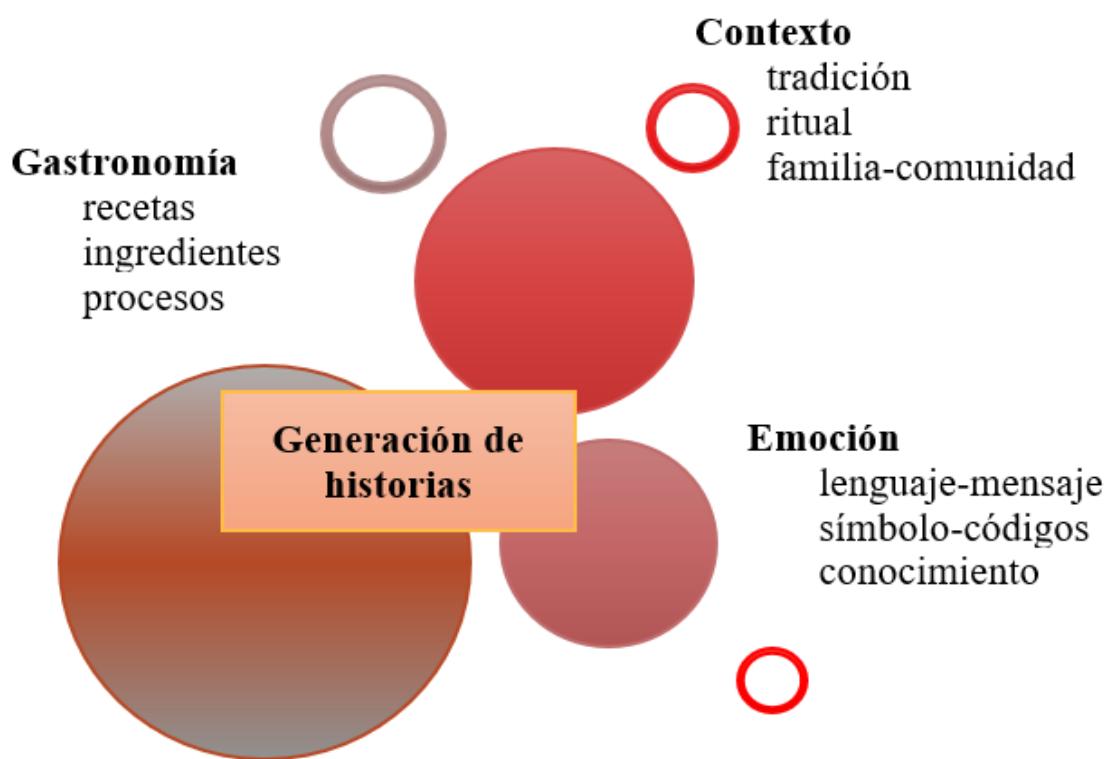
Tabla 1. Categorías de análisis en el contexto de las entrevistas.

Categoría/ porta- dor(a) de conoci- miento	Historia de vida	Acercamiento a la gastronomía	Conocimientos adquiridos	Transmisión de conocimientos	Subcategorías
P1	- comunidad rural - cuatro generaciones de cocineras - cocinera tradicional	- abuela y madre - tradiciones del pueblo - ritos religiosos	- recetas tradicionales - elección de alimentos - procesos de cocción	- hijas y nietas - mujeres del pueblo - visitantes del pueblo	- ritos de preparación de alimentos - procesos creativos - diálogos emocionales
P2	- comunidad indígena - 4 generaciones de cocineras - cocinera tradicional	- rituales y festividades - madre y mujeres de la comunidad	- preparación de alimentos - elaboración de instrumentos para cosecha - conservación de alimentos	- mujeres del pueblo	- ritos de siembra y cosecha - confrontación de emociones - conocimiento tácito
P3	- comunidad rural - 3 generaciones de cocineras - cocinera tradicional	- familia dedicada a la preparación de alimentos - abuela y madre	- recetas - preparaciones - técnicas de conserva	- hijas y nietas	- proceso creativo - gastronomía emocional - confrontación de emociones
P4	- comunidad rural - 3 generaciones de cocineras - cocinera tradicional	- abuela - visita a comunidades cercanas - apoyo en festividades	- preparación - recetas propias - siembra y cosecha de alimentos	- hijas - mujeres del pueblo	- ritos de siembra y cosecha - proceso creativo - ritos de preparación
P5	- comunidad Indígena - 4 generaciones de cocineras - cocinera comunitaria	- abuela y madre - apoyo en rituales y festejos	- recetas - preparación - técnicas - creación de utensilios - procesos medicinales y rituales	- hijas - mujeres de la comunidad	- cosmovisión y cosmogonía del alimento - aporte dialógico - ritos de siembra y cosecha - ritos de preparación
P6	- comunidad rural - 2 generaciones de cocineras - cocinera comunitaria	- madre - apoyo en festejos - trabajo en comedor comunitario	- recetas - preparación - conservas	- hijas - personas visitantes	- interacción emocional - gastronomía emocional - aporte dialógico
P7	- comunidad rural - 3 generaciones cocineras - cocinera comunitaria	- abuela - apoyo en actividades comunales - trabajo en campo	- recetas - preparación - siembra y cosecha	- hijas y nietas - mujeres y hombres del pueblo	- historias del alimento - aporte dialógico - conocimiento tácito
P8	- comunidad indígena - 3 generaciones de cocineros - cocinero comunitario	- mujeres de la comunidad - rituales y festividades	- recetas - preparación - medicina - siembra y cosecha - caza y pesca - rituales	- hombres y mujeres de la comunidad	- conocimiento tácito - ritos de siembra y cosecha - ritos de preparación - cosmovisión y cosmogonía del alimento

Fuente: Elaboración propia basada en sistematización de respuestas a entrevista.

relacionar cada una de las acciones alrededor de la gastronomía con la percepción del lugar donde surge e intercambia el mensaje. Entre las recetas, los procesos medicinales, las preparaciones, la siembra y cosecha, las técnicas e ingredientes, existen factores que circundan el proceso de generación de conocimiento, su réplica y la manera en que se recuerda para crear una historia. En este sentido, Landerman (1981) especifica que los procesos inherentes a la alimentación, la cocina, el cocinar y las emociones, crean algo a lo que denomina *hambre emocional* misma que consiste en el uso de la comida para sentirse mejor, para prolongar un momento (mediante una historia adherida) o para generar convivencia.

Figura 3. Proceso de interconexión entre la gastronomía, las emociones y la creación de historias.



Fuente: Elaboración propia a partir de Landerman (1981).

Como base descrita en las respuestas de las entrevistas, el saber contar historias para transmitir un conocimiento específico es una pieza clave para que se (re) construyan aspectos esenciales de la identidad comunal. En estas historias que se pueden comer se recolectan experiencias personales a través de aromas, sabores y lenguajes como cimiento de la comunicación simbólica que tienen los alimentos

al compartirlos en el acto de comer. El proceso mental proveniente del consciente el inconsciente al evocar algún momento de vida, alguna charla, vivencia, experiencia o acontecimiento cercano a otra persona, queda graba y emerge en la simbiosis de nuestra vida y el alimento presente, dándole el sabor, aroma y textura al instante para crear una historia propia que se puede comer (Ulrich et al., 2015).

Figura 4. Percepción de entrevistas sobre su historia que se come.

Para mi, todo lo que soy tiene un sabor dulce, porque he sido feliz, como si fuera una miel, eso también son mi abuela y mi madre, son como dulces de leche (P1, Comunicación Personal 11 de octubre 2022).	El aroma a leña y ceniza, mi abuela en el horno y mi madre en el comal, yo a un lado de ellas como si fuera una salsa picante, o tortillas quemadas (P2 Comunicación personal 12 octubre 2022)	Desde pequeña siempre quise ser un caldo de chipilín, por su aroma, su origen, me hace sentir bien, como en una especie de nostalgia de esa época (P3 comunicación personal, 18 noviembre 2022)
Cuando visitabas los otros pueblitos siempre me imaginaba que llegaba a lugares muy lejanos, me hacía sentir muy bien ese aroma a pan, a pasto y verduras frescas, a tierra mojada y vacas (P4, Comunciación Personal, 11 enero 2023)	Todo lo que soy está basado en la tierra, el aroma de la tierra y el fuego me llevan a pensar cuando comencé a aprender cosas, cuando tenía 7 años e iba al monte a buscar la comida, me sentía como en un cuento (P5, Comunicación Personal, 5 febrero 2023)	Lo que más me recuerda momentos de mi vida es el olor a piloncillo, el sabor del piloncillo en la calabaza, en el camote, en los dulces que preparaba mi madre y después hago yo, somos como una familia dulce (P6 Comunicación Personal, 8 febrero 2023)
En el campo me convertía en contuga, en macus, cada vez que lo preparo me recuerdo a mi misma, cuando se los llevaba a mi abuela y ella los preparaba, esos olores y sabores son parte de mí. (P7 Comunicación Personal, 3 marzo 2023)	Siempre he sido alguien de monte, el estar ahí me vuelve libre, el comer de la tierra me vuelve libre, el olor, el sabor de lo que nos da el cielo me convierte en libre, y el compartirlo con otras personas, me ayuda a ser libre (P8, Comunicación Personal, 17 abril 2023).	

Fuente: Elaboración propia a partir de comunicación personal.

Con base en las historias asimiladas con los alimentos, las emociones y los recuerdos, se puede vincular perfectamente al sentido del comer-emocional bajo la creación de una experiencia sensorial donde, tanto cuerpo y pensamiento se unen, dando a la comida un papel fundamental para el diálogo interior. La esencia del objeto, en conjunto con la subjetividad del ente que percibe y reconoce, forman parte de ese elemento que faculta a la memoria emocional mediante un instante de su vida o algún mensaje transmitido en alguna etapa. Estas emociones pueden mezclarse mediante distintos símbolos comunica-

tivos para expresar una sensación del momento a través de los eventos del día a día mediante ingredientes que nos identifiquen. Las emociones al ser partícipes constantes de nuestro lenguaje corpóreo, llevan en sí mismas, una alta dosis de complejidad puesto que externalizan el mensaje que comunica a otras personas, mediante la percepción, el estado en que se encuentra el individuo, así como forma en que se comunica en ese momento (Spoor et al., 2007).

Comentarios finales sobre la aproximación al comer historias

El generar herramientas que ayuden a generar conciencia, a conectar, a lograr esta sensibilización con la gastronomía y las emociones, puede servir como puente entre la creación de diálogos, la preservación del conocimiento y la auto-percepción emocional. En este sentido, la mezcla de ingredientes emocionales favorece ese diálogo co-compartido y re significativo para acercarnos y descubrir una parte interna creada mediante los recuerdos y las emociones. El preservar ese momento de reencuentro donde cada ingrediente compone un proceso comunicativo como metáfora del lenguaje interno, surge como la opción ideal para favorecer la traducción de los símbolos en nuestra mesa, casa u hogar. El utilizar los recuerdos emocionales mediante la gastronomía, facilita el aprendizaje y la transmisión de mensajes entre generaciones para con ello poder sacar a flote esas historias que se comen. Al sazonar con especias de vida y pasando por el calor del corazón, las personas participantes lograron tener una reminiscencia de sus primeros ingredientes que los(as) conforman, como cimiento de esas personas que formaron sus recursos y recuerdos gastronómicos.

Según los mensajes que se lograron rescatar, los seres queridos, sean presentes y/o ausentes, se mantienen en una memoria emocional que emerge con el alimento, sea como olor, sabor o sonido o como la acción misma de comer, cocinar, sembrar y/o cosechar. El autoreconocimiento de las emociones, forman nuestra historia de vida mediante un diálogo que perpetua el conocimiento, las tradiciones, rituales y celebraciones de un lugar determinado con el fin de que sigan preservándose en los corazones y los estómagos. Lo que sigue en el trabajo, es replicar el instrumento utilizado con el fin de aplicar otras técnicas que funcionen como medio relacional del alimento. El presente trabajo entonces, sirve como una descripción del juego eterno del comer y sentir, donde nos volvemos parte de una transmisión eterna de mensajes que llegan del corazón al estómago.

Referencias

- Aguirre, J. (2022). La gastronomía como medio didáctico de conservación del patrimonio dialógico a través de las emociones. *Oralidad-es*, 8, 1-16.
- Aminah, S. (2018). Construction of space identity: Socio-historical and political dialectics in the globalisation era. *Kebudayaan dan Politik*, 31(2), 140-154.
- Baez, L. (2014) Cocinar para los dioses. Comida ritual y alteridad entre los otomíes orientales de Hidalgo (Méjico). *Questions du temps présent*. Consultado en: URL : <http://journals.openedition.org/nuevomundo/66718>
- Del Río, L. (2018). *Transmisión de las emociones a través de la comunicación no verbal*. Tesis de grado de Maestría. <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/49181/TFG-G5034.pdf?sequence=1>
- Evers, C., Stok, M., y De Ridder, D. (2009). Feeding Your Feelings: Emotion Regulation Strategies and Emotional Eating. *PSPB*. 36(6): 792-804.
- Fernández, F. (2004). *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. España: Tusquets.
- Fernández-Poncela, A. (2020). Patrimonio desde las percepciones, emociones, miradas y discursos sociales. *Revista Apuntes*, 32(2), 1-15.
- García, P. (2018). Desarrollo y evolución del lenguaje. *Boletín de información lingüística de la RAE*, 9, 41-60.
- García-Andrade, A. (2019). Neurociencia de las emociones: la sociedad vista desde el individuo. Una aproximación a la vinculación sociología-neurociencia. *Sociológica (Méjico)*, 34(96), 39-71.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*, Madrid; Alianza.
- Izard, C. (2010). Los muchos significados / aspectos de la emoción: definiciones, funciones, activación, y regulación. *Revisión de emociones*, 2(4), 363-370.
- Jones, F., y Smith, P. (2001). Diversity and Commonality in National Identities: An Exploratory Analysis of Cross-National Patterns. *Journal of Sociology*, 37(1), 45-63.
- Landerman, C. (1981). Symbolic and Empirical Reality: A New Approach to the Analysis of Food Avoidances, *American Ethnologist*. 8, 3, 468-493.
- Lin, L., y Mao., P. (2015). Food for memories and culture – A content analysis study of food specialties and souvenirs. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 22, 19-29.

- Macht, M., Meininger, J. y Roth, J. (2005). The pleasures of eating: A qualitative analysis. *Happiness Studies*. 6, 137-160.
- Margulis, M. (2011). *Sociología de la Cultura. Conceptos y problemas*. Buenos Aires: Bibrios.
- Matsumoto, D. y Hwang, H. (2012). Cultura y emoción: la integración de lo biológico y contribuciones culturales. *Revista de psicología transcultural*, 43(1), 91-118.
- Mayer, J., Caruso, D., y Salovey, P., (2016). El modelo de capacidad de la inteligencia emocional: principios y actualizaciones. *Emotion Review*, 8, 1-11.
- Mejía, L., Bravo, M. y Mejía, S. (2014). La gastronomía como símbolo en la cultura. *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*, 7, 50-64.
- Mercado, A. y Hernández, A. (2010). El proceso de construcción de la identidad colectiva. *Convergencia*, 53, 229-251.
- Morales, M., y Fusté, F. (2021). Turismo gastronómico sostenible para la preservación del patrimonio culinario: las rutas del vino en Girona (Catalunya, España) y Querétaro (México). *Turismo y patrimonio*, (17), 45-60.
- Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, A. y Ayo, J. (2012). Cooking and nutritional science: gastronomy goes further. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1, 37-45.
- Nivón, E. (2010). Del patrimonio como producto. La interpretación del patrimonio como espacio de intervención cultural. En E. Nivón, y A. Rosas (coords.). *Gestionar el patrimonio en tiempos de la globalización* (15-35), UAM.
- Ñuste, R. (2017). *Familia, Escuela y Comunidad*, Fundación Universitaria del Área Andina.
- Palomino, A. (2020). Rol de la emoción en la conducta alimentaria. *Revista chilena de nutrición*, 47(2), 286-291. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182020000200286>
- Parker, G., Parker, I. y Brotchie, H. (2006) Mood state effects of chocolate. *Journal Affect Disord*. 92, 149-159.
- Ramos, R. (2014). *Lenguaje y Comunicación humana. Guía básica en Neurociencias*. Elsevier.
- Rousta, A. y Jamshidi, D. (2020). Food tourism value: Investigating the factors that influence tourists to revisit. *Journal of Vacation Marketing*, 26(1),

- Smith, S. (2015). A sense of place: Place, culture and tourism. *Tourism Recreation Research*, 40 (2), 220-233.
- Sosa, M., y Thomé, H. (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31(58), e211098.
- Spoor, S., Bekker, M., Van Strien, T., y Van Heck G. (2007) Relations between negative affect, coping, and emotional eating. *Appetite*. 48, 368-376
- Taguenga, J. (2016). La identidad de los jóvenes en los tiempos de la globalización. *Revista mexicana de sociología*, 78(4), 633-654
- Tice, D. y Bratslavsky, H. (2000) Giving in to feel good: the place of emotion regulation in the context of general self-control. *Psychol Inq*. 11(3), 149-159.
- Thibauld, A. y Drilling, M. (2018). The social production of age, space and exclusion: Towards a more theory-driven understanding of spatial exclusion mechanisms in later life, *Social Studies*, 15 (1), 9-23.
- Torres, L., Reyes, A., Ortega, P. y Garrido, A. (2015) Dinámica familiar: formación de identidad e integración sociocultural, *Enseñanza e Investigación en Psicología*, 20(1), 48-55.
- Trillos, J. (2017) *Del lenguaje y la comunicación: nuestra facultad predictiva*. Universidad de la Costa.
- Ulrich, Y. Fulton, S. Wilson, M. Petrovich, G. y Rinaman, L. (2015) Stress Exposure, Food Intake, and Emotional State. *Stress*. 18(4), 381-399.
- Valenzuela, C., y Schelstraete, M., (2008) Decodificación y comprensión de lectura en la edad adulta: ¿una relación que persiste? *Revista Iberoamericana de Educación*. 45(5), 1-8.
- Van Strien, T., Cebolla, A., Etchemendy, E., Gutiérrez, J., Ferrer, M., Botella, C. y Baños, R. (2013) Emotional eating and food intake after sadness and joy. *Appetite*. 66, 20-25.
- Vera, J. y Valenzuela, J. (2012). El concepto de identidad como recurso para el estudio de transiciones. *Psicología & Sociedades*, 24 (2), 272-282.

POEMA II

Pensamiento del jinete del apocalipsis

Llegué cuando el mundo estaba descalzo.

Debajo de las nubes el olor infinito de un cuerpo hirviendo. Pedacería orgánica de palabras.

Llegué como un dios. Llegué en una bestia. Llegué siendo parte de la bestia.

Con el corazón en los pies caminé.

La tierra sabía el pasado, que a cada paso cambiaba.

Un nuevo mundo por cada paso.

Ríos de nubes que oscurecen el firmamento. Historias en las bocas que destruyen los estómagos por el vértigo del pasado.

El abismo es el centro del corazón

y yo lo tengo en la planta de los pies.

Caminar es el abismo.

Mis pies son una raíz gruesa que inunda todo el vacío para convertirlo en algo mucho peor:

en Mí.

Mis pies no son una raíz gruesa.

Mis pies son mi corazón. El eco del hambre que hago sentir y que siento.

Yo soy el hambre. Las manos vacías. El reflejo de la mesa donde se puede ver todo porque no hay nada.

El lugar inexistente para darle soporte a la comida.

Soy un vientre vacío. Un erizo que se inflama como un golpe. El éxodo de este poema.

Llegué a este mundo descalzo. Sin corazón en los pies.

Cuando llegué el mundo.

HYRACOTHERIUM

Los libaneses en la identidad y cultura alimentaria de Puebla. Acercamiento histórico-antropológico

ISAURA CECILIA GARCÍA LÓPEZ
(BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA)

NICOLLE ARANZA ALARCÓN JAIMES
(BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA)

Introducción

La cultura alimentaria mexicana se desarrolló con la migración constante entre Europa, Asia y América, la llegada de los primeros colonos españoles permitió la interacción con diferentes culturas, por ejemplo, se trajeron diferentes productos como especias, semillas, verduras, frutas y animales de corral que se consumían en Europa; durante los primeros viajes y a lo largo de los primeros siglos de contacto, se intercambiaron productos del viejo y nuevo mundo con los provenientes de medio Oriente y Asia. Tal cual lo señaló el historiador José Luis Juárez (2000) comenzó la lenta emergencia de lo que reconocemos como la cocina mexicana, producto de la mezcla cultural, hasta fundirlos en una cocina mestiza.

Sumado a lo anterior, es de reconocer que los productos llegados vía marítima por los europeos, venían muchas veces de otros lugares de Europa y Asia meridional, China, India, se mezclaron saberes, se sustituyeron productos tanto en las culturas originarias como entre los migrantes, al tiempo la cocina mexicana se alimentó de sabores, esencias, olores, colores, frutas, carnes y conocimientos traídos por franceses, ingleses, italianos, filipinos y otros grupos como los libaneses que durante los siglos XIX y XX, encontraron en México un territorio para el establecimiento y reproducción de su cultura.

En este contexto las preguntas surgen acerca de su proceso histórico, los acontecimientos que hoy permiten cuestionar cómo y cuál fue la herencia cultural libanesa, en particular su influencia en la cultura alimentaria mexicana.

Antecedentes

En principio, para el presente estudio se consideró necesario realizar algunas anotaciones sobre las causas del proceso migratorio desarrollado en Medio Oriente a finales del siglo XIX y en las primeras décadas del XX, que obligaron a muchos grupos a emigrar, entre los cuales destacan los libaneses. El Líbano se encontraba bajo el control del Imperio Otomano, mismo que estaba siendo parte del proceso de desintegración de un sistema tradicional que había permitido la diversidad cultural, organizativa y religiosa. Esta desintegración suscitó diversas situaciones, por ejemplo, el fin de la producción artesanal y familiar preindustriales, igualmente transformó la forma tradicional de la propiedad de la tierra.

Figura 1. Mapa del Líbano, Británica.



Fuente: Enciclopedia Británica (2023)

El Líbano, durante el siglo XIX era un espacio de persecuciones y conflictos, al mismo tiempo, en el mundo se desarrolló la expansión del capitalismo industrial,

lo cual generó cambios, en muchos lugares, crisis en la estructura económica y política, en el territorio del Monte Líbano se aceleró la desbandada migratoria (Martínez Assad, 2022, p. 23), un importante movimiento migratorio que en un primer momento se dirigió a Beirut (a partir de 1860), posteriormente a Egipto y finalmente a América, un nuevo continente que les permitió reconstruirse, renovar sus ideales de libertad y progreso.

México también formó parte de aquellos países receptores de dichos migrantes, los cuales llegaban en su mayoría al puerto de Veracruz y de ahí se desplazaron al interior del país, en busca de medios de subsistencia, igualmente arribaron barcos con migrantes al sur de la Península de Yucatán, lugar en donde las costumbres y cultura libanesa también tuvo una importante presencia sobre todo de su cocina, que entre ingredientes, procedimientos y platillos denota las formas de la constante adaptación de la gente en este nuevo continente. Las costumbres y características culturales libanesas empataron con las mexicanas, lo cual facilitó la convivencia con los habitantes, en los lugares donde se asentaron la Ciudad de México, en el barrio de la Merced, el Volador y la Lagunilla, en el centro de la ciudad de Puebla, Veracruz y Yucatán entre muchas.

Culturas de encuentro: libaneses y mexicanos

México durante el siglo XIX también vivió etapas críticas, como el proceso de Independencia que le generó invasiones extranjeras, guerras constantes, además de cruentas crisis políticas y económicas; sin embargo, cuando comenzó el arribo de los libaneses, el país estaba en paz en pleno desarrollo económico, estable aunque las guerrillas internas seguían, es el periodo que se considera como la *Paz Porfiriana*, en el territorio nacional se reconoce su diversidad cultural, étnica; su fuerte raíz indígena a pesar de más de trescientos años de colonialismo. Si bien, la mayor parte de la población era mestiza.

En relación con lo anterior, también es pertinente subrayar que, en el siglo XIX, la política desarrollista mexicana, específicamente la porfirista, mantuvo una constante invitación a los extranjeros para su asentamiento en el territorio mexicano, el gobierno otorgó facilidades como exención de impuestos a los inmigrantes a cambio de que vivieran en el país.

De esta manera, arribaron al país oleadas migratorias de franceses, italianos, estadounidenses, alemanes, chinos, entre otros. Pero es en el último tercio del siglo XIX que una novedosa inmigración comenzó a manifestarse cuando sobre-

vinieron familias y hasta poblados completos procedentes de Medio Oriente; se trataba de sirios, libaneses, palestinos y armenios (Martínez Assad, 2022, p. 134). Aunque algunos eran musulmanes, otros judíos y varios drusos, predominaron los inmigrantes de cultura cristiana, principalmente maronitas y ortodoxos, de los siete patriarcados de cristianos de Oriente.

Muchos libaneses lograron instalarse sin realizar algún procedimiento legal, algunos solo adoptaron sus nombres al español, por ello el gobierno mexicano se propuso regularizar su presencia en el país y establecer un Registro de Extranjeros por el Ministerio de Gobernación a partir de 1929, cuando era presidente de México el Lic. Emilio Portes Gil. La tarea concluyó en 1938, ya bajo el gobierno de Lázaro Cárdenas (Martínez Assad, 2022, p. 136). De 160 mil registros que se realizaron, 5,527 correspondieron a los libaneses. Muchos entraron a México en las últimas décadas del siglo XIX y en las primeras del siglo XX, aunque continuaron llegando más tarde pese al establecimiento de cuotas de parte del gobierno para frenar el enorme flujo de emigrantes (Jacobs Barquet, 2016, p. 45).

Los primeros libaneses en llegar fueron identificados como “turcos”, más tarde en la época del *Mandato Francés* en el Líbano, 1919¹, se les reconoció como “sirio-libaneses”, porque incluía los territorios del Líbano y Siria. La mayor parte de las familias permanecieron viviendo en los estados donde arribaron, Veracruz y Yucatán, pero pronto se irían acercando a la capital de la república, centro urbano con gran poder de atracción, de acuerdo con los registros de finales de los años treinta, vivirían 1,829 libaneses en la ciudad de México (Jacobs Barquet, 2016, p. 46).

Ahora bien, una vez en México, los inmigrantes se establecieron en un país que les permitió progresar, formar familias, posteriormente lograron cohesionarse como grupo y comunidad, aunque de igual forma siguieron manteniendo relaciones afectivas y económicas con Líbano, al paso de los años. Desde su ingreso a los puertos mexicanos, eran recibidos por sus paisanos, lograron formar barrios y colonias en la Ciudades de México, Puebla, Veracruz, Mérida, además en los estados de Campeche, Coahuila, Durango, Guerrero, Chiapas, Tabasco, Nuevo León (Jacobs Barquet, 2016, p. 50).

¹ “En 1918 el Líbano es liberado del Imperio Otomano y formara con el Valle de la Bekka y el Monte Amel y la ciudad de Beirut el Gran Líbano. En 1920-1943 la Sociedad de Naciones atribuye este territorio en protectorado a Francia” revisar en: 11 FEL ESTADO POR ADQUISICIONP..PDF (tdx.cat)

En consecuencia, por su diversificación laboral, los libaneses fueron caracterizados como emprendedores, trabajadores, honestos y confiables, una imagen reforzada por diferentes medios. Desde luego, los mexicanos aceptaron, vieron con simpatía a estos inmigrantes con los que podían compartir un valor cultural intrínseco a su forma de ser, como el religioso, por eso nadie se opuso a los matrimonios mixtos que pronto comenzaron a realizarse, aunque sí hubo una tendencia que favoreció los enlaces endogámicos (Martínez Assad, 2006, p. 140; Inclán, 1995, p. 66).

Al mismo tiempo, se unieron para enfrentar juntos los problemas de la inmigración, los libaneses se agruparon en comunidades en sus diferentes lugares de residencia. Los ya establecidos ofrecieron empleo a sus parientes y amigos, primero como buhoneros, vendedores ambulantes, luego se les otorgaba crédito, para que emprendieran su propio negocio (Ramírez Carrillo, 1994). Igualmente, se les brindaba asistencia comunitaria como alojamiento, comida, ropa, herramientas y todo lo necesario para facilitarles el periodo de adaptación inicial. La oferta de trabajo y el apoyo ofrecido por sus connacionales en el país receptor significaron un seguro de vida para la población migrante, debido a que muchos viajaban prácticamente contratados para una fábrica textil, en el comercio o en los almacenes que crecían en las principales ciudades del país.

En este orden de ideas, se observa como actualmente se han construido políticas reafirmantes de la identidad, interesadas en la recuperación de algunos de sus rasgos culturales distintivos, plenamente integrados en su indiscutible identidad mexicana. Iniciativas como la construcción de templos y de centros culturales en diversas localidades de México, la apertura de nuevos restaurantes de cocina libanesa, el auge de las historias de vida y relatos biográficos, son los síntomas, en algunos casos inconcretos, de estos propósitos.

Comida y Memoria:

Afirmación de la Etnicidad a través de la Culinaria

La práctica culinaria de origen libanés es la que más ha perdurado a lo largo del tiempo, es hasta hoy la actividad con mayor arraigo entre los mexicanos de origen y descendencia libanesa.

La cultura y sistema tradicional de alimentación libanés, tiene sus orígenes en la relación que ha existido históricamente entre ellos con su entorno, con

sus tierras, similar a la cultura mexicana, los alimentos son parte trascendental de su cosmovisión, tienen valor de representación identitaria, en su lugar de origen tendrían un alto arraigo a la tierra, valor simbólico que se relaciona con la memoria y su propia ideología Al igual que en las culturas mesoamericanas relaciona la tierra con la fertilidad, territorio “del cual obtenían de primera mano alimentos como cereales, frutas, leguminosas, tabaco, manzanas en su gran mayoría, plátanos, naranjas, higos, uvas, melones, cerezas, ciruelas, papas, trigo y cebada” (Hatch Kuri, 2016, p. 116). Frida Hatch abunda en cierta comunalidad, señala el trabajo colectivo en la agricultura, sobre todo que sus formas de solidaridad y conveniencia fueron prácticas que también lograron en el suelo americano.

Los libaneses acostumbrados a obtener sus alimentos directamente de la tierra afianzaban en sus casas, ranchos o jardines donde continuaban con sus actividades agrícolas como el sembradío (Hatch Kuri, 2016, p. 117).

Por lo que algunos inmigrantes provenientes de la región de las montañas del Líbano o del valle de la Beqaa continuaron con su cultura y formas de vida, una vez asentados en México (Hatch Kuri, 2016, p. 120), la tradición de construir pequeñas huertas y jardines dentro de sus casas donde se podía encontrar higueras, eucaliptos y demás hortalizas (Díaz y Macluf, 2002).

Empero, los que llegaron a instalarse en el centro de la Ciudad de México, sufrieron de falta de espacios, aumentaron sus carencias, no contaban con un espacio para la siembra, optaron por comprar sus alimentos básicos en el Mercado de la Merced, el Volador o la Lagunilla; en tanto, gallinas, guajolotes y otros animales los criaban en sus azoteas para tenerlos a la mano, lo cual garantizaba lo necesario en su práctica culinaria, de acuerdo con el testimonio de Aida, recopilado por Frida Hatch:

Yo cocino tabule, primero porque el trigo es base tradicional de la cocina libanesa, porque en mi jardín tengo hierbabuena, tengo perejil, tengo cebolla y tengo jitomates, porque me es más fácil hacer un platillo con elementos que tengo muy a la mano; y como por años, y por siglos atrás, la tierra en el Líbano siempre se ha cultivado, los elementos para los platillos típicos están mucho más a la mano. Porque rellenas calabacitas y coles, porque son hortalizas. Fíjate, la mayoría de los productos que integran la comida libanesa son productos de huerto, de granjas, calabacitas, col, calabaza rellena, tabule a base de verduras, legumbre, son elementos que están a la mano, ¿Por qué están a la mano? [...] porque, tradicionalmente en el Líbano se ha cultivado la tierra, tu propia tierra y el pueblo libanés ha vivido de la tierra muchos

años; y ha exportado como país elementos de la tierra misma. (Hatch Kuri, 2016, p. 88)

En relación con lo anterior subrayamos que las prácticas comunales, la posibilidad de una cosecha y las actividades culinarias, permitieron la convivencia social que representaba el trabajo colectivo, lo cual abona a la construcción de la pertenencia socio territorial, la identidad, es evidencia de sus tradiciones, fueron y son prácticas que se reproducen a través del tiempo. Da cuenta de ello, las constantes imágenes del siglo pasado, el comercio en almacenes, tiendas abarroteras y misceláneas, de las cuales la fotografía, la crónica y el cine dejaron profunda huella.

Estos mismos vínculos comerciales entre libaneses, tenían un significado más profundo, era un vínculo simbólico que representa la cercanía con los suyos, sumado a que pretendían casi siempre obtener productos de su tierra lejana, traídos por sus connacionales, paisanos libaneses que mantuvieron el comercio como un elemento de su identidad étnica y socioterritorial.

La integración de elementos de la cocina libanesa con la mexicana, inició pronto, sobremanera con la transformación de ingredientes tan importantes como el cambio en el uso de la carne de cordero por el uso del cerdo, proceso lento, además de las especias como la hierbabuena, la albahaca, la pimienta, las maneras de hacer. Del comercio ambulante a la comensalidad el paso fue la comercialización de productos traídos desde el Líbano, entre ellos las aceitunas, ajo, garbanzo, pistaches, ajonjolí, berenjena, naranja, hierbas frescas, pimienta, entre otras especias, las cuales se vendían en los mercados, un ejemplo lo destaca la socióloga Frida Hatch en su entrevista a Marcela:

El kafta [...] es pastel de carne, cuando lo haces en charola pones la carne molida con leche, mientras más leche mejor ... le pones sal, pimienta, en el mismo refractario donde lo vas a hornear, lo amasas para que quede todo integrado, lo aplastas para que tome la figura del recipiente, con un cuchillo, bueno con en el dedo a lo mejor le haces un hoyito al centro- si es redonda la charola – para que quede partido, le haces los triángulos, le marcas las rebanadas, si quieres le pones papas rebanadas delgaditas ... y le pones puré de tomate, así se lo vacías y lo metes al horno a que se cueza y ya. Es bien fácil. (Hatch Kuri, 2016, p. 66)

La influencia libanesa en la cocina mexicana se originó desde las primeras formas de comerciar, socializar, convivir, las maneras que el libanés encontró para la reproducción de su cultura, tradiciones y arraigo con su terruño, mantu-

vieron el acercamiento entre ellos mediante la comida, costumbres culinarias, que permanecen hasta hoy en su cocina y en la nuestra, sumado a la gran cantidad de restaurantes que sirven para el comercio alimentario, pero también como escenarios para la reproducción de su sociabilidad e identidad.

Otro aspecto a destacar es el uso de los utensilios, cacerolas, platos, tazas, ollas, jarras, etcétera, que independientemente del material con el que estuvieran elaborados, siempre están marcados con grabados libaneses “la cuchillería de cocina, cubiertos de mesa, charolas, juegos para ensalada, el utensilio para preparar café que lleva por nombre *rakwaeh*, las tazas pequeñas donde se sirve el café, la pipa de agua para fumar mejor conocida como *narguile*” (Hatch Kuri, 2016, p. 67).

Los libaneses han sabido conservar muchas de sus tradiciones culturales, otras se han mezclado con las mexicanas, pero mantienen el arraigo, a manera de ejemplo es el abstenerse de comer carne en Semana Santa, en la cual preparan comida libanesa, testimonio de Margarita Naciff:

Se prepara el *maamul* en todas sus formas, son unas roscas rellenas de dátil y otras de ajonjolí, de leche, todas llevan harina, azúcar y levadura, rellenas de dátil que es la base. El *maamul* es un dulce que está hecho a base de una masa, se rellena o de nuez o de pistache, se pone en un molde y se hacen varias formas. Otro dulce es el *kalesh*, una masa a base de harina de arroz con agua y está hecho de una pasta hojaldrada y se espolvorea azúcar *glass* (Hatch Kuri, 2016, p. 72).

En tanto, el desarrollo ideológico del nacionalismo postrevolucionario permitió el arribo de cada vez más inmigrantes originarios del Líbano, el acercamiento con los mexicanos fue mucho menor, el mestizaje propició un intercambio cultural importante, en donde la comida libanesa fue una de las que más influyeron en la gastronomía mutuamente.

De las innovaciones culinarias que demuestran el mestizaje culinario, se encuentran la creatividad natural, además su búsqueda de negocios como alternativas que permitieran la supervivencia, entre ellas se desarrolló la preparación de uno de sus platillos tradicionales, pero con algunos ingredientes diferentes como el cerdo, el achiote y otras especias, técnicas libanesas con sabor mexicano. En suma, los platillos fueron los tacos al pastor, hoy representativos de la gastronomía mexicana, que se ofertan en la Ciudad de México y Puebla, primeramente, después en todo el país, aunque existe la variante importante de los tacos árabes poblanos a los que nos referiremos más adelante.

Figura 2. Tacos al pastor en Puebla.



Fuente: Isaura García (2023)

Entre los elementos libaneses del taco al pastor podemos encontrar el cilantro, la cual es una hierba fresca traída del Líbano, de igual manera podemos ver que se acompaña con limón, esto es para darle el toque ácido o agrio que caracteriza a la gran mayoría de platillos libaneses.

De la misma manera, el olor picoso de la pimienta, el color encendido del azafrán o el sabor dulzón de las almendras cruzaron el mar desde Medio Oriente hacia América, la comida árabe se fusionó con la indígena y la mestiza, por eso, ahora es posible deleitarse del maíz de los sopes acompañados de embutidos, como el chorizo o los *keppe* con chile habanero.

Los lugares en donde se dio más la apertura a la comida libanesa fueron en la Ciudad de México, Puebla y Yucatán debido a que en dichos lugares fueron en donde se asentaron más libaneses creando así grandes comunidades que entre ellas mismas se apoyaban y se consideraban familia a pesar de que no compartieran lazos sanguíneos; aunque con el paso del tiempo, la interacción entre libaneses y mexicanos dio más apertura social y provocando que los matrimonios biculturales fueran más frecuentes, generando así una mezcla de culturas en donde la gastronomía no se quedaba atrás (Dávila Valdés y Ramírez Carrillo, 2012). Es así como algunos restaurantes de comida libanesa no se limitaban solo a platillos típicos libaneses, sino que también se ofrecía comida tradicional mexicana o alguna mezcla entre ambas (Dávila Valdés y Ramírez Carrillo, 2014).

El auge de la comida libanesa se alcanzó por sus sabores suaves y frescos, además de que la gran variedad de platillos y los diferentes ingredientes, entre ellos las especias con las cuales se elaboraban, encantaron al paladar mexicano pues no eran sabores fuertes, por lo tanto, igual podían consumirlos en los plátanos mexicanos o en la comida que se hacía en el día a día.

Comida libanesa en Puebla

Puebla fue uno de los estados por excelencia escogidos por los libaneses a su llegada a México, particularmente la ciudad de Puebla, una de las ciudades más importantes en el ámbito industrial para el siglo XIX, se encargaba de producir los textiles de algodón y surtir a los mercados de la Ciudad de México, Guadalajara y Guanajuato, como consecuencia de este desarrollo industrial, el comercio y junto con la vías férreas la convirtieron en una ciudad de paso para el intercambio de productos entre la capital y Veracruz, razón por la cual varias familias de libaneses decidieron asentarse en la ciudad, trabajar, iniciar almacenes, comercios, negocios a crédito, en Puebla encontraron en el Mercado La Victoria, instalado en la calles 6, uno de sus espacios para vivir y comerciar. El entorno del mercado les permitió el uso de las accesorias para su comercio y para su habitabilidad, uso mixto del espacio, tanto para el negocio como para vivir y cocinar, es ahí donde surge la idea de un tipo de comercialización que respondiera a sus necesidades económicas y a las de los poblanos que tienen por tradición el consumo de carne de cerdo.

El intercambio de productos, cerdo por cordero, la receta secreta, mezcla de especias, más las salsas, generaron la creación de platillos como el “Taco árabe”, árabe porque los comerciantes eran señalados por su origen, algunas fuentes señalan la creatividad e ingenio de Don Vicente, un señor libanes el cuál era el encargado de vender el jubz o pan árabe y las tortillas de maíz a la familia Galeana (creadora del taco árabe).

Sumado a lo anterior en Puebla, se comenzó a usar el horno vertical con carbón llamado Döner Kebab, invento atribuido a Kadir Nurman; asimismo, se mantuvo para servir la carne el pan de pita, alimento tradicional de la cocina libanesa, aspecto que distingue su identidad culinaria, además del sabor, olor, que, junto con la salsa, conforman ahora un platillo tradicional de Puebla.

Figura 3. A Kadir Nurman se le atribuye el horno vertical Döner Kebab.



Fuente: zakeninturkije.nl

Figura 4. Keppe crudo



Fuente: contactoconlodivino.blogspot.com

Además del taco árabe, se empezaron a ofertar nuevos platillos elaborados con ingredientes típicos de Puebla, entre ellos diferentes tipos de chiles, los cuales se convirtieron en ingredientes esenciales para la preparación de los platillos típicos traídos del Líbano, uno de esos platillos fue el *kibbeh naye*, mejor conocido en México como kepe crudo, originalmente este era elaborado con carne molida cruda de cordero y trigo de bulgur que se sazona con diferentes especias,

que, al llegar a Puebla algunas fueron sustituidas por hierbabuena, semillas de chile, cebolla picada, chile jalapeño y chiles serranos y se sirve con guacamole con una ligera variación pues los jitomates son sustituidos por tomates para darle un sabor más ácido. En la imagen anterior se puede apreciar mejor lo que es el kepe crudo y los diferentes elementos que lo componen, igual cabe aclarar que este platillo es típico de medio oriente por lo que se podrán encontrar algunas variaciones de ingredientes.

Las empanadas de espinaca también vienen del Líbano, se sazonan con especies y hierbas, en especial perejil y hierba buena, sin embargo, son aún más populares en Puebla la salsa de garbanzo llamada hummus y la baba ganouj que se conoce simplemente como berenjena. También la ensalada tabbouleh de hierbas y trigo bulgur es muy aceptada y estos tres platos mantienen su distinta identidad libanesa. El pan se sirve con todas las comidas, por lo que el conocido pan de pita es perfecto para comer hummus, baba ganouj, jocoque, o kebe cruda. Se puede espolvorear con zahtar, una mezcla de semilla de ajonjolí, zumaque y tomillo, para finalizar horneándolo.

Como se observa, la gastronomía de origen libanés sigue presente en la vida cotidiana, con mucho mayor énfasis en sus diferentes prácticas de conmemoración, por ejemplo las bodas o los bautizos (Hatch Kuri, 2016, p. 69). Estas se refieren a acciones que los miembros de un grupo realizan reunidos, pero cuya intención es la reproducción de la cultura y la memoria colectiva, el festejo y la degustación culinaria (Hatch Kuri, 2016, p. 70). Es decir, todas aquellas prácticas que tienen por objetivo mantener y reproducir elementos característicos de un complejo simbólico-cultural e identitario.

La cocina, espacio social, es el mejor lugar para la reproducción de la identidad y la cultura, al igual que para conmemorar, recordar, ofrecer, celebrar, festejar aniversarios, bodas, onomásticos, cumpleaños, la nochebuena, la llegada del año nuevo, Semana Santa, además de festividades como la conmemoración de la independencia del Líbano, el día mundial del emigrante libanés y aquellas conmemoraciones religiosas, cuando se reúnen entorno a sus santos: San Marón, San Charbel, Santa Rafqa y la Virgen del Líbano.

La influencia de las prácticas culinarias marca la identidad, el mestizaje, la fusión, el nacimiento de nuevos sabores, por lo demás marca las tradiciones, en el caso de muchos platos marca su origen, pero es de señalar que los libaneses como los mexicanos gustan de la socialidad, de la convivencia, del comer en

familia, en este sentido, de la experiencia de la comensalidad, evidencia de sus principios.

Conclusiones

La migración libanesa en México se originó por causas críticas en su territorio, que provocaron el arribo de miles de personas a los diferentes puertos de México, contacto cultural entre pueblos distintos, de religiosidad semejante, en el nuevo espacio encontraron la forma de sobrevivir, adaptarse y expresar mediante la comida su identidad sociocultural. El presente texto, logró un acercamiento a la cocina libanesa, que aparece de manera tangencial en los estudios sobre el tema libanes.

De los libaneses se escribe sobre su forma de comerciar, sus negocios en México, sus fábricas textiles, su religiosidad, formas de socialidad y poco de su alimentación. En tanto que su cultura alimentaria aportó a la gastronomía mexicana y es hoy parte importante de las tradiciones culinarias de nuestro país como son los tacos al pastor y los árabes, entre otros productos.

La identidad culinaria de la comunidad libanesa mantiene el sentido de pertenencia mediante la preparación, consumo, socialidad y maneras de mesa; con ello, conservan la memoria colectiva de sus ancestros, siguen preparando sus alimentos tradicionales, platillos, bebidas y postres; con lo cual lograron conjugar, mediante la adaptación y con innovaciones como el uso del cerdo o las salsas, una gastronomía que se consume de manera cotidiana en el país que los acogió.

Los libaneses encontraron un país que los recibe y les permite hacer negocios y trabajar, en el caso poblano destaca su participación en las fábricas textiles, pero también en la industria restaurantera, donde promueven tanto la comida libanesa como la mexicana.

La memoria de la comunidad ha sido producto de una construcción conjunta entre sus miembros, de manera continua y de forma significativa. Si las prácticas de la comunidad libanesa han perdurado, es porque mantienen su identidad, cultura, memoria y tradición libanesa, al igual que se adaptaron y adoptaron costumbres mexicanas.

Si bien el presente es un acercamiento a su cocina queda por indagar con métodos cualitativos los procesos de adaptación, las relaciones que mantienen con su país de origen, entre otros aspectos que se seguirán en una investigación histórica que se lleva a cabo para dar cuenta de la intensa relación entre la cultura libanesa y la mexicana.

Referencias

- Dávila Valdés, C. y Ramírez Carrillo, Luis A. (2014). "... De cómo los libaneses conquistaron la Península de Yucatán": Migración, identidad étnica y cultura empresarial. *Península*, 9(1), 145-150. <https://www.redalyc.org/pdf/3583/358334021008.pdf>
- Díaz, M., y Macluf, L. (2002). *De Líbano a México, la vida alrededor de la mesa*. Impresos Castellanos.
- Hatch Kuri, F. (2016). *La construcción de la memoria colectiva y las formas de interacción simbólica de la comunidad libanesa en la Ciudad de México* [Tesis de Licenciatura en Sociología, Universidad Nacional Autónoma de México]. <http://132.248.9.195/ptd2016/febrero/0740830/Index.html>
- Inclán, R. (1995). Inmigración libanesa en México. Un caso de diversidad cultural. *Historias. Revista de La Dirección de Estudios Históricos*, 33, 61–70. https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/articulo:18462
- Jacobs Barquet, P. (2016). Los inmigrantes libaneses y su innovadora aportación al comercio en México. *Historias*, 95(1), 42-57. [Los inmigrantes libaneses y su innovadora aportación al comercio en México | Mediateca INAH](#)
- Juárez López, J. L. (2000). *La lenta emergencia de la comida mexicana : ambigüedades criollas 1750-1800*. Miguel Ángel Porrúa.
- Martínez Assad, C. R. (2006). Los libaneses inmigrantes y sus lazos culturales desde México. *Dimensión Antropológica*, Año 15 (44), 133–156.
- Martínez Assad, C. R. (2022). *Libaneses : hechos e imaginario de los inmigrantes en México*. UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas.
- Ramírez Carrillo, L. A. (1994). De buhoneros a empresarios: la inmigración libanesa en el sureste de México. *Historia Mexicana*, 43(3), 452–486. <https://www.jstor.org/stable/25138912>

POEMA III

La marcha del hambre

Cuando abrió el tercer sello, oí al tercer ser viviente, que decía: «Ven». Miré, y vi un caballo negro. El que lo montaba tenía una balanza en la mano.

Ap. 6,5

Soy parte de la multitud.

Estoy perdido.

El dolor camina entre nosotros. No se detiene. También es ruido ácido.

En el fondo esta este poema.

Dudoso.

Sin comida no se hubiera podido escribir.

La comida está en todas las cosas que hacemos. Es el padre santo de los seres invisibles.

Esto no detendrá la muerte, ni me salvará.

Conozco lo que traje conmigo.

Soy parte de esto.

El equilibrio es la bestia que asalta las mentes más inocentes

donde se pesa el pan

ilusión de las mentes sin memoria.

El hambre es lo que nos hizo hablar. La madre del lenguaje. El pergamo celeste que arde en el estómago como un troquilino que se incendia desde su centro.

– ¿Quién podrá sostenerse de pie después de esta marcha?

– ¿Quién las plumas iridiscentes?

HYRACOTHERIUM

Pan mexicano en Barcelona. Movilización de marcos de sentido por dos panaderas migrantes

ERICK ADRIÁN PAZ GONZÁLEZ
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA

“A mí me han llorado aquí, dicen iay! ¡Pan de muerto! ¡Tenía 10 años sin comerlo!”

Liliana Cruz

Introducción

¿Un pan es capaz de detonar la nostalgia, de provocar lágrimas? Para Liliana Cruz, panadera de Barcelona, no sólo es algo posible, sino que sucede y ha visto. Para ella, el pan es una forma de mostrar un poco de su cultura en un país ajeno, pero también es una búsqueda por mantener presente una tradición y compartir la con sus paisanos y con quienes habitan la ciudad que la recibe.

Este capítulo se guía por la pregunta: ¿cómo se movilizan los marcos de sentido relacionados con el pan mexicano por dos panaderas migrantes de Barcelona?, con el objetivo de identificar los marcos que estas panaderas movilizan en torno a sus panes en los negocios de alimentos que atienden en esta ciudad.

Como postulados teórico-metodológicos se utiliza el análisis de los marcos de experiencia (Goffman, 2006) para entender al pan como un marco socialmente construido que le delimita características tanto cambiantes como consolidadas y que tiene un doble efecto: construir y movilizar el marco de un “buen pan mexicano” y evocar elementos de un marco más amplio en torno a “lo mexicano”. Para esto utilizo la observación de dos espacios panaderos y entrevistas

a profundidad a sus propietarias, complementados por la observación digital de dos grupos de Facebook de Mexicanos en Barcelona en torno a temas de gastronomía, específicamente relacionados al pan.

Este texto parte de un trabajo de campo levantado entre septiembre 2022 y febrero de 2023 y que constituye las bases de la tesis en curso “La mediatización de los alimentos: construcción de sentidos en torno a la “gastronomía mexicana” centrado en el estudio de restaurantes mexicanos fuera de México.

Comida, migración, identidad y marcos de sentido

Hablar de migración implica reconocer procesos múltiples que se vinculan a dimensiones macro como la economía o la política y a problemas específicos como la violencia; pero también a elementos subjetivos como las aspiraciones, los deseos, las identidades. Este capítulo aborda los procesos identitarios que se desarrollan dentro de dinámicas de migración en torno al pan, gracias al estudio de los marcos de sentido.

Una definición amplia sobre la migración la reconoce como una forma en la que los seres humanos manifiestan su “voluntad de sobreponerse a la adversidad y tener una vida mejor” (ONU, 2006, pág. 5) y gracias a ello se involucra en las dinámicas del lugar de destino. Para la ONU, la migración internacional supone un reto dentro la globalización, que se complejiza con los desarrollos en materia de telecomunicaciones y transporte, vivienda, política, economía.

Este planteamiento resulta clave para entender a los establecimientos de alimentos mexicanos en las ciudades destino: las personas migrantes no sólo se incorporan a las dinámicas económicas, sino que lo hacen poniendo en marcha sus marcos de experiencia (Goffman, 2006) y así son capaces de incidir en las dinámicas culturales ya sea voluntaria o involuntariamente.

Existen trabajos que reconocen el impacto de estos establecimientos mexicanos, como los restaurantes, en los procesos migratorios (Imilan, 2014) que incluso se vinculan a dinámicas de conflicto y resistencia (Elías Jiménez, 2023; Pilcher, 2013) o reivindicación de los alimentos en los lugares de destino (Matus, 2009). Otros estudios reconocen la figura del “restaurante mexicano” y su impacto en la economía local (Matus, 2012, pág. 2009).

Por otra parte, los estudios que relacionan la comida con la identidad son vastos y variados. Los hay desde los que reconocen en ello la formación de una identidad nacional (Bak-Geller Corona, 2013; Aguilar Rodríguez, 2009; Huerta

Rivera, 2012), los que ven en los procesos gastronómicos una forma de construir identidades colectivas y vida cotidiana (Aguilar Rodríguez, 2009; Díaz-Carrión, Cruz-Estrada y Páez-Pérez, 2019), los que utilizan a la identidad de la gastronomía “tradicional” para potencializar el turismo (Acle-Mena, Santos-Díaz y Herrera-López, 2020) e, incluso, aquellos que ven en la identidad gastronómica una forma de impulsar procesos de transformación comunitaria (Paz-González, 2020; 2023).

Para analizar este entrecruce es que utilizo el enfoque de los marcos de experiencia. Un marco (o *frame*) es un esquema de interpretación que permite a los individuos localizar, percibir, identificar y nombrar qué ocurre en sus espacios de vida cotidiana: son guías de acción, individuales y colectivas (Goffman, 2006), muchas veces involuntarias y difícilmente reconocibles desde la misma cotidianidad.

Para Goffman, los marcos funcionan porque los participantes asumen o bien rechazan un significado que es previo a la acción; siguiendo a Blumer, dichos participantes actúan de acuerdo con los significados que las cosas tienen para ellos; estos mismos derivan y se transforman gracias a la interacción social; además, los marcos se sujetan de diferentes interpretaciones, no del de una sola persona (Benford, 1997).

Para construir un marco se detonan procesos de enmarcamiento: se seleccionan algunos aspectos antes experimentados por quienes construyen estos marcos y los viven para otorgarles más relevancia en un contexto comunicativo particular. Con esta selección se “promueve” una particular definición del problema, una evaluación moral y una recomendación de tratamiento o remedio (Alvarado, 2018). Es decir, los marcos delimitan lo cotidiano, le dan sentido y la replican.

Aquí vale hacer una distinción: marco e identidad no son lo mismo, aunque se entrecruzan. Según los enfoques de las identidades múltiples, las identidades son cambiantes en el tiempo y se conforman de un sinnúmero de entrecrucos identitarios: el joven que es estudiante, campesino, le gusta el futbol, odia los tlacoyos, viste de negro, entre otros es único en sí mismo, diferente al resto, y no será el mismo en un día o una década. Aunque sean sutiles, los cambios existirán, al igual que las permanencias. Por otro lado, los marcos son aquellos elementos discursivos que se comparten y, a pesar de las diferencias o las disputas, mantienen solidez y legitimidad; es gracias a los marcos que ciertos

elementos adquieren sentido de una forma específica y no de otra y fuera de los marcos, estos mismos elementos pueden transformarse completamente.

Es así que reconocemos tres marcos: de diagnóstico, los de pronóstico y de movilización (Alvarado, 2018). Los primeros permiten identificar si “algo” es o no problemáticos, es decir, significativo y capaz de incidir en lo cotidiano o más allá; los segundos permiten afrontar los problemas dentro de los mismos límites; mientras que los terceros buscan apoyos o desmovilizaciones en torno a lo que se considera problemático. En este sentido, la comida puede pasar desapercibida para muchas personas, pero al identificarla como problemática en un entorno de migración y ligado a la identidad es posible que entre dentro de los juegos de marcos para movilizarla, para encontrarle un sentido.

Cuando hablamos de cocina, identidad y migración en una ciudad como Barcelona, nos enfrentamos a marcos ampliamente relacionados con la identidad nacional, esto es, que se diagnostica aquellos que se considera como cocina mexicana y lo que no; posteriormente, se problematiza en formas diversas como la modificación de recetas acorde a los ingredientes disponibles, y puede llegar a la movilización, por ejemplo, con la comercialización de alimentos entre migrantes o la fundación de establecimientos de alimentos que intentan ampliar los marcos e incluso resignificar aquellos que ya existen en el lugar de destino, por ejemplo, los marcos que definen lo que es la cocina mexicana.

En esta movilización no hay que olvidar que la migración complejiza la cotidianidad al entrecruzar a personas que proceden de marcos culturales diferentes, por lo que debió hacer posible la formación de marcos que les fueran comunes, legítimos, funcionales en torno a nuevos marcos: los del migrante mexicano que habita en Barcelona, que es diferente a otro migrante y que a su vez comparte marcos con él (por ejemplo, migrante latino, migrante que habla español, migrante que sabe cocinar). Es decir, para que el marco que contiene al establecimiento mexicano exista, necesitó la construcción de diversos marcos que le permitieran tener sentido.

El pan dentro del marco de “lo mexicano”

Aunque la observación se realizó entre septiembre de 2022 y enero de 2023 tanto en el trabajo de campo en Barcelona, donde se visitaron tres panaderías mexicanas, como en dos grupos de Facebook de Mexicanos en Barcelona, las dos entrevistas a profundidad fueron realizadas en octubre de 2022, con el Día de

Muertos y el pan de muerto¹ como elementos centrales. Esto permitió explorar en un contexto que ponía en juego las diferentes identidades y puso a prueba los marcos acerca de “lo mexicano”.

Con esto construí la siguiente matriz:

Tabla 1. Los marcos del pan dentro del marco de “lo mexicano”.

Marco de “lo mexicano”					
Marco del “buen mexicano”	Marco del “migrante mexicano”	Marco del “sabor mexicano”	Marco del “pan de muerto”	Marco del “buen pan mexicano”	Marco del “uso del pan”
Que comparte	Apoyo constante (compartir)	Ingredientes nacionales	Familiar	Sabores tradicionales	Vínculo familiar
Alegre (colores, canciones, conversación)	Supera adversidades	Ingredientes de calidad	Autenticidad y tradición	Recetas conocidas	Conexión con las raíces
Familiar	Se incorpora a la cultura catalana	Autenticidad y tradición	Respeto	Sentidos (textura y olor)	Disminuir nostalgia
Hospitalario	Sigue la ley	Importancia de los sentidos	Alegre (colores, altares)	Llamativo	Compartir
	Extraña su país	Recetas familiares		Reivindicar ante panes catalanes y franceses	
		Se comparte			

Fuente: Elaboración propia

Como indica la teoría, los marcos son diversos y cambiantes. En este caso, si bien el marco de “lo mexicano” actúa como un marco macro, los elementos dentro de él no son exclusivos, sino que pueden corresponder a otros que, en este caso, resultan irrelevantes. Cuando se construyen los otros seis marcos, estos tienen puntos de coincidencia entre sí, más no se encuentran subordinados. Así, cuatro de ellos están directamente relacionados con el pan (sabor mexicano, pan de muerto, buen pan mexicano y uso del pan) y se ven a travesados por dos tanto distintos, más no ajenos al marco macro: uno sobre el “buen” mexicano y otro relacionado a la migración.

¹ El pan de muerto es un pan realizado para los altares u ofrendas de muertos que se colocan el 1 y 2 de noviembre. Según la tradición, a los altares llegan las almas de los difuntos por la noche y así se rememora a quienes han partido.

Como primer nivel, refiero a los elementos que se entrecruzan con más de un marco y, al mismo tiempo, forma parte de “lo mexicano”: el compartir, la familia, la autenticidad y la tradición, la alegría.

El “buen mexicano”, el “migrante”, el “sabor mexicano” y el pan comparten, se comparten; pero, ¿qué comparten? En los dos primeros, se habla de cierto sentido identitario, ligado a la identidad nacional, que permite reconocerse como mexicano migrante y reconocer al otro como alguien que necesita ese compartir. En las entrevistas, este “compartir” permitió que las panaderas pudieran quedarse en Barcelona y fundar sus negocios.

Así el compartir se visibilizó principalmente en las redes de apoyo. Liliana Cruz lo muestra con una anécdota. Llegó a Barcelona a realizar prácticas en un campo diferente a la alimentación: administración. Al terminar su contrato tenía que regresar a México debido a que no tenía ingresos para permanecer en la ciudad, aunque sí tenía una visa vigente. En sus últimos días de oficina horneó un pastel de tres leches para compartirlo en la oficina. A sus compañeros, relata, les gustó demasiado y le sugirieron prepararlo en casa y venderlo, con lo que permitió ver en los pasteles y, después, en los panes, una forma no sólo de subsistencia sino de compartir una de sus pasiones y profesionalizarla.

Así como con Liliana, en la observación digital se localizaron publicaciones de venta de comida mexicana para mexicanos, donde los elementos de los marcos “sabor mexicano” y “buen pan mexicano” se hicieron presentes en intersección con el compartir y con las redes de apoyo. En este sentido, en ambas entrevistas las panaderas identificaron tres elementos relacionados con ello: la cocina como forma de subsistencia que detona de recetas familiares, de gustos personales o de estudios previos y así se comparte a los demás; la presencia de personas compradoras mexicanas que extrañan ciertos platillos y ciertos panes y así no sólo consumen un alimento, sino eligen apoyar a quien lo hace de forma “auténtica y tradicional”; y el reconocimiento de la compra y venta como una forma directa de apoyar al migrante en un entorno un tanto hostil y costoso. Como se puede inferir, los elementos de “disminuir la nostalgia” y sobre la “conexión con las raíces” se sintetiza en estos alimentos.

En otra arista del compartir aparece el “se comparte”. Un uso del pan mexicano es compartirse. La especificidad que otorga el pan mexicano con respecto a la comida mexicana en general son su simpleza y su festividad. En las entrevistas se resalta a la concha como un pan de fácil reconocimiento y sabor, mientras que

el pan de muerto y la rosca de reyes se vuelven especiales por su festividad, al ser preparados por temporadas. Estos panes no admiten grandes variaciones, por lo que reconoce en ellos la “autenticidad y tradición”, resaltando los “sabores tradicionales”.

Dulce González, cuya panadería en 2022 aún no estaba abierta para el público, sino que funcionaba como una cocina de envío a domicilio, narra cómo estos elementos se resaltan para compartir el pan con los catalanes, franceses y europeos:

A mí muchas veces me dijeron que me adaptara al paladar catalán, y yo siempre renegué de eso, es que si eres panadería o repostería mexicana eso es lo que buscas porque si yo voy a un lado y me dan un taco que no me sabe a cochinita pibil, que no me sabe a tinga, que no me sabe a carnitas, no me gusta. Yo no quiero que mis clientes me digan es que esto no sabe a nada. Y ahí es donde dije bueno, puede que sea más caro, pero sé que es algo que vale la pena.

Dulce muestra límites en el compartir y estos se ligan a la autenticidad y la tradición. También aparece el elemento de los “ingredientes de calidad” que, aunque no son determinantes para el sabor mexicano, sí es algo que le distingue. En la misma entrevista cuenta cómo ha conocido a otros panaderos que utilizan materiales industriales o reemplazan otros sin cuidar el “sabor mexicano” y eso implica que no se acepten fácilmente dentro del marco del “buen pan mexicano”.

Para ambas panaderas, los ingredientes se ligan al territorio desde el lado de la autenticidad y se habla de los “ingredientes nacionales” en conjunto con los de calidad. Es por eso que, de formas diversas, importan ingredientes. Dulce pone énfasis en la vainilla mexicana, específicamente de Papantla² ya que la considera mejor en sabor y olor a la de Madagascar que es la más común de encontrar en Barcelona; también, reconoce al cacao, al mezcal a los chiles y las especies mexicanas como fundamentales para su panadería. Para Liliana, el café es elemento distintivo ya que lo ha importado de diferentes regiones y así lo muestra en sus estantes de forma periódica.

Para seguir construyendo el marco del “buen pan mexicano”, Liliana cuenta que la clave es usar referentes que los no-mexicanos conocen: realizar comparaciones entre panes similares en su composición como las conchas o los panes de muertos con el pan brioche de los croissants; también, colocar letreros con la historia del pan de muerto y otros panes festivos para detonar la curiosidad. Esto

² Región de Veracruz y de gran valor en la panadería y repostería.

muestra cómo, fuera del marco del buen pan mexicano, su existencia simplemente carece de sentido; así, las personas pueden intentar que los elementos que les son significativos sean reconocidos en otros marcos (por ejemplo, un marco del “buen pan” que incluya a los panes europeos) y así interconectarlos, movilizarlos, re-crearlos o crearlos.

Relacionado con ello es que los elementos de la “alegría” marcan una contraposición con otros panes europeos, específicamente catalanes. Dulce realiza panes un tanto experimentales con la mezcla de ingredientes, sabores y olores, pero basada en las “recetas tradicionales” y que buscan contrastar con los panes “serios”; mientras que Liliana y otros panaderos se apegan más a esa tradición, pero resaltan los acabados de sus panes y pasteles, además de que ella decora su panadería con colores vivos que corresponden al marco macro de “lo mexicano”: rosa mexicano o fucsia, naranja, morado.

Por último, el elemento familiar también se comparte entre “el buen mexicano” y el “el pan de muerto”. Aunque esto es coyuntural el diseño de la entrevista, muestra que los panes festivos, al estar incrustados en una tradición que sólo tiene sentido en el marco de “lo mexicano”, se relaciona con la práctica de la misma en el altar de muertos, en la familia difunta, en el recuerdo, por ejemplo; sobra decir que, fuera de México el Día de muertos es desconocido, mirado con extrañeza o diagnosticado conforme a productos culturales como *Coco*.

Lo familiar entonces se encuentra dentro de ciertos marcos relacionados con el pan, al ser éste un elemento que se comparte en eventos familiares. Pero es no es todo. En la observación en los grupos de Facebook se solía buscar el pan de muerto para compartir en familia durante el 1 y 2 de febrero, ya sea para colocar ofrendas o para comerlo en torno a la nostalgia, las raíces o la tradición.

Reflexiones finales

La comida no está desligada de elementos culturales e identitarios que permiten reconocerse y reconocer al semejante y a la otredad, sino que permite construir marcos de sentido de diferentes tamaños e interconexiones que funcionan para atender lo cotidiano y transformarlo.

Tanto las panaderas observadas y entrevistadas como la observación en Facebook permiten reconocer cómo el “buen pan mexicano” se convierte en un marco desde el cual es posible enfrentar al mundo. Es desde su experiencia que diagnostican a un “buen pan mexicano” y a otros marcos donde los panes

no-mexicanos se hacen presente y en los que se ven inmersos, como el pan catalán o el pan francés, con sus tradiciones, ingredientes o sabores. Así, las personas pronostican diferentes formas de enfrentarse a todos estos elementos al grado que comienzan a movilizarlos con varios niveles de éxito que aseguran cierto reconocimiento y permanencia.

En este sentido, los marcos que movilizan estas panaderas y que se comparten principalmente por mexicanos y migrantes mexicanos se interconectan con los del pan catalán o francés, por ejemplo, y así los elementos que “originalmente” son mexicanos comienzan a posicionarse fuera de lo mexicano con sentidos más o menos similares. Con esto no quiero decir que las panaderas han movilizado los marcos de forma autónoma y todopoderosa, sino que en ellas se aglutina una serie de elementos que nos permiten reconocer esta movilización y, al mismo tiempo, verla en conjunto con la poca o mucha voluntad que puedan tener para generar los cambios o continuar las permanencias. Relacionado a ello, una línea de investigación nos permitiría entender cómo se moviliza el marco del “buen pan mexicano” en otras personas panaderas y, más profundo aún, en otras personas que no producen estos alimentos, pero sí los consumen y se enfrentan a ellos: los diagnostican, pronostican y movilizan en diferentes niveles.

Un elemento relevante radica en el uso que las panaderas hacen de estos marcos y de su movilización. Se trata de un uso aparentemente comercial, ligado a la supervivencia, pero donde el compartir, la tradición y la familia e incluso la nostalgia también se ponen en juego tanto en las motivaciones para preparar el pan como para que otras personas lo compren y le diagnostiquen con esos mismos elementos y hacia sentidos similares.

Me refiero a que los marcos, en tanto cambiantes y al mismo tiempo estables, nos permiten reconocer la complejidad de un alimento gracias a los elementos estructurales, como la migración, e identitarios que los participantes y movilizadores de esos marcos les otorgan. Y así como dos panaderas pueden entrar dentro de estos marcos y movilizar voluntariamente elementos de ellos, otros actores e instituciones pueden hacerlo de forma potencial, lo que nos permite seguir líneas de investigación sobre la movilización de marcos de forma intencional. También, permite continuar la investigación sobre marcos como “lo mexicano” cuando se vuelven minoritarios, como en el caso de los contextos migrantes, y por tanto se enfrentan a otros marcos que les ponen en juego y que,

desde fuera, pugnan por su movilización, o por el contrario, les incorporan, los asimilan, o incluso los resignifican (Molina Valencia, 2013).

En todo caso, el “buen pan mexicano” en Barcelona no se desliga de un marco de “lo mexicano”, relacionado al mismo tiempo con la migración y que también es compartido en diversos contextos; tampoco se moviliza sólo por dos panaderas, lo que invita a preguntarnos sobre los límites de este “buen pan mexicano”: ¿se compartirá en otras ciudades?, ¿qué pasa cuando ese marco es diagnosticado, pronosticado o movilizado por personas ajenas a “lo mexicano”? , ¿en algún momento el marco se movilizará tanto que dejaremos de hablar de “pan mexicano” o, por el contrario, se consolidará aún más gracias a su vínculo con otros marcos y su reconocimiento dentro de ellos?

Sea cual sea el caso, Liliana ilustra el alcance que la movilización de los marcos puede tener al presentarse y aceptarse donde antes no existía: “El año pasado tuvimos una fila que llegaba hasta la esquina, se nos acababa el pan. Y había gente de aquí [de Barcelona], era lo que me emocionaba”. Hablamos de transformaciones sociales en niveles variados, pero nunca ausentes.

Referencias

- Acle-Mena, R. S., Santos-Díaz, J. Y., y Herrera-López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación* 10 (2): 237-48. <https://doi.org/10.19053/20278306.v10.n2.2020.10624>.
- Aguilar Rodríguez, S. (2009). La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX. *Revista de Historia Iberoamericana* 2 (2): 52-85. <https://doi.org/10.3232/RHI.2009.V2.N2.04>.
- Alvarado, D. (2018). Procesos de enmarcado desde los medios masivos de comunicación en torno a la cuestión del aborto. *Theomai* 37: 268-84.
- Bak-Geller Corona, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830- 1890). *Desacatos. Revista de Ciencias Sociales*, n.o 43: 31-44. <https://doi.org/10.29340/43.107>.
- Benford, R. D. (1997). An Insider's Critique of the Social Movement Framing Perspective. *Sociological Inquiry* 67 (4): 409-30.
- Díaz-Carrión, I. A., Cruz-Estrada, I., y Páez-Pérez, Z. J. (2019). Entretejiendo innovación y colaboración en los Colectivos de Food Truck de Tijuana (México). *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional* 29 (53). <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.646>.
- Elías Jiménez, A. G. (2023). Multicultural Commodification in New York City's Culinary Field: Resistance among Mexican Indigenous Chefs. *Food, Culture & Society*, noviembre, 1-15. <https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2279803>.
- Goffman, E. (2006). *Frame Analysis. Los marcos de experiencia*. Madrid: Siglo XXI.
- Huerta Rivera, J. P. (2012). *Una cocina en búsqueda de identidad. Representaciones de la gastronomía de Baja California*. Tesis de maestría en Estudios Culturales, Tijuana: El Colegio de la Frontera Norte.
- Imilan, W. A. (2014). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: construcción de un paisaje de la migración. *Revista de Estudios Sociales*, n.o 48 (enero): 15-28. <https://doi.org/10.7440/res48.2014.02>.
- Matus, M. (2009). El ingrediente étnico. Alimentos y restaurantes oaxaqueños en Los Ángelez, CA. *Ruris* 3 (1).
- Matus, M. (2012). *Affective Foodscapes in an Economy of Passion: Repetition, Opposition and Adaptation in Mexican Restaurants in Amsterdam*,

Madrid and San Francisco. Tesis de doctorado en Sociología, Wageningen: Wageningen University.

Molina Valencia, N. (2013). Discusiones acerca de la resignificación y conceptos asociados. *Revista MEC-EDUPAZ*, n.o III.

ONU (2006). *Migración internacional y desarrollo*. Informe del Secretario General. New York: ONU. <https://undocs.org/es/A/60/871>.

Paz-González, E. A. (2020). Formar identidad comunitaria. El caso de “Casa del Éxodo”, CDMX. En: *La naturaleza intercultural de la comunicación*, de Elvira Carballido y Sarely Martínez. Fragmentario, IV. Pachuca: Universidad Autónoma de Chiapas / Elementum.

Paz-González, E. A. (2023). Identidades gastronómicas para la transformación social. En: *América Latina en discusión. Una apuesta por metodologías horizontales*, de Claudia Hammerschmidt, Luciana Anapios, Claudia Tomadoni, Fernanda Oliveira, y Sofía Espul, 75-87. Guadalajara: CALAS / UdG.

Pilcher, J. (2013). Taco Bell, Maseca, and Slow Food: A Postmodern Apocalypse for Mexico's Peasant Cuisine? En *Food and culture: a reader*, editado por Carole Counihan y Penny Van Esterik, 3rd ed, 426-36. New York: Routledge.



¡Ya te traje tus manzanas!

01 de junio

¡Ya te traje tus manzanas!

¡Mi niña! Ya regresé del mercado y te traje tus manzanitas. Hoy es tu día especial y tienes que andar con pura cosa buena y sabrosa.

¡Mira! Es de las rojitas jaspeaditas que tanto te gustan. También te traje tus Malboro rojo. Pérame, que te sirvo tu caballito de mezcal.

¡Qué preciosa te ves con el vestido nuevo que te hizo el Dany!

Ay, mi niñita. No sabes cuánto te agradezco que me cudes a mí y que me cudes a Migue. No sabes el pendiente que me da cada que se va a trabajar al centro y regresa tan de noche. Está bien oscuro el camino del metro a la casa y me da miedo que le hagan algo... Todo lo que se arriesga y lo que sacrifica por apoyar a su madre.

Pero no nos falta nada, gracias a Dios y gracias a ti, mi blanquita. Además, el dinero va y viene. Lo más importante es que nos des salud. Ya con salud uno puede trabajar y echarle ganas a todo.

30 de junio

¡Ay, mijita! Te tuve que quitar las manzanas porque las que tenías ya se andaban pudriendo y se hacen mosquitos.

Ya sé que mañana es tu día, pero he andado de arriba pa' bajo. Se ha vendido mucho, gracias a Dios y gracias a ti. Pero no he podido ir a comprarte tus manzanas.

¡Pero mira! Te traje un chocolate de la tienda y un cigarro.

¡Híjole! Con las prisas tampoco he podido comprar más mezcal. Pero ahorita te sirvo una cervecita. Yo sé que no es tu favorita, pero también es buena, ¿no? Y con estos calores, a quién no se le antoja.

Ahora sí pa'l próximo mes mando a Migue a que te compre todo y te cambiemos el vestido. Me dijo el Dany que te puede hacer uno como el que le hizo a la santita de doña Vicky, pero en azul. Siento que este no te gustó mucho, ¿verdad? A mí me gustó mucho porque me recuerda a una quinceañera, pero a ti no te gusta tanto la opulencia.

Aguántanos unos días con tu chocolate y tu cigarro mijita, pero no nos dejes de cuidar.

02 de julio

¡Ya te traje tus manzanas!

Ay, mi niña. Perdóname por descuidarte. Te juro que nunca va a volver a pasar. No sabes el susto que me llevé con el asalto de mi Migue. Casi no pude dormir de los nervios. Ojalá no haya perdido cosas importantes ni que le hayan quitado mucho... Ya ves que luego no me dice cosas pa' no preocuparme.

Qué tonta fui por haberte descuidado. Si te hubiera tenido contenta nada de esto hubiera pasado.

Lo bueno es que no pasó a mayores y nomás le quitaron su celular y quinientos pesos.

¡Meh! El dinero va y viene. Pero lo importante es que tenemos salud. Ya con salud uno puede trabajar y echarle ganas a todo.

Fue un jalón de orejas, pero nunca va a volver a pasar.

¡Ahhh y mira! Te traje otra vez tu mezcal favorito. Te lo pasé a comprar al Aurrerá junto a las manzanas, de las rojitas jaspeaditas que tanto te gustan.

Mira nomás. ¡Qué chulo quedó tu altar!

Ahora sí. ¡No nos dejes de cuidar, mi blanquita!

NEMO ANDRADE

Saberes gastronómicos de la etnia Cora en la sierra nayarita

ERIKA SOTO GONZÁLEZ

ROBERTO CARLOS VILLARREAL BERNAL

JOSÉ ULISES RÍOS ARTEAGA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE NAYARIT

Introducción

La cocina tradicional resulta ser un factor clave en los sistemas de alimentación en los hogares, pues su principal objetivo nace con el fin de cubrir las necesidades nutricionales para la subsistencia del ser humano que, a su vez, representa un patrimonio alimentario que refleja el sentimiento de pertenencia a una cultura. Por otro lado, la globalización ha influido de distintas formas en la gastronomía tradicional, desplazando este tipo de alimentación mediante la fusión de la dieta tradicional con productos que ofrece la industria alimentaria y algunas empresas transnacionales. Por tanto, el desaprovechamiento de los saberes tradicionales es un factor que influye para que las familias tiendan a adoptar nuevas costumbres alimenticias, que modifican la dieta que identifica a una cultura.

Para conocer más a profundidad al objeto de estudio, se informa que el pueblo Cora, autonombado como *na'ayarij*, habita en su mayoría en la porción noreste del Estado de Nayarit. Su territorio abarca parte de los municipios Del Nayar, Acaponeta, Rosamorada, Ruiz y Tecuala. Jesús María es uno de los asentamientos más importantes para las etnias Cora y Wixárika, un pueblo con bastante riqueza en cuestión de costumbres, tradiciones y gastronomía, que en conjunto conforman una cultura milenaria inigualable. En Jesús María existen

celebraciones únicas que forman parte de la tradición que se convierten en un deleite para presenciar y degustar preparaciones gastronómicas.

En lo que respecta a sus tradiciones y costumbres, la comunidad Cora de la Sierra del Nayar celebra las fiestas denominadas «del mitote», las cuales dedican al cultivo del maíz e inician en el mes de mayo y terminan en junio. La primera festividad incumbe a «la chicharra», donde se invoca a las lluvias. Posteriormente continúan con la conocida como «las primicias» que alude a los primeros frutos, haciendo referencia al nacimiento de las plantas. Y, finalmente, la festividad del «maíz tostado» en referencia a la cosecha del maíz.

Planteamiento del problema

La malnutrición constituye uno de los principales problemas que más afecta a los pueblos indígenas en todo el mundo, y en donde el estado de inseguridad alimentaria se concentra en hogares con mayor número de integrantes menores de cinco años y adultos mayores de 64 años de edad en las familias. En el Estado de Nayarit, el municipio que presenta mayor prevalencia de inseguridad alimentaria moderada y severa es el municipio indígena Del Nayar, caracterizado por sus altas prevalencias de malnutrición e inseguridad alimentaria.

En suma, la alimentación de los pueblos indígenas implica saberes tradicionales influenciados muchas veces por las condiciones climáticas y económicas. Cabe resaltar que la dieta de los pueblos indígenas a lo largo de las décadas también ha sido afectada por la transculturización alimentaria, ya que han adoptado alimentos de la industria alimenticia de empresas transnacionales. Es esta dinámica social, la que ha propiciado que las nuevas generaciones desconozcan las recetas de sus ancestros.

Objetivo

Reconocer los saberes gastronómicos de la etnia Cora mediante la identificación de los elementos culinarios que le aportan identidad a esta cultura originaria, lo que favorezca la salvaguarda de dichos conocimientos.

Marco teórico

Esta investigación parte de la antropología social alimentaria, la cual busca el reconocimiento de la alimentación como un elemento articulador de prácticas

sociales, donde también es imperante analizar los problemas que en ella se encuentran (Arnaiz, 2010). A través de la UNESCO, en 1989 surge la Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular, con el objetivo de aminorar los riesgos emanados de la globalización, la industrialización y la urbanización del mundo; asimismo, en el 2003 aparece la Convención sobre el denominado «Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad», lo que abrió la posibilidad de incluir a la alimentación como otro punto a preservar (de Suremain, 2017).

Desafortunadamente, los medios de comunicación hacen creer que es mejor comprar que producir, por lo que la alimentación de un pueblo se convierte en algo complejo, en suma, las políticas económicas propician fragmentaciones sociales, propiciando con ello un individualismo. Sin embargo, los pueblos indígenas ven en el alimento un vínculo espiritual entre la población y la naturaleza, y no simples ingredientes aislados donde la calidad estética de ellos es la que debe prevalecer (Leiva & Díaz, 2013). Asimismo, para Gatley (citado por Sánchez, Delgado-Cruz & Gómez, 2020) los platillos e ingredientes en general comunican algo significativo a las personas, por lo que son vistos como símbolos de cultura e identidad grupal en procesos socioculturales, por tanto, esto ha provocado un interés por conocer el pasado y presente de los alimentos, aunado al estudio sobre las prácticas relacionadas a la producción, consumo y preservación de los mismos (Sánchez et al., 2020).

En palabras de Campos y Favila (2018), en México el interés por las culturas alimentarias se ha incrementado en épocas recientes, permitiendo un sustancial aumento de la bibliografía existente a través del análisis desde diversos campos y perspectivas, por ejemplo, desde la historia, la nutrición, la ecología, el turismo y la producción antropológica, entre otras, trayendo consigo una amplia colección de recetarios de cocina indígena y popular. En este tenor, la gastronomía indígena está llamando constantemente la atención de las ciencias sociales, donde se pretenden conocer las expresiones culinarias tradicionales, la dinámica cultural que se vive en las comunidades indígenas y cómo es que dicha dinámica afecta directa o indirectamente la elaboración y consumo de los platos típicos (Sánchez et al., 2020).

En un país tan diverso como México, cada región cuenta con alimentos representativos que muestran su cultura y estilo de vida propio, siendo común el poder apreciar que se utilicen ingredientes tan variados como la cebolla, agua-

cate, chiles y pimientos, aunque algo que parece que no puede faltar en ninguna comunidad es el maíz, del cual se obtienen tortillas, bebidas fermentadas, atole, tamales y pozole, entre otros alimentos (Acle & Montiel, 2018). En este sentido, la diversidad alimentaria desde la perspectiva de la FAO, mide la variedad en el consumo de los hogares, siendo esta una medida indirecta para conocer la ingesta de nutrientes de la dieta individual, y donde el puntaje de la diversidad alimentaria en el hogar (HDDS) refleja la capacidad económica para acceder a una variedad de alimentos (FAO, 2013).

Se debe tomar en cuenta que las consecuencias nutricionales y epidemiológicas que el fenómeno alimentario actual conlleva en la población no se logra comprender del todo, por lo que las ciencias sociales se ven obligadas a buscar opciones de análisis que permitan entender cabalmente dicho fenómeno (Bertran, 2010). Y es que según Favila, López y Quintero-Salazar (2014), la cultura alimentaria se enfrenta constantemente a cambios globales que modifican el patrimonio de un pueblo, lo que da pauta a nuevas ideologías y expresiones de la comunidad, especialmente de la más joven. Finalmente, para Velázquez (2021) analizar el fenómeno del cambio alimentario incluye factores económicos y políticos, lo que desemboca en decisiones gubernamentales y políticas públicas nacionales como las agrarias y alimentarias, donde se debe evitar en todo momento considerar a la alimentación indígena como «comida de pobres».

Metodología

Se realizó un enfoque aplicado cualitativo con diseño etnográfico y alcance exploratorio. Se dispone de 44 registros de preparaciones cotidianas de la etnia Cora, recabados en las visitas de observación y entrevistas en 101 hogares del municipio Del Nayar. El instrumento empleado consta del formato de receta casera complementada con la sección de costumbres y tradiciones. Para el análisis se utilizó la «Guía para medir la diversidad alimentaria a nivel individual y del hogar», elaborada por la FAO (2013).

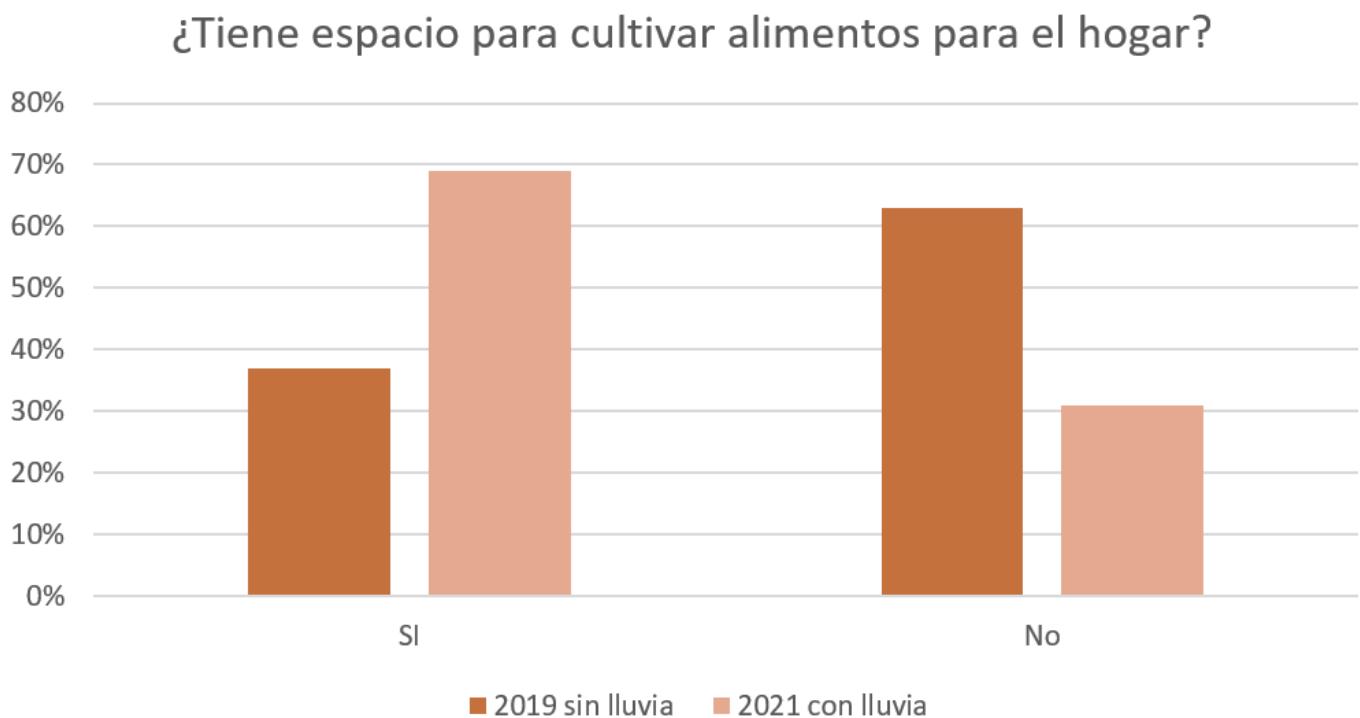
Resultados

Los principales hallazgos realizados se representan a continuación. Siendo parte de la información relevante el conocer que en sus recetas se emplea un mínimo

de ingredientes, contando como sus principales procesos de cocina el hervido y la nixtamalización. Los elementos culinarios referentes a los instrumentos utilizados son: molcajete, metate, licuadora, hornilla y estufa. Pero revisemos poco a poco estos resultados.

Cultivo de alimentos. En relación a los resultados de la pregunta planteada acerca del cultivo de alimentos, la cual fue respondida por los habitantes de la localidad, se deduce que en la temporada de secas un 37 % de las personas entrevistadas sí cuenta con espacio para cultivar alimentos en el hogar, mientras que un 63 % respondió no contar con un espacio para tal fin en dicha temporada, como se visualiza en la figura 1. Por su parte, en la temporada de lluvias es donde un mayor porcentaje de los entrevistados manifestó disponer de espacio para el cultivo de los alimentos, externando que un 69 % de las personas entrevistadas sí disponen de espacio para el cultivo de los alimentos en el hogar, mientras que un 31 % de los entrevistados respondió no contar un espacio para el cultivo de estos.

Figura 1. Cultivo de alimentos.



Fuente: Elaboración propia con base en entrevistas aplicadas en la localidad de Mesa Del Nayar

Es importante considerar que de este cuestionamiento en particular se desprende que en la temporada de secas se tiene dificultad para disponer de

agua para el consumo familiar, y se presentan más dificultades si se considera que no hay abastecimiento de este vital líquido para utilizarlo con fines de riego para el cultivo de alimentos. Por otra parte, en la temporada de lluvias, que es cuando se dispone de agua por las condiciones climáticas, el problema que se presenta es diferente debido a que la disponibilidad de terreno para el cultivo de los alimentos no es suficiente para todos los habitantes de la comunidad, puesto que hay familias que carecen de tierras de cultivo que les permita acceder a los alimentos necesarios para su subsistencia durante lo que resta del año.

Los 16 grupos de alimentos consumidos por los habitantes de la comunidad, de acuerdo a las entrevistas realizadas en un intervalo de dos años, dichas entrevistas evidencian el consumo de los alimentos de dichos grupos con una frecuencia semanal en el año 2019, en la temporada de secas y en el año 2021, en la temporada de lluvias.

En suma, la figura 2 muestra los porcentajes de frecuencia de consumo semanal de los grupos de alimentos, evidenciando qué alimentos se consumen con mayor o menor regularidad de acuerdo a la temporada que durante el año se esté viviendo. Así podemos derivar el siguiente análisis, en la temporada de secas se puede observar que el grupo de aceites y grasas tiene un consumo alto, ya que el 99 % de los entrevistados mencionó utilizarlo en la preparación de sus alimentos.

Adicionalmente, otras cifras recabadas es que el grupo de legumbres, nueces y semillas es consumido con una frecuencia alta, por un 77 % de entrevistados. El grupo de los cereales se consume con bastante frecuencia según lo manifestaron el 64 % de las personas a las que se les aplicó la entrevista. El grupo de especias, condimentos y bebidas es utilizado con bastante frecuencia, por un 57 % de los habitantes a los que se les cuestionó. Mientras que un 56 % de los entrevistados mencionó un consumo frecuente del grupo de los huevos.

De entre los grupos de alimentos consumidos con menor frecuencia semanal en la temporada de secas, se tienen los siguientes: El grupo de carne de vísceras es consumida en un 1 % por los entrevistados. El grupo de las carnes fue mencionado por un 2 % de las personas entrevistadas. El grupo de carnes y mariscos es consumido por un 3 % de los habitantes cuestionados. Un 5 % de los entrevistados mencionaron, asimismo un consumo bajo de raíces y tubérculos blancos.

Como se puede apreciar con base en los datos recaudados, los alimentos que más se consumen en la temporada de secas son los grupos de legumbres, nueces

y semillas; además de cereales y huevos. Así como el de aceites y grasas, que son el medio para cocinarlos; aunado a las especias, condimentos y bebidas que se utilizan para aderezar los alimentos.

En la temporada de lluvias la frecuencia de consumo semanal de los alimentos presenta cambios en los porcentajes de acuerdo a las personas entrevistadas, de la siguiente manera: El grupo de raíces y tubérculos blancos presenta una frecuencia alta de consumo semanal, al igual que el grupo de otras verduras con un 62 %, de acuerdo a las personas entrevistadas. El grupo de tubérculos y verduras ricas en vitamina A representa un consumo alto acorde a lo mencionado por los habitantes entrevistados, con un 54 %. Mientras que los grupos de verduras de hoja verde oscuro y frutas ricas en vitamina A son consumidas por un 51 % de las personas a las que se les aplicó la entrevista.

Es importante mencionar que aun cuando los grupos de pescados y mariscos, así como los de carnes y carne de vísceras, no son los de más frecuencia en cuanto a consumo, sí tuvieron un aumento sustancial comparativamente respecto a su consumo en tiempo de secas, ya que representaron de acuerdo a los entrevistados un 46 %, 42 % y 10 % respectivamente. Mientras que, el grupo de huevos bajó su frecuencia de consumo a tan solo un 36 % respecto a la temporada de secas, lo que representa una disminución del 20 %, de acuerdo a los entrevistados.

De entre los grupos de alimentos consumidos con menor frecuencia semanal en la temporada de lluvias, se tienen los siguientes: El grupo de aceites y grasas presenta una sustancial disminución en su frecuencia de consumo, pasando del 99 % en temporada seca hasta solamente el 5 % en temporada de lluvias. El grupo de carne de vísceras, aunque aumentó su frecuencia de consumo comparativamente a la temporada de secas, solo representó un 10 %, en la opinión de los habitantes que respondieron la entrevista.

Adicionalmente, el grupo de las especias, condimentos y bebidas tuvo una disminución en la frecuencia de consumo en la temporada de lluvias, representando solo un 11 %, en la mención de las personas entrevistadas. Por último, también los siguientes grupos presentaron una disminución significativa en su frecuencia de consumo, al representar solo un 14 % el de los cereales y un 15 % el de legumbres, nueces y semillas, lo que evidencia un 50 % y un 62 % menos respectivamente de estos dos grupos.

Figura 2. Grupo de alimentos consumidos.

Grupo de alimentos (consumidos con frecuencia semanal)	2019 (sin lluvia)	2021 (con lluvia)	Grupo de alimentos (consumidos con frecuencia semanal)	2019 (sin lluvia)	2021 (con lluvia)
1. Cereales	64%	14%	9. Carnes	2%	42%
2. Raíces y tubérculos blancos	5%	62%	10. Huevos	56%	36%
3. Tubérculos y verduras ricas en vitamina A	36%	54%	11. Pescado y mariscos	3%	46%
4. Verduras de hoja verde oscuro	36%	51%	12. Legumbres, nueces y semillas	77%	15%
5. Otras verduras	36%	62%	13. Leche y productos lácteos	26%	38%
6. Frutas ricas en vitamina A	21%	51%	14. Aceites y grasas	99%	5%
7. Otras frutas	21%	29%	15. Dulces	33%	27%
8. Carne de vísceras	1%	10%	Especias, condimentos y bebidas	57%	11%

Fuente: Elaboración propia con base en entrevistas aplicadas en la localidad de Mesa Del Nayar, considerando la guía de diversidad alimentaria de la FAO.

Cabe resaltar que la información mostrada en la figura 3 estima la cantidad de veces que se utilizan ciertos ingredientes en la preparación de sus alimentos en la vida diaria, obteniendo los siguientes resultados: Los diversos ingredientes que componen el grupo de especias, condimentos y bebidas, son enlistados en 48 recetas, siendo este grupo el más utilizado en la preparación de sus alimentos. Otro grupo mencionado casi con la misma regularidad que el anterior, es el de otras verduras, el cual es incorporado en 46 recetas, evidenciando que sus ingredientes son muy utilizados en su dieta alimenticia diaria.

El grupo de los cereales es mencionado en 31 recetas, lo que indica que sus ingredientes se utilizan constantemente en la elaboración de sus platillos. No deja de llamar la atención que, en la elaboración de sus platos, los siguientes grupos de alimentos no son incluidos en sus recetas cotidianas: Otras frutas, frutas ricas en vitamina A, así como las verduras de hoja verde oscuro, lo cual muestra un déficit alimenticio en su nutrición por la carencia de los ingredientes que componen estos grupos en su régimen alimentario.

Finalmente, los grupos de las carnes de vísceras y pescados y mariscos son mencionados en solo tres recetas. Mientras que el grupo de las carnes se ve aludido en nueve ocasiones, lo que evidencia que existe una carencia en el consumo de proteínas, o bien, que son sustituidas por otros grupos de alimentos que se las proporcionan de alguna manera.

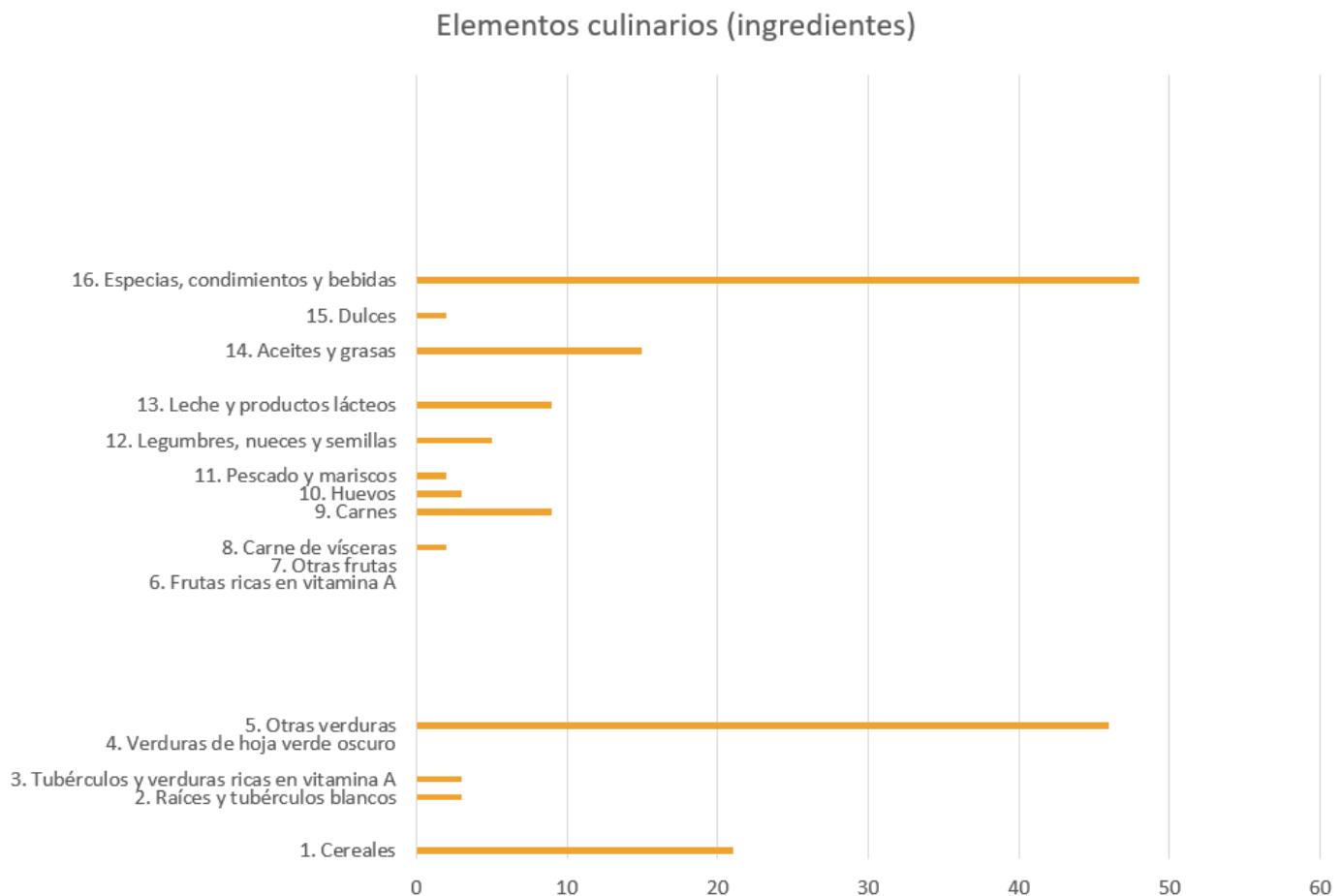
Figura 3. Elementos culinarios (ingredientes)

Grupo de alimentos representados en las recetas	Ingredientes más utilizados	Frecuencia del ingrediente
1. Cereales	Maíz	21
	Harina	
	Pasta	
2. Raíces y tubérculos blancos	Papa	3
3. Tubérculos y verduras ricas en vitamina A	Zanahoria	3
	Calabacita	
4. Verduras de hoja verde oscuro		
5. Otras verduras	Quelites	46
	Nopales	
	Flores amarillas (Jacú)	
	Coliflor	
	Flor de maguey	
	Jitomate	
	Cebolla	
	Chayote	
6. Frutas ricas en vitamina A		
7. Otras frutas		
8. Carne de vísceras	Hígado	2
	Chorizo	
9. Carnes	Pollo	9
10. Huevos	Huevos	3
11. Pescado y mariscos	Pescado (mojarra o bagre)	2
	Camarón	
12. Legumbres, nueces y semillas	Frijol	5
	Semilla de calabaza	
13. Leche y productos lácteos	Leche	9
	Crema	
	Queso	
14. Aceites y grasas	Aceite	15
	Maizena	
15. Dulces	Azúcar	2
	Levadura	
16. Especias, condimentos y bebidas	Chiles	48
	Sal	
	Epazote	
	Epazote	
	Hierbabuena	
	Cilantro	
	Canela	
	Ajo	
	Comino	
	Clavo	
	Orégano	

Fuente: Elaboración propia con base en entrevistas aplicadas en la localidad de Mesa Del Nayar, considerando la guía de diversidad alimentaria de la FAO y las recetas de la cotidianidad recabadas.

Los grupos de alimentos representados en las recetas, los que más frecuencia de consumo tuvieron en las preparaciones recuperadas, fueron los siguientes: El grupo de especias, condimentos y bebidas es el de mayor empleo, con una frecuencia de utilización de ingredientes en receta de 48 ocasiones, siendo que los condimentos considerados son: Chiles, sal, epazote, hierbabuena, cilantro y canela. Mientras que las especies se componen de: Ajo, comino, clavo y orégano. En segundo lugar, se encuentra el grupo de otras verduras, con una frecuencia de utilización de ingredientes en 46 ocasiones, siendo los ingredientes considerados: quelites, nopales, flores amarillas (jacú), coliflor, flor de maguey, jitomate, cebolla y chayote. Todo ello se aprecia en la figura 4.

Figura 4. Ingredientes incorporados en las recetas de la dieta cotidiana.



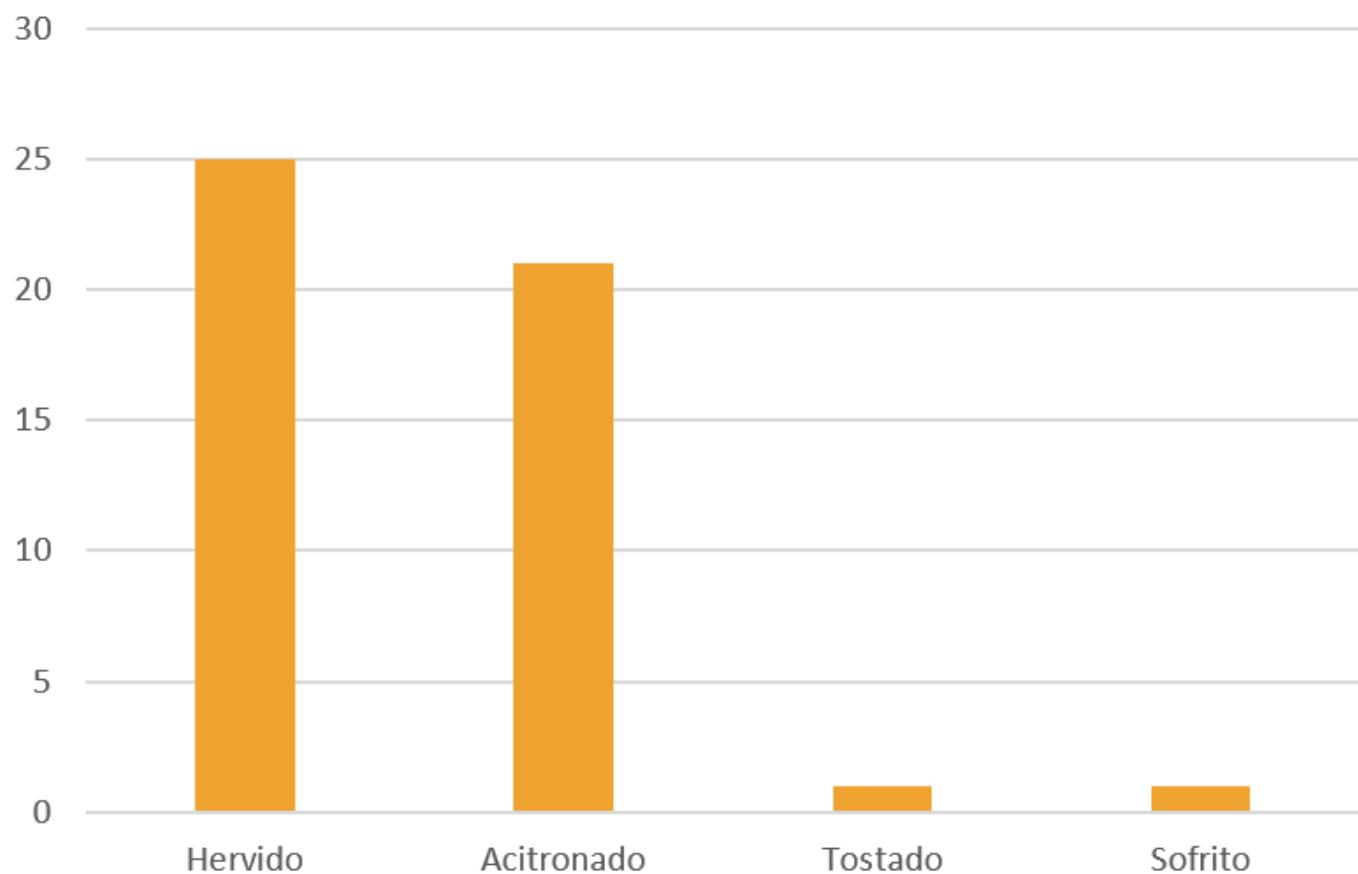
Fuente: Elaboración propia con base en entrevistas aplicadas la localidad de Mesa Del Nayar, considerando la guía de diversidad alimentaria de la FAO y las recetas de la cotidianidad recabadas.

El grupo de cereales está en el tercer puesto, con una frecuencia de utilización de ingredientes en 21 ocasiones, siendo los ingredientes considerados: Maíz, harina y pasta. Consecutivamente está el grupo de aceites y grasas, con una frecuencia de utilización de ingredientes en receta de 15 ocasiones, siendo

los ingredientes considerados: Aceite y manteca. Otro grupo regularmente utilizado es el que está compuesto por la leche y productos lácteos, al igual que el de carnes, con una frecuencia de utilización de ingredientes en receta de 9 ocasiones, siendo los ingredientes considerados para el primer grupo: leche, crema y queso; y para el segundo grupo está el pollo.

Respecto a sus técnicas de preparación de los alimentos en su vida diaria, la figura 5 muestra que las más utilizadas de acuerdo a sus propias recetas, son las siguientes: La técnica de hervido es utilizada en 25 recetas; posteriormente está la técnica de acitronado, que se utiliza en 21 recetas; y finalmente las técnicas de tostado y sofrito se aplican en una receta cada una, respectivamente.

Figura 5. Elementos culinarios (Técnicas de la cotidianeidad).



Fuente: elaboración propia con base en entrevistas aplicadas en la localidad de Mesa Del Nayar, considerando la guía de diversidad alimentaria de la FAO y las recetas de la cotidianeidad recabadas.

Discusión

Con base en las entrevistas se encontró que el consumo de su alimentación principalmente se basa en los vegetales, sólo 13 de las 44 recetas contempla el empleo de carnes. El acceso de los alimentos se dificulta en el municipio Del

Nayar debido a la marcada temporalidad climática, aun así, se cumple con la diversidad alimentaria, aunque no con la cantidad requerida, ni la frecuencia de consumo.

Esto representa una insuficiencia en el consumo del grupo de alimentos denominado «carnes», que establece la Guía para medir la diversidad alimentaria a nivel individual y del hogar, elaborada por la FAO (2013). La diversidad alimentaria se compone de 16 grupos de alimentos (FAO, 2013); siendo diversidad alimentaria baja (≤ 3 a tres grupos de alimentos), diversidad alimentaria media (4 y 5 grupos de alimentos) y la diversidad alimentaria alta (≥ 6 grupos de alimentos).

Algo que la «Guía para medir la diversidad alimentaria a nivel individual y del hogar» no logra captar, es que a través de las entrevistas realizadas se detectó que en la comunidad se han ido introduciendo nuevos productos industrializados a través de los centros de abasto, lo que de a poco ha propiciado un desplazamiento y sustitución de la cocina original, tal es el caso de la implementación de la «Maseca» para hacer tortillas en lugar del maíz; así como el uso del aceite procesado para cocinar, en lugar de la manteca de puerco.

Conclusiones

Con base en la investigación realizada se identifica que en la etnia Cora predomina el consumo de vegetales, el empleo de pocas especias como ajo, comino, orégano, clavo y pimienta. El maíz es la base de su alimentación, ya que todas las recetas las acompañan con tortillas. Consumen en menor proporción las carnes, siendo el pollo la que mayormente consumen. El condimento principal es el chile guajillo. Son muy marcadas las temporadas climáticas para que los habitantes de la comunidad de Mesa Del Nayar puedan seleccionar los diferentes grupos de alimentos que pueden consumir. Se refleja el impacto de la lluvia en el cultivo de los alimentos y en promedio se emplean solo 3 ingredientes.

Cabe resaltar que, en teoría, revisando el consumo cotidiano de la etnia Cora dichos pobladores tienen una alimentación diversa, ya que se hacen presentes al menos seis de los diez grupos de alimentos, pero tristemente la realidad es otra. Su alimentación cubre escasamente algunos de los ingredientes mencionados en los grupos definidos por la FAO, además de que no se hace en las cantidades requeridas ni recomendadas por organismos internacionales de salud y nutri-

ción, en este sentido particular, de la ya mencionada FAO. Asimismo, predomina el bajo consumo de las proteínas en los diferentes grupos de alimentos.

Aun cuando a través de la UNESCO surge la Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular, la comunidad Cora no está exenta de la influencia de la globalización, la industrialización y pérdida de identidad en sus hábitos y cultura alimentaria, debido a que ha habido una influencia externa de nuevos productos alimenticios diferentes a su dieta tradicional, que en mayor o menor medida están marcando un cambio en su forma de alimentarse, principalmente en los jóvenes y niños, los cuales ya están alternando su comida tradicional con los nuevos productos industrializados que los centros de abasto ya les están ofreciendo. Por lo que habrá que observar el impacto en el desplazamiento y la sustitución de su cocina original.

De acuerdo con Velázquez (2021), es preponderante examinar el impacto que en el cambio de la alimentación guardan los ámbitos económicos y políticos, así como la influencia que las decisiones de gobierno y las políticas públicas de la nación, mismas que no deben considerar los alimentos de las comunidades indígenas como «comida de pobres».

Cabe señalar que, se identifica que la gastronomía de la etnia Cora se ve altamente condicionada por las condiciones climáticas, haciendo que su alimentación dependa de ello durante los 365 días del año. Sin embargo, no se logra detectar una política pública que mejore dichas condiciones, ejes alimentarios que deberían ser atendidos a la brevedad por todo gobierno, sobre todo si existen organismos internacionales como la FAO que manifiestan lo mínimo indispensable para una ingesta adecuada de alimentos por persona y por hogar.

Finalmente, en cuanto a los saberes gastronómicos de la etnia Cora es preciso preservarlos y llevarlos a su dialecto para que puedan pasar de generación a generación, ya que forman parte de su identidad cultural.

Referencias

- Acle M.R. y Montiel A. A. (2018). Influencia de la gastronomía mexicana en el consumo étnico en España. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 14(2), 89-101.
- Arnaiz, M. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. *Physis - Revista de Saúde Coletiva*, 20(2), 357-386.
- Bertran Vilà, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. *Physis – Revista de Saúde Coletiva*, 20(2), 387-411.
- Campos Quezada, A. y Favila Cisneros, H. Culturas alimentarias indígenas y turismo. Una aproximación a su estudio desde el control cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 27 (2), 194-212.
- de Suremain, C. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Trace. Travaux et Recherches dans les Amériques du Centre* (72), 165-181.
- FAO (2013). *Guía para medir la diversidad alimentaria a nivel individual y del hogar*. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/i1983s/i1983s.pdf>
- Favila Cisneros, H.; López Barrera, M. y Quintero-Salazar, B. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay. *Cuadernos Interculturales*, 1(22), 13-34.
- Leiva Morales, O. y Díaz Leiva, R. (2013). Tras las huellas alimentarias de nuestros ancestros. “Sembrando el pasado y cultivando el presente en armonía con la Madre Tierra”. *Revista Electrónica Educare*, 17(2), 81-89.
- Sánchez Valdés, A.; Delgado-Cruz, A. y Gómez Acosta, B. (2020). Patrimonio gastronómico y mujeres otomíes en el Estado de México, México: un problema de roles de género. *Ciencia y Sociedad*, 45(3).
- Velázquez Galindo, Y. (2021). La comida de pobre. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario en una población del origen indígenas. *Contribuciones desde Coatepec* (34).

POEMA IV

Mantel

Escucha el ruido gástrico que revuelve los vilanos intestinales. Campos floridos en derrumbe.

Caen por montones en mi cara. Me cubren. Hacen que el mundo olvide mi boca.

Desde este recuerdo sostengo las gotas de sudor. Con ellas tejo este mantel que será el soporte de la vida.

Estar debajo significa la asfixia.

Soy pozo vivo. La suerte del hambre.

Cuando caigo al pozo y sólo cuando estoy adentro.

Después de que la madre de mi nombre me olvida, puedo ser el eco de las cosas invisibles. Un cuerpo de nubes. Brisa. Algo que no puede tocarse al caer.

Lluvia

mamíferas estrellas que cuelgan del cordón umbilical del cielo.

Desatan las arrugas que el mantel oculta debajo de las cosas. Alimenta el rebaño que habita desbocado en mis dientes. Desintegra la luz. La teje. Ciclos de vacío que convergen en un amanecer que aún me hace llorar.

Nunca termino de caer. Nunca el sudor es suficiente. El mantel es la piel que arranco de la historia.

Lo que está debajo, cubierto de flores que perderá su cara en este poema.

Esto será lo único que podemos recordar.

HYRACOTHERIUM

Los alimentos y bebidas a base de cacao que se ofrecen en los menús de restaurantes del centro histórico de Oaxaca

ALARY PEREYRA MARTÍNEZ

MAURICIO ORLANDO ARIAS CARRASCO

RUBÉN SANTIAGO ALTAMIRANO

JUAN CARLOS MORALES PÉREZ

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA “BENITO JUÁREZ” DE OAXACA

Introducción

Ha habido diferentes datos mencionados por el Observatorio del Cacao (2016) acerca del cacao, el cual ha sido un alimento presente a lo largo de la historia y se ha desarrollado en el continente americano, específicamente en Centroamérica y Sudamérica debido a la expansión de actividades realizadas por diversas civilizaciones. En Centroamérica, se menciona que el cultivo del árbol de cacao, científicamente conocido como *Theobroma cacao*, data desde el año 5,300 a.C. y fue utilizado por las civilizaciones Maya y Azteca para consumo propio (párr. 1 “Cacao. La historia”).

No obstante, este alimento presenta una historia distinta a la de otros productos alimenticios, como el azúcar o la harina, ya que estos últimos requieren de un proceso de elaboración para obtener el producto final. En contraste, el cacao se puede utilizar directamente con el fruto para crear diversos alimentos. Además, se sabe que el cacao proviene de un árbol originario de la cuenca del Amazonas y sus alrededores, y que era considerado un arte y tenía gran importancia en diversos aspectos culturales (Ríos, 2014, párr. 2-3).

Cuando se comprende los orígenes tan peculiares que tiene el cacao, se es capaz de aceptar la maleabilidad de este producto. Esto se puede apreciar sin

problema alguno mediante el análisis estructural del fruto, ya que se puede utilizar casi el cien por ciento del mismo.

Se parte de tres variedades distintas de árbol de cacao (realmente la genética habla hoy en día de muchas más), por ser las más conocidas. Según la Organización Internacional del Cacao, existen alrededor de 22 especies; sin embargo, solo hay tres tipologías del fruto de donde se desprenden las demás. Estas tres tipologías son: criollo, forastero y trinitario (Gourmet de Mexico, 2019).

La Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO, 2021) describe diferentes propiedades que otorga el cacao. Por mencionar varias de las principales, éstas son:

El grano es una materia prima alimenticia de gran popularidad a nivel mundial, del que se prepara el chocolate, que se consume como golosina, postre y en bebidas.

El cacao contiene sustancias bioactivas que proporcionan un efecto positivo en la salud, como los flavonoides (epicatequinas y procianidinas), teobromina y magnesio.

El consumo de cocoa es recomendable debido a su contenido de magnesio, el cual es esencial en procesos relacionados con la presión arterial, la transmisión neuronal y la contracción muscular.

La cocoa contiene una buena concentración de magnesio, el cual juega un papel importante y esencial en reacciones químicas que ocurren en nuestro organismo para mantener la presión arterial, la transmisión neuronal y la contracción muscular.

En el cacao se logra encontrar los flavonoides, que son un grupo de polifenoles que tienen gran potencial antioxidante, y en diversos estudios se ha encontrado que reducen el riesgo de enfermedades cardiovasculares y la inflamación crónica relacionada con otras enfermedades, como la diabetes y la dislipidemia (trastorno de lípidos en la sangre). Los flavonoides presentes en el cacao poseen buenas capacidades antioxidantes comparadas con otros alimentos, como el té y el vino rojo.

El efecto estimulante por el consumo del cacao o del chocolate se debe a la teobromina, la cual produce un aumento del nivel de serotonina y dopamina, proporcionando placer y gusto al consumirlo. Seguramente esto contribuyó a que su uso se haya diversificado, y en nuestro país aún se consuman bebidas tradicionales elaboradas con cacao, como el tejate y el atole de espuma.

Usualmente lo que se utiliza con más frecuencia es la pulpa y las semillas, aunque la pulpa se llega a utilizar un poco más en productos de mayor innovación, por ejemplo, mermeladas, ya que estas pertenecen a una línea de creatividad gastronómica más moderna (SADER, 2018).

En la gastronomía mexicana existen diversos usos. El producto derivado del cacao más famoso en todo el mundo es el chocolate, que, si bien puede consumirse directamente, puede ser transformado y empleado para ser utilizado en distintos tipos de cocina, ya sean dulces o salados (National Geographic, 2019). Si no eres originario del país de México o parte de Latinoamérica, será difícil pensar en algún platillo que pueda implementar el cacao en sus recetas. El chocolate, siendo un elemento tan fuerte y dulce, dependerá de los niveles de azúcar que se utilicen, lo cual también es importante mencionar (National Geographic, 2019).

El mole, por algunos considerado uno de los pilares gastronómicos del país por su historia única, con olores y sabores que no pueden ser equiparados por algún otro platillo que no sea una variante del mismo (SADER, 2020). Esta es una salsa muy espesa y condimentada de una forma estable, en la cual se le incorpora el chocolate, brindando el sabor tan característico que se agrupa con los sabores ahumados encontrados en los chiles (SADER, 2020).

Ahora bien, respecto a la parte de la repostería. Esta tiende a ser mucho más explorada porque se puede usar el cacao ya sea en polvo, pasta o, una vez más, en el chocolate. Esto ya no se limita a una región o un país, ya que este producto se encuentra en cada parte del mundo y cada lugar tiene una forma distinta de trabajarla.

Método

El objetivo general fue: Identificar los alimentos y bebidas a base de cacao que se ofrecen en los menús de los distintos restaurantes ubicados en el Centro histórico de Oaxaca.

La variable con la que se trabajó es con las bebidas y platillos que se elaboran a base de cacao.

En términos conceptuales, el cacao es definido como un árbol relativamente pequeño de origen tropical, cuando es de una especie cultivada, que da frutos que contienen hasta unas 40 semillas, aunque hay variedades que producen menos (Etecé, 2021).

De manera operacional, para identificar las bebidas y platillos que se elaboran a base de cacao se consideró que ellos, se incorporen algún elemento derivado del fruto o el árbol. Para recabar la información, se aplicó la lista de cotejo “Alimentos y bebidas a base de cacao ofrecidas en restaurantes del Centro Histórico de la Ciudad de Oaxaca”.

Para recabar información, Se revisó los menús ofrecidos por 17 restaurantes ubicados en el Centro histórico de la Ciudad de Oaxaca, se trató de una muestra de tipo intencional. Se tomaron como criterios de inclusión que los restaurantes se encontraran ubicados en la zona geográfica referida y que contaran con menú impreso o digital para poderlo revisar. Los restaurantes ofrecen cocina contemporánea. Se excluyeron los restaurantes fuera del rango establecido.

Para identificar los alimentos y bebidas a base de cacao que se ofrecen en los menús de los distintos restaurantes ubicados en el Centro histórico de Oaxaca, se recabó información a partir de la observación.

El instrumento utilizado fue una tabla de registro de frecuencias denominado “Alimentos y bebidas a base de cacao ofrecidas en restaurantes del Centro Histórico de la Ciudad de Oaxaca”, el cual consta de una tabla segmentada por la clasificación de platillos que en este caso fue manejado como tiempos (entrada, aperitivo, plato fuerte, ensalada, postre, bebidas). Anexando todos aquellos productos que coincidieran con lo buscado.

El cuestionario fue validado a través de un juicio de expertos y se aplicó una prueba piloto.

Se realizó un estudio de enfoque cuantitativo, de diseño no experimental, de alcance descriptivo transversal a través de la aplicación de una lista de cotejo.

Los resultados obtenidos se analizaron mediante estadística descriptiva, obteniéndose frecuencias relativas.

Resultados

De acuerdo con los resultados obtenidos que destacan, se concluye finalmente sobre los alimentos y bebidas a base de cacao que se ofrecen en los distintos restaurantes, lo siguiente: 1. No ofrecen entradas, aperitivos, ensaladas a base de cacao; 2. Respecto al plato fuerte un 40% ofrece mole negro y un 30% enchiladas de mole; 3. De los postres principalmente se ofrecen pay (24%), pastel (18%), panes (48%), helado (6%) y crepa de chocolates (6%); 4. De las bebidas

se ofrecen: tradicionales: chocolate (64%), champurrado (47%), téjate (24%), así como frappé (35%), e infusión (3%).

Los resultados obtenidos a partir de este análisis permiten conocer la forma en que el cacao es utilizado en la gastronomía de Oaxaqueña, así como su importancia en la oferta culinaria de la región. De esta manera, se espera contribuir al conocimiento sobre el cacao y su impacto en la cultura y la economía de México.

Discusión

Es bastante interesante cómo una sociedad y una cultura pueden verse afectadas por el cambio, ya sea de buena o mala manera, ya que cuando se analiza los comportamientos y costumbres como sociedad, se asume que el tiempo otorgó la cúspide del entendimiento. Sin embargo, los cambios de la sociedad moderna, con acceso a la tecnología y generando tendencias cada vez más rápido, replanteando algunas situaciones. Ponen en duda lo que se sabe. Esto es algo normal a través del tiempo, y en esta situación en concreto se habla desde una perspectiva gastronómica.

Siempre es importante guardar nuestros orígenes, pero también seguir hacia adelante. Encontrar ese punto intermedio es muy difícil y requiere gran dedicación y análisis general de muchos aspectos.

En este sentido, lo ideal no solo es reflexionar sobre lo aprendido, sino también encontrar la forma de llevarlo a cabo. Este fue solo un ingrediente, pero de igual manera, se plantea la misma incógnita sobre muchos otros aspectos, sobre qué será lo próximo que podría extender las posibilidades en nuestra gastronomía o cultura.

Conclusiones

De acuerdo con los resultados obtenidos que destacan, se concluye finalmente sobre los alimentos y bebidas a base de cacao que se ofrecen en los distintos restaurantes, lo siguiente: 1. No ofrecen entradas, aperitivos, ensaladas a base de cacao; 2. Respecto al plato fuerte un 40% ofrece mole negro y un 30% enchiladas de mole; 3. De los postres principalmente se ofrecen pay (24%), pastel (18%), panes (48%), helado (6%) y crepa de chocolates (6%); 4. De las bebidas

se ofrecen: tradicionales: chocolate (64%), champurrado (47%), téjate (24%), así como frappé (35%), e infusión (3%).

Los resultados obtenidos a partir de este análisis permiten conocer la forma en que el cacao es utilizado en la gastronomía de Oaxaqueña, así como su importancia en la oferta culinaria de la región. De esta manera, se espera contribuir al conocimiento sobre el cacao y su impacto en la cultura y la economía de México.

De manera general, en el estudio se puede observar que el centro histórico cuenta con un déficit de platillos con base de cacao. Además, resalta el hecho de que los pocos que existen se basan principalmente en la repostería o en bebidas, con algunas excepciones muy puntuales. Es sorprendente que, pese a la importancia cultural del cacao, su uso sea relativamente limitado, creando un contraste con lo leído.

Ya que de acuerdo con diversos autores (SADER, 2016; Gusto por México, 2018), el uso del cacao en bebidas o alimentos a base de cacao se han utilizado también una gran variedad de platillos y bebidas los cuales la mayoría tienen orígenes prehispánicos y coloniales siendo una buena prueba que existen formas de manipular el cacao de múltiples formas, pero con los años la gastronomía requiere una evolución y esta se puede irla brindando con técnicas más modernas y montajes más contemporáneos.

Dando vida nuevamente a este ingrediente ancestral que destaca mucho en la parte sur de México y tiene mucho más que ofrecer al público. Es probable que los resultados obtenidos puedan ser atribuidos a su sabor tan complejo y a la popularidad del chocolate, siendo muy difícil alejarnos de los sabores dulces. Aun con eso en mente, es suficiente información para iniciar la creación de un menú, tomando algunos puntos de referencia basados en las categorías que más hacen falta variedad.

Con base en el análisis de los resultados adquiridos de la investigación se hace notar que a pesar de que en la ciudad de Oaxaca se presume del cacao, este se ve limitado a productos muy específicos, algunos de antaño y otros influenciados por países que tuvieron interacción con el mismo. Todos aquellos restaurantes que presentan platillos con alguna variante del cacao, sus innovaciones tienden a ser más estéticas que en sabor. Esto quizás se debe a que el pueblo oaxaqueño es muy aferrado a sus orígenes, y aquellos visitantes extranjeros buscan los sabores más clásicos de la cocina oaxaqueña.

Para ampliar la gastronomía basada en el cacao, se requiere el planteamiento de un proyecto para la expansión del uso del cacao en el estado o en la ciudad. Además, es necesario experimentar con platillos que combinen diferentes especias e ingredientes en equilibrio con el cacao.

Una opción a tomar en cuenta es la creación de un recetario con platillos a base de cacao con la finalidad de servir como inspiración de todos aquellos que opten por explorar la complejidad de sus sabores.

Con el sustento de información recabado por un par de autores respecto a la interacción del chocolate y el cacao con una variedad de especias pudimos dar seguimiento a nuestras recomendaciones de menú:

- Anís verde: “El sabor del chocolate es sorprendentemente similar al de la menta añadida. Anís: tiene propiedades similares al anís azul, pero tiene un aroma más fuerte y un aroma más suave y fragante” (Mayte, 2012, párr. 4).
- Jengibre: “El jengibre proporciona un apoyo increíble al chocolate al combinar notas frescas, cítricas, especiadas y dulces según la presentación utilizada, expresando matices y sentimientos distintos” (Mayte, 2012, párr. 5).
- Cardamomo: “Aporta sabores cítricos y de menta al hacer chocolate y cardamomo y usarlo con cardamomo negro le da mucho humo”
- Lavanda: “Esta flor tiene un aroma floral cítrico muy fuerte al chocolate” (Mayte, 2012, párr. 6)
- Vainilla: “El sabor redondeado del chocolate negro combinado con la dulzura y los matices del anís y el sabor es conocido por su carrera de especias más antigua” (Mayte, 2012, párr. 8).
- Canela: “Un elemento tradicional entre las especias, cuando se combina con el chocolate, resalta una variedad de matices aromáticos” (Mayte, 2012, párr. 9).
- Regaliz: “El aroma y sabor de esta especia combina bien con el chocolate, proporcionando un sabor a menta dulce con sabor a chocolate y complementando las notas ahumadas y al gusto” (Mayte, 2012, párr. 10).
- Azafrán: “El azafrán tiene un sabor complejo que no se encuentra en otras especias y un aroma dulce que recuerda a la miel y la combinación de notas ligeramente amargas y a maderadas que se mezclan en medio de la especia lo hace perfecto” (Mayte, 2012, párr. 11).
- Clavo: “Se utiliza para realzar el sabor del chocolate negro. Esta especia es muy fuerte, por lo que hay que tener especial cuidado” (Cervera, 2018, párr. 6).

- Comino: “Su uso en chocolate es similar al del anís, y sirve para espesar el chocolate negro” (Cervera, 2018, párr. 7).
- Menta: “La menta es fresca y rica en sabor, excelente compatibilidad con el chocolate negro. Chocolate, tartas, helados, magdalenas, etc.” (Cervera, 2018, párr. 8).
- Nuez moscada: “Se usa ampliamente para agregar acentos al chocolate caliente y la salsa de chocolate. Es el ingrediente perfecto para hacer el mejor chocolate del mundo” (Cervera, 2018, párr. 9).
- Pimienta: “Todos los tipos de pimiento combinan bien con el chocolate, pero cada uno tiene un propósito diferente. Esto le da un picante muy particular” (Cervera, 2018, párr. 10).
- Cilantro: “El chocolate amargo y las semillas de hierba saben muy bien, y las galletas y muffins en estas dos salsas son deliciosas” (Cervera, 2018, párr. 12).
- Picante: “El amargor del chocolate picante y el picante moderado están en armonía. El relleno de chocolate es necesario para hacer una pasta o mantequilla con chile, chile o pimienta” (Cervera, 2018, párr. 13).
- Sal: “Aregar sal al chocolate mejora el sabor y el aroma” (Mayte, 2012, párr. 12).

Para otorgarle una mejor organización se dividiría en los siguientes apartados: entradas, aperitivos, plato fuerte, postres y bebidas. Considerando algunas sugerencias de platillos a base de cacao que se han considerado buenas alternativas para este ingrediente sacando provecho en la mayoría de sus componentes.

Priorizando entradas, platos fuertes y repostería ya que tanto platos fuertes como entradas son nulas o las que se encuentran son recetas clásicas de la cocina oaxaqueña y con los postres se busca la innovación para poder salir de la monotonía del chocolate.

Entradas

- Botones de papa rellenas de queso de cabra con espinaca acompañadas de una espuma de cacao y pixtle.
- Ensalada base de altura con mozzarella rallado, láminas de jamón serrano con frutos rojos tostados y reducción de agridulce con cacao.
- Tostada de camote acompañadas de un cremoso de pistache con queso de cabra, un deshidratado de epazote, salseado con un aceite de café y cacao.

Platos fuertes

- Costillar de cabra ahumadas con cascara de vaina de cacao y un rub de café, acompañado de un puré de camote morado y chips de betabel.
- Tagliatelli al cacao con aceite de chiles acompañado de queso de queso ricota y camarones en chile chihuacle.
- Atún en costra de frutos secos acompañado de ensaladas de texturas, inicios de cacao deshidratados y caramelizados, ahumados en leño de árbol de cacao.

Postre

- Mousse de café de olla sobre una base de terrina de chocolates semiamargos y bañadas en una salsa de cacao ahumada con canela.
- Una jelly de chabacano con una mousse de queso mascarpone acompañado con una miel de cacao y suspiros.
- Panacota de arroz con leche acompañado de jelly de licor de café y cacao.
- Una hoja de cigarrillo de almendra y una crema de mango con coco.

Referencias

- Observatorio del Cacao (2016). *La sorprendente historia del cacao natural. Propiedades y beneficios del cacao.* Observatorio del Cacao. <http://www.observatoriodelcacao.com/historia/>
- Ríos, A. (2014). Hernán Cortés fue conquitado por el chocolate. *Nueva Era.* Periodismo Digital de Vanguardia.
- National Geographic (2019). El chocolate, la bebida divina que conquistó Europa. *National Geographic.* https://historia.nationalgeographic.com.es/a/chocolate-bebida-divina-que-conquisto-europa_8139
- Gourmet de México (2019). ¿Cuáles son los tipos de cacao? *Gourmet de México: Vive el placer de la gastronomía.* <https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/tipos-de-cacao/>
- SADER (2018). Los mil y un usos del cacao. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/los-mil-y-un-usos-del-cacao#:~:text=Se%20utiliza%20para%20elaborar%20confiter%C3%A1Da,%2C%20jabones%2C%20champ%C3%BAAs%2C%20etc%C3%A9ter>
- Editorial Etecé (2021). *Cacao. Concepto, origen, historia, propiedades.* <https://concepto.de/cacao/>
- Mayte en la cocina (2012). El chocolate y las especias. *Mayte en la cocina.* <http://mayteenlacocina.com/el-chocolate-y-las-especias/>
- Cervera, I. (14 de 3 de 2018). Maridaje de chocolate y especias, el toque perfecto. Combinar chocolate. *Made from Chocolate.* <https://www.madefromchocolate.com/es/maridaje-chocolate-especias-toque-perfecto.html>

POEMA V

Movimientos famélicos

I

Las células se comen a sí mismas como un acto de autorrecuperación de materia. También conocido como autofagia, que consiste en la autodegradación; proceso altamente conservado en organismos eucariontes. Es un proceso esencial para el ayuno y para las condiciones ambientales cambiantes. Así como para la remodelación celular durante el desarrollo.

II

Cuando intento cambiar lo que soy. Pongo alrededor las cosas que he sido. Me nutro. Contengo un hambre que nadie más puede controlar. Sé que es necesario que alguien más me vea comer para saber lo que tengo que cambiar.

III

La agricultura surgió como una forma de asentarnos, pues el estómago es pesado. ¿Cómo le harán las demás criaturas que se mueven para comer?

IV

Los fantasmas son el hambre porque nunca la saciarán.

V

Hubo una noble que comía carne humana. Los datos dicen que asesinó a más de 600 esclavos. También hay asesinos seriales carnívoros, son abundantes como los enjambres de hambre que acunan a las infancias. Extraen sangre y carne. También han encontrado hemoglobina en heces humanas. ¿Esto es humano? Si no fuera humano, ¿no lo haríamos?

VI

¿La poesía es sangre y carne? ¿Me podré alimentar si sigo escribiendo?
La poesía es la contra parte de la sangre y carne.

VII

La transferencia de materia entre la tierra y los organismos permite el desarrollo de la vida como la creemos conocer. Mi cuerpo fue agua de mar, pedazos de volcán. El sol. ¿Alguna vez podré reconocer todo lo que fui?

VIII

Mis vidas pasadas no fueron humanas, sino todo el recuerdo del universo.

IX

El universo es el ser más hambriento. La materia tiene que reestructurarse a cada instante. El caos es la prueba del hambre. Si esto se detuviera conoceríamos el origen de la necesidad.

X

La necesidad contiene algo singular. Carece de sueño. Es un intento de moléculas que va en contra de las leyes naturales. Es el hambre que ya dejó de existir. Aunque esto implique el fin del mundo.

HYRACOTHERIUM

La tradición de las reliquias en Zacatecas, México. Una mirada “gastro-comunitaria”

LISSET SARAHÍ ESPARZA MORALES

CÉSAR ALEJANDRO AGUILAR

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

Bosquejo del contexto gastronómico zacatecano

Nos situamos en Zacatecas, México. Es un estado ubicado en el centro norte del país, lugar conocido por su arquitectura novohispana y un papel importante en el devenir histórico desde la época prehispánica, pasando por el periodo colonial, el movimiento independentista y de reforma hasta los acaecidos durante la Revolución Mexicana. Oficialmente la ciudad fue fundada en 1546 por el descubrimiento de yacimientos minerales de plata, aunque existe evidencia arqueológica de asentamientos humanos sedentarios y semi-sedentarios previos a la fundación de la ciudad. Pronto se convirtió en una zona geográfica estratégica para la colonización y la conquista del norte de la Nueva España. Ya entrados en el siglo XVI, la riqueza mineral de Zacatecas trajo consigo asentamientos en los principales puntos mineros del estado, lo que significó también un proceso de evangelización católica en la región. Es así que dentro de la región hubo convergencia y convivencia de varios grupos étnicos junto a los colonizadores: “entre ellos destacaban los tlaxcaltecas, los mexicas, los tarascos, los otomíes, y los locales o norteños: esencialmente zacatecos” (Macías Madero, 2022, pág. 20).

De tal modo, podemos intuir que la cocina zacatecana, al ser una expresión histórica cultural de la interacción social de diversos grupos, es, por lo tanto, una manifestación gastronómica que involucra procesos sociales de suma comple-

jidad. Es a partir de estos elementos que comienza a formarse un intrincado sociocultural bastante complejo en Zacatecas, y que tiene como consecuencia la confluencia y transformación de distintas tradiciones e identidades culinarias que perviven en el día a día de su población actual. De tal suerte que lo gastro-comunitario se propone como algo más que un grupo social, y algo más que comida. Lo gastro-comunitario es entendido justamente como todos aquellos elementos que se conforman y constituyen alrededor de la cocina, concebida ésta última como un producto histórico e interactivo que no es, ni se puede reducir a “el espacio donde se cocina”.

La alimentación representa en el hombre más que una necesidad fisiológica; la comida se transforma y pasa de ser comprendida entre el hecho obvio y cotidiano del ámbito doméstico, a un objeto que simboliza la identidad de los pueblos, a través de los saberes, sabores, técnicas y demás elementos que están inmersos en un plato de comida (Velandia, 2021, pág. 63)

Una de las tantas tradiciones gastro-comunitarias, y la que ocupa nuestra atención en el presente trabajo, es llamada “reliquia”. Más adelante se detallan los distintos significados que posee la reliquia, pero en cuanto actividad gastro-comunitaria, implica la elaboración y repartición colectiva de comida. Es probable que esta sea una de las tradiciones zacatecanas más populares en el ámbito regional, siendo que no pertenece a un círculo social hermético, sino que además incluye de manera imperiosa a gran parte de la comunidad cercana como un actor imprescindible para el desarrollo de las actividades religiosas y rituales que implican su realización. La reliquia es un ritual popular, no de élite. Esto significa, entre otras cosas, que la reliquia no es una actividad de carácter privado (como puede ser una boda, un cumpleaños o alguna fiesta entre amigos o familiares), sino que más bien público comunitario en la medida en que cualquier transeúnte puede formar parte de esta festividad especial.

Patrimonio y reliquia en Zacatecas

Al tratarse de una tradición popular comunitaria (no gubernamental), no es posible contar con un registro actualizado ni preciso sobre todas y cada una de las reliquias que se llevan a cabo no solamente en la ciudad de Zacatecas, sino a lo largo y ancho del estado. En este sentido, cabe insistir que Zacatecas no es el único estado de la república en el que se realiza esta tradición “gastro-comunitaria”, ya que también se puede encontrar en algunas localidades de los

estados de Durango y Coahuila, en los que sí se ha declarado como patrimonio cultural. En este sentido, habría que realizar una investigación comparativa sobre los diferentes procesos que han tenido la reliquia en Zacatecas y otros estados para conocer el proceso de patrimonialización oficial. Aunque también vale reivindicar que el universo del patrimonio no es exclusivo de lo que reconocen oficialmente las instituciones facultadas para ello. Es decir, el patrimonio cultural emerge, sobre todo, por un conjunto de relaciones socioculturales, y no solamente cuando éste es reconocido como tal por la UNESCO, el Estado nacional o el gobierno en turno.

Según su etimología, el término *patrimonio* proviene del latín y significa “legado” o “herencia”. Así, cuando se trata de patrimonio cultural, la continuidad histórica a través de la reproducción de dinámicas sociales se convierte en un elemento indispensable para otorgar la condición de “cultural” en tal patrimonio. Sin embargo, Tello (2010, pág. 117) señala que el término “patrimonio cultural” se ha impulsado recientemente en la región latinoamericana con fines de mercantilización de la cultura. Pero también, sugiere el autor, en la medida en que implica un proceso riguroso y especializado de selección de lo que se considera como patrimonio y lo que no, entonces se produce un proceso de exclusión y marginación de prácticas culturales que por no ser reconocidas como patrimonio terminan siendo desestimadas por las instituciones. Además, este autor indica que no es coincidencia que la mayor parte de los espacios o expresiones culturales declaradas como patrimonio se encuentren en Europa, y añade que para el caso latinoamericano: “si pensamos en la formación de nuestros Estados-nación, la tradición y el patrimonio cultural son generalmente designados, apropiados, reproducidos y transmitidos por los grupos o sectores dominantes y vencedores de la historia” (Tello, 2010, pág. 119)

A pesar de ello, el presente texto considera que el patrimonio cultural debe ser reconocido, valorado y preservado por el Estado y las instituciones facultadas para ello. Asimismo, los sectores académicos y de investigación sociocultural tienen la labor de identificar el patrimonio cultural e idear alternativas para su preservación y/o salvaguarda. De este modo, es necesario señalar que, dentro de las narrativas históricas sobre el origen de la reliquia en tales regiones, especialmente en Torreón, Coahuila, se suele señalar como punto de origen al estado de Zacatecas (Corona Páez, 2006). Cabe reconocer que una buena parte de los insumos para la realización de este trabajo la encontramos en artículos

de prensa donde se habla de ciertas familias o zonas (Sachinas 2017; Alvarado, 2021). Mientras que otra parte se encontró en trabajos realizados por historiadores quienes, a través de métodos etnográficos, centran su estudio en las familias realizadoras, sobre todo en aquellas cuya tradición ha atravesado ya varias generaciones. Asimismo, los autores de este texto nos hemos dado a la tarea de identificar y asistir a las reliquias que se celebran cerca de la zona centro de la ciudad de Zacatecas.

Símbolos y significados de la reliquia

A primera vista puede resultar un tanto extraño que se sitúe a la reliquia como una tradición gastronómica comunitaria siendo que de acuerdo con la Real Academia Española dicha palabra hace alusión a “parte del cuerpo de un santo” o “aquel que, por haber tocado el cuerpo de un santo, es digno de veneración”. Comúnmente el significado de una reliquia está relacionado con algún objeto material cargado de una especie de energía sagrada. En términos de Mircea Eliade (1981), una reliquia es una “manifestación de lo sagrado”, es decir, una *hierofanía*. Con esta definición podemos entender que una reliquia es un objeto santo o sagrado al cual se le rinde culto. Sin embargo, dentro de la tradición zacatecana, la reliquia es algo aún más complejo ya que está más allá del culto al objeto y se sitúa también como una festividad gastronómica que construye lazos de identidad entre la comunidad. Para entender mejor todo esto, a continuación, se exponen algunos de sus elementos más importantes.

La reliquia como el objeto de culto

Aquí entra uno de los personajes principales de la tradición: la imagen o efigie sacra a quien se dedica la festividad. Se trata de la reliquia como tal, es decir, un objeto material que posee una energía cargada de santidad, sacralidad o divinidad. Tal imagen o efigie suele ser heredada, junto al ritual de la reliquia, de generación en generación. O también, debido al significado que tiene en una comunidad, el objeto comienza a ser venerado por sus características simbólicas culturales o su posibilidad para influir en el mundo terrenal. Por ejemplo: cuando se rinde culto al Niño Doctor es para que interceda por la salud o para superar alguna enfermedad; o si se rinde culto a la Virgen de Guadalupe es porque ella concedió algún “milagro” a alguno de los que organizan la reliquia o bien es una

figura a la que acuden con mucha fe dentro de la comunidad. Como parte del ritual, el objeto de culto es expuesto de forma pública.

La reliquia como un espacio-tiempo

Además de la reliquia como objeto material, también se le dice “reliquia” al evento espacio temporal que se realiza alrededor de alguna fecha importante en el santoral católico, tal fecha coincide con la veneración de la familia o comunidad que realiza el acto. Esto significa que puede realizarse en distintas fechas a lo largo del año, pero muy específicas en términos del calendario gregoriano. Por ejemplo, las reliquias que pertenecen a la Santa Cruz se realizan siempre el 03 de mayo; las que se dan en honor a San Antonio de Padua se celebran el 13 de junio, así como las de San Juan Bautista el 23 de junio; las que se realizan con motivo de la Virgen del Refugio se celebran el 04 de julio; las de la Virgen de Guadalupe el 12 de diciembre, por mencionar algunas de las más comunes en la capital zacatecana. Como podemos intuir, la fecha de reliquia está asociada con el objeto de culto, que no siempre es una persona, como en el caso de la Santa Cruz.

Es importante mencionar que, el día o los días previos a la reliquia suelen hacerse algunas ceremonias como velaciones, rezos y/o música frente al altar, que suele ser casero y efímero, en dónde el lugar principal lo ocupa el objeto o la imagen. Tales acciones son realizadas por la familia principal, los vecinos y personas cercanas a su círculo y a la veneración. En el marco espacial, cabe agregar que la reliquia también puede estar definida por el valor que tiene dentro de la cuadra, la colonia, sus alrededores, o un determinado espacio geográfico en el cual, un personaje u objeto sagrado es parte de la identidad de la comunidad. En su marco temporal, durante los días anteriores a la celebración de la reliquia, también se realiza la preparación del otro elemento fundamental del ritual que es: *la comida*.

La reliquia como alimento

Se suele decir: “Hoy va a haber reliquia”. Por lo tanto, a la comida también se le dice reliquia. En este sentido, la comida es una parte esencial en el ritual de las reliquias zacatecanas. Inclusive, y esto hay que decirlo, el momento de mayor congregación de personas ocurre durante la repartición de la comida de la reliquia. De esta forma, podemos ver que la reliquia, entendida como la comida

ritual, es imprescindible para la festividad. La preparación de los alimentos reliquia consiste en un conjunto diverso de comidas tradicionales que suelen ser preparados de forma casera. La comida de reliquia no es sencilla pero sí común en la dieta zacatecana. Algunos de los platillos que se preparan son: el arroz rojo (arroz frito y cocido con salsa de jitomate), las sopas de pasta (pasta de trigo en diferentes presentaciones cocidas en caldillo de jitomate), los frijoles refritos, charros, o “de la olla”, guisos de chicharrón en salsas roja o verde, nopalitos, dulces tradicionales como muéganos y melcochas, aguas frescas. Pero sin duda el infaltable llega a ser el Asado de Boda (Figura 1).

Figura 1. Comida típica durante las reliquias, ésta en específico se repartió durante la reliquia a San Antonio de Padua.



Fuente: Archivo fotográfico de Lisset Sarahí Esparza Morales

Este platillo típico de Zacatecas, cuyo origen histórico es un misterio (algunos lo colocan durante la llegada de los villistas al territorio en el siglo XX, mientras que existen rastros de él ya durante las celebraciones de nupcias en el siglo XIX), asemeja un mole, en tanto que su preparación implica la mezcla de chiles en pasta, sin embargo este se realiza imperiosamente con carne de puerco y tiene un toque dulce por el piloncillo, y a la vez perfumado debido a la presencia de la naranja y la canela. La importancia de este platillo durante esta tradición es tal que, aunque su nombre es, como ya mencionamos, “asado de boda”, su nombre

popular es el de “reliquia” tal cual. Insistimos, al ser la repartición de comida entre la comunidad el momento de mayor afluencia de personas, consideramos que esta comida ritual constituye el punto más valioso y significativo de la celebración, y por tanto, es que consideramos que la reliquia puede concebirse como una expresión “gastro-comunitaria” conforme a lo expuesto anteriormente.

Síntesis fenomenológica de la ceremonia de reliquia

El día de la reliquia suele iniciar con las mañanitas al Santo, la Virgen, u objeto según sea el caso, seguido por una misa en la cual se pueden hacer peticiones por el bien o la salud de las familias encargadas o los asistentes. Tras el acto litúrgico se hace la bendición de los alimentos por parte del sacerdote. Este es un paso muy importante porque una vez hecha la bendición, la comida puede ser compartida. Además, es justamente después de la misa cuando puede observarse el alcance que pueden tener estas celebraciones ya que es el momento donde más personas se congregan, hacen fila y esperan para recibir una parte del alimento (ya bendecido). Es común ver desde individuos solos hasta familias enteras formadas con los “tuppers” y demás envases en mano, esperando el momento para la repartición de la comida (Figura 2).

Figura 2. Altar a San Pascual Bailón, en la imagen podemos observar la fila de personas esperando la repartición de comida.



Fuente: Archivo fotográfico de Lisset Sarahí Esparza Morales

Muchos llevan la reliquia para consumirla de manera privada en su hogar, mientras que otros comen directamente en el lugar en los espacios adaptados para los asistentes. Es importante recalcar que este momento del ritual es tal vez el más emotivo, siendo que cualquier persona que se acerque, sin importar estatus o condición social recibe comida, e incluso se les invita a los transeúntes a acercarse a departir y disfrutar de la celebración.

Una vez que el alimento ha sido repartido, y como última ofrenda o cierre del evento, se realizan danzas referentes a la época prehispánica y/o se toca música popular (tamborazo) frente al altar. Esta es también una actividad abierta para todos los que se acerquen. Es en este momento el ritual de la reliquia entra en una fase de “cierre” para volver a realizarse el año siguiente. Aunque ya hemos mencionado la presencia de esta tradición en el estado, los orígenes históricos de la misma son aún objeto de investigación, pero la presencia de elementos prehispánicos como las danzas nos dan permiso para especular que se trata de una tradición en la que converge una multiplicidad de expresiones culturales que trascienden al ámbito del registro histórico. Esto significa que se trata de una celebración en la que se fusionan elementos prehispánicos, coloniales, religiosos, simbólicos gastronómicos y comunitarios.

Consideraciones finales

Hemos argumentado y mostrado que durante los procesos de colonización y evangelización convergieron grupos indígenas locales, aquellos procedentes del centro-sur del país y los colonizadores mismos, por lo que podríamos hablar de un proceso fuerte de sincretismo que afectó y modificó las subsecuentes manifestaciones de religiosidad popular. De esta manera, se propone que el valor gastro-comunitario de la reliquia se da mediante una interpretación histórica cultural, reconociendo a esta tradición como parte del patrimonio cultural, aunque esta no haya sido catalogada como tal por parte de instituciones oficiales. Consecuentemente podemos indicar que la reliquia zacatecana se ha visto influenciada por una especie de mestizaje desde dos vertientes. En primer lugar, la vida ritual prehispánica, en la cual la comida poseía un peso importante siendo que “en el México antiguo una de las relaciones más importantes entre hombres y seres sobrenaturales se expresaba a través de la tarea de alimentar constantemente a los seres divinos con diferentes tipos de comida” (Mazzetto, 2021, pág. 28). Para realizar esta interpretación se recurre a un análisis simbó-

lico de la reliquia como un hecho ritual, lo cual implica, por supuesto, adentrarse a los significados el complejo religioso precolonial, el cual logró insertarse en la Nueva España de manera exitosa gracias a procesos de sincretismo religioso, que no es otra cosa que la adaptación de ceremonias católicas a la cosmovisión prehispánica, y viceversa.

De tal manera, se concluye que la realización de estos rituales gastro-comunitarios transforman la comida en un elemento sagrado que reafirma los lazos, dentro y fuera de la colectividad, pero también con la divinidad (visto desde el horizonte de la racionalidad simbólica). En este sentido, no se puede negar que nos encontramos también ante la presencia de algunas prácticas y creencias religiosas europeas que llegaron tras los procesos de colonización, entre las cuales podemos mencionar el Ágape o los banquetes comunitarios cristianos, los cuales se hacían gracias a un benefactor cristiano y requerían de clérigos y sacerdotes para su realización. La finalidad de tales actividades se centraba en crear lazos de comunidad manteniendo como base las actividades colectivas religiosas (Piñón Martínez y Castañeda Trejo, 2021, págs. 154-160).

Tomando estas primeras consideraciones como base, podemos enmarcar a la reliquia como una práctica tradicional de religiosidad popular que se centra en la gastronomía, la comunidad y la religión, y cuya primera finalidad es mantener lazos con el símbolo a venerar, ya que a partir de ellos se reciben favores y bendiciones. Todos estos elementos abordados apuntan a la existencia de un valor cultural que ha transcurrido por generaciones, y por lo mismo, permite proponer a la reliquia como patrimonio cultural del estado de Zacatecas. Por otro lado, y para finalizar, consideramos que la reliquia ocupa un espacio importante dentro de la identidad zacatecana debido al alcance y permanencia de la tradición, por lo que esperamos que se despierte el interés en su registro y estudio lo cual abriría las puertas a colocarla en el lugar que le corresponde dentro del Patrimonio Cultural Zacatecano.

Referencias

- Corona Páez, Sergio A. (2006). Historia y origen de “la reliquia” en Torreón (México). En: <https://www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico/reliquia.htm>
- Mazzetto, E. (2021). Cocinando para los dioses y los hombres. Los alimentos rituales en las fiestas religiosas de los antiguos nahuas. En: *Arqueología Mexicana*, Editorial Raíces, Vol. XXVIII-Núm.168.
- Eliade, M. (1981). *Lo Sagrado y lo profano*. Guadarrama-Punto Omega (4ta. Edición)
- Piñón Martínez, P. R. y J. Castañeda Trejo (2021). *Historia, cultura y religiosidad popular: reliquias a la Virgen del Refugio en Zacatecas (1920-2020)*. Tesis de licenciatura.
- Tello, A., (2010). Notas sobre las políticas del patrimonio cultural. En *Cuadernos Interculturales*, vol. 8, # 15, pp. 115 – 131. Chile: Universidad de Playa Ancha.
- Vargas Hernández, E. y Berúmen Vargas, L.M. (2014). *Cocina Tradicional jerezana*. CONACULTA
- Macías Madero, A. (2022). Los barrios indígenas de Zacatecas. En: *Revista electrónica de la Coordinación de Comunicación Social, UAZ, NUEVA ÉPOCA*, Año 5, No. 87, diciembre 2022.
- Sachina, M. (2017). La reliquia, una tradición muy mexicana. *El Sol de Zacatecas*, <http://lanotazacatecas.com/la-tradicion-de-las-reliquias-se-mantiene-vigente-entre-las-familias-mexicanas/>
- Alvarado, M. (12 de diciembre de 2021). La tradición de las reliquias se mantiene vigente entre las familias mexicanas. *La nota Zacatecas*, en: <https://www.elsoldezacatecas.com.mx/cultura/la-reliquia-una-tradicion-muy-zacatecana-1170651.html>
- Velandia, Y. (2021) El alimento: un elemento cultural diferencial de la identidad de los pueblos. *Sosquua*, vol. 3, #1, pp. 61-71. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v3i1.414>

POEMA VI

Sueño equino

Cuando era una niña, [REDACTED] tan largo que parecía una corriente negra, donde la electricidad podía nadar eterna. [REDACTED]

[REDACTED] Alzaba los trastes sucios de la cena. Sentía el agua sobre sus manos de nuevo. La electricidad es una manada de caballos.

Cada que está la luz encendida hay un montón de caballos dentro de las crisálidas que inundan las habitaciones vacías. Adentro el primer calor, el primer respiro de una bombilla rota. El desayuno hervía sobre la mesa. Brillaba como la niebla en el bosque, parecía una ilusión de lo perfecto que era. [REDACTED]

[REDACTED] Tan densa y cálida. Tan espesa que parecía atole.

[REDACTED]
El cabello atravesaba las calles. Cuando hacía mucho viento, cubría las casas de la colonia. La oscuridad de un eclipse a medio día. El amor envuelto en nada. En el patio, junto a los animales entendí porque necesitábamos comer. [REDACTED]

[REDACTED] Si dejábamos de comer nos gritaba. El miedo me hacía comer. Comer significa tener miedo. Yo tenía comida, pero y si no tuviera, ¿no tendría miedo? En la calle había gente que pedía comida. Yo nunca les di de mi comida. No quería que tuvieran miedo.

[REDACTED] La mesa estaba limpia. Yo nunca aprendí a cocinar. Olvidé las historias del mundo. Corté el cabello del cadáver de mi abue, que habíamos enterrado en el patio. En las noches los caballos pueden ser vistos. Son tan negros que hacen palpititar a la tierra. Las casas se derrumban. El patio queda boca arriba. Los cadáveres resurgen como joyas. [REDACTED]

Yo soy el animal que trajo al mundo el hambre.

HYRACOTHERIUM

Morir para vivir. El patrimonio gastronómico de la comunidad mezcalera de San Isidro Tapanala, Yautepec, Oaxaca

BARRIGA ALTAMIRANO VERÓNICA

ENRÍQUEZ VALENCIA RAÚL

PALMA CRUZ FELIPE DE JESÚS

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE OAXACA

Introducción

La alimentación es una de las necesidades biológicas más importantes de los seres humanos, la cual, con el tiempo evolucionó hacia un complejo entramado de significancia no sólo biológica sino social, cultural y religiosa íntimamente relacionada con el contexto medioambiental donde habitan los grupos sociales (Bahls, et.al, 2019, p. 313). Este complejo entramado de significancias y comportamientos bioculturales se denomina culinaria. La culinaria es la expresión biocultural de un pueblo o grupo social, a través de sus técnicas, patrones e ingredientes particulares para cocinar y preparar alimentos. De esta forma, dicha tradición biocultural culinaria forma parte del corazón de las culturas locales y su cotidiano social, y tienen una expresión muy particular en las celebraciones rituales anuales como Semana Santa, Día de Muertos, Navidad y la fiesta patronal de las comunidades (Pérez-Taylor y Segundo-Guzmán, 2021, p. 226). Las tradiciones culinarias sólo se mantienen vivas porque están siendo permanentemente reelaboradas e interpretadas en un proceso dinámico de transformación y evolución de las prácticas sociales (Ricoeur, 2003; Bahls, et.al, 2019, pp. 312-330).

La cocina como espacio de recursividad social y familiar dedicado a la preparación de alimentos, es uno de los puntos de encuentro más importantes

y desempeña un papel fundamental en la recreación de la práctica culinaria. La cocina no sólo cumple una función culinaria, sino que es también un espacio de encuentro y convivencia social familiar muy importante en el cotidiano rural. Por las mañanas antes del inicio del trabajo campesino, las mujeres de San Isidro Tapanala preparan el desayuno para el grupo familiar; después de medio día, durante la comida se sirven guisos elaborados como plato fuerte, y por la noche, se disfruta de una taza de café antes de irse a descansar. Son estos espacios de convivencia, goce y disfrute culinario a lo largo del día cuando se llevan a cabo las pláticas de sobremesa, se planean actividades de trabajo, se discuten retos y problemas familiares, y se cuentan anécdotas y recuerdos del pasado guardados en la memoria familiar, todo lo anterior convierte a la cocina y la práctica culinaria en uno de los simbolizadores privilegiados, más entrañables y memorables de la cultura campesina y mezcalera de la Sierra Sur de Oaxaca.

Es destacable el papel y participación de la mujer como principal responsable en la creación de los platillos y contenidos de la culinaria tradicional. La conservación y transmisión de dichos conocimientos se produce fundamentalmente a través de la línea femenina, y en las familias son ellas las que han resguardado y conservado las recetas tradicionales de las abuelas y suegras. El conocimiento culinario es un conocimiento tácito, se transmite y reproduce fundamentalmente a través de la experiencia y trabajo cotidiano e involucra factores intangibles como creencias personales, técnicas de preparación, perspectiva, instintos y valores (CEPAL, 2020). En síntesis, podemos caracterizar al patrimonio culinario de San Isidro Tapanala como moderno por su actualidad y recursividad en el cotidiano comunitario; es también un patrimonio vernáculo por sus hondas raíces regionales e históricas; y es patrimonio social de las mujeres por su inigualable participación y aportación intelectual y creativa, pero sobre todo, hablamos de un patrimonio multidimensional (Arizpe, 2006) e interdependiente que contribuye al buen vivir de las comunidades, ya que las mujeres no solo participan en la preparación de los alimentos sino también en la recolección de frutos e ingredientes silvestres, en el trabajo de la milpa y cultivo y producción de maguey y mezcal. En el mismo sentido, la comunidad de San Marcos Moctum en la región Mixe de Oaxaca, los grupos organizados de mujeres en defensa del territorio señalan que la salud del territorio no puede ser entendido “sin hablar de las mujeres, la alimentación, las plantas con propie-

dades curativas y la lengua ayöök como elementos interdependientes para el buen vivir” (Jiménez, 2023, p. 2).

A lo largo del ciclo anual, en San Isidro Tapanala se preparan diferentes tipos de alimentos dependiendo de las estaciones y ciclos rituales de la comunidad, de los grupos familiares y los individuos. Existen recetas e ingredientes específicos para fechas especiales como bodas, cumpleaños, fiestas patronales y otras celebraciones. Se preparan platillos especiales durante las festividades del día de muertos, y son diferentes las comidas durante Navidad y fin de año. Sin embargo, los platillos más emblemáticos son aquellos preparados durante la cuaresma, ya que durante los viernes de cuaresma no se preparan alimentos con carnes rojas y las mujeres emplean su mayor talento para preparar guisos con vegetales, huevos y mariscos.

En definitiva, las comidas y todo el proceso de preparación de alimentos son elementos esenciales que conectan a las personas con la herencia e identidad cultural de sus antepasados y de su terruño, también representa una forma de expresión y celebración lúdica. La práctica culinaria trasciende su función biológica para convertirse en un elemento vital en la construcción y transmisión de la cultura y en recuerdos del pasado que están resguardados en la memoria. Como ya se mencionó, la práctica culinaria es multidimensional e interdependiente ya que se vincula con otras dimensiones del cotidiano comunitario como el trabajo, la salud, la defensa y protección del territorio y la biodiversidad donde se destaca el gran papel de la mujer en la consecución y mantenimiento del buen vivir (vivir saludable) comunitario y familiar.

Método

El presente documento es el resultado del trabajo de investigación llevado a cabo durante el periodo 2022-2023¹ en la localidad de San Isidro Tapanala, del municipio de San Carlos Yautepec, del distrito de Yautepec, en el estado de Oaxaca, como parte de un proyecto mucho más amplio sobre la cultura del maguey y del mezcal en el estado, el cual se desarrolla en el Instituto Tecnológico de Oaxaca. Para el trabajo de campo se realizaron entrevistas semiestructuradas, observación participativa y registro fotográfico y audiovisual. Se aplicaron tres entrevistas semiestructuradas a personas clave, estas entrevistas se emplean cuando

¹ El presente trabajo es resultado del avance del trabajo doctoral por el Instituto Tecnológico de Oaxaca.

el investigador sabe algo acerca del tema de interés, pero no lo suficiente como para responder las preguntas que se han formulado (Mayan, 2001, p. 16).

Para comprender las dinámicas locales, se consideró el conocimiento, calidad y riqueza de información de los informantes clave (Hernández Sampieri., et. al., 1991, pp. 226-227). En este sentido, se consideró a tres mujeres de tres generaciones distintas que cocinan y consumen los alimentos que se preparan en sus hogares, además de que participan en la recolección de frutos e ingredientes silvestres, trabajan la milpa familiar, participan activamente en la organización social de las actividades comunitarias y apoyan con trabajo familiar en la producción de maguey mezcal. Con lo anterior, investigamos metodológicamente el carácter multidimensional e interdependiente del trabajo culinario, en donde la participación de la mujer es fundamental.

Como parte de la observación participante, se realizaron cuatro estancias de trabajo de campo durante las principales celebraciones rituales (Semana Santa, Fiesta Patronal del 15 de mayo, Día de muertos y Navidad) de más de dos semanas cada una, todo lo cual permitió una inmersión profunda en el contexto de estudio, además de una mejor comprensión de los fenómenos sociales y culturales ya que proporciona una perspectiva interna en tiempo real y contextualizada, lo que permite enriquecer la investigación. La recopilación de evidencias fotográficas y audiovisual también forma parte de la investigación, como herramientas valiosas que permiten la documentación, la comunicación, el respaldo y el análisis de la información.

Resultados. La alimentación como factor principal del buen vivir y vida saludable

La memoria semántica, espacial y episódica cumplen un rol crucial muy ligadas a los estados emocionales durante los procesos vitales de los individuos y de los grupos (Vincent, 2010). Es durante los procesos de cambio y transformación social cuando se fijan huellas y experiencias perdurables y memorables de goce y disfrute de platillos y bebidas en un ambiente lúdico de convivencia social como las celebraciones y rituales de bodas, bautizos, cumpleaños, fiestas patronales y fin de ciclos anuales o estacionales que marca la cultura. La memoria procedimental (Vincent, 2010) de la práctica culinaria se transforma en patrimonio memético (Dawkins, 1993; Distin, 2011) por su capacidad emotiva, cognitiva y educativa para recrear experiencias perdurables y memorables de goce y disfrute

gastronómico, las cuales, en el devenir del tiempo se convierten en patrimonio sociocultural, en simbolizadores privilegiados, entrañables y memorables de la cultura, se trata de información vital para los sujetos y los grupos sobre la que descansa el *savoir-faire* y el *savoir-vivre* que se despliega en el territorio y permite la emergencia de la conciencia, el *estar-en-el-mundo* (Vincent, 2010; Segundo Guzmán, 2021).

Además de la memoria procedimental, la alimentación está condicionada por la realidad biológica y psicosocial. Adame Cerón (2014, p. 14) propone siete niveles de alimentación: la mecánica, la sensorial, la sentimental o emocional, la intelectual, la económico social y finalmente la alimentación libre. A lo anterior se agrega, que el acto de comer es una necesidad primaria de la vida, que la comida es un medio de subsistencia, un comportamiento, una actitud, una expectativa y un discurso o lenguaje, pero también, es un trasporte a los recuerdos, a la memoria; la satisfacción del hambre dejó de ser un simple instinto y se construyó en una concepción antropocósmica, así, el consumo de alimentos se convierte en un acto comunicativo, por una parte, con la naturaleza y por la otra entre los mismos seres humanos.

Por otro lado, Rodríguez-Ruiz citado por Aranda Palacios (2013), señala que la comida es un elemento básico en las relaciones sociales de intercambio y reciprocidad que muchas de las veces se sellan a través de los alimentos, también es una forma de compartir y rememorar nuestros recuerdos. Dar, recibir y compartir alimentos es una forma de mantener y promover las relaciones sociales entre las personas, es una forma de sociabilidad, y de comunidad.

Así mismo, la alimentación principalmente en las comunidades rurales de México está relacionada con conocimiento, con una herencia generacional que se ha ido transmitiendo en forma hablada y en muy pocos casos de forma escrita, tiene que ver con el territorio, con la cultura y las tradiciones ya que se respetan ciclos y tiempos de consumo relacionados con la naturaleza y las fechas en que se pueden conseguir los alimentos, y finalmente con la historia y la memoria, ya que estos transportan a los recuerdos. Como ya lo mencionamos arriba, desde la mirada femenina de una comunidad mixe en Oaxaca el buen vivir-saludable:

Las mujeres una vez más afirmamos que tener buena salud o estar bien desde la cultura y la comunidad está relacionado de manera estrecha con la alimentación, es decir, lo que se come y se consume en cada hogar; para ser más específicas, lo que se produce en cada familia para consumo. Es por ello que el huerto familiar toma un

papel bastante importante en el tema de la salud y cómo es entendido desde nosotros-tras: “no puede haber, ni se podría hablar de salud, si no se trabajara la tierra, si no produjéramos nuestros propios alimentos. (Jiménez, 2023, p. 19)

En la misma línea, la comida industrializada o superindustrializada está desplazando a las preparaciones tradicionales, es decir, se está dando una desestructuración alimentaria en un importante porcentaje de la población urbana de todas las edades, sexos y grupos profesionales; tanto en México como en varios otros países (Aranda-Palacios, 2014, p. 374). Los alimentos se están dejando de preparar y de consumir en los espacios domésticos y los hábitos alimenticios están cambiando. Los estilos de vida actuales han modificado la composición de la dieta habitual de las personas, lo cual ha producido un aumento en el consumo de comida rápida en la cual se tiende a ingerir alimentos hipercalóricos que son exagerados en grasa, sal y azúcar. Aunado a lo anterior, se ha disminuido la ingesta de vitaminas, minerales y otros micronutrientes, que están presentes en alimentos frescos como las frutas y verduras.

En varios ensayos, artículos, campañas y comerciales se alude a la idea de que “somos lo que comemos” en varios sentidos: biológico, histórico y psico-socio-cultural. Pero también hay que reflexionar de que “comemos lo que somos”, asumiendo con ello que una buena alimentación y el consumo adecuado de las frutas y verduras es fundamental para mantener un buen estado de salud. Un alto contenido de comida industrializada y bajo consumo de frutas y verduras está asociado a un mayor riesgo de enfermedades no transmisibles, como las cardiopatías, hipertensión, diabetes y determinados tipos de cáncer (Bautista-Robles, et.al, 2020).

Un ejemplo muy claro se vivió durante la crisis de COVID-19, León y Argüello (2020) publicaron en la UNICEF un estudio realizado en julio y agosto del 2020 a jóvenes y adolescentes de entre 13 a 19 años de América Latina y el Caribe, para conocer los efectos que estaba teniendo la pandemia en la nutrición y actividad física y los resultados fueron que se había producido un aumento del consumo de bebidas azucaradas en un (35%), snacks y dulces en (32%), y comida rápida y productos precocinados en un (29%); y una disminución del consumo de frutas y verduras (33%) y de agua en un (12%). Cabe mencionar también que las condiciones de aislamiento, dificultaban adquirir productos frescos.

Es urgente tratar de lograr la alimentación saludable, para ello se requiere que exista una seguridad alimentaria. De acuerdo con la FAO (2011), “la segu-

ridad alimentaria consiste en asegurar que todas las personas puedan acceder regularmente a una cantidad suficiente de alimentos de calidad que les permita llevar una vida activa y saludable". Cuando esta condición no se cumple, se dice que existe inseguridad alimentaria (IA). Y la inseguridad alimentaria (IA) es un indicador importante para medir las condiciones de salud y alimentación en un país.

Es importante otorgarle la importancia a la alimentación, como elemento y fuente de salud, pero también como componente esencial de la cultura. Lo que se come en cada lugar está relacionado con el entorno ecológico y los procesos de producción, distribución y consumo; pero también con factores ideáticos no ligados estrictamente a la infraestructura cultural (Good y Corona, 2011; Mintz, 2003). La selección y amplia gama de productos posibles como resultado de procesos históricos concretos que han dado lugar a tradiciones culinarias específicas (Hernández-Ramírez, 2018, p. 155).

La nostalgia culinaria de México: búsqueda de sabores y aromas anclados en el pasado

Una realidad que sucede en nuestro país es la migración, está puede ser dentro del mismo estado, a diferentes estados de la República o fuera del país. El desplazamiento de poblaciones humanas puede ser por diferentes razones; económicas, políticas, sociales, y violencia, etc. Esta migración implica la movilidad de costumbres, tradiciones, comidas, sabores y texturas. El nuevo entorno les puede generar una nostalgia culinaria.

México es famoso por su gastronomía, la cual fue nombrada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco el 16 de noviembre del año 2010 (Vargas y Montaño, 2010). Las técnicas culinarias del país forman parte de las tradiciones y de la vida común de sus habitantes. La cocina mexicana deriva de la experiencia del México prehispánico y de la cocina europea. Existe en ella una amplia gama de sabores, colores, olores, texturas e influencias que la convierten en un gran atractivo para nacionales y extranjeros. La base de la cocina mexicana actual deriva en gran parte de la cocina existente en la época prehispánica, con un uso preponderante del maíz, frijol, chile, tomate, tomate verde, calabaza, cactáceas como el nopal, cacao, cacahuate, aguacate, y maguey. Las hierbas y condimentos como el epazote, hoja santa, quelites, cilantro, perejil

y orégano, también diversas aves como el guajolote, variedades de mamíferos, peces e insectos.

Esta gama de ingredientes, condimentos, aromas y sabores, genera una nostalgia culinaria, ya sea alimentaria o gastronómica. Esta nostalgia se entiende como un proceso rector de la memoria individual que comprende el carácter evocativo de la preparación de comida (alimentos) y constituye un fenómeno intrínseco a la experiencia humana, caracterizado por la búsqueda consciente de sabores y aromas capaces de evocar recuerdos y transportar a los individuos a momentos específicos de sus vidas. Le Breton (2007, p. 13) señala que: “la antropología de los sentidos se apoya en la idea de que las percepciones sensoriales no surgen sólo de una fisiología, sino ante todo de una orientación cultural que deja un margen de una sensibilidad individual”. La raíz de la nostalgia culinaria se encuentra en la idea de preservar y revivir las tradiciones alimentarias que han definido la identidad cultural de un pueblo. Al emprender la búsqueda de sabores que remontan a tiempos pasados, los individuos se embarcan en un viaje sensorial que va más allá de la mera ingesta de alimentos; se trata de una experiencia profundamente arraigada en la memoria gustativa y olfativa. En este contexto, la esencia de la nostalgia culinaria radica en la reconexión con recetas tradicionales que han dejado una huella perdurable en la memoria sensorial de las personas, generando así un vínculo emocional con el pasado (Sosa-Sosa y Thomé-Ortiz, 2021, p. 26; Vázquez-Medina, 2015)

Oaxaca: tierra de colores, aromas, sabores y tradiciones

Oaxaca es el estado más megadiverso y pluricultural de México, atesora todos los ecosistemas excepto las nieves perennes, y, sí se midiera como un país independiente, ocuparía el undécimo lugar a nivel mundial (Palma citado por Enríquez-Valencia et.al., 2019, pp. 14). Esta diversidad se proyecta en una división política-territorial estatal que se subdivide en ocho regiones, 30 distritos, y 570 municipios, así mismo, alberga un poco más de 11 mil comunidades, se hablan 15 lenguas indígenas maternas y 176 variantes (Arellanes Meixueiro, et. al, 2006). Es un estado repleto de misticismo, tradiciones, cultura y gastronomía y cada región está formada por pueblos y comunidades con tradiciones y costumbres milenarias. Toda esta diversidad se manifiesta en su cocina y gastronomía, la cual fue declarada por la UNESCO como Patrimonio cultural inmaterial de la

humanidad desde el año 2010 y es por ello que en la actualidad se reconoce a nivel nacional e internacional (Vargas y Montaño, 2010; Velasco, 2021).

La base de ingredientes que da origen a múltiples platillos son la triada maíz, chile y frijol. Estos ingredientes han estado presentes en la dieta de los oaxaqueños desde tiempos prehispánicos y han sufrido un gran número de cambios a lo largo del tiempo y se complementan con el tomate, la calabaza y el cacao (Velasco, 2021). La mezcla de estos ingredientes junto con las diferentes especias provenientes de distintas partes del mundo, dan como resultado alquimias perfectas, combinaciones únicas en sabor, color y aroma (Vargas y Montaño, 2010; Velasco, 2021). Un ejemplo representativo está en los siete moles, que son: negro, rojo, amarillo, verde, coloradito, estofado y chichilo, aunque existen muchos moles más, dependiendo de la región donde se preparen, a nivel estado estos son los más reconocidos.

Las bebidas desempeñan un papel fundamental en la rica tradición gastronómica del estado. Este aspecto se pone de manifiesto en el libro “Bebidas de Oaxaca” del autor Salvador Hernández Cuevas, donde se detallan exhaustivamente 77 bebidas tradicionales del estado (bebidasdeoaxaca, 2023). Entre ellas destacan el chocolate-atole, los diversos atoles elaborados con maíces e ingredientes variados, e incluso opciones con toques picantes como el chile-atole, muchas de las cuales tienen sus raíces prehispánicas. Estas bebidas, se elaboran y consumen con propósitos religiosos o festivos, y algunas otras se consumen en diferentes épocas del año, enriqueciendo así las celebraciones y prácticas culturales. Además, sirven como acompañamiento para numerosos platillos característicos de la región.

También se encuentran las bebidas destiladas y fermentadas y ocupan un lugar destacado en esta riqueza culinaria. Entre las destiladas, se encuentran el mezcal², el aguardiente y el ron, cada uno con sus matices únicos. Por otro lado, las bebidas fermentadas, como el tepache, el pulque y el aguamiel (obtenido del maguey pulquero), contribuyen a la diversidad de sabores y experiencias sensoriales (Velasco, 2021). Cabe destacar que, aunque el aguamiel es una bebida no alcohólica, su origen en el maguey pulquero lo vincula estrechamente con las tradiciones regionales. En conjunto, estas bebidas reflejan la profundidad cultural de Oaxaca y se convierten en un componente esencial de la identidad culinaria del estado.

² Oaxaca es el estado con la mayor producción de mezcal artesanal y mezcal ancestral (Comercam, 2022).

Los postres no se quedan atrás, en Oaxaca se asentaron diversos conventos en los que surgieron creaciones dulces únicas, como las nieves de garrafa elaboradas de diferentes sabores e ingredientes dependiendo de la temporada, dentro de la que destaca la tradicional de leche quemada con tuna. Los dulces regionales también son parte del extenso surtido destacando, las empanadas y barquillos³ rellenos de lechecilla, los mamones, borrachitos, y menguanitos. Otros dulces que completan la amplia lista son: calabaza en dulce, arroz con leche, buñuelos y por supuesto el nicuatole. Este último es una gelatina prehispánica elaborada a base de atole de maíz espesado y cuajado que anteriormente era coloreado con grana cochinilla.

La relevancia de salvaguardar y preservar la cultura gastronómica oaxaqueña está estrechamente vinculada a la convergencia de otros elementos esenciales, como tradiciones, festividades y la cultura general de la población. Esto se debe a la existencia de platillos íntimamente ligados a estas costumbres y tradiciones. Por ejemplo, en los Valles Centrales de Oaxaca, específicamente en Tlacolula de Matamoros, se dice que “se nace con un buen mole y se muere con un buen mezcal” (Lucas, 2023). Y esto se vive en la festividad del Día de Muertos, donde el mole y el chocolate representan los platillos esenciales, así como el mezcal, que está presente en todas las festividades.

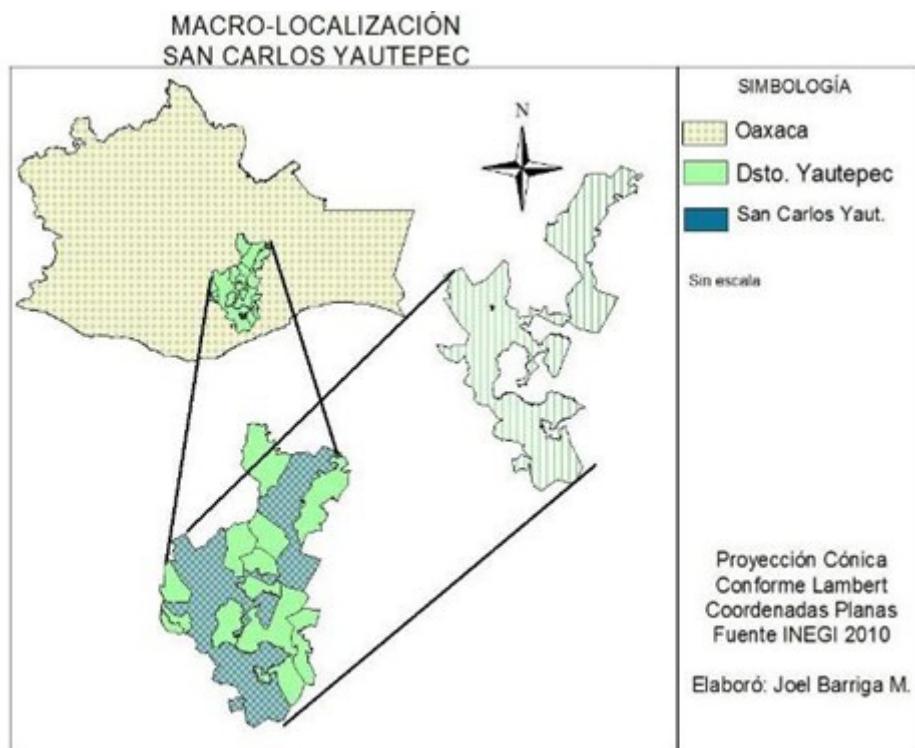
Culinaria estacional, un viaje por las distintas etapas del año en Tapanala

Dentro de las ocho regiones del estado de Oaxaca se encuentra la Sierra Sur, donde se localiza el distrito y municipio de Yautepec (Figura 1), dentro de este distrito se encuentra ubicada la comunidad de San Isidro Tapanala (Figura 2).

San Isidro Tapanala, tiene sus orígenes en la exhacienda de Tapanala la cual surge a finales del siglo XVII y principios del siglo XVIII aproximadamente durante el periodo virreinal. Durante el virreinato, en esta zona se comenzó a practicar la agricultura de temporal del sistema milpa, que involucraba al maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus vulgaris*), calabaza (*Cucurbita spp*), y el chile (*Capsicum annuum*). También, practicaban diversas actividades complementarias entre ellas cuidar del ganado caballar, vacas, chivos entre otros (Escalona, 2015, p. 61-62). A la par de desarrollar y nutrirse de la tradición mezcalera la

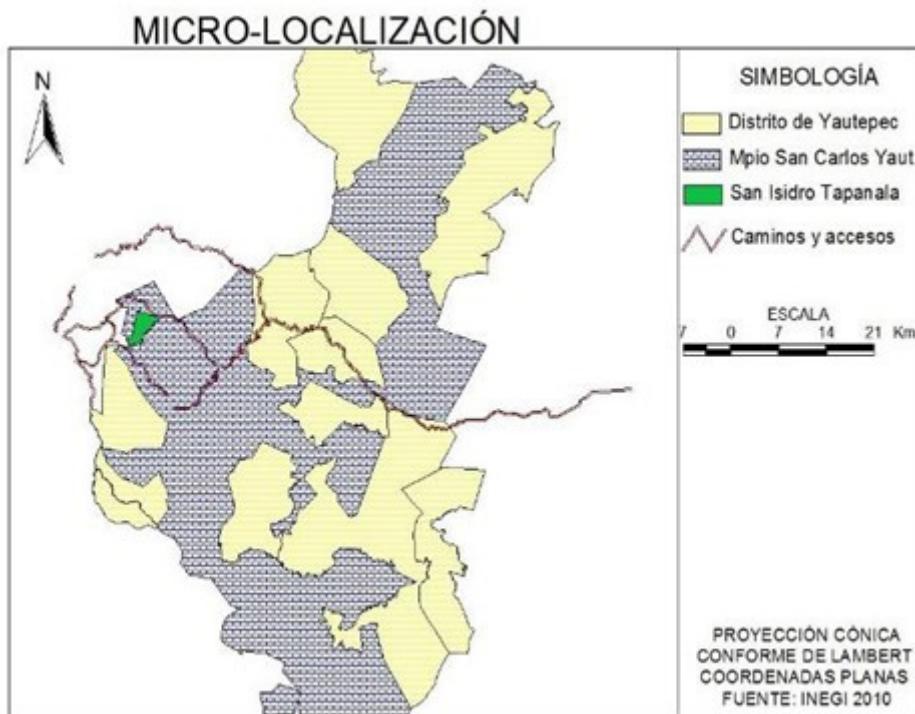
³ Parecidos al cono de un helado.

Figura 1. Mapa de macrolocalización de San Isidro Tapanala, Yautepec.



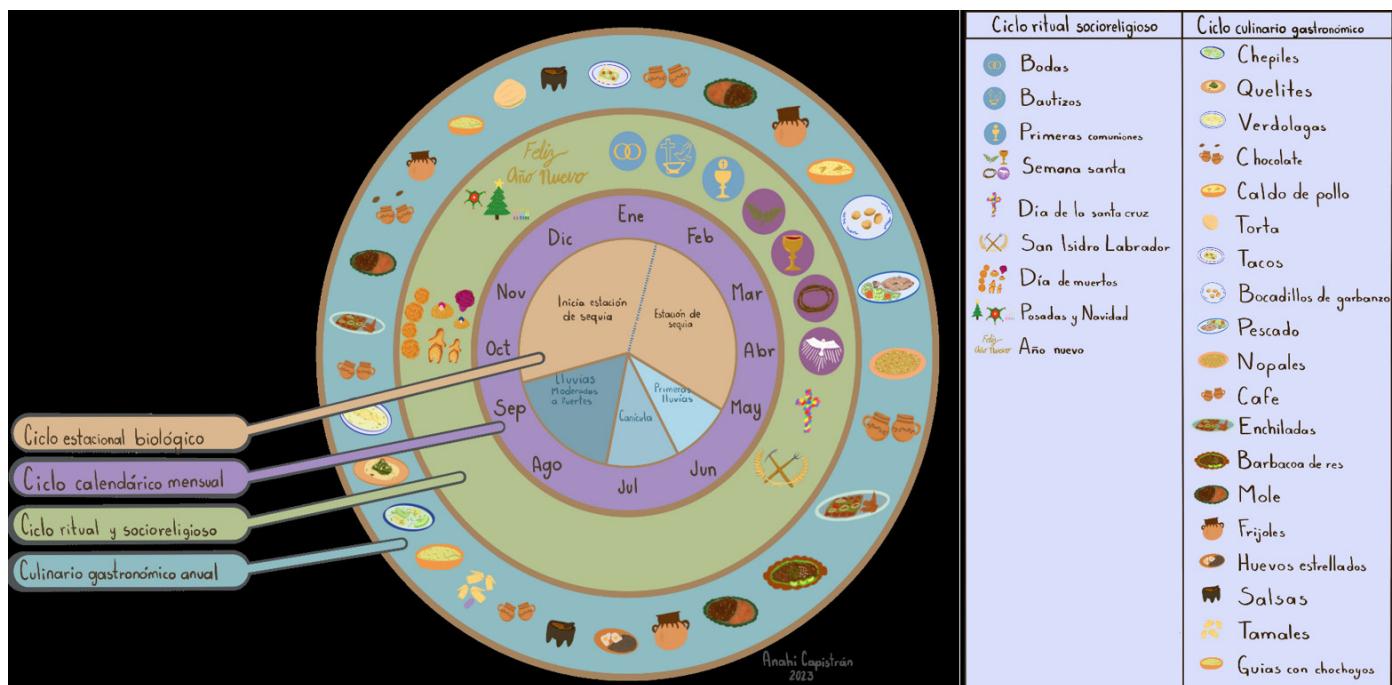
Fuente: Realizado por Joel Barriga M. con datos de INEGI 2010.

Figura 2. Ubicación de San Isidro Tapanala.



Fuente: Realizado por Joel Barriga M. con datos de INEGI 2010.

Figura 3. Calendario gastronómico de San Isidro Tapanala.



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo.

cual surge y se disemina en la región hacia finales del siglo XVII (Bernardino Martínez, 2022).

La Sierra Sur que colinda con Valles Centrales presenta ecosistemas característicos de selva baja caducifolia, en donde existe una marcada estacionalidad que le da un aspecto muy distinto en la época de lluvias y época de secas. Durante el periodo de lluvias —que en la región abarca de mediados de mayo a finales de octubre— los árboles permanecen cubiertos de hojas y es la época de reproducción de muchas especies de plantas y animales. En contraste la época de secas puede durar hasta ocho meses y durante ella, entre el 75% de los árboles pierden sus hojas, muchos florecen y producen frutos y semillas (CONABIO, 2020). Esta alternancia tan marcada, representa también cambios en la alimentación como se muestra en el siguiente calendario culinario (Figura 3).

Al inicio del año y concluidas las festividades de navidad y año nuevo, inicia la cotidianidad y con ello la alimentación cambia como lo comenta la Señora Enimia “aquí nosotros diario tenemos frijolitos que cocemos en la lumbre (fogón) y lo acompañamos con lo que se pueda, a veces son huevos, queso, salsas y las tortillas, las tortillas nunca faltan en la mesa” (Figura 4 y 5).

Las tortillas las elaboran las mujeres de la comunidad bajo el proceso de nixtamalización de maíces criollos azules, blancos y amarillos. De acuerdo con Orchardson (citado en CIMMYT, 2021), la nixtamalización consiste en colocar

Figura 4. Frijoles fritos con salsa de chicharrón, comida del cotidiano de la comunidad.



Fuente: Archivo digital de la autora.

Figura 5. Tortilla de maíz con huevo al comal y hierba santa.



Fuente: Archivo digital de la autora.

un traste con una solución alcalina generalmente es agua y cal alimenticia (hidróxido de calcio) al fuego, agregando granos secos del maíz hasta que se obtenga el punto de cocción deseado. Se deja reposar y después el maíz o nixtamal se escurre y se enjuaga para quitar la cubierta exterior del grano (pericarpio) y se muele en el molino para obtener la masa que es la base de numerosos productos alimenticios como son: tortillas, memelitas, tamales, atole entre otros.

En los meses de febrero y marzo, inicia el periodo de cuaresma, tiempo donde los habitantes de Tapanala le dan mucha importancia a los alimentos que se preparan y consumen. Se elimina la carne roja y de pollo de las dietas, para dar paso a la comida con mariscos.

La cuaresma, periodo de reflexión y de fe

Durante el periodo de cuaresma, el paisaje grisáceo de selva baja caducifolia anuncia que un ciclo ha concluido; las flores amarillas de los magueyes tepez-tates sobresalen de los arbustos y maleza de cerros, barrancas y cañadas del territorio. En breve, estas flores se convertirán en semillas esparcidas en el suelo, esperando la lluvia para germinar. La naturaleza nos enseña que para vivir hay que morir y en el ciclo de la vida, la semilla debe caer al suelo para renacer en su esplendor. Así, la muerte no es el final, sino el inicio de algo nuevo y en la Semana Santa se conmemora la vida, muerte y resurrección de Jesús.

La Semana Santa presenta a la cristiandad una oportunidad para enseñar al mundo acerca de la muerte, resurrección y el ministerio de Cristo. De acuerdo con el apóstol Pablo, el poder de Cristo sobre la muerte y la promesa de su segunda venida son el fundamento de la fe cristiana (Nortón, 2015, p. 93). El periodo de cuaresma se considera de preparación, es decir “de prepararse para la semana mayor, de arrepentirse de los pecados, para estar bien con el próximo y nuestra conciencia”, es un nuevo comienzo, cómo lo señalan los habitantes de San Isidro Tapanala. La cuaresma inicia desde el miércoles de ceniza, durante la misa de esta celebración religiosa, se marca a las personas con el signo de la cruz en la frente y se mencionan las siguientes palabras: “polvo eres y en polvo te convertirás” (Gén. 3,19) o “Arrepiéntete y cree en el Evangelio” (Mc. 1, 15), la primera es una frase que rememora la mortalidad y la finitud de la vida, sin importar la condición social, riquezas o logros “estamos destinados a regresar a la tierra o como se dice en la región: para allá vamos todos”. La segunda frase es

una invitación a “cambiar de vida”, es decir, el mensaje cristiano impulsa hacia una transformación profunda de la persona “para retomar el camino del bien”.

En este tiempo de preparación, el sentido del discurso ritual de las celebraciones cambia, el mensaje se dirige principalmente hacia la reconciliación, el cambio de conciencia, de la promesa de la vida eterna para todos aquellos que logren un arrepentimiento sincero por todos los males cometidos. En la misma línea de preparación y el arrepentimiento, se realizan los viacrucis -recorrido de las catorce cruces o pasos de la Pasión de Jesús en su camino al Calvario- los siguientes seis viernes de cuaresma después del miércoles de ceniza. Y la Semana Santa o Semana Mayor, de acuerdo con la tradición católica inicia con el Domingo de Ramos, con la conmemoración de la entrada triunfal de Cristo a Jerusalén, concluyendo al domingo siguiente con la celebración del Domingo de Resurrección, la cual celebra el triunfo de Cristo sobre la muerte (Nortón 2015, p. 89).

De acuerdo con la tradición católica en San Isidro Tapanala, durante la Semana Mayor se debe “ayunar” para preparar el cuerpo y como una forma de “sacrificio”, purificación y expiación de los pecados. Así, en el almuerzo no se elaboran platillos, sólo se comen alimentos ligeros. Pero a la hora de la comida se degustan platillos especiales que las mujeres preparan para la ocasión, estos guisos contienen vegetales y en ocasiones les agregan pescado o camarón para sabor. A la penitencia del espíritu, se acompaña de la celebración lúdica del sabor de la culinaria tradicional de Tapanala. A diferencia del almuerzo mucho más ligero, las raciones durante la comida se sirven mucho más generosas, cómo decía doña Ofelia, “en la semana santa debemos comer poco, pero parece que es cuando más comemos”. La comida se transforma en una mezcla de aromas y sabores que hacen que todos los vegetales sean consumidos en su totalidad por niños y adultos.

En las celebraciones de la Semana Mayor “el aroma del viento es diferente” señala doña Enimia, las personas más grandes sienten un ambiente festivo, pero con una mezcla de nostalgia, debido a que se conmemora “la vida y la muerte”, una dualidad constante en Tapanala que se complementa con su correlato biocultural en dos estaciones; de lluvias y secas. A pesar de los cambios y transformaciones de los tiempos modernos, los habitantes de la comunidad coinciden en señalar “que los rituales puedan modificarse, pero algo que no cambia es la

cocina, la preparación de las recetas de Semana Santa". Dentro de los platillos elaborados en la semana santa se encuentran los siguientes:

Tabla 1. Principales platillos de Semana Santa.

Platillo	Horario de Consumo	Ingredientes
Bocadillos de papa con queso y ensalada de nopales.	Comida	Papa, huevo, queso, nopales, tomate, cebolla, cilantro, sal y chile.
Guisado de frijol blanco con camarones	Comida	Frijol blanco, camarones, tomate, cebolla, ajo, sal y cilantro.
Guisado de garbanzo con col	Comida	Garbanzo, col, ajo, cebolla, tomate, sal.
Caldillo de nopales con camarones	Comida	Nopales, camarones, huevo, chicharos, habas, tomate, ajo, cebolla y cilantro.
Coliflor capeada	Comida	Coliflor, ajo, cebolla, sal, huevo.
Bocadillos de garbanzo	Comida	Garbanzo, queso, pan, huevo y sal.
Caldillo de camarones con verdura	Comida	Camarones, ejotes, papas, zanahorias, ajo, cebolla, tomate, epazote, cilantro, chile chipotle, chile guajillo y sal
Pescado capeado	Comida	Pescado oreado, epazote, huevo, harina y aceite.

Todas y cada una de las recetas requiere de cierto tiempo de preparación, que se lleva a cabo con esmero, ya que "es para alimentar a la familia". Una de las recetas más meticulosas es el pescado envuelto. La Sra. Enimia menciona detalles para la receta. Para su preparación, es necesario retirar el exceso de sal un día antes, para ello, el pescado se coloca en un recipiente y se le agrega agua. Después de aproximadamente 4 horas, se retira el agua y se le añade más, dejándolo remojar durante toda la noche.

Al día siguiente, se retira el pescado del agua y se corta en trozos de aproximadamente 7 a 10 cm., una vez que todos los pedazos de pescado están listos, se pasan por agua caliente durante unos 2 minutos, luego se colocan sobre una servilleta absorbente para eliminar el exceso de agua. Después, se les agrega harina y se les coloca una rama de epazote encima. En otro recipiente, se revuelve la clara de huevo hasta obtener una consistencia similar a la del turrón, y luego se agregan las yemas. Cuando la mezcla de huevo alcanza la consistencia deseada, se impregna el pescado con ella y se coloca en una sartén con aceite caliente. Se fríe el pescado por ambos lados hasta obtener el color deseado, luego se retira del fuego y se coloca sobre servilletas absorbentes para eliminar el exceso de aceite. Finalmente, el pescado se sirve acompañado de frijol blanco guisado. El

frijol blanco, las familias son las encargadas de sembrarlo y cosecharlo, para autoconsumo y en ocasiones venden el excedente.

Así, entre reflexión y rituales correspondientes a la celebración, en combinación con la culinaria, concluye el periodo de Semana Santa, para dar paso a la festividad de la Santa Cruz, la fiesta patronal y el inicio de las lluvias.

Festividad del Santo Patrón e inicio de lluvias

Un mecanismo de dominio colonial a los pueblos originarios se dio con la fiesta patronal, y se les asignó una santa o santo del santoral católico, esto les confirió una imagen de devoción, una ocasión particular de festividad que fue reconocido al interior y fuera de las comunidades. Para estas festividades se creó una nueva jerarquía social y sistema de cargos a través de las mayordomías, las cuales tenían la responsabilidad de organizar y financiar la fiesta patronal en las comunidades indígenas y campesinas de México (Arias, 2011).

La fiesta patronal retomó, reforzó y diversificó la tradición milenaria de fiestas, danzas y música que existían. Se consideran un evento clave y persistente en la vida de las comunidades, además, es un espacio en donde se expresan las relaciones y los compromisos de los grupos sociales que participan en ella, donde se afirman, pero también se recrean, las pertenencias comunitarias y la producción de orden y sentido para las sucesivas generaciones (González Montes, 2006; Lameiras, 1990; Medina, 1995, citados por Arias, 2011).

En Tapanala, en la víspera de la celebración de la fiesta patronal, se realiza la “ayuda” en la casa del mayordomo, se ofrece comida a los asistentes, la comida consiste en mole con arroz, agua de sabor, cerveza y se reparte mezcal en el transcurso del día.

El 15 de mayo se comparte un desayuno con la comunidad, marcando un momento de unión y preparación espiritual. El desayuno consta de chocolate y pan, y para el almuerzo caldo de menudo y enchiladas. Después del desayuno se lleva a cabo la misa, acto central que encarna la devoción religiosa de la comunidad hacia San Isidro, el patrón de los campesinos, después de la comida se degusta la barbacoa de res.

A continuación, se presenta un listado de comidas que se preparan en la región para las festividades, dentro de las que encontramos a la fiesta patronal, bodas, cumpleaños, bautizos etc.

Tabla 2. Principales platillos elaborados en San Isidro Tapanala.

Platillos	Consumo	Festividad Ritual
Enchiladas	Almuerzo	Bautizos, bodas, XV años, cumpleaños y festividades religiosas.
Bisteces acompañados de frijoles refritos	Almuerzo	Cumpleaños y festividades religiosas.
Mole	Comida	Día de muertos, bodas, XV años y festividades religiosas: Fiesta Patronal, Navidad.
Barbacoa de res o chivo	Comida	Bautizos, bodas, XV años, cumpleaños y Fiesta Patronal, Navidad.
Chiles rellenos de picadillo de pollo	Comida	Cumpleaños
Caldo de pollo	Comida	Los días domingo del mes
Amarillo de res y de pollo	Comida	Cumpleaños o celebraciones especiales

Fuente: información de los entrevistados.

Periodo de lluvias, siembra y cosecha; época de bonanza

La temporada de lluvia representa una esperanza para el presente y el futuro, ya que con la lluvia brotarán las semillas que fueron dispersadas en el campo, las cuales serán alimento para aves, diferentes animales del campo y también para los seres humanos.

Durante el periodo de lluvias, se consumen plantas que crecen con la milpa como los quelites que en la comunidad se conocen como quintoniles, verdolagas, chepil, chepiche, entre otros. Asimismo, se preparan guisos con los productos que se obtienen como parte del crecimiento de la milpa, como es el caso de las “guías” o “caldo o sopa de guías”, que consiste en una mezcla de “cogollos de calabaza” a la que se le agrega chepiles, calabacitas, elotes y chepiche, generalmente este es un platillo que se degusta en el almuerzo. También con la flor de calabaza y epazote se preparan quesadillas y empanadas de amarillo.

Después del periodo de siembra y crecimiento de la milpa, viene el periodo de cosecha, esta temporada abarca los meses de octubre, noviembre y diciembre. La época se considera de bonanza ya que se recolectan animales silvestres como los chapulines (figura 6), los cuales preparan con limón, sal y ajo, también se

colectan diferentes frutos y chiles silvestres como el shigol y las nanachepas⁴ (Figura 7 y 8).

Figura 6. Salsa de miltomate de milpa, chapulines y mezcal.



Fuente: archivo digital de la autora.

Figura 7. Nanachepas (fruto silvestre).



Fuente: archivo digital de la autora.

⁴ Especie de tomate verde silvestre.

Figura 8. Naches, chapulines, tunillas, tomate silvestre (miltomate), chile, mezcal, milpa y flores silvestres.



Fuente: archivo digital de la autora.

Figura 9. Salsa de panal de avispas.



Fuente: archivo digital de la autora.

La variedad y diversidad de platillos y salsas que se pueden elaborar en estas temporadas (Figura 9), hacen que las personas se preocupen por cuidar el medio ambiente y su entorno para seguir disfrutando de estas delicias culinarias.

Día de muertos y fiestas de navidad; diferentes platillos

Los días de muertos tienen un significado especial en Tapanala, al igual que para muchos oaxaqueños. Este periodo se vive con una mezcla de alegría y nostalgia, ya que se recuerda a los familiares que ya no están en este mundo terrenal, siguiendo el principio de que “Sólo muere quien es olvidado”. Durante estos días se cree que las almas de los fieles difuntos “visitán los hogares y se llevan los aromas y sabores de los frutos, comidas y bebidas que se ponen en el altar como ofrenda”.

Las festividades del día de muertos inician el día 31 de octubre a las 12 del día, con la llegada de los angelitos, que de acuerdo a las creencias de la región “son aquellos niños y jovencitos que fallecieron siendo menores de edad”. Desde este día se prepara el altar. El primero de noviembre, es el día de todos los Santos y se celebra a los fieles difuntos. Dicen los lugareños que “son las personas adultas que pasaron por este mundo dejando su amor, enseñanzas, trabajos, costumbres y tradiciones”. La bienvenida se realiza con el repique de campanas, la quema de cuetes y el incienso⁵, este último se cree que “con su aroma, ayuda a las almas a encontrar su camino a casa” (Conabio, 2023).

En el altar se coloca chocolate, pan, enchiladas, tamales, mole, agua y no puede faltar el mezcal, también, dulces preparados de calabaza y tejocotes. “El aroma de la mezcla de frutas, flores, incienso, comidas y bebidas es indescriptible y ese aroma es el que se llevan los difuntos”. El día dos de noviembre a las 12 de día se despide a “las almas de los fieles difuntos, y estas se cree, regresan al cielo”. En Tapanala, se tiene la costumbre de ir al panteón a rezar un rosario para despedir a los difuntos, nuevamente se repican las campanas, se queman cuetes e incienso, pero a diferencia del día primero, este día se siente la nostalgia por despedir a los familiares difuntos.

La celebración de las posadas y la navidad en Tapanala, es un ritual alusivo a la preparación para el nacimiento del niño Dios. Todo el ambiente que se vive es festivo y mágico y esperan con ansias estas fechas; que las viven y las disfrutan

⁵ Resina de copal (*Bursera*), que se utiliza desde la época prehispánica, tal como lo relata Fray Bernardino de Sahagún “En la ofrenda del incienso o copal usaban estos mexicanos, y todos los de Nueva España, de una goma blanca que llaman copalli, para incensar a sus dioses” (Osegueda, 2023)

al máximo, sin duda estos son recuerdos que se quedaran guardados en su memoria, cómo lo señala (Pérez-Taylor y Segundo., 2021, p. 226) “la reproducción de saberes queda inmersa en el corazón, desde sus prácticas rutinarias en el cotidiano y las festividades y en la acción de la experimentación y de las prácticas sociales”. Es pues, así como concluye el calendario, con todo lo que implica cada día y la preparación de alimentos que se da de manera diaria.

Discusión

De las recetas mencionadas, ninguna tiene registro escrito. Es la memoria procedimental (Vincent, 2010) la encargada de reconocer las cantidades de ingredientes, sal, y hierbas aromáticas que son utilizadas para la elaboración, las calculan “al tanteo” una práctica muy común en la cocina culinaria tradicional y familiar. Para obtener el sabor o sazón deseado, las mujeres se guían de las “pruebas” que consiste en ir probando el guiso. En caso de que no recuerden algún ingrediente que lleva alguna receta, le preguntan a otras mujeres de la comunidad por el dato faltante, se intercambia, resguarda y transmite información (Duch, 2008), de esa forma, la tradición culinaria se convierte en patrimonio social vivo, de la comunidad, fundamentalmente de raigambre femenina, atribuible principalmente a las cocineras tradicionales de San Isidro Tapanala, excepcionales por su talento en la preparación de alimentos de la cultura campesina de la Sierra Sur de Oaxaca.

El tiempo y proceso de elaboración que requiere cada platillo y la dedicación con la que lo realizan las cocineras tradicionales, hacen que cada bocado sea disfrutable para la familia, con ello, las experiencias culinarias durante las festividades rituales se transforman en poderosas herramientas de la cultura capaces de manejar las contingencias de los procesos vitales de cambio y transformación de los grupos y los individuos. Al carácter grisáceo del paisaje con tonos encendidos de color amarillo de las flores del maguey tepeztate durante los últimos días de invierno e inicios de la primavera, se contrapone el amplio abanico de sabores y olores de la cocina tradicional campesina de San Isidro, lo que le imprime a la Semana Santa y a las celebraciones rituales en general un carácter lúdico y alegre, más allá de la penitencia, el ayuno y arrepentimiento que exige el dogma cristiano.

Es importante destacar el celoso seguimiento y respeto a los tiempos y espacios de la celebración ritual, en simbiosis con las estaciones del año, la recolec-

ción de frutos y comida silvestre y el ciclo agrícola milpero de San Isidro Tapalala. Todo lo anterior, se condensa en un conocimiento culinario ancestral que deviene en patrimonio social comunitario que se despliega en las principales celebraciones rituales a lo largo del año, el cual es gestionado y manejado principalmente por mujeres o cocineras tradicionales de la comunidad, se trata de información vital para los sujetos y los grupos sobre la que descansa el *savoir-faire* y el *savoir-vivre* que se despliega en el territorio y permite la emergencia de la conciencia, el *estar-en-el-mundo, el buen vivir*.

La comida campesina de San Isidro en el contexto de la Sierra Sur de Oaxaca, se suma al amplio y diverso horizonte de la culinaria tradicional oaxaqueña, la cual es considerada una de las más representativas de México. En el año de 2008 fue nombrada por el Congreso local como “Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Oaxaca” y en el 2019 fue denominada como “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO” (viveoaxaca, 2019). Así pues, la comida en Oaxaca es parte de la expresión e identidad cultural milenaria y ancestral de sus habitantes.

Conclusiones

Uno de los pilares fundamentales para el desarrollo de una comunidad es su capacidad para solventar las necesidades vinculadas con su alimentación y proveerse de una nutrición balanceada, por lo tanto, una comunidad bien alimentada estará en condiciones de producir y de enriquecer su cultura. A lo largo de los siglos, enfrentar este desafío y lograr este reto ha sido posible mediante la producción de alimentos, la recolección, la caza, la pesca, el intercambio, o combinaciones de estas formas (Bautista Robles, et. al, 2020). En ese sentido todos los pueblos o culturas han desarrollado sus propios patrones de subsistencia y hábitos alimentarios: el tipo de dieta, la forma en que se producen alimentos basados en sus ciclos agrícolas, los lugares donde se producen, la manera en que se preparan y consumen e, incluso, el valor o significado que se les da a alimentos determinados, así como el periodo de consumo a través de ciertas temporadas. Es por eso que creemos que se debe reconocer el derecho a la alimentación es su concepto más amplio, en el cual se reconoce que todas las personas tienen un mismo derecho, sin embargo, existen circunstancias en las cuales el acceso está limitado por cuestiones económicas, sociales y políticas.

Investigar el origen, los ingredientes, el proceso de elaboración y los secretos que hacen que cada receta sea única es fundamental, las recetas que atesoran las abuelitas, las madres y algunas familias, contribuyen a la preservación de la cultura gastronómica. Registrar y aplicar estos conocimientos en la cocina contribuirá a mantener viva esta herencia cultural. Otra manera de contribuir es optar por ingredientes locales, más frescos, orgánicos y saludables, y apoyar a los pequeños productores locales. También visitar los mercados tradicionales y las cocinas de las cocineras oaxaqueñas para contribuir a mantener su principal fuente de ingresos, asegurando así la preservación y transmisión de recetas y tradiciones a las generaciones futuras.

El futuro de la tradición descansa en su capacidad recursiva a través de los distintos canales de la memoria social y cerebral. En San Isidro Tapanala, la culinaria tradicional se refuerza y pervive gracias a su capacidad de gestionar y resemantizar la contingencia de los ciclos y de los tiempos rituales, estacionales y agrícolas de la comunidad. El papel de la mujer es crucial, para mantener en equilibrio y a resguardo la transmisión e intercambio de la memética culinaria, a través de un eficaz proceso de replicancia y aprendizaje en la experiencia y elaboración de platillos tradicionales a lo largo del año. Las palabras, los símbolos y los conceptos del árbol de la memoria permiten suministrar, recuperar y ensamblar información para resignificar el medio y el cotidiano comunitario, se trata de información seleccionada por su eficacia para saber hacer y saber vivir, conocimiento desplegado en el espacio que construye territorios de cultura.

Referencias

- Aranda-Palacios, S. (2014). Alimentación en México. *Cuicuilco, Revista de Ciencias Antropológicas*, 21(61), 373-378. Recuperado a partir de <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/cuicuilco/article/view/6189>.
- Adame Cerón, M.A., (2013). *Alimentación en México, ensayos de antropología e historia*, México, Ediciones Navarra.
- Arizpe, L. (2006). Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial. *Cuicuilco, Revista de Ciencias Antropológicas*, septiembre-diciembre, año/vol. 13, número 038, Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Arellanes, Meixueiro, A; De la Cruz Pérez, V., López Jiménez, E. (2006). *Historia y Geografía de Oaxaca*. Oaxaca de Juárez: Carteles.
- Bahls, Á., Wendhausen Krause, W. R., y da Silva Añaña, E. (2019). *Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. Una revisión y propuesta conceptual*. Estudios y Perspectivas en Turismo, vol. 28, núm. 2, pp. 312-330. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos
- Bautista-Robles, V, Ken Rodríguez, C, A, y Keita, H. (2020). *El papel de la agricultura en la seguridad alimentaria de las comunidades rurales de Quintana Roo: un ciclo autosostenido*. Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional, 30(56), e20987. Epub 06 de diciembre de 2021.<https://doi.org/10.24836/es.v30i56.987>
- BebidasdeOaxaca (2023). *Por un México que consuma más bebidas tradicionales que refrescos*. En <https://bebidasdeoaxaca.com/> consultado el día 13 de noviembre del 2023.
- Bernardino Martínez, R.C. (2022). *La construcción sociohistórica de la tradición mezcalera en el estado de Oaxaca, siglos XVII-XX*. Tesis de Doctorado. Instituto Tecnológico de Oaxaca.
- CEPAL, (2020). *Gestión del conocimiento (GDC)*. Biblioguías en Naciones Unidas CEPAL. Recuperado de: <https://biblioguias.cepal.org/c.php?g=738015&p=5275985>, consultado el día 14 de junio de 2023.
- Dawkins, R. (1993). *El gen egoísta*. Barcelona: Salvat.
- Distin, K. (2011). *El meme egoísta*. Barcelona: Biblioteca Buridán.
- Duch, L. (2008). “*Hombre, Tradición y modernidad*”, en Lluis Duch et.al., Lluis Duch, antropología simbólica y corporeidad cotidiana, México: Centro

- Regional de Investigaciones Multidisciplinarias / Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 169-185.
- Enríquez Valencia, R., Miguel, V. A. E., y Camacho, L. R. (2019). *Las fronteras de la tradición, mercados y mercancías en Valles Centrales de Oaxaca*. Instituto Tecnológico de Oaxaca - Ítaca.
- Escalona, L. H., (2015). *Rojo Profundo: grana cochinilla y conflicto en la jurisdicción de Nexapa*, Nueva España, siglo XVIII, Tesis doctoral.
- Hernández-Ramírez, J. (2018). *Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias*. Cultura-hombre-sociedad, 28(1), 154-176. <https://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01>
- Hernández-Sampieri R., Fernández, C. C., y Baptista. L.P. (1991). *Metodología de la investigación*. Mexico: McGraw-Hill.
- Jiménez Orozco, S. (2023). Plantas curativas y salud: los conocimientos de mujeres ayöök
de San Marcos Moctum, Oaxaca, México. *Iberoforum, Revista de Ciencias Sociales*, Nueva Época, 3(1), pp. 1-25.
- Le Breton, D. (2007). *El sabor del mundo, una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Editorial Nueva Visión.
- León, K., Arguello, J.P., (2020). *Efectos de la pandemia por la COVID-19 en la nutrición y actividad física de adolescentes y jóvenes*. Blog UNICEF, Consultado el 08 de Noviembre del 2023. En <https://www.unicef.org/lac/efectos-de-la-pandemia-por-la-covid-19-en-la-nutricion-y-actividad-fisica-de-adolescentes-y-jovenes>.
- Mayán, M. J. (2001). *Una introducción a los métodos cualitativos: módulo de entrenamiento para estudiantes y profesionales*. Qual Institute Press.
- Norton, Ricardo. (2015). Semana Santa: Historia e Implicaciones. *Revista Estrategias para el Cumplimiento de la Misión*. 11. 10.17162/recom.v11i1.320.
- Orchardson, E., (2021). ¿Qué es la nixtamalización?. Recuperado de <https://www.cimmyt.org/es/noticias/que-es-la-nixtamalizacion/> Consultado el día 13 de junio de 2023.
- Pérez-Taylor R., Segundo, G. M, A., (2021). *La construcción de la memoria en México Siglos XVI-XXI*. México: UNAM.

- Vive Oaxaca (2019). *Gastronomía de Oaxaca: Patrimonio de la Humanidad*. Recuperado de <https://www.viveoaxaca.org/2019/02/Gastronomia.html>. Consultado el día 13 de junio del 2023.
- Ricoeur, P. (2003). *El conflicto de las interpretaciones. Ensayos de Hermenéutica*. Argentina: F.C.E.
- Segundo Guzmán, M. A. (2021). La instauración de la memoria en las crónicas americanas en el siglo XVI. En: Pérez-Taylor, R. y Segundo Guzmán, M.A. *La construcción de la memoria en México*, México: UIB – UNAM.
- Sosa-Sosa, M., Thomé-Ortiz, H., (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. En: *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31(58). <https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1098>
- Vargas, A. Montaño, E. (2017). *Comida mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad*. Periódico La Jornada, Consultado el 10 de noviembre de 2023. <https://www.jornada.com.mx/2010/11/17/index.php?section=politica&article=002n1pol>
- Velasco, A. (2021). *Oaxaca y la importancia de su cultura gastronómica*. Universidad LaSalle Oaxaca. Consultado el 11 de noviembre del 2023 En <https://noticias.ulsaooaxaca.edu.mx/index.php/2021/10/20/oaxaca-y-la-importancia-de-su-cultura-gastronomica/>,
- Vincent, J.D. (2010). *Viaje extraordinario al centro del cerebro*. España: Anagrama.



Maíz

Mi familia tiene sumamente arraigada la religión desde que tengo memoria, herencia impuesta por la matriarca de la casa, mi abuela. Algo sumamente curioso pues mi abuelo apenas creé en la idea de un solo Dios. Para él, los antiguos ancestros, los dioses prehispánicos, son los que nos guían disfrazados de aquellas figuras de personas blancas traídas hace años atrás.

Para mí siempre fue un misterio cómo funcionaban como pareja tomando en cuenta que su base espiritual, se construía con ideas contrarias, un tema por demás importante para la líder de la familia y un hombre sumiso ante su mujer no era precisamente lo que describiría a aquel anciano de 1.75 de estatura que tenía su propio altar con figuras de barro, flores, agua y maíz en la casa familiar.

Al menos no entendí hasta que llegó la fecha favorita de todos: 2 de febrero, día de la Candelaria o según la biblia, el día en que se pudo presentar a Jesús en el templo después de la cuarentena que toda mujer debía guardar después de dar a luz a sus hijos. Aquí en México tenemos la costumbre de comer tamales ese día. Mi abuelo en sus momentos de ocio le encantaba contarnos las estrategias de los conquistadores, fusionar los dioses y las festividades para que la gente no protestara, así, esta fecha quedó a la par de la bendición del maíz que practicaban los mexicas.

Para mi abuela eso de comprar tamales o mandarlos a hacer era una ofensa a su cocina, aparte de que cada año tomaba a uno de los más jóvenes de la familia para enseñarle a moler el maíz, hacer la masa, el relleno, enredar los tamales, etc. Desgraciadamente era mi turno.

Lo primero al amanecer fue lavarme las manos y en secreto protegerme las rodillas porque ni de broma pensaba estar horas en el piso sin ayuda extra. Bajé, escombré la zona donde se muele, limpié el metate, su mano; acerqué el maíz ya seleccionado y en automático sentí un puñetazo de mi abuela en la cabeza.

—¿Qué hace escuincla babosa? ¡Vaya primero a llevarle el maíz a su abuelo y me espera en la cocina hasta que yo le hable! ¡Y ni se le ocurra estar fisgoneando en casa ajena o le digo a su papá para que la eduque mejor! —Hice lo que me pidió, mientras trataba de recordar si alguien había recibido un golpe de la abuela antes de intentar cocinar bajo su tutela

El olor a copal, el sonido del caracol del abuelo y oírlo hablar en náhuatl, hizo que me asomara discretamente por la cortina que tenía la ventana de la cocina que daba hacia donde se encontraban los dos. Los ojos enamorados de mi abuela viendo cómo era bendecido por los ancestros en manos de mi abuelo el maíz que molería para hacer los tamales este año, fue la respuesta que siempre había buscado.

Para ella, la religión apenas tenía que ver con un dios, tenía mucho más que ver con “la religión” ancestral, aquella que nació con el hombre. El día era para los abuelos, un día de fe, amor, respeto y comida en la mesa. Un momento de unión espiritual y familiar, la representación máxima de que todo lo que hicieron en su vida rindió frutos, algo suyo, tan personal... que, si mi abuela se llega a enterar que los vi, no habrá tamales para la noche.

—¡Rocío, ayúdame a llevar el maíz de regreso y te quitas lo que traigas en las rodillas, en mi cocina no hay atajos!

AZALEA MONTERRUBIO

Permanencias de creencias religiosas y de pensamiento mágico en torno a la gastronomía en México

JAVIER RIVERA RIVERA
INSTITUTO TECNOLÓGICO DE OAXACA

Introducción a la metodología de la investigación

El objetivo que guiará esta pesquisa será en torno a las relaciones entre lo religioso, creencias populares (pensamiento mágico) y los conocimientos culinarios.

Cabe decir que las mismas han sido estudiadas mediadamente diversas disciplinas, tanto de las ciencias sociales y como de las exactas. Temas como; las cocinas convencionales o las modernas (estilo “Frankfurt” y soviética); el origen del uso de ciertos ingredientes de la gastronomía (cómo el maíz, el jitomate, la naranja...); comidas hechas especialmente para ciertas fiestas (el mole, chile poblano relleno, tamales, etc.); los alimentos asociados a la sanación o su uso en encantamientos y rituales (cómo el ajo, la cebolla o hierbas de olores); la legitimización de un orden religioso a través de lo que se consume (la cultura de lo *kosher* para los judíos, la *cuaresma* para los cristianos o lo vegetariano para los budistas); las fiestas en donde se pide el ayuno (el *Ramadán* para los musulmanes); entre muchos otros temas, estos nos permiten ver que los nexos en las diferentes esferas de la vida, la cual es tan profunda como compleja, tienen relación con una de las necesidades fundamentales de cualquier ser vivo, su alimentación. Esto último lo defiende Fasutino Cordón (1999) en su obra titulada *Cocinar hizo al hombre*, en la cual se nos habla que, gracias a la necesidad

natural de un ser vivo por alimentarse, sirvió como base para la socialización con sus pares, en especial, por medio del intercambio de conocimientos culinarios por medio de la palabra.

A través de esto, el arte culinario se empezó a gestar por medio del intercambio de conocimientos, nutriendo de ingredientes algún platillo, haciendo que el mismo este “vivo”, ya que no es una receta “intocable”, sino más bien, dependiendo del contacto socio-cultural, la receta puede variar con el paso del tiempo, así como en general, los gustos gastronómicos de una sociedad completa. Aunado a lo anterior, se le suma toda la cosmovisión y cuerpo de creencias en torno a la comida y el proceso culinario.

Por otro lado, agregar la variante de estudio del culto católico, puede ser interesante para nuestra pesquisa, y más aún en un campo que, en este caso, ha sido poco estudiado, el cual, es lo relativo en torno a la fe hacia ciertos santos que son considerados patronos culinarios, uno de ellos, por ejemplo, es San Pascual Baylón. Así como otras creencias religiosas que se tienen entorno al arte culinario en México. Por ello, la disciplina histórica nos pude ser de utilidad para estudiar el pasado del ser humano, ya que, la metodología que es usada por la Historia es sensible al tratar de reconstruir el tejido espacio-social en un tiempo determinado.

Visto lo anterior, mi pregunta-problema es la siguiente: ¿Cómo acércanos al estudio de las creencias religiosas y de pensamiento mágico entorno a la comida?

Primero que nada, creo necesario traer a la mesa lo dicho por Bruno Latour (2005) con su teoría sociológica del Actor-red, ya que nos puede ayudar en el proceso creativo-investigativo. En la teoría que es propuesta, misma que ha revolucionado las maneras en que se narra la historia, nos dice que cualquier conocimiento de todo tipo, es un producto social, y no son ajenos al mundo en el que vivimos.

Cada ser humano, de los casi 8 mil millones que habita este pequeño y pálido punto azul en el cosmos, forman una sociedad, la cual es un cuerpo vivo y nosotros somos las células que lo conforman, es decir, todo individuo nace, transmite su conocimiento y muere, dejando que otras células-seres humanos, sigan con el legado dejado por su antecesor. Por ello, el conocimiento no es adquirido independientemente por sí mismo y en solitario, sino más bien, gracias al cúmulo de experiencias compartidas de otros individuos que, juntos, pueden interpretar su medio ambiente y aprender nuevo conocimiento y reproducirlo.

Es muy raro que el conocimiento fuese adquirido espontáneamente o por el azar. Es por eso que, todo individuo que vive en sociedad, es un actor de una inmensa red, en un mundo interconectado y globalizado. Sin embargo, esa red no solo es planetaria, ya que, como en todo tejido, parte de un complicado entramado para lograr la unicidad de la misma. En este caso, la mega red parte de sus primeras líneas, en especial en el ámbito familiar, posteriormente el local, el regional, el nacional y finalmente el mundial. Por eso, hay muchos niveles de profundidad de esta red y estudiar una de ellas, conlleva una dinámica en particular.

En el caso que hoy nos reúne, estudiar el caso de la permanencia de un culto hacia un santo, pensamiento mágico y otras creencias religiosas en torno a lo culinario en México, conlleva al estudio, primeramente, de la microhistoria, ya que, para identificar las permanencias contemporáneas, hay que ver a las y los cocineros hoy día como una comunidad, la cual convive en un restaurante, cadena o conglomerado. Estos mismos, intercambian naturalmente sus diferentes conocimientos culinarios, los cuales necesitan para llevar a cabo la labor culinaria. Cada mente de un cocinero es un mundo en sí mismo y estudiar su ambiente e influencias particulares es una “pequeña o microhistoria”, pero, juntado varios testimonios, se puede armar una “gran historia”, aunque, para llegar a esta meta, se necesitaría realizar un sinfín de entrevistas y tratar de ver las coincidencias y disparidades entre lo que se cree y lo que no en torno a la gastronomía y así aventurarnos a decir que existe un “sentir general en torno a la gastronomía”. Por ello, esta investigación modestamente y solamente apor- tará la visión particular de 3 mujeres del Estado de Tlaxcala. Esto con el fin de rescatar sus creencias y sentires particulares.

Volviendo a lo anterior dicho, es en estas pequeñas comunidades de cocineros en donde se entablan relaciones sociales con otros cocineros y con personas afines y así sucesivamente, haciendo que un conocimiento sea diseminado con el pasar del tiempo, trasformando en cierto sentido y preservado por medio de la tradición oral, en el mejor de los casos por medio de la escritura y por el uso. Es por esto que, las creencias y tradiciones en torno a lo popular, religioso y lo culinario, conlleva tratar de comprender un conocimiento colectivo. Además, nosotros como individuos-actores, podemos contribuir a nutrirlo y que no desaparezca. Por ello, sí lo queremos ver de otra forma, lo culinario y sus técnicas

particulares, son patrimonios inteligibles de la humanidad. Por ende, todo conocimiento es valioso y es digno que se preserve para las futuras generaciones.

Viendo esta cuestión desde otro punto de vista, Rodrigo Díaz (1996), nos dice que, en el campo de la antropología, el vocablo *ritual* sigue constituyendo un término controvertible, ya que, abarca los materiales, datos y fetiches, las rupturas u continuidades que se han ido constituyendo hacia una determinada “ritualidad”. Ritualidad que, parte primeramente en la familia, posteriormente, esta se manifiesta en la comunidad como *ceremonia*, terminando convirtiéndose socialmente como *tradición*. Además, Díaz nos dice que, toda teoría de la religión, es una teoría del ritual, es decir, todo individuo que posea una identidad propia, necesita de un complejo esquema de creencias religiosas para entender su mundo. Para ello, necesita el reforzamiento constante de estas ideas. Por ende, al “revivirlas” mediante lo ritual, es lo que mantiene este esquema de creencias con validez.

Por tal motivo, dice nuestro autor que, en términos durkheimianos, la necesidad natural del hombre de explicar su entorno, en el cual vive, se transforma en un “hombre ritual emborrachado” y proclama la cohesión de su forma de entender los acontecimientos del mundo, detonando en una efervescente identidad grupal posterior. Por ello, según Malinoswski, dice Díaz, las ansiedades y emociones que son colmadas a través de los rituales, pues en ellos se representan la satisfacción de los deseos, se crea intervalos tradicionalistas en la vida social. Así mismo, según Geertz, dice Díaz, los rituales conllevan a la sintonización del *ethos* y de la cosmovisión de las culturas. Por ende, los rituales al estar investidos de esta capacidad de convergencia, suscita pues a una unidad grupal, que, a su vez, son retroalimentadas por compromisos filiales en esos lazos de tradición que sigue viva en generación en generación.

Estas variables en torno a la ritualidad, constructo de ideas y tradiciones, en este caso, en el campo culinario, puede verse en lo estudiado por Carmen Morales, Guy Rozat y Cristina Mapes (2018), los cuales estudiaron los habitantes del pueblo Me’phaa, ubicado entre la vertiente de la Sierra Madre del Sur y la Costa del Estado de Guerrero. Carmen Morales y colegas nos dicen que los habitantes de esta localidad tienen un interesante constructo de ideas por medio del pensamiento mágico sobre los alimentos que ellos mismos cultivan en huertos familiares, por medio del sistema de auto-subsistencia. En estos huertos no pueden faltar la sábila o la albahaca, la cual creen que tienen la función de

proteger a las plantas del huerto de la envidia, el mal de ojo o los malos aires del clima costeño. También no es raro de entrar floripondio, el cual se le atribuye un poder tan grande que se las siembra para proteger toda la casa y a sus ocupantes. Otra creencia que se tiene en torno al cultivo de ciertos alimentos, es el chayote, mismo que es aceptado como símbolo de fecundidad femenina, ya que, por lo general, si se le cuida adecuadamente, puede haber una buena cosecha de chayotes y así poder cubrir por un determinado tiempo las necesidades alimentarias de una familia.

Aunque todo lo anterior Carmen Morales y Colegas no pueden decírnos con certeza el por qué se siguen creyendo estas cosas y en especial, en esta comunidad que fue objeto de su estudio, las creencias en torno al cultivo de alimentos, tal pareciere que es irracional en un principio, es decir, se explica la realidad por medio de pensamiento mágico, pero todo apunta que es por medio de “medios intelectuales”, en donde, el ser humano a través de su poder abstracto, hizo una apropiación del conocimiento obtenido de los ecosistemas durante el proceso productivo agrario. Es en estas percepciones en donde, por cuestiones de repetición y experimentación que se pudieron llegar a ciertas conclusiones, convirtiéndose en creencias y conceptos particulares, formando un “corpus” que se mantiene vivo gracias a que el mismo es compartido colectivamente.

Finalmente, dice Díaz que los rituales en sí mismos, no son una mera confirmación del “orden de las cosas”, sino más bien de un acercamiento de dicho orden, así como de la cosmovisión o de los axiomas constitutivos en los horizontes rituales de una sociedad. Ese horizonte, figura una situación en la que nos vemos y que se mueven con nosotros los acontecimientos, por lo que el horizonte del pasado siempre está en movimiento y nunca será ajeno a nosotros, ya que todos conformamos el ente social.

En este sentido, el culto hacia determinados santos y creencias que se tienen alrededor de la gastronomía, se convierten en rituales, ya que se piensa que así funciona el mundo. Esos rituales pasan a ceremonias, en este caso en las fiestas patronales, y terminan estas fiestas convirtiéndose en un rasgo característico de una comunidad, esto porque, esas fiestas se volvieron una tradición común en los integrantes de dicha comunidad.

Por su parte, Enzo Segre (1996), nos dice que, a partir del estudio de la Etnohistoria, según la perspectiva de Carlos Martínez Marín, el estudio de una sociedad, puede realizarse diacrónicamente y sincrónicamente para conocer las estruc-

turas de la misma y su desarrollo histórico. No descartar ninguna variable que pudo haber influido en los hechos, es importante. Por ejemplo, para entender cómo una cultura se sobrepone a otra y como ambas se fusionan en una nueva y única, es a partir del concepto de la *aculturación*, la cual, no es un evento en sí mismo, sino un largo proceso producido por los cambios del contacto y consecuente intercambio cultural. Además, esto ocasiona que una cultura pueda difundir y expandir su conocimiento y entendimiento del mundo. Por tal motivo, según Braudel, dice nuestro autor, para entender mejor este proceso es estudiarlo mediante la perspectiva temporal de la larga duración de los acontecimientos históricos, los cuales al precederse uno de otros, pasa lo mismo con la organización y andamiajes mentales de una sociedad, mediante un sincretismo o fusión de saberes de dos o más culturas.

Para finalizar, Segre nos menciona que, para un óptimo entendimiento de los acontecimientos en una determinada sociedad, por ejemplo, la mexicana, es acercarse a ella a través de la división de los tiempos históricos en períodos delimitados y siempre guiados al entendimiento del proceso de la aculturación. Es por esto que, para entender lo “mexicano” y todo lo que conlleva, como en lo culinario, el cual no surgió de la noche a la mañana, es importante aplicar lo propuesto por LaFarge, autor que nos menciona Segre que tanto la historia de México, como la guatemalteca, puede ser dividida en 6 períodos; el 1ro es el contacto de lo prehispánico con lo europeo; el 2do es la primera fase colonialista, la 3ra es la segunda y última fase del colonialismo; el 4to es el primer republicanismo; el 5to es el segundo y último republicanismo, para terminar en 6to periodo histórico que ataña a la modernidad.

Considero conveniente aplicar lo anterior mencionado a la presente investigación. Esto para llegar al por qué, por ejemplo, del culto hacia San Pascual y otras creencias religiosas en lo culinario en México a partir de estos períodos históricos, especialmente, comenzando en la segunda república hasta la modernidad. Estudio que conlleva interpretar los sucesos históricos a través del lente de larga duración que necesita la aculturación. En este caso, la sociedad novohispana que pasó a transformarse en la mexicana, heredera tanto de su parte indígena, así como de la ibera.

Por otro lado, Miguel C. Leatham (1996) nos dice que, el catolicismo mexicano tiene una particularidad de ser *folk*, es decir, puede considerarse como un estilo cognoscitivo religioso de profundo arraigo en la sociedad. Esto gracias

al largo proceso sincrético religioso prehispánico con la religión traída por los íberos. A su vez, según Shadow y Rodríguez, dice nuestro autor, sólo la religión católica popular, no la ortodoxa practicada en los conventos e iglesias, es sobre todo una religión práctica que responde al sentimiento de lo poco satisfactorio de la existencia humana y a la convicción de que debe ser mejor. Conforme a las realidades de la vida, los cultos populares se preocupan más por controlar o mejorar, las inciertas condiciones materiales y sociales de este mundo, que por espectacular o filosofar sobre la salvación de las almas, o de su condición y porvenir existencial en el más allá, conlleva a una constante ansiedad social. Por ende, la religión católica folk, tiende a privilegiar lo inmediato, mientras que aplaza o soslaya los desasosiegos de lo etéreo. En este sentido, el valor focal del catolicismo folk es la expectativa de las intervenciones liberadores mediante lo sobrenatural.

Por ello, dice nuestro autor que, es entendible el crecimiento de las clientelas de santos populares, ya que, con base en sus atribuciones taumatúrgicas u otro tipo de milagros y mejor aún si ese santo llevó a cabo el ejercicio de la pobreza voluntaria, retroalimenta ese percibimiento de lo sobrenatural en esa figura. Son esos santos populares que cree el creyente que emplean sus carismas divinos, para aliviar enfermedades u obtener otros beneficios mundanos en favor de los pobres y de los ricos. Lo que verdaderamente importa sobre todo es la fe que se le tenga.

La posible permanencia de ciertos tipos cultos, en especial hacia San Pascual Baylón, visto desde este sentido, se podría deber, primero, a ese particular catolicismo mexicano que busca lo práctico en la religión, mediante la creencia que, por medio de la intervención divida de algún santo, pueda lograrse en el corto plazo o inmediatamente lo pedido y que naturalmente este fuera de nuestro control. En el caso del ámbito culinario, muchas veces, hay cosas que no podemos controlar, por lo que nunca viene mal una “ayudadita divina” para que se nos logre un determinado alimento, que haya quedado bien de sal o condimento o que simplemente le guste al comensal. Por ello, la fe en San Pascual y mejor aún sí al creyente se le cumplió su milagro, puede que este mantenga esta fe en él y que la trasmita a otro y ese otro a otro y así sucesivamente, logrando la permanencia del culto a través de los años, hasta que el mismo quede en desuso por la superposición de creencias a otros santos u otras religiones.

Visto lo anterior, hay mucho qué explorar, aventurarnos en nuevas hipótesis, problemáticas, puntos de vista y necesidades a cubrir. Por eso no es ocioso preguntarnos también, en nuestro tema que nos atañe más específicamente:

¿Qué influencia ha tenido lo cristiano-católico en la conformación de la cultura culinaria mexicana, en especial, en las y los cocineros, en torno a una la ritualidad-tradición a través de la historia?

Antes de poder si quiera acercarnos a la posible respuesta, es menester plantear un posible origen del culto hacia Pascual Baylón en la España del S. XVI. Según el Martirologio Romano de AciPrensa (2023), nos dice que, San Pascual Baylón Yubero (en México, principalmente se le conoce como San Pascual Bailón) nació en Torrehermosa, en las fronteras de Castilla y Aragón, lo que hoy es España. Fue un 16 de mayo Pentecostés de 1540, fin de la Pascua y por la costumbre cristiano-católica de poner al recién nacido el nombre del santo o celebración que se estuviera llevando a cabo ese día, se le puso Pascual al niño. Sus padres fueron campesinos, por ello, sería Pascual un hombre de vida austera.

Desde los 7 hasta los 24 años de edad, fue un campesino y un trashumante que cuidaba de sus ovejas. Según Fernand Braudel (1987), en su maravilloso estudio historiográfico, a través del tiempo y espacio, visto desde la lente de una cámara lenta que le permitió descubrir las más lentas realidades de las estructuras del mediterráneo español, aquella península compacta y montañosa con algunas planicies perfectas para el pastoreo, conformaron grandes zonas de mesetas o altas llanuras, en donde vivieron poblaciones situadas a las faldas de las laderas de las montañas, ubicadas principalmente entre los 200 a 400 metros, siendo este un nivel óptimo de ambiente en la zona mediterránea. Es por ello que, durante el siglo XVI que estas zonas fueran una de las más ricas del mediterráneo.

El joven Pascual, muy posiblemente fue un trashumante a la manera como no los describe Braudel en su estudio, trashumante el cual practicaban el pastoreo en continuo movimiento y que vivía en la llanura, en donde sólo la abandonaban en el verano para desplazarse a la montaña para vivir del recurso que esta proporciona, en especial, el espacio para el pastoreo y, por tanto, invaluable. Por ello, los rebaños que se acostumbraban en aquella época eran del tipo “Camarga” y “Crau”. También podemos decir que el joven Pascual, posiblemente caminó descalzo por los campos llenos de piedras y espinas. Además,

muy posiblemente también, cuando una de las ovejas que cuidaba se le fuera a pasar al pasto del vecino o la hierba ajena que la oveja comiera, se le debía de ser cobrado y con el escaso salario que le pagaba a un trashumante, su vida tuvo que ser muy precaria.

Antes de adéntranos con más profundidad en su vida, creo es importante entablar un dialogo con nuestra imaginación. Según el historiador norteamericano Robin Collingwood (1946) hacía referencia a la imaginación como una herramienta fundamental para la profesión del historiador, esto para tratar de comprender mejor el pasado histórico.

Visto lo anterior, Julio Micó (2001) nos dice que San Pascual, por su vida como campesino- trashumante y al trabajar en la finca de su señor feudal, la cual estaba cerca de una iglesia que estaba dedicada a la Santa Eucaristía. Pascual, veía a lo lejos la imponente torre de la iglesia y escuchaba su majestoso estruendo que causaban las campanas de bronce al replicar. Por ello, ante tal admiración, un día el dueño de la finca le dio permiso al niño Pascual de ir por primera vez a la iglesia para estar presente en la Santa Misa. Se quedó admirado, ya que todos se arrodillaban a adorar un objeto brillante y de un resplandeciente color dorado. este era el Santísimo Sacramento.

Le gustó mucho la celebración de la misa, según nuestro autor, que el mejor regalo que le podía dar su señor, era asistir una vez a la semana a la Santa Misa y cuando no le concedía este deseo, como se acostumbraba en aquellos tiempos, en el punto culmine de la misa era cuando se levanta la hostia, posteriormente se daban unos toques de campana. Por ello, cuando el niño Pascual oía las mismas, se arrodillaba en el campo en donde trabajaba, miraba hacia el templo y elevaba sus súplicas al cielo.

Un día, según cuentan, unos campesinos lo oyeron gritar: “¡Aquí viene!, ¡allí es!” y Pascual cayó de rodillas. Luego dijeron que había visto a Jesús presente en la Hostia Santa desde su campo que estaba cultivando.

A los 24 años, pidió ser admitido como hermano lego entre los franciscanos. Al principio le negaron la petición por su poca educación, ya que apenas había aprendió a leer correctamente. Gracias a su madre tenía un devocionario que heredó de su abuela, el cual, con el tiempo aprendió a leer a través del ensayo y error y por la ayuda de unos pocos vecinos que sabían leer pésimamente, los cuales, le enseñaron al joven pascual a juntar los sonidos de las palabras, formando palabras, hasta logran entender lo que se estaba leyendo. De parecida

forma, Pascual aprendió a escribir. Además, otro de los pocos libros que había leído en toda su vida, era un libro de oraciones que llevaba siempre consigo, el cual releía en sus momentos libres mientras pastoreaba sus ovejas, descansos en donde le encantaba especialmente leer las oraciones para Jesús Sacramentado y a la Santísima Virgen.

Sin embargo, fue admitido en la orden el 2 de febrero de 1564 y por la Reforma alcantariana. Fue así como Pascual pasó a formar parte del monasterio en Orito, Alicante, España. Ya como religioso franciscano, sus oficios fueron siempre los más humildes: portero, cocinero, recadero, barrendero, pero, su gran especialidad fue siempre el de cocinero.

Durante el día, cualquier tiempo libre fuera de la cocina, Pascual lo usaba para quedarse en la capilla, de rodillas y con los brazos extendidos, adorando a Jesús en el Santísimo Sacramento. Por la noche, también Pascual pasaba horas y horas ante el Santísimo Sacramento. Cuando los demás iban a dormir, él se quedaba orando ante el altar hasta quedarse dormido. Al amanecer, varias horas antes de que los demás religiosos llegaran a la capilla a rezar, el hermano Pascual ya estaba adorando a Jesucristo y al terminar antes que todos. Según los relatos, se podía ir con toda tranquilidad a cumplir sus labores en la cocina para elaborar el desayuno, ya que “los ángeles” ya habían comenzado a ayudarle con anticipación, para que le tuvieran casi todo listo cuando él llegase. En agradecimiento, Pascual bailaba ante la vista de los ángeles alrededor del fuego del fogón. Es por eso que a Pascual se le conoce como “baylón” en castellano antiguo o “bailón” ya latinizado el mote. Además, se dice que, cuando se encargaba del comedor, Pascual procuraba tenerlo limpio y siempre dejaba algo de comida, como si fuera un simple olvido, para que los frailes que lo necesitaban pudieran comer fuera de hora y sin ningún tipo de remordimiento.

Se dice también que, San Pascual nunca le negó un pan a nadie, pues: “cuando hay generosidad y ganas de compartir, siempre se produce un milagro”. No es de extrañar que algunos de sus milagros asociados sean relacionados con la multiplicación de panes. También por lo mismo, a San Pascual se le reza para que proteja al creyente de los diversos accidentes que pueden ocurrir en una cocina.

A su vez, se dice que, en su convento fomentó la costumbre de dar un plato de sopa a los necesitados. Para esto, se solía hervir una olla grande con berzas, a la que se le añadía pedazos de pan y carne. Otras veces, se daban frutas y

hortalizas. Por ello, a mediodía, se hacía una cola interminable a la puerta del convento. Hubo frailes que se ponían nerviosos, según se cuenta, esto por si les faltaba el pan, pero, según las historias, nunca faltó; a pesar de que, algunas veces, se veían bastante ajustados.

A ese reparto de sopas, acudía toda clase de gente; desde mozos jóvenes a los que había que alentar para que se pusieran en amo, hasta estudiantes pobres, a los que, por respeto, se les hacía entrar dentro del convento para servirles la sopa. Se dice que entre los más viejos que asistían, era un anciano de 100 años que el mismo Pascual lo recibía personalmente para pasarlo al recibidor del convento, posteriormente le servía la sopa y lo acompañaba durante la comida hasta que este terminase.

Otra historia cuenta; por las constantes peticiones que realizaba Pascual al huerto de la comunidad, el hortelano se enfadaba, ya que Pascual nunca quiso dejar a los pobres sin comer. En una ocasión, se dice que vino una mujer a pedir acelgas para un enfermo. Por lo que Pascual fue a la huerta a buscar. Sin embargo, se llevó un chasco al ver que, por las muchas que había dado ese día sólo quedaban los troncos pelados, de modo que no podía satisfacer la petición. A la mañana siguiente, vino nuevamente la pobre mujer a pedir acelgas. Pascual le dijo que no habían, ya que el día anterior las había dado todas a otros pobres. Pero, fue nuevamente a la huerta. Para su sorpresa, los troncos estaban llenos de hojas frescas y verdes. Pascual no podía creerlo, era un milagro. Por eso se dice que cuando hay generosidad y ganas de compartir, siempre se produce el milagro.

Para entender mejor la historia de la mujer de las acelgas en aquellos tiempos de gran necesidad, los conventos eran casi los únicos refugios para los pobres. Los frailes de la orden franciscana compartían casi todo lo que tenían posibilidades de compartir, pero muchas veces no era suficiente. Por ello, se cuenta también que, cuando Pascual iba a la huerta, al verla vacía, para que no se fuera los pobres con las manos vacías, le daba un ramillete de flores. A pesar de parecer una burla, el pobre lo comprendía y me daba las gracias. Otras veces, la gente no pedía comida, sino charlar y compartir sus problemas.

Otra historia cuenta que, Pascual tratada de comer lo menos posible con tal de que sus otros compañeros comiesen bien. Cuando tocaba pedir limosna al amparo de la compañía de algún joven, al regreso, Pascual le daba los mejores trozos de pan para que se los comiera.

Por otra parte, a lo largo de su vida franciscana, Pascual compuso unas oraciones al Santísimo Sacramento y todas las recorvaba de memoria, ya que no era muy hábil con la escritura. Por ello, el Arzobispo San Luis de Rivera al escucharlo una vez, se dice que exclamó con admiración que “esas almas sencillas sí se ganan los mejores puestos en el cielo”.

Finalmente, Pascual murió en la fiesta de Pentecostés de 1592, el 17 de mayo. Cuando se estaba muriendo, se cuenta que, en ese día de Pentecostés, se escuchó una campana y preguntó Pascual: “¿Qué es...?” “¿Es que se elevará mi alma por última vez en la Santa Misa?”. “¡Ah, qué hermoso momento!”, y murió en paz a los 52 años, de los cuales 28 los había pasado como fraile franciscano.

Posteriormente, durante su funeral, se dice que hicieron destapar el féretro, y en el momento de la celebración de la Sagrada Hostia en la Santa Misa, los presentes vieron con admiración que el cadáver de Pascual abrió y cerró los ojos dos veces. Se dijo que Incluso su cadáver se quiso parar para adorar a Cristo en la Eucaristía. Ante eso, fueron tantos los que querían verlo, que su cuerpo estuvo su cuerpo expuesto para la veneración del público, durante tres días seguidos.

Por todo lo anterior, según Oswald Staninforth (2010) Pascual fue beatificado en 1618 y canonizado en 1690, gracias a su carta apostólica *Providentissimus Deus* del Papa León XIII, declarando a Pascual como San Pascual y protector celestial de los congresos y asociaciones eucarísticos. Su fiesta se celebra desde entonces el 17 de mayo. Normalmente es representado adorando la Sagrada Eucaristía.

Su culto floreció, sobre todo en su tierra natal, así como en el sur de Italia. Gracias a la conquista y colonización hispana, su culto se difundió ampliamente en América española central (Nueva España, hoy México) y América del Sur. En España es conocido hasta el día de hoy como el santo de la Eucaristía, pero no existen indicios de una devoción particular de los españoles por los milagros culinarios asociados San Pascual Baylón, Sin embargo, particularmente, en tierras novohispanas, a San Pascual se les pedía favores en la cocina, ya que el mismo fue cocinero.

San Pascual Baylón y su culto en tierras novohispanas al México independiente

Según Margarita Sánchez (2021), en el diario de viaje de Fray Francisco de Ajofrín, fraile franciscano que visitó la Nueva España de 1763 a 1767, nos dice

en la descripción de costumbres de la Ciudad de México, capital novohispana, destacaba que era tan grande como la capital de la madre patria, Madrid. A su vez, a Ajofrín le asombró la variedad de idiomas que se hablan en la ciudad, tales como el náhuatl, otomí, mazahua, huasteco, tepehua, chichimeco y matlazinca.

Destaca también nuestro fraile también que los “mexicanos” son muy religiosos, “[...] por eso todo el año tienen celebraciones para festejar a la Virgen, los santos y otras devociones. Además, tienen fechas importantes que esperan, como la Semana Santa, el Día de San Juan o el Día de los fieles difuntos” (Sánchez, 2021, 22). También nos dice Ajofrín que los mexicanos disfrutan festejando los cumpleaños, que generalmente terminan en fandangos, en los cuales eran bienvenidos todos los integrantes de la comunidad (Sánchez, 2021, 22).

Ajofrín también describe la gastronomía local, que, en ese crisol de culturas en una ciudad cosmopolita, dice que, por la abundancia de mosquitos, “[...] hay tantos que los venden para comer por costales” (p. 24). La carne, según él, es comida tanto por el pobre como por el rico. El tocino es fresco y no falta la manteca de puerco, ya que no se acostumbra –por el precio del mismo– el aceite de olivo. Las comidas propias del país las “cargan” todas de chile; hay varios guisos, por ejemplo, mole, clemole, enchiladas, tamales, pipián, frijoles acompañados de alguna salsa. “[...] El pulque es el vino de México [...] otra bebida muy gustada es el atole [...] se toma por la mañana y se da a los enfermos”. Por otra parte, cuando Ajofrín paseó por Iztacalco y Jamaica, quedó maravillado por los bonitos canales, en donde había jardines flotantes, llamados chinampas, en las cuales, se cultivan flores y “ensaladas” (p.36). En dichos canales, dice Ajofrín, se puede ir en canoa hasta Mexicalcingo.

En la laguna de Chalco, al sur de la ciudad, destaca Ajofrín que, en dicha laguna, llegan toda clase de mieles, azúcares, frutas, flores, verduras, semillas, maderas y otras cargas comestibles o para su cocción provenientes de Tierra Caliente. Ajofrín le llama la atención, además de la costumbre de fumar tabaco, costumbre sin distinción de sexo o casta social, la costumbre de beber con frecuencia el chocolate, el cual era sumamente caro en Europa. Prosigue Ajofrín: “Lo toman todos a diario, generalmente tres veces al día. [...] desde el criado hasta el noble” (p. 20).

Cuando Ajofrín partió hacia el Valle de Teotihuacán rumbo a la ciudad de Oaxaca, el 12 de marzo de 1766. De Oaxaca nos cuenta que las actividades de dicha región, cómo: la tala de cedros, oyameles y enebros; así como la siembra de

maíz, algodón, trigo; cacao, añil, vainilla; piñas, guayabas, plátanos, aguacates, mameyes, chirimoyas, chayotes blancos; zapotes, anonas, pitayos, papayas, tamarindos, camotes; peras, manzanas, naranjas, limas, toronjas y limones; eran muy comunes ver estos productos en los mercados y a bajo costo. (p. 47).

Ante este breve contexto histórico novohispano, es donde se pudo haber desarrollado el culto hacia San Pascual Baylón, ya que se infiere que, a partir del siglo XVIII, a San Pascual se le empezase a asociar con las artes de la cocina. No se tienen claros los inicios del culto en estas tierras, pero Según Sarah Bak y Geller Corona (2018), no es fortuito que, en el siglo XVIII, el barco que transportaba los alimentos entre Cádiz y la Nueva España llevara el nombre de San Pasqual Baylón. La llegada del barco se anunciaba en el periódico oficial del virreinato, la *Gazeta de México*, como lo ilustra el ejemplar del 25 de febrero de 1784:

la fragata nombrada San Pasqual Baylón, que habiendo salido del puerto de Cádiz el 24 de octubre del año anterior, ancló en el de Veracruz el cinco del corriente y cuya carga prometí expresar en esta, traer lo siguiente: aguardiente, vino tinto, aceyte, azafrán, clavo de comer, carne salada, barriles de vino, aceytunas, canela, pimienta, vinagre y tozino. El 19 de mayo inicia el viaje de regreso vía a Nueva Orleans y La Habana; esta vez el cargamento será de vainilla, grana cochinilla, cuero, harina y garbanzo.

En cuanto a los retablos que conocemos actualmente, que datan del siglo XVIII y los primeros años del siglo XIX, muestran al santo levitando en la cocina, rodeado de un brasero, cacerolas y de algunos de los ingredientes más comunes de la época, muchos de ellos de origen español: ajos, coles, zanahorias y calabazas.

Según Sarah Bak y Geller Corona (2018), ¿acaso la reputación gastronómica de San Pascual en México se debe a una traducción literal del santísimo Sacramento de la Eucaristía; es decir, ¿la transubstanciación de la hostia y el vino en cuerpo y sangre de Cristo? En otras palabras, la eucaristía, un acto que consiste esencialmente en ingerir pan y vino, pudo haber adquirido otro cariz en América, de modo que San Pascual, ferviente adorador de la eucaristía, se convirtió en el hacedor de milagros en la cocina.

Posteriormente, con la independencia de la Nueva España y consecuente, con la creación del Primer Imperio Mexicano y su superación con la Primera República Mexicana, el culto a San Pascual Baylón sufrió una transformación, el cual se vio reflejada en los nuevos retablos e imágenes del santo, que asociaban

sus orígenes y milagros, ya no a España sino a la nueva nación. Esto es visible a finales del siglo XIX, ya que, con mayor frecuencia observamos al santo acompañado de ingredientes y utensilios que aparecen simbolizando “lo mexicano”, tales como molcajetes, metates, vajillas de talavera poblana y vasos pulqueros de barro. Por otra parte, uno de los elementos más notorios en la iconografía nacionalista de San Pascual Baylón, fue el chile, producto originario de México que, desde la época colonial, ha fungido como baluarte de la identidad nacional, cómo lo mencionó Ajofrín.

En los cuadros anteriormente mencionados, el chile aparece casi siempre en primer plano y es representado en estado fresco, detalle evidente por su color verde. Muy probablemente se trate de chiles cuarésmenos, conocidos también como jalapeños, pues como su nombre lo sugiere, eran consumidos sobre todo en temporada de la cuaresma, fecha cercana a la que se celebra a San Pascual. (Sarah Bak y Geller Corona, 2018)

Por otra parte, las primeras plegarias americanas a San Pascual Baylón fueron publicadas en 1818. Estas oraciones estuvieron acompañadas de una descripción de los milagros del santo. Y cómo se dijo con anterioridad, el chile, producto nativo de México y uno de los ingredientes más empleados en las cocinas del país, según (Sarah Bak y Geller Corona, 2018), la oración original hacia este santo, según esta versión, fue esta:

¡Ah! San Pascual bendito, haz caso a mi devoción, yo te brindo mi oración. Y el corazón se me vuela, ponle amor a mi cazuela

Permanencia del culto hacia San Pascual Baylón en el siglo XIX hasta la actualidad

El culto hacia Pascual se mantuvo vivo la tradición en conventos, principalmente en Puebla y Tlaxcala. En las cocinas de dichos conventos, los cuales, la mayoría todavía existen, en sus cocinas se pueden ver una representación de San Pascual en mosaico, que generalmente se ubica al lado del fogón de la cocina o en la mesa principal para picar y preparar los alimentos.

Por otro lado, en la cultura popular, siguió presente el culto y como objeto material o fuente física primaria, están los conocidos “exvotos” o pinturas realizadas en agradecimiento hacia cierto santo por el milagro concedido. En este caso, San Pascual siempre aparece levitando, mirando hacia un resplandeciente Santísimo y al lado, una escena en particular, haciendo referencia al milagro

dado. Por lo general, estos exvotos eran realizados por las mismas personas que pedían el favor al santo, por lo que las pinturas pueden carecer de profesionalismo. Es por ello que, a estas pinturas se les cataloga como arte “naíf” o amateur.

Los exvotos más antiguos que llegaron hasta nosotros, son de finales del siglo XIX. Mientras que, las pinturas profesionales en forma de retablos, que frecuentemente eran hechas para conventos o casas de ricos, son de mediados del siglo XIX.

En cuanto a los rezos u oraciones que se le hacían a este santo en esta época, sería difícil decir cuál fue el primero, a diferencia del libro de plegarias de 1818, en esta época no encontré algo parecido. Por ello, la diversidad de los mismos rezos es evidente. A partir de Culinaria Mexicana (2021), a continuación, hago un listado de los más comunes y conocidos, los cuales pueden ser del siglo XIX o XX:

1. “San Pascualito Bailón, báilame en este fogón. Tú me pones la sazón y yo te bailo un danzón.”
2. “Pascualito muy querido, mi Santo Pascual Bailón, yo te ofrezco este guiso y tú pones la sazón.”
3. “¡Ay San Pascual Bailón!, que por ollas y cazuelas brincas, corres, casi vuelas, dame mi pipián (u otro alimento) sazón”

Otro rezo conocido, pero que no van dirigidos directamente hacia San Pascual, según Monse Solís (2023) es este:

1. Santa Ada, que no dejen nada. San Efrén, que me salga todo bien. Santa Leonor, que tenga buen sabor. San Benito, que salga bien el pozolito. San Simón, no se te olvide el limón. Santa Teresa, que esté todo listo en la mesa. Santa Rosa, que la salsa no quede muy espesa y picosa. Santa Eloísa, que se haga todo de prisa. Santa Tomasa, que me salga bien la masa. San Marcial, que no se me pase de sal. San Sansón, que todo quede sabrosón. San Federico, que me quede rico. San Mateo, que no sepa feo. Virgen de los Dolores, que todo tenga buenos olores y te lo pido Santa Elena, que la comida me quede bien buena.

Hoy en día, existe una parroquia dedicada a San Pascual, en el municipio de Cerro Azul, Veracruz. Cada año, del 13 al 17 de mayo, se celebra una fiesta patronal, donde, además de alimentos, música en vivo, juegos mecánicos y pirotecnia, se lleva a cabo una feria artesanal, agrícola y ganadera. Por otra parte, en la Ciudad de México, desde el 2008 hasta el 2014, la Asociación Mandil y Cordón, otorgó el “Premio San Pascual Bailón”. Éste se entregó a grandes representantes de la gastronomía mexicana hasta ese momento, como: Alain Michel

Derouin Martínez; Yuri de Gortari; Xavier Pérez Stone; Alejandro Heredia; Thierry Blouet; Alicia Gironella; Guy Santoro; Mikel Alonso; Rafael Bautista; Ricardo Muñoz Zurita; Patricia Quintana; Juan Antonio Sánchez y Heinz Erwin Reize.

El método para fuentes primarias de la investigación

La historia está viva de cierto modo, ya que hay fuentes “vivas”, es decir, todos en algún momento hemos vivido acontecimientos históricos, somos portadores de una cultura, idiosincrasia y pensamiento cosmológico. Por ello, hice uso de la historia oral, para la parte testimonial de este trabajo, con el objetivo de demostrar, en cierto modo, la permanencia del culto hacia San Pascual Baylón, por lo menos en la una región de Tlaxcala. Aunque solo realice 3 entrevistas semi-estructuradas y escritas hacia personas de mi familia que se dedicaban a la profesión de la cocina, retomando lo de Bruno Latour acerca de la complejidad de las redes sociales, con sus actores-red, queda abierta la posibilidad de realizar más entrevistas, para abarcar además de la primera red de lo familiar, pasar a una segunda, que sería la local.

En el caso de las 3 entrevistas, la población fue mi familia paterna y la muestra fueron 3 integrantes de la misma. La variable dependiente es la religión, es decir, dependiendo de la religión que profesen los individuos entrevistados, puede hacerlos más susceptibles a creer en santos o no, por lo que la variable independiente sería la creencia en santos. Sobre la validación de datos, necesitaría realizar más entrevistas para llevar a cabo este punto. En cuanto a la confiabilidad de los datos, considero que es aceptable, ya que las tres entrevistadas profesan la religión católica y las tres dicen creer en San Pascual Baylón. En este caso, la fe no es algo medible, así que la confiabilidad puede verse desde distintas maneras interpretativas.

Resultados y discusión de resultados

De las tres entrevistadas, todas fueron mujeres de más de 40 años. La primera fue mi tía Ana Borgas de 72 años, la cual radica en Calpulalpan, Tlaxcala. La entrevista se realizó en su dominio y el día 26 de mayo de 2023. Ella dice que, a la edad de los cuatro años, se fue a la Ciudad de México a vivir con su tía Bruna Flores. La tía Bruna era jefa de cocineras en el restaurante Seps en Reforma, del

dueño Antonio Seps, hijo del inmigrante alemán Gleb Seps. Por ello, mi tía Ana trabajó varios años de su infancia en ese restaurante. Su oficio era ayudar en la cocina y atender a los comensales. Al final del día, se repartían las propinas y parte de ellas era su paga diaria. Posteriormente, devuelta a Tlaxcala, trabajó mi tía Ana otro tiempo en la casa de Gleb Seps, ya que él se había casado con una tlaxcalteca y dice que prefería la comida mexicana sobre la alemana.

Con gratos recuerdos, dice ella recordar la fe que tenía a San Pascual la tía Bruna, pero no recuerda sí tenía en la cocina una imagen del santo. No fue hasta su edad adulta que mi tía Ana, en una feria en Calpulalpan, vio a un vendedor de cosas religiosas. Entre todo lo que vendía, estaba la imagen de San Pascual Baylón, al verlo, le pareció como si lo hubiese visto antes en alguna parte, pero no recordaba en donde, así que lo compró. Ya como catequista en su vejes, comprendió que la fe hacia este santo, era parte de un cúmulo de creencias que ella había acumulado a lo largo de su vida en torno a la cocina. Ella piensa que, posiblemente a San Pascual, se le considera el patrono de las cocineras, ya que, por su profundo amor a la Eucaristía, que considera que es el alimento del alma, los ángeles le tenían que ayudar en cierto modo al santo, ya que el alimento que comemos es para mantenernos vivos, porque somos mortales. Aunque dice ella que no cree que los ángeles le vayan a ayudar algún día como a San Pascual, piensa que, al rezarle, le ayuda a no pasarse de sal en las comidas, de picante en sus salsas y cosas que, las veríamos mínimas, pero las mismas a veces se nos puede pasar, y dice ella que una “ayudadita divina” nunca viene mal.

La segunda entrevista fue para mí tía Felicitas Báez, la cual tiene la edad de 73 años y vive en San Lucas Tecopilco, Tlaxcala. La entrevista se realizó el día 28 de mayo de 2023 en su domicilio. Mi tía Felicitas nos dice que, desde niña le gustaba cocinar y de su mamá aprendió muchas cosas, así como sus creencias entorno a la cocina. Por muchos años, realizó las comidas para las fiestas del pueblo. Por ello, se le hizo común rezarle a San Pascual para que le salgan buenas comidas. También se encomienda a la Virgen de Guadalupe para cualquier inconveniente. Además, piensa ella que rezar al momento de hacer la comida es importante, ya que dice que todo alimento puede ser susceptible a guardar “malas vibras”. Por lo que recomienda, sobre todo en la tradicional fiesta de Día de Muertos, prender copal y pasarlo por toda la cocina para ahuyentar a los malos espíritus. Así mismo, dice que es bueno tener una planta de albahaca para la prosperidad y abundancia. Esto para que nunca falten los alimentos en el

hogar. Preferentemente, esta planta debe de ser colocada en la cocina en algún lugar que no estorbe.

La tercera y última entrevista fue para mi prima Jaqueline Morales, la cual tiene la edad de 45 años y vive en San Lucas Tecopilco, Tlaxcala. La entrevista se realizó el día 28 de mayo de 2023 y en su domicilio. Ella dice que lo que sabe de la cocina, lo aprendió de joven por parte de su madre. De ella aprendió, parte del culto hacia San Pascual, pero también a rezarle a Santa Rita, para que las comidas no salgan “picositas”. Por otra parte, nos dice que es importante hablarle “bonito” a la comida, ya que las mismas tienen ciertos tipos de ánimos, es decir, como si tuvieran una esencia, la cual es neutra. Por ello, sí la persona está mal humorada haciendo la comida, se le pasa ese sentimiento hacia su comida y, por ende, la comida no podría salir buena.

Conclusiones

Las diferentes perspectivas de estudio que podemos aplicar al estudio de las creencias religiosas, pensamiento mágico y lo gastronómico con muy variadas. Tratar de escoger una en específico depende de nuestras inclinaciones particulares. En el caso de esta investigación, se cargó más hacia el lado católico folk mexicano. Esto con el fin de explicar y describir la hagiografía de San Pascual Baylón, patrono de las cocineras de México y su culto católico novohispano hasta nuestros días. Se observó que el mismo comenzó en España, lugar de origen de San Pascual, pero a través del culto novohispano mediante un sincretismo religioso con la interpretación del culto, pasó de ser un santo de la Eucartistia a uno de la cocina

En cuanto a las entrevistas, las mujeres que fueron cocineras, así como de profunda fe católica. Lo más importante y creo que fue lo que pudo haber transmitido este culto hacía mi familia, fue la tía Bruna, la cual llegó a ser Jefa de cocineras en la sucursal Reforma, de la cadena de restaurantes Seps, misma que aún existe en la Ciudad de México.

Por otro lado, mi tía Felicitas y mi prima Jaqueline, además de pedirle a San Pascual, le piden a otros santos o vírgenes, por ende, en este sentido, su fe es un poco más compleja de estudiar y si le sumamos la dimensión de otras creencias en torno a la cocina, el rito católico en su proceso de sincretismo religioso, se vuelve más rico en este sentido.

Finalmente, el objetivo de este trabajo, considero que se cumplió en cierta medida. Sin embargo, falta profundizar en fuentes primarias y realizar más entrevistas sí se quieren tener resultados más representativos y ver hasta qué grado, por ejemplo, el culto hacia San Pascual sigue vigente, por lo menos en determinadas regiones de México.

Figura 8. Ana Borgas con un cuadro litográfico de San Pascual Baylón, 2023.



Fuente: Archivo fotográfico digital del autor.

Referencias

- AciPrensa (2023). *San Pascual Bailón*. <https://www.aciprensa.com/recursos/san-pascual-bailon-4667>
- Bak, S. & Crona, G. (2018). *San Pascual Bailón*. <https://books.openedition.org/irdeditions/30949?lang=es>
- Braudel, F. (1987). *El mediterráneo en la época del Felipe II*. Fondo de Cultura Económica.
- Cordón, F. (1999). *Cocinar hizo al hombre. Los 5 sentidos*.
- Culinaria mexicana (2023). *San Pascual Bailón*. <https://www.culinariamexicana.com.mx/siete-datos-curiosos-para-festejar-el-dia-de-san-pascual-bailon/>
- Díaz, R. (1996). Horizontes rituales. *Iztapalapa* 39.
- Latour, B. (2025). *Resemblar lo social. Una introducción a la teoría del actor-red*. Manantial.
- Leatham, C. M. (1996). La religión “práctica” y el reclutamiento de campesinos a movimientos religiosos en Latinoamérica. *Iztapalapa* 39.
- Micó, J. (2001). *Santoral de San Pascual Bailón*. <https://www.franciscanos.org/santoral/pascualbailon.htm>
- Morales, C., Rozat, G. y Mapes, C. (Coords.) (2018). *Comida mexicana. Riqueza biológica, contextos y evolución histórica*. INAH.
- Sánchez, M. (2021). *Fray Francisco de Ajofrín viajero por la Nueva España*. UAM.
- Segre, E. (1996). Enfoques etnohistóricos en la aculturación y sincretismo en las asociaciones indígenas. *Iztapalapa* 39.
- Staniforth, O. (2023). *San Pascual Bailón*. https://ec.aciprensa.com/wiki/San_Pascual_Bail%C3%B3n
- Solís, M. (2023). *San Pascual Bailón, el santo de los chefs*. https://aderezo.mx/plato_de_portada/san-pascual-bailon-el-santo-de-los-chefs-y-que-ayuda-a-la-sazon/
- Stanford Encyclopedia of Philosophy (s/f). *Robin George Collingwood*. <https://plato.stanford.edu/entries/collingwood/>

POEMA VII

Los devoradores

Esto es lo que realmente hago.

Las cascadas nerviosas retumban en los tejidos. Hacen vibrar el óseo péndulo.
La oscilación me atraviesa.

Salgo de mi eje.

Colisión de planetas.

Mundos destrozados.

Veo la destrucción a través de las gramíneas secas.

Mis manos caen al suelo.

Revientan por el calor interno que la carestía provoca.

Sobre la tierra veo pasar a los seres.

Migran porque no sólo se necesita de la luz del sol para que haya comida.

La tierra me arrastra hasta el fondo de sí misma. Inflama la sal y me convierte
en una estatua monstruosa.

Perduro en el tiempo.

Sostengo los pies de los infantes. Los enveneno si es necesario, para evitar
comérmelos porque pueden ser la única fuente de alimento.

Por eso, los devoradores no escribimos. Si lo hicieramos, la historia estaría
llena de hambrunas...

Entonces,

¿quiénes han escrito todo lo que has leído?

La oscilación me regresa al centro. El péndulo sintetiza la vitamina D
necesaria para absorber el calcio. Convirtiéndome en mi propia fuerza de
gravedad. El resto de los tejidos descansa. La caída es suficiente para no desear
comer.

HYRACOTHERIUM

Identidad, patrimonio alimentario y religiosidad. El jamón curado como producto étnico en España

VÍCTOR DEL ARCO FERNÁNDEZ
UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

Introducción

Ingerir alimentos supone un acto necesario para la subsistencia de cualquier ser vivo. En el caso humano, constituye también una acción simbólica con capacidad de reproducir y recrear la identidad y religiosidad de forma cotidiana (Medina, 1997; Fischler, 1988; Contreras, 2007). A través de la comida y el acto de ingerirla se ven reflejadas tanto las adscripciones y lugares propios en los que nos encontramos cultural y religiosamente, como aquellos dónde localizamos a los otros.

Los alimentos representan pues un potencial recurso en los procesos de identificación grupales. Esta es la principal razón por la que tienden a ser sometidos a complejos procesos de patrimonialización y valorización, siendo activados o movilizados con frecuencia en base a los cuestionamientos impuestos desde determinadas creencias políticas o religiosas que los utilizan de forma simbólica y ritual.

En el presente capítulo abordaremos algunos de estos procesos de valorización contemporánea, así como sus procesos de configuración histórica. Para ello nos referiremos al caso específico del jamón curado de cerdo en España (Arco, 2020) y (Arco, 2023). Como argumentaremos a lo largo del capítulo, este alimento constituye un caso paradigmático desde el que entender tanto los

procesos como las relaciones entre las nociones de religión, identidad y patrimonio en el caso de la realidad española. Proponemos así realizar un recorrido sociohistórico por los diferentes procesos políticos y religiosos que han contribuido a construir lo que hoy es y representa el jamón como alimento singular en España, símbolo internacional de su gastronomía y baluarte de su unidad nacional, étnica y religiosa.

Alimentos e Identidad: apuntes reflexivos previos

Antes de profundizar en el caso específico del jamón curado en España creemos pertinente puntualizar algunos elementos de carácter general. Con ello nos proponemos centrar la problemática alimentaria a la que se refiere sustancialmente nuestra investigación, perfilando los ejes analíticos y teóricos en los que nos moveremos, para posteriormente avanzar sobre los elementos específicos del caso de estudio elegido.

En primer lugar, creemos pertinente señalar cómo, desde nuestro punto de vista, los alimentos constituyen una fuente de pensamiento taxonómico y moral (Appadurai, 1988), de encuentro y separación cultural e identitaria. Son, por tanto, el resultado consecuente de la centralidad que ocupan en la vida social de cualquier comunidad. En la mayoría de las actividades y festividades que se reproducen en ellas, por ejemplo, ya tengan un carácter público o privado, la comida y los actos de comensalidad tienden a ocupar un lugar protagonista interculturalmente.

Como veremos en el caso específico del jamón, el consumo de productos alimentarios sirve también y de forma recurrente como un instrumento de legitimación étnica, política e incluso económica trascendental. Esto es consecuencia de la capacidad que los alimentos albergan para condensar símbolos, significados y representaciones. A través de su consumo se expresan emociones, adscripciones y atributos, se establece una distinción (Bourdieu, 1998).

En segundo término, quisiéramos señalar que no todos los alimentos o elaboraciones culinarias significan y representan lo mismo para una comunidad o son sometidos a procesos de patrimonialización contemporáneamente. Solamente algunos adquieren la capacidad de encarnar, reproducir y representar la identidad cultural en el sentido que estamos apuntando aquí. Serán una amalgama de procesos histórico-sociales, que responden a variables endógenas y exógenas que en muchas ocasiones son difíciles de rastrear, los que acaban

convirtiéndolos en símbolos, emblemas y baluartes nacionales o regionales (Edensor, 2002; Ichijo y Ranta, 2016). En este sentido, aplicar una perspectiva antropológica nos permite comprender la complejidad de estos procesos de consolidación simbólico-representacional, en los que se combinan elementos de economía política con otros de tipo religioso, medioambiental e incluso de forma más contemporánea, de carácter mercadotécnico como consecuencia de sus usos turísticos. Se relacionan pues con la existencia de tabús alimentarios de tipo religioso, con las circunstancias coloniales de producción, comercio, distribución y expolio, con la producción literaria de recetarios o guías de viaje y, en definitiva, con un largo etcétera de variados motivos en función de cada caso que nos impide poder establecer algún tipo de categorización verosímil.

No obstante, más allá de la dificultad de tipificación señalada, que elaboraciones culinarias como la paella y la tortilla de patata en España, pero también otros productos singulares como el jamón curado y el vino tinto presenten un marcado carácter étnico en sus contextos de producción y consumo, no responde únicamente a que formen parte de la dieta cotidiana en los hogares, sino a procesos culturales imbricados con un largo recorrido sociohistórico en los que se combina su capacidad para ser explotados o movilizados como potencial recurso turístico.

Los procesos de patrimonialización alimentaria conforman pues una parte determinante para el establecimiento y comprensión de esta conexión alimentos-identidad. Contribuyen a fijar la relación institucionalmente de forma contemporánea y doblemente situada, comportándose como consecuencia de y condición para. Por un lado, son resultado de un proceso histórico de consumo y valorización territorial en el marco de una comunidad y, por otro, en tanto que constituyen una relación social, tienen la capacidad de movilizar, construir y fijar elementos pertenecientes o relativos al hecho identitario. Proponen y disponen desde el uso de una serie de herramientas y dispositivos, como son las figuras marcas colectivas de calidad diferenciada amparadas por la Unión Europea, entre las que se encuentran las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas protegidas. También localizamos en el marco de ese ámbito instrumental las indicaciones y marcas de tipo regional o nacional.

Paradójicamente, este tipo de figuras marcas agroalimentarias mediante las que se fija o da forma al patrimonio local o regional, responden a un régimen y paisaje normativo de carácter global capitalista que es inexplicable sin la idea

de competitividad y mercantilización. Este es el caso del propuesto por el ordenamiento de organismos como la OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual) y rubricado por la Unión Europea en materia de propiedad intelectual. Que el patrimonio local sea protegido, salvaguardado o puesto en valor a través de herramientas legales marcas de carácter global, pone de manifiesto la articulación de esas dos dimensiones –global/local–, así como la inexistencia de una falsa dicotomía entre ellas en su propuesta contemporánea. Descubrimos con ello no sólo su carácter dialéctico, sino la forma en que se utilizan para construir, estandarizar y transformar la diferencia en un objeto de consumo con capacidad de poder ser comparable a otros muchos en el marco de un régimen de competitividad y extracción de rentas capitalista.

A continuación, nos referiremos a elementos sociohistóricos relativos a nuestro principal caso de estudio, el jamón curado con Denominación de Origen en España, a través del cual veremos la forma en que se entrelazan y despliegan gran parte de las ideas teóricas formuladas en el presente epígrafe.

El jamón curado como alimento étnico en España

Bell y Valentine (1997) referían que la historia y evolución de la dieta de la nación es la historia de la nación misma. De este modo, los productos agroalimentarios a ella circunscritos presenten o no singularidad, contribuyen a explicar con determinación los diferentes procesos de naturaleza económico-política e identitaria que la alcanzan. Son pues un interesante objeto desde el que construir interpretaciones y análisis de su historia, pero también, mediante el que leer una cotidianidad, un presente sobre el que son dispuestos y “re-imaginados” metonímicamente. Este ha sido sin duda uno de los planteamientos centrales que queremos desgranar en el presente capítulo y constituye también un presupuesto transversal en nuestra investigación.

El objetivo principal de este capítulo no pasa por realizar una historiografía social pormenorizada sobre el producto del jamón curado de cerdo en España, pero sí por aportar algunos detalles que nos permitan entender lo que hoy significa y representa en términos identitarios y culturales. Si bien, la forma que tenemos de aproximarnos al objeto encuentra un acomodo clásico en la disciplina antropológica, con ejemplos paradigmáticos como el propuesto por Mintz (1985) con el caso del azúcar. A continuación, nos detendremos brevemente en algunos detalles que nos ayudaran a comprender gran parte de los fundamentos

y argumentos utilizados en los procesos de configuración de las Indicaciones Geográficas protegidas en el caso del jamón, que tienden a desarrollar unos controvertidos usos de la historia con idea de encajar en determinados imaginarios colectivos presentes en el consumidor tanto español como internacional. Su movilización en base a la gastro-nostalgia o la autenticidad es recurrentemente explotada en términos mercantiles, a pesar de los anacronismos y metonimias que los acompañan, presentando así un interesante recorrido desde el punto de vista antropológico que en lo posible conviene sustanciar.

El jamón curado en España tiene la capacidad de encarnar a la nación española, convirtiéndose en un símbolo de expresión nacionalista (Arco, 2020). Su utilización como baluarte e ícono en la construcción de la proyección de la imagen pública internacional de España a través del hecho alimentario, se conecta directamente con la presencia que tiene en la literatura y el arte, así como en el espacio público y las celebraciones colectivas o familiares, los lineales de los establecimientos de alimentación o los hogares de los consumidores españoles. Si bien, la capacidad que este producto ha tenido para condensar parte de la historia del proceso de construcción de la nación española, legitimando un tipo de nacionalismo étnico que reverbera hasta nuestros días, lo convierte en un producto agroalimentario singular, difícilmente comparable a cualquiera de los producidos en el marco del estado.

El papel que el jamón curado ha tenido en la construcción de una historia común, de un relato sobre la unidad territorial de España, encuentra su sentido en la realidad política acaecida durante la Edad Media en la península ibérica. Momento en que el cerdo y sus derivados chacineros se convierten en un instrumento de disputa y legitimación política, religiosa y étnica trascendental, visible en el espacio público y con unas profundas implicaciones simbólicas. Este proceso fue en cierta parte extensible a el resto de la Europa cristiana occidental, donde alimentos derivados del cerdo, pero también el vino o el pan, operaron como marcadores de definición étnica ante unos otros que no eran sino las minorías practicantes de la religión islámica y judía, asentadas en diferentes zonas desde siglos anteriores (Flandrin y Montanari, 2011).

No obstante, y atendiendo al caso que nos ocupa, pensar exclusivamente en el producto del jamón curado en estos términos puede llevar a ciertos anacronismos falaces, en tanto que el protagonismo y hegemonía que tiene en la actualidad se produce posteriormente, acompañado por la mejora en las técnicas de

control, conservación y distribución del producto, así como por un cambio en las formas de consumo. Estas circunstancias permitieron aumentar paulatinamente su volumen de producción proto-industrialmente desde la Edad Moderna y lo han acabado convirtiendo en la pieza del cerdo con mayor valor económico, culinario y representativo para la gastronomía española. Previamente a ello, el embutido y los diferentes tipos de elaborados chacineros con distintas partes del cerdo, dado que tenían menor riesgo de malograrse en el proceso de curación, eran la principal fuente de proteínas animales consumida por la población peninsular cristiana. En aquellos reinos la carne fresca o el jamón curado eran muy valorados, pero poco frecuentes en las mesas a consecuencia de su elevado precio, constituyendo casi exclusivamente parte de la dieta suntuaria de la corona, la nobleza en sus diferentes formas y posteriormente, la burguesía acaudalada (Díaz-Yubero, 2019; Murcia, 2012, Gómez de Valenzuela, 2015).

La técnica de salado, curación y consumo de diferentes partes del cerdo, así como de otros animales domesticados como la oveja o la vaca, encuentra un largo recorrido histórico que se pierde desde diferentes realidades arqueológicas como la de la Edad del Bronce europea (Rodero y Varela, 2008; Galindo y Arsuaga, 2019) o la China milenaria (González Blasco, 1998). Si bien existe un cierto consenso historiográfico sobre el consumo de perniles o embutidos curados en salazón en la Grecia y Roma clásicas, en tanto que aparece en diferentes representaciones pictóricas y referencias escritas (Díaz Yubero, 2019; Gázquez Ortíz, 2007), hay quien apunta incluso al Antiguo Egipto como origen de una técnica y práctica que empleaba la sal como conservante principal mediante el que se evitaba la proliferación bacteriana (Stankus, 2016).

Desde nuestro punto de vista, lo interesante no es tanto discutir o describir esa realidad historiográfica, para lo cual existe una destacada literatura interdisciplinar de la que hemos venido dando cuenta (Fábrega i Colom, 1996; Illescas, Ferrer y Bacho, 2012; Ventanas, 2006; González Blasco, 1998; Gázquez Ortíz, 2007), sino comprender las razones por las cuales un producto como el jamón curado de cerdo, con una extendida presencia tanto pasada como presente en multitud de territorios europeos y asiáticos, acaba convirtiéndose en uno de los principales alimentos capaces de encarnar la nación española de manera consensuada. Como símbolo, emblema y baluarte identitario, es también uno de los principales protagonistas de la gastronomía española, al ser un alimento popularmente consumido (Fernández Zarza, 2018) pero también, ostentador

de un elevado reconocimiento internacional como algo propio o característico, principal integrante así de la considerada cocina nacional española.

En la Unión Europea actual existen, sólo en lo que a Indicaciones Geográficas respecta, más de 40 referencias distintas que amparan un tipo de producto que podríamos considerar como semejante al jamón curado español. Perniles de cerdo provenientes de variopintas razas domésticas, secados con procedimientos de salado o curación utilizando técnicas consideradas como tradicionales – en tanto que se adscriben a esa categorización comunitaria–, entre las que también podríamos considerar algunos tipos de ahumado y con unas propiedades comparables al específicamente producido en España, incluido lo relativo a su presentación final. Francia o Italia cuentan tal vez con las referencias más reconocibles internacionalmente como consecuencia de su alto volumen de exportación y trabajo mercadotécnico desde hace décadas; no en vano el Prosciutto di Parma o el Jambon de Bayona fueron de los primeros productos en adscribirse a este tipo de nomenclaturas de indicación geográfica, si bien la lista y variedades es prolongada e interesante en multitud de territorios pertenecientes a países miembros de la Unión Europea, a continuación los enumeramos a modo informativo:

Italia (9): Prosciutto Amatriciano, Crudo di Cuneo, Prosciutto di Norcia, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Modena, Prosciutto di Parma, Prosciutto Veneto Berico-Euganeo, Prosciutto Toscano, Prosciutto di Sauris, Valle d'Aosta Jambon de Bosses, Prosciutto di Carpegna.

Francia (7): Jambon de Bayona, Jambon de Kintoa, Jambon de Bigorre, Jambon d'Auvergne y de Lacaune, Jambon de Vendée, Jambon sec de Corse / sec de Corse – Prisuttu, Jambon sec des Ardennes / Noix de Jambon sec des Ardennes.

Portugal (6): Presunto de Melgaço, Presunto de Barroso, Presunto de Campo Maior e Elvas / Paleta de Campo Maior e Elvas, Presunto de Santana da Serra / Paleta de Santana da Serra, Presunto do Alentejo / Paleta do Alentejo, Presunto de Vinhais / Presunto Bísaro de Vinhais

Alemania(4): Holsteiner-Katenschinken, Westfälischer-Knochenschinke, Schwarzwälder Schinken, Ammerländer Schinken / Ammerländer Knochenschinken, Ammerländer Dielenrauchschinken / Ammerländer Katenschinken,

Eslovenia (2): Kraški pršut , Prekmurska šunka,

Croacia (5): Dalmatinski pršut, el Drniški pršut, Istarski pršut, Istrski pršut y Krčki pršut

Austria (1): Tiroler Speck

Luxemburgo (1): Salaisons fumées, marque nationale grand-duché

España (7): Jamón de Seren (IGP), Jamón de Los Pedroches (DOP), Jamón de Trévelez (IGP), Jamón de Jabugo (DOP), Dehesa de Extremadura (DOP), Jamón/Paleta de Guijuelo (DOP), Jamón/Paleta de Teruel (DOP), Jamón Serrano (ETG), Lacón Gallego (IGP).

Considerando lo señalado hasta aquí y teniendo en cuenta la argumentada multiplicidad productiva territorial pasada y presente en torno a este alimento, dónde podríamos localizar las principales razones sobre las que se erigieron aquellas atribuciones nacionalistas anteriormente mencionadas para el caso español, que confirieron al jamón curado y al cerdo de una significación, singularidad y simbolismo circunscrito a la identidad y cocina nacional española que hoy prevalece. Desde nuestro punto de vista, la ya comentada instrumentalización étnica y religiosa histórica sobre la que ahondaremos al final del presente epígrafe fue un elemento determinante; si bien, es pertinente considerar asimismo ciertas cuestiones pragmáticas o funcionales que siempre están presentes en materia alimentaria (Warde, 1999).

Como productos agroalimentarios tanto el jamón curado como los derivados chacineros provenientes del cerdo no han podido ser apropiados específicamente por ninguna región o territorio peninsular con exclusividad, dado que su producción se encontraba abiertamente diseminada por aquellas zonas de la meseta que presentaban condiciones propicias para la cría de un animal como el cerdo -extremadamente versátil- pero también, sobre lo concerniente a la curación de sus derivados cárnicos: cierta altitud sobre el nivel del mar, baja humedad relativa y un clima mediterráneo continentalizado (inviernos largos y fríos, veranos cortos y calurosos con cambios de temperatura elevados entre el día y la noche). De hecho, esta es una circunstancia en la que se encuentra la mayor parte la extensión territorial peninsular española y por ello existe una dilatada, histórica y variopinta tradición productora de jamones o chacinas utilizando una gran diversidad de razas de cerdo autóctonas, muchas de ellas provenientes del tronco ibérico, pero también del celta e incluso del africano (Illescas, Ferrer y Blasco, 2012). Si bien es cierto que determinadas zonas españolas desde el siglo XVI van adquiriendo un cierto prestigio productor de la mano del consumo desarrollado por parte de la Corona, la nobleza y la inci-

piente burguesía, caso de Montánchez en Cáceres, Trévezel en Córdoba o posteriormente ya en el siglo XVII y XVIII Candelario (Ventanas, 2006; Massana, 2001; Gázquez Ortíz, 2007).

Los territorios mencionados que actualmente reconocemos como andaluces, extremeños y castellano-leoneses pero que integraban por aquel entonces el Reino de Castilla, contaban con la presencia de piaras de cerdos en sus dehesas y campiñas que eran a su vez parte de los señoríos, comunidades de monasterios y otras figuras de propiedad territorial como la que representaban los comunales. Igualmente albergaban las condiciones geográficas propicias enunciadas anteriormente junto a una circunstancia nada desdeñable, como fue el trasiego de cerdos y mercancías entre ellas derivado del resurgimiento de un tipo de actividad arriera y trashumante que recupera en cierto sentido la romana “Vía de la Plata”. Corredor de gran importancia económica, garante del abastecimiento y la distribución para una industria incipiente, que inicia su andadura en el siglo XVIII, eclosiona en el S XIX y se mantiene en continuo crecimiento hasta la actualidad; de hecho, sin considerarlo resulta imposible entender la realidad industrial del jamón ibérico en España, incluso en términos contemporáneos.

En el caso de los territorios conformados por el Reino de Aragón, el trabajo del profesor Gómez de Valenzuela (2015) sobre la cría, comercio y consumo del cerdo desde el S XII es profundamente interesante, destacando su manejo de documentación, estatutos, registros y legislación al respecto. En él se da cuenta de una realidad que nos ha sido difícil estudiar en el presente capítulo, dado que apenas existen registros documentales fidedignos generalizables sobre los usos domésticos del cerdo en la península ibérica capaces de desvelar su volumen y presencia cuantitativamente. Esta circunstancia ha sido recurrentemente apuntada por diferentes investigadores, quienes explican cómo en cierta medida el cebado con los excedentes alimentarios y la producción para autoconsumo familiar de cerdos en aldeas y pueblos ha quedado invisibilizada documentalmente como consecuencia de su provisionalidad anual, no constando su propiedad en, por ejemplo, las listas de bienes inventariables notariales o las aportaciones que constituían la dote en las capitulaciones matrimoniales (Rodero y Varela, 2008; Gómez de Valenzuela, 2015; Ruiz Montejo, 1998). De hecho, esta práctica de cebado y matanza en los hogares se remonta incluso para algunos autores a períodos pre-cristianos celtíberos y romanos peninsularmente (Jurado, 2008; Díaz-Yubero, 2019).

Desde nuestro punto de vista resulta controvertido atribuir ese origen definido estableciendo una continuidad ininterrumpida sin establecer ciertos anacronismos falaces, careciendo a su vez de una investigación historiográfica rigurosa. Pese a ello, sí que podemos señalar con claridad como esta práctica fue sumamente importante en términos culturales e identitarios en la realidad peninsular desde la Edad Media, hasta el punto de ser recurrentemente reflejada en pasajes literarios clásicos como los que podemos encontrar en la obra de *La Celestina* o el *Arcipreste de Hita*, pero también en escritos realizados por Lope de Vega o el mismo Cervantes, e igualmente, en multitud de obras pictóricas, musicales así como en el propio refranero popular (Ventanas, 2006; Gázquez Ortíz, 2007; Jurado, 2008; Rodríguez Plasencia, 2015; Fábrega i Colom, 1996; Luján, 1989).

Este tipo de producción familiar destinada al autoconsumo era, como hemos dicho, desempeñada en los hogares de los pueblos y aldeas rurales donde se concentraba la mayoría de la población peninsular. Una o varias familias cebaban anualmente los ejemplares de cerdo al que daban muerte a partir del día de San Martín (11 de noviembre). Eran así los meses de invierno los considerados como propicios para desempeñar una matanza, que con frecuencia se realizada de manera previa a las festividades navideñas con objeto de dar cuenta de la carne fresca en ellas. Se articula también como una actividad cooperativa de celebración vecinal, al ser necesarias muchas manos para su correcto desempeño y que prevalece en cierta medida hasta nuestros días, habiendo sido incluso folklorizada y mercantilizada como recurso turístico. Esta práctica llegó a adquirir también una significación de celebración festiva ritual durante la Edad Media, movilizada como un potente como marcador de reivindicación étnica ante las minorías moriscas y conversas peninsulares.

Los diferentes elementos y circunstancias señaladas anteriormente dan cuenta de la presencia manifiesta tanto del cerdo como de los alimentos elaborados tras su sacrificio históricamente en la península ibérica, en la vida cotidiana y la dieta de sus gentes. Del mismo modo, tal como hemos referido, este animal tampoco era inusual para el resto de poblaciones europeas, cristianas y pre-cristianas, dónde también era consumido, valorado y representado de maneras muy semejantes. Pero entonces y retomando uno de los cuestionamientos principales del epígrafe, por qué fue en la península ibérica y específicamente en el territorio que ocupa el Estado Español dónde un producto derivado de este animal como

el jamón curado acaba adquiriendo esa profunda significación identitaria y simbólica, siendo movilizada desde un tipo de nacionalismo como el que hemos descrito anteriormente. Como ya hemos apuntado, salvando la razón funcional, será la tan antropológica cuestión de la construcción de la etnicidad la que considero que mejor permite contestar a esta pregunta.

Tanto el cerdo como los productos con él elaborados fueron utilizados a lo largo de la Edad Media como un instrumento de disputa y legitimación política, religiosa y étnica trascendental. No sólo en el marco de los considerados reinos cristianos peninsulares apreciamos este tipo de usos derivados de la presencia y consumo alimentario del animal, puesto que también en los territorios musulmanes podemos encontrar legislación y normativas mediante las que se pretendían resolver posibles conflictos ante los hábitos alimentarios de las minorías cristianas o judías en ellos asentadas (Paz, 2011; Parra, 2017). De hecho, tal y como ha sido abordado prolíjamente desde la propia disciplina antropológica a través de diferentes perspectivas (Harris, 1992; Frazer, 1981; Rappaport, 1987), las restricciones ante el consumo del cerdo por parte judíos y musulmanes se remonta muchos siglos atrás a su presencia en la península ibérica, encontrándose en la literatura sagrada de estas dos religiones monoteístas desde sus orígenes revelatorios. Tanto en el “Levítico” como en el “Deuteronomio” o el “Corán” figuran una serie de restricciones alimentarias construidas en base a diferentes y complejas taxonomías fijadas en torno a las nociones de pureza y contaminación (Douglas, 1973; Contreras, 2007), que por cuestiones de espacio no podemos abordar en profundidad, pero en las que se reflejaba con claridad como el cerdo era considerado tabú por ser un animal impuro, condición que se hacía extensible sobre aquellos que lo consumían.

La cuestión religiosa en torno al cerdo y su consumo es por tanto previa a cualquier instrumentalización nacionalista política en la península ibérica y, por tanto, a la mera noción de un reino unificado cristiano que posteriormente podría considerarse como España. Debemos de pensar no obstante en el periodo que comprende la Edad Media europea como un tiempo donde la asumida división que impone la llegada de la Modernidad entre las esferas política, religiosa y económica es inexistente (Dumont, 1999; Luque, 2005), al conformar todas ellas un todo homogeneizado. No es por tanto una circunstancia excepcional que los marcadores o hábitos que consideramos religiosos implicasen también atribuciones políticas y disposiciones económicas. Así, en una coyuntura histó-

rica dónde existía un tipo de confrontación bélica en la península ibérica justificada desde el hecho religioso -los reyes cristianos presuntamente pretendían restaurar un orden político y religioso preexistente a la llegada musulmana-, resulta verosímil considerar que el consumo de cerdo, dado su destacado hecho diferencial entre los credos, adquiriera un papel relevante en los incipientes procesos de definición, construcción étnica y legitimación homogeneizadora.

No obstante, a pesar de los siglos en que se prolongó el conflicto, no fue hasta su finalización bajo la gobernanza de los Reyes Católicos (S.XV) donde podríamos encontrar fehacientemente registros sobre ese tipo de usos contenidos en torno a este animal, principalmente si revisamos el material documental sobre la sustanciación de las causas de herejía dispuestas desde la principal herramienta de represión y adoctrinamiento con la que contaron, el tribunal del Santo Oficio de la Inquisición. Como gobernantes, Isabel de Castilla y Fernando de Aragón potenciaron que el catolicismo tuviera un papel central en la vida pública, si bien se trató de una clara maniobra política más que de fe, mediante la que pudieron vertebrar un proyecto político, étnico y territorial nacionalista unificador, sentando las bases para la formación de un Estado Moderno con proyección también hacia el resto de reinos cristianos europeos, con los que se confrontaban continuamente bajo el arbitrio de la autoridad Papal.

La fe católica se esgrimía pues como principal razón existencial de su régimen hasta el punto de obligar a la conversión de las minorías religiosas judías y mahometanas residentes, persiguiendo y expulsando a quienes se negasen a formar parte de ellas, en un proceso que por otro lado se había iniciado siglos antes (Pérez, 2005; Álvarez Junco, 2001). Es en este periodo donde se comienza a construir una noción de “identidad española” tal y como hoy la entendemos; será sobre él donde se apelará posteriormente y con recurrencia desde el siglo XIX, siendo exacerbado durante el franquismo, momento en que cobra una dimensión protagónica en los procesos de construcción de los imaginarios simbólicos y culturales sobre los que se levanta un tipo de nacionalismo españolista que aún pervive (Núñez-Seixas, 2018).

Las conversiones masivas fueron pues determinantes en ese periodo. En base a ellas los considerados conversos y moriscos pasaban a estar, en tanto que católicos, bajo la jurisdicción del Tribunal del Santo Oficio. Institución a la que se había otorgado la potestad para juzgar la pureza de fe e imponer castigos ejemplarizantes ante las posibles prácticas heréticas y los herejes, siendo así

una pieza fundamental en la ejecución de una de las principales pretensiones de los Reyes Católicos: suprimir la diversidad religiosa y étnica en sus reinos. Esta cuestión nos interesa particularmente debido al protagonismo que el cerdo y sus productos derivados adquieren en la formación y sustanciación de las diferentes causas de herejía formal dispuestas ante aquellos súbditos conversos que se consideraba continuaban profesando el judaísmo o el mahometismo. Los distintos compendios o directorios que podemos definir incluso como manuales para Inquisidores escritos en la época y que han llegado hasta nuestros días, como el “Directorio de Inquisidores” de Nicolao Emérico (Inquisidor General de Aragón, 1821), atienden con especificidad a esta cuestión. En ellos queda indicado por ejemplo que los actos de negarse a consumir cerdo en público o no cocinar con la manteca de este animal, pueden ser empleados como pruebas en la formación de causas por herejía en cualquiera de las tres vías dispuestas para tal fin: acusación, delación o pesquisa (Candela, 2015; Alonso Calvo, 2014). Asimismo, en estos directorios aparecen recogidos otros hábitos también considerados judaizantes o propios de la práctica cripto-judía, como por ejemplo dejar encendida una vela por la noche o ponerse ropa limpia en sábado, siendo introducidos igualmente en la gran cantidad de los procesos abiertos por este tribunal a lo largo de su dilatada historia.

Existe no obstante una excelsa literatura que aborda en lo específico la relación que moriscos y conversos tuvieron en estos procesos (Kamen, 1972; Baer, 1998; Caro Baroja, 1978; Pérez, 2005). Lo que nos interesa de ellos en este caso es su capacidad para desvelarnos fehacientemente la significación que el consumo del cerdo y sus productos adquiría como marcador de etnicidad, cobrando gran importancia en la vida pública como elemento de disputa. Esta circunstancia llegó a cobrar tal dimensión que incluso un término utilizado para referirse al animal en sí, como será el de “marrano”, acaba siendo empleado como apelativo peyorativo para nombrar a la comunidad conversa tanto judía como musulmana, aquellos considerados como cristianos nuevos cuya sangre no estaba “ limpia ” (Caro Baroja, 1978; Corominas, 1987). Si bien, este término presenta una etimología discutida (Pérez, 2005) en cuanto a su procedencia y usos originarios, sí que parece existir un cierto consenso historiográfico en el hecho de que, a partir del siglo XIII, el término marrano fue utilizado para definir de forma peyorativa a la comunidad conversa y al animal en sí, que obviamente ya contaba en la época con una rica pluralidad sinonímica.

El proceso descrito da cuenta del papel trascendental que tanto el cerdo como los productos elaborados tras su sacrificio, han tenido en la construcción de una historia común, de un relato sobre la unidad de España a partir de la Edad Media, desde los presupuestos de la construcción de una comunidad étnica articulada en torno a la religión católica. Su uso como marcador diacrítico fue, tal como hemos visto, de suma importancia principalmente en el ámbito cotidiano o banal para la construcción y reproducción de la propia nación. Pensar en el caso de España como un proyecto de etnonación exitoso (Moreno Feliú, 2010) nos permite comprender la composición de un tipo de nacionalismo donde los alimentos que podemos considerar como étnicos jugaron un importante papel que permanece. Evidentemente, sería un error separar la etnicidad del nacionalismo, en tanto que se mantienen profundamente unidos, dando cuenta de lo pertinentes que en nuestro caso son enfoques como los de Connor (2015), que precisamente reflejaron como la nación siempre era construida, de una manera u otra, desde el paradigma de la comunidad étnica y el territorio (Martínez Veiga, 1981).

Conclusiones

Como hemos planteado al inicio del presente capítulo, la comida tiene la capacidad de unir y separar a las poblaciones (Parasecoli, 2014). A través de ella se articulan nociones de exclusión e inclusión de orgullo nacional y de xenofobia (Fieldhouse, 1986). El caso expuesto pone de manifiesto cómo la comida es un foco de pensamiento taxonómico y moral (Appadurai, 1988), que permite movilizar ciertas emociones, muchas de ellas explotadas hoy mercantilmente. El caso del nacionalismo español muestra con ejemplaridad y largo recorrido histórico esta relación, al igual que otros presupuestos analíticos como los de Barth (1976) en torno a la necesaria interacción íntima y continua de los pueblos como principal motor de esa etnicidad.

Un ejemplo como el que actualmente nos ofrece la Denominación de Origen Jamón de Teruel (Arco, 2020), que utiliza simbólicamente una estrella mudéjar, histórico símbolo musulmán y morisco en la península ibérica como marcador de autenticidad y signo de distinción grabado a fuego sobre sus perniles, permite entender el profundo recorrido que este tipo de elementos dispuestos en un momento histórico concreto continúan teniendo contemporáneamente. Si bien es cierto que se realizan desde unos usos anacrónicos y falaces como es en ese

caso, pero mediante los que se movilizan y mercantilizan arquetípicamente una idea de la nación española. Autoafirmada a través en un producto alimentario como el jamón curado, símbolo y baluarte de un nacionalismo españolista que lo instrumentaliza como un artefacto de legitimación, explotando rememorativamente un pasado nacional a través de él, como consecuencia del universo simbólico que los acompaña en ese sentido apuntado hace décadas por Barthes (1961) y que sólo determinados alimentos son capaces de proporcionar.

Referencias

- Alonso Calvo, S. (2014). *Actos de habla en los procesos de la Inquisición Española* [Tesis doctoral, Universidad de Valladolid]. Repositorio documental. <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/4465>
- Álvarez Junco, J. (2001). *Mater Dolorosa. La idea de España en el Siglo XIX*. Taurus.
- Appadurai, A. (1988) How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Society for Comparative Study of Society and History*, 30 (1), 3-24.
- Arco Fernández, V. (2020). *Denominando el origen. Indicaciones Geográficas agroalimentarias y procesos de neoliberalización: el caso del jamón con DOP en Aragón y Castilla y León*. Tesis Doctoral. Universidad Autónoma de Madrid. Biblos-e Archivo. <https://repositorio.uam.es/handle/10486/696050>
- Arco Fernández, V. (2023). Procesos de patrimonialización alimentaria: Indicaciones Geográficas, autenticidad, turismo y gentrificación en entornos rurales. El caso del jamón curado con DOP en Aragón y Castilla y León. *Cuaderniu: Revista internacional de patrimonio, museología social, memoria y territorio*, 11, 89-120.
- Barth, F. (1976). *Los grupos étnicos y sus fronteras. La organización social de las diferencias culturales*. Fondo de Cultura Económica.
- Baer, Y. (1998). *Historia de los judíos en la España cristiana*. Riopiedras.
- Barthes, R. (1961). Pour une phycho-sociologie de alimentation contemporaine. *Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*, 5, 977-98.
- Bell, D. y Valentine, G. (1997). *Consuming Geographies: we are where we eat*. Routledge.
- Bourdieu, P. (1998). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Taurus.
- Candela, B. (2015). Práctica de procedimiento jurídico para inquisidores: el abecedario de Nicolás Rodríguez Fermosino [Tesis doctoral. Universidad de Alicante]. <http://hdl.handle.net/10045/52998>
- Caro Baroja, J. (1978). *Los judíos en la España moderna y contemporánea (Vol. I y II)*. AKAL.
- Connor, W. (2015). *Etnonacionalismo*. Trama Editorial.
- Contreras, J. (2007). “Alimentación y religión”. *Humanitas: Humanidades Médicas*, 16, 1-31.

- Corominas, J. (1987). *Breve Diccionario Etimológico de la Lengua Castellana* (tercera edición). Madrid: Editorial Gredos.
- Díaz Yubero, I. (2019). *Alimentos con historia*. Mercasa.
- Douglas, M. (1973) [1966]. *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Siglo XXI.
- Dumont, L. (1999). *Homo Aequalis. Génesis y apogeo de la ideología económica*. Taurus
- Edensor, T. (2002). *National Identity, Popular Culture and Everyday Life*. Berg.
- Fábrega i Colom, J. (1996). La cultura del cerdo en el Mediterráneo, entre el rechazo y la aceptación. En Medina, F.X.(Coord.), *La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición* (pp. 217-238). Icaria.
- Fernández-Zarza, M. (2018). *La construcción de la calidad: nuevos retos en los sistemas agroalimentarios en el medio rural* [Tesis Doctoral. Universidad de Sevilla].
- Fieldhouse, P. (1986). *Food and Nutrition: Custom and Culture*. Croom Helm.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*. 27, (2), 275-292.
- Flandrin, J.L. y Montanari, M. (2011). *Historia de la alimentación*. Trea.
- Frazer, J. (1981). *La rama dorada: magia y religión*. Fondo de Cultura Económica.
- Galindo-Pellicena, M.A., Arsuaga, J.L. y Carretero,J.M. (2019). Pig management in the Chalcolithic and Bronze Age periods at the El portalón site: Integration in the Iberian context. *Quaternary International*, 515, 138-149.
- Gázquez Ortíz, A. (2007). *El jamón en la gastronomía española*. Consejería de Agricultura y pesca.
- Gómez de Valenzuela, M. (2015). Cría, comercio y consumo de cerdos en el norte de Aragón (siglos XII a XVII). *Revista de historia Jerónimo Zurita*, 90, 163-192.
- González Blasco, J. (1998). Importancia del jamón a lo largo de la historia. El jamón curado:tecnología y análisis de consumo: *Simposio especial, 44 ICOMST*: 112-124.
- Harris, M. (1992). *Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura*. Alianza Editorial.
- Illescas, J.L., Ferrer, S. y Bacho, O. (2012). *Porcino: guía práctica*. Mercasa.

- Ichijo, A. y Ranta, R. (2016). *Food National Identity and Nationalism*. Palgrave McMillan.
- Jurado, A. (2008). *El cerdo y sus chacinas: voces-refranes-literatura*. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (España).
- Kamen, H. (1979). *La Inquisición Española*. Crítica.
- Lujan, N. (1989). *Historia de la gastronomía*. Plaza & Janes.
- Luque, E. (2005). La polémica ubicuidad de la cultura. En J.M. Pereira y J. Cazorla (Eds). *Estructura y procesos sociales: Homenaje a José Cazorla*. (pp. 117-133). C.I.S.
- Martínez-Veiga, U. (1981). Etnicidad y nacionalismo. *Documentación Social*, 45, 11-27.
- Massana, R. (2001). La industria. En Robledo, R (Coord.): *Historia de Salamanca Vol IV: Siglo XIX, Salamanca* (pp. 389-434). Universidad de Salamanca.
- Medina, X. (1997). El comer como instrumento. Alimentación e Identidad entre los emigrantes vascos. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LII (1), 205-216.
- Mintz, S.W. (1985). *Dulzura y poder: El lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI.
- Moreno Feliú, P. (2010). *Encrucijadas antropológicas*. Editorial Universitaria Ramón Areces.
- Murcia, J.L. (2012). Sal, aire y humo la esencia de embutidos y salazones. *Revista Distribución y consumo*, 123, 74-79.
- Núñez-Seixas, X.M. (2018). *Suspiros de España*. Ed. Crítica.
- Parasecoli, F. (2014). Food, Identity and Cultural Reproduction in Immigrant Communities. *Social research*, 81(2), 415-439.
- Parra López, S. (2017). Las comidas y los ayunos de los Moriscos. *Mélanges de la casa de Velázquez*, 47(19), 233-253.
- Paz, M. (2011). Cristianos y musulmanes en Al-Andalus: el caso de los mozárabes de Toledo y los límites de la libertad. *Anales de Historia Antigua, Medieval y Moderna*, 44, 1-16.
- Pérez, J. (2005). *Los judíos en España*. Marcial Pons.
- Rappaport, R.A. (1987). *Los cerdos para los antepasados: el ritual en la ecología de un pueblo en Nueva Guinea*. Siglo XXI Editores.

- Rodero, E. y Valera, M. (2008). *La ganadería andaluza en el siglo XXI. Patrimonio ganadero andaluz. Volumen I*. Junta de Andalucía (España).
- Rodríguez Plasencia, J.L. (2015) La matanza en Extremadura (estudio etno-folklórico) (1-2-3). *Revista de Folklore*, 404, 31-48.
- Ruiz Montejo, I. (1998). La vida campesina en el siglo XII a través de los calendarios agrícolas". En: *Vida cotidiana en la España medieval Actas del VI Curso de Cultura Medieval* (pp. 107-123). Polifemo.
- Stankus, T. (2016). "Ham". *Journal of Agricultural &Food information*, 17(2-3), 174-199.
- Ventanas, J. (2006). *El jamón ibérico. De la dehesa al paladar*. Ediciones Mundi-Prensa.
- Warde, A. (1999). Convenience food: space and timing. *British Food Journal*, 101(7), 518-527.

POEMA VIII

El último deseo

Los insectos le caminaban encima.

Le sobrevolaban cadáveres.

Las palabras arrancaban con sus mandíbulas de viento la carne.

Aquí comienza todo.

Cuando el cuerpo heredado cae.

Cuando todo es abandono, hasta lo invisible.

Cuando lo único que me sostiene es tu mirada.

HYRACOTHERIUM

La cocina como laboratorio de las brujas. Apología de la magia doméstica

VLADIMIR ATAHUALPA MARTÍNEZ BELLO
ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA

Las mujeres, la comida y el miedo popular en el mundo medieval

En el 1080, el papa Gregorio VII le escribió al rey Harald de Dinamarca regañándolo por la costumbre que tenían los daneses de responsabilizar a ciertas mujeres de las tempestades, epidemias, sequías o plagas que destruían las cosechas, para luego matarlas de formas muy crueles, como las *ordalías de agua*¹. El papa le indicaba que, como buen rey cristiano, debía enseñarle a su pueblo que aquellos males eran la voluntad de Dios (Henningsen, 2020, p. 1015).

Tiempo después, en el 1090, en el obispado de Freising, cerca de Munich, tres mujeres fueron acusadas por los vecinos de Vötting de arruinar los cultivos, por lo que procedieron a quemarlas. Años más adelante, en el 1100, el rey cristiano Coloman de Hungría, promulgó un decreto en un intento por extirpar la creencia que tenía su pueblo sobre las *striges*² (Henningsen, 2020, p. 1015).

Estos acontecimientos son una muestra de que la persecución y quema de mujeres fueron una iniciativa popular y ocurrieron incluso antes de la creación de la Inquisición. Las acusaciones se debían a que la gente no podía explicar ciertas desgracias que les afligían ya que la vida cotidiana en las comunidades rurales dependía bastante de la tierra, el clima y los animales. Como resultado,

¹ Las mujeres acusadas era atadas a una cuerda y lanzadas al agua; si se hundían, era inocentes, pero si flotaban eran culpables (Centini, 2004, p. 53).

² En la Antigüedad eran mujeres que durante la noche se convertían en pájaro y estaban sedientas de sangre (Centini, 2004, p. 16).

terminaban culpando a las mujeres que les causaban sospechas por ser solteras, inteligentes, atrevidas, hermosas, ancianas, inusuales, solitarias, entre otros motivos.

Y es que los alimentos estaban relacionados con el hambre. Por un lado, eran un elemento de supervivencia o nutrición y, por otro lado, eran una expresión de la sociedad. Los seres humanos fueron transformando la necesidad de comer en un algo cultural, ritual y mágico. En el caso de la comida medieval, la herencia romana fue muy importante por lo que su modelo se basaba en el trigo, el aceite y el vino (González, 2013).

Para el pueblo, eran fundamentales las harinas y los cereales, ya sea en forma de papillas cocidas con leche o agua, o como panes horneados. Consumían sopas de pan ya que este guiso podía ser recalentado, refrito o complementado con otros elementos. El vino significaba nutrición, pero era espeso y fuerte, por lo que se diluía o edulcoraba. Por ejemplo, al *vino hipocrás* se le añadía canela, pimienta, clavo, mejorana y azafrán para hacerlo más tolerable. También consumían jugos de frutas, sidra, cerveza y ocasionalmente agua limpia, la cual a veces pasaban por una colmena para endulzarla (González, 2013; Kelly, 2023).

Las proteínas animales las obtenían de diversas maneras, ya que los campesinos no sacrificaban a las vacas debido a su utilidad para el arado. Por lo tanto, consumían productos como leche, queso, yogurth o mantequilla. Sumados a cereales como avena, cebada o centeno; yerbas como perejil, romero, verdolagas o borrajás; verduras como ajos, zanahorias, alcachofas, berenjenas o cebollas; legumbres como garbanzos o chicharos; y carnes como oveja, carnero, cordero, cabrito, cerdo, pollo, pajarillos o palomas. Conservaban la carne salándola, secándola o ahumándola (González, 2013; Kelly, 2023).

En las cocinas de sus hogares, las mujeres preparaban sus guisos en ollas que a menudo colgaban en una varilla sobre el fuego abierto. Esto se debía a que esa era la forma más eficiente de utilizar la leña y no desperdiciar la comida. Además, posiblemente usaban una escoba para mantener limpio su espacio y cuidaban de un gato, quizás *negro*³, para evitar que los roedores se comieran los cereales. A partir del siglo XV estos tres elementos domésticos: el caldero, la escoba y el gato, comenzarían a ser asociados con las brujas y sus prácticas maléficas.

³ Sugiero que, debido a su mala fama por el color, la gente abandonaba en las calles a los gatos negros, por lo que era común verlos deambulando. Así, cuando alguien necesitaba uno para cuidar su cocina, simplemente lo capturaba y se lo llevaba.

Las mujeres, la comida y la adivinación en el mundo mexica

De este lado del mundo, al comenzar el día, las mujeres mexicas se dirigían a su cocina y, frente al metate, comenzaban a moler el maíz para preparar los alimentos. La cazuela y el comal eran instrumentos indispensables porque ahí se tostaban las semillas, los chiles o los jitomates (Soustelle, 1956, p. 128).

Las tres piedras entre las cuales encendían la leña y reposaban sus ollas tenían un carácter sagrado pues en ellas residía la fuerza del dios viejo *Huehue-téotl*. Además, valiéndose de la semejanza de los seres humanos con los dioses *Oxomoco* y *Cipactonal*, expertos en las artes adivinatorias como la lectura del maíz, las mujeres percibían lo distante y lo oculto en el crepitar del fuego doméstico (Soustelle, 1956, p. 131; López, 2004, p. 28).

Las casas no contaban con un comedor formal, por lo que las personas comían en cualquier habitación. Su modelo alimenticio se basaba en el maíz, el chile, el frijol y la calabaza. La dieta del pueblo estaba compuesta por tortillas, atole, tamales, amaranto, chia, cacahuates, plantas silvestres, insectos, reptiles, hormigas, gusanos, batracios y una gran variedad de alimentos acuáticos. Comían carne de guajolote, venado, perro o aves, y bebían agua, ya que la ley regulaba el consumo de pulque. Todo se guisaba asado o hervido, muy sazonado con chiles y yerbas de olor; o bien, se envolvía en mixiote. En particular, era común comer una pasta de maíz espesa endulzada con miel o condimentada con chile (Suárez, 2023).

Las guisanderas, tortilleras o tamaleras se destacaban por preparar comidas sabrosas. Amasaban cuidadosamente, añadían levadura, hacían tortillas planas y redondas, prolongadas y delgadas, con pliegues o arrolladas con chile. También elaboraban tamales de frijol o carne. Eran diligentes, trabajadoras, entendidas, limpias, diestras, capaces de discernir si la comida estaba bien sazonada y tenían experiencia haciendo varios tipos de guisos (Sahagún, 1999, p. 567).

En ocasiones, vendían diferentes guisados en cazuelas de barro, como uno muy popular que estaba hecho de chile, pepitas, tomates grandes y chiles verdes. Asimismo, comerciaban carne asada abajo de la tierra; diversos tipos de *chilmolli*⁴; tortillas con chile molido o carne en su interior, untadas con chile, mezcladas con miel y cocidas debajo de las brasas; bolitas de masa untadas con salsa de chile y tortilla de huevo (Sahagún, 1999, p. 567).

⁴ De acuerdo con el Gran Diccionario Náhuatl el chilmolli era una salsa o guisado de chile.

Desde la perspectiva mágico-religiosa, la sociedad mexica tenía ciertas creencias relacionadas con los alimentos. Por ejemplo, consideraban que cuando los tamales no se cocían en la olla y quedaban crudos, si un hombre los consumía, fallaría al disparar sus flechas en la guerra, o si una mujer los comía, tendría dificultades en el parto. Cuando se doblaba la tortilla al calentarse en el comal, se tomaba como una señal de que llegaría una visita inesperada (Sahagún, 1999, p. 281).

Se decía que aquel que lamiera el metate, perdería todos los dientes, o, si se rompía mientras una persona estaba moliendo, alguien se iba a morir. Si las mujeres comían de pie, se casarían con hombres de pueblos muy lejanos y ajenos. Si quemaban olotes cuando una mujer estaba pariendo, el bebé nacería con pecas en el rostro (Sahagún, 1999, p. 282).

Los jugadores de pelota ponían el metate y el comal bocabajo, mientras que colgaban el *metlapilli*⁵ en un rincón, para asegurar la victoria en el juego. Aquel que comía cañas de maíz verde frías por la noche, sufriría dolor de muelas. Y, por último, quien ofendía al fuego caminando sobre las piedras del hogar, estaba condenado a morir en corto tiempo (Sahagún, 1999, pp. 283, 284; Soustelle, 1956, p. 131).

La comida novohispana: mujeres, hechicería y amor

Después de la llegada de los españoles, surgió la Nueva España como una cazuela donde se mezclaron diferentes culturas. Como resultado, los habitantes entraron en contacto con nuevos ingredientes que les permitieron experimentar en la preparación de alimentos. Aunque, para poder iniciar este proceso era necesario ir al tianguis o al mercado y adquirir todo lo necesario.

La dieta principal eran las semillas, verduras y legumbres, pero ahora había carne de vaca, cerdo, carnero o cabrito; frutas como la cereza, ciruela, granada, durazno, membrillo, pera, manzana o higo; llegaron cereales como el trigo, centeno, cebada, arroz y avena; verduras como la lechuga, rábano, zanahoria, ajo y cebolla; incluso, los cítricos y los productos lácteos fueron muy bien aceptados (Suárez, 2023).

Las combinaciones eran múltiples, asombrosas y maravillosas. La tortilla cambiaba su textura al contacto con el aceite; los tamales se esponjaban con una manteca bien batida; los frijoles se integraban magnífico con la crema; de la

⁵ Conforme al Gran Diccionario Náhuatl el *metlapilli* era el rodillo de piedra con el que se molía en el metate.

unión del maíz y el queso nació la quesadilla; los chiles verdes fueron rellenos con carne puerco; y el atole junto con el cacao se beneficiaron de la leche y el piloncillo (Suárez, 2023).

En este particular, el chocolate fue un brebaje ancestral que se fue adaptando a los cambios y hasta fue usado como una herramienta dentro de la *hechicería*⁶ amorosa novohispana. Así pues, algunas mujeres mezclaban su sangre menstrual con esta bebida para dársela a sus esposos, amantes o amigos con la intención de amansarlos, retenerlos, asegurar su fidelidad, evitar que las golpearan, entre otras razones.

Por ejemplo, en el año de 1652, en Puebla de los Ángeles, vivía Margarita de Palacios, una mestiza de 40 años descendiente de cristianos viejos y comprometida con la fe cristiana. A pesar de todo y de que entre sus bienes constaban piezas de valor, su matrimonio se había arreglado con un *calero*⁷ llamado Gaspar de Morales. Estaba afligida por los celos que sentía su esposo por ella por lo que acudió con un indio herbolario a quien le compró unas raíces que después añadió al chocolate de Gaspar. Margarita luego negó los hechos, afirmando que dichas raíces se destinaban para aliviar los problemas de hígado de su marido (Martins, 2017, p. 573).

Otro caso aconteció en 1662, en el puerto de Veracruz. Ahí, habitaba una mulata libre nacida en Cádiz, llamada Leonor de Isla, tenía 26 años, era soltera, dueña de una casa de posadas donde recibía a los viajeros, ejercía la prostitución y tenía fama de adivina o hechicera. Todos los días sahumaba su hostal con una palma y agua bendita para atraer el dinero. Tenía un amante llamado Francisco Bonilla, carpintero de oficio y de quien estaba profundamente enamorada (Campos, 2012, pp. 408-412).

En una ocasión, una esclava negra llamada Lucía vio como Leonor le dio a Francisco sangre de su menstruación diluida con chocolate. Poseedora de un amplio repertorio de recetas mágicas, los viernes recolectaba cierto juncos que crecía en una laguna, clasificándolo en hembra y macho, lo molía y tostaba para dárselo de beber en chocolate al carpintero, con el objetivo de que no la abandonara. En otras ocasiones, conjuraba la bebida con ciertas palabras, la colocababa debajo de la cama y detrás de la puerta de la calle para que los hombres la quisiesen bien (Campos, 2012, pp. 408-412).

⁶ La hechicería es una variedad de agentes, actos y representaciones mágicas de carácter negativo o maligno para la sociedad en su conjunto y para los individuos que sufren sus efectos (González Gómez, 2008, p. 33).

⁷ Persona que se dedica a la producción de cal.

Las mujeres-guajolote, la noche y las supersticiones

En el México contemporáneo, la cocina se ha mantenido como un espacio importante permeado de supersticiones⁸, y en el ámbito rural, se ha llegado a relacionar con las brujas debido a ciertos relatos orales, que guardan en su interior la amalgama de varias visiones del mundo.

Se cuenta que, durante la noche, en algunos pueblos, las mujeres se dirigen a la cocina de su hogar y se desatornillan las piernas para dejarlas en el fogón; en su lugar, se colocan patas de guajolote; mientras que, el pico y las alas del animal complementan los cambios. Ya transformadas, vuelan hacia las viviendas donde ha nacido recientemente un infante, a quien aún no imponen el sacramento bautismal. Por su parte, a la distancia, las personas observan sorprendidas, bolas de fuego que se mueven entre los cerros (Rivera, 2000, pp. 54-55).

Al llegar, la mujer-guajolote aguarda en el techo pacientemente a que se duerman los padres y la familia para entrar en la casa. El ojo de la cerradura o la rendija de la puerta son suficientes para entrar. Una vez en el interior, encuentra el dormitorio del recién nacido y aun cuando duerma protegido en el regazo de su madre, se las ingenia para succionar con su pico la sangre por su cabeza. El niño amanece muerto, con la mollera sumida; o aparece clavado en los magueyes (Rivera, 2000, pp. 54-55).

Ya de regreso en su casa, devuelve la sangre del pequeño almacenada en su estómago. La vierte en una ollita, resguardándola en el fogón, donde también había dejado sus piernas. Desde ese momento y por varios días se alimentará de la sangre. Las brujas se pueden conjurar colocando en la habitación una palangana con agua, unas tijeras formando una cruz, un espejo, una camisa al revés o un sombrero bocarriba. De igual forma se pueden quemar sus piernas en el fuego y ya no podrá recuperar su forma humana (Rivera, 2000, pp. 54-55).

Aparte de este tipo de relatos, existen una serie de creencias o refranes que muchas veces son transmitidos cuando está la familia reunida en la cocina o el comedor durante la preparación de los alimentos; por ejemplo, mi abuelita solía decir que en la olla de los frijoles observaba si me portaba bien o mal, o era común que leyera el café o el té en la sobremesa.

De este modo, se dice que la salsa salió picosa, porque quien la preparó estaba enojado. Si al hacer el chocolate sale espumoso, estás listo para casarte. El mole

⁸ Para Irene Claver (2010) la superstición puede ser definida como el excesivo temor de cosas, astros o dioses, y los mecanismos para lograr contrarrestar su poder y sus influjos. La mayoría de las supersticiones aluden a actos cotidianos por los que podemos ser castigados.

se cortó porque alguien más lo mezcló. Las claras de huevo suben, cuando tienes pensamientos amables. Si los tamales salen apelmazados, es porque quien los hizo estaba de mal humor. Las tortillas se inflan cuando los invitados ya tienen hambre (Rojas, 2023).

Derramar vino es buen destino, tirar la sal es mala señal. Hay que poner el pan bocarriba, sino la Virgen llora. Un ramillete de ajos, protege contra el mal de ojo y los malos espíritus. Verter el azúcar, es repartir dulzura. Morder una cebolla, para recibir dinero. Soplar canela el primer día de cada mes, atrae la prosperidad. Y se considera que, pasar un huevo por el cuerpo, quita las energías desagradables (Claver, 2010, pp. 72, 116, 122).

Conclusiones

El miedo a las mujeres es un fenómeno social que se puede remontar a la Edad Media, pues acusándolas de brujas muchas de ellas fueron objeto de persecuciones y una hostilidad colectiva que terminaba quemándolas en las hogueras. Además, considerando la distribución del trabajo acorde a los roles sexogenéricos de la época, se puede sugerir que las cocinas domésticas europeas medievales eran espacios femeninos, lo que generó un vínculo profundo entre la comida y las mujeres, quienes transmitían de forma oral y discreta muchos de sus conocimientos.

Del otro lado del mundo, las mujeres mexicas estaban muy vinculadas a la magia en la cocina; de esta manera, los alimentos eran al mismo tiempo la comida, la materia del mito de origen y el instrumento necesario para la adivinación, como se puede comprobar en la lectura del maíz. Incluso, algunos de los platillos descritos en las crónicas de los frailes como los sopes, las gorditas, los tlacoyos, los huaraches, las cazuelas de guisados o los tamales podemos disfrutarlos hoy en día en las calles de la ciudad de México. Lo que es un testimonio de la forma en que la alimentación se va adaptando a los procesos históricos.

Con la llegada de los españoles a Mesoamérica también arribaron nuevos ingredientes o nuevas formas de preparación de los alimentos y del encuentro surgió algo nuevo. En este sentido, la comida novohispana funcionó como un elemento de mediación en el proceso de construcción de un nuevo orden social; asimismo, era un reflejo de un contexto donde el sincretismo ocurría en muchos aspectos, incluida la cocina, la vida cotidiana y las prácticas mágico-religiosas. En particular, las mujeres de diversas clases sociales recurrián al uso del choco-

late mezclado con otros ingredientes como un medio para calmar la ira de los hombres, evitar los maltratos, recibir mucho cariño o desquitarse por las traiciones ya que así podían obtener una justicia que las autoridades les negaban.

Finalmente, en el México contemporáneo la cocina todavía sigue siendo un espacio predominantemente femenino y considero que más allá de brujas, adivinas o hechiceras; las mujeres al ser capaces de crear algo maravilloso de la nada, nos enseñan que el acto de buscar ingredientes, prepararlos, guisarlos, sazonarlos y transformarlos en una comida deliciosa requiere de saberes extraordinarios que al ser compartidos pueden llenar de bienestar el corazón, el alma y el cuerpo de los demás. Y la muestra más clara de todo esto es el caldito de pollo que nuestra abuelita nos prepara cuando estamos resfriados.

Referencias

- Campos, A. (2012). Un tipo popular en Nueva España: la hechicera mulata. Análisis de un proceso inquisitorial. *Revista de literaturas populares*. Año XII (2), pp. 401-435.
- Claver, I. (2010). *El gran libro de las supersticiones*. Océano Ambar.
- González, A. (2013). IX. La comida medieval. <https://www.youtube.com/watch?v=L6yOHofJQ7s>
- Henningsen, G. (2020). La brujería y la inquisición. *Príncipe de Viana (PV)*, s/v (278), pp. 1013 - 1031.
- Kelly, D. B. (2023). *What medieval peasants really ate in a day*. <https://www.grunge.com/250560/what-medieval-peasants-really-ate-in-a-day/>
- López Austin, A. (2004). La magia y la adivinación en la tradición mesoamericana. *Arqueología Mexicana. Magia y adivinación*. XII (69), septiembre-octubre, pp. 20-29.
- Martins Torres, C. A. (2017). Cuentas rojas y magia de amor. Intercambios culturales entre España y Nueva España en Edad Moderna. *Hispania sacra*. 69(140), pp. 567-578.
- Rivera Domínguez, L. (2000). La bruja Mometzcopinqui, reina de la noche. *Escritos, revista del Centro de Ciencias del Lenguaje*, s/v (22), pp. 53-94.
- Rojas, X. (2003). 6 supersticiones típicas en la cocina mexicana. Recuperado el 15 de mayo de 2023 de <https://www.mexicodesconocido.com.mx/supersticiones-tipicas-en-la-cocina-mexicana.html>
- Sahagún, fray B. (1999). *Historia general de las cosas de Nueva España*. Porrúa.
- Soustelle, J. (1956). *La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista*. Fondo de Cultura Económica.

POEMA IX

La nueva historia del hambre

Mi madre me engendró por sí sola.

En un acto biológico imposible, me concibió como la primera lluvia del universo.

Caminé por todas las ciudades, pueblos y sierras. Toqué el corazón del mundo, como cualquier otra infancia sagrada.

Te condené a sentir hambre, por mucho que comas, siempre la sentirás.

Llegarás al punto en que tendrás que comerte a ti mismo.

En un acto biológico imposible, te comerás como la última lluvia del universo.

Serás la madre que engendrará por sí misma la historia.

HYRACOTHERIUM

La comida de la fiesta de junio en São Luis do Maranhão: la presencia del don

ELAINE CRISTINA SILVA FERNANDES

UNIVERSIDAD DE COIMBRA

Introducción

La fiesta, a través del lenguaje simbólico, especialmente las celebraciones de las tradiciones populares, es el espacio en el que la sociedad rescata el sentido de la participación y la construcción de la identidad. Se entiende que es un espacio privilegiado para la tradición de las costumbres locales, y que también posibilita el proceso de sociabilidad en la alimentación, quedando así fuera de la comprensión de la economía capitalista. En este sentido, Bueno (2004) destaca que a pesar de la comercialización y espectacularización en el contexto actual, las fiestas permanecen, en sus espectáculos, con interpretación de mitos, leyendas e historia, a través de la elaboración de la expresión de una imaginación simbólica que desempeña el papel revelador y crítico.

La fiesta es un espacio privilegiado para la circulación de alimentos, para dar, para ofrecer comida al otro, a los vecinos, a los parientes, a los amigos y también a la divinidad. En lo que respecta al don, ante la amplitud de los problemas sociales y la incapacidad del mercado y del Estado para resolverlos, el don está en proceso de volver a ser una condición objetiva, socialmente necesaria, de la reproducción de la sociedad (Godelier, 1996, p. 8). Así, el objetivo de este trabajo es entender la comida de la fiesta de Junín como don en São Luís/MA; identificar aspectos relacionados con el don en la oferta de comida en el arraial

de la fiesta de Junín de la ciudad; relacionar la oferta de comida y la religiosidad de la época de Junín.

El camino recorrido para alcanzar los objetivos mencionados fue realizado por medio de metodología exploratorio-descriptiva con abordaje cualitativo. Godoy (2005) destaca algunos puntos fundamentales para tener una “buena” investigación cualitativa, tales como: credibilidad, transferibilidad, descripción densa del fenómeno, confianza y confiabilidad de los resultados si son consistentes con los datos recolectados, explicación cuidadosa y detallada de la metodología, estudios previos. Recolección a través de investigación bibliográfica sobre festividad, regalo, comida y manifestación cultural de la fiesta junina de Maranhão, así como aplicación de entrevista a vendedores de comida tradicional/regional en uno de los arraiales de la temporada de fiesta junina en São Luís, arraial de la Plaza Maria Aragão, donde se concentran parte de las presentaciones de grupos folclóricos de Maranhão. De esta forma, se justifica como relevante tal abordaje y campo de investigación, en vista de la incipiente de trabajos científicos desarrollados en el contexto de la cultura alimentaria de Maranhão. Así, se pretende apuntar caminos que posibiliten el análisis, o consideraciones preliminares que incentiven la discusión posterior sobre el objeto.

Base teórica

Para Souza (2009, p. 100), en la esfera pública o privada, en el ámbito de lo sagrado o profano, una fiesta es una celebración de algo, por alguien, en circunstancias muy especiales. En este sentido, entre varios elementos que caracterizan la fiesta, el autor discrimina que pueden ser: carácter celebrativo, aspecto subversivo y función ritualista. Como celebración, la fiesta es la exaltación colectiva de los sentimientos de libertad frente a las ataduras de la vida cotidiana; como subversión, la fiesta es la manifestación del desencanto, de la oposición a la lógica del cálculo que preside el mundo del trabajo; y como ritual, es la consagración del principio religioso del *religere*, es decir, de la revinculación, de la revigorización, de la reciprocidad, de la reafirmación de los lazos que unen al grupo social.

Pero la fiesta es, ante todo, una paradoja. Por un lado, es efervescencia, exaltación de los sentidos, puesta en común de sentimientos y emociones llevados al paroxismo. Esta efervescencia es un componente esencial de la vida en sociedad y uno de los principales elementos que dan fuerza y renuevan la vida cotidiana.

Por otro lado, debido a la intensidad con que se vive este período excepcional, extraordinario y excesivo, ni siquiera podemos esperar que la fiesta sea algo presente en nuestro día a día, a menos que podamos prescindir del riesgo de que la sociedad se vacíe en la exaltación y agote, a través del despilfarro, su propia capacidad creativa y regeneradora (Souza, 2009, p. 100).

Una de las formas frecuentes de pensar y vivir la fiesta consiste en hacer de ella una ocasión de ruptura del tiempo común, uno de los instrumentos más apropiados para establecer una ruptura es la inversión de la fiesta, o al menos de algunos de sus elementos, configurará entonces un mundo episódico al revés. Así, la fiesta como ruptura en la vida cotidiana no es sólo una metáfora erudita o escolástica. También existe en los discursos y prácticas de las personas que celebran. Además, revela la conciencia de la singularidad del tiempo festivo. Y el carácter excesivo de la fiesta tiene lugar sobre todo en el plano del consumo y en el de la estimulación de los sentidos y la sensualidad, dos niveles en los que reina la vigilancia de la moral que enmarca la vida cotidiana, reforzada por argumentos e interdicciones procedentes del ámbito eclesiástico y de la autoridad estatal (Vasconcelos, 2007).

Aquí se canta, aquí se baila, aquí se toca música; allí se come, allí se comercia y se hace comercio; allí se pelea; a veces se instala temporalmente la vida y allí se cocina y allí se duerme. El espacio del campamento es, pues, el lugar de una socialización intensa pero fugaz, dominada por la libertad frente a las normas, la ausencia de trabajo y la gratuidad. Es la comunidad redescubierta y ampliada, la nueva Jerusalén donde sólo resuenan canciones y música. Todas las actividades humanas se reúnen allí, llevadas a un cierto punto de incandescencia lírica, excepto una, precisamente: la producción. Pues admitir un trabajo productivo en el arraial sería llevarlo, de golpe, al nivel de la prosaica vida cotidiana (Sanchis, 1983, p. 142 y Souza, 2009, p. 101).

Entendidas como entretenimiento, excentricidades de la vida social y como supervivencia de ciertos arcaísmos tradicionales, las fiestas, con su desorden, confusión, fronteras indefinidas, provocaron en los estudiosos de la sociedad y la cultura, cierta limitación en el tratamiento y abordaje (Leonel, 2010). Tal análisis fue politizado, colocando las manifestaciones festivas o folclóricas como formas fundamentales de sociabilidad y escenario del desenvolvimiento de conflictos y tensiones sociales, por lo tanto, se generarían lazos sociales en la celebración y estetización de la vida, promovida por las fiestas (Leonel, 2010, p.

2). Según Pérez (2002) y Simmel (2006) como piedra angular, es posible pensar, a través del fenómeno festivo, los fundamentos de los lazos colectivos que tejen la sociedad. Así, la fiesta como forma de socialización, tendría su acento en el estar-juntos, en el relacionarse, en las formas de experimentar la vida en colectividad, una forma lúdica de socialización (Leonel, 2010, p. 2).

Esta polisemia se aproxima a la equivocidad y los saberes que la abordan están metodológicamente dispersos, como afirma Sousa (2010), historia, sociología, antropología, psicología, etnología, fenomenología de las religiones, teorías de la cultura, liturgia. A pesar de la plurivocidad de la noción, existe un núcleo semántico común, cuya justificación corresponde a la antropología filosófica. El binomio fiesta/identidad es una subespecie del binomio más amplio cultura/identidad, alimentándose ambos de una causalidad circular: como ya está identificado, el grupo celebra y, a su vez, la fiesta crea o refuerza la identidad. Fiesta e identidad se preceden mutuamente, son a la vez factor y resultado, causa y efecto, pero en niveles y momentos diferenciados, en un proceso inacabado de identificación y reinención celebratoria. Este proceso, confirmado por la historia y explorado por las ciencias humanas, hunde sus raíces en la dimensión simbólica del hombre, cuya autorrealización o existencia (personal y comunitaria) sólo es posible a través de mediaciones (Teixeira, 2010, p. 18).

Además, Souza (2009, p. 102) analiza el partido desde la perspectiva de Zaluar (1983, p. 72), describiendo que, en el dominio de la vida rural del Brasil de antaño, se opone al Brasil urbano en el contexto actual, considerando que el modo de producción capitalista pasó a regular parcialmente, las relaciones sociales de producción de la vida material y, con ellas, la producción simbólica. Se destaca que, a partir de las transformaciones de la vida cotidiana en la contemporaneidad, la fiesta no sólo fue (re)significada, sino también subordinada a la lógica de cálculo que preside la organización capitalista del trabajo, es decir, a medida que el proceso de urbanización, burocratización y racionalización avanza, alcanzando el campo, las fiestas dejan de tener una dimensión esencialmente religiosa, incluso sagrada, y adquieren una dimensión esencialmente comercial.

El argumento anterior se torna concebible por la afirmación/demostración de que, tanto en un ambiente primitivo en el que las personas necesitan reunirse para enfrentar fuerzas de naturaleza desconocida, como en el ambiente social y culturalmente diverso de la modernidad, la fiesta se configura como un

potente mecanismo para operar conexiones. “Sin considerar si es fiesta religiosa o profana, lo importante es que se conciba como un espacio privilegiado de encuentro de diferencias, espacio de figuraciones sociales, de reunión colectiva y de sociabilidad. La fiesta se define así como un elemento de reconexión” (Pérez, 2002, p. 35).

Desde esta perspectiva, Wedig (2009, p. 6) apoyado en Pérez (2002) dice que, los rituales festivos y religiosos se presentan como buenos para pensar, y a través de ellos es posible aprehender cambios y permanencias en la vida del grupo estudiado, porque tienen su propia dinámica, constituyéndose como actos colectivos “extra-ordinarios”, “extra-temporales” y “extra-lógicos”, espacios en los que se interconectan elementos de comer, beber, compartir y regocijarse y, en este sentido, en ellos se da la consumación, el gasto, el sacrificio, el intercambio-donación, la reciprocidad. En esta concepción, la fiesta es un espacio privilegiado de circulación del alimento, del don, de la ofrenda del alimento al otro, a los vecinos, a los parientes, a los amigos y también a la divinidad. La comida de la fiesta, mucho más que la comida de la vida cotidiana, se hace con todo el cuidado y se da importancia a quien la prepara, ya que de ella se sabrá. Da Matta (1987), ratifica que es la calidad de la comida servida con esmero y abundancia, la que expresará la consideración con los invitados (humanos y divinos).

El autor también argumenta que la reciprocidad y el don son presentados por Mauss (1988) como un orden moral que impregna las relaciones sociales y que puede traducirse por la obligación, vinculada a la libertad de dar, recibir y corresponder. Pues las relaciones están presentes en la vida de los campesinos, en la realización del trabajo en épocas de siembra y cosecha, las llamadas épocas pico, en el ritual de la carnicería, en las fiestas familiares y comunitarias, en las visitas, en la donación de alimentos entre otros.

Se decía que el hombre, desde que fue creado por Dios, nació bueno y generoso. Pero a causa del pecado original, era un ser caído, y existía desde entonces y para siempre ese egoísmo que se convirtió en un rasgo fundamental en el ser humano. Todos los esfuerzos de la Iglesia y de la religión han consistido -y siguen consistiendo en parte hoy en día- en intentar que los seres humanos controlen estas malas pasiones. (Godbout, 1993)

Así, la comida es el principal elemento constitutivo de las relaciones de don y reciprocidad, que se expresan no sólo a partir del intercambio de alimentos, sino igualmente en la comensalidad, en la sociabilidad que proporciona la comida, en

el honor que implica presentar abundancia de alimentos a familiares, parientes, vecinos y otros. “El valor de uso de los alimentos no se limita a sus cualidades nutritivas, también implica sus cualidades como lenguaje, un lenguaje que habla del padre, de la familia, del trabajo, del honor y de la jerarquía” (Woortmann, 1990, p. 59).

Así, se entiende que los diálogos emanan a través de la agricultura y la alimentación, además del intercambio y la donación de alimentos, relacionados con la sociabilidad y la identidad de los grupos sociales. Y las fiestas posibilitan la circulación de alimentos y el reavivamiento de los lazos sociales, como subraya Lameiras (1997), la fiesta posibilita la circulación de alimentos, la vida es parcialmente dirigida por el don de alimentos en la relación social de los habitantes, con el barrio, el exterior y la divinidad.

La cultura popular de São Luís en el contexto de junio

El desarrollo de la ciudad de São Luís en Maranhão comenzó a partir de Praia Grande¹, en el siglo XVIII, con un crecimiento que se inició a mediados del siglo XVII a través de la formación de la Companhia do Grão-Pará e Maranhão - empresa fundada por el Marqués de Pombal. Período en el que se priorizó la producción de algodón y arroz² en el estado (Coqueiro, 2017).

Situado entre el Amazonas y el Nordeste, y participando de ambos, cultivando una tradición portuguesa que se refleja en la arquitectura de sus casas adosadas de azulejos, en las calles empedradas y torcidas de su “São Luísense” y en la cultura resultante de tantos siglos de estrecho intercambio con la madre patria, impregnada de la poesía melancólica del mestizaje indígena aún presente, “Maranhão” es un cuerpo social y étnicamente separado. Esta circunstancia se manifiesta también en su cocina, ni nordestina ni amazónica, incluso en los términos de su lenguaje culinario. (Lima, 1998, p. 22)

En este contexto, era constante la presencia de mujeres (esclavas o libres) desarrollando el oficio de verduleras en las calles de São Luís vendiendo diversos alimentos y comidas preparadas en sus bandejas, entre los alimentos vendidos estaba el arroz cuzá, el ‘cuzá’ es un manjar, o sea, una preparación combinada con hojas de la planta del vinagre (*Hibiscus Sabdariffa L.*) - también conocida

¹ Praia Grande antes de adquirir su aspecto bohemio, cultural y turístico de hoy, su vocación siempre fue para el comercio (como parte de la ciudad baja). Era a través del mar que llegaban las noticias, los productos secos y húmedos, las diversas mercancías (incluidos los esclavos) (Coqueiro, 2017).

² Rizicultura u orzicultura - significa el cultivo agrícola del arroz, uno de los alimentos más importantes en la nutrición humana.

como azedinha, quiabo-de- Angola y llamada kutxá en África, entre mandinga y angu de harina de mandioca (producto indígena) y la adición de especias con sésamo tostado (muy utilizado por los negros islamizados - mandingas). También se añaden gambas secas (llamadas poti en Maranhão en el siglo XVII), pimienta, sal, olor verde, ajo y cebolla - esta última difundida en Brasil por los portugueses (Lisboa, 1998).

En esta perspectiva, los portugueses corroboraron, con la tradición de su cocina opulenta, el sabor, los olores, los dulces entre otros alimentos, que fueron siendo modificados con ingredientes encontrados en São Luís, en el transcurso de la historia, una cocina eminentemente brasileña y diversificada, con marcado progreso de aculturación, en tiempos de las esclavas-niñas y las señoras-donas/ sinhás-donas, llenas de caprichos para el buen estandarte de su casa, transmitiendo a hijas y nietas, como herencia familiar los recetarios, afirma (Lima 1998:4). Mostrando que “a las ‘buenas amas de casa’...ellas, las madres y esposas, son las fieles depositarias de esa instrucción familiar y doméstica que es el arte de la cocina nacional” (Soares, 2018, p. 161).

São Luís, capital del Estado de Maranhão posee numerosas riquezas arquitectónicas y manifestaciones culturales como: la Cacuriá, Tambor de Crioula, Dança do Côco, Dança do Lelê y la Bumba meu boi entre otras, que pueden ser vistas en un calendario de eventos, en diversos meses del año, en el cual uno de los destaque es la bumba meu boi que ocurre en el período de junio en honor a São João, São Pedro y São Marçal. Este arquetipo cultural hizo posible el título de Patrimonio Cultural de la Humanidad concedido por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Así, es en el período de junio cuando se pueden vislumbrar los sonidos, colores y sabores. Es el momento de celebrar todas las ricas manifestaciones culturales de Maranhão, especialmente el bumba-meu-boi. Período en que São Luís se transforma en un gran arraial, por las diversas estructuras montadas en diferentes espacios de la ciudad/isla, para demostraciones culturales, bailes típicos y cantantes regionales, además de los puestos con diversidad de comidas típicas/junior.

Lobato (2009) describe que, con la misma caracterización histórica que originó el folguedo en Brasil y en el mundo, en Maranhão, el bumba-meu-boi se diferencia de otras formas nacionales adoptando un contenido ritual propio, diversificando estilos y acentos, formas de presentación de música, de utilería basadas en el gusto popular, cuyos guiones involucran la creación del auto do

boi, construcción de los personajes, leyendas que vinculan el boi a São João Batista y Dom Sebastião, narración del ciclo ritualístico, producción de las toadas y presentaciones en público, (tradición oral). También se diferencia de otros lugares porque el bumba-meu-boi se inserta en el ciclo de las fiestas de junio, dedicadas a San Antonio, San Juan, San Pedro y San Marçal, acontecimiento que coincide con el verano y la cosecha. Cabe destacar que, en la víspera de São João, el bautismo del buey tiene lugar en una ceremonia en la iglesia, con la participación de padrinos o madrinas del buey, lo que demuestra un importante grado de sincretismo entre lo profano y lo religioso.

La fiesta del bumba meu boi constituye una especie de ópera popular. Básicamente, la historia gira en torno a un rico granjero que tiene un buey muy hermoso y querido. Este buey, que incluso sabe bailar, es robado por Pai Chico, un labrador, para satisfacer a su esposa Catirina (una pareja de esclavos negros), que está embarazada y ansía comerse la lengua del buey. El granjero envía a los vaqueros y a los indios a buscar al buey. Cuando lo encuentran, está enfermo y llaman a los chamanes para que lo curen. Tras muchos intentos, el buey finalmente se cura y el granjero, al conocer el motivo del robo, perdona a “Pai Chico y Mãe Catirina”, terminando la representación con una fiesta. El buey es la figura principal de la representación. Está formado por una estructura de madera en forma de toro, cubierta por una tela bordada o pintada. A esta estructura se le adhiere un faldón de color, para ocultar a la persona que va dentro, a la que se llama “la miga del toro”. Hay otros personajes en la fiesta como el vaquero, los caboclos, los indios y las indias. El vaqueiro es uno de los personajes secundarios del bumba-meu-boi, pero consigue impresionar por su disfraz, especialmente por su sombrero. También se les conoce como rajados en el acento de la baixada. En la zabumba los bueyes son llamados caboclos de fita, existe también la figura del “amo”, que dirige el juego. (Lobato, 2009:47)

“La fiesta sintetiza la totalidad de la vida de cada comunidad, su organización económica y sus estructuras culturales, sus relaciones políticas y sus propuestas de cambio. En un sentido fenoménico es cierto que la fiesta presenta una cierta excepcionalidad” (Canclini, 1983, p. 54). En este escenario de colores, danzas y ritmos, el bumba-meu-boi se revela como la máxima expresión de la cultura popular de Maranhão. Estas manifestaciones muestran evidencias o elementos culturales africanos y europeos, introducidos principalmente a través de la religiosidad. En las comunidades que practican el juego, las celebraciones y el trabajo en torno a la fiesta duran casi todo el año. Entre los retos de la fiesta está la preparación del cuero de buey, que se cubre de ante y se adorna con cascabeles que cubren el cuerpo del animal, renovándose cada temporada. Durante

las fiestas de junio reina en todo su esplendor, arrastrando y encandilando a multitudes en sus presentaciones.

Cabe destacar que, en Maranhão, el bumba-meu-boi presenta una variedad de acentos y ritmos dependiendo de los grupos y regiones del estado. Estas diferencias entre grupos y ritmos presentan además del personaje principal, el buey, diferentes personajes como: vaqueros, caboclos de fita o de pena, indios e indias que, según la leyenda, salen a arrestar al “padre Chico y a la madre Catirina” y encuentran al buey desaparecido, con los vaqueros a instancias del labrador, que encuentran al buey muy enfermo, y los chamanes hacen un ritual de curación, de muchos intentos consiguen curarlo, y el labrador al recibir la noticia perdona a Chico y Catirina, celebrando una gran fiesta por la resurrección del buey.

Además de los personajes mencionados anteriormente, existen otros que dependiendo del grupo y ritmo/acentos, también aparecen en las presentaciones, un caballito o burrito y el Cazumbá que es mitad hombre y mitad animal encargado de proteger al buey, considerado un personaje complejo, por ser divertido y a la vez atemorizante hasta por su vestimenta. Las presentaciones o manifestaciones siguen un orden, en el que se canta una toada (guarnición) para reunir y organizar al grupo, antes de pasar al centro de la presentación. Luego, se canta una canción para anunciar que el toro ha salido, el toro y el grupo se presentan cantando alabanzas a santos, personalidades y diversos temas relacionados con la naturaleza, personajes folklóricos entre otros, al final de la presentación el grupo invita a los espectadores a cantar juntos “el bramido del toro y la toada de despedida”.

El bumba-meu-boi apareció en medio de la esclavitud en nuestro país, bailando, saltando, extendiendo el follaje, suscitando gritos, carreras, emulación. El negro, que quería revivir la alegría que había traído de lejos, estirar los músculos y ahogar las penas del cautiverio en la excitación febril de danzas lascivas, tuvo una participación decisiva en esta creación genial, bailando, cantando y, en suma, viviendo. Los indios pronto simpatizaron con el “juego”, se dejaron conquistar por él y comenzaron a representarlo, incorporando también sus características. El hombre blanco entró como elemento a ser satirizado y puesto en jaque por su situación dominante. (Cascudo & Carvalho (1995, pp. 35-36)

Para Ferretti (2003), se puede entender que, el origen de la fuerza de la cultura popular de Maranhão: blancos, indígenas Tupinambás y esclavos negros están simbolizados en la bandera y en las raíces de las manifestaciones culturales. Lobato (2009, p. 49) describe que, el ciclo del bumba-meu-boi de Maranhão

está relacionado con una actitud religiosa, evidenciando el carácter sagrado de la manifestación, aspectos que pueden ser identificados en varias letras, tanto de la música popular de Maranhão, como en las toadas específicas de bumba-meu-boi además de las artes plásticas de artistas locales. En este sentido, el autor destaca que la clasificación de los acentos del bumba-boi de Maranhão se hace por el origen regional o instrumentos característicos, con base en las especificidades de ritmo, vestimenta, instrumentos, pasos y evolución de la danza. Los acentos existentes en Maranhão son el acento zabumba o Guimarães, el acento isleño o matraca, el acento baixada o Pindaré, el acento orquesta y el acento Cururupu o costa de mão (Lobato, 2009, p. 50).

El bumba meu boi se divide en cuatro acentos/ritmos que se diversifican según la región del estado de Maranhão. Son la matraca (característica de São Luís, teniendo como instrumento principal las panderetas), zabumba (produce un ritmo más lento con enormes tambores y percusión rústica), orquesta (tiene un sonido más alegre, al son de clarinetes, pistones, saxos, entre otros) y Pindaré (que se origina en la Baixada Maranhense con matracas y panderetas más pequeñas que los bueyes de la isla, teniendo como característica un vestuario rico en detalles) (Carvalho, 1995, p. 47).

Según el dossier del Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional-IPHAN (2011):

El carácter festivo de Bumba-meu-boi, presente en todos los momentos de la fiesta, gana dimensión a medida que se acerca el final de la temporada de junio. En los dos últimos días de junio, con la celebración de São Pedro y São Marçal, los días 29 y 30, respectivamente, en São Luís, dos grandes fiestas marcan el final de las presentaciones públicas: las Fiestas de São Pedro y de São Marçal, que reúnen a miles de personas en el Largo y Capela de São Pedro y en la Avenida São Marçal. En la Fiesta de São Pedro, una alborada de Bois saluda al santo en la noche del día 28, entrando al amanecer del día 29. La llegada de los Bois puede durar hasta la tarde de ese día. En la fiesta de São Marçal hay un desfile de Bumbas de acento Matraca, que comienza alrededor de las 7 u 8 de la mañana y se prolonga hasta las 11 o 12 del día 30. En el interior de Maranhão, el 28 de junio, en la ciudad de Penalva, y el 29 de junio, en Pindaré-Mirim, hay dos grandes celebraciones con la participación de grupos Bumba-meu-boi. Además de estas grandes celebraciones que mezclan la fe católica con el placer de jugar al Bumba-meu-boi, en São Luís hay otros eventos más pequeños que reúnen a grupos de bueyes, pero sin la espontaneidad y el sentido religioso que caracterizan a las fiestas de los santos de junio. Son la Fiesta de Bumba-meu-boi de Zabumba y el Encuentro de Gigantes. En otros municipios de Maranhão también se celebran eventos similares que reúnen a un gran número de grupos y/o jugadores de Bumba-meu-boi. (IPHAN 2011)

Además, también se celebra el acto ritual de la muerte del buey, durante la Semana de la Patria, en septiembre. Es una muerte simbólica, que normalmente dura una semana (pero presintiendo la muerte huye y se esconde en algún lugar/casa de la comunidad, al buscarlo la comunidad también recoge joyas, objetos y comida), celebrándose el ritual de la muerte los domingos, pero el sábado cuando durante el ritual alguien recibe entidades; el sábado, víspera de la muerte, el buey baila toda la noche entre fiesta, bailes, comida y mucha bebida, jugando animadamente, disfrutando de los momentos previos a la muerte, un ritual bajo la égida de la euforia, el entusiasmo, la animación, pero marcado por la melancolía. El buey es lazado por el vaquero, padrino o madrina y atado para ser devuelto a “São João”, que el santo les encomendó custodiar al toro.

Cabe destacar que, según el dossier del IPHAN (2011), el mourão (tronco de un árbol de jamb, fruto típico del estado, talado y decorado), donde se ata el buey para ser sacrificado, es uno de los iconos más importantes del ritual. Los modelos y estilos de los postes varían de un grupo a otro, ya que reflejan las representaciones estéticas de los responsables del símbolo del sacrificio del regalo de São João. Así, como ocurre en São Luís, pueden estar completamente cubiertos de papel de seda o material similar, coloreados y decorados con pequeños recuerdos y/o alimentos.

Independientemente del momento de la muerte del buey, éste es lazado por el vaquero, al son de la voz del amo, simbólicamente desangrado y la sangre en forma de vino se distribuye a todos los bromistas y participantes en la fiesta/ritual de la muerte, simbolizando la comunión. En algunas agrupaciones el toro es descuartizado y repartido entre los organizadores, padrinos y brincantes, tras la clausura de las fiestas/presentaciones de junio. Los regalos pueden ser globos, frutas pequeñas, juguetes, dulces, caramelos, bombones y chicles, entre otros elementos. El espacio está restringido a los miembros del grupo, especialmente a aquellos que participarán directamente en el ritual. Los brincantes suelen encender velas y rezar oraciones al pie del altar donde se encuentran los santos protectores del juego y, al día siguiente, sacan el mourão, cantando toadas, distribuyendo ramas a los presentes, como recuerdo de la fiesta (IPHAN, 2011).

Frente a este contexto histórico y cultural, se evidencia la permanencia de estos patrimonios y tradiciones, frente al proceso de globalización, estandarización y mercantilización. En el transcurso de la historia, hubo varios cambios

e implicaciones de orden sociopolítico y religioso en todos los aspectos, desde las formas/lugar de las presentaciones hasta las composiciones musicales y los trajes, mientras que cuando conquistó a las élites y la participación de la ideología global, comenzó el proceso de aculturación. Por otro lado, se entiende que la cultura es cíclica e híbrida, y puede haber continuidad en la perspectiva de la esencia de las tradiciones, aunque sufra alteraciones estéticas o de prácticas rituales.

Resultados

São Luís, posee un conjunto de atractivos naturales, culturales y arquitectónicos. Es la capital de Maranhão, también llamada Isla de Maranhão, con una superficie de 518 km² y 1.115.932 habitantes. Es conocida como “São Luís dos Azulejos”, por su arquitectura única e histórica, revelando un patrimonio arquitectónico, artístico, paisajístico y cultural ligado a la época colonial. Protegida por la UNESCO, con el título de Patrimonio Cultural de la Humanidad, cuenta con más de cinco mil edificios que datan del siglo XVIII, siendo conocida como una de las mayores ciudades del imperio portugués en Brasil, siendo la única capital brasileña fundada por franceses (Fernandes, 2017). En este contexto, la gastronomía de Maranhão es un fuerte atractivo, debido a los intercambios culturales indígenas, africanos, holandeses, franceses y portugueses.

El período de junio en São Luís, cuenta con varias arraias repartidas por toda la ciudad, una de las arraias es lo que ocurre en la Praça Maria Aragão, donde se monta una gran estructura para presentaciones culturales, (sólo para este período) desde decoración de badeirinhas, globos, montaje de escenario para que los actores de las manifestaciones culturales se presenten, también se montan puestos de artesanía y puestos de comida típica (así llamados en los eventos), estos a su vez se encuentran entre las principales atracciones de la temporada de junio. Para la temporada de este año, las carpas se inspiraron en las casas de entramado de madera del Centro Histórico de Praia Grande, lugar donde tuvo lugar la génesis de Maranhão, inicio del principal centro comercial de São Luís, con sus imponentes sobrados y sus fachadas de azulejos, apreciadas tanto por los lugareños como por los visitantes. Cabe destacar que este año no se utilizaron pajas en los tejados, buscando una construcción más sostenible y ecológica, según informaron los gestores públicos de las fiestas (Figura 1).

Figura 1. Carpas de alimentos tradicionales/regionales en arraial en la Plaza María Aragão.



Fuente: Prefectura de São Luís.

Los alimentos que más se encuentran en los puestos son: la torta de macaxeira (una raíz, aipim o mandioca), materia prima que sirve de base para diversos platos, como las gachas de tapioca (coco, leche condensada, maíz y tapioca en forma de goma) y la torta de tapioca; ofertas de pastel de maíz, pamonha (maíz, leche y leche de coco, azúcar y margarina), canjica (preparado con maíz verde, coco fresco rallado y leche de coco), el maíz a su vez es uno de los principales símbolos de la fiesta de junio, cuando comienza la cosecha del cereal en las plantaciones, convirtiéndose en el protagonista de la temporada de junio, y es plural en la cocina brasileña; Además, se sirven las gachas de maíz (preparadas con maíz, coco rallado, leche condensada, leche y mantequilla) y las cocadas (coco rallado caramelizado con azúcar).

Además, así como el maíz es históricamente uno de los platos fuertes de las fiestas de junio en todo el país, en São Luís el arroz cuixá (arroz, vinagre, gambas secas y sésamo) se ha convertido en la atracción, en el protagonista de esta fiesta, así como el cuixá (preparado con vinagre y gambas secas) que sirve de acompañamiento a los platos de marisco; en este banquete festivo de junio también hay sitio para el pastel de cangrejo (se extrae la carne de cangrejo, se mezcla con clara de huevo batida y se puede añadir trigo), el pastel de gambas

secas (crustáceo que abunda en varios ríos y mares del estado), para el vatapá (camarón, leche de coco, aceite de palma dendê, pan rallado o pan mojado – la preparación puede sufrir algunas variaciones según la región), para el caruru (mezcla de camarón seco y camarón fresco, quingombó, cheiro verde o como algunos lo llaman cilantro, pimienta, aceite dendê y harina seca); y una variedad de pescados: Fritos (sierra, piedra, merluza, entre otros), y cocidos, al ejemplo de la merluza que da origen al plato peixada maranhense (merluza, huevos, gambas y olor verde con limón). Cabe destacar que todos estos alimentos enumerados están presentes no sólo en este período, sino principalmente en la cocina tradicional/regional de Maranhão.

Así, de acuerdo con los objetivos propuestos en este estudio, a continuación se presenta la tabla (1), que presenta las narrativas de los vendedores de alimentos en un arraial de la Fiesta de Junio - Plaza Maria Aragão en São Luís-MA.

Tabla 1 - Narrativas de los vendedores de alimentos de junio en un arraial en São Luís-MA.

Puestos de comida	Vendedores de comida en junio
Puestos 1	“Es la primera vez que vendo comida en un festival de junio, está siendo todo un reto, pero muy interesante, porque atendemos a gente diferente, a muchos turistas, poder presentar nuestra comida y cómo se hace, para los que no la conocen. El feedback es gratificante, gracias a Dios, el cliente habla del sabor, de la sazón, de los ingredientes de nuestra comida, de la diferencia, y eso es lo que principalmente vendemos. Ahora, aunque este periodo está relacionado con la religiosidad, no creo que lo hagamos pensando en eso, pero nos guste o no, estamos contribuyendo a ello de alguna manera”.
Puestos 2	“Es la primera vez que trabajamos en esta época, pero yo crecí participando de esta cultura, pero trabajar en esta época es un sentimiento de amor, es gratificante ver a la gente sonreír, decir que la comida es muy sabrosa, y poder hablar de la comida para aquellos que no conocen nuestra comida típica, como el arroz cuzá. Los que trabajan con la comida quieren ver a los demás sentir placer y llevarse este conocimiento al lugar de donde proceden”.
Puestos 3	“Para nosotros es muy bueno trabajar en esta época, esperamos que quienes reciban nuestra comida se sientan bien, que les guste mucho, que recomienden nuestra comida a otras personas, que nos digan que nuestra comida es una de las mejores, y para las personas que son católicas hacen una conexión entre la comida y la religión, pero no para mí porque soy evanélico, pero lo respeto.
Puestos 4	“Es la primera vez que trabajamos con comida en el período de junio, y queremos ofrecer la mejor comida típica de aquí, que es el vatapá o un plato con camarones, para que la persona se sienta más cómoda, más satisfecha, y notamos la cara de alegría. Y aquí creo que hay una energía de religiosidad, pero creo que la comida sólo contribuye específicamente en el momento de la pausa cuando la gente se divierte y baila, no la comida en sí, sino el momento en que vienen aquí a la carpa a comer, así que de alguna manera estamos contribuyendo a esta sinergia y ambiente espiritual que tenemos aquí en el festival”.

Puestos 5	“Es nuestro primer año en una tienda de São João, vender comida en este período es un ajetreo, un trabajo muy duro, pero trabajar con lo que nos gusta es algo que no tiene comparación, es un placer ver la satisfacción de la gente, decir que está sabroso, esperamos que este São João siga siendo un éxito, si sirves algo bueno y estás seguro de lo que haces, siempre queremos ver al cliente satisfecho, eso lo es todo para nosotros, aunque sabemos que no agradaremos a todos, porque ni siquiera Cristo agradó a todos. Y en esta época no hago devociones, pero respeto a los que las hacen, me guardo para mí”.
Puestos 6	“Es la primera vez que hacemos venta de comida en un arraial, porque trabajamos con bebidas, y este lugar es una oportunidad para dar a conocer nuestro trabajo, pero sin ver este momento como algo relacionado con la devoción”.
Puestos 7	“Siempre hemos trabajado en fiestas y carpas de San Juan, y hemos notado que ha aumentado el público, sobre todo la demanda creciente de turistas en este entorno, y las ventas han aumentado mucho. Estamos en un entorno en el que estamos muy implicados con nuestro negocio, pero de alguna manera contribuimos al ambiente de religiosidad en este entorno, en esta época y estamos haciendo historia mostrando en la comida nuestra historia y tradición”.
Puestos 8	“Es la primera vez que vendemos comida típica en el período de junio, pero trabajamos con servicio de comida buffet en eventos y chef personal, así que aquí está siendo un reto, pero al mismo tiempo muy gratificante, un retorno más satisfactorio, nos damos cuenta de que la gente se acerca un poco incrédulo, pero después de probar nuestra comida ya volver a alabar, Dicen que estaba delicioso, quiero volver aquí más a menudo, y terminan probando todo el menú, y esto genera una sensación de logro, es la parte buena de nuestro trabajo, es nuestro retorno y nos anima a continuar, porque a veces queremos parar porque estamos cansados y es tarde en la noche, así que este es nuestro combustible. Y mi sentimiento de devoción en este momento es más en el sentido de gratitud por la oportunidad de estar trabajando en este partido, estoy agradecido no al partido en sí”.
Puestos 9	“Ya trabajamos con comida a domicilio, pero este período es la primera vez, y está siendo gratificante, una experiencia maravillosa, cada persona que viene y prueba la comida y conoce un poco de su región, un poco de nuestra historia, esto es muy bueno, y conquistamos a este público por la mirada, quedan atrapados por la mirada, y por el sabor, después viene la sonrisa, Es maravilloso ver esta historia de Maranhão en la comida que les atrae, como nuestro cuixá, el arroz cuixá, el vatapá, el caruru, el maíz mingual, la tapioca migual, es gratificante ver a gente de diferentes lugares conocer nuestra historia a través de la comida, esto es maravilloso. Y la cuestión de la religiosidad para nosotros es más una cuestión de respeto, porque tenemos una variedad de religiones involucradas, y entiendo que este momento nos une y de alguna manera estamos contribuyendo y recibiendo en este intercambio y el intercambio de alimentos típicos.

Fuente: Elaboración propia.

La mayoría de los entrevistados destacaron que es la primera vez que trabajan con la venta de comida típica durante el período de fiestas de junio, pero que ya trabajan con este tipo de comida en otros espacios, como restaurantes. Esta información revela que hay una rotación, es decir, no son siempre los mismos vendedores, pero también puede ser que los antiguos participantes (vendedores), estén en otras fiestas de la ciudad. Según los relatos de los entrevistados, algunos son dueños de restaurantes, otros son chefs, otros trabajan con aperitivos y otros están en la carpa trabajando para terceros en este espacio. Ellos revelaron tener gran expectativa en este período para la producción u oferta de alimentos con el objetivo de un reconocimiento, retorno inmediato, relacionado

con la satisfacción del comensal. “Porque el oído prueba las palabras, como el paladar prueba la comida (Job 34:3 Nueva Versión Internacional)”.

“Ahora bien, el que da semilla al sembrador y pan para comer, también multiplicará vuestra siembra y aumentará los frutos de vuestra justicia” (2 Corintios 9:10 NVI). Celebre la Fiesta de la Cosecha tan pronto como comience a cosechar lo que ha sembrado. “Celebra la Fiesta de las Cabañas en otoño, cuando recojas las uvas y los frutos de los huertos” (Éxodo 23:16 Nueva Versión Internacional). De origen judío, en hebreo la fiesta de la cosecha se llama Shavuot, que significa siete semanas, habla de la prosperidad de lo sembrado, por lo que la celebración se realizaba en agradecimiento a Dios por suplir las necesidades del pueblo y entregar los primeros frutos o primicias a Dios (Hechos 1:3), conociéndose también como la fiesta de las primicias o del tabernáculo.

Así, a través de las narraciones presentadas podemos ver que estos vendedores crean un imaginario en torno a la oferta de alimentos, expectativas que se traducen en: sonrisas de “espera”, cumplidos sobre los sabores, miradas de deseo, expresiones de placer, peticiones de repetición de platos, expresiones de alegría, peticiones de información sobre la historia y la tradición presentes en los alimentos, compartir con otras personas sobre la historia y la tradición inherentes a los alimentos degustados. En el Génesis (3:4-7 NVI), la serpiente dijo a la mujer: “No morirás. Porque Dios sabe que el día que comáis de este fruto, se os abrirán los ojos y seréis como Dios, conocedores del bien y del mal.” Al ver la mujer que el árbol era bueno para comer y agradable a los ojos, y árbol deseable para alcanzar la sabiduría, tomó su fruto, comió y se lo dio a su marido, que también comió. Entonces se abrieron los ojos de ambos [...] (Génesis 3:4-7 NVI). Los objetos llenos de significado, objetos dotados de una belleza “sublime”, situados más allá de la belleza, son los objetos sagrados, objetos en los que el hombre está simultáneamente presente y ausente (Godelier, 2000).

Todas las manifestaciones de los comensales en relación con la comida, marcan significativamente a los vendedores de comida, revelaron los entrevistados, mientras que, cuando el imaginario en torno al servir-recibir y devolver se materializa, es decir, al tener sus expectativas satisfechas en este sentido, informaron sentirse más animados, porque, según los entrevistados el reconocimiento imaginado o manifestado, expresado por el comensal (público), funciona como combustible para la continuidad del hacer y enfrentar el desafío de la fatiga generada en la implicación con la fiesta en su totalidad. “Los socios

obligados a intercambiar regalos y contra-regalos intercambian con ellos gestos de reconocimiento, afirmaciones de respeto y amabilidad y, en cierto modo, se dan a sí mismos” (Brandão, 1974, p. 43). En una convivencia solidaria, en diferentes maneras de ser y de vivir, los hombres crean, imaginan e inventan formas de sustentar lo humano en lo social, la identidad en la impersonalidad. Entre los mecanismos alienantes de la economía y las limitaciones opresivas del poder, el hombre reacciona infiltrando, en los intersticios de la sociedad, formas revitalizadoras para recuperar su sentido de participación y construcción de identidad. Entre estos mecanismos, destaca un espacio - la Fiesta (Bueno, 2004, p. 1).

[...]El tiempo de la fiesta religiosa es simultáneamente mítico (en la evocación) y lineal (en las vivencias). Ni entre los paganos hay sólo tiempo circular, ni entre los cristianos el tiempo es exclusivamente lineal. De hecho, el tiempo existencial es una mezcla de atemporalidad e historia. En la narrativa (y toda celebración es una narrativa) se entrecruzan el tiempo de la ficción (mito, leyenda, cuento) y el de la historia. El tiempo del mito (omnipresente, porque está fuera del tiempo) no sólo se evoca, sino que tiende a revivirse. Además, el mito, sin duración, permite que las articulaciones del tiempo vivido -los “viajes” de la fiesta- correspondan a períodos míticos de duración ilimitada, vividos como tales[...]. (Teixeira, 2010)

La frontera entre “comida” y “banquete” es ilusoria, ya que la distinción alude a varios aspectos, como la frecuencia y la escala. Una comida es algo íntimo y cotidiano, mientras que un banquete o una fiesta, ocurren en ocasiones especiales con personas que no vemos todo el tiempo. Algunos podrían argumentar que nuestras comidas cotidianas cumplían un papel predominante mente funcional (biológico), y que los banquetes (fiestas) eran importantes como rituales de reproducción social, quizás un contraste interesante, aunque igualmente frágil, sea entre el tenor solidario y prosocial de una comida íntima y el tenor competitivo, quizás incluso antisocial, de un banquete/fiesta, vincular el término antisocial con la reunión eminentemente social de un banquete es extraño y ejerce un fuerte contraste con el fundamental compartir prosocial de la comida [...] (Jones, 2007, p. 98).

En cuanto a la cuestión de la religiosidad la mayoría cree que de alguna manera contribuyen a la sinergia religiosa y el sincretismo que ocurre durante el evento, según ellos, la contribución no sería con la comida en sí, sino con la energía que la comida genera en brincantes a tener ganas de bailar y actuar toda la noche y los comensales / visitantes pueden bailar y disfrutar de la noche en el arraial a través de la sociabilidad / comensalidad. Así, los vendedores de comida,

ven el momento como una oportunidad de negocio que implica la comida, sino también para contribuir a la atmósfera de religiosidad, tratando de ofrecer alimentos vinculados a la satisfacción y el placer por la comida, en un intento de obtener retorno no sólo material, pero sobre todo lo inmaterial, la satisfacción personal en recibir, compartir y devolver.

Empezamos a ver una forma de compartir la comida que se repite más que ninguna otra en nuestra propia especie, el hombre moderno. En el centro están la comida y el calor, y ciertos utensilios, sobre todo cuchillas, para ayudar al consumo de alimentos. Sin embargo, las principales herramientas de consumo son las manos. Alrededor de la comida hay un grupo íntimo, cuyos asientos dependen del rango y el sexo, según un código mutuamente entendido. Sus cuerpos están embellecidos de manera que realzan su estatus, y conversan en profundidad. Las historias que cuentan atraviesan el espacio y el tiempo y están impregnadas de ironía, humor y esperanza. A su alrededor, otros elementos del espacio están adornados y sus motivos aluden directa o indirectamente a las mismas historias. Alrededor del círculo, otras personas se mueven, contribuyendo de forma diferente a compartir la comida en el centro, retirándose ocasionalmente a nichos y espacios oscuros para alguna actividad auxiliar. (Jones, 2007, p. 98)

El discurso de Mauss (1950) se alinea con el contexto analizado, pues, a través de su obra “Ensayo sobre el don”, se percibe que el valor de las cosas no podría ser mayor que los valores simbólicos, especialmente en las relaciones de intercambio, que son aspectos culturales presentes, arcaicos y modernos. Así, aunque el mercado insertado en el capitalismo sea real, sin embargo, los intercambios no se basan solamente en cuestiones económicas, considerando que los intercambios de bienes materiales e inmateriales son orientados por actitudes humanas basadas en la comprensión del trípode de las relaciones: dar-recibir-retribuir. Se sabe que este triplete, dar-recibir-retribuir, se perpetúa históricamente en las relaciones humanas. El intercambio de favores entre individuos, comunidades, pueblos, reinos, poderes, en definitiva, sociedades, ha sido siempre fundamental para el mantenimiento, equilibrio, pacificación, convivencia, sociabilidad y unión entre pueblos, sociedades y divinidades, lo que generaba/genera una deuda eterna tanto en el plano físico como en el espiritual.

En las economías y derechos que precedieron a la nuestra, nunca vemos, por así decirlo, simples intercambios de bienes, riquezas y productos en un mercado establecido entre individuos. En primer lugar, no son individuos, son colectividades que se vinculan mutuamente, intercambian y contratan; las personas presentes en el contrato son personas morales: clanes, tribus, familias [...]. Además, lo que intercambian no son exclusivamente bienes y riquezas, bienes muebles e inmuebles, cosas

económicamente útiles. Son, sobre todo, gentilezas, banquetes, ritos, servicios militares, mujeres, niños, danzas, fiestas, ferias, de las que el mercado es sólo uno de los momentos, y en las que la circulación de la riqueza es sólo uno de los términos de un contrato mucho más general y permanente. (Mauss, 1950, pp. 190-191)

De este modo, el principio moral de reciprocidad se alinea con el Espíritu de la cosa dada, que simbólica y filosóficamente porta parte de lo que la persona o colectividad posee, y tiene la responsabilidad de dar continuidad, de reproducir esta actitud. Para algunos clanes/comunidades esto estaba relacionado con la abundancia, pues existía el entendimiento de que quien recibía un determinado don, a su vez tendría la responsabilidad de devolverlo, pasándolo a una tercera persona, y así el bien circularía en la colectividad hasta llegar al primero para iniciar un nuevo ciclo. Recordando que negarse sería lo mismo que declarar la guerra, y que no todos los intercambios implican bienes materiales, sino simbólicos, sentimientos, aspectos inmateriales o espirituales. Por lo tanto, los resultados develaron evidencias del don por medio de narrativas de reciprocidad en la comensalidad y sociabilidad proporcionada por la comida de la fiesta junina en el arraial de Praça Maria Aragão en São Luís-MA, los vendedores de comida expresaron aspectos relacionados con el don, que concierne a la búsqueda del bienestar o satisfacción del otro y de sí mismos más allá del aspecto socioeconómico, la expectativa en el triple dar-recibir y reciprocar involucrando la comida, partiendo del individuo hacia la colectividad en consonancia con aspectos de religiosidad de este período.

Conclusión

De acuerdo con los objetivos propuestos en este estudio, se entiende que los vendedores de comida tradicional/regional en las fiestas de la época de junio en la Plaza María Aragão crean gran expectativa por el reconocimiento, retorno inmediato, relacionado con la satisfacción del comensal a través de la oferta de comida, se evidenció la preocupación con el lenguaje simbólico expresado a través de la comida, la importancia de la reciprocidad envolviendo, comensalidad y sociabilidad proporcionada por la comida, lo que denota el trípode del don, dar-recibir-recompensar.

Concluimos que, de hecho, la comida encuentra un espacio privilegiado en las Fiestas de Junio proporcionando alegría y estímulos que están más allá del contexto socioeconómico, pero ligados a elementos del don, lo que se traduce en

la reciprocidad entre vendedores, comensales y jugadores involucrando sonrisas, afecto, cumplidos, sabores a conquistar, miradas de deseo y satisfacción, expresión de placer, expresión de alegría, compartir conocimientos, esfuerzo físico a cambio de satisfacción, creación de cercanía cultural, expectativas de aceptación y amabilidad, respeto a aspectos de religiosidad, es decir, sentidos y sentimientos de compartir, proporcionados por la comida Junina.

Referencias

- Biblia, S. (2022). Edición en portugués. <http://www.bibliaonline.com.br>
- Bueno, M. S. (2004). Festa: el don del espacio. Construcciones teóricas en el ámbito del turismo. *Anales del II Seminário de Tesquisa em Turismo do Mercosul*. 10-11 Sep.
- Brandão, C. R. (1974). *Cavalhadas de Pirenópolis*. Oriente.
- Cancline, N. G. (1983). *Culturas Populares en el Capitalismo*. Brasiliense.
- Carvalho, M. M. P. de. (1995). *Matraca que desafiam o tempo: is o bumba-boi do Maranhão, um estudo da tradição/modernidade na cultura popular*. [s/n].
- Cascudo, Câmara. (1949). *Dicionário do Folclore Brasileiro*. Edições Ouro.
- Coqueiro, C. R. M. (2017). *Mulheres de Ofícios: o cotidiano de mulheres pobres pelas ruas da cidade de São Luís do Maranhão nas décadas de 1880-90*. Disertación del Programa de Posgrado en Historia Maestría en Historia - Universidad Federal de Amazonas.
- Da Matta, R. (1987). Sobre el simbolismo de la comida en Brasil. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, 15(7), p.22-23, 1987.
- Ferreti, S. F. (2003). Identidade Cultural Maranhense na perspectiva da Antropologia. *Boletim da Comissão Maranhense de Folclore*, 27.
- Fernandes, E. C. S. (2017). *Turismo no Polo dos Lençóis Maranhenses: indícios de (in)sustentabilidade em empreendimentos hoteleiros do município de Barreirinhas/MA*. Disertação de Maestría em Gestão de Empresas de Turismo. Universidade do Estado do Ceará.
- Godelier, M. (1996). *L'Enigme du don*. París, Flammarion.
- Godbout, Jacques T. (1993). *Le langage du don*. Conférence prononcée le 17 mars au Musée de la Civilisation à Québec.
- Godoy, A. S. (2005). Reflexión sobre los criterios de calidad de la investigación cualitativa. *Revista Eletrônica de Gestão Organizacional*, 3(2): 81-89.
- IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional; Ministério da cultura (2011). Complexo Cultural de Bumba-meu-boi de Maranhão - Expediente de registro. São Luís - MA, enero.
- Jones, M. (2007). *Fearst: why humans share food*. Oxford University Press.
- Lameiras, A. (1997). A comida, a festa e as relações sociais: a festa de São Sebastião numa aldeia Barroso. *Revista de Guimarães*. Guimarães.
- Leonel, G. G. (2010). Festa e sociabilidade: reflexões teóricas e práticas para

- a investigação das festas como fenómenos urbanos contemporâneos. *Cadernos de História*, Belo Horizonte 11(15).
- Lima, Z. M. de C. (1998). *Pecados da gula: comes e bebes do Maranhão*. CBPC.
- Lisboa, J. F. (1998). *La Fiesta de Nossa Senhora dos Remédios*. Editorial Legenda.
- Lobato, L. S. (2009). *Bumba Meu Boi De Morros: no contexto do turismo cultural de São Luís*. <https://sigaa.ufma.br/sigaa/verproducao>.
- Mauss, M. (1950). *Ensaio sobre a dádiva*. Edições 70.
- Pérez, L. F. (1998). *A cidade e a modernidade: Equívocos conceptuales*. Biblos.
- Pérez, L. F. (2002). Antropología de las efervescencias colectivas. En Passos, Mauro (ed.), *A festa na vida: significado e imagens*. Vozes.
- Perez, L. F., Queiroz, R. C. de, Vargas, E. V. (Org.) (2003). Passagem de milênio e pluralismo religioso na sociedade brasileira. *Teoria & Sociedade*.
- Sanchis, P. (1983). *Arraial: festa de um povo - as romarias portuguesas*. Ediciones Dom Quixote.
- Simmel, G. (2006). *Cuestiones fundamentales de sociología*. Zahar.
- Simmel, G. (2006). *El problema religioso*. Prometeo Libros.
- Teixeira, J. de (2010). *Partido e identidad*. Comunicación y cultura.
- Soares, C. (Cord.) (2018). *BiblioAlimenaria: Alimentação, Saúde e Sociabilidade à mesa no Acervo Bibliográfico da Universidade de Coimbra*, Coimbra University Press.
- Souza, J. V. A. de (2009). A Festa e o Calendário Religioso na Demarcação dos Tempos da Vida Social. *Revista Desenvolvimento Social*, 1(4): 99-111.
- Vasconcelos, G S. de. (2007). *O cômico no bumba-meу-boi*. UFMA. Tesis de Maestría en Ciencias Sociales. Programa de Posgrado en Ciencias Sociales.
- Zaluar, A. (1983). *Os Homens de Deus: um estudo dos santos e das festas no catolicismo popular*. Zahar Editores.
- Woortmann, K. (1985). *A alimentação, a família e a construção do género feminino*. Série Antropologia, 0.
- Woortman, K. (1990). “Com parente não se neguceia”: o campesinato como ordem moral. *Anuário Antropológico*, 87.



Herbolaria

*Así terminó Dios la creación del cielo y de la tierra
y de todo cuanto existe, y el séptimo día descansó.*

Génesis, 2:2

A mi abuela le encantaba decir que dejáramos en paz a Dios. “Todo le pides, escuincla, tampoco es tu mandadero”; si lo pienso bien, la que nos educó así fue ella: “¡Ay, persíguate para que te vaya bien!”, “¡No hagas eso! Mejor pídele a Dios que te ilumine”, “¡No vayas al médico!, ¿pa’ qué? Si Diosito te cura”.

¿Que alguien decía una grosería?, “no, que a Dios no le gusta eso”, increpaba. ¿Que mi hermanito hacía una travesura?, “síguele que Diosito te está viendo...” y disfrutaba la condena: “iah, ya te caíste! Diosito te castigó”.

A veces no sabía si lo decía en serio o era su muletilla favorita. “Al menos molesta a otro”, le decía, “ahí tienes un San Juditas enorme, o vete a ver a la Virgencita” y le daba por su lado. Pero a ella no le gustaba rezarles a los santos, ni cansarse en las peregrinaciones; ni siquiera iba a misa; ella veía las homilías del Papa y

rezaba en su casa todos los días. De vez en cuando, invitaba a los vecinos a sus Rosarios y daba pancito o tamales con café. “Porque hay que tratar bien a la gente, mijita, sino no van a regresar a rezar y se van a ir al infierno”, me decía con un tono de canción de cuna.

Perdón, perdón, tú viniste a hablar del casi apocalipsis de cuando yo tenía tu edad. Dirás, ¿esto qué tiene qué ver? En realidad, es muy obvio. Cuando empezó todo, nosotros ya no creíamos en nada, sólo en los astros y esas cosas que no sirvieron para nada. Pero cuando una está en crisis ahí sí anda llorándole a Dios, y eso me recriminó mi abuela cuando era pequeña: que todo pedía y no hacía nada; que andaba de latosa en la escuela, pero eso sí, ¡hasta me eché el Rosario para pasar con 10! “Lloras y lloras y no estudias”, se enojaba; efectivamente reprobé. Todo el mundo me regañó. Pero seguía sin estudiar, sólo rezaba y veía la misa (a ratitos) por la televisión.

Por eso cuando empezaron los temblores, luego las pandemias y las olas escalaron los hoteles lujosos, todos nos volvimos pequeños y pedíamos a Dios por todo: que no fuera a moverse la tierra ni un poquito porque nos aplastaba, que no muriéramos de fiebre; otras veces que volviera a llover, que nadie se robara la comida, que todavía encontráramos medicinas en la farmacita saqueada; luego pedimos compasión cuando nos golpeó la malaria, el Covid, la lepra. Al fin Diosito nos escuchó. Unos dicen que soñaron con él, otros que lo vieron bajar en su carro de fuego rodeado de ángeles con trompetas, la mayoría simplemente sanó de todos sus achaques. La gente brincaba, gritaba bajo las lluvias suaves, arrancaba espigas, frutas y maíces de casi cualquier lado; los milagros existían y era nuestro turno.

¿Cómo era antes de la bonanza? Ya pasaron unos 60 años...

¡Ay, cariño! Antes todo era como ahora, tú ya conociste los árboles infinitos, por eso los extrañas. Pero antes uno hacía lo que ahora: trabajar, llorar, morirse. ¿Sabes por qué pasa esto? Pues por lo que me dijo mi abuelita: no dejamos en paz Dios.

Entonces, ¿dios se cansó de nosotros?

No sólo se cansó, se enojó y se decepcionó. Eres muy chiquilla para tener hijos, pero seguro conoces a un niño pequeño. ¡Mira cómo es! Si le das todo tu amor y tu tiempo, no hace nada más que vivir de ti. Y no puedes ni regañarlo porque

llora y ni siquiera él es quien sufre, es a ti a quien se le parte el corazón. Por eso tuvimos más de 50 años de Bonanza: Dios nos quiso mucho que aún con berrinches nos consentía. Pero no crecimos y seguimos mamando pecho hasta que, ¡bum!, nos dejó sin nada.

Sabes a qué me dedico, ¿no? Claro, sino no estarías hablando con una viejecilla. Aunque lo que hago es más simple en realidad: yo cocino; cocino todo lo que te imaginas. Mi abuela, cuando era necia y no quería ir al médico, me hacía prepararle sopitas, tecitos, menjurjes extraños para la tos, para el dolor de panza, hasta para cuando se le infectaban heridas y tenía casi casi pedazos negros de cuerpo, todos necrosos, ya cayéndose. Siempre le ayudé. No soy una médica ni una bruja, como dicen esos simios de allá, soy una cocinera que aprendió de las viejas el arte de curar y que rezaba para preparar las cosas más sabrosas del mundo, y lo logré.

¿Y por qué no enseña, doña Isabel?

¡Pues porque todos son unos pendejos, mi niña! Ve con alguien de tu edad y pregúntale qué hace cuando le da gripe, te va a decir que pedirle a Dios y se va a dormir. Así se han muerto muchos, tantos que ya no caben en los panteones. Cuando se nos acabó la Bonanza, empecé a hacer tecitos para el mal de panza, para los cólicos, para la migraña y nadie se los quería tomar. ¡Que no!, que se les iba a pasar; dos, tres rezaditas y nada. Yo le daba esas cosas a mis nietos, bueno, los obligaba a tomárselas y a los dos-tres días ya andaban llorando que en la escuela les decían brujos por curarse, que herejes por no rezar. ¡Veme a creer!

Bueno, con todo y todo, había gente que venía buscarme, muchos ancianitos como yo que también recordaban el mundo antes; pero no duraban mucho. La enfermedad se los llevaba y los tecitos no les hacían nada ya. Y pues me llegó el válido, la esta maldita enfermedad. ¡Oh, qué barbaridad! ningún hospital, ningún tratamiento; mi sobrino, que cuando casi se acaba el mundo empezó la universidad, se graduó de médico. ¡Claro! como a los pocos años nos llegó la Bonanza pues ejerció poco tiempo, pero tan intento que vivió de cerquita que se nos acababa el mundo. Luego, nada, ni una receta para una tos le pedían, pero guardó sus libros y sus instrumentos y me diagnosticó: nada qué hacer. Pero pues me puse a mezclar hierbas, a hornear y freír; me agarré los libros de herboristería, las probetas y todo eso. Para esto ya el gobierno había repartido semillas y

el campo... pues era suficiente después de tanto muerto. Tenía mis plantitas en las jardineras del balcón, en la azotea y en el camellón de la calle. Ahí me tienes mezcle y mezcle hasta que algo me funcionó. Se me fueron yendo las náuseas y me sentía fuerte. Quién sabe qué fue en realidad, pero así me animé a seguirle con los remedios en todas las formas que el talento dado por Diosito me dejaba. Porque así reconocemos un milagro, mi niña, eso que se quedó cuando todo lo demás se nos fue.

“Herbolaria”. Así se llama su empresa, ¿no?

¿Sabes qué es la herbolaria? Qué pregunta, mi niña. Eres muy lista, una lástima que hayas estudiado Literatura, no porque no escribas lindo, ieh!, ya leí algunas de tus novelas y son preciosas, aunque les falta mucha crueldad. Lo que quiero decir es que nadie pensó que necesitaríamos otra cosa cuando nos llegó la Bonanza, por eso ahora no podemos sobrevivir: nos dimos el lujo de crear, de filosofar, porque ya teníamos resuelta la comida, la salud y esas cosas urgentes. Hubieras sido una buena psicóloga, una buena enfermera.

Bueno, bueno. Las abuelas sanaban con hierbas, ¿sabes? Aunque muchas de ellas no estudiaban. Yo no inventé nada. Luchaban contra los horrores del mundo y eso hago ahora. Ten, prueba estos dulcecillos, te ayudarán contra el acné. Eso hago, ayudar con lo que Diosito y la gente antes de mí me dio, aunque otros no lo entiendan. Quizá, antes de que me muera a alguien le interese y quiera seguir porque si no nos extinguimos; ahora no será por los terremotos, el clima o los virus, sino por nuestra necesidad, por no haber dejado descansar a Dios.

ERICK ADRIÁN PAZ GONZÁLEZ

