



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

GOURMETIZACIÓN, PERSISTENCIAS
CULTURALES Y CULINARIAS DE LA COCINA
TRADICIONAL MEXICANA

TESIS

PARA OBTENER EL TÍTULO DE
MAESTRA (O) EN ANTROPOLOGIA
SOCIAL

PRESENTA

ANA PAMELA TREJO BEAS

COMITÉ TUTORIAL

DIRECTORA: DRA. MARÍA DEL SOCORRO

ALEJANDRA GÁMEZ ESPINOSA

MTRA. LAURA PENÉLOPE URIZAR

PASTOR

DR. ERNESTO LICONA VALENCIA



OCTUBRE, 2024



CONAHCYT

CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

**Esta investigación fue realizada gracias al
apoyo del Consejo Nacional de Humanidades,
Ciencias y Tecnologías**

Agradecimientos

A mi Directora de tesis la Doctora Alejandra Gámez por su guía y paciencia a lo largo de estos años de la maestría.

A mi Comité Tutorial por guiarme en el camino a convertirme en Maestra en Antropología Social, gracias por sus comentarios y enseñanzas que sirvieron para que este trabajo concluyera.

A la Maestra Laura Urizar quién desde la Especialidad me motivó a seguir construyendo mi futuro en esta bonita profesión, gracias por confiar en mí.

A las y los profesores, Rosalba, Ernesto, Luis y Rodolfo, por siempre brindarme un saludo en el CAS y preguntarme cómo iba en este trayecto, por su sabiduría y conocimientos que a lo largo de estos años han depositado en mí.

Al profesor Ramiro Delgado que con mucho gusto, alegría y emoción por nuestro aprendizaje nos recibió y enseñó en su casa de estudio en la Universidad de Antioquia, para seguir aprendiendo lo relacionado con la comida y el comer.

A mi mamá y mi tía que con su amor y su apoyo estuvieron acompañándome en esta tesis. Este trabajo es también de ustedes, gracias por las visitas constantes a Puebla y por el acompañamiento en los viajes en carretera, son mis maestras de vida.

A mi papá y mis hermanos porque siempre han sido el motivo de muchas de mis alegrías.

A mi amigas y amigos que han sido la familia que elegí, gracias por acompañarme, aconsejarme, soportarme en mis mejores y peores momentos, gracias por su cariño.

A Dulce, Natalia, César con quienes viví experiencias tan gratificantes, por compartir en noches de tinto los conocimientos en tierras colombianas, por el recibimiento y el apoyo total en este proceso.

Por último, pero más importante, a Leobardo Téllez, Espiridion Hernández, a la comunidad de San Mateo Ozolco, porque sin ustedes, sin abrirme las puertas de sus conocimientos, de su restaurante, de su comunidad, sus explicaciones, sus saberes y su cocina, esta tesis nunca hubiera podido culminar.

Tlazocamati miac Milli.

Contenido

Introducción	3
Capítulo I. Antropología y gastronomía, el punto de partida de la gourmetización y la memoria culinaria	9
1.1.- De la gastronomía a la gourmetización: un fenómeno sociocultural en construcción. Estado de la cuestión	10
1.1.1.- Enfoque Gastronómico	11
1.1.1.2.- Sistema Culinario.....	13
1.1.2. Enfoque Antropológico	20
1.1.2.1.— La construcción del sabor y el saber.....	26
1.1.2.2. Antropología de la memoria y la cocina.....	29
1.2.-Entre cocinas: El proceso de gourmetización de la cocina tradicional mexicana: Marco Teórico	32
1.2.1.-Hacia una definición de la cocina tradicional mexicana gourmet.....	33
1.2.1.1.- Cocina.....	33
1.2.1.2.-Cocina tradicional	37
1.2.1.3.- Cocina Gourmet	42
1.2.1.4.- Cocina Tradicional Mexicana Gourmet	45
1.2.2.- La memoria y memoria culinaria	48
1.2.2.1.- Memoria.....	49
1.2.2.2.-Memoria culinaria.....	50
1.2.2.3.- La cocina como el lugar de la memoria culinaria.....	52
1.2.2.4.- Los lenguajes culinarios, tiempo y generaciones	55
1.2.2.5.- Historia y memoria culinaria.....	58
1.3.- La memoria culinaria en el proceso de gourmetización	61
1.3.1.- Lo gourmet y la gourmetización	62
1.3.2.- Dimensiones del proceso de gourmetización	66
1.3.2.1.- La distinción sociocultural.....	67
1.3.2.2.- Persistencias de tradiciones culinarias a partir de la memoria culinaria como reinvención.....	73
1.4.- La gourmetización como la escenificación de una cocina tradicional	84
La gourmetización: relaciones sociales y memoria cultural	87
Capítulo II. Aspectos generales. Panorama histórico y etnográficos de San Mateo Ozolco y San Pedro Cholula: agricultura, migración, turistificación y sistema alimentario	88

2.1.- Región Puebla- Tlaxcala contexto socio/histórico	88
2.1.1.-Contexto etnográfico: San Mateo Ozolco y el “El Rinconcito”	91
2.1.2.- Desarrollo económico: Agricultura y Maíces Ozolquenses	97
2.1.2.1.- Maíces silvestres	98
2.1.2.2.- Maíces de fiesta	101
2.1.2.3.- Buenas tortillas y tamales.....	104
2.1.2.4.- Maíces de la polinización	106
2.1.2.5.- Decorativos	106
2.1.3.- Migración y Añorálgias del alimento	110
2.1.3.1.- Diáspora: Un rincón de San Mateo Ozolco en Filadelfia.....	114
2.1.3.2.- Proyectos de retorno: cooperativa Mazolco	116
2.2.- Cholula, Ciudad Sagrada: contexto socio/histórico.....	122
2.2.1.- Pueblo Mágico y Turistificación.....	126
De Ozolco a Cholula: la mediación de la diáspora	129
Capítulo III. Cocina de maíces: Contexto etnográfico.....	131
3.1.- Restaurante Milli un proyecto de retorno al terruño.....	132
3.3.1.- Coyotitla: el inicio de Milli	136
3.3.2.- El concepto culinario.....	144
3.3.3.- Los fundadores	150
3.3.4.- Los diferentes tipos de comensales	157
Milli: de trayectorias y sistemas	169
Capítulo IV. Memoria y Gourmetización: El caso de Milli.....	171
4.1.- La cocina: espacio y contenedor de memoria de San Mateo Ozolco.....	172
4.1.1.-Las guardianas de la memoria ozolquense: endo cocinas el Tlecuil.	174
4.2.- Bosques de maíces: las temporadas, persistencias de ingredientes y lenguaje.	181
4.2.1.- Lunas llenas de marzo a abril: tiempo de siembra	183
4.2.2.- ¿Comida para pobres? Tiempo de labranza	187
4.2.3.- Un platillo conventual en la región indígena: temporada de chile en nogada.	193
4.2.4.- Temporada de hongos	204
4.2.5.- Pixca: temporada de cosecha	213
4.2.6.- Comida ritual: Ayonanacatl	219
4.3.- Gourmetización Milli.....	223

4.3.1.- De la semilla elegida al plato: sistema alimentario y culinario Restaurante Milli	224
4.3.2.- Redes y conexiones: Los campos de las cocinas	230
4.3.3.- Más que Chef, cocinero: el habitus de las profesiones	237
4.3.4.- De barro, madera, maíz y piedra volcánica: Utensilios, enceres y loza el lenguaje de Milli.	240
Milli: La estabilidad de un proceso de gourmetización.....	246
Conclusiones	247
Bibliografía.....	253

Introducción

No hay ningún campo de expresión más propicio que la cocina para hablar de la comida y la alimentación. Cuando las cocinas hacen presencia al encender el fuego comienzan las implicaciones y reflexiones alrededor de ella, debido a esto es que decido hacer un viaje culinario en este texto. A lo largo de mi formación y experiencia académica de la especialidad de humanidades, investigación y difusión de la gastronomía y la antropología alimentaria, he trabajado la perspectiva que ubica al gastrónomo no solo como un cocinero sino como investigador, crítico, participativo y observador de los procesos socioculturales alimentarios, pero, por otra parte, también se ubican no solo a los gastrónomos sino a los cocineros, cocineras y chefs dentro de las cocinas como actores sociales que evocan redes y relaciones e invocan a personas alrededor de la mesa con las que se comparte un sorbo o un bocado, los cuales más allá de ser una simple comida funcionan como referentes identitarios en los cuales se integra una mirada interdisciplinaria que busca conectarse con los procesos alimentarios de las personas, pueblos, comunidades, ciudades así como el entendimiento de que el alimento también es político y jerárquico, una noción que se ha ido posicionando poco a poco con proyectos como lo es esta tesis.

Por lo tanto, el objeto de estudio de esta tesis es el proceso de gourmetización de la cocina tradicional mexicana a través de la objetivación de las persistencias culturales de la tradición alimentaria en el contexto del restaurante *Milli* ubicado en el Barrio de San Miguel Tianguisnahuac en Cholula Puebla. Parto de la siguiente pregunta de investigación: ¿Qué elementos de las persistencias culturales que forman una memoria culinaria se objetivan en el desarrollo de la gourmetización e inciden en las adaptaciones de la comida tradicional mexicana, en Milli, un restaurante ubicado en la Ciudad de Cholula Puebla?

Esta investigación pretende hacer una aportación al estudio de los sistemas alimentarios y culinarios, los cuales, en la cocina, se ven objetivados y materializados a través de las persistencias culturales y las memorias culinarias

tradicionales desde su obtención, almacenamiento, producción (cocinar) y el consumo, me refiero en este último proceso específicamente a los comensales.

Dentro de la gastronomía, he observado un avivamiento con respecto al fenómeno alimentario, si bien la alimentación es un tema elemental para la agenda pública de cualquier país debido a las importantes implicaciones que tiene este acto en términos de soberanía alimentaria, económicos, nutricios y de salud, para la gastronomía desde la visión antropológica alimentaria también lo es, ya que es en este sentido en el que podemos observar cómo es que se logra manifestar ciertas modificaciones en la alimentación y en este proceso sociocultural que se adscribe a una reinvencción en la construcción de la cultura alimentaria en México.

La novedad alimentaria está disponible en los menús de los restaurantes y se ha insertado dentro de las cocinas, las dimensiones culturales de los procesos de la globalización en México que se reflejan en las formas de preparación, consumo, producción, elección y comensalidad que giran en torno a la comida y su construcción culinaria. La innovación se ve aplicada en la profesionalización de los nuevos chefs y cocineros que recorrerán el país en búsqueda de recetas, ingredientes y memorias culinarias que posteriormente plasmarán en platillos que formarán parte de la “alta cocina” que, a partir de sus colores, montajes, decoraciones, métodos de cocción, estandarización de recetas y usos de utensilios de cocina darán sentido a “lo gourmet” dentro de la cocina tradicional mexicana; sin embargo, no son los únicos como observaremos a lo largo de la tesis. Las comunidades campesinas han buscado la prevalencia de sus costumbres culinarias y alimentarias, las cuales a partir de conocimientos adquiridos sostienen el discurso sólido de la preservación de los maíces autóctonos así como de la revalorización de otros productos de la milpa, una milpa viva y vigente en San Mateo Ozolco.

Un lenguaje diferente se ha activado de la cultura alimentaria tradicional a partir de lo descrito en párrafos anteriores, tiene que ver con las experiencias vinculadas al origen y al sistema de símbolos desde los conocimientos, persistencias, memorias y saberes de los agricultores, campesinos e indígenas que buscan insertarse en los campos económicos y productivos, pero también desde la

consigna de la prevalencia y defensa del maíz, desde las acciones conjuntas en cooperativas que buscan emparejar las condiciones de desigualdad sistémica. Lo gourmet, a partir de esta circunstancia, se desarrolla en la implicación de gourmetizante desde la memoria y la memoria culinaria a partir de las dos líneas de investigación: La cocina como el marco social de la persistencias y memorias culinarias y adaptaciones alimentarias de los guisos/sabores que permanecen en el proceso de gourmetización.

La tesis parte de dos ejes de investigación: la cocina como el marco social de la memoria culinaria y como segundo eje, las persistencias y adaptaciones alimentarias de los guisos que permanecen en el proceso de gourmetización. Lo cual derivó a establecer un modelo de análisis en el que se busca una aproximación teórica hacia el concepto de gourmetización que se encuentra determinado por el sistema alimentario y culinario, el espacio social culinario (cocinas) y la memoria culinaria. El análisis de la gourmetización se ha definido a partir de los campos sociales, el habitus, los capitales y la memoria.

De lo cual deriva la construcción del **objetivo general** que es: Analizar el fenómeno de la gourmetización a partir de las persistencias culturales de la tradición culinaria mexicana a través de ciertas memorias de los chefs y cocineros, que permiten las adaptaciones culinarias en el contexto del restaurante Milli en Cholula, Puebla. Este ejercicio de investigación responde al interés de analizar las perspectivas de la gourmetización desde el enfoque gastronómico y el enfoque antropológico que sirven para abrir el estudio en las investigaciones antropológicas alimentarias.

Objetivos específicos:

1. Describir etnográficamente el contexto espacial y sociocultural de Milli en Cholula, Puebla.
2. Analizar los elementos de las persistencias culturales de la tradición culinaria que se objetivan en el proceso de gourmetización de la cocina tradicional mexicana.
3. Analizar las persistencias y adaptaciones culinarias en las recetas, utensilios y enseres que se observan en el restaurante.

4. Elaborar analíticamente un catálogo fotográfico que visualice el fenómeno de la gourmetización principalmente en la estetización de los platillos.

Esta investigación considera de manera hipotética este planteamiento y formulada de la siguiente manera: El fenómeno de la gourmetización de la cocina tradicional mexicana que se percata en el restaurante Milli ubicado en Cholula, Puebla, se reproduce a partir de las persistencias culturales, las cuales se encuentran en ciertos procesos de la memoria culinaria de los chefs, cocineros y cocineras, quiénes las utilizan para la creación de recetas; en las que se observan dentro de los platillos las adaptaciones alimentarias, así como también las reconfiguraciones en los usos y presentaciones de utensilios y enceres presentados para la estetización de los alimentos que en conjunto legitiman al restaurante como restaurante gourmet de cocina tradicional mexicana.

La pertinencia de esta investigación es reconocer teórica y metodológicamente al proceso de gourmetización como la interacción dialógica que entablan los diferentes actores individuales y grupales, cuyo contenido son sus nociones simbólicas y materiales como formas de identificación a través de las persistencias culinarias.

En cuanto a lo metodológico, el estudio etnográfico con enfoque cualitativo que es fundamental para poder comprender la alimentación y lo culinario como un fenómeno cultural en los contextos definidos, así como sus organizaciones dentro y fuera de la cocina, los sistemas alimentarios, los signos, símbolos y acepciones que se crean a partir de los pensamientos, subjetividades de los objetos de investigación con esto y como menciona (Ja-cobson, 1991 en Guber, R. 2001: 6) “adoptar un enfoque etnográfico es elaborar una representación coherente de lo que piensan y dicen los nativos, de modo que esa descripción es ni el mundo de los nativos, ni cómo es el mundo para ellos, sino una conclusión interpretativa que elabora el investigador”, es a partir de estas elaboraciones teóricas que planteo en modo de enfoque etnográfico, y desde el trabajo de campo que pude adentrarme no solo al restaurante sino a los saberes cíclicos de su agricultura e historias de vida y memorias culinarias.

Por otra parte, entender que dentro de esta metodología se observa desde el enfoque etnográfico componiéndose desde el método, campo y flexibilidad, es decir desde esta trilogía, lo cual ayuda a no solo reportar el objeto empírico de la investigación, sino que constituye la interpretación y descripción de todo este conjunto. Las técnicas de investigación de campo son los mecanismos que coadyuvados con la metodología nos ayudarán a recolectar la información necesaria para nuestra investigación, en esta ocasión consideramos tres principales herramientas investigativas.

La primera la observación participante en la que en cada uno de los eventos que realizaba el Restaurante Milli con el nombre de Bosques de Maíces me hacía presente, estos eventos estaban pensados en el conocimiento del ciclo agrícola, los símbolos, signos y rituales que existen en cada uno de ellos, puntualizando “la forma de hacerse desde la cosmovisión del pueblo de San Mateo Ozolco”.

Como segunda herramienta la entrevista etnográfica formal e informal, a los actores sociales que comprenden los diversos paradigmas que rodean el Restaurante Milli, entrevista profundidad como historia de vida de la cual se obtiene la memorización de los recuerdos, las recetas, los ingredientes y los sistemas alimentarios y culinarios que ahora forman parte de la caracterización en los lugares en los que los reproducen, sus restaurantes, festivales gastronómicos y hasta en casa estas fueron realizadas a Espiridión Hernández, cocinero y colaborador fundador de este espacio culinario.

Otra herramienta, entrevista e historia de vida a Leobardo Téllez coordinador y fundador del restaurante de cocina de maíces, así como a diversos colaboradores entre agricultores, honguero, tlachiqueros dentro de las que se encuentran se expresan en la vida diaria de diferentes maneras, algunas escriben, platican, narran anécdotas, recuerdos, comentarios y cosas que a su parecer les parecen importantes para compartir, socializar y construir los paradigmas diversos de la vida, como menciona Sprdley (1979) “La entrevista es una estrategia para hacer que la gente hable sobre lo que sabe, piensa y cree” (en Guber, R. 2011:9) y con lo que se pudo trabajar con los universos culturales. Al igual que un grupo de discusión y

entrevistas a comensales primerizos y habituales de este restaurante para con ello construir la noción de clase y del gusto.

Partiendo de la información obtenida, de las entrevistas y aparte de la construcción del diario de campo, se obtuvo un dibujo etnográfico del sistema alimentario y culinario del restaurante Milli desde el análisis antropológico de estos territorios que conforman y dan vida tanto al maíz como a este espacio culinario. Por otra parte, y a manera de registro la fotografía etnográfica que aportó un valor informativo visual en cuanto a los procesos y corpus de la gourmetización, que son especialmente gráficos debido a la forma en la que los chefs y cocineros, decoran, acomodan y hacen los montajes pertinentes para la presentación de su platillo final.

La tesis consta de cuatro capítulos en los que se desarrolla teóricamente cada uno de los ejes, el primero es el desarrollo teórico metodológico para la comprensión, análisis y desarrollo de la investigación. El segundo conforma el panorama histórico y etnográfico de San Mateo Ozolco y San Pedro Cholula, los lugares pertinentes y en los que se mueve el sistema alimentario y culinario del Restaurante Milli. El tercero se formula a partir del contexto etnográfico de la cocina de maíces desde su fundación, su concepto y las personas fundadoras al igual que sus comensales.

Por último en el cuarto capítulo se abordan todos aquellos saberes del ciclo agrícola que tienen consigo los saberes y memorias alimentarias y culinarias, rituales, es decir las persistencias culturales, así como también, las redes, lugares de enunciación, las resignificaciones y reinversiones observadas en los discursos, platillos, utensilios, enceres y decoraciones que construyen el fenómeno de la gourmetización en el caso del Restaurante Milli.

Por lo tanto dentro de esta complejidad alimentaria, la visión antropológica y etnográfica y su relación con el ámbito gastronómico son pertinentes para el estudio de esta nuevo fenómeno culinario, su observación y análisis nomina empíricamente el fenómeno de la gourmetización.

Capítulo I. Antropología y gastronomía, el punto de partida de la gourmetización y la memoria culinaria.

Para iniciar, el primer apartado conforma el análisis de los enfoques que se utilizaron para la construcción del estado de la cuestión. El objetivo de este capítulo es proponer una aproximación teórica hacia el concepto de gourmetización que se encuentra determinado por el sistema alimentario, el espacio social culinario y la memoria culinaria. El análisis de la gourmetización se define a partir de los campos sociales, el habitus, los capitales y las persistencias dentro de la memoria culinaria.

En este proceso de investigación, elegí dos enfoques para abordar la situación actual del campo del conocimiento de la gourmetización y la memoria culinaria, en el que me parece pertinente aproximarse a este tema desde el enfoque gastronómico y el enfoque antropológico bajo los sustentos teóricos que describirán la situación actual de nuestro campo de conocimiento y el estado del saber de esta investigación, que pretenden abrir camino para el estudio etnográfico en diálogo con la gastronomía.

El primer enfoque que utilicé es el antropológico que funciona para abordar los elementos constitutivos y complejos del fenómeno alimentario en las formas y maneras que se ha analizado el “alimentarse” tanto social como simbólicamente y con ello la construcción del sabor y saberes, los cuales y conformando el último punto de este primer apartado, provienen y se encuentran ligados también a los procesos de evocación, memoria individual y colectiva, es decir a la revisión teórica de una antropología de la memoria que se encuentra articulada a la cocina.

En el segundo apartado se comienza a definir el proceso de gourmetización de la cocina tradicional mexicana a partir de la perspectiva bourdiana de campo, definiendo en el texto cada una de las características de los campos de las cocinas, sus reglas, sus formas de juego, sus jugadores y su percepción socio histórica.

El tercer apartado, abarca la función de la memoria como el disparador de la evocación de los recuerdos los cuales producen narrativas dentro de los platillos,

es decir una conformación de una memoria culinaria a partir de los lenguajes culinarios y la historia en el espacio social denominado cocina.

La cuarta y última sección de este capítulo, es la memoria culinaria en el proceso de gourmetización y como se observa entre las dimensiones que conforman lo gourmet, por una parte, y el proceso de gourmetización por otra. A continuación entablaré estos dos conceptos para comprenderlos desde una construcción sociocultural.

1.1.- De la gastronomía a la gourmetización: un fenómeno sociocultural en construcción. Estado de la cuestión

Este sub capítulo tiene como objetivo el acercamiento teórico de la gourmetización de la cocina tradicional mexicana para abonar a la comprensión de los estudios de la antropología alimentaria en función a los procesos gastronómicos los cuales en su vinculación con los lazos sociales del presente y del pasado crean una manera de recordar los sistemas alimentarios y culinarios que han viajado, pasado y construido la cocina del presente, pues como Mauss (1971) refiere a este valor en el aspecto en el que colocamos a los alimentos como un “acto social total”, (pág. 25). Significados de la cocina que crean un sistema de prácticas culinarias, que exploran las dimensiones culturales a través de la comida.

Este estado de la cuestión busca aportar a la comprensión del proceso de gourmetización, un fenómeno que forma parte de la alimentación el cual en este texto es analizado desde la multidisciplinariedad que la antropología y la gastronomía ofrecen, partiendo de los conceptos y aspectos tanto culturales, históricos y simbólicos para así ir desarrollando y construyendo al mismo tiempo el análisis del estado gourmetizante que se observa en los restaurantes.

El punto de partida es el enfoque gastronómico con el cual nos ayuda a revisar parte de los momentos evolutivos de la comida y cómo posteriormente se le define como una profesión y disciplina compleja.

Por otra parte, el análisis de las posturas e investigaciones que se han abordado en el campo de la antropología con relación a la alimentación y lo

culinario, lo que me ayuda a sustentar esta construcción con el otro (cocinero o chef) en el que la heterogeneidad cultural y social dentro de la gourmetización retoma códigos etnocéntricos de procesos gastronómicos que crean y esparcen este nuevo fenómeno alimentario y culinario a través de la memoria y la memoria culinaria.

1.1.1.- Enfoque Gastronómico

Para iniciar el abordaje de este enfoque, es necesario aclarar que el concepto de gastronomía aún se encuentra en una etapa de construcción y de inmadurez. Desde el punto de vista etimológico “la palabra gastronomía no tiene un significado del todo puntual a su concepción dentro del campo de estudio, ya que deriva del griego “*gaster*” o “*gastros*” que significa estómago y “*gnomos*”, conocimiento o ley” (Gutiérrez de Alva. 2012:6), que en su conjunto sería el conocimiento del estómago

Actualmente, la gastronomía es establecida desde diversas vertientes, como una disciplina, una profesión empírica o académica. Una de las propuestas más aceptadas la definen Gillespie y Cousins (2001) como: “el arte y la ciencia del buen comer y beber, un concepto que se extiende hacia las nociones de tradición, cultura, sociedad y civilización”, (citado en Bahls y Da Silva, 2019: 314), ya que como hemos observado el acto de alimentarse y visto desde la gastronomía como un arte, implica la gestión del diálogo entre culturas, identidades, signos y símbolos.

Así mismo, un gran y reconocido Chef: Savarín (2001), definió también a la gastronomía como: “la gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada” (p.23), esta disciplina entonces la vamos poco a poco definiendo como una ciencia que forma parte de la creación de un proceso interdisciplinario que involucran desde las ciencias naturales, las sociales y las artes.

La ciencia o arte gastronómica es considerada dentro de la noción contemporánea y de evolución de los hábitos alimentarios de los seres humanos; Costa y Santos (2015) aclaran que hay una diferencia entre gastronomía y culinaria, la primera es parte natural de la evolución dentro de los modos alimentarios del ser humano y la segunda lo enfocan hacia los sistemas objetuales del alimento “con la evolución de la humanidad se desarrollaron prácticas alimentarias, gastronómicas y culinarias distintas, con diferentes técnicas y deseos de trabajar con el alimento y sus simbologías” (citado en Bahls, A. et. al. 2019: 320), se puede señalar y puntualizar que la gastronomía y la culinaria son conceptos complementarios e indisolubles.

La culinaria dentro de este sistema objetual, surge a partir de la creación de los utensilios de cocina que en un inicio fueron contruidos de piedra y barro, considerando lo que comenta Franco (2014) “gracias a ellos se pusieron en práctica diferentes procesos de cocción que permitieron una mayor variedad en la dieta humana, [...] y así el hombre pudo iniciarse en la culinaria propiamente dicha”, (citado en, Bahls y Da Silva, 2019: 313); se puede definir entonces qué, la gastronomía es una culinaria y la culinaria una evolución de la alimentación.

Todo lo que comemos tiene una historia evolutiva, cada producto o alimento con empaques y personajes coloridos que encontramos en los estantes de los supermercados, o bien en las mesas de madera adornadas usualmente con cilantro o algún quelite e iluminadas por el resplandor del sol que traspasa las lonas rosas de los mercados; tiendas de conveniencia o bien las mazorcas de maíz que adornan los techos y centros de mesas de los restaurantes, han pasado por años y años de evolución, las fechas de caducidad de los empaques si lo vemos desde esta perspectiva, abarcarían desde años antes de Cristo. El diseño perfecto de la naturaleza en la que era contruido el alimento daba respuesta a que existía un diseñador de las creaciones, atribuyéndole esta pulcritud de las delineaciones específicas de cada especie a Dios o un ser supremo. Sin embargo, para el año 1859, Charles Robert Darwin, naturalista inglés, escribe su libro “*El origen de las*

*especies*¹”, una visión diferente de los procesos evolutivos y con éstos se encuentran inmersos los alimentos, Silvertown (2019) define que: “La evolución se manifiesta tanto en nosotros mismos como en lo que comemos [...] podríamos llamarlo gastronomía evolutiva” (p.11). Otros investigadores como Boswell definieron que “el hombre es un animal que cocina” (referido en Poulain, 20019:15), afirmando entonces que cocinar es un ejercicio necesario para nuestra especie, pues esta actividad es específicamente humana.

El manejo del fuego fue el mayor progreso de nuestra civilización, convirtiéndonos en lo que ahora somos, pues debido a que, al momento de cocinar los alimentos con fuego, que anteriormente se comían crudos, llevó a “la disminución del esfuerzo para masticar, esto significó la disminución del desarrollo de los músculos faciales y al crecimiento de la cavidad craneana y del cerebro” (Adler; Franco; Luca, Perry y Di Rienzo mencionado en Bahls y Da Silva, 2019: 313), algo que sumó a poder desarrollarnos de forma biológica e intelectual. Dentro de este mismo concepto, el gastrónomo francés Savarín (2001) en su libro fisiología del gusto establece que “la gastronomía es propiedad exclusiva del hombre” (p.124), confirmando y apoyando este desarrollo.

1.1.1.2.- Sistema Culinario

Aunado a esto siguieron una serie de conocimientos/técnicas/métodos/acontecimientos que fueron conformando poco a poco el quehacer gastronómico y culinario, el cual lo dividiremos en cuatro procesos importantes para la fundación de esta disciplina, partiendo del reconocimiento de que es una ciencia interdisciplinaria en la que se transfieren, contribuyen profesiones desde la academia y empíricas en dónde se cocinan conocimientos, sabores y saberes. La conservación de los alimentos, los primeros cultivos, el transporte del alimento y el surgimiento de las

¹ En este libro el naturalista Charles Darwin construye la teoría de la evolución, en dónde explica por primera vez y de forma lógica la forma en la que se originaban las especies a partir de otras especies, sus transformaciones, adaptaciones, características heredables, el desarrollo de la multiplicidad, formas de vida, así como la teoría en que la evolución surge de forma gradual y no a saltos. A esta teoría la nombró “*Selección natural*”. Es con este libro que creó un parteaguas en el conocimiento de la evolución y convirtió a Charles Darwin en uno de los pensadores más influyentes de Inglaterra. (Darwin, C. 1921). El origen de las especies por medio de la selección natural. Madrid: CALPE).

técnicas de cocción (es decir el inicio de la cuisine) son los procesos que nos ayudarán a ir ahondando en la definición del enfoque gastronómico.

En primer lugar, está la conservación, este es un método que parecen muy simple; sin embargo, el inicio de esta forma de guardar el alimento por más tiempo, como observamos párrafos más arriba, fue el descubrimiento del fuego. Cambió el paradigma del humano no solo modificando la biología del cuerpo, sino que también transformó el tiempo de conservación de los alimentos; el frío, por otro lado, en diferentes sociedades con menores temperaturas coadyuvó al almacenamiento de lo que se lograba cazar, manteniendo la vida útil del producto por más tiempo, como bien explica Díaz (et. al. 2010) “la conservación estaba limitada al consumo familiar, su utilización estaba condicionada por el clima”; los métodos utilizados se generaban por ensayo y error; los alimentos producidos tenían características y vida útil variable” (p. 27). Todas estas maneras de entender cómo se conservaba el alimento también se formaron partir de acercarse, observar, analizar, de poner en práctica una y otra vez lo aprendido, de nuevo, una caracterización humana, que ya no respondía solo al hecho de sobrevivencia.

Hasta ahora llevamos enumerado una forma de conservación; sin embargo, la historia de estos procesos es mucho más amplia, desde las ciencias bromatológicas mantiene una tabla de formas de conservación que van desde los antiguos primitivos hasta el siglo XX; los procesos se enlistan desde adición de azúcares, aceites, miel, vinagres, ahumados, salados, y los que llegan a las nuevas tecnologías tanto los conservadores químicos como la creación de refrigeradores, máquinas de ahumado que buscan en la época contemporánea el desarrollo a partir de sus funciones específicas que principalmente entablan la definición de conservación la cual exponemos de dos maneras complementarias la primera a través de la propuesta de Bello (2005): el “modo de mantener algo sin que sufra merma o alteración” mencionado en (Aguilar, 2012: 14) o bien se establece de esta manera:

Son alimentos conservados o preservados aquellos que, habiendo sido sometidos a tratamientos apropiados de conservación o preservación, se mantienen en las

debidas condiciones higiénico-sanitarias y de aceptabilidad para el consumo durante lapsos variables. (Díaz, L; et. al. 2010: 26)

Entonces, la conservación de alimentos en un contexto relacional utiliza métodos y mecanismos tanto tradicionales como de las nuevas tecnologías. Ahora bien, la conservación en esta relación tiene dos aspectos muy importantes, el primero es que para elegir bien su forma de conservarse hay que conocer la naturaleza del alimento y, por otra parte, las diferentes sociedades han inventado distintas maneras de conservar sus alimentos creando una filosofía alimentaria y de conservación característica de cada región, localidad y restaurante.

Otro punto elemental es el hecho en el que los alimentos conservados también pueden ser (agregando uno que otro ingrediente y cocción) platillos concebidos como tradicionales, por ejemplo, la machaca, los cueritos, el poc-chuc, los chiles en vinagre, entre muchos otros que difícilmente se pueden terminar de enlistar; esto hace referencia al quehacer de estos procesos y la forma en la que se encuentran vinculados a las personas, que requieren vastos conocimientos específicos de los alimentos, dicho en otras palabras: “los cocineros caseros llevan a cabo muy pocas operaciones del procesamiento y se centran en la preparación final del platillo” (Laudan, 2019: 30).

Por otra parte, la gastronomía no solo es la conservación de los alimentos, si no como alude Savarín (2001) también “tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos” (p. 57). De alguna forma en contextos diferentes a los de las grandes metrópolis en dónde los Chefs piden sus insumos² al área almacén y al llegar los productos los adquieren doblemente conservados, pues, en algunos casos se les agrega algún otro conservador a los productos que previamente tenían un método de conserva; a diferencia de casos en los cual sus chiles y sus maíces son conservados por ellos mismos, éstos siguen manteniendo presente y aplicando sus conocimientos en los procesos de conservación.

² En el ámbito gastronómico, los insumos son todos los productos, desde especias, sazoadores y alimentos que van a requerir para la preparación de sus recetas.

El segundo proceso son los primeros cultivos y la agricultura. El método de secado es uno de los procesos del alimento que ofrece el enlace perfecto para pasar a este punto de la construcción de la gastronomía; debido al descubrimiento en el que las semillas podían conservarse para después ser sembradas en la cual puntualizaremos en capítulos más abajo, con el maíz, ya que el pueblo, la cocina y el lugar de estudio Milli en el que conciben su origen ozolquense a partir de este grano. La agricultura como contempla Díaz- Guillén (2010) “se originó junto con la ganadería hace aproximadamente 10,000 años, es un proceso de producción en el que se trabaja la tierra y se controla la disponibilidad del recurso” (referido en Escalante, 2016: 67). El surgimiento de este proceso fue uno de los factores que permitieron el desarrollo completo de las sociedades, cambio la historia del mundo como se conocía, la ciencia y la tecnología avanzaron durante los primeros años, el hombre utilizó a animales y utensilios hechos con madera y piedras para trabajar el campo.

El maíz, como bien mencionan muchos autores, es un regalo de Mesoamérica para el mundo, el cual tiene una estrecha relación no solo con el país si no con las investigaciones realizadas en el estado de Puebla debido a que es una de las regiones considerada un centro de cultivo con una gran variedad de ingredientes y vestigios milenarios ligados en el contexto culinario mexicano

Gracias al investigador MacNeish (1964) logra junto con un gran equipo multidisciplinario y años de investigación, concluir “que es entre el sur de Puebla y el norte de Oaxaca donde se dieron las condiciones climáticas idóneas para encontrar las evidencias del desarrollo de la agricultura en Mesoamérica” (Sánchez: 49-55). Otros autores como Dolores (et. al., 1998) plantean también acerca de la región que:

Fue uno de los primeros lugares del continente donde el hombre empezó a cultivar plantas comestibles [...] Al mismo tiempo se hizo más intensa la explotación del maíz silvestre, el cual fue domesticado después de un largo proceso de cultivo. (p. 12)

Al igual que en el proceso de conservación, la agricultura se creó a partir de ensayos y errores, los cuales posteriormente lograrían la meta final que era la disponibilidad constate de los recursos que la tierra proveía:

El proceso tardó siglos hasta lograr plantas adaptadas para crecer en ambientes muy diversos en relación con su altura sobre el nivel del mar, clima, humedad, características del suelo y otras. Hoy la planta tiene múltiples usos, entre ellos el de servir de alimento a varios pueblos del planeta. como menciona (Sánchez, P. 49-55)

Se puede señalar entonces que la agricultura y los cultivos empíricamente tomaron siglos de esfuerzo y conocimiento; algo semejante ocurre con el entendimiento de la mirada antropológica ante el hecho del descubrimiento e invenciones, que contribuyen a la teoría para ir definiendo la construcción del concepto de gastronomía, este hecho en el que las sociedades se apropian de sus conocimientos sazonan/aportan a los vínculos con otras disciplinas y conceptos teóricos- metodológicos.

Aguilar (2010) determina como una forma de intelegir, retomado de la idea de inteligencia de Lewis Henry Morgan (1877), que define como el “conjunto de todas las funciones que tiene por objeto el conocimiento, sensación, asociación, memoria, imaginación, entendimiento, razón y conciencia” (Aguilar, 2010: 24), los cuales hemos observado a lo largo de todos estos métodos, técnicas y conocimientos puestos en marcha para concretar los descubrimientos e invenciones de cada país, región, localidad.

No obstante, y retomando el avance de la agricultura, poco a poco se fueron creando herramientas más modernas y poderosas, como los tractores, sistemas de riego, que ayudaron a domesticar una mayor cantidad de alimentos: “calabazas, jitomates, tomates, cacahuates, cacao, amaranto, frijoles, chiles, quelites, huauzontles, aguacates, zapotes, capulines, guayabas, nanches y mameyes, entre muchas otras” (Dolores, et. al. 1988: 12). En tanto que el maíz se constituyó como uno de los alimentos vertebrales de la comida tradicional mexicana, de la cultura y su mexicanidad.

Siempre y cuando, para entender la importancia de la transformación del maíz en su concepto e historia, hay que tener en cuenta el proceso de nixtamalización³, el cual será importante para esta investigación debido a que esta planta no es concebida sin la mano humana y en específico del saber de las abuelas, madres, hermanas, guardianas y de las cocinas de humo que forma la estructura más importante del lugar de investigación. No obstante, y partiendo de esta especificación, también construye, según Vargas (2013)

La inventiva culinaria de los pueblos mesoamericanos encontró en dicha masa nixtamalizada la materia prima para crear numerosos platillos con unas cuantas técnicas básicas, entre ellas: a) usar la masa nixtamalizada para hacer más espesos caldos, sopas y salsas; b) cocinar la masa nixtamalizada sola y también mezclada o rellena con otros productos, con la forma de tamales, pequeñas esferas para añadir a guisos caldosos y platillos semejantes; c) asar la masa adelgazada a mano sobre superficies planas y lograr así las tortillas y sus derivados. (p .124)

Sin dejar de lado el uso del totemoxtle⁴ para la creación de una capa protectora y recipiente de varios alimentos que conforman la dieta cotidiana del mexicano. O bien el uso del olote⁵ para el desgranado del maíz que previamente fue conservado y que posteriormente será cultivado y cocinado. Tomando en cuenta la versatilidad del maíz y el engranaje de todos estos procesos, es que pasamos al siguiente punto.

Las técnicas de cocción y la inventiva de la culinaria surgen de lo que ya hemos venido trabajando en este apartado. La creación del fuego rompe con la forma de concebir la comida, en un primer momento el empleo de estas técnicas es la transformación de un alimento para hacerlo más digerible, el cambio en el valor nutricional, pero también a lo que se sabe científicamente y según Nieto (2014) “eliminar posibles bacterias presentes cuando están crudos”. (p.15)

No obstante, podemos señalar que la dialéctica culinaria y la relación con la gastronomía no solo se discute desde una base unilineal, si no que existen varias

³ La nixtamalización consiste en dejar los granos de maíz en remojo con agua caliente en Ozolco le agregan cal, por cierta cantidad de agua dependiendo que se quiere hacer, si tamales, tortillas, o sopas, tlacoyos etc. Este proceso se realiza para que la capa (pericarpio) del maíz pueda quitarse con más facilidad y posteriormente sea molida en molinos o bien en el metate con el metapil.

⁴ El totemoxtle es la hoja seca de la mazorca. Se usa principalmente para hacer tamales y tlapiques.

⁵ El olote es la mazorca desgranada. Una forma de usarse es tomar varios olotes y amarrarlos de forma circular para crear las oloteras, que sirven para desgranar las mazorcas secas con más facilidad. En la actualidad muchos compran oloteras para utilizarlas de forma ornamental.

vertientes en las que la interacción de las reacciones sociales entra en juego. Es decir, las técnicas de cocción que van desde el asado, al vapor, por fritura, hervido, horneado, hasta técnicas modernistas como la criogénica, la cocción al vacío, carbonatación y sus puntuales ramificaciones en cuanto a nombres y procedimientos, uso de utensilios, ollas, sartenes, cuchillos de cada una de las principales de técnicas de cocción que son empleadas en las cocinas, hogares, restaurantes locales, restaurantes gourmet, responden también a lo analizado por Lefebvre (2009):

Demostraciones culinarias de un pueblo que dan origen a diversas reacciones sociales, generando las formas superiores (contemporáneas y predominantes), los movimientos socioculturales opresores o libertarios que modifican el espacio y la sociedad, como la gastronomía. (mencionado en Bahls; et. al. 2019: 314)

Y si bien no se niega que existe esta perspectiva antagónica, dualista y confrontativa, también es bueno esclarecer que se forman lazos y entretreídos en los que se comparten en la cocina los “modos de actuación” particular sobre los alimentos que se someten a ella. Así como la naturaleza de la conformación de la culinaria se une en los procesos que conforman la creación de platillos, la cocina también es diversa, colaborativa y de fusión.

El espacio, el lugar en donde estos alimentos y utensilios encuentran el destino final de proyecciones, montajes de espumas, azúcares cristalizados, espejos de salsas, confitados, bombones así como las combinaciones de diferentes especias que van desde las más sutiles como el aroma de lavanda hasta los más potentes como el olor al clavo, o bien al igual que cocciones, como frituras, por agua, por fuego, por hoyo o por aire en una forma de proceso bricolaje⁶, es la cocina en

⁶ La cocina como un espacio de encuentro entre diferentes culturas, sabores y técnicas en este sentido utilizamos, los términos bricolero, bricolaje y bricoleur, no tienen traducción al castellano. El bricoleur es el que obra sin plan previo y con medios y procedimientos apartados de los usos tecnológicos normales. No opera con materias primas, sino ya elaboradas, con fragmentos de obras, con sobras, trozos, como el autor explica [...] Las imágenes significantes del mito, los materiales del bricoleur que arregla los engranes de un viejo despertador desmontado; y pueden todavía servir para el mismo uso o para un uso diferente, por poco que lo desvíe uno de su función primera. (Lévi, 1964:60).

la cual los ingredientes, las texturas, olores, colores se hacen presentes, para conformar un lenguaje, signos símbolos pertinentes al área del conocimiento del estómago. A partir de este concepto de lo que trata la gastronomía en cuanto a la transformación de los ingredientes es que se crea el paradigma gastronómico profesionalizante.

Si bien, el cocinar ha sido representado como un hecho evolutivo, también ha establecido otros procesos y utilizó a Barthes, (1994) para precisarlo:

La alimentación es la primera de las necesidades; pero desde que el hombre ya no se alimenta de bayas salvajes, esta necesidad ha estado siempre fuertemente estructurada: sustancias, técnicas, usos componen un sistema de diferencias significativas y a partir de ahí, se funda la comunicación alimentaria. (p. 215)

En este sentido, a la gastronomía desde la academia le falta por considerar este diálogo en el que esta ciencia y la dominación dentro de los saberes y sabores de la cocina y sus formas de producción las cuales, no solo consisten en la creación de nombres exuberantes para los platillos o la estetización impecable, abstracta, contemporánea o tradicional de sus presentaciones para dar legitimidad a los chefs y cocineros, que por supuesto se merecen, sino que también conforma una estructura, estructurante y que este hecho produce conocimiento, en este caso puntual retomo a Corona y Kaltemeier (2012) en cuanto a que: “el diálogo tiene connotaciones muy positivas, humanistas y emancipadoras que construyen puentes con el otro [...] sin embargo, nunca ha sido un instrumento inocente, pues hay varios usos políticos y estratégicos” (p.16).

En este caso pueden instaurar conflictos de diferentes órdenes, es por esta razón que este enfoque busca establecer la conversación con el conocimiento empírico de la cocina así como con el conocimiento ontológico, que dará cabida a la construcción del entretejido que cubrirá estos diálogos.

1.1.2. Enfoque Antropológico

Estos debates en torno a la evolución humana y su desarrollo conformaron la base indispensable para las primeras discusiones antropológicas acerca de la

construcción de la cultura humana y los procesos evolutivos, por una parte, el antropólogo evolucionista Morgan (1877) en su ensayo *“La sociedad primitiva”*, en la que elaboró una teoría antropológica sobre la cultura, en la que Darwin tuvo gran influencia sobre esta misma, su esquema trabaja el desarrollo en el que basa siete estudios o fases evolutivas que van desde el salvajismo, la barbarie y la civilización y aunque ha sido muy cuestionada y comentada esta teoría, abre las puertas para la idea de “progreso” desde una evolución unilineal a lo que también Aguilar (2018) plantea:

Representa un detonador que enriquece la reflexión antropológica sobre muchos tópicos de la vida cultural. Ahí se plantea una condición fundamental para el entendimiento del desarrollo social humano: reflexionar y analizar el papel que han tenido las necesidades y su satisfacción es condición de posibilidad para comprender la construcción y reconstrucción de los horizontes culturales de una sociedad dada. (p. 23)

Es en esta línea definitoria de la identidad y la vida cultural que permiten posteriormente comprender los procesos de socialización del cuerpo y la alimentación, ya no como un asunto lineal y único, si no como un sistema de hábitos alimentarios con complejidades culinarias. Es entonces que, dentro del entorno social, se presenta una reconstrucción de la idea unilineal de las sociedades, en este caso también de la alimentación. Esto constituye entonces dos puntos hasta ahora observados, que la alimentación no solo implica el hecho de nutrir, sino que también se siembran, cosechan y comen significaciones, por su parte Ávila (2016) me ayuda a esclarecer que “los criterios de selección de los alimentos operan dentro de realidades culturales, en ocasiones de difícil definición, pero ineluctables” (p. 14), como bien sabemos estas realidades en la vida social, van desde todas las formas en las que observamos el alimento, la cual dividiremos en tres principales, la alimentación ritual, la alimentación cotidiana y la “moderna”.

Si bien será difícil ahondar en cada una de estas formas y maneras de alimentarse, ya que cada una tiene sus ramificaciones y con ellas sus sistemas alimentarios y culinarios e historia particular. Sin embargo, es pertinente mencionar

estas formas más “comunes” de observar a la alimentación para poder dar una idea de las maneras en las que se ha estudiado.

En cuanto a la alimentación ritual, de estas se dividen varias perspectivas, las ceremoniales, las religiosas, las festivas, por decir algunas. Este tipo de alimentos y comidas que se sirven dentro de los grupos sociales responden a una manera de recrear lo que se considera propio a partir de sus ciclos o fechas importantes. Algo en lo que tienen en común este tipo de eventos en los que se presenta la comida es propiciar la colectividad, lo grupal en el que “se puede observar como resultado de un trabajo colectivo que fomenta la colaboración entre los individuos” (Hernández. 2016: 66).

Por tanto, estos eventos se generan dinámicas alrededor de varios aspectos, en específico y que queremos puntualizar el de los alimentos que “son parte de la memoria colectiva que conserva los conocimientos sobre los recursos alimenticios ligados con lo que se produce en el territorio y la cultura culinaria corpus” (Hernández. 2016: 66). Los cuales se podrían observarse desde dos bases analíticas, el consumo del alimento en sí y el otro al acto de comer en cuestión de prácticas. Es decir, representaciones del alimento que corresponden a la cosmovisión de un pueblo, de sus ancestros, sus dioses y las creencias que rondan en otros contextos.

Por otro lado, la alimentación cotidiana que podría pensarse de una forma muy simple a diferencia de lo ritual, lo ceremonial, lo festivo, ya que está dentro de la cotidianidad, “lo que se come diario” sin embargo se sitúan:

En un espacio comunicativo, donde las condiciones de percepción, pensamiento y acción dependen, no tanto de las propiedades aisladas, de los objetos y los signos, como de las condiciones de verosimilitud y eficacia narrativa impuestas por un universo de reglas, normas y códigos significativos subyacentes, históricamente conformados. Códigos que adquieren un carácter generador inconsciente y naturalizador de las prácticas concretas de los actores singulares. (Alonso, 2005: 81-82)

De esta forma, algo a lo que llamamos cotidiano, se complejiza y crea nuevas formas de observar el alimento, pues dentro de estas maneras del comer en lo cotidiano existen varias particularidades.

En el cual se desarrollan estrategias de subsistencia, la compra de alimentos, además de la selección, producción y transformación de los ingredientes para la preparación de la comida, lo que nos lleva a la maximización de estos recursos, que a su vez se va relacionando con las formas y horario de consumo, y también, a los recursos económicos disponibles. (Salazar 1999 mencionado en Quezada, 2020: 13)

Desde ámbito alimentario involucran muchos otros procesos que forman a la estructura, entre ellos son portadores de jerarquías y órdenes sociales, las formas cotidianas en las que comen oficinistas, estudiantes, obreros, amas de casa comen, y esclareciendo este punto desde lo que indica Igor de Garine “porque hay que saber quién es quién en una sociedad dada [...] donde existen numerosas reglas consabidas” (referido en Ávila, 2016: 23). Uno de ellos que se estableció por mucho tiempo fue el de las mujeres en la cocina y proveedoras del alimento, pero que con el cambio de paradigma construyó nuevos hábitos, diferentes formas de percibir, producir y consumir el alimento.

Por otra parte, y como tercera y última forma, la moderna/élite/ restaurantes, que se establece la alimentación frecuente que el consumo de alimentos esté asociado a la necesidad de reunión. Al paso del tiempo ya no solo se ha buscado alimentarse por el simple hecho de hacerlo, se ha buscado la reunión, una especie de sobremesa:

Las comidas en el sentido que damos a esta palabra han empezado con la segunda edad de la especie humana, es decir, desde que dejó de alimentarse con frutas. La preparación y distribución de los manjares han necesitado la reunión en familia: los jefes distribuían a sus hijos los productos de la caza y los hijos adultos hacían lo mismo con sus ancianos padres. Limitadas dichas reuniones, primero entre parientes cercanos, se extendieron sucesivamente comprendiendo a vecinos y amigos. (Savarin, 2001: 124)

Estos encuentros posteriormente, y de alguna manera han propiciado un fenómeno en aumento al ser acompañado por el desarrollo de la tecnología y el fácil acceso al mundo del consumo. La necesidad de reunión de las personas no únicamente con la familia ha crecido, el sentirse perteneciente a un grupo es de vital importancia para la sociabilidad del ser humano y acompañado con experiencia gastronómica causa un efecto mucho más placentero, pues todo lo que conlleva desde la

preparación del alimento hasta la sobremesa es gustoso de compartirse hasta en redes sociales.

También se encuentra un cambio alimentario, pero enfocado a los procesos industrializados en cuanto a “La modernidad y el desarrollo califican a las sociedades de acuerdo con su ritmo productivo, estima como limitaciones todos aquellos usos no extractivos y maximizantes de la naturaleza y los recursos naturales” (Carrasco, 2006: 98), ahondando a las anotaciones de Mintz (2003) comenta que: “la popularidad de las franquicias de comida rápida y de la comida industrializada que promueven los supermercados” (mencionado Good y Corona de la Peña 2011:13), responden principalmente a los intereses económicos transnacionales y que han generado un cambio alimentario globalizado en el cual el alimento de cualquier parte del mundo puede estar en tus manos a manera de un empaquetado, estos productos se meten en el horno microondas y en cuestión de minutos, están listos para consumirse, una de las interrogantes más grandes y con las que se podría problematizar e indagar es, si eso puede llamarse cocinar. Lo que sí se puede afirmar es que el dejar de practicar en la cocina, entendiéndola como el espacio objetivado de las prácticas socioculturales del alimento, conlleva a una desconexión de sus conocimientos. Finalizando entonces con estas maneras en la que la alimentación, sus procesos, y algunas vertientes de ellos se expresan en este ámbito, es decir, la desaparición de todas estas prácticas alimentarias y culinarias.

Dentro de todos estos conceptos uno de los estudios que ha aportado mucho en el conocimiento antropológico del alimento es *El triángulo culinario* de Levi Strauss, en el que vincula este conjunto de saberes e identidades al entonces análisis estructural en el que se encuentra la cocina, que comprende determinadas diferencias entre las sociedades y su evolución. Los elementos constitutivos del sistema culinario podrían denominarse gustemas de este concepto Delgado y Delgado (2010) definen a partir de la vinculación de Strauss “que están organizados de acuerdo con ciertas estructuras de oposición y de correlación” (p.125) se hace preciso estudiar la manera como a través de este ámbito abordamos todos los contextos de la vida de una sociedad y en este caso del alimento y los análisis

epistémicos que significan el preparar, cocinar, servir como construcción de procesos alimentarios.

La complejidad de esta estructura se ve reflejada en estos diferentes fenómenos alimentarios y sus interacciones con grupos o individuos sociales. Este tipo de interacciones tienen consigo un gran conjunto de simbolismos, por su parte Valverdú (2014) me ayuda a aclarar la utilización de estos elementos de representaciones, “El hombre es el único ser viviente con la capacidad de elaborar símbolos, comunicarse mediante ellos y plasmarlos en objetos” (mencionado en Mejía, Bravo, y Mejía, 2013: 53).

Permitiendo con ellos el progreso de la cultura, el pensamiento y la conducta, con esto debemos tomar en cuenta que en esta elaboración de nuevos símbolos y lenguajes es que se estructuran las pautas alimentarias, puesto que estos símbolos también pueden ser tangiblemente registrados, Malinowski (1984) indica que desde “el punto de vista funcional nos permite determinar el contenido práctico de un símbolo y probar que en la realidad una palabra o cualquier otro acto simbólico cobra existencia solo a través del efecto que produce” (p.44), así como los platillos, alimentos, utensilios, comensales, productores, meseros, cocineros y chefs que constituyen y reproducen sistemas culinarios que podemos observar de diferentes vertientes.

Entonces, si bien la alimentación forma parte de los simbolismos, éstos mismos son factores que operan al momento de la construcción de las culturas alimentarias, cada una de estas representaciones culturales que van desde sabores, texturas, combinaciones, formas de preparación, formas de consumo y producción, son parte de la construcción de identidades, locales, regionales y hasta nacionales, cada uno con condiciones múltiples a lo que Harris (2016) considera que “la comida por así decirlo debe de alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío” (p.16). Esto forma parte fundamental del entendimiento de la construcción de los hábitos alimentarios, así como de la aceptación o rechazo de estos mismos, a lo que también menciona que “son accidentes de la historia que expresan o transmiten mensajes derivados de valores fundamentalmente

arbitrarios” (Harris, 2016: 15). Es entonces que nos planteamos que el consumo de los alimentos, los platillos no son de nuestra total y única decisión, si no que es compuesto por diversas pautas alimentarias, naturales e impuestas que permean y atraviesan tanto nuestro consumo como su producción.

A partir de esta premisa vislumbro entonces que la alimentación en una idea preconcebida solo establecería la relación con los seres humanos con el hecho de nutrir, sin embargo, el conjunto de fenómenos resultantes que giran en torno al acto de alimentarse en dónde se sazonan y cocinan, simbolismos, identidades, lenguajes, memoria, contextos históricos, dominios políticos, económicos y culturales, entre muchos otros, hacen de este proceso un fenómeno importante al cual dirigir la mirada antropológica.

1.1.2.1.— *La construcción del sabor y el saber*

La comprensión dentro de los procesos del comportamiento humano no es fácil y para poder entender o acercarse mejor a los hechos ontológicos es que se crean las lógicas constructivas como las dualidades, contrarios o antagónicos, como son: bueno-malo, sucio- limpio, tradicional-élite, antiguo-actual, progreso-atraso, indígena-no indígena, entre muchos otros tan *simples o complejos*. Los cuales en un primer momento permiten comprender como lo puntualizamos en el párrafo de arriba aspectos permanentes de la vida social, pero también con esto se entablan estrategias para el establecimiento de reglas que guían un camino a seguir.

La alimentación desde un punto de vista antropológico se encuentra fuertemente estructurada de una forma antagónica y también dualista, para este punto Barthes (2006) destaca que “desde que el hombre ya no se alimenta de bayas salvajes, esta necesidad ha estado fuertemente estructurada: sustancias, técnicas,

usos componen un sistema de diferencias significativas y a partir de ahí, se funda la comunicación alimentaria” (p.215).

En este sentido, es que dentro de nuestra comunicación alimentaria y culinaria se conforman una serie de lenguajes y significados con los que provechosamente se ha trabajado en el área antropológica. Estas nociones comunes del hecho alimentario y correspondiente a esta tesis, se basan en las estructuras profundas, conscientes e inconscientes que caracterizan a las sociedades: las culturas e identidades.

A lo largo de la investigación se observa que la dualidad entre lo (gourmet y lo tradicional) no es en realidad el paso de una etapa a otra, sino una especie de construcción social que se inventa y reinventa continuamente, como también hace referencia Igor de Garine:

La cultura no solo se expresa por medio de estructuras y opuestos, como los colores blanco y negro; se trata de un modelo demasiado rígido y excluyente: entre estos colores contrapuestos se hallan muchos grises, muy numerosos matices que hablan de la rica variedad de las formas culturales creadas por el animal humano. (citado en Ávila, 2016: 27)

Es aquí en donde entra el tema de la cultura alimentaria y culinaria a partir de sus formas de llamarse y crearse, “cocina tradicional”, “cocina tradicional mexicana”, “cocina tradicional mexicana gourmet” entre otras nuevas menciones. El punto relacional a la que se le da una importancia central: el estudio de los fenómenos culturales, en el que se encuentra inmerso la cocina tradicional mexicana como parte de la cultura. Proclamada por la UNESCO en el año 2010 como Patrimonio Cultural Intangible dentro del paradigma michoacano:

Y con la cual: Los pueblos del México profundo crean y recrean continuamente su cultura, la ajustan a las presiones cambiantes, refuerzan sus ámbitos propios y privados, hacen suyos elementos culturales ajenos para ponerlos a su servicio, reiteran cíclicamente los actos colectivos que son una manera de expresar y renovar su identidad propia; callan o se rebelan, según una estrategia afinada por siglos de resistencia (Batalla, 1987: 11).

Entonces, el concepto de cultura se ve trabajado por diversos científicos de diferentes disciplinas, incluida la antropología, quienes dialogan con toda esta variedad de fenómenos dentro del campo significativo y de los hechos discursivos que no siempre se quedan en el aire, por su parte el investigador Steffan Igor Ayora infiere también que: “influyen sobre las prácticas culinario-gastronómicas locales” (citado en De la Peña, 2020:120), y en dónde encontramos la vinculación de la gastronomía con los estudios culturales, en este contexto específico, el de la reinención culinaria gourmet con la de la cocina tradicional mexicana.

En la que ya no solo se entiende a la cultura como el concepto Tyloriano el que se menciona que ésta se encuentra sujeta a procesos lineales por las que necesariamente pasan todos los pueblos y en específico dentro del estudio de los pueblos primitivos, el salvajismo, la barbarie y la civilización como “etapas de desarrollo o evolución, siendo cada una el resultado de la historia anterior y estando cada uno a punto de hacer su parte correspondiente para moldear la historia del futuro” (Thompson, 1993: 192).

Si no entender la cultura desde las tres fases sucesivas, involucrando el particularismo histórico que menciona Franz Boas (1964), la fase concreta, la abstracta y la simbólica, cada una de ellas se delimitan, caracterizan e identifican las costumbres, los modelos y significados dentro de sus concepciones particulares en la que define entonces a la cultura:

Como la totalidad de las reacciones y actividades mentales y físicas que caracterizan la conducta de los individuos componentes de un grupo social, colectiva e individualmente, en relación con su ambiente natural, a otros grupos, a miembros del mismo grupo y de cada individuo hacia sí mismo. También incluye los productos de estas actividades y su función en la vida de los grupos [...] Se acostumbra a describir la cultura como cultura material, relaciones sociales, arte y religión. Las actitudes éticas y las actividades racionales fueron tratadas muy superficialmente, en general, y rara vez se incluyó el lenguaje en la descripción de la cultura. Bajo el primero de estos tónicos se describen la recolección, conservación y preparación de los alimentos, la vivienda y el vestido, procedimientos y productos de manufactura y medios de locomoción. (Boas, 1964: 166)

La cuestión alimentaria se convierte en una categoría de identidad y de cultura, la cual como menciona Giménez (2007) “el símbolo y, por lo tanto, la cultura, no es

solamente un significado producido para ser descifrado como un “texto”, sino también como un instrumento de intervención sobre el mundo y un dispositivo de poder” (p. 35), que a lo largo del tiempo hemos observado. El mestizaje en uno de sus muchos factores es que comenzó por la boca.

Con esto daremos una pauta para poder trabajar sobre el conjunto de concepciones acerca de lo indígena- la cocina tradicional, la cocina gourmet, y a partir de ello el diálogo que ha tenido desde el estado y lo privado con relación a lo que propone Canclini (1990) desde un “sentido histórico y cultural de una sociedad es importante establecer, si se puede, el sentido original que tuvieron los bienes culturales y diferenciar los originales de las imitaciones [...] no por su capacidad de permanecer puros, iguales a sí mismos, sino por su representatividad sociocultural” (p.188).

Lo cual ha establecido esta dualidad desde su encuentro entre fogones, los cuales nos han llevado también a la memoria histórica, desde lo individual y lo colectivo de los sabores, los saberes, ante este párrafo parece importante establecer a partir de Candau (2002) que: “No existen sociedades sin memoria ni sociedades sin historia” (p.56). Consolidando platillos específicos definitorios de una identidad y cultura alimentaria que parte de la actividad que se ejerce para la creación de una memoria colectiva desde una experiencia histórica y entonces la creación de una memoria culinaria.

1.1.2.2. *Antropología de la memoria y la cocina*

Cuando hablamos de la memoria, disparamos un universo de procesos, los cuales puntualizaremos y definiremos en su apartado correspondiente. No obstante, es importante en este punto, abrir el diálogo que ha tenido la memoria en cuanto a las concepciones que se han formado con la antropología de la memoria y la alimentación, con respecto a la memoria es que:

El tema de la memoria es instigador para la antropología. Como una composición heteróclita de imágenes que no dejan de estar contaminadas por las percepciones

que dirigen la vida en el presente, ofrece una puerta de acceso a diferentes caminos para pensar la identidad, la relación entre un grupo y el espacio". (Bortnowska, y Alberton, 2015: 772)

Para esto iniciaremos con dos momentos específicos del proceso mental de la memoria; el primero es aquel recuerdo que del cual tenemos un "acceso rápido/ligero" que como explica Halbwachs (2004):

Aquellos que podemos evocar cuando queremos y aquellos que, en cambio, no obedecen a nuestro recuerdo, aunque cuando los buscamos en el pasado, parece que nuestra voluntad se ve obstaculizada. En realidad, de los primeros podemos decir que se encuentran en un ámbito común, y en la medida en que lo que nos es familiar y fácilmente accesible, lo es también para los demás. (p.48)

Pero también existen aquellos recuerdos a los que tenemos "acceso complejo/lento", que generalmente en este proceso no es tan abstracto como parece, si no que intervienen los marcos sociales y las memorias; memorias individuales y colectivas que abonaremos en su apartado más puntual, pero que son los recuerdos de los cuales se acercan muchas veces a las cuestiones alimentarias a partir de lo sensori-motor, pues estos son definidos como:

Los que no podemos recordar voluntariamente, diremos que no son de los demás sino nuestros, porque solo nosotros hemos podido reconocerlos. Por extraño y paradójico que pueda parecer, los recuerdos que más nos cuesta evocar son aquellos que solo nos conciernen a nosotros, los que constituyen nuestro bien más exclusivo, como si no pudieran escapar a los demás más que a condición de escaparnos también a nosotros mismos. (Halbwachs, 2004:49)

Los recuerdos, los cuales son disparados generalmente al momento de comer un platillo de oler algún condimento. Esta dupla entonces logra que en conjunto se logren evocar diversas recetas que no solo se forman a partir del recuerdo o dicho de otra forma de la creación de olvidos de los chefs y cocineros, sino que también tiene otros elementos que se retomarán como parte y complemento del proceso mnemónico para la construcción de una memoria culinaria.

Como primer elemento es la memoria gustativa que en este caso la avoco a la nostalgia migrante, concepto del cual Vásquez (2021) me ayuda a señalar:

El consumo de estos productos nostalgia... se observa en tres planos: en el plano individual, donde existe el deseo de recrear sabores que recuerden lugares, momentos y personas del pasado, particularmente el toque de las figuras femeninas ausentes. En los planos familiar y comunitario, la nostalgia culinaria se observa al tratar de recrear las maneras de preparar y consumir los alimentos. (referido en Rocío, 2017: 50)

Esto genera la profunda evocación de los sentidos, a partir de esto es que surge una unión importante dentro de los enfoques teóricos de la memoria con la cocina, en la cual se conforma la memoria como nostalgia.

Esta es parte fundamental para la construcción del proceso de memoria, una memoria que para el estudio presente se territorializa en la búsqueda de sus persistencias alimentarias de lo familiar. Hilado a esto produce como mencioné párrafos anteriores la territorialidad en la que hace énfasis en el que el proceso de construcción de una memoria culinaria requiere de la noción de lenguajes similares de la cocina y la alimentación, esto quiere decir que mientras el recuerdo del platillo, de su forma de hacerse, los gustos orgánicos, olores, sabores, colores, texturas forman un disparador del recuerdo que se encuentra en víspera de ser activado. Y que del mismo modo conforman una manera de rasgos distintivos del lenguaje como proceso también identitario, en el que los actores sociales pueden dialogar, a lo que Bortnowska y Alberton (2015) consideran que:

El status de determinada comida, la forma de hacerla, lo que agrada y no agrada a los demás puede ser analizado en una perspectiva histórica. La tradición culinaria preservada por los inmigrantes y sus descendientes refuerza los lazos de la comunidad, siendo esta tradición una de las últimas partes de la cultura a ser olvidada. Así, el gusto o las prácticas alimentarias pueden ser considerados un microcosmos de la sociedad, siendo una categoría de análisis de la historia. (p. 742)

La asociación que se tiene por la memoria y el recuerdo y especialmente la imagen mnemónica abrirá el campo entre la cocina tradicional mexicana gourmet y el funcionamiento de la imagen mnemónica que se presenta en las recetas y los recuerdos de los chefs y cocineros, distinguiendo la memoria como la fuente de tiempo como imagen del pasado y la manera en que estas memorias construyen procesos paradigmáticos, lingüísticos, simbólicos especializados que se objetivan

en los platillos, que si bien es importante recalcar estas identificaciones son inconmensurables, pues, la cantidad de platillos, de recetas de memorias son las mismas que el conjunto y diversidad de casas, cocineras y cocineros, las y los chefs que crean y resignifican los platillos tradicionales mexicanos.

1.2.-Entre cocinas: El proceso de gourmetización de la cocina tradicional mexicana: Marco Teórico

El contenido de este apartado se configura en cinco puntos, los cuales se abordan en el texto desde la teoría bourdiana de campos, subcampos y hábitos, lo que permite que se desarrolle de manera socio histórica la conformación de dos tipos de cocina, la primera la cocina tradicional mexicana y, por otra parte, la cocina gourmet, en cada uno de estos puntos se configuran las reglas de juego, en este caso las materialidades, los platillos, ingredientes, saberes, memorias y los elementos simbólicos de cada una de las cocinas que a través del análisis he configurado en su intersección una nueva conformación del campo de la cocina, denominada cocina tradicional mexicana gourmet. Cada uno de estos campos configurados y tratados teóricamente de manera independiente ayudan a la estructuración de la definición del proceso de gourmetización.

1.2.1.-Hacia una definición de la cocina tradicional mexicana gourmet

El objetivo de este apartado es la propuesta de una aproximación teórica hacia el concepto de gourmetización que se encuentra determinado por el sistema alimentario y culinario, el espacio social culinario y la memoria culinaria. Es entonces que la gourmetización se define a partir de los campos sociales, el habitus, los capitales y la memoria. Lo que eventualmente se analiza a partir del objeto de investigación, el cual se define como: *el proceso de gourmetización de la cocina tradicional mexicana a través de la objetivación de la memoria culinaria, y las persistencias culturales de la tradición alimentaria en el contexto del restaurante Milli ubicado en el Barrio de San Miguel Tianguisnahuac en Cholula Puebla.*

1.2.1.1.- Cocina

El concepto de la cocina ha sido abordado en muchas perspectivas desde la alimentación, como se puede notar en el estado de la cuestión. Todas estas formas de observar a la cocina alimentan las bases teóricas que nos aportan a la comprensión de nuestro análisis. A partir del acercamiento con el lugar de estudio y sus formas inherentes dentro de su cocina, establecemos, desde la propuesta teórica de Pierre Bourdieu, a la cocina como un campo, el cual es estructurado, es decir que está organizado y estructurante a lo que también Licona, García y Cortés (2018) pueden agregar a la definición de este concepto que la cocina como campo y también como una “estructura, estructurante” (p.166), la cual tiene cierta movilidad en su misma definición.

La cocina como un campo, lo observamos “como un sistema de relaciones en competencia y conflicto entre grupos y situaciones en posiciones diversas, como un sistema de posiciones sociales a las que están asociadas posiciones intelectuales y artísticas” (Bourdieu, 2002: 6), estableciendo a la cocina desde el ámbito gastronómico el cual la formula como el conjunto de conocimientos,

actividades que se relacionan con recetas, técnicas culinarias como montajes, maridajes, estetización que son procesos en los que:

La cocina empieza como una necesidad, pero paulatinamente se va transformando en una delicia para el paladar, es donde la creatividad de los cocineros obliga a expandir las fronteras de cocinar para alimentarse, para llegar a la preparación de alimentos como una forma de vida. (Ordóñez, y Robalino, 2018: 3)

Si bien, la producción de los platillos dentro del espacio de la cocina tiene un peso artístico, intrínsecamente las leyes del campo responden a que “la producción artística tiende a considerarse como un tipo de producción especializada entre otras, sujeta a las mismas condiciones que la producción en general” (Bourdieu, 2002: 13), es decir, proviene de una autonomía (relativa) de los agentes sociales que en este caso son los chefs y cocineros los cuales a partir de la idea en la que Adapon construyen estas creaciones y observa a:

La cocina como una actividad social cargada de significados profundos [...] Propone estudiar la cocina en México como una forma de su arte; su estrategia analítica asume que el arte y la cocina son prácticas técnicas de gran destreza y creatividad. (mencionado en Good y Corona de la Peña. 2011: 21)

Las cocinas, por tanto, se encuentran “afectadas por el sistema de relaciones sociales [...] o, con más precisión, por la posición del creador en la estructura del campo” (op. cit, pág. 9), no obstante, del tema de los agentes dotados de hábitos se comentará en párrafos posteriores, esto es solo para ir trazando la ruta del cómo funciona el campo de la cocina y la forma en que los agentes o actores sociales se conciben e interactúan en este espacio.

Retomando y regresando a la discusión, el campo de la cocina se conforma a partir de la teoría bourdiana como un “espacio de juego” es decir, y en el caso de estudio, un espacio social que tiene relación a lo culinario, entendiendo el espacio desde dos puntos, el primero como:

El espacio (social) no es una cosa entre las cosas, un producto cualquiera entre los productos: más bien envuelve a las cosas producidas y comprende sus relaciones en su coexistencia y simultaneidad: en su orden y/o desorden (relativos). En tanto que resultado de una secuencia y de un conjunto de operaciones, no puede reducirse a la condición de simple objeto. Ahora bien, nada hay imaginado, irreal o

«ideal» comparable a la de un signo, a una representación, a una idea, a un sueño. Efecto de acciones pasadas, el espacio social permite que tengan lugar determinadas acciones, sugiere unas y prohíbe otras. Entre esas acciones, unas remiten al universo de la producción, otras al del consumo (es decir, al disfrute de los productos). El espacio social implica múltiples conocimientos (Lefevre, 2013: 129).

Dicho de otra forma, el espacio social, y en específico el espacio social culinario en este caso específico del o los restaurantes, es multidimensional en cuanto a sus luchas simbólicas que se trasladan constantemente entre el sistema objetual y los símbolos y signos que se le da a cada uno. Lo que genera experiencias, interacciones y vivencias a través del alimento, dentro de este espacio; visto desde la segunda mirada el espacio social lo avocamos desde:

Una multitud indefinida de espacios: geográficos, económicos, demográficos, sociológicos, ecológicos, políticos, continentales, mundiales, etc., sin olvidar el espacio de la naturaleza (físico) y el de los flujos (las energías) [...] al espacio mental—, una buena parte de los atributos y «propiedades» del espacio social. (ibíd., pág. 69)

Este segundo punto, como “el espacio culinario, lo entendemos como la objetivación espacializada de culturas alimentarias que se estructura con la cocina genera un tipo de espacio social relacional” (Licona, García y Cortés 2018: 169). Con esto se apela desde la propuesta de Bourdieu (1990) que define al campo como:

Espacios estructurados de posiciones (o de puestos) cuyas propiedades dependen de su posición en dichos espacios y pueden analizarse en forma independiente de las características de sus ocupantes (en parte determinados por ellas). Existen leyes generales de los campos: campos tan diferentes con el de la política, el de la filosofía o de la religión tienen leyes de funcionamiento invariantes. (p.135)

La cocina, por lo tanto, cumple dentro de estas leyes un espacio de conocimientos de alimentos, utensilios, técnicas de cocinar que componen una red sistémica que nombramos, sistema alimentario que en palabras de Hernández (2018) “son procesos complejos que permiten a los grupos humanos obtener los recursos básicos o materias primas para elaborar su comida o bebida, con base en una determinada cultura, tecnología y estructura social” (p.18), que como observamos no solo satisface las necesidades nutricias de las personas, sino que también

involucra su entorno geográfico y agregando precisamente al sistema alimentario el eje del saber que “se consideran los elementos de conocimiento, comportamiento y cultura relacionados con el sistema” (Clotet, et. al. 2013: 14).

Por otra parte, y considerando el origen híbrido del lugar de investigación el sistema culinario también cumple una función importante, en cuanto a que “articula la noción de sistema de sistemas, puesto que la cocina moviliza significados que se objetivan, en un primer momento, en los ingredientes, utensilios, guisos y los discursos que se ciernen sobre ellos” (Licona García y Cortés. 2018: 170). El uso de los diferentes materiales para la loza: barro, peltre o bien el uso de licuadoras, metates, thermomix, hornos, fogones, que logran construir una relación entre el espacio, el sujeto y las prácticas que se desarrollan alrededor de esta asociación que se tiene con la transformación del alimento a lo que nombro sistema culinario, que también forma parte de este entretreído de la cocina.

Una vez hecha la selección de todos los factores que estructuran el tipo de cocinas es importante tener en cuenta en este sistema culinario y como lo divide Guidonet (2007) “temporales (cuándo comemos), espaciales (dónde comemos), de apoyo material (cómo comemos: vajilla, mesa) y con quién comemos (familia, solos, amigos)” (p.16). Sobre este mismo tema, Goody (2017) explica que este tipo de pautas en las formas en las que actúa el sistema culinario forman parte de las “características de interés para el “análisis diacrónico” así como rasgos relacionados con el orden, la presentación y el comportamiento durante las comidas” (pág. 40). Un conjunto de acciones que corresponden a la cocina, pero que también forman parte de las características de diferentes subcampos dentro de la misma concepción de lo que nombramos el espacio de la cocina.

Una vez definido el campo de la cocina, es que se da paso al surgimiento de los subcampos. La instauración de estos subcampos es debido a que el campo no se encuentra aislado, por lo tanto, sugerimos estos dos espacios, los cuales bajo cada una sus propiedades y luchas nombramos como: cocina tradicional mexicana y cocina gourmet. Estos subcampos obedecen a lógicas diferentes y, observados en el caso específico del tema de investigación desde su condición “tradicional” o

“gourmet”, nos dan la pauta a conformarlos como dos elementos que surgen en el campo de la cocina, pero que al mismo tiempo son individuales, a lo que hace referencia Canclini (2004) a Pierre Bourdieu: “dos elementos: la existencia de un capital común y la lucha por su apropiación” (p.61). Esto es debido a que uno ya se encuentra establecido y el otro ha surgido a partir de la búsqueda de nuevos aspectos dentro del acto de comer como de las formas y combinaciones del alimento. Estos dos subcampos constituyen a cada una de estas cocinas; a las cuales les dedicaremos su texto pertinente, pues, tienen funcionamientos y formas diversas de categorizarse individualmente.

Para concluir, es importante mencionar que debido al campo de la cocina al igual que los subcampos y sus muchas formas de analizarse, presentarse, cocinarse, tienen sus intereses propios en sus ámbitos, los cuales, de acuerdo con Bourdieu (2017) “para que funcionen estos campos se necesita gente dispuesta a jugar en ellos” (p:26). Esta gente son los actores sociales que a partir del mismo autor menciona que cada uno de ellos están dotados de “habitus” los cuales nos darán las pautas en sus formas de relacionarse entre sus capitales, el espacio, la comida y como es que van definiendo el campo y cada uno de los subcampos.

1.2.1.2.-*Cocina tradicional*

Una vez ya establecida la forma en la que la cocina se convierte en un campo a partir de la teoría Bourdiana es que podemos establecer el subcampo de la cocina tradicional. Si bien la cocina es toda una estructura de sistemas que aluden al campo culinario, alimentario y gastronómico; la cocina se puntualiza desde varias perspectivas, en esta ocasión aludimos al subcampo de la cocina tradicional.

Como su mismo nombre hace referencia, se ve ligada a una región, un país, por lo tanto, una identidad, que para este trabajo lo formamos a partir de los aspectos que construyen la mexicanidad, es decir, dicho de una forma bourdiana que “contribuye a la consagración del orden social” (Bourdieu, 2002: 92) que en este caso se concibe desde su dinámica de la comida. Por otra parte, también

observamos a este campo desde los actores sociales y su habitus, los cuales son elementales en la definición de una cocina tradicional mexicana, pues es a partir de sus disposiciones que se evalúan y validan los usos culturales, alimentarios, culinarios y objetuales.

En esta primera parte de la definición de la cocina tradicional mexicana, involucramos el aspecto desde las ciencias sociales, el estudio del término cultura y de identidad social, pues se ha trabajado en su sentido más amplio con diferentes perspectivas y autores, los cuales debido a la preocupación que comparten las diversas disciplinas que trabajan desde estos dos primeros términos. La identidad y la cultura son conceptos indisociables que producen y construyen expresiones significativas de múltiples formas, debido a que los individuos situados a partir de Thompson (1998) se encuentran “situados en el mundo sociohistórico producen, construyen y reciben expresiones significativas de diversos tipos” (p.183). Estas expresiones dentro del ámbito de la comida, alimentario y gastronómico, la hemos nominado como cocina tradicional mexicana, la cual expreso a partir de Gonzáles (1998) que “son conjuntos de ingredientes, condimentos y procedimientos compartidos en un contexto histórico y de territorialidad” (p.5), definiéndola en un primer momento con este autor.

Con esto como telón de fondo y con lo que refiere a la comida Dolores (et. al. 1988) define que la identidad alimentaria se traza a partir de “variaciones regionales o áreas gastronómicas, las cuales, a pesar de su diversidad, se vinculan a través de los productos básicos mesoamericanos: el maíz, el frijol y el chile” (p. 6) es decir, productos con los que nos sentimos identificados colectivamente desde lo territorial, regional y sensorial, que, dentro del sistema culinario, estas identificaciones de la comida se nombran como:

“fondos de cocina”, como le llaman algunos autores, permiten la resistencia y persistencia del sistema alimentario. Así, por ejemplo, el maíz, el trigo o el aceite de olivo hacen estructura en algunas culturas y sus variados usos por regiones, clases sociales y localidades edifican sistemas específicos según los contextos. (Licona, García y Cortés. 2018: 167)

Estos fondos de cocina se encuentran atravesados por “expresiones materiales e inmateriales representadas en los imaginarios colectivos que son parte de la tradición, técnicas, hábitos y costumbres. En general en la producción y el consumo cultural” (Licona, et. al 2018:167) que busca el conocimiento, la recuperación de la memoria, la forma de razonar y entender el mundo alimentario y culinario, a partir de su organización comunitaria que también la dilucidamos con Giménez (2007) que considera que “el símbolo y, por lo tanto, la cultura no es solamente un significado producido para ser descifrado como un “texto”, sino también como un instrumento de intervención sobre el mundo y un dispositivo de poder” (p.35), que de igual forma la comida se ve inmersa en este proceso con papeles que surgen desde organizaciones públicas, privadas o desde la misma región en cuanto a:

El papel del patrimonio alimentario en el ámbito del turismo y las políticas públicas, al ser visto como bien de consumo y un recurso estratégico para dinamizar las economías locales, regionales y nacionales, como ocurre en el caso de México [...] esto ha traído consigo diversos procesos mediante los cuales ha sido transformando o resignificado como producto gourmet. (Palomino citado en Zúñiga, 2020: 178-179)

Recapitulando, la cocina mexicana retoma ingredientes que son los fondos de la cultura alimentaria, formas de cocinar, de allí se desprende lo que se conforma una suerte de habitus específico que es el efecto en el que los agentes sociales, mujeres (génesis) de la cocina mexicana y hombres (actualidad), quienes son legitimados y legitiman los quehaceres alimentarios a partir de su experiencia, historia, memoria, saberes que producen y reproducen prácticas alimentarias y culinarias que en mención a lo que Pierre Bourdieu nombra como habitus, es decir un habitus de cocina.

Siguiendo el mismo plano, haremos una breve mención de la conformación de la cocina tradicional mexicana desde un contexto socio histórico, debido a que esto fue lo que formó a las cocineras tradicionales mexicanas (principalmente mujeres) para esta parte me remito a lo que José Vasconcelos considera en la partida de género dentro de la cocina: “las mujeres que la crearon— en la consolidación de la identidad mexicana-” (citado en Pilcher, 2001:14). Lo que explica cómo es que el “habitus cobra fuerza cuando da cuenta del proceso de conformación y continuidad de las disposiciones de los agentes” (Capdevielle,

2011:31). Lo cual nos ayuda a poder terminar de definir y configurar el comportamiento del subcampo en el cual se percibe desde los actores sociales: la cocina tradicional mexicana.

Por una parte, existe una basta historia de los platillos tradicionales mexicanos, los cuales podría mencionar. Sin embargo, Pilcher (2001) evalúa que: “nombrar cada uno de estos platillos para definir la cocina tradicional sería “ignorar el enredado curso de la historia mexicana y las batallas apocalípticas de la conquista española, las guerras de independencia y la revolución de 1910” (p.13). Guisos que siguen constituyendo las formas de la representación de la comida en México y que si bien, proponer una única, inamovible, lineal y ancestral cocina tradicional mexicana, sería un epítome muy, de por sí, ya cuestionada cocina nacional.

Por lo tanto, y para seguir desarrollando este campo, es que ejemplificaremos esta perspectiva de la cocina nacional a partir de su continuidad con el pasado, esto es debido a que toda cultura, en este caso toda cultura de la comida, sufre cambios por el devenir histórico. Estos cambios van desde la llegada de los españoles y por ende el encuentro entre fogones fue fundamental en la construcción de una cocina a la que llamamos tradicional debido a que, reformula las “cocinas ancestrales” y comienzan a entablarse diferentes diálogos de la cocina. Los intercambios culinarios y alimentarios se comienzan a dar según y describiéndolos a partir de los escritos de Novo (1979): “La comida de los teules⁷ aunque se auxiliaba con ella, triunfaba por un momento – como Cortés sobre Cuauhtémoc, sobre la dieta de los mexicas” p. 29). Nuevos productos se hicieron presentes, por lo tanto, diversas formas de cocinarse, ingredientes que agregarse, es decir, nuevos platillos que construyeron múltiples retóricas que se fueron afianzando con el paso del tiempo; una de estas narrativas, observada desde los españoles:

La discusión novohispana sobre las cualidades del maíz, el chile, el frijol, el pulque, los atoles y otros alimentos comunes en la dieta del virreinato formaba parte de un debate científico en el que los eruditos criollos y europeos confrontaron sus teorías

⁷ *Teules* era el vocablo con el que los indígenas designaban a los conquistadores españoles, los cuales fueron confundidos con sus deidades. *Teul* proviene de la raíz en náhuatl *teótl*, que en los oídos de los conquistadores sonó a *teules*. (Barrera, 2023:s/f)

acerca de los atributos geográficos, naturales y morales del Continente Americano y sus habitantes. (Bak- Geller, 2013: 35)

Por otra parte, en este largo periodo de ajuste culinario y alimentario, los indígenas quedaron a merced del cambio y en este choque brutal de las dos culturas, signos, significados permanecieron en el bagaje de la comida, es decir, la memoria culinaria se hizo presente. Una larga temporada de desajustes, ajustes, manoseos y “experimentos”, como bien establece Novo (1979) “periodo de ajuste y entrega mutuos: de absorción, intercambio, mestizaje: maíz, chile, tomate, frijol, pavos, cacao, quelites, aguardan se ofrecen” (p.31). Es decir, comienza la época del mestizaje culinario, en el cual sería absurdo pensar que no se dio desde un lugar de conflictos o bien desde ejercicios de poder y que solamente buscó el “enriquecimiento” o procesos “civilizatorios” de las cocinas de los conquistados. Así como el cambio de las costumbres que integralmente se modificaron, desde las formas de preparar, ingredientes, utensilios, presentaciones de las comidas y temporalidades.

Es decir, el argumento que me ocupa en este apartado es mencionar que la cocina tradicional mexicana, principalmente tiene que verse desde sí, sus ingredientes y utensilios que son reconocidos e igualmente legitimados tanto de una lógica como de su estética propias de una identidad nacional. Pero que surgen a través de los procesos históricos que han formado a la comida desde la transculturalidad, precisando este concepto desde Chiappe (2015): “el fenómeno de transculturación, en el cual se modelaban elementos exteriores de acuerdo con los patrones que prevalecían en su nuevo ambiente” (p.50). Dicho de otra forma, el proceso transitivo por el cual pasó la comida y la adquisición de nuevas vertientes en la apreciación, olores, colores, aromas y preparaciones de los platillos. Para puntualizar lo que nombramos cocina tradicional mexicana, no es sino la construcción de platillos que han pasado por un proceso histórico de intercambios y que a partir de una memoria culinaria se siguen, en muchos de los casos, reproduciendo y, por otra parte, resignificándose y reinventándose.

En efecto de la resignificación, es debido a estas aperturas al cambio dentro de las cocinas que emergen afrancesamientos, técnicas y personajes “profesionales” que legitiman y en algunos casos logran estandarizar procesos, ingredientes, técnicas y utensilios que se insertan en las cocinas tradicionales. Lo cual logra que se constituya un nuevo subcampo, el cual mencionaremos en el siguiente apartado.

1.2.1.3.- *Cocina Gourmet*

Lo que buscamos en este apartado es, al igual que en el campo de la cocina tradicional, poder definir como es que se construye el campo de la cocina gourmet a partir de la sintetización de las interpretaciones en las dimensiones históricas que utilizamos como un factor explicativo del fenómeno social el cual, ha construido los quehaceres de una cocina o bien un espacio gourmet. Lo que nos permite establecer a este lugar culinario como un campo, con trayectorias diferentes a la de una cocina tradicional y en la que observamos que este espacio se caracteriza en la búsqueda de: “obtener mayor beneficio e imponer como legítimo aquello que los define como grupo; así como por la confrontación de grupos y sujetos en la búsqueda por mejorar posiciones o excluir grupos” (Sánchez, 2007: 6). Dicho desde una visión bourdiana, que se encuentra en relación con el campo de poder y este debido a su concepción lo hallamos ligado a los conceptos de los capitales y habitus.

A partir de esto y como señalamos, el preludio de la regulación de este campo nombrado cocina gourmet surge dentro de nuestra propuesta en tres momentos socio históricos importantes: la secularización de la comida católica, el afrancesamiento de la comida, y con ello la profesionalización de los cocineros en la *nouvelle cuisine*.

Dentro de este orden de ideas, el estudio de la cocina gourmet se remonta desde los comportamientos religiosos culinarios a un uso más profano. El pan y el vino formaron parte del acto central del cristianismo. Se utilizaban para prohibir o tolerar ciertos tipos de alimentos, ingredientes y animales, los cuales “observaban

la filosofía culinaria estoica o republicana, la cual insistía en la importancia de la comida decente y en un apetito natural en lugar de aperitivos, postres, y salsas que, decían llevaban a la glotonería” (Laudan, 2013: 228). También a cometer alguno de los otros pecados; es decir la teoría del cosmos culinario daba pauta a lo que equiparamos con una de las frases más emblemáticas de Harris (1989) “bueno para pensar” con lo “bueno para comer” (p.103).

Esta cocina se fue expandiendo por todo el mundo debido a los viajes en altamar y las conquistas según el historiador Laudan (2013) “La Nueva España, que más o menos corresponde al México actual, es el mejor ejemplo estudiado de la transferencia de la cocina católica a las Américas” (p. 265), como bien hemos mencionado la construcción de una cocina tradicional.

Sin embargo, tiempo después y para resumir una historia larga y complicada, es que a partir de siglo XVII y como describe Laudan (2013):

La alta cocina francesa cambió drásticamente [...] no fue un asunto solamente francés. Fue parte del remplazo de las cocinas tradicionales católicas por las cocinas occidentales de Europa. Como ocurrió en las revoluciones culinarias anteriores, la cocina occidental moderna fue consecuencia de una nueva filosofía culinaria, derivada de nuevas ideas sobre química, teología y teoría política en los siglos XVI Y XVII. (pág. 274)

En esta dialéctica es que se comienza a ir fraguando las condiciones de las configuraciones de una cocina diferente, una nueva cocina francesa. Se cambió la forma de cocinar, desde las cantidades, las formas de preparación y el bricolaje de ingredientes, a partir de los intercambios con las rutas nuevas de los viajes en altamar.

Es así como comienza la *nouvelle cuisine* que es parte de este movimiento gastronómico. Ahora bien, definimos la cocina gourmet como: *el espacio social en el cual, mediante una meticulosa mezcla de sabores, olores, colores, texturas, formas de preparación y consumo que tienen un distintivo que de igual manera la cocina gourmet se irá definiendo también como un subcampo.*

Este subcampo, que se encuentra articulada principalmente dentro de las concepciones y visiones gastronómicas, a las cuales he estado apuntalado desde las técnicas profesionalizantes y las legitimaciones académicas de las cuales retomo a Bourdieu (1998) quien esclarece:

Unas titulaciones asimismo jerarquizadas hacen, por ejemplo, que la posesión de la titulación académica más alta se considere que acredita, por implicación, la posesión de todos los conocimientos que garantizan las titulaciones de rango inferior [...] tendrán todas las probabilidades de encontrarse separados por una diferencia de estatus (y, por supuesto, de remuneración). (p.332)

En cuanto a técnicas y perfeccionamiento de ellas, al conocimiento de técnicas de cocción, los condimentos, especias, ingredientes, que son bien preparados, sazonados, decorados (estetización) con un toque distintivo; las materialidades como la loza con ciertos tipos de características de “sofisticación”. El lenguaje oculto en los uniformes de cocina los cuales se constituyen:

Por las manifestaciones lingüísticas, gestuales y prácticas que confirman, contradicen o tergiversan lo que aparece en el discurso público [...] se imponen en las situaciones de dominación, producen un discurso público que corresponde mucho a la apariencia que el grupo dominante quiere dar. El dominador nunca controla totalmente la escena, pero normalmente logra imponer sus deseos. (Scott,2000: 28)

Los reconocimientos asignados por las instancias por parte tanto del Estado como de iniciativas privadas, que validan higienizaciones, estandarizaciones, arquitectura y el arte culinario. Que han tomado las cocinas como la base para la creación y transformación de una resemantización alimentaria nominándola “gourmet”.

Los actores sociales importantes en la cocina son los chefs y cocineros, quienes transforman placenteramente el acto de alimentarse, y lo convierten en asimilable para el paladar y los sentidos de los consumidores e inmerso en ello sus subjetividades que interactúan con materialidades como utensilios, enceres e ingredientes para la creación de su obra maestra “el platillo”.

Pero que en su intersección tejen una red de configuraciones relacionales de competencias, conflictos, saberes, sabores, identidades simbólicas que se definen

y redefinen desde una temporalidad (memoria) y espacialidad, constituyéndose en un nuevo subcampo, el cual nombramos “cocina tradicional mexicana gourmet”.

1.2.1.4.- *Cocina Tradicional Mexicana Gourmet*

En este punto se busca desarrollar los principales elementos de los capitales relacionados con el surgimiento de las prácticas alimentarias, y el habitus que surge de la transversalidad de la cocina tradicional mexicana con los toques distintivos gourmet que se perciben en el restaurante Milli.

En un inicio tomamos en cuenta que los capitales económico, cultural, social/simbólico funcionan un papel importante en las redes alimentarias que se van modificando y resignificando desde diferentes tipos de población, como la campesina, indígena y migrante, es decir desde la “otredad” que intervienen también en las partes del proceso de producción, preparación y consumo del alimento. Es decir, desde la concepción de la alimentación tradicional y como lo he mencionado del maíz en un contexto turistificado.

La aproximación teórica que realizamos es desde el capital, que si bien:

Para los marxistas el elemento configurador de la estructura de clases, ya que es la posesión o carencia del capital económico que sitúa a una persona en una de las clases sociales: burguesía o proletariado [...] en el enfoque de Bourdieu, el capital se extiende esa lucha a campos que no son estrictamente económicos”. (Barba, 2019: 111-128)

Desde el punto de vista de Bourdieu:

Las clases se diferencian, igual que en el marxismo, por su relación con la producción, por la propiedad de ciertos bienes, pero también por el aspecto simbólico del consumo, o sea por la manera de usar los bienes transmutándolos en signos. (referido en Canclini, 2004: 56)

Es entonces que desde este análisis teórico nos permite entender las resignificaciones y decisiones personales de los alimentos, restaurantes o platillos. Los cuales consideramos elementos coyunturales desde los recursos monetarios,

ingresos y costo de los platillos (capital económico); la capacidad de poder distinguir la preparación de los alimentos de la alta cocina, “los juicios del gusto” que se emiten hacia la forma en la que se preparan, en dónde y cómo se sirven desde el concepto de estetización; el bagaje cultural y especializado alrededor del paradigma gastronómico (capital cultural) en el que los comensales se convierten en los codificadores de los mensajes que la cocina gourmet requiere para ser transmitida a los demás actores sociales.

El capital social, la imbricación de lo económico a lo simbólico, que también es importante para acoger un mundo de personas y agentes gastronómicos que adoptan a partir del capital simbólico y la lingüística una legitimación desde la enunciación de prestigio de restaurantes, chefs, cocineros que preparan y sirven comida tradicional gourmet para generar un proceso de incorporación alimentaria de los restaurantes que se adentraran a la cotidianeidad de la vida de los mexicanos.

Este estado gourmetizado de los alimentos intenta permitir la inmersión al mundo de la alta cocina a partir de la estructura interiorizada que los actores sociales, que puede moldear tanto las formas de elección, preparación, uso de utensilios y estetización de los platillos al servirlos, para modificar su habitus de la cocina tradicional mexicana dirigida a lo gourmet.

A continuación, presento una ruta crítica para explicitar el concepto de habitus incorporado al caso de estudio, el hábitus se entiende como el “conjunto de prácticas estructuradas individuales y colectiva [...] asegura la presencia activa de las experiencias pasadas” (Bourdieu, 2007: 88). A lo que le conferimos el primer punto como lo que llamamos cocina tradicional mexicana, que contiene una carga simbólica con la cual nos identificamos y sustenta nociones de una voz del pasado.

En el cual existirá un diálogo a partir de los sabores y los conocimientos con los chefs invitados que generarán en el restaurante “estilo personal”, es decir esa marca particular que llevan todos los productos de un mismo habitus, prácticas u obras, no es nunca otra cosa que una desviación con respecto al estilo propio de una época o de una clase” (ibíd., p. 98). Las cuales posteriormente generan

negociaciones en cuanto a la cocina gourmet en la que “el habitus, como todo arte de la invención, es lo que permite producir prácticas en un número infinito, y relativamente imprevisibles (como las correspondientes situaciones), pero limitadas no obstante en su diversidad (ibíd., p. 90), es decir, los límites entre los sabores tradicionales y las innovaciones de ellos mismos y de los chefs en cuanto a la elección de los platillos.

Por otra parte, para regular estos traslados entre lo tradicional y lo gourmet tanto de los comensales como de los chefs, cocineros y meseros que integran y eligen los restaurantes y la relación entre las “probabilidades objetivas y las esperanzas subjetivas” (Bourdieu, 2007: 88) las primeras refieren al acceso que se tiene a un bien, a lo que Goody (2017) confiere como la relación entre consumo, producción, orden socioeconómico, como también a los factores biológicos y climatológicos (p. 45), que corresponden principalmente a su medioambiente y procesos económicos de la tierra. Los segundos a las motivaciones, las necesidades del sujeto, y la necesidad que surge de los actores sociales para formular una propuesta de restaurante con algunas recetas e insertarlas en el mismo, así como también de las motivaciones de los comensales por consumir en ese espacio culinario.

Con base a la reflexión teórica, denominaremos a estas acciones e interacciones, que intentan moldearse desde la comunidad campesina, con el concepto de agencia que “se relaciona con las ideas sobre la personalidad, la voluntad, la libre determinación y la naturaleza de la conciencia” (Folwer y Zavaleta. 2013: 118) como su facultad de actuar a partir de los platillos como una relación de resistencia y asimilación alimentaria debido a su previa condición de migrantes.

Para hablar entonces de la agencia, es importante establecer la relación, como menciono anteriormente, con el proceso de gourmetización, al que denominamos cocina, contextualizada en ella la “comida tradicional mexicana”. La cocina tiene varias vertientes para su estudio, es a partir de estas formas de ver la cocina, que la definimos desde la perspectiva de Bourdieu (1980):

Es un espacio neutro de relaciones interindividuales, si no que está estructurado como un sistema de relaciones en competencia y conflicto entre grupos, situaciones en posiciones diversas, como un sistema de posiciones sociales a las que están asociadas posiciones intelectuales y artísticas. (p.5)

En ella, se establecen relaciones entre los agentes, los cuales participan, resisten, luchan y cocinan dentro de sus márgenes de maniobra y el sistema alimentario que crean desde las concepciones de la cocina tradicional mexicana de maíz y las reinenciones.

1.2.2.- La memoria y memoria culinaria

Como bien hemos ido recalcando la cocina configura un espacio en el cual aprendemos de ciertos conocimientos y prácticas culinarias que proceden, con el paso del tiempo y tanto de manera individual como colectiva, a convertirse en memorias las cuales en este capítulo construyen una dialéctica entre el concepto de la memoria y la memoria culinaria para conformar el análisis investigativo en cuál retomamos los conceptos de cocina. En especial de los elementos de sus subjetividades objetivadas que irán transformándose y confrontándose con el nexo entre la cocina y la memoria culinaria de los ahora chefs y cocineros que experimentan, resignifican, materializan en el presente sus recuerdos, a través de sus platillos y la renovación de sus recetas las cuales observamos en el restaurante Milli.

Con esto como antesala y para ahondar en nuestro marco teórico de la memoria tomamos en cuenta la complejidad de este proceso desde los autores, para luego definir el análisis de la memoria en cuatro puntos: a) la memoria culinaria b) la cocina como lugar de memoria culinaria c) los lenguajes culinarios, tiempo y generaciones y d) Historia y memoria culinaria.

1.2.2.1.- Memoria

La memoria, si se hace una búsqueda rápida en el ordenador se define como un complejo proceso mental del cerebro que sirve para almacenar y codificar la información, que, si bien esta concepción es cierta, no profundiza ni agrega mucho al plano social desde los estudios específicos a la antropología, dicho en palabras de Paul Ricoeur (2004) “acordarse es no solo acoger, recibir una imagen del pasado; es también buscarla, “hacer algo” (p. 81). En esta afirmación es que propongo analizar la memoria y sus causas, que derivan a la cocina, a la alimentación, pues bien este proceso mental construido a partir del análisis antropológico, posibilita adentrarme a la construcción del presente y, por lo tanto, a aquellas persistencias culturales y posteriormente culinarias que observaremos a lo largo de la tesis.

En este sentido, comenzaré por definir la memoria, esta función tan compleja la defino de la siguiente manera: *La memoria como la construcción social e individual de recuerdo colectivamente situados, los cuales estructuran desde su localización y su relación con las dimensiones temporales en movimiento, que lentifican o eternizan el pasado pero que de manera simultánea configuran los recuerdos al presente, a través de la revelación de la historicidad la cual legitima, conserva y transmite memorias genealógicas, así como lugares, sensaciones y lenguajes voluntarios o involuntarios.*

El motor de este texto sirve de interés para mí en cuanto a la asociación que se tiene por la memoria y el recuerdo, es decir visto desde Ricoeur (2004) desde la operación “mnemónica” (p.81) que sirve para ir desarrollando las investigaciones pertinentes a la memoria. El significado de mnemónico es perteneciente o relativo a la memoria, en este contexto, los procesos de asociaciones mentales que se utilizan para recordar algo, Ricoeur (2004) utiliza esta idea para ejemplificar que, así como los historiadores hacen historia, él se propone “hacer memoria” (p.82).

A partir del proceso de memoria y de “hacer” lo que se pretende es develar y mostrar la fuente del tiempo como imagen del pasado y la manera en que estas memorias construyen procesos paradigmáticos, lingüísticos y simbólicos en las que

se establecen vínculos entre la memoria y los contextos que se objetivan en los platillos.

1.2.2.2.-*Memoria culinaria.*

La memoria es un proceso que está lleno de significaciones que surgen a partir de la evocación del recuerdo, en este proceso nos encontramos con un sinfín de sensaciones, sentimientos y emociones que resurgen y coinciden con la alimentación y la culinaria, es decir las formas en las que se cocinan, los ingredientes que se utilizan y las decoraciones que se colocan. Estos dos conceptos se unen debido a que el alimento y la memoria en la cocina son espacios que vinculan el presente y el pasado con lo material. El mundo de sabores y saberes alimentarios los cuales forman elementos que amalgaman este acto social de la alimentación y producen narrativas, que surgen a partir de la memoria culinaria, específicamente las de los chefs y cocineros que reproducen y resignifican dentro de los espacios tanto de la cocina tradicional, la cocina gourmet.

A partir de lo que mencionamos en la introducción, definimos a la *memoria culinaria* como: *un proceso de rememorización de un pasado recontextualizado que se crea a partir de los recuerdos individuales y colectivos los cuales tienen relación con la evocación y persistencias de recetas, ingredientes, sabores, colores, texturas, materialidades de la cocina.* También se incluyen los saberes de la tierra, es decir de la agricultura, sus temporalidades y el maíz, que en su totalidad la construyen a este espacio y en general a la cocina como un espacio de memoria culinaria.

El paradigma alimentario, como lo hemos visto a lo largo de este trabajo, forma refiere a lo que Pierre Héraux (citado en Candau, 2004) nos comenta que “el uso que el hombre hace de la facultad de la memoria evolucionó con el curso del tiempo, así como el alimento” (p. 9). Por lo tanto, la memoria comienza a aludir también a un fenómeno social en el que la construcción de ésta se forma y se interioriza individualmente, pero en el que también se construye desde lo colectivo,

es decir los recuerdos son nuestros, pero se recargan también en el de los otros y en conjunto que se significan:

Para obtener un recuerdo, no basta con reconstruir pieza a pieza la imagen de un hecho pasado. Esta reconstrucción debe realizarse a partir de datos o nociones comunes que se encuentran en nuestra mente, al igual que en la de los demás, porque pasan sin cesar de éstos a aquella y viceversa, lo cual solo es posible si han formado parte y siguen formando parte de una misma sociedad. (Halbwachs, 2004: 26)

Algo necesario que se tiene que especificar y tiene relación con la rememoración en colectividad es que, para que nuestra memoria se ayude de la de los demás, no basta con que éstos nos aporten sus evidencias: “además, hace falta que no haya dejado de coincidir con sus memorias y que existan bastantes puntos en común (referentes) entre una y otras para que el recuerdo que nos traen pueda reconstruirse sobre una base común” (Halbwachs, 2004:30). Lo que conforma comunidades, las cuales pasan de generación en generación ejemplo de ello es lo que en la mayoría si no es que toda la historia se ha basado en la cocina mexicana con respecto al maíz. Es a partir de esto que una memoria colectiva e individual se forma y transforma a partir de su cercanía y en dónde los recuerdos pueden emerger con más facilidad.

A este recíproco apoyo colectivo, Halbwachs lo nombra marcos sociales, los cuales son definidos por el autor como “el resultado, la suma, la combinación de los recuerdos individuales de muchos miembros de la sociedad” (Halbwachs, 2004:10). Otra de las cosas que se pueden señalar también es que los recuerdos se pueden crear en el mismo espacio con diferentes personas y como resultado se formulan de ello diversos recuerdos a lo que refiere Nora (2008) “hay tantas memorias como grupos, que es por naturaleza múltiple y desmultiplicada, colectiva, plural e individualizada” (p. 21). Consideramos que uno de los procesos que incentivan dentro de los restaurantes tradicionales al momento en el que buscan generar recuerdos a partir de las memorias alimentarias y culinarias que se formulan a partir de la temporalidad de los alimentos; los cuales se puede observar desde formas en las que el recuerdo a través de la memoria se va a ir construyendo. El primero es

en el momento en el que nos transmiten los recuerdos de sus abuelos y ancestros en términos del alimento en específico de la cocina mexicana, el maíz, el segundo los recuerdos de las recetas de memoria y un toque distintivo, la receta de los chefs profesionales en sus platillos y el tercero el recuerdo que nosotros nos llevamos de ese evento o del consumo en específico del restaurante, no hablando únicamente de también de los platillos, sus sabores y combinaciones al igual que las temporalidades tanto de la tierra como de la mayoría de los ingredientes con los que construyen sus platillos.

Caracterizando con esto la memoria culinaria ozolquense como: *el proceso de persistencias culinarias que fueron creadas a través de una memoria individual por los chefs y cocineros, y colectivas a partir de la evocación de las recetas generacionales, que tienen relación con sus sabores, colores, olores, texturas, materialidades y saberes tradicionales ozolquenses.*

Esto, sin embargo, aunque estemos hablando de millones de recuerdos, teóricamente es una parte de la discusión de la construcción de la memoria culinaria, pues si bien, los marcos colectivos ayudan como una forma de “contendor” que clasifica los recuerdos, los diferencia y al mismo tiempo los ordena, pero no comprende de manera íntegra todos los procesos mnemónicos, de los cuales seguiremos trabajando en los siguientes apartados.

1.2.2.3.- *La cocina como el lugar de la memoria culinaria*

La cocina es la base de construcción de los platillos, de las tradiciones alimentarias y culinarias, las cuales sustentan las prácticas del pasado y del presente en un fuerte eje cosmogónico de la cocina local, regional, individual y hasta nacional. Uiere decir que cocinamos con la memoria y conformamos a la cocina como el lugar central en dónde se materializan los recuerdos relacionados siempre con este espacio, es decir: “las cosas” recordadas están intrínsecamente asociadas a lugares” (Ricoeur, 2004: 62).

Si bien “nuestros recuerdos siguen siendo colectivos, y son los demás quienes nos los recuerdan” (Halbwachs, 2004: 26), estos también son situados:

Se sitúa en el contexto de nuestros recuerdos antiguos, estos recuerdos se adaptan” y en dónde [...] “la impresión puede basarse, no solo en nuestro recuerdo, sino también en el de los demás”. (ibíd., p.25)

Recalcando que podría existir algún tipo de desvinculación del cual comentaré párrafos más abajo. Es preciso decir que entonces la memoria es vivida, pues trabaja con las subjetividades, por lo tanto, también es unívoca, así como la cocina en dónde no hay una sola forma de cocinar, sino que existen miles de maneras de hacer esa receta que recordamos ejemplo de ello son aquellas recetas que reproducimos a través del tiempo, en diferentes momentos y tal vez con diferentes ingredientes.

En efecto, si la memoria son recuerdos es de los recuerdos el pasado y por ello “la memoria es del pasado” (Ricoeur, 2004: 44). Para esto hay dos posiciones muy puntuales que consideramos, surgen a partir de traer una imagen del recuerdo al presente, un proceso del cual Halbwachs (2004), me ayuda a esclarecer: “No nos damos cuenta de todo el trabajo mental que exige el hecho de traer al presente un recuerdo” (p.51). El primero es que este acto en el que la imagen del recuerdo transita al ahora se basa en una reconstrucción del pasado, no es el recuerdo puro el que retorna, pues se tendría que recordar cada detalle en cuanto a materialidades y contexto pues: “si aún habitáramos nuestra memoria, no necesitaríamos destinarle lugares” (Nora, 2008: 20).

Es entonces que el recuerdo es “una imagen enredada con otras imágenes, una imagen genérica transportada al pasado” (Halbwachs, 2004: 73) y de todo aquello que percibimos recordar y que configura la idea de un espacio y lugar específicos, aunque en la realidad estos no se encuentren o se hayan encontrado dispuestos de esa manera concreta, es decir tal y como estaban conformados, pues como bien infiere Candau (2002) “todo el arte de la memoria se funda en la construcción de un sistema de lugares” (p.37). De estos lugares mentales logramos vislumbrar ciertas peculiaridades:

Si, cuando recordamos, revivimos los acontecimientos pasados, tendríamos que admitir que nos transportamos efectivamente a la época en la cual tuvieron lugar, y comprenderíamos, pues, que las mismas razones que han determinado ante la sucesión de esos momentos, la aparición de uno consecutivo a otro, pudieron ser invocadas para explicar la reaparición, en el mismo orden, de los mismos estados. (Halbwachs, 2004: 50)

Pasa lo mismo en la creación de aquellos platillos al momento de ir construyendo la receta que hacía una persona, generalmente son las abuelas o abuelos, una cuestión generacional en la que también la memoria es parte, pero de la cual comentaremos posteriormente. Retomando el párrafo inicial, al momento de reconstruir esa receta pasan dos cosas, si el vínculo sigue existiendo con la persona es más fácil la reconstrucción colectiva de los sabores para la creación del platillo, pero si el vínculo ya no está activo la reconstrucción entonces pasa por otro proceso en el cual “solo nos acordamos de lo que hemos visto, hecho, sentido o pensado en un momento dado, es decir, que nuestra memoria no se confunde con la de los demás (ibíd., pág. 54). Aquella receta de la abuela que reconstruimos es única tanto por el lugar en el que nos remite, que generalmente es tanto la cocina, como por los sabores que buscan reconstruirse.

La cocina entonces va formando parte del lugar de la memoria culinaria a la que le atribuimos, formas de cocinar, ingredientes que combinar y los indico desde el panorama de Nora (2008) “son lugares, efectivamente, en los tres sentidos de la palabra material, simbólico y funcional, pero simultáneamente en grados diversos” (p. 33). Los cuales concuerdan puntualmente con la concepción de cocina; materiales que son per se los alimentos sus ingredientes y especias, simbólico en cuanto a los aspectos individuales del recuerdo, recetas de familia, sabores recordados y colectivos en cuanto a sabores identificados como tradicionales y funcionales con respecto a lo que dota el platillo en sus funciones sociales otro ejemplo de este elemento el consumo del hongo, la cosecha del maíz, el consumo de chiles.

También existen recuerdos que se sienten, pero que, sin embargo, no son localizados como indica (Halbwachs, 2004): “de tal modo que no existe recuerdo

localizado que no sea reconocido, pero también existen muchos recuerdos que simplemente son reconocidos pero no localizados” (p.139). Para todo este ejercicio tan complejo hay algo esencial que es, el esfuerzo de reflexión, para que aquel recuerdo del que tenemos un sentimiento de familiaridad sea localizado y en ocasiones muy puntuales en lo culinario, este esfuerzo de reflexión se logra en el locus de la cocina, al momento de reconstruir esa receta, la búsqueda de los ingredientes, de las cocciones, de los acompañamientos precisos que reconstruirán ese recuerdo culinario.

1.2.2.4.- Los lenguajes culinarios, tiempo y generaciones

La cocina y lo que se cocina dentro de ella, en la mayoría de las ocasiones y principalmente desde el lugar de estudio dónde se está haciendo proviene de los recuerdos familiares, de aquellos que han sido transmitidos de generación en generación, esto dentro de los procesos de la memoria conforman una forma de bisagra de la que se “entra y sale” del pasado para configurar lenguajes culinarios que adquieren ciertos distintivos al momento de materializarlos al presente.

Adentrándonos entonces al tercer apartado, es en el que mencionamos que las temporalidades en el proceso de la memoria y del retorno del recuerdo, que pareciera ser un laberinto interminable y que hasta cierto punto lo es. Es importante recordar que en esta rememorización “no nos encontramos ni en el pasado, ni en el futuro; no estamos más que en el presente real, es decir en un momento en el que nosotros y nuestros semejantes puedan situarse en relación con otras divisiones y periodos de tiempo” (Halbwachs, 2004: 71). La manera temporal de la cosa “recordada” es la función específica del acceso al pasado, y para tener acceso al pasado solo se puede llegar mediante el tiempo, referente a las temporalidades en que transcurre la imagen “recuerdo” para convertirse en una memoria que liga el pasado en la temporalidad. En este tiempo existen dos indicadores importantes, el antes y el después, que se encuentran en concordancia con este “movimiento”, los

cuales se unen al recuerdo y logran formar una fuerza movilizadora que reproduce efectos que se proyectan a un futuro.

Sin estas similitudes no tendríamos el mismo lenguaje y, por lo tanto, se configura la afasia que “es entendida como la pérdida de los recuerdos” (Halbwachs, 2004: 84) algo que sucede constantemente en la alimentación, la pérdida del lenguaje culinario en lo que a nuestro parecer se conforma desde un aspecto, es de aquellos que han dejado de cocinar. Los autores como Gonzáles (2019) indican también acerca de este suceso que “se ve más cocina y se habla más de ella, pero se cocina menos” (p.14), esto ha llevado a “la desconexión de la cultura alimentaria, de los conocimientos de generaciones anteriores, del uso de técnicas y procedimientos culinarios” (Gonzáles, 2019: 14) que también aplica en las formas de nombrar a los maíces, alimentos y técnicas de preparación.

Es acerca de este alejamiento que los chefs y cocineros están en búsqueda de la reconexión desde la memoria hacia las prácticas alimentarias, culinarias y en las que buscan una forma de organización, de lo cual Ricoeur (2004) plantea que “clasificar las experiencias relativas a la profundidad temporal desde aquellas en las que el pasado se adhiere, de alguna forma, al presente” (p. 44). Esto lo han encontrado dentro de la cocina, desde el ámbito académico, con los chefs que se profesionalizan, o bien desde los que se han formado empíricamente como cocineros, en donde comienzan a entablar el lenguaje culinario que confluyen con esta adherencia al pasado.

Retomando la memoria y principalmente aquellas que tienen menciones del pasado, es que “a medida que desaparece la memoria tradicional, nos sentimos obligados a acumular religiosamente vestigios, testimonios. documentos, imágenes, discursos, signos visibles de aquello que ya fue” (Nora, 2008: 27) al igual que recetas. Estas recetas principalmente provienen de los abuelos, abuelos, madres, es decir, de personas mayores:

Los ancianos son los guardianes de las tradiciones, no solamente porque las han recibido más temprano que los demás, también porque disponen sin duda del tiempo libre necesario para transmitir los detalles. (Halbwachs, 2004:129)

Estas transmisiones dentro de los chefs y cocineros se generan principalmente dentro del tiempo de infancia, un discurso repetitivo en este ámbito, “cuando yo era niño mi abuela me enseñó a cocinar”. Pero esta concepción de la infancia no se crea si no:

Tras un cambio en el contexto social, ante el niño se entreabre el estrecho círculo que le encerraba, este tipo de revelaciones a través de escapadas repentinas a una vida política, nacional, a cuyo nivel no se sitúa normalmente, son bastante escasas. Cuando se mezcla en las conversaciones serias de los adultos, cuando lea los periódicos”. (Halbwachs, 2004: 64)

Es decir, también cuando se comienza a cocinar es que se genera esa sensación de que se ha abierto una puerta del conocimiento de los aspectos relativos a la alimentación y a su culinaria. No obstante, habría que precisar un punto más, si bien esta base de los recuerdos de la infancia es fundada desde la memoria recuerdo y no desde la memoria hábito, pero al momento en el que los chefs y cocineros reproducen una y otra vez la misma receta se convierte en una memorización laboriosa “la forma expresa” (Ricoeur, 2004: 48), dicho en otras palabras, una manera más mecánica en la que se reproduce el recuerdo.

Este proceso de transmisión también está unido al cambio, la reorganización, la resemantización, debido a las diversas maneras en que los seres humanos vivimos, los nuevos hogares que creamos y la organización social en la que vivimos. Es así que entonces que “los recuerdos de la infancia están fuertemente grabados en ella; se han renovado por las relaciones que se conservan [...] Pero debe adaptarlos a las ideas y las tradiciones que se les imponen, al interior de su familia actual” (Halbwachs, 2004: 202) o en este caso de los restaurantes que se posicionan e instauran.

Para finalizar, la memoria en este ámbito es un conjunto de muchos procesos, en cuanto a la conformación de una unidad generacional y sucesivamente el encuentro de otras relaciones que entren en ella, en dónde las tradiciones, costumbres, lenguajes, ideologías, actividades, saberes, sabores se adaptan para

ser nombrados (recordados) y reencontrarse con su pasado, para así lograr la permanencia de los recuerdos familiares culinarios en especial de los platillos.

1.2.2.5.- *Historia y memoria culinaria*

La historia tiene todo que ver con la memoria, son dos conceptos indisolubles, pero al mismo tiempo un tanto contrario uno de otro. La historia por decirlo de una forma aborda métodos más rígidos de ciertos procesos de la memoria, aquellos que difícilmente buscan encuadrar en lo abstracto y se enfocan principalmente en preservar, difundir y revelar las formas del pasado o su “génesis” y en específico de la conformación de las cocinas. Esto eventualmente ayudará a diferentes organizaciones gubernamentales o no gubernamentales para constituir una única memoria, con esto no se quiere erradicar las concepciones de la historia, pues como veremos en el desarrollo del tema, también son importantes si se formulan desde otras perspectivas horizontales.

La memoria y la historia en ambos casos buscan las representaciones de la del pasado porque si algo hay que tener en claro es que “no existen sociedades sin memoria, ni sociedades sin historia” (Halbwachs, 2004: 57), algo que se conforma dentro de las sociedades es la alimentación y sus memorias culinarias. Ahora bien, la memoria y la historia son dos conceptos indisolubles y las interpreto desde las definiciones de Halbwachs (2004):

(...) la memoria histórica, que sería una memoria prestada, aprendida, escrita y pragmática, larga y unificada, y la “memoria colectiva” que, por el contrario, sería una memoria producida, vivida, oral, normativa, corta y plural. (referido en Candau, 2002:57)

Y, por otra parte, desde lo descrito por Pierre Nora, quien también define:

La primera es la vida por grupos de gente viva, en permanente evolución, múltiple y multiplicada, “abierto a la dialéctica del recuerdo y de la amnesia, inconsciente de sus deformaciones sucesivas, vulnerable a todas las utilizaciones y manipulaciones, susceptible de largas latencias y de súbitas revitalizaciones”. Afectiva y mágica, arraiga da en lo concreto, el gesto, la imagen y el objeto, la memoria “solamente se acomoda a los detalles que la reaseguran; se nutre de recuerdos vagos, que se

interpenetran [...] En cambio, la historia solo se vincula a las continuidades temporales a las evoluciones y a las relaciones entre las cosas. Pertenece a todos y a nadie, tiene vocación de universalidad. (referido en Candau, 2002: 57)

Una vez establecido las concepciones de la memoria y la historia, puedo desglosarlo en el análisis de la construcción de una memoria culinaria. La memoria y la historia son importantes a partir de las definiciones de estos dos autores, porque si bien necesitamos de la memoria para fluctuar entre el pasado y el presente y con ello instaurar el acto de memorización en el que surgen un sinnúmero de memorias, que se construyen en lo colectivo e individual y de los cuales surgen los conocimientos. En específico los conocimientos culinarios, los cuales dan cabida a las resemantización y en ciertos casos a la “recuperación” de las recetas pasadas con su construcción en el presente, también se necesitaría la contraparte que es la historia, la cual se vuelve una apuesta en la memoria culinaria de dos formas.

La primera como menciona Finley “siempre recuerda que el pasado solo se vuelve inteligible a partir del momento en que el historiador realiza una cierta selección en torno de uno o varios centros de interés” (citado en Candau, 2002: 58), esto ha conformado, si lo vemos desde el punto de Halbwachs una memoria histórica y escrita. Los recortes del pasado han dado vida al conocimiento escrito de las cosas, de la culinaria, inicialmente con los narradores que observaron las formas, consumos y preparaciones de las antiguas civilizaciones. En la actualidad esta historia escrita forma parte fundamental para la construcción de recetarios, libros (su reproducción en las cocinas y las aulas), artículos y blogs culinarios, lo que ha creado tanto profesiones como comunidades, pues, es “la forma extrema bajo la cual subsiste una conciencia conmemorativa en una historia que la solicita, porque la ignora” (Nora, 2008: 24).

Si bien esto tiene un beneficio enorme también puntualizo lo siguiente, como menciona Halbwachs (2004) “no resulta sorprendente que no todos saquen el mismo partido del instrumento común” (p. 50). Confiriendo esta idea la dualidad de la alimentación es decir la gastronomía y su culinaria, pues debido a que existe “un cruce entre la problemática de la memoria y de la identidad [...] en el que la memoria

es erigida como criterio de identidad” (Ricoeur. 2004: 110), es que existen los abusos de la memoria, los cuales se dan principalmente en la historia y puntualmente en aquella que constituye a la identidad alimentaria, culinaria, gastronómica.

Partiendo del paradigma en el que la UNESCO en el 2010 constituye a la gastronomía michoacana como Patrimonio Intangible de la Humanidad, la cual establece de alguna forma y aludiendo a lo que se refiere Nora (2008) con que: “cualquier constitución, cualquier tratado diplomático son lugares de memoria” (p. 36), en un panorama en el que se constituye una gastronomía nacional.

Esto se estriba desde las tres perspectivas que mencionamos con anterioridad, que la memoria histórica configura desde “tres sentidos de la palabra, material, simbólico y funcional” (ibíd., p. 33) a los lugares de memoria los cuales con estas perspectivas se forjan a su mismo tiempo desde dos ámbitos:

Los lugares. dominantes y los lugares dominados. Los primeros, espectaculares y triunfantes, imponentes y generalmente impuestos, ya sea por una autoridad nacional o por un cuerpo constituido, pero siempre desde arriba, tienen a menudo la frialdad o la solemnidad de las ceremonias oficiales. Lo que se hace es acudir a ellos más que ir. Los segundos son los lugares refugio, el santuario de las fidelidades espontáneas y de los peregrinajes del silencio. Es el corazón viviente de la memoria. (ibíd., p. 38)

Lo que hemos podido analizar con respecto a esto y abogando por la diseminación entre el gris y el negro de perspectivas densas, es que se pueden encontrar lugares de memoria híbridos como lo es el lugar de estudio el restaurante Milli en los dos espacios que ocupa su restaurante y de lo que puntualizaremos en capítulos posteriores.

Para finalizar, es importante un diálogo que abogue desde la horizontalidad que busca representar una valorización entre todos los grupos de individuos que a través de las memorias culinarias entablan nociones simbólicas y materiales como una forma simbólica de identificación cultural.

1.3.- La memoria culinaria en el proceso de gourmetización

Este subcapítulo tiene por objetivo caracterizar lo gourmet para poder establecer teóricamente el proceso de gourmetización, entendido como la causa de formas de distinción social que se formulan a través de las resignificaciones de la memoria culinaria; esa resignificación se sustenta a partir de las diferentes dimensiones de la propuesta del proceso gourmetizante.

Para dar cuenta del objetivo, este sub apartado está organizado en cuatro secciones. En el primero realizo la descripción de la manera en que se desplazan la cocina a una cocina gourmet, que es lo que entendemos como el proceso de la gourmetización. Su contenido se enfoca a abordar lo que forma parte de la construcción sociocultural de procesos de distinción y enclasmiento del gusto, a partir del concepto de hábitos, concepto que permite establecer cómo el espacio social permea al espacio social propio de las cocinas “en general”.

En el segundo apartado presento la propuesta sobre las diferentes dimensiones del proceso de gourmetización. Con ella buscamos, por un lado, delimitar cada dimensión y, por otro, relacionar las formas en las que se relacionan, configurando la constitución del proceso. Este apartado lo consideramos fundamental dado que representa, como se ha mencionado en este trabajo de tesis, representa una aportación a una primera elaboración del concepto de gourmetización, lo que implica que el concepto aún se encuentra en la inmadurez teórica. Sin embargo, el trabajo teórico realizado muestra un conocimiento que profundiza en construcción sobre este fenómeno social culinario.

Con respecto al siguiente apartado introduzco la noción de memoria entendida como la causa en la que, a través de ella, los nuevos cocineros y chefs proclaman una reinención de sus memorias culinarias, lo que permite observar los procesos de gourmetización como el efecto de las resemantizaciones culinarias que distinguen una novedosa cocina.

Para concluir, en el apartado final expongo la forma en la que la perspectiva del estudio etnográfico es pertinente para observar las persistencias y la memoria culinaria, analizadas desde la perspectiva del proceso gourmetizante.

1.3.1.- Lo gourmet y la gourmetización

Para comenzar este apartado, retomo lo que he trabajado en el capítulo anterior acerca de la construcción de la cocina y la forma en la que a través de sus procesos sociohistóricos se conformó este espacio social, para así definir la forma de lo gourmet.

Si bien la cocina gourmet, como he observado y propuesto, surge de tres momentos sociohistóricos importantes, en los cuales y, en resumidas cuentas, el papel protagónico que se cumple en este tipo de cocinas es a partir de los elementos que la definen y que, por lo tanto, nos socializan e identifican. En un sentido analítico, desde la propuesta teórica bourdiana, la cocina gourmet puede ser considerada como un campo, Gutiérrez refiere que un campo “supone un espacio y un momento determinado- que establece las formas que pueden tomar las interacciones y las representaciones que los agentes tienen de la estructura y de su posición en la misma, de sus posibilidades y sus prácticas” (referido en Bourdieu, 2010: 11).

Así, el campo de la cocina por el hecho gourmet proviene de las manipulaciones conceptuales creadas por los grandes representantes y vanguardistas de las cocinas europeas. Ellos fueron quienes refirieron las reglas del juego de la cocina gourmet a partir de temporalidades, territorios y adaptaciones en la cocina, que fueron socialmente aceptadas y, posteriormente, reproducidas por los agentes sociales a través del habitus que se fue configurando en el campo.

El concepto de habitus, también de procedencia bourdiana y necesariamente relacionado con el concepto de campo, será otro aspecto en la explicación del proceso de gourmetización, Bourdieu (2010) señala que:

Hablar de *habitus* entonces, es también retomar la historicidad del agente (sumando la dimensión histórica a la dimensión relacional), es plantear que lo individual, lo subjetivo, lo personal es *social*, es producto de la misma historia colectiva que se deposita en los cuerpos y en las cosas. (p. 16)

Desde ese concepto, entonces, surgen para el proceso de gourmetización formas diversas de nombrar tanto técnicas de cocción, cortes de proteínas, cortes de verduras, como de la creación de los *rouxes*, ligazones, es decir, de salsas, mezclas o fondos de cocción (condensación de un conjunto de ingredientes para las bases de consomés, sopas o salsas). También, la creación de instrumentos de cocina, así como una serie de declaratorias y tratados de cocina para la previa preparación de los alimentos, la forma de servir y de ingerir los platillos (comensalidad). Asimismo, la legitimación de los cocineros o chefs que creaban de la cocina una nueva forma de arte⁸, sofisticada y refinada. Es a todo este conjunto de acciones tanto dentro como fuera de la cocina que nominamos desde estos hechos sociohistóricos, configuraciones, montajes, sabores y saberes cómo una cocina gourmet.

Una vez dicho esto, y retomando la propuesta del concepto de gourmetización, observo que, si bien la creación de esta nominación de cocina viene de representaciones sociales e históricas, el proceso de lo gourmetizante viene de una construcción sociocultural que surge de una posible trayectoria que se manifiesta de forma “modernizadora” o de “desarrollo” de las cocinas, principalmente de la “evolución” de las cocinas tradicionales.

Los conceptos de modernización, evolución y desarrollo cobran un significado específico cuando se ha hablado de las formas de refinamiento y “altas cocinas”, como bien hace referencia Mintz (2003):

⁸ Se comienza a llamar “arte culinaria” o “arte gastronómico” desde que se considera a la creación de los platillos como algo más que sólo el hecho de nutrir. Las creaciones culinarias tienen todo un complejo sistema de construcciones estéticas, armónicas y esencias creativas que deleitan el paladar, pero como hemos visto, en el diálogo con la antropología alimentaria, también tiene la capacidad de transmitir mensajes y significados, así como ser por sí sólo una estructura, estructurante. Este arte culinario como lo menciona (Mejía, Hernández, y Mejía. 2013: s/f) es parte de las llamadas artes efímeras, pues su condición fugaz no le permite como objeto, permanecer por una gran cantidad de tiempo.

La gran cocina y la alta cocina surgen del cambio político y social” en la que no se puede entender a la alta cocina sin la constitución de las cocinas regionales [...] las cocinas regionales contribuyen a la aparición de una cocina nacional porque los ingredientes, los métodos de elaboración y los platos tomados de las *cuisines*⁹ regionales se convierten en repertorios de chefs que cocinan para personas con conocimientos, gustos y medios que trascienden la localidad. (p.132)

En otras palabras, desde estas potentes dualidades que se han manejado entre lo “civilizado” y lo “incivilizado”, o bien, como también especifica Levi Strauss, entre lo cocido y lo crudo, se formulan a través de un panorama más complejo que la dicotomía entre lo moderno y lo tradicional, tal como menciona Latour (2022) “La constitución moderna, por el contrario, permite la proliferación multiplicada de los híbridos cuya existencia y hasta posibilidad niega” (p.62), este concepto hibridador es el que me sirve para poder especificar como se funda el proceso de gourmetización desde lo tradicional.

Estas cuestiones que no busco ignorar deliberadamente debido a que, como se explica más adelante, la noción totalizadora de ideas de avances y progresos son formas que se tiene del proceso de gourmetización. Sin embargo, como se mencionó anteriormente, requiere una perspectiva más antropologizada de este mismo proceso, principalmente debido a la forma hibridada en la que se encuentra el lugar de estudio seleccionado para esta investigación.

Dicho esto, y para ejemplificar un poco más, se puede decir que, dentro de los periodos históricos de la cocina mexicana, se comienzan a observar los procesos de distinción. Puesto que “no existe ninguna relación simple entre las características de un momento histórico y la cuestión de saber si es o no moderno” (Latour, 2022: 69). Principalmente, los siguientes referentes buscan dar muestra de la forma en la que encontramos asociadas las cocinas, al enclasmiento del gusto; como bien ejemplifica Juárez (2008):

⁹ Definimos *cuisine* a partir de lo que menciona el antropólogo (Goody, 2017: 147) “La diferenciación de la *cuisine* está claramente expresada en los escritos de la cocina china. Durante el periodo T’ang (618-907), e incluso antes apareció un número considerable de libros conocidos como Cánones de Alimentos [...] No se trataban de libros de cocina, sino más bien de guías sobre la dieta, cuya intención era instruir a los miembros de la élite sobre la preparación de platos equilibrados.

En un artículo escrito para El Universal Francisco M. de Olaguibel atacó con sus comentarios [...] El estrato culinario indígena que había dado origen a la cocina mexicana, en su opinión, era de poco valor, monótono e inferior a la cocina de entonces en España [...] Dudó de la efectividad de la cocina mexicana y la remitió a un sitio sin clase.

Luis Castillo de Ledón en el mismo periódico [...] Este poeta e historiador pensaba que la cocina mexicana era la máxima expresión del país en materia culinaria y que valía tanto como cualquier otra, incluyendo las de Europa. (p.114)

De esta misma forma, se consideraba a las cocinas francesas a partir de lo ahondado por el historiador Ludan (2013):

“Al leer la frase “cocina francesa” es fácil dar por sentado que se trataba de los ciudadanos de Francia. No puede haber una noción más equívoca [...] La cocina francesa, como la costura francesa o el mobiliario francés, era la cocina de las clases altas de Europa”. (p. 284)

Al parecer, siguiendo con esta explicación, está presente el dilema de clases:

El progreso de la razón era igualado por el progreso en los gustos; el progreso en la química tenía su paralelo en el sabor de la cocina que se basaba en la química, es decir, en la alta cocina francesa [...] La cocina refinada era para gente refinada y civilizada, para los líderes del buen gusto, la moral y la técnica (ibíd., p. 286- 288).

Con estos ejemplos ~~como telón de fondo~~, se posicionó el discurso de lo gourmet como un proceso sociocultural, que se ha centrado en las formas de enclasmiento. Es decir desde la distinción en cuanto al posicionamiento de clase: clase social alta (cultura), media y clase popular a través de estas diversas dimensiones de la distinción social. A este proceso, a partir del universo de la comida, de la selección y elección de restaurantes y platillos es lo que denomino gourmetización.

Ahora bien, este tipo de ingredientes, guisos y platillos gourmet no se quedan únicamente dentro de las clases sociales altas/élite, sino que también:

La cocina profesional comienza poco a poco a convertirse entonces en un fenómeno extendido, en algo a lo que cada vez más sectores sociales tienen acceso y que, por lo tanto, tiene que adaptarse, dotarse de nuevas reglas y de nuevas fórmulas que le permitan sobrevivir en el contexto al que le toca hacerse. (Massanés, y Guitián, 2010: 160)

Es entonces que a partir de ciertos enclaves en los que las cocinas gourmet se movieron, es que se comienzan a consumir y adentrar a los gustos populares a lo que llama Bourdieu (1979) “el gusto medio, que reúne las obras menores de las artes mayores” (p.15). Desde el universo de la comida quiere decir que cierto tipo de alimentos, platillos y guisos de las clases sociales “cultas” (altas) se posicionaron en el gusto popular un ejemplo de esto es el chile en nogada que se cocinó desde la élite para políticos. Esta transmisión se pudo de dar de dos formas la primera la que mencionamos párrafos más arriba acerca de la expansión de las comidas profesionales y la otra en los pequeños manoseos o distinciones en las cocinas tradicionales. Aquellos detalles distintivos, ya sea en los ingredientes, en la estetización de los platillos, la elección de la loza o la decoración de los restaurantes.

Por lo tanto, dentro del esquema del proceso que propongo, se observa un posicionamiento de la construcción de los procesos de gourmetización en el medio de los círculos. Con ello denomino la dualidad e hibridación de lo gourmet con lo tradicional. Al respecto, Richard (2018) señala que hay una, “reciente y creciente revalorización de lo artesanal y de las tradiciones” (p.184), lo que me permite caracterizar la permanencia de costumbres y normas sociales basadas en sistemas de creencias de clases, y nombrando a la unión/combinación de estas cocinas como cocina tradicional mexicana gourmet.

1.3.2.- Dimensiones del proceso de gourmetización

Este apartado presenta las dos dimensiones consideradas para la operación del fenómeno de gourmetización. La primera trata acerca de la distinción sociocultural del gusto, esa distinción se plantea en tanto que consiste en establecer el argumento entre lo gourmet y la gourmetización, lo que coloca, en el análisis, a las maneras en la que los seres humanos nos manejamos para construir las estructuras sociales de clase. Es decir el enclasmiento dentro del universo del mundo culinario, desde la formulación de ciertos ingredientes, la visión de los chefs y cocineros y la

elección de los comensales, de aquellos, productos o guisos con una carga gourmet.

La segunda dimensión se retoma el concepto de habitus, para reconocer la manera en que se desarrolla como un esquema estructurado y estructurante en el que se reflejan las persistencias culinarias a través de la memoria. Esto lo propongo desde el análisis de tres formas y materiales importantes dentro de la cocina, en las cuales observamos las persistencias culinarias y también su resemantización, reinención y resignificación dentro de los guisos, los utensilios/enceres y las técnicas de cocción. Lo que se busca con estas dimensiones es establecer las bases para la construcción del proceso de gourmetización, diferenciando lo gourmet de su mismo proceso y ayudando así para establecerlo dentro del lugar de estudio.

1.3.2.1.- *La distinción sociocultural*

Después de haber establecido con anterioridad dos puntos importantes, el primero la muestra del significado gourmet desde su trayectoria sociohistórica, y el segundo la construcción de dos aspectos. El análisis de lo que nombro gourmet a partir de la inserción en las vidas y cocinas tradicionales y, por último, el proceso de gourmetización a través de nociones de enclasmiento. Establezco partir de lo dicho, disponer de esta primera dimensión de análisis del proceso de gourmetización, la cual categoriza las formas en las que los actores sociales nos y se manejan para construir las estructuras de clase con relación a lo que me interesa que es el saber cultural culinario.

Una vez más aludo a la estrecha relación en la que las prácticas culturales en forma de comida se manejan desde dos dominios, la primera el conocimiento desde un aspecto natural. Es decir un hecho dado como lo es el alimento, y el segundo camino en el cual las estructuras y los dones que conforman este trayecto a partir de los macrocosmos, los microcosmos y un proceso sociohistórico, que fundamentan las jerarquizaciones del mundo, en la aplicación cultural alrededor del

mundo de la comida, especificando este planteamiento a partir de Geertz (2003) quien considera que:

La cultura se aborda del modo más efectivo, continúa esta argumentación, entendida como puro sistema simbólico (la frase que nos atrapa es “en sus propios términos”), aislando sus elementos, especificando las relaciones internas que guardan entre sí esos elementos y luego caracterizando todo el sistema de alguna manera general, de conformidad con los símbolos centrales alrededor de los cuales se organizó la cultura, con las estructuras subyacentes de que ella es una expresión, o con los principios ideológicos en que ella se funda. (p. 29)

A partir de la condensación del universo de la comida al mundo simbólico comienzo a ubicar e interpretar cada uno de los significados como menciona Mary Douglas “Cada comida es portadora de una parte del significado de otras comidas; cada comida es un evento social estructurado que estructura a otros a su propia imagen”, (citada en Goody, 2017: 48). Esto es y aludiendo también a los ejemplos de Clifford Geertz (2003) y de forma interpretativa para el presente apartado; la cocina gourmet no se formula como cocina de distinción solo y por el simple hecho de los ingredientes, las sutilezas en las salsas, las delicadezas en la construcción de los *bouquets*, las diversas técnicas de cocción, la innovación en la estetización, la elección de la loza, los conocimientos de los chefs y su profesionalización, exceptuando unos cuantos que propone Bourdieu (1979):

Aquellos productos especialmente fabricados con vistas a un determinado uso, o estrechamente ligados a una clase, sea por tradición (como el té), sea por el precio (como el caviar), la mayor parte de los productos solo reciben su valor social en el uso social que de los mismos se hace. (p.19)

Si no que la cocina gourmet es definida así debido y esclareciéndolo a partir de Geertz (2013) “la cultura es pública porque la significación lo es” (p.26), a medida en la que hablar de significación es hablar de una comunicación entre dos personas o un grupo de personas. Es decir, hablar de cocina gourmet como una forma de “élite”, “alta cocina” y sofisticada formulada debido a la lógica de las estructuras de significación que como menciona el autor son “socialmente establecidas” (ídem) en la cual la gente se adhiere a ellas a partir de su constitución en el habitus.

Esta ubicación de la comida frente a la vida cultural es la que nos permite reforzar la presencia del enclasmiento, es decir, de una distinción social¹⁰ que se dirige a la asimetría implementada a través de los ejercicios de poder. La comida es una puerta de entrada al análisis de los campos “más legítimos” entendiendo legítimos desde cuatro aspectos. El primero hacia el campo intelectual al momento en el que la cocina concebida como arte europea/ francesa a finales del siglo XX, a partir del cocinero Careme busca y según refiere Massanés, y Guitián (2010): “proponer un orden, unas pautas que sirvan para regir esa nueva cocina profesional” (p. 162). Es decir y cómo alude Bourdieu (1966) “que aparecieron instancias específicas de la selección y de consagración propiamente intelectuales” (p. 10), en las cuales la sociedad virtuosa de poder cultural y económico, asume:

El buen gusto” como “realización” en un habitus de la estética de las clases dominantes, si no también de la dominación legitimada (o, si se quiere, la legitimidad) de una definición particular de la cultura. (ibíd., p. 92).

Ante todo, estas instancias que con el paso del tiempo han reforzado esta legitimidad a través de la instauración de academias, escuelas que imparten saberes académicos, con respecto a la comida, la alimentación y cocinas, es decir, escuelas gastronómicas.

Retomando el párrafo anterior, esta representatividad también asume, como segundo punto, los productos en sí, es decir, los alimentos, ingredientes, especias que si bien son categorizadas por grupos alimenticios, adquieren un valor social, explicando esto desde la idea de Bourdieu (179):

Conjunto de productos incluidos en la categoría aparentemente neutra de “cereales”, pan, tostadas, arroz, pastas, harina, y, sobre todo, de las variaciones del consumo que se hace de estos productos según las clases sociales [...] que evoca por sí solo todo un estilo de vida. (p.19)

¹⁰ Por las diferencias que crea la posesión de bienes simbólicos tales como las obras de arte o por la búsqueda de distinciones simbólicas en la manera de usar esos bienes (económicos), en una palabra, haciendo un dato de naturaleza de todo lo que define “su valor”, es decir, empleando la palabra en el sentido lingüístico, su *distinción*, marca de diferencia que según el diccionario Littré separa de lo común “por un carácter de elegancia, de nobleza y de buen tono”. (Bourdieu, 1996: 92)

Todo esto establece otro punto en el proceso de gourmetización dentro de los planos de la distinción social, unos que se formulan y es pertinente recalcar desde cuestiones de tradición ejemplo de ello el maíz, que es símbolo nacional, dicho de otra forma el valor cultural que la historia del propio campo crea y va creando.

Otros enclasantes debido a la correspondencia económica en la que se encuentran las barreras de acceso en cuestión monetaria/económica, en la cual y tomando de referencia a Gonzáles (2018) “la elevación de ciertos productos gastronómicos generalmente ordinarios a un nivel premium, de alta calidad y precio” (p.2).

En la que también y como apunta Goody (2017) “la alta cuisine debe adquirir inevitablemente los ingredientes en el “exterior” (p.140), por ejemplo el azafrán de España, la trufa blanca italiana; esto también encarece pero al mismo tiempo “eleva” simbólicamente, los platillos finales. Lo cual hace que quede evidencia en la comida de distintas posiciones sociales (comida de y para pobres, comida de y para ricos).

Por lo tanto, el tercer punto surge de la elección de estas preferencias, comenzando con una de las frases más representativas que refieren al mundo de la comida pronunciada por Hernández (2003) “sobre gustos no hay disgustos” (p.31). Sin embargo, esta frase e incluyendo al mismo autor “supone que las preferencias dependen solo de cada quien” (ídem) aunque sabemos con todo este análisis que no es del todo cierto.

Como he analizado y propuesto, existe cierta carga distintiva en de las clases hasta para las propiedades organolépticas¹¹ que se captan a través de los sentidos: el gusto, la vista, el olfato, el tacto, de los cuales se han definido “dogmas del gusto” en este caso como propone Castillo (2023) “algunos se establecieron desde categorías cruzadas por el poder y la clase”. Esta estrecha relación entre la

¹¹ De acuerdo con la tradición occidental, el ser humano tiene cinco sentidos –el gusto, el oído, el olfato, el tacto y la vista– por medio de los cuales se relaciona con su entorno y aprehende la realidad. Cada uno de estos sentidos tiene mecanismos fisiológicos particulares asociados con algún órgano sensitivo que lo hace único en el cuerpo humano y lo distingue por su capacidad para detectar de manera precisa ciertos estímulos o modalidades de energía. (Cárdenas, 2013:35)

construcción cultural del gusto y la distinción la formula también Bourdieu (1979) el cual divide en tres universos el gusto:

Que corresponden en gran medida con niveles escolares y con las clases sociales: el *gusto legítimo*, es decir, el gusto por obras legítimas [...] *el gusto medio*, que reúne las obras menores de las artes mayores [...] por último, “*el gusto popular*” representado aquí por la elección de obras de la música llamada “ligera” o de música culta desvalorizada por divulgación. (p.13)

Si bien, he colocado lo gourmet a partir de todos los puntos propuestos y anteriormente mencionados, conllevaría a pensar que el proceso de gourmetización se ubique y dirija únicamente al gusto legítimo, por una parte, eso es un hecho. Existen restaurantes, chefs y cocineros, que única y exclusivamente acceden a los burgueses y los burgueses a ellos esencialmente por el capital económico y los costos de los platillos, un ejemplo de estos restaurantes son los que tienen estrellas Michelin, en el contexto mexicano el más representativo es Pujol. Lo que ansían tener principalmente, es vivir una experiencia a través de la comida en especial con la comida tradicional, sin embargo y en ocasiones buscan el acceso a mundos culinarios que están presentes en el grosso de la población, el lugar en el que nacieron o residen, pero que por la misma razón de elecciones de gustos dirigidas a la distinción no han probado y con nuevas aperturas en las cocinas es que acceden a estos “nuevos” pero tradicionales platillos.

Por otra parte, existieron modificaciones dentro de contexto sociohistórico, en las formas de alimentarnos, lugares dónde consumimos y personas con las que compartimos el alimento. Como menciona Bertran, (2018) “la globalización llegó, nos alcanzó y se metió en la cocina” (p.5), teniendo en claro la globalización como un concepto intrínseco a la modernidad, de la cual menciono previamente en el análisis.

De modo que, se busca considerar es que esta etapa creó un proceso de causa y efecto en la liberación del libre mercado, los avances tecnológicos y por lo tanto el acceso de las comidas y la forma de vida capitalista que se estableció y que como menciona Bertrán (2018), en cuanto al modelo que nos impacta día con día: “capitalismo como sistema dominante han sido la fuerza que ha dado impuso al

modelo modernizador en el mundo, excepto en los países del bloque comunista” (p. 7). Que ha generado la instauración de lo que establece Bourdieu (1979), “la pretensión cultural característica de la nueva burguesía” (p.12). Por añadidura aludimos al carácter reflexivo en el que los nuevos pequeños burgueses o bien lo que consideramos “clases medias” y su surgimiento en específico en México, a partir de un proceso definitorio y del cual describe López (2022), “la educación ha sido en México, sobre todo en los niveles técnicos y profesionales, uno de los principales centros de gravitación para el reclutamiento y la expansión de dicha clase” (p. 70), lleva a considerar que mientras más capital académico más búsqueda de capital cultural y su legitimación.

Esta búsqueda de legitimación lo considero desde el punto en el que estas clases sociales medias, junto con clases sociales altas, intensifican la búsqueda de nuevos codificadores culturales en el paradigma de la cocina y la comida contemporánea considerando que y como infiere Bertrán (2018), “la modernidad se presenta como un proceso dinámico que se reinventa continuamente” (p.8). Se ha visto inmersa en una serie de significaciones, “la comida ha sido asociada a un número cada vez mayor de situaciones sociales” (Alonso, y Fernández, 2006: 210), que en este caso y como cuarto y último punto lo observo desde proceso de gourmetización a partir de la distinción social de clases. Calificándolo desde la legitimación y aceptación de la cocina gourmet a través del mundo digital, los mass media y en cuanto a la presencia estética.

Modificar la gama de los alimentos, cocinas, comidas, las formas en la que se preparan y se muestran, dicho de otra manera, en las que se come con los ojos proviene de este proceso gourmetizante en el que encuentra herramientas a partir de lo que propongo en una previa tesina de alimentación:

El manejo mediático encontró en las redes sociales, y en otra

s plataformas de comunicación, una forma de abrir un panorama más grande de lo que las personas buscan en la “nueva experiencia gastronómica”. Los actores sociales tienen a su alcance la cocina en la televisión, el celular, las computadoras o cualquier otro dispositivo, y a todas horas, en directo, videos en internet, en diferentes formatos, entrevistas, documentales, concursos, ferias gastronómicas y, por supuesto, en escuelas o restaurantes. (Trejo, 2021: 5)

Por lo tanto, los platillos son delimitados, al igual que las obras de arte a partir no sólo de un juicio del gusto sino también de un juicio estético el cual y como indica Roca (2015) “un juicio estético no es un juicio de hecho sino un juicio de valor” (p.2) en el que si bien se puede observar desde dos puntos. El primero dando paso a lo que propone Kant (1977):

El juicio de gusto estético tiene lugar cuando la representación es referida, no mediante el entendimiento al objeto para el conocimiento, sino mediante la imaginación del sujeto individual y al sentimiento de placer o de dolor generado por dicha representación. (referido en Silenzi, 2009: 288)

Es decir que las cosas, objetos o en este caso platillos no son considerados bellos por ellos mismos, si no que los humanos lo consideramos de esa forma, a través de la percepción de un sentimiento que generalmente se dirige a lo agradable.

Si bien esta sensación es agradable también existe otro factor, aludiendo a Bourdieu (1966) “la intensión del artista” (p.15), en este caso de los chefs y cocineros que buscan a partir de lo que se ha establecido como gourmet, crear “obras de arte” con una apariencia y por supuesto un sabor que genere en los actores sociales un mensaje agradable. A causa de ellos las personas buscan legitimar su capital cultural compartiendo en redes estos platillos y reforzando su permanencia en el estatus social que ha sido adquirido o que busca adquirir.

Para finalizar, lo que busco con estos cuatro puntos es establecer la forma en la que la gourmetización se formula como un proceso de distinción sociocultural, lo cual ha ayudado a una mejor operativización del análisis de lo gourmetizante en el caso de estudio.

1.3.2.2.- Persistencias de tradiciones culinarias a partir de la memoria culinaria como reinención

Cada una de las sociedades, como hemos observado ha modificado y codificado el universo de la comida, en esta tesis se ha propuesto su análisis a partir de los campos sociales, el habitus y el proceso de la memoria, que son elementos estructurados pero que al mismo tiempo son estructurantes. Antes de la lectura, es

importante que se retome en este apartado a las formas en las que se describió la cocina tradicional mexicana, es decir, contemplando sus ingredientes, colores y si así se pudiera sus olores y las formas en las que los recordamos visualmente.

Con esto busco establecer en los siguientes párrafos la forma en la que los actores sustentan/sustentamos en la memoria, aquellos signos distintivos de lo que llamamos tradiciones culinarias, las cuales no podrían ser sólo un recuerdo generalizado, debido a la cantidad significativa que tenemos de memorias con relación no sólo a una cultura culinaria nacional, sino que también a un recuerdo de cada región, familia y persona. La manera en la que a través de estos codificadores insertos no sólo en nuestra memoria si no en nuestro habitus con características específicas son utilizados para la construcción de platillos dentro del mundo contemporáneo de la comida. Cuestión que también forma parte del proceso de gourmetización, al momento en el que los chefs y cocineros utilizan aquellas persistencias de las tradiciones culinarias insertas y convertidas en memorias culinarias) para realizar sus platillos y exponerlos a los consumidores.

Como hemos mencionado, la cultura de la comida ha buscado codificar a partir de un sistema simbólico que en este caso refiere a un lenguaje culinario, el cual pueda definir y sostener ciertas significaciones a partir de un conjunto de personas:

Los valores propios de un colectivo, delimita sus referentes y por consiguiente marca la historia simbólica de un grupo; en esta historia encontramos las referencias de identidad de ese grupo. (Salgado, 2001:87)

Al igual que en cada una de las sociedades, ubicamos en cada bocado de sabor una representación. Estas identidades se construyen por ciertos referentes de las representaciones de las tradiciones en este caso de sus tradiciones culinarias entendiendo la tradición a lo que refieren López Austin y López Luján (1996):

Un acervo intelectual creado, compartido, transmitido y modificado socialmente, compuesto por representaciones y formas de acción, en el cual se desarrollan ideas y pautas de conducta con que los miembros de una sociedad hacen frente individual o colectivamente, de manera mental o exteriorizada, a las distintas situaciones que se les presentan en la vida. No se trata, por tanto, de un mero conjunto cristalizado y uniforme de expresiones sociales que se transmite de generación en generación,

sino de la forma propia que tiene una sociedad para responder intelectualmente ante cualquier circunstancia. (citado en Broda, y Báez-Jorge, 2001: 51)

Ahora bien, estos referentes de las tradiciones culinarias aparte de abarcar los fondos de cocina de los que he hecho mención también suelen mantener el “núcleo duro” el cual y como propone el mismo autor: “actúa como estructurante del acervo tradicional, otorgando sentido a los componentes periféricos del pensamiento social” (citado en Broda y Báez. 2001: 60-61). Es decir elementos que son constitutivos de una cultura, como lo es la comida puesto que la comida es hija de su tiempo, pero que no sólo se enfoca en las similitudes sino también en las diferencias.

Si bien hay ciertos elementos nucleares culinarios que quedan en el conocimiento de una nación (como he hecho referencia anteriormente), que comparten estos atributos generacionales, ~~también~~ y recalcando, hay otros elementos de la comida que son referentes a las memorias de las familias, regiones e ideologías. Estos elementos tradicionales culinarios los divido en los guisos, los utensilios/enceres y las técnicas de cocción. Pero primero abordaremos la forma en la que son transmitidos puesto que la tradición va siempre de la mano con la historia por lo tanto refiere a un pasado, si bien ya describí anteriormente como es que se construye la memoria culinaria en los actores sociales, aquí se entiende en qué componentes de las persistencias culturales y alimentarias se observa esta memoria.

Algunos elementos tradicionales dentro de la comida han persistido al paso del tiempo debido a su proceso de socialización, es decir, las gramáticas particulares de su cocina, las formas de preparar tal o cual platillo, de combinar las especias. Esto surge a partir de “habilidades transmitidas y adquiridas que se interiorizan de forma similar” (Contreras y Gracia, 2005: 30) y que prevalecen en el quehacer de las sociedades y de cada grupo, ejemplos de ello hay muchos, el mole, el arroz, barbacoas, birrias etc.

Estas transferencias dentro del universo de la comida se han dado principalmente de dos formas. La primera y muy importante para lo que fue la constitución de una cocina nacional, a partir del método escrito, es decir de las recetas y recetarios en la que como refiere Bak- Geller (2013): “autores y editores de estos primeros libros de cocina combinaron elementos de los dos modelos europeos de recetarios y los adaptaron a una clase social en construcción” (p. 33), siendo el libro de “Cocinero Mexicano” el primer recetario de cocina que busca un canon culinario nacional mexicano.

Por otra parte, como segundo punto, los recetarios de voz en voz, aquellos que marcan una tradición oral que en su mayoría han delineado la ruta de las diversas estructuras de los restaurantes, porque y retomando a López Austin (2001) en cuanto a que:

La pertenencia a una tradición cultural no puede basarse en la mera identidad de los elementos culturales, sino en un orden global, formado por un conjunto de relaciones de muy distintos tipos, orden que ubica y da sentido no por la semejanzas, sino por las diferencias existentes entre los distintos individuos o sociedades pertenecientes a una tradición. (citado en Broda & Báez-Jorge, 2001: 52)

En ese mismo esquema también los recetarios familiares, que no sólo son historias sino que también son herencias de memorias culinarias, inmersas en esta diversidad. A parte de que viven en la memoria de cada uno de los actores sociales, chefs y cocineros, son evocadas y reproducidas cotidianamente observando las persistencias culinarias, casi sin tener noción del origen de lo aprendido. Es aquí en este espacio de las memorias de las comidas donde radica parte de las persistencias de las tradiciones culinarias. Agregando a este punto, también existen recetas o recetarios familiares que son escritos, representando una mezcla de estas dos formas en las que han quedado impregnadas las memorias culinarias, las cuales han construido los referentes que persisten a las trayectorias de las cocinas.

Ahora bien, retomo lo dicho anteriormente, divido los elementos en los que se observan las persistencias de las tradiciones culinarias, las cuales vienen de memorias ya sean escritas o narradas. Cada uno de estos apartados configura todo

un sistema de saberes que estructuran otros sistemas: los guisos, los utensilios/enceres y las técnicas de cocción.

Guisos

El guiso como el agente significador no sólo de tradiciones culinarias si no de disparador de memorias. Los guisos provienen de un sistema de creaciones una especie de alquimia, legitimada que incluyen ingredientes, salsas, especias, carnes, que como he mencionado es un bricolaje de sabores, así como de métodos de cocción y el uso de diferentes materiales, utensilios y electrodomésticos que se utilizan para condensarse en el resultado final de un platillo¹². No obstante, si bien se han mencionado los referentes de los platillos mexicanos y las bases de los alimentos tradicionales, en este desarrollo de los guisos, los observo también desde dos formas en las que se conforman eslabones de memorias culinarias.

Aquellos guisos o platillos que traen consigo una carga simbólica que deriva a perspectivas ideológicas y étnicas en las cuales radica la cosmovisión, como refiere Gámez (2012):

Una forma de pensamiento que se constituye y reconstruye en la vida cotidiana, en las prácticas rituales y en todo el hacer humano, al mismo tiempo que coadyuva a la reproducción y regulación de la vida social; es decir, se involucra e influye en las formas de relación y comportamiento entre los seres humanos, las entidades, las cosas, la naturaleza y el universo. (p. 61)

Este tipo de guisos son vehículos de un diálogo en torno a los saberes, no únicamente en la cocina, sino también hacia la tierra, las temporalidades y deidades, en las cuales los actores sociales sitúan:

Recuerdos en un espacio y un tiempo, sobre cuyas divisiones nos ponemos de acuerdo con los demás, que los situamos también entre fechas que sólo tienen

¹² El platillo es el nombre dado en México a una larga lista de elaboraciones culinarias emblemáticas en las distintas regiones de país. (Gracia, 2015: 13)

sentido en relación con los grupos de los que formamos parte, admitimos que así es. (Halbwachs, 2004: 57)

Esto forma parte también de la trayectoria del mismo habitus el cual se conforma a través de los perceptos definidos por Bourdieu (1990) como: “sistema de disposiciones adquiridas por medio del aprendizaje implícito o explícito” (p.141), que a su mismo tiempo configura otros sistemas culinarios para utilizarlos y amalgamarlos con el guiso final. Ejemplo de ello, aquellos platillos o ingredientes de los platillos que fueron utilizados para dar gracias a los dioses de la montaña para obtener buenas cosechas. Estos conocimientos infieren tanto en el ritual previo es decir los saberes de lo comestible y lo no comestible; como también al momento de cocinarlos, debido a que la receta pueda (para ese ingrediente) hacerse de una forma específica, con sabores específicos, que recuerden las tradiciones del territorio de los actores sociales.

Por otra parte y como segundo punto, aquellos guisos festivos que se conforman para fechas específicas, en varios casos, están ligados a alimentos o platillos rituales que como explican Good (en Good y Corona, 2011), “retoma las implicaciones económicas y sociológicas de estos usos de la comida” (p. 40). Lo que se formulan también con los recuerdos y memorias históricas culinarias que están arraigados a la vida social local, pero también nacional es decir las tradiciones culinarias en los guisos surgen de esta propuesta en la que han existido, que son presentes y que permanecen a través de los recuerdos de las memorias.

Estos simbolismos y utilidades de los alimentos que en la búsqueda de este apartado conforma una de las dimensiones de la gourmetización en dónde la construcción social del espacio culinario gourmet a través de las persistencias culinarias de la cocina tradicional mexicana de sus guisos, debido a que la tradición no es estática se puede modificar y dentro de ellas la cosmovisión, entendiendo este concepto desde Gámez (2020), como: “productos culturales e históricos no son estáticos, por el contrario, son dinámicas” (p. 62). Ya sea por falta de los ingredientes o en la búsqueda de nuevas narrativas, se encuentran de forma objetiva los platillos, estos se crean a base de procesos retóricos de lenguajes, sabores, olores, colores, texturas que surgen de la memoria culinaria.

también de los procesos aprendidos de la profesionalización del chef y cocineros (en ciertos casos), en otros de la remembranza y la práctica constante de los mismos actores sociales, pero todos ellos tienen una noción principal de los ingredientes autóctonos regionales y de las recetas de la cultura alimentaria tradicional mexicana y de sus mismas memorias culinarias familiares y personales, que persisten y que además se legitiman desde una memoria colectiva.

Utensilios y enceres

En este apartado se busca hacer una suerte de alfabetización de los utensilios, para comprender desde los procesos diacrónicos y sincrónicos lo que ha sido su vida social y con ellos los nombres y las cargas simbólicas que se les ha dado.

Los utensilios por otra parte son instrumentos con los que los platillos son creados y hechos “específicamente” para la culinaria, estas herramientas dentro de la cocina al igual que los guisos y como infiero en un anterior trabajo que “tienen su propio lenguaje que ha reproducido una estructuralidad en la forma y uso de diferentes utensilios” (Trejo, 2021: 11), es dentro de este lenguaje que encontramos las persistencias de los usos tradicionales de los utensilios, así como también aquellos mitos, narraciones y los saberes (memorias culinarias) que se encuentran inmersos en ellos.

Para entender el proceso lingüístico de los utensilios es necesario mencionar las propiedades de su discursividad, es decir de la retórica de los utensilios que se observa a partir del plano sintagmático como propone Saussure (2001): “conjunto de signos que se presentan de forma encadenada, en yuxtaposición coherente de signos diferentes con un significado unitario” (citado en Trejo, 2021: 12). Es decir que las palabras en su composición tienen un núcleo las cuales pueden tener palabras adicionales que las complementan o modifican, un ejemplo de ello y atendiendo al título del apartado, “pala para el arroz” aquí la palabra “pala” es el núcleo de la oración y “para el arroz” es otro sintagma que funciona como un complemento directo, aunque arroz también es otro núcleo.

Por su parte Barthens (1994), también me ayuda a aclarar esta articulación, planteando que: “todo sistema de significación conlleva a un plano de expresión o significante de un segundo sistema, contenido o significado su dicotomía: sistema denotado / sistema connotado” (Trejo, 2021: 12).

Sobre todo, el plano connotado asocia uno o varios códigos culturales que son evocados, en nuestro caso por la disposición en que se disponen los utensilios, su sintaxis puesto que para crear una lengua tienen que dar sentido a un algo, es por esto que el lenguaje más que en sus similitudes y sus coherencias está representado por sus diferencias, ejemplo de ello el molcajete una palabra que en todo el sentido de la lengua mexicana da una significación a su función debido a lo que explica Appadurai (1986), “lo significativo de la adopción de los objetos [...] son definidos culturalmente y puestos en uso” (p. 93), es decir la vida social de las cosas en este caso de los utensilios, los cuales fueron creadas para un uso específico (tienen una historia) y significan cosas (tienen un lenguaje).

Se concebía entonces a los utensilios de una forma, hasta que se cambiaron los parámetros de su funcionalidad con el tiempo y las nuevas propuestas alimentarias, en este caso la búsqueda de nuevas experiencias gastronómicas de los actores sociales (comensales) reproducen lenguajes nuevos, resignificando el valor social de las cosas en este caso de los utensilios y a lo que Kopytoff (1986) propone en cuanto a las formas significativas de adoptar estos nuevos usos que “no es el hecho de que sean adoptados, sino la forma en que son redefinidos culturalmente y puestos en uso” (citado en Appadurai, 1986: 93).

Así mismo, en este nuevo lenguaje de los signos de los utensilios que se resignifican dan respuesta a diversas visiones de lo que es el alimentarse, crean procesos lingüísticos que dan cabida a la mirada del otro y a la autenticidad cultural de la estructura alimentaria, que podemos encontrar objetivados y legitimados desde la resignificación de ciertos aspectos dentro de las concepciones de los chefs y cocineros.

Por añadidura el uso del barro se convierte en la novedad empleándose como loza de los restaurantes, así también sus variantes como las cazuelitas, platos y

vasos de barro que adornan las mesas para los comensales. Por otra parte la utilización del molcajete ya no como una herramienta de cocina que sirve para moler, si no como un objeto que sirve para colocar el alimento previamente molido en licuadora. Así también el uso de encerres como cestería, servilletas bordadas o de manta, que traen consigo cargas simbólicas de las representaciones de estos objetos que derivan de procesos distintivos de clase.

Técnicas de cocción

Las técnicas de cocción a partir de todo lo estudiando, son el centro de la compilación de las memorias culinarias y la representación de las persistencias tradicionales culturales y culinarias que darán el resultado del platillo final. Es una coreografía en donde se ejecutan una serie de movimientos dentro del espacio social de la cocina, en donde los ingredientes, los utensilios, la aplicación del calor y la articulación de los tiempos se conjugan con los saberes, los recuerdos (memorias culinarias) y hasta los conocimientos profesionalizantes.

El objetivo de este punto es presentar en el marco de las técnicas culinarias que pueden ser tradicionales o “no tradicionales”, las formas en las que se conjugan los rituales desde su elaboración y en el momento de su consumo, es decir la unión que surge en las técnicas de cocción y como desde el proceso de gourmetización se apropian y resignifican.

En el proceso de elaboración de comida implica también tener en cuenta cómo se van a disponer los recursos, es decir los ingredientes y las maneras en las que se van a cocinar. Para el ejercicio de cocinar es importante (pero no únicamente) la utilización de las técnicas de cocción, las cuales tiene todo que ver con la aplicación de calor, como propone Lévi-Strauss (1997):

El papel del fuego en la transformación de lo crudo en cocido es determinante en la aparición de la cultura de la humanidad. Lévi-Strauss traza así el “triángulo culinario” que incluye lo crudo, lo cocido y lo podrido, el cual se completa con un “triángulo de recetas” que incluye lo asado, lo ahumado y lo hervido, donde entre lo ahumado y lo asado media el aire; y entre lo hervido y lo asado, el agua. (citado en Goody, 2017: 33)

Sin embargo, no sólo el papel del fuego era lo que buscaba ejemplificar Lévi-Strauss, en su propuesta analítica era en pocas palabras, una relación entre la “naturaleza” y la “cultura” que si bien lo más elaborado es correspondiente a la civilización y lo menos elaborado, es decir la menor cantidad de fuego, menos aplicación de técnicas y por lo tanto equivalente a la barbarie. Si bien esto tiene cierto sentido, difiere de la principal concepción y en los siguientes párrafos se describirá como es que las técnicas de cocción podrían ser menos elaboradas pero con más cargas simbólicas y más persistencias de técnicas de cocción milenarias.

De este modo, la aplicación de técnicas dentro del ámbito gastronómico es importante y funciona como legitimador para considerarse buen o mal o cocinero porque es en este momento en dónde se pone a prueba la creatividad y composición de su trabajo, en el cual: “quienes, al ejecutar las técnicas, realmente se inician a considerar artistas” (Sarai y Hernández, et. al., 2013:12). Es decir maestros de cocina, jefes de cocina. Considerando importante nombrar los métodos de cocción utilizados y definidos así dentro de las cocinas. Estos se dividen en cocción en medio seco: horneado y asado; cocción medio graso: fritura, fritura profunda y salteado; cocción medio líquido: hervido y al vapor; cocción mixta: braseado y estofado, que son las formas en las que se configura el acto de aplicar el calor en los ingredientes.

Si bien, tienen una funcionalidad poder nombrar los métodos de cocción, estas formas de lenguaje no se dan de una sola manera, las técnicas de cocción formulan el resultado de una serie de costumbres y tradiciones en torno a qué se come, cómo se come, cuándo o en qué momento se come. Como hemos mencionado estas estructuras se analizan dentro de las discursividades del otro. Por una parte en la cocina se visualiza dentro de los métodos de cocción los cuales dan una y como refiere Barthes “autenticidad cultural” (citado en Alonso, y Fernández, 2006: 207) no únicamente nacional, también regional étnica e identitaria, uno de los ejemplos de estas formas diferentes de observar los procesos de la cocina es la existencia de las “endo-cocina” y “exo-cocina” (Strauss, 1965 en Katz, 2018: 128); la cocina hecha en el interior para el círculo familiar y la cocina

hecha en el exterior para un círculo abierto: para la comunidad, para invitados exteriores” por lo tanto técnicas de cocción que también se insertan en este sistema.

En el momento de la cocción, no sólo se hace una evocación a los recuerdos sino también a “una evocación alimentaria que se convierte inmediatamente en evocación mítica” (Barthes, en Alonso & Fernández, 2006: 207), ejemplo de ello esta frase: “un mexicano no mide las cantidades de especias y sal que le pone al guiso, sólo te detienes cuando tus ancestros te susurran “Ya mijo” o al igual que el uso de utensilios específicos para el momento de cocción: “el arroz se mueve con pala de madera para que no se pegue”, cuestiones que suponen las memorias culinarias en la acción de las técnicas de cocción, es decir y como menciona (Delgado, 2000: 129) “el vehículo de conocimiento de la historia y de sus tradiciones”.

En este panorama también se inscriben los tipo de cocciones rituales las cuales en sus modos de cocción de la cocina ritual refuerzan esas relaciones espirituales entre los humanos y el universo, es decir técnicas de cocción que se inspiran en lo que comenta Broda:

Conocimiento del medio ambiente, el crecimiento del maíz, la fertilidad de la tierra, la preocupación por controlar el clima, atraer la lluvia etcétera; todo ello motivó el desarrollo de una visión del mundo habitada por deidades relacionadas con los fenómenos naturales, así como la existencia de prácticas y ritos. (citado en Gámez, 2012: 16)

Que como establezco, se encuentran ubicados en las técnicas de cocción que están relacionadas a festividades o bien como agradecimiento o acercamiento a la naturaleza.

Por lo tanto, los chefs y cocineros buscan replicar estos métodos de cocción en los restaurantes, sin embargo debido a las limitaciones del espacio y de ciertas normas, se crean representaciones o acercamientos de estas técnicas de cocción utilizando nuevos instrumentos o bien mezclando las formas tradicionales con los nuevos productos de cocina.

1.4.- La gourmetización como la escenificación de una cocina tradicional

Mediante los diversos enclaves de las dimensiones de la gourmetización y su análisis, construyo entonces este apartado el cual considera que la cocina tradicional se centra en una actividad performativa, es decir, la escenificación (puesta en escena) de las persistencias tradicionales a través de las dimensiones gourmetizantes en restaurantes y también en otros espacios sociales, como lo son las academias.

Los restaurantes son escenarios en donde se dispone un encadenamiento de parámetros de significados, es decir “el performance exige que se considere la representación en el “aquí” y el “ahora”, no obstante, se utilicen elementos heredados ya predeterminados” (Hamui, 2011: 18), como los que se han formulado en el mundo de la comida y la culinaria a partir de los campos sociales, es decir a todo aquello que hemos llamado cocina tradicional.

Todos estos espacios sociales del mundo culinario ponen en acción los usos, costumbres y memorias a través de los sabores, colores, olores y estéticas en cierta escenificación preconcebida y es en dónde surgen los tipos de cocina. En el mudo gastronómico existen al menos siete referentes de cocinas: la cocina tradicional, nouvelle cuisine, cocina creativa, alta cocina, cocina de vanguardia, cocina fusión, cocina de autor, que para la presente tesis hemos codificado desde la cocina tradicional mexicana y la cocina fusión.

Ahora bien el performance lo observo dentro de la cocina tradicional dentro de tres aspectos. El primero desde el mismo alimento, retomando las dimensiones de la persistencia, de lo cual Ayora y Vargas (2015), ejemplifican de la siguiente manera:

Producciones culturales- como la danza, el teatro, la cocina, la carpintería o la pintura ceremonial- deben seguir cuidadosamente patrones locales preestablecidos y compartidos por los demás artistas o trabajadores, así como por el público local. (p. 51)

Es decir, el consumo de un producto cultural como lo es el alimento, la comida en un contexto social y político dado, sin olvidar su producción y la circulación de este mismo, dicho a partir de lo que he trabajado observándolo desde el campo de la cocina tradicional mexicana, platillos que se inscriben en una identidad en los cuales:

Los performances funcionan como actos vitales de transferencia, transmitiendo conocimiento social, memoria y un sentido de identidad mediante comportamientos reiterados, o como Schechner ha llamado, 'conducta dos veces actuada (*twice-behaved behavior*)'. (Taylor en Ayora, 2014: 64)

Por lo tanto, de esto deviene el segundo punto, en cuanto a los procesos creativos del actor social, en este caso los chefs y cocineros que entran en un espacio y un tiempo determinados y mediante ciertos elementos (utensilios, técnicas de cocción, ingredientes y estéticas) se convierten en una especie de personaje sin dejar de ser un "yo", es decir no se basa únicamente en que los chefs y cocineros sepan cocinar bien, si no que deben conocer la combinación de sabores y temperaturas correctas, los cuales como "sujeto despliega habilidades para demostrar su *saber hacer* una comida de acuerdo con los estándares culturalmente aceptables de lo "comestible" (Ayora, 2014: 60). Es necesario que lleven a cabo los procedimientos requeridos para la creación de estos platillos legitimados como regionales, nacionales; como menciona este mismo investigador "la o el cocinero ha debido de llevar a cabo procedimientos técnicos y aplicado las tecnologías adecuadas para repetir un platillo que: "lo que aprehendemos como la *esencia* del mismo" (ídem, p. 65).

Siguiendo este mismo aspecto, entran los discursos ocultos en los chefs y cocineros, me refiero al discurso oculto desde lo que propone Scott, (2000) "al comportamiento público que se les exige a aquellos que están sujetos a formas refinadas y sistemáticas" (p.24), si bien teniendo en cuenta que en cualquier espacio de relaciones sociales hay ejercicios de poder, claro que hay algunos más violentos

que otros, pero a lo que me refiero con esto, es como ejemplo a los usos de uniformes, gorros, filipinas, que en este acto del performance buscan legitimar a partir de una especie de “disfraz” el cual formula parámetros de higiene, seriedad y profesionalismo o también mexicanidad, reiterando que no es un juicio de valor, sólo una perspectiva desde la que se analiza ese y otros actos simbólicos que devienen de discursos ocultos.

El tercer y último punto, el performance como lo es la cocina está dispuesto al escrutinio de un público, es en este punto en donde también se reafirma su puesta en escena, es decir lo auténtico, autóctono y en este caso lo mexicano, como refiere Ayora (2014) “cuando consumimos un platillo [...] sea en un restaurante o en el ámbito doméstico, encaramos el producto de un performance que se percibe como el performance en sí” (p. 65).

Pero para que los consumidores de estos platillos, principalmente en restaurantes gourmet tienen que diferenciar entre:

Hacer una separación quirúrgica entre las esferas de lo cotidiano y lo extracotidiano, justamente debido a que considera, siguiendo a Mauss, que el hombre en su cotidianidad no puede tener una experiencia de lo social. (Marcel Mauss retomando a Durkheim en Araiza, 1995: 40)

Es decir, los consumidores deben de saber que ante lo que es su cotidianidad en cuanto a los platillos, alimentos o el hecho de comer, están viviendo algo fuera de lo común, algo extracotidiano, entonces los restaurantes se disponen ya no sólo a restaurar alimentariamente, sino a crear experiencias para los consumidores a través del acto performativo. Que por otra parte ante una extraña o diferente forma de gestionar los elementos de las comidas que promueven, en este caso de la cocina tradicional, pueden “revelar un performance inadecuado [...] las tecnologías “incorrectas” cambian también el sentido de un platillo” (Ayora, 2014: 66), lo que puede lograr generar confusión, inconformidad ante las personas.

Por lo tanto, el performance desde lo culinario conlleva a una escenificación no sólo del espacio y sus elementos, si no de los cocineros y chefs y por último de los consumidores, toda una puesta en escena que está cargada de persistencias

culinarias, es decir las memorias se inserta en cada acto dentro de este espacio social, y así como se van sirviendo en tiempos los alimentos se van conjugando las actuaciones en cada uno de ellos.

La gourmetización: relaciones sociales y memoria cultural

Como bien he mencionado, el proceso de gourmetización tiene una cierta inmadurez conceptual. Siendo este capítulo una iniciativa de aportación para la construcción de las bases teóricas de la propuesta de este fenómeno que nombro “gourmetización”.

Es a partir de las distintas áreas de conocimiento y lo que se ha trabajado en ellas que se logra conformar un estado de la cuestión desde métodos multidiscplinarios (antropología y gastronomía) considerando a lo largo del texto los aspectos y elementos que surgen desde los tres campos de las cocinas, así como las modificaciones de capitales y de habitus que se generan por parte de los actores sociales en las distintas áreas de conocimiento con respecto a la alimentación y culinaria.

Así como las prácticas, sentidos, saberes, sabores culinarios rescatados tanto por la memoria individual y colectiva como por la memoria histórica, que pasan indiscutiblemente por una gramática gourmetizante conformada por diferentes dimensiones observadas y propuestas en este complejo proceso alimentario, construyendo así un panorama más amplio de este concepto de interés.

Capítulo II. Aspectos generales. Panorama histórico y etnográficos de San Mateo Ozolco y San Pedro Cholula: agricultura, migración, turistificación y sistema alimentario.

Este capítulo tiene como objetivo lograr describir las regiones de San Mateo Ozolco y San Pedro Cholula, con la finalidad de analizar con mayor exactitud, a través de su contexto sociohistórico, geográfico, económico y cultural el sistema alimentario que envuelve al restaurante Milli.

Dentro del primer apartado se aborda la descripción del Valle Puebla-Tlaxcala, como se configura esta región y posteriormente como da cabida a la diversidad y conformación de las sub- regiones y terruños.

El segundo apartado aborda los antecedentes históricos que han dado lugar a la conformación de la comunidad de San Mateo Ozolco, así como su posición geográfica dentro del Valle Puebla- Tlaxcala, su constitución económica y los fenómenos culturales que viven en la comunidad y de la que surge un espacio de refugio “El Rinconcito”, lugar elemental para la conformación del sistema culinario y alimentario de Milli.

El tercer apartado, al igual que el primero, busca un acercamiento histórico, geográfico y cultural de San Pedro Cholula, así como los fenómenos de turistificación y denominaciones gubernamentales de esta Ciudad dual en la cual se ha establecido el restaurante Milli por cinco años.

2.1.- Región Puebla- Tlaxcala contexto socio/histórico

La Región Puebla-Tlaxcala de manera histórica ha sido un territorio que ayuda a entender la historia de nuestra nación, debido a que es uno de los territorios que ha sido habitado desde la antigüedad, al igual que los sucesos históricos que se propiciaron y que dan gran importancia a este territorio. Este valle comprende “una macro-área sociocultural territorial” (Licona; Gámez y Villalobos, 2016: 5). Para Nutini y Barry (1989) el valle poblano –tlaxcalteca se conformó en la época colonial

a partir de los cuatro señoríos tlaxcaltecas y también los señoríos de “Cholula, Huejotzingo, Cuautinchan, Huaquechula, Quecholac” (citado en Licona, 2022: 58) lo que trajo consigo un intercambio cultural importante.

Por otro lado, también fue edificado a partir de otros procesos que han sido elementales para la definición de este territorio, ejemplo de ellos es en los primeros procesos de industrialización de la Región Puebla- Tlaxcala definido por Licona; Cabrera y Pérez (2017):

En la primera fase de la industrialización de la región Puebla- Tlaxcala, las fábricas se construyeron a la orilla de los ríos porque requerían de la corriente de agua como generadora de fuerza hidráulica necesaria para hacer funcionar la maquinaria; pero no fueron los ríos los condicionantes estructurales del nacimiento de pueblos obreros como Metepec en Puebla o La Trinidad en Tlaxcala muy característicos de la región sino que son producto del capital industrial que tuvo que adaptarse a las condiciones socioculturales de los campesinos e indígenas. (p. 19-20)

Esto da cuenta de que es un territorio que no sólo se conforma por su enmarcación geográfica sino por un largo proceso socio histórico que tiene que ver con la domesticación y los procesos civilizatorios de los pueblos originarios, aquellos que guardan una memoria como bien refiere Portal, M (1977) “el territorio no solo es un determinante geográfico, sino una construcción histórica y práctica cultural” (citado en Licona et. al., 2017: 20) y de los cuales trataré párrafos más abajo para poder extraer aquellas significaciones y sentidos que dan cuenta de la sub-regiones que crean el sistema del restaurante Milli.

Ahora bien, actualmente según la página del Sistema de Información Territorial del Estado de Puebla, se puede consultar que, dentro de esta región, se encuentra una población de aproximadamente 3 millones 180 mil 644 habitantes y esto genera que se ubique en el cuarto nivel nacional como zona metropolitana por el tamaño de población que tiene. Su extensión territorial según refiere Sebastián Licona (2022), “comprende 48 municipios, 28 pertenecientes al estado de Puebla y el resto a la entidad tlaxcalteca” (p. 59), siendo Tlaxcala la segunda entidad más importante del valle. Para el año 2015 se estimaba una población indígena de al menos 225, 209 mil personas, esto genera una característica muy específica del

por una parte aquellos alimentos que provienen de aquellas antiguas sociedades que habitaron y conformaron este valle “entre el 600 y el 200 a. n. e.,[...] el maíz, frijol, calabaza, chile aguacate, amaranto” (ibíd., 2016: 30), en dónde las mismas comunidades los siguen produciendo. Un ejemplo de ello, en la sub-región de San Mateo Ozolco se encuentra Alberto, originario de la comunidad y perteneciente a la tercera generación de criadores de trucha, quien proporciona el siguiente testimonio: “San Mateo Ozolco es la única zona en dónde se hace todo el proceso de la reproducción y posteriormente la preparación de los platillos en el restaurante del lugar”.

Como se mencionó anteriormente, Goody (2017), plantea que hay una relación entre consumo, producción y orden socioeconómico, con factores biológicos y climatológicos (p. 45). En la Región Puebla-Tlaxcala hay una relación inherente entre medio ambiente y los procesos económicos como el trabajo de la tierra, ambos aspectos son importantes debido a la riqueza de los recursos naturales que proporcionan los volcanes y por otro lado, a su combinación con la creciente urbanización y modernidad en las zonas metropolitanas, lo que da lugar a una configuración variada de espacios gastronómicos.

Para finalizar, el Valle de Puebla- Tlaxcala, es una región pluriétnica, la cual surge de procesos socio históricos importantes que fueron y serán elementales en su conformación y en este matiz, se da cabida a la diversidad de alimentos y formas de cocción, de usos y saberes que se combinan y que por tanto se configuran “los planos identitarios de clase etnia, género y generación intervienen como un tamiz desde el cual se ordenan las experiencias concretas” (Portal, 2019: 294), es decir en dónde se ordena la experiencia del restaurante Milli.

2.1.1.-Contexto etnográfico: San Mateo Ozolco y el “El Rinconcito”

San Mateo Ozolco que significa “Viejo camino” como hace referencia Alberto maestro tlachiquero y originario de la comunidad: “Ozolco proviene de la palabra en náhuatl “*otli* que significa camino y “*zoli*” que significa viejo, lo que representa como

“camino viejo”. Es una de las tres localidades más grandes en cuanto a población de la cabecera municipal de Calpan según indican datos del (INEGI, 2022). Está ubicada en la zona centro- oeste del estado de Puebla, es el municipio 026 y en la región IV de “Angelópolis”, como se muestra en la Figura 1.

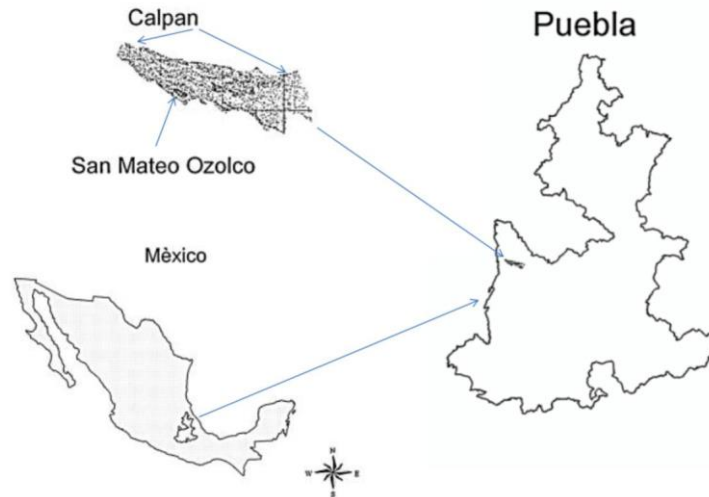


Fig.2 Ubicación geográfica de San Mateo Ozolco.

Fuente: Google Imágenes

Esta comunidad rural e indígena se localiza en las faldas del Volcán Popocatepetl y “a una altitud de 2650 msnm y a una distancia de 9 kilómetros de la cabecera municipal Calpan, a 40 kilómetros de la ciudad de Puebla” (B. Martínez y J. Hernández, 2016: 2). También como refiere Leobardo Téllez campesino y habitante de la comunidad:

Si bien somos una comunidad campesina, una comunidad indígena que esta cerquita de los volcanes de este lado (derecho) Iztaccíhuatl y de este lado (señalando el izquierdo) el Popocatepetl. (Leobardo Téllez, coordinador de la cooperativa, 17-12-2022)

Estos dos volcanes no sólo forman parte de los límites y el paisaje de la localidad o como una característica de la naturaleza, estas cordilleras fungen de dos formas; la primera como proveedoras de tierra, agua y alimento que abastecen a las comunidades campesinas como lo es San Mateo Ozolco entre otras entidades

poblacionales que comprende el valle Puebla- Tlaxcala. La segunda, como mencionan Licona, Gámez y Villalobos (2016) es:

Uno de los sistemas de representación cosmogónica, más complejos dentro de esta área se presenta en las poblaciones volcaneras. Estas han desarrollado durante muchos años la creencia en deidades del agua y rituales específicos. (p.40)

Como bien pude observar en ciertos procesos rituales las “prácticas de reproducción social [...] donde la sociedad reafirma lo que es, defiende su orden y homogeneidad” (Canclini, 1989: 44), como es el caso de los alimentos, ejemplo de esto es el testimonio de Leobardo:

Es el inicio de la siembra, algunos de nuestros compañeros ya fueron o están yendo en camino con las personas del pueblo y temperos a pedirle a “Don Goyo” (el volcán Popocatepetl) para tener buen temporal para la milpa. (Leobardo Téllez, coordinador de cooperativa en San Andrés Cholula, 2-04-2023)

Otro de los ejemplos de los rituales de comida los comentaré en siguientes capítulos de la tesis. O bien el ritual como forma de agradecimiento; para lo cual dentro de San Mateo Ozolco y específicamente en el “Rinconcito” (puntualizaré más adelante) lo realiza Alberto maestro tlachiquero, este ritual comienza en el parque ecoturístico “El Rinconcito” en San Mateo Ozolco. Nos reunimos en círculo en una fogata que él previamente prende con la madera y piñas que encuentra tiradas, este ritual es de agradecimiento a la madre tierra y todo lo que se comprende y desprende de ella, los volcanes, el agua. Cada uno pasa a poner un pedazo de madera en el cual dejamos (espiritualmente) todos nuestros miedos e inseguridades para que se quemem, agradecemos por algo en voz alta y Alberto realiza todo este escenario simbólico y posteriormente comentó:

Este tipo de aprendizajes son principalmente realizado por las mujeres, pero mi abuela fue la que me heredo esto y yo lo sigo compartiendo, hay que agradecer a la madre por lo que nos da y porque nos permite estar aquí. (Alberto Rincón, protector y tlachiquero de San Mateo Ozolco en el Rinconcito, 2-09-2023)



Fotografía 1. Alberto en Ritual de agradecimiento a la madre tierra.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:02-09-2023

Es decir, estos espacios geográficamente son importantes para las regiones, los municipios, localidades, pero también forman parte del territorio cultural, a lo que aludo al concepto de territorio de Giménez, G. (1996):

Sabemos que el territorio así evocado está lejos de ser un espacio "virgen", indiferenciado y "neutral" que solo sirve de escenario para la acción social o de "contenedor" de la vida social y cultural. Se trata siempre de un espacio valorizado sea instrumentalmente (v.g. bajo el aspecto ecológico, económico o geopolítico), sea culturalmente (bajo el ángulo simbólico-expresivo). (p.10)

Por lo tanto, se comprende entonces que el territorio no implica únicamente una distribución geográfica, sino que también una identidad en el que en estas comunidades específicas construyen y realizan su vida social cultural y cosmogónica, "la manifestación simbólica de una pertenencia a un modelo de vida y de sociedad, es decir, una propuesta de "existencia", "presencia" y "permanencia" étnica y de identidad con un mundo simbólico" (Delgado, 2001: 123).

Que indiscutiblemente se encuentra ligado también a la comida como bien menciona este mismo autor:

La comida se articula doblemente con la identidad de una cultura, está presente en los órdenes biológico, fisiológico y orgánico y a su vez se articula con el mundo de lo simbólico y lo significativo. (Ibidem, p. 93)

Ello implica un análisis mucho más puntual con relación al sistema alimentario que se vislumbra el restaurante Milli. Si bien la comunidad de San Mateo Ozolco construyó y construye el semillero para el sistema alimentario de Milli, este en sí, no es el espacio que se utiliza en los recorridos que se realizan para el bosque de maíces, aunque es el referente histórico y cultural que es vital para su conformación debido que de ahí surgen los actores sociales del restaurante.

Los bosques de maíces son eventos que dinamizan y acerca el conocimiento de la comida, los maíces, los saberes y sabores de las tierras ozolquenses a las personas que no pertenecemos al territorio y comunidad de San Mateo Ozolco.

El Rinconcito, es un espacio ecoturístico que se encuentra dentro de una de las zonas boscosas de los panoramas ejidales de las comunidades agrarias de San Mateo Ozolco si observamos el mapa lejano, no se puede distinguir este espacio.

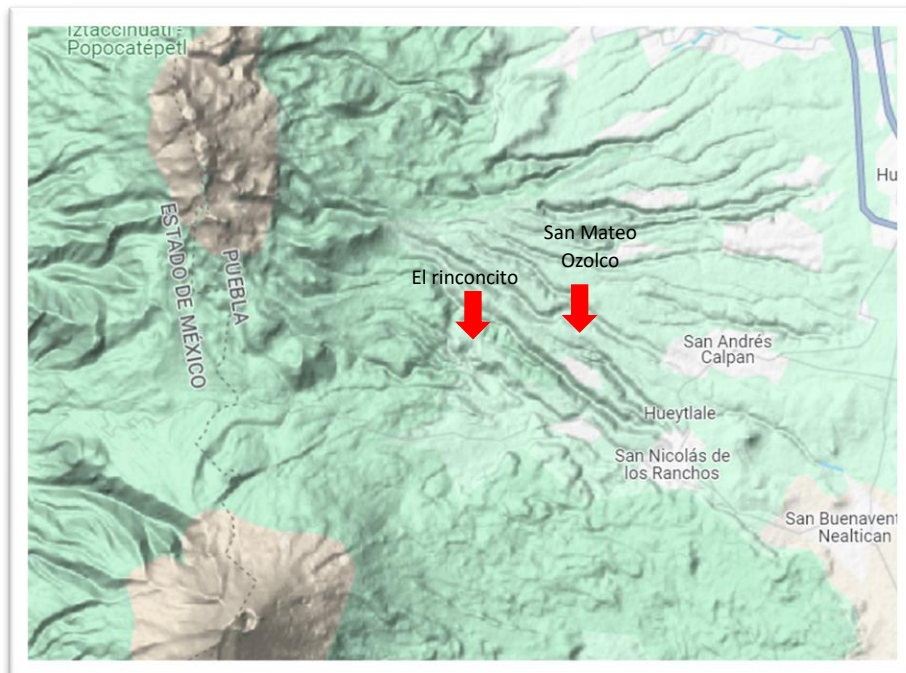


Figura 2. Vista panorámica de la región del “El Rinconcito” y “San Mateo Ozolco”

Google Maps

Este centro ecoturístico se encuentra aproximadamente a 13 km de la comunidad de San Mateo Ozolco, a 20 km del Volcán Popocatepetl y a 10 km del Parque Nacional Izta- Popo.

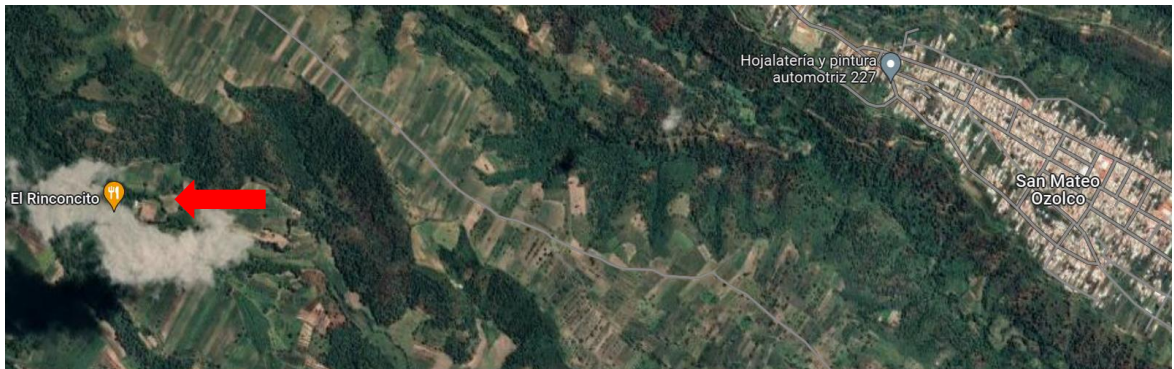


Figura 2. Vista panorámica de la región del “El Rinconcito” y “San Mateo Ozolco” en Google Maps

Aquí hay un restaurante de dos pisos, en el piso de abajo se encuentra un salón comedor, una cocina abierta tradicional con su fogón o también llamada cocina de humo, el piso de arriba funciona de igual manera como salón comedor y tiene una cocina cerrada con estufa de gas. A un lado se encuentra un criadero de truchas de tamaño mediano y en la parte de arriba se encuentran los baños y un valle en dónde se ubica la milpa de dónde se saca en ocasiones una parcela para el maíz del restaurante Milli, así como chilacayotes, e ingredientes del sistema milpa, aguamiel y pulque de varios magueyes de altura.

Es decir “El Rinconcito” se conforma como un territorio local y como refiere Giménez (1996):

Es el que normalmente corresponde a las micro sociedades municipales, centradas en torno a una pequeña población (aldea o pueblo). Se trata de los "pequeños mundos municipales" llamados también localidades, terruños, tierrucas, tierra natal, parroquias o "patrias chicas". (p.11)

Siendo así este lugar uno de los espacios principales de todo el sistema que comprende una parte importante del restaurante Milli y del acercamiento a tierras ozolquenses. Este terruño es protegido por Alberto y su familia, él menciona y cito:

“Soy la tercera generación en cuidar, proteger y mantener estas tierras, mi abuelo fue el primero, luego mi papá y ahora yo”. Este espacio si bien se dedica a la agricultura y también es un centro o criadero truchero, ellos realizan todo el proceso de reproducción de la trucha y posteriormente la preparación de los platillos, los cuales no sólo se sirven en el Rinconcito si no también forman parte de la red de productores del restaurante Milli y los Bosques de Maíces; “Es la única zona de San Mateo Ozolco en dónde se hace todo este proceso con la trucha” (Alberto, tlachiquero y cuidador del Rinconcito).

Es entonces que a partir de estos constructos de las áreas geográficas que se disponen los recursos, hay una apropiación, inclusión, pero también exclusión:

El territorio es la tierra más la población, es decir, una identidad, el hecho y el sentimiento de pertenecer a aquello que nos pertenece. El territorio es la base del trabajo, de la residencia, de los intercambios materiales y espirituales y de la vida, sobre los cuales él influye. Cuando se trata sobre territorio se debe, pues, desde luego, entender que se está hablando sobre el territorio usado, utilizado por una población dada (Santos en Reyes, 2022: 40).

Ahora bien, esta región asume un carácter ideológico a partir de lo que he descrito etnográficamente, pero también este carácter de la región se logra comprender desde la temporalidad, los sucesos socio territoriales, la historicidad su medio ambiente, es decir sus recursos naturales y con ello haciendo énfasis en su comida.

2.1.2.- Desarrollo económico: Agricultura y Maíces Ozolquenses

En este apartado lo que se busca es presentar en un primer momento la base del desarrollo económico que tiene San Mateo Ozolco y su relación con el maíz y el segundo aspecto abarca el conjunto de saberes y cosmovisión de la presentación de los maíces ozolquenses.

Este municipio del estado de Puebla, el cual desde sus inicios ha estado históricamente relacionado con el maíz, según los datos arqueológicos de MacNeish (1964) define que este producto es autóctono de este país, los hallazgos

también indican que hace más de siete mil años la región de Tehuacán, Puebla fue el semillero de este grano al mundo.

Los últimos datos del año 2018 refieren que Puebla entra dentro de los diez estados productores más importantes de maíz. Por otra parte, Corona, Alejandra (2022) indica que en San Andrés Calpan donde se encuentra el municipio de San Mateo Ozolco, “se produce aproximadamente 10 mil toneladas de maíz”, reseñando la pronunciación de la Dra. Reyna Xochipa y Leobardo Téllez investigadora y campesino de la comunidad.

El maíz en este caso está presente en sus actividades cotidianas pues “dotan de sentido y significado social a esta planta, como en aquellas actividades de festejo y celebración en las que se recrea y resignifica al maíz como símbolo, como mito y como cultura objetivada” (Gutiérrez, 2009: 92). Algo que también este autor plantea es que “el trabajo agrícola de las comunidades supone cultivar la naturaleza – cultivar el maíz- tanto como la propia cultura” (idem, p. 92) debido a esto es que el objetivo principal de estas invitaciones en el Bosque de Maíces es “sembrar, cuidar, compartir y cocinar es parte de la misión de Milli para conservar sus tradiciones, conocimientos y los maíces endémicos”.

A continuación presento los cinco apartados en los que se encuentran los maíces ozolquenses y su nombre en náhuatl, estas variedades son las que producen, cultivan y cosechan dentro de la comunidad de San Mateo Ozolco y el Rinconcito.

2.1.2.1.- *Maíces silvestres*

Los maíces silvestres que se encuentran en San Mateo Ozolco se nombran como Axecel y Teocently, las características de este tipo de maíz datan desde su descubrimiento, el maíz si bien ha existido desde hace aproximadamente 10 mil años a.C. no había podido ser de utilidad alimentaria debido a que y como dispone Aguilar (2010):

En su peculiar conformación, las inflorescencias femeninas, que al ser fecundadas por el polen forman las mazorcas, están envueltas en un conjunto de brácteas (las hojas de elote o totemoxtle) que impide que el grano se desprenda de la raquis (olote). Los granos no pueden caer al suelo y germinar en una nueva planta. La intervención humana resulta indispensable para abrir el totemoxtle y desprender los granos. (p.24)

Esto a mi percepción, crea un lazo elemental entre el alimento y las personas que día con día lo siembran, lo cuidan, lo cosechan y finalmente lo desgranar, por otra parte esto también formula una construcción de identidades, como lo es en el Pueblo de San Mateo Ozolco, en dónde una gran cantidad de mazorcas se desgranar creando así relaciones entre este alimento que como bien he mencionado, forma parte de la columna vertebral de nuestra comida.

Pensando en este sentido, este tipo de maíces silvestres como veremos en el apartado siguiente, no son comestibles, sin embargo forman parte de este recuerdo de cuando el hombre y el maíz no sabían que se necesitaban, es por esto que para Leobardo y sus colaboradores es importante enseñarnos cuales son los ancestros de sus saberes y conexiones en cuanto al maíz.

Axcel/ Teocently

Se da en grandes cantidades, pero es considerada como plaga, lo interesante con este maíz es que se desgrana con sólo tocarlos y de igual manera crecen solos, de alguna forma no necesitan la ayuda de la mano humana para hacerlo. Leobardo comenta: cuando aparecen de color verde no se logran distinguir del teocintle¹³, es un maíz único y tiene muchas mazorcas.

¹³ Los teocintles son los parientes silvestres del maíz. Son los antecesores directos de los cuales se domesticó el maíz como cultivo por lo antiguos habitantes de Mesoamérica.



Fotografía 2. Maíz ozolquense axecel.
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-22

Estos maíces ancestrales no son aptos para comer debido a que son muy duros e imposibles de hacer el proceso de nixtamalización, sin embargo se cuidan ya que son ancestrales.



Fotografía 3. Maíz ozolquense axecel.
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-2022

2.1.2.2.- Maíces de fiesta

Este grupo de maíces son maíces festivos que incluyen los azules y rojos, estos *son* maíces que sirven para las fiestas del pueblo como nos cuenta Leo.

Tecolcentli y Yahuitl

Estos maíces azules sirven para contribuir a las fiestas patronales, para hacer bebidas como el atole del maíz azul y los utilizan mucho en las mayordomías¹⁴. Una mayordomía es un sistema de cargos religiosos que tiene su propia organización y su función es celebrar al Santo Patrono del pueblo o de la comunidad como lo establecen los usos y costumbres de cada lugar.



Fotografía 4. Maíz ozolquense tecolcentli (negro).
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-22

¹⁴ Los investigadores se han enfocado al estudio de nuestras fiestas desde dos perspectivas diferentes. En una nos conducen desde la cosmovisión hacia temas relacionados con las creencias religiosas y con el mundo intangible. Tal como se expresan en las mayordomías encargadas de celebrar los festejos patronales. El Sistema de Cargos, antes conocido como sistema de escalafón, ha sido un tema obligado cuando se discuten las mayordomías de las fiestas patronales. Tal concepto da cuenta de las múltiples actividades que un mayordomo desempeña para garantizar los festejos. (Ortega y Mora, 2014: 52)

En esta región de San Mateo Ozolco se celebra al Santo Patrono San Mateo Apóstol, la fecha de esta fiesta patronal es el 21 de septiembre



Fotografía 5. Maíz ozolquense yahuitl (azul).
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-2022

Chichilaoli

Los maíces rojos sirven para hacer buenos atoles, es decir el atolli, pero también, como hacía referencia Leo, *para las fiestas patronales*. Cuando se hace el atole, este color rojo característico de esta especie de maíz se pierde en el proceso de nixtamalización debido a que el calor y el agua hacen que se desvanezca el color, sin embargo *tiene un tono diferente al que sale del atole amarillo*, nos dice Leo.



Fotografía 6. Maíz ozolquense chichilaoli (rojo)
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-2022

Cacahuacently

Este maíz es considerado uno de los maíces más ricos algunos desde el desconocimiento de la importancia de todos los maíces, tanto de su consumo, como de su producción, mencionan que es el mejor maíz. A partir de lo que comenta Leo, este tipo de maíz sirve también para hacer atoles que duran hasta ocho días, esto comprobado por el equipo de Milli restaurante, de igual manera se hacen tamales esto les da a los tamales una textura bofa¹⁵ pues es muy harinoso, el grano del cacahuacintle es muy famoso para hacer el pozole. El color generalmente es categorizado por la comunidad como un maíz blanco, pero en la foto podemos observar que dos de ellos están pintados con tonos anaranjados y rojos; esto menciona Leonardo que es debido a la polinización en la cual algunas variedades de maíz se combinan y de lo cual profundizaré en el apartado de maíces y polinización.



Fotografía 7. Maíz ozolquense cacahuacently.
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-2022

¹⁵ Bofo: Fofo, esponjoso, de poca consistencia

2.1.2.3.- Buenas tortillas y tamales

Después de toda esta gama de vertientes de maíz, siguen los maíces blancos que Leo nos hace hincapié en los nombres en náhuatl, debido a que y como da testimonio Alberto maestro tlachiquero y originario de la comunidad: *lo que no se dice se pierde, no queremos perder nuestra lengua*. Iztactlaoli son los maíces amarillos Coxtlaoli y los pintitos¹⁶ Chilayotick. Este grupo de variedades es el más usado, con estos granos se hacen las tortillas y los tamales puesto que son maíces “más duros”¹⁷, al igual que las otras mazorcas los pintitos pierden el color durante la nixtamalización.

Iztactlaoli y Coxtlaoli

Estos generalmente se utilizan para la venta de esquites, elotes preparados, en la vida nocturna de las poblaciones de México.



Fotografía 8. Maíz ozolquense Iztactlaoli (blanco).
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-2022

¹⁶ Acepciones de *Pintito* como diminutivo de pinto.

¹⁷ Dentro del ámbito gastronómico/culinario, la concepción de dureza refiere al ámbito en el que el alimento, en este caso el grano tiene tres elementos, el primero que soporta más temperatura y por más tiempo; el segundo que tiene más consistencia y el tercero tienen más vida de almacenamiento.



Fotografía 9. Maíz ozolquense Coxtlaoli (amarillo).
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-2022

Chilayotic

Este tipo de maíz que se da en Ozolco, tiene un dato muy importante, pues es la relación entre lo que se observa de los colores del maíz y la lengua náhuatl. Como se observa en la foto, este maíz está pintado, tiene “venas” rojas, que como hemos mencionado es debido a la polinización, Alberto nos hizo reflexionar a los presentes que parecía a un maíz con chile y cito: *este maíz se llama Chilayotick, esto es porque viene del chilly en náhuatl que en español es chile, ¿no les parece una mazorca con chile?*



Fotografía 10. Maíz ozolquense Chilayotick (amarillo).
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-2022

2.1.2.4.- Maíces de la polinización

Tlalpaltzently

Esta mazorca y sus granos de color dependen totalmente de la polinización en San Mateo Ozolco hay aproximadamente 400 familias según lo que comenta Leo, que pueden compartir parcelas y cada uno siembra el color que le conviene. El polen puede viajar hasta 1 km y colocarse en las siembras de otros, es por esto que esta variedad sale multi color y actualmente se están dando, como observamos en el apartado de arriba en el maíz cacahuacintle con tonos rosas.



Fotografía 11. Maíz ozolquense tlalpaltzently.
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-2022

2.1.2.5.- Decorativos

Esta categoría de maíces se divide en dos, la primera en la especie que se puede comer, pero que como observaremos no se hace debido a su complejidad en cuanto

al tiempo previo de “elaboración” y la segunda aquellos que no se consumen ya sea por su forma genética o bien por su carga significativa y cosmovisiva.

Tznasus

En español se le nombra mazorca de ajo, este puede salir de todos los colores, lo más genuino de esta mazorca es que cada grano tiene un recubrimiento con su propia hojita de totomoxtle¹⁸, esta variedad casi no se usa porque requiere de mucho tiempo pelar grano por grano, así que se usa principalmente como uso decorativo y también como conservación de la especie.

El tznasus es de los maíces con el que el restaurante Milli decora su salón comedor, en la parte del techo cuelga estos maíces, pero a partir de lo que corrobora Leo, esto tiene más significaciones: las mazorcas se cuelgan generalmente en la entrada de las casas de San Mateo Ozolco como símbolo de abundancia, quiere decir que en aquellas casas, o en el caso del restaurante hay mucho maíz para compartir con el pueblo y para los clientes. (Leobardo Téllez, coordinador de cooperativa en El Rinconcito, 17-12-2022)



Fotografía 12. Maíz ozolquense tlapaltzently.
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-2022

¹⁸ Es la hoja seca del maíz.

Mulcatl

Dentro de este grupo de maíces decorativos, están los mulcatl que significa “El último hijo”; éstos debido a su “deficiente” desarrollo son mazorcas que sirven para alimentar a los pollos y a los marranitos.



Fotografía 13. Maíz ozolquense mulcatl.
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-2022

Cematzin

Es el último de esta categoría y es muy difícil de encontrar, el significado de este maíz en su lengua náhuatl es “*una sola mano*” y dentro de las concepciones del

pueblo el significado es “la madre que cuida la casa”, debido a la forma tan peculiar de él, en la que pareciera que son dos manos dispuestas en posición de oración, con ellos se agradece la cosecha.



Fotografía 14. Maíz ozolquense cemantzin.
Fuente: Pamela Trejo Beas. Fecha:17-12-2022

El maíz como hemos observado es el alimento vertebral de la cultura, que es forma significaciones así como menciona (Aguilar, 2010: 24) “expresiones materiales e inmateriales representadas en los imaginarios colectivos que son parte de la tradición, técnicas, hábitos y costumbres, pero en general en la producción y el consumo cultural” que busca el conocimiento, la recuperación de la memoria, la forma de razonar y entender el mundo a partir de su organización comunitaria y siendo su vida cotidiana “ la fuente de la construcción social de significados” (Schutz; Berger y Luckman, 1973 en Gutiérrez, N. 2009: 108), los cuales no sólo están puestos en los maíces, si no en su preservación, sus significados y su lengua, su comprensión y la manera en la que dialogan y comparten con el mundo “exterior” las concepciones y prácticas que giran en torno al Maíz.

2.1.3.- Migración y Añorálgias del alimento

Dentro de este subcapítulo se abordan las problemáticas que surgen dentro de las comunidades principalmente indígenas en la región de estudio, por lo tanto este inciso lo que busca es plantear es el fenómeno migratorio desde tres bases importantes a tratar, la primera la concepción migratoria que enfrenta San Mateo Ozolco; en segundo lugar la disgregación de los integrantes de esta misma comunidad a Filadelfia y con ellos sus añoralgias (añoranzas y nostalgias) de sus comidas/alimentos y por último los proyectos para los migrantes de retorno el caso de Mazolco.

La migración ha existido desde épocas remotas y este fenómeno se ve caracterizado por la movilidad de personas de una frontera a otra, incluso cuando no existían fronteras geopolíticas. Sin embargo, es importante definir clara y antropológicamente las características e implicaciones de este fenómeno en el lugar de estudio, esto es debido a que existen varias modalidades y factores de migración que:

De manera directa e indirecta son influidas, condicionadas o determinadas por la interacción e interrelación de factores ambientales, económicos, políticos, sociales y culturales, trayendo como consecuencias presiones demográficas por escasez de vivienda, empleo y educación, cambios socioculturales, abaratamiento de la fuerza de trabajo, diseminación de enfermedades infectocontagiosas, alcoholismo, drogadicción, prostitución y delincuencia. (Monroy & Juan, 2009: 126)

San Mateo Ozolco, como he mencionado es una comunidad indígena del municipio de Calpan, el cual es considerado por la INEGI (2020) con un grado de intensidad migratoria alta (referenciado en Reyes, 2020: 115), esto también condensa parte de la población de esta comunidad campesina que vive en los estribos de los volcanes. Porque si bien, hace décadas el prototipo de personas migrantes era “migrante temporal, masculino e indocumentado” (Durand y Douglas, 2003: 5), ahora el fenómeno migratorio se ha convertido en un suceso mucho más complejo “las mujeres se han sumado a la corriente migratoria, al igual que los indígenas; el migrante ha prolongado su estancia” (ídem).

En el caso específico de San Mateo Ozolco los migrantes son principalmente la población adolescente como aluden los autores Amavizca, Relegado, et. al. (2014):

San Mateo Ozolco [...] de acuerdo con las autoridad municipal, se trata de una migración predominantemente de adolescentes, los cuales parten cuando están cursando la secundaria o el bachillerato. (p.182)

Puntualmente, un porcentaje alto de jóvenes deciden migrar. Muchos de ellos trabajan en el campo al mismo tiempo que hacen sus labores escolares, es decir involucran una parte de la vida escolar en su vida cotidiana como da testimonio Leobardo (coordinador del Restaurante Milli): “encontrabas por ahí un amigo o dos que también iban y hacíamos grupos para ir a pastorear los borregos, era salir de la escuela e ir al campo, era conocer el territorio”. (entrevista en Restaurante Milli el 16-08-2023)

Esto lo mencionó debido a que la dinámica migratoria “involucra no solamente la migración del sujeto, sino todo el contexto social e histórico de múltiples sujetos que pertenecen a un espacio local determinado” (Galicia, 2019: 30). Los relatos de Leobardo y Espiridión (cocinero y socio de Milli) conforman y precisan este fenómeno en Ozolco:

Todos teníamos ese chip, sabías que saliendo del bachiller tenías que irte a Estados Unidos, era la moda, el vecino traía un carro y construía su casa, así se medía el éxito, pero la verdad me gustaba la escuela (Leobardo Téllez, coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 16-08-2022).

Mi hermano el mayor se fue a Estados Unidos, no recuerdo cuántos años tenía y después yo también me tuve que ir porque venían estudiando mis hermanos y hermanas y mi papá como era grande ya no tenía las fuerzas para trabajar y yo digamos, me sacrificué, estuve en la secundaria, pero ya no la terminé (Espiridión, cocinero de Milli en San Pedro Cholula, 22-08-2023)

Esta variable del papel migrante dentro del caso de estudio, ayuda a comprender las decisiones que tomaron posteriormente para su crecimiento económico, porque si bien hay opciones de trabajo en el campo, la agricultura no es bien pagada, en específico con los productores de cultivo de maíz de temporal “los pequeños productores de maíz de temporal enfrentan altos niveles de pobreza, hambre,

migración y bajos rendimientos, agudizados por el cambio climático” (Morales en De Ita, et al. 2016: 1514). En medio del círculo con varias miradas y oídos atentos de los asistentes al Bosque de maíces, Leobardo confirma esta situación:

Pero llegó un momento en el que nos dimos cuenta de que el maíz no es valorado, que el maíz son de los granos que muy mal se pagan y eso obliga a que tengamos una comunidad completa migrando a los Estados Unidos [...] principalmente jóvenes que son como la fuerza laboral que debe de estar cultivando estas tierras ahora están en Estados Unidos y también eso hace que muchas de nuestras tierras se dejen de sembrar y al mismo tiempo mucho maíz se esté perdiendo, pero no todo es sólo nuestra responsabilidad. (Leobardo Téllez, coordinador de cooperativa en San Mateo Ozolco, 17-12-2023)

Por otra parte, la migración no tiene que ver únicamente con el flujo de personas de un lugar a otro, sino también con los bienes simbólicos que los representan, parte de esto es lo que conforma las añorálgias de la comida, acudo a esta palabra interiorizado por mí en las clases de la UdeA; “término acuñado por un migrante para aludir a los deseos que buscan satisfacer a los colombianos en el extranjero” (Delgado, 2018: 27) este sentimiento de añoranza y nostalgia traspasa fronteras a través de las memorias culinarias porque “la memoria del migrante es su estómago” (Sara, Fernández en Delgado, 2018: 26), determinando el uso de este término para el contexto mexicano.

En otro orden, las añorálgias se observan en dos dimensiones, la primera en la dimensión individual en la que los migrantes en este caso Leo y Espiridión extrañan los alimentos y recuerdan aquellas comidas de casa y junto con ello la manera en la que ellos buscan estos sabores para reproducirlos en sus comidas diarias. Debido a que ellos tienen que adaptar los ingredientes y los recursos que encuentran disponibles en la ciudad que los recibe para así poder cocinar la comida que reconocen como suya, o en este caso comida tradicional mexicana u ozolquense, que si bien es una dimensión individual, recordemos que “para evocar su propio pasado, un hombre necesita recurrir a los recuerdos de los demás” (Halbwachs, 2004: 54), es por eso que buscan en colectivo materializar en el presente estos recuerdos culinarios.

En ese mismo esquema, y como segundo lugar la forma en la que obtienen los alimentos, en muchas de las ocasiones es a través de la conexión con sus

familiares, con su comunidad. Sentados en la mesa del restaurante Milli, rodeados por las decoraciones de los maíces cemantzin y tomando un café de maíz, Leobardo recuerda su tiempo en Estados Unidos:

La comida de un amigo mío Efraín que ya tiene su propio negocio, el preparaba lo que sus recuerdos le dejaban y todos sus recuerdos eran de Ozolco siempre preparaba comida que yo estaba acostumbrado, tacos, nopales, hasta ellos llevaban picantes y todo al restaurante para cocinar, podíamos comer alguna de las carnes que estaban un poco retrasadas y cocinaban comida mexicana. Había otro cocinero que no era de Ozolco, y casi no nos gustaba o le hacían el feo, pero con Efraín si comíamos todos. Ya llegando a casa, mis hermanas eran las que cocinaban todas las recetas de mi mamá, las replicaban, era muy fácil conseguir los ingredientes allá había tiendas mexicanas completas entonces conseguía bastantes ingredientes [...] Trabajar en un restaurante de repente el podernos comunicar o el que me dijera una palabra en náhuatl o de repente era “Todos Santos” y me decía: a mí me mandaron pan ten un poco, a mí me mandaron tortillas; o de repente íbamos a una boda y las bodas son como si fueran en Ozolco había mole y mandaron mole desde Ozolco, entonces como que te identificaba. (Leobardo Téllez, coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 16-08-2022)

Es de esta identificación y estas nostalgias que surgen en el recuerdo que dictaminan en aquellos cocineros la materialización de los aspectos simbólicos de la comida a partir de su capacidad de agencia que “se relaciona con las ideas sobre la personalidad, la voluntad, la libre determinación y la naturaleza de la conciencia” (Folwer, W. y Zavaleta, E. 2013: 118), como también de su facultad de actuar a partir de los platillos como una relación de resistencia y asimilación alimentaria debido a su condición de migrantes, lo que hace que en las cocinas, principalmente en dónde la fuerza de trabajo migrante se encuentra, exista esta bisagra en donde las memorias culinarias de los chefs y cocineros se mezclen junto con lo cultural.

Aquellos ingredientes, guisos y alimentos que se atizan en los fogones fuera de su terruño en estos contextos de migración, son los que pellizca la memoria de las comidas del campo, tanto físico como bourdiano al que anteriormente he nominado como cocina tradicional mexicana, pero que en su posición transcultural los actores sociales la definen como cocina ozolquense es decir y aludo al término de “una identidad alimentaria transmigratoria” (Vázquez, 2015: 4) crear sentimientos de pertenencia incluso entre grupos diversos y de identidades mixtas

2.1.3.1.- Diáspora: Un rincón de San Mateo Ozolco en Filadelfia

Para este apartado era importante poner con anterioridad el contexto del fenómeno de migración dentro del territorio de San Mateo Ozolco y su relación con la comida, los recuerdos y sentimientos que se evocan a partir de toda esta articulación. Ahora bien, es entre estos ires y venires, entre una nación y otra, es que se va conformando esta diáspora de la comunidad étnica de San Mateo Ozolco, en la ciudad de Filadelfia, ubicada al sudeste del mapa americano. Con ello, y como he mencionado, no sólo se van sus integrantes si no todas aquellas identificaciones, significados, símbolos y alimentos, cuestión que para este apartado es importante mencionar, ya que de aquí proviene la conformación profesionalizante para los chefs y cocineros de esta comunidad, es decir, de un habitus en la cocina a partir de su devenir en otra tierra.

Como hemos observado, hay diversos factores que influyen para tomar la decisión de migrar. Una de estas teorías de migración, aparte de lo que mencioné párrafos anteriores, es con respecto a los factores de tipo económico e ingreso insuficiente a partir del trabajo del campo/agricultura. También, la teoría de las redes que retomo a partir de Gamio; Thomas y Znaniecki: “[...]dice que la micro- estructura que sostiene la migración son las redes construidas a través del contacto con la gente”, (referido en Amavizca, Relegado, et. al., 2014: 184), una organización entre los que migran y los que quieren migrar. Para ejemplificar, agrego el testimonio de Leobardo:

Primero mi hermana la mayor se había ido, lleva 25 o 26 años viviendo en Estados Unidos y era una moda para nosotros en Ozolco, sabías que terminabas la secundaria y tenías que irte [...] Llegando había una comunidad entera de Ozolco allá, es decir te encontrabas a los amigos del bachiller. Seguro uno de Ozolco llegó a Filadelfia y jaló a otros, no me sé muy bien la leyenda. (Leobardo Téllez, coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 16-08-2022)

Es un hecho que aquella persona migrante que llegó a Filadelfia desde Ozolco construyó también un sentimiento de pertenencia que se puede observar de igual manera en la comida, las recetas y los envíos de productos o ingredientes que hacen prevalecer a una comunidad en diáspora (Carel Bertram mencionado por Yanet Acosta, 2018). En este caso hay una constancia histórica de la comida de

esta comunidad que se encuentra en Filadelfia. Esta ciudad se convierte en un fogón ozolquense en el momento en que Leo me cuenta, y cito:

En ocasiones recordaban las fechas de las fiestas del pueblo y se ponían a recordar los momentos que habían vivido, por ejemplo, ya llegó el 2 de noviembre y habían mandado un pedacito de pan de muerto, por ejemplo, producimos buena nuez de castilla y aunque no es tan típico el chile en nogada pues nos mandaban la nuez, también hablábamos nuestra propia lengua. (Leobardo Téllez, coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 16-08-2022)

O bien desde una perspectiva del cocinero Espiridión que, si bien cocinaba y aprendía nuevas técnicas de cocción, nuevos cortes, olores, seguía buscando replicar, con aproximadamente 4,000 kilómetros de distancia, aquellos sabores y saberes que lo unían a su familia:

Sí extrañaba lo que cocinaba mi mamá, por decirte, nosotros que tenemos el mole el Mixmole, luego le pedía que me mandara pescado, pero no sabía hacerlo, así que ya más o menos me explicaba cómo hacerlo y lo intentaba, pero no me salía como ella lo hacía, los moles o una buena tortilla, los frijoles, las habas, eso extrañaba. (Espiridión Hernández, cocinero de Milli en San Pedro Cholula, 22-08-2023)

Estas representaciones en las cocinas de los aproximadamente 11.7 millones de personas migrantes en todo Estados Unidos (INEGI, 2020), sólo buscan afianzar sus vínculos a través de las narrativas de la comida, en específico las comunidades en San Mateo Ozolco, “para personas migrantes, el consumir la comida de su hogar puede ser con la intención de mantener una conexión con su tierra y con su comunidad.” (Chapman y Beagan, 2013: 368) Buscan y encuentran el anclaje a sus raíces, es decir, se “sitúa tanto a las prácticas como a las identidades de los individuos en varios espacios sociales a la vez”, (Islas, 2018: 15) aun estando tan lejos de ellas, pero que también permean nuevas identidades que son las que estaré definiendo en puntos posteriores.

2.1.3.2.- *Proyectos de retorno: cooperativa Mazolco*

Otro de los factores importantes a considerar es el de aquellos migrantes que deciden retornar a su lugar de origen. Las cuestiones que se analizan en este apartado son muy específicas debido a las particularidades de cada caso de los migrantes de retorno. Lo que busco es exponer las acciones sobre proyectos y organizaciones que se han realizado desde instituciones gubernamentales, académicas y comunitarias para su reinserción en el campo laboral y la sociedad. Es en este caso se trata de la relevancia de la creación de la cooperativa Mazolco para, con ello, explicar a partir de la etnografía, con la herramienta de historias de vida, las decisiones del retorno de los migrantes, así como el tiempo en el que pensaban quedarse, y las vicisitudes que vivieron en todo este proceso al establecerse de nuevo en su terruño, en el cual lograron la creación de su cooperativa, lo que conducirá a la creación de su restaurante.

Como he mencionado, la comunidad de Ozolco tiene una alta intensidad migratoria, de la cual se crea el circuito migratorio Ozolco-Filadelfia. Si bien este fenómeno ha sido asociado principalmente de “países denominados desarrollados y en vía de desarrollo, siendo los primeros, por lo general los receptores, y los segundos, los expulsores” (Cataño, Shirley, et. al. 2015: 91), es una circulación, como observamos en esta primera conexión geográfica no sólo implica esta trayectoria de una forma unidireccional, sino que en paralelo también se contempla desde diversas ópticas que analizan lo social, familiar y económico, la posibilidad del retorno de los migrantes a su lugar de origen, es decir, un nuevo circuito, Filadelfia – Ozolco, es en este nuevo ángulo que:

La migración de retorno ha sido asumida, en especial en la última década, como producto de las situaciones de recesión económica de los países receptores que han generado estrategias y políticas para que los migrantes regresen a sus lugares de origen. (ídem.)

El fenómeno de un estado migratorio de retorno es complejo; Gamio (1925) fue uno de los antropólogos pioneros de este concepto, el cual alude a que estas personas migrantes eran “los que volvían a México desde tierras estadounidenses después

de haber estado un tiempo allá” (referido por Alanís, 2018: 6); esta explicación se localiza en apartado titulado: “Mexicanos emigrantes en sus regiones de procedencia”, dirigiendo el estudio a la apariencia física y la situación económica. según señala Alanís (2018). Esta parte ayudará a explicar posteriormente las experiencias y conocimientos adquiridos de parte de los agentes sociales y sus creaciones en la cocina. Y, para este apartado, en su interés por la realidad de la migración de retorno, ayudará a explicar tanto la creación de cooperativas para la reintegración y adaptaciones de aquellos retornados, así como, a partir también de su agencia, su participación y creación de cooperativas como la de Mazolco.

Como bien mencionamos, existen propuestas a partir de las y los pobladores y las y los migrantes de retorno, cuyos comentarios expondremos en párrafos más adelante. Sin embargo, y como bien lo dice Pérez (2022), “el fenómeno de los migrantes mexicanos en el extranjero, principalmente en los Estados Unidos, no puede, ni debe ser ajeno al actuar del Gobierno del Estado de Puebla” (p.86), porque, como explican Woo y Flores (2016), “no es sólo saber quiénes regresan y a donde, si no conocer las condiciones sociales, económicas y culturales para comprender si se han logrado reintegrarse de manera exitosa a la comunidad.” (citados en Pérez, 2020: 31) En este caso sólo haré mención de algunas estrategias que han propendido a la reincorporación y apoyo a los migrantes de retorno por parte del Estado de Puebla. La investigación de este punto es basta en su tipo y mucho más específica en otros textos, sin embargo, ayuda a contextualizar el paradigma migrante dentro de la investigación.

Por una parte, el paradigma migrante en el Estado no fue atendido si no hasta el sexenio de Manuel Barlett Díaz (1993-1999), “en donde introdujo por primera vez una política migratoria a la agenda estatal de la identidad” (Pérez, 2022: 81). Esto va de la mano con las instituciones creadas para la atención migrantes, de entre las cuales se encuentran la Organización Internacional para las Migraciones en México (OIM), y en Puebla el Instituto Poblano de Asistencia al Migrante (IPAM), juntos crearon el “Protocolo de Atención para la Reintegración de Personas Migrantes de Retorno y Dreamers al Estado de Puebla”, en el gobierno del ex gobernador Galid Fayad en el año de 2017. La función de este protocolo es el de ser:

Una herramienta que promueve el acceso a los derechos de las personas migrantes en retorno en el estado de Puebla con miras a fomentar condiciones de vida dignas y facilitar su reintegración económica, cívica, política, social y cultural de forma sostenible. (ídem.)

Sin embargo, no es sino a mediados del 2019, debido a sucesos como la muerte de Martha Erika Alonso y la sucesión de Guillermo Pacheco Pulido, que todos estos proyectos tuvieron un abandono considerable. Para ese tiempo, Leobardo llevaba siete años que había retornado de Filadelfia a Puebla y estaba en la conformación y acoplamiento del restaurante Milli. Fue un tiempo difícil para el emprendimiento del restaurante, del cual profundizaré en otro apartado. Pero antes, unos años atrás, Leobardo cuenta como funda la cooperativa Mazolco.

Para inicios del 2012 Leobardo regresa de toda una trayectoria de dos años en Estados Unidos, principalmente en Filadelfia. Las decisiones del retorno develan factores que se asumen desde:

Una postura macro, es decir, lo presentan como situaciones de adaptación social percepciones culturales, marcos políticos restrictivos, economías frágiles, inestables y cambiantes o también posturas micro, es decir, factores individuales (consecución o fracaso en logros); redes de apoyo (reunificación familiar o percepción de ruptura de la misma). (Cataño y Morales, 2015: 101-102)

El segundo factor es lo que tanto a Leobardo como a Espiridión los hicieron retornar, aunque las diferencias radican en el tiempo del retorno y la idea de una nueva migración a Estados Unidos, puntualizando a partir de sus narraciones lo siguiente:

Yo decido regresarme en diciembre porque la empresa en “American Marine Group” ya no iba a hacer contrataciones, entonces no me convencía la forma en la que vivíamos en trailas, espacios muy chiquitos y entonces me quise regresar a Ozolco. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula el 16-08-22)

Por su parte, Espiridión comenta:

Decido regresar porque ya me había aburrido, ya hay veces que me sentía solo, tenía a mi hermano mayor ahí, pero él vivía en otra casa con su esposa y yo vivía con amigos, entonces a veces te llegas a sentir solo, más en navidad y año nuevo, entonces decidí regresar, pero no pensaba quedarme, mi mentalidad era regresarme otra vez, pero conocí a mi esposa y nos juntamos y tuvimos a mi hija mayor. (Espiridión Hernández, cocinero de Milli en San Pedro Cholula, el 22-08-2023)

Es decir, una mezcla de factores macro y micro en sus decisiones, y como refiere Peris-Mencheta Barrio, et. al. (2011):

El retorno como una decisión que “tomada con mayor o menor grado de voluntariedad por la persona migrante [consiste] en poner fin a su actual proyecto migratorio, con el fin de regresar al país de origen e instalarse en él. (citada en Cataño y Morales, 2015: 100)

Ahora bien, teniendo el por qué deciden regresar es que comienza la travesía en la creación de una cooperativa. El proyecto inicial lo comenzó Leobardo. Él comenta que, a partir de la decisión de retornar a su pueblo, y el hecho de que había podido construir su casa con su trabajo allá, decide que parte del dinero que había juntado iba a ser para la inversión en unos conejos

Yo ahorré algo, tuve la oportunidad de hacer mi casa. En el Bachilleres nos enseñaron a criar conejos, en la secundaria mi familia producía hongos zetas, mi idea con el ahorro era hacer un negocio familiar.

Cuando llegué ya había decidido invertir mi dinero en criar conejos, un año completo lo invertí en eso, pero no resultó, ya estaba hasta endeudado, mis compañeros me ayudaron y no me alcanzó, aun así. Al final, terminé sacrificando bastantes y regalando otros. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula el 16-08-22).

Los migrantes de retorno no sólo se enfrentan a diversos problemas de reinserción, como el re-acoplamiento familiar, que si bien, en este caso, ninguno de los dos tenía una responsabilidad familiar como padres o esposos, si se enfrentan a “las condiciones poco favorables en comparación con la población no migrante, especialmente en el mercado de trabajo” (Masferrer, Sánchez y Rodríguez, citado en Susana, I. 2022: 124).

Por una parte, en el lado sentimental, Leobardo conoce a la mujer que ahora es su esposa y lo incentiva a estudiar una carrera de administración de empresas que fue semi presencial y “barata”, según lo que nos narra. Es en un carnaval en San Mateo Ozolco que él observa un estante que vendía “*pinole y de maíz azul*”. Era la cooperativa de “Amigos de Ozolco”, una cooperativa formada por migrantes de retorno. Su propuesta empata con la propuesta de “crear una empresa con opciones para evitar la migración de las futuras generaciones de jóvenes del

pueblo.” (Olano, 2021) Para esas fechas no estaban contratando, aunque hubiera mucha demanda.

Para el año del 2013, Leo se propuso hacer su propia empresa, en su testimonio:

Fundar “algo” con maíz azul, pedimos información y la UVM, nos da una beca de un diplomado de negocios para que nuestros números no nos fallen, al final hice ese diplomado y fundamos lo que ahora es Mazolco, una nueva cooperativa, invitamos a más socios, éramos cinco y al final terminamos tres. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula el 16-08-22).

En el año 2014 la Universidad Iberoamericana (IBERO) les dio un año de capacitación de economía social, y la primera etapa de la cooperativa Mazolco la iniciaron de la siguiente manera:

Decidimos crear una nueva cooperativa, un poco más enfocada a jóvenes que la primera cooperativa. que se fundó era como de gente un poco más grande pero ya no tan jóvenes [...] pienso que siempre a los jóvenes se les atribuye que no van a hacer nada, que sólo están jugando, que no es importante y eso quita un paso en la comunidad. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula el 16-08-22).

Esto se corresponde a una relación con la presentación de su vida cotidiana, como he mencionado en sus narraciones “desde pequeños”, y su relación con el territorio y el maíz, es decir, una relación que construye lo que Dubet (1989) define como la “experiencia social, aquella herramienta que permite integrar la individualidad a la sociedad y construir la realidad con el margen de libertad que posee cada individuo”, y de la cual dentro de sus ejes interpretativos corresponde a

La forma biográfica para los otros de tipo comunitario, que se manifestó en los migrantes de retorno con saberes producto de su pertenencia al contexto local y a su cultura heredada, representada en el náhuatl, las creencias y las tradiciones. (referido en Galicia, 2019: 272)

A las que aludo dentro de sus tradiciones al saber de las tierras como agricultores y al uso del maíz como parte de un ingreso, pero también como parte del sistema alimentario y culinario y, por otro lado, a las memorias generacionales y retomando la parte de memoria y generaciones.

Para ir finalizando, la cooperativa Mazolco se fue consolidando, eso sí, como era un proyecto que estaba iniciando, se encontraron con contratiempos económicos, sin embargo, tuvieron varios apoyos, como hemos mencionado, de los cuales no sólo las instituciones gubernamentales apoyaron, como destaca Leo:

Con Mazolco ganamos un premio INJUVE, luego nos dieron premio de la UVM, que se llama "Premio UVM" que dan a empresas que son socialmente responsables, sustentables y nos dieron un apoyo para que Mazolco siguiera creciendo, y dieron aproximadamente \$2,000 dólares, esos cursos que nos seguían dando y apoyos mantuvieron la cooperativa. (Leobardo Téllez, coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 16-08-2022)

Posterior a esto, uno de los cinco compañeros fundadores de la cooperativa, Jaime, abandonó la cooperativa, se necesitaba tiempo y "se ganaba muy poco y se gastaba más dinero y muchos necesitaban sustento", sin embargo, una compañera, Patricia, junto con otro de los socios, deciden no abandonar el proyecto, así que el lugar es cedido a ellos. Actualmente Mazolco sigue vigente, produce tostadas, totopos y nachos, que son realizados de manera artesanal. En una publicación de Instagram, del 25 de febrero del 2024, Enrique Cervantes, divulgador de la comida y el alimento, en su perfil menciona que es un colectivo principalmente femenino, presentando a las colaboradoras de Mazolco, y que sus productos se encuentran en tiendas diversas dentro y fuera de Puebla y en diferentes restaurantes, uno de ellos el restaurante Milli.

El paradigma de los migrantes de retorno requiere la puntualización de bases teóricas, debido a que este fenómeno no sólo consiste en el desplazamiento de un territorio a otro, sino que, y como se observa en este apartado, de los fenómenos económicos, culturales e identitarios, factores ambientales y, por supuesto, de las memorias y experiencias sociales, que sirven como herramientas para propuestas y proyectos, que en este caso emerge de la autosugestión para la reincorporación de cada una de las personas que decidieron migrar y después retornar. Queda claro que existen propuestas gubernamentales, de instituciones educativas que brindan apoyos, pero que no crean los proyectos. Mazolco se conforma del semillero de los proyectos que surgieron a partir de todas las experiencias, apoyos y memorias.

Cholula,” (Gámez y Ramírez. 2017: 14) Estas dos regiones se encuentran en una disputa por lo que es “El santuario de la Virgen de los Remedios”, lo que antes era una pirámide prehispánica, “la gran pirámide de Tlalchihualtepec”, como refieren Gámez y Ramírez (2017), una “pirámide-santuario” que ha sido un centro con una carga simbólica muy importante. Para los antropólogos Lind y Barrientos (2012), la funcionalidad de Cholula se puede describir desde dos niveles:

En el primer nivel Cholula figuró como un centro religioso para todos los señoríos comarcanos, y como tal vez era visitado por muchos peregrinos que asistían a sus grandes ceremonias religiosas; a este nivel regional, Cholula fue gobernada por los dos grandes sumos sacerdotes de Quetzalcóatl, el tláchiach y el áquiach. En segundo nivel local, el señorío de Cholula fue gobernado por un consejo de nobles. (pp. 48-53)

Este territorio conformó una de las ciudades más importantes del mundo mesoamericano; según datos de la página de gobierno de esta entidad, su toponimia surge de raíces náhuatl “*chololoa*” que significa “despeñarse el agua”, Por otro lado, y según González (1985), los toltecas-chichimecas la nombraron “Tollan Cholollan Tlachihualtépetl”, que significa, “La ciudad de los que huyeron donde está el cerro artificial”, (citado en S. Licona, 2022: 52).

Estuvo compuesta por diferentes orígenes étnicos: “olmecas-xicalancas y toltecas-chichimecas” (Gámez y Ramírez, 2017: 14), y esto diacrónicamente se sigue preservando, es decir, la diversa composición de grupos en este sitio. Como hace referencia Leobardo en el marco de los cinco años de apertura del restaurante Milli, recordando que ellos son de la comunidad étnica de San Mateo Ozolco:

Aunque no pertenecemos a Cholula, nos sentimos parte al estar aquí cinco años aquí conviviendo con Cholula aunque no sabemos mucho de la historia, pero somos comunidades cercanas, lo más que sabemos es que se ha vuelto muy famoso el trueque¹⁹, pero nuestra gente es la principal proveedora de los alimentos que se

¹⁹ El trueque es una actividad que se practica en nuestro país desde la época prehispánica, y se remite al Tianguis cuya definición tiene origen en la lengua náhuatl *tiyānquiztli* que significa *mercado* y que es el que se conoce en México desde antes de la llegada de los españoles. (Rodríguez, 2017: 25) Tiene que ver con las economías del “don”. Gregory, por su parte, menciona que, “Los dones son transacciones destinadas a crear o realizar relaciones “cualitativas” entre

truequean, las frutas, madera vienen de nuestras comunidades y ahora que se ha vuelto un poco más de moda el truque ya no vienen tantas maderas, hojas, maíces el truque se detuvo un poco pero justo nuestras generaciones han convivido con Cholula mucho tiempo. (Leobardo Téllez, coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 18-06-2023)

Es decir, una diversidad étnica que se observa propia de la sociedad cholulteca, desde tiempos pasados. Cholula ha tenido muchos movimientos territoriales y geopolíticos: a la llegada de los españoles establecieron ahí sus sitios de culto religioso, pues lograron percibir que era una zona importante; por su parte, el antropólogo S. Licona (2022), puntualiza que se sustituyeron “muchas deidades del agua, la lluvia y la fertilidad al culto por la Virgen de los Remedios” (p. 54), construyendo así no sólo templos y capillas católicas cristianas sino que también, y agregando el testimonio de uno de los danzantes Guerreros de Cholula, que abre un evento en el restaurante Milli, expresa que también se buscó que su lengua se extinguiera:

Bienvenidos al pueblo mágico de Cholula, espero que la mayoría hable aquí español y que hayan entendido a este poema. Les quiero decir que nuestra lengua originaria es el náhuatl y con esto tratamos de conservarlo y no olvidarlo, este español que hablamos fue una lengua que trajeron cuando fue la invasión, “la conquista”, en el año de 1519 – 1521, pero nosotros hemos conservado nuestro idioma que es el náhuatl que es el idioma de los cuatro rumbos, de las cuatro aguas. (Guerrero cholulteca en actuación en San Pedro Cholula, 18-06-2023)

Es decir, en palabras de Ashwell (2004), hubo una “conquista espiritual, la colonización de las mentalidades hizo el resto” (p.4), convirtiéndose en una sociedad mestiza y, para el año de 1537, “quedó subordinado y sometido a Puebla, la ciudad española” (Ibíd, p. 6); sin embargo, los esfuerzos de los habitantes consolidaron una continuidad histórica y llena de sincretismos, la cual actualmente se sigue observado.

personas (citado en Graeber, 2001: 85), es decir, no es una economía moderna de “bienes y servicios”, sino en la que la moneda es el intercambio de productos y relaciones. En Cholula específicamente en San Pedro Cholula, el truque gira en torno a un evento que se lleva a cabo el 8 de septiembre y se hace en honor y celebración a la Virgen de los Remedios en la plaza que está cerca del mercado San Cosme del Razo.

Siguiendo con esta descripción socio histórica, la subregión de Cholula ha tenido, desde la conquista hasta tiempos más actuales, varios sucesos que han fragmentado y modificado las formas de habitar el territorio. Las fragmentaciones más importantes que ha sufrido esta subregión las han propuesto Gámez y Ramírez (2017), de donde yo observo tres momentos importantes: la primera el asentamiento de la Universidad de las Américas en San Andrés Cholula, en 1970; la segunda, la construcción de la carretera de cuota Puebla- Atlixco en los años 80; la tercera, y fundamental para las modificaciones más sustanciales en la apropiación cultural y espacial de Cholula con fines de progreso y urbanización, la construcción de la Reserva Territorial Quetzalcóatl Atlixcáyotl, en 1994, que cambió progresivamente “el uso del suelo agrícola al de actividades terciarias y habitacionales de alta plusvalía” (Gámez y Ramírez. 2017:15). La reserva se conoce actualmente como Angelópolis, que colinda y “comparte” los límites con el territorio con Cholula.

Angelópolis, por su parte y debido a su origen “progresista”, modificó los modelos de vida de Cholula, pero también sus sistemas culinarios, dado que las Cholulas se convirtieron en un “lugar ideal de negocios de todo tipo [...] y en la resignificación de lugares históricos con fines económicos y simbólicos que sirven sólo a un sector social económico globalizado” (íbid, p.18).

Es bueno puntualizar que, en general, cada una de las “dos cholulas” siempre ha tenido características particulares que las definen a pesar de su cercanía, como bien especifica Gallegos (2001):

Tanto San Andrés como San Pedro sufrieron diferentes procesos de colonización, el primero se mantuvo como un asentamiento indígena a través de todo el periodo colonial, mientras que el segundo vivió un rápido proceso de mestizaje. (p.27)

Actualmente, San Andrés está conformado por seis barrios y San Pedro Cholula está compuesta por diez barrios, entendiendo el barrio desde su gran complejidad social, como bien menciona Mayol (1999):

El barrio es, casi por definición, un dominio de entorno social puesto que es para el usuario una porción conocida de espacio urbano en la que, más o menos, se sabe reconocido. El barrio puede entonces entenderse como esa porción del espacio público en general (anónimo, para todo el mundo) donde se insinúa poco a poco un

espacio privado particularizado debido al uso cotidiano de este espacio. (referido en De Certeau. 1999: 8)

Dentro de los diez barrios de San Pedro Cholula, se encuentra el barrio de San Miguel Tianguisnahuac, e inserto en él está ubicado el Restaurante Milli.

En este sentido, los modelos del sistema culinario y alimentario de Milli se yuxtaponen en torno a tres sentidos territoriales. El primero, su campo desde lo que nombro cocina tradicional mexicana en San Mateo Ozolco; el segundo, su estancia en la sub-región de San Pedro Cholula, que entra en las dinámicas modernizadoras de Angelópolis (cocina gourmet); y, por último, en el barrio de San Miguel Tianguisnahuac, particularmente porque el barrio ha servido también para el desarrollo de políticas turísticas. En el Plan de Desarrollo Municipal de San Pedro Cholula 2014-2018, se encuentra en materia de turismo y cultura el apartado de “Integración de los Barrios para difundir tradiciones, gastronomía y leyendas” (SEGOB, 2014-2018).

Estas cuestiones de patrimonialización y políticas turísticas fomentan e instauran nuevas dinámicas sociales, personas y formas de vivir y habitar el espacio, las cuales profundizaré en el siguiente apartado.

2.2.1.- Pueblo Mágico y Turistificación

Como mencioné con anterioridad, Cholula fue parte de una estrategia de programas de desarrollo para proyectos de urbanización. La llegada de diversas personas con niveles socioeconómicos diferentes a los habitantes de dicha Región, fueron los agentes de los procesos de “transformación rural-urbana” (Gámez y Ramírez. 2016: 82), y, por lo tanto, propiciaron un aumento de ofertas de todo tipo. En específico, y con relación a esta tesis, las nuevas propuestas gastronómicas, mercaditos gastronómicos, restaurantes de autor, entre muchas otras ofertas que buscan la atención de estos nuevos vecindados y de los turistas. También hay que puntualizar que San Pedro Cholula, “representa un lugar central para las

comunidades rurales de las faldas del volcán” (íbid, p. 82), las cuales asimismo buscan insertarse en las dinámicas económicas que trae consigo la derrama turística.

El turismo se ha convertido en un fenómeno social que se observa casi inevitable en estos procesos de transformación rural-urbana, pues los efectos que se generan en el ámbito local, regional, nacional, y otros niveles, surgen de un discurso que promueve “reconocimiento del atractivo tangible e intangible de la cultura rural y urbana contemporánea” (Valverde y Enciso, 2013: 11), el cual busca apuntalar, como mencionaba párrafos arriba, atraer al turismo, nuevos residentes e inversiones.

Esto ha sido posible porque el Gobierno Federal ha tomado la decisión de crear mecanismos que promuevan el valor patrimonial a partir de los recursos existentes en el territorio, esto lo ha hecho desde la consolidación de la Secretaría de Turismo (Sectur), en 1977, y en el 2001, con su reestructura, “considera el turismo como eje estratégico del desarrollo del país” (Núñez, 2016: 4), aplicándose siete nuevos programas regionales, uno de ellos nombrado Pueblos Mágicos.

El Programa de Pueblos Mágicos (PPM) tiene como premisa, “orientar al turismo cultural, con intención de valorar determinados destinos y potenciar el desarrollo local” (López; Valverde; Fernández, y Figueroa, 2015: 9), utilizando la naturaleza, las tradiciones, el paisaje como particularidades mágicas de las localidades. Según Malinowski (1994), “no existen pueblos, por primitivos que sean, que carezcan de religión o magia”, (citado en Valverde y Enciso. 2013: 12), prácticas mágicas que se encuentran dentro de las comunidades.

Una de estas comunidades es San Pedro Cholula, el cual recibió el título de pueblo mágico para el año 2012, durante la administración de Rafael Moreno Valle. Para el año de 2013, el ex director de Turismo del estado de Puebla declaró:

Ha habido un notable incremento a raíz del nombramiento de pueblo mágico, podríamos añadir también el tirón que supone la gran promoción nacional e internacional de la ciudad de Puebla y el hecho de estar a 15 minutos de la misma. (López; et. al. 2015: 392)

Hasta aquí la propuesta y el reconocimiento de San Pedro Cholula como Pueblo Mágico. Sin embargo, hay un lado controversial con este tipo de programas y, en específico, en esta región debido a que ante la narrativa de la búsqueda de lo auténtico, diferente y exótico de los turistas y visitantes que repercute dentro de las dimensiones materiales y simbólicas del territorio, “reconfigurando las relaciones sociales y productivas, y transformando de manera radical el espacio” (Hernández, 2023: 717-718), se presentan también a los procesos de gentrificación, violentando las formas culturales e identitarias y, de alguna manera, desplazando los órdenes regionales en favor de la lógica turística.

Frente a este panorama reflexivo es que se encuentra San Pedro Cholula como Pueblo Mágico. Como ya se mencionó, las comunidades de las faldas de los volcanes acuden en muchas ocasiones para establecerse en estas regiones turistificadas únicamente para la venta de sus productos. Como es el caso del Restaurante Milli, cuyo antecedente es, desde el 2016, abrir una heladería llamada Coyotitla en el barrio de San Juan Calvario y, luego, Milli en San Miguel Tianguisnahuac, recordando que ellos son de la comunidad de San Mateo Ozolco. Derivado de esta investigación, la respuesta a la pregunta del ¿por qué no instalaron su restaurante en Ozolco?, Espiridión dio testimonio respondiendo lo siguiente:

Casi no va mucha gente allá, ahora sí, pero suben en bicicletas, pero cuando la carretera se empieza a deteriorar casi la gente no sube, aunque si lo he pensado, de hecho, en algún momento lo comenté a Leo, porque en mi casa hay un barranco y se ve como un mirador, el espacio esta allá, pero hay otros 10 o 15 metros más abajo y si se puede construir ahí buscando un recurso, pensaba hacer una pizzería pero no salirnos del maíz como elemento principal, en postre, en platillo o en sopa.

Pero sí está complicado porque sí está lejos y la gente, la inseguridad la gente no quiere, hasta en bosque de maíces preguntan por la seguridad. (Espiridión cocinero de Milli en San Pedro Cholula, 22-08-2023)

Ahora bien, esto da cuenta de la complejidad de la designación de Pueblos Mágicos, por una parte, se logran consolidar proyectos comunitarios debido a las ganancias y las propuestas de seguridad y saneamiento que devienen de estos programas, pero también estas formas de patrimonialización, como indica Hernández López

(2009), “se sustentan en una política cosmética [...] ocultan las necesidades y las condiciones reales de vida de la gente” (citado en Gámez y Ramírez 2016: 93).

Queda en cuenta seguir analizando los pros y los contras del programa turísticos, en torno al cual se construye el análisis que se presenta en este apartado, dando cuenta de la realidad del proyecto de Pueblos Mágicos instaurando en San Pablo Cholula.

De Ozolco a Cholula: la mediación de la diáspora

A manera de reflexión final, la fase de industrialización Puebla-Tlaxcala, produjo cambios fundamentales dentro del territorio, el cual no se conforma únicamente por su enmarcación geográfica, sino también por los procesos civilizatorios de los cuales se conforman los pueblos originarios. Estos pueblos indígenas se acercan o se encuentran cada vez más invadidos por los quehaceres de la urbe. Sin embargo, existen subregiones que aún mantienen cierto alejamiento a aquello que se llama modernización, uno de estas micro- sociedades la conforma El Rinconcito este espacio denominado terruño, en el cual se asume un carácter ideológico que comprende los sucesos territoriales que, en este caso, está enfocado al ámbito alimentario y culinario con dinámicas agrícolas y la labor congruente del uso de ingredientes temporales, así como la consigna de la preservación de las especies de maíces ozolquenses, cada uno de estos maíces con su función culinaria, y con ello, sus memorias y saberes individuales y colectivos.

Sumado a esto, la migración como una de las realidades de los pueblos indígenas en México que, en el caso específico de las personas que conforman el Restaurante Milli, son migrantes de retorno. En su situación migrante encontraron una diáspora de San Mateo Ozolco en Filadelfia, que los ayudaba a reproducir sus añoranzas culinarias, no dejando nunca la conexión con su comunidad.

En el retorno, la búsqueda de oportunidades surgió a través de la colectividades y cooperativismo con las personas de su misma comunidad, en la

que el lenguaje y las memorias eran afines. Es entonces que, para poder generar ingresos e intentar superar esta disparidad económica y la falta de oportunidades, tuvieron que establecerse, compartir sus saberes y conocimientos culinarios dentro del Barrio de San Pedro Cholula, un barrio con mención de Pueblo Mágico y con una alta visita turista. Ahí instauraron nuevas dinámicas sociales a través de sus platillos, también la estetización de los utensilios, enceres y decoraciones, sin dejar de lado su noble y fuerte divulgación de los conocimientos de la tierra y cosmovisiones.

Capítulo III. Cocina de maíces: Contexto etnográfico.

Este capítulo tiene como objetivo describir concretamente el surgimiento del restaurante Milli que, como se ha mencionado, es un proyecto que forma parte de una cooperativa que busca la reintegración de aquellos que decidieron buscar el sueño americano y, por alguna razón u otra, decidieron retornar a sus lugares de origen. Y, en su regreso, generan mecanismos para resistir y subsistir en el marco de los sistemas neoliberales, con lo que previamente aprendieron de niños y con lo que las experiencias fuera de su terruño aprendieron. En este caso específico, la agricultura, la alimentación y la culinaria es con lo cual ahora los socios y trabajadores de Milli llenan el restaurante de elementos simbólicos y afectivos de sus tierras y sus conocimientos.

El primer apartado consiste en la descripción y análisis etnográfico del primer proyecto llamado Coyotitla, el cual se centró en la creación de helados con cierto distintivo: los conocimientos de ingredientes autóctonos de su tierra, lo que logra una reconversión económica, por un lado, y por, el otro, es la base del impulso para otros escenarios.

El segundo apartado establece el concepto culinario, es decir, la dirección de idea que lleva el restaurante Milli, que en este caso configura la visión y entabla un lenguaje desde la dualidad, los conocimientos y significaciones tradicionales y cultura culinaria de resistencia y, por otro lado, la distinción y profesionalización.

El tercer apartado es resultado de las historias de vida de dos fundadores de este proyecto, en él se describen sus trayectorias y la forma de vida que los llevó a crear la idea de este espacio culinario.

En el cuarto y último apartado se describe a los tipos de comensales que asisten no sólo al restaurante sino, también, a aquellos eventos que promueve. Cada tipo se presenta con diferentes intereses en el alimento, consumo y comensalidad.

3.1.- Restaurante Milli un proyecto de retorno al terruño

A lo largo de la tesis hemos recorrido todos los procesos que envuelven las cocinas, las formas en las que se establecen sus campos y las reglas del juego que han comprendido y que comprenden la historia detrás de ellas, así como también se ha hablado de los platillos que han conformado cada uno de estos espacios. En este apartado se articula la explicación y descripción del inicio de este proyecto culinario que se formula desde la coexistencia entre las concepciones modernas y el acceso a cierta parte de la población de San Mateo Ozolco, a sus tierras y a sus productos.

El restaurante Milli es un proyecto de retorno al terruño, en el que observo dos formas para explicar el propósito de su construcción. La primera es desde el concepto de agencia que, “se relaciona con las ideas sobre la personalidad, la voluntad, la libre determinación y la naturaleza de la conciencia” (Folwer, y Zavaleta, 2013: 118). Como la facultad de actuar a partir de los platillos desde una relación de resistencia y asimilación alimentaria debido a dos vivencias: la primera, la profesión como campesinos y su contacto con la naturaleza, como bien refiere Ramírez (2015) desde su trabajo con una comunidad popoloca, pero que, sin embargo, debido a sus similitudes en conformación de esta comunidad, también corresponde a los pobladores de San Mateo Ozolco:

Desde un aspecto identitario, los habitantes de la comunidad se autodenominan como “pueblo de campesinos” [...] En virtud de que su construcción histórica se ha experimentado a partir de una lucha por el acceso a la tierra, comunal como privada. Hay una constante interacción con respecto al medio ambiente. (p.24)

Especificando estos aspectos identitarios con el sistema milpa, los cuales están intrínsecamente relacionado con el maíz, que en este caso conforma el alimento vertebral de la cultura y sus significaciones, así como menciona Aguilar (2010) “expresiones materiales e inmateriales representadas en los imaginarios colectivos que son parte de la tradición, técnicas, hábitos y costumbres, pero en general en la producción y el consumo cultural” (p.24), que busca el conocimiento, la recuperación de la memoria, la forma de razonar y entender el mundo a partir de su organización

comunitaria y siendo su vida cotidiana como lo confiero, a partir de Schutz; Berger y Luckman (1973), “la fuente de la construcción social de significados” (citados en Gutiérrez. 2009: 108), su comprensión y la manera en la que dialogan y comparten con el mundo “exterior” las concepciones y prácticas que giran en torno al Maíz.

El segundo, desde su asimilación en condición de migrantes y, posterior, como migrantes de retorno: Como he observado a lo largo de la tesis, ellos han estado en una constante adaptación y readaptación en sus aprendizajes culinarios y es esta la razón por la que deciden que su proyecto se formule a partir de estos conocimientos identitarios, tomando como ejemplo lo que refiere Canclini (1989): “los cruces socioculturales en que lo tradicional y lo moderno se mezclan” (p. 14). Esto último es lo que explica este proyecto como un proyecto de retorno al terruño, y propongo su explicación a partir de tres momentos, el primero su crecimiento en San Mateo Ozolco, debido a que es el lugar que los vio crecer, el segundo es su migración y el tercero su regreso, tres momentos que conforman la construcción de este restaurante, porque regresar al terruño implica haberse tenido que ir de él.

Como da testimonio Leobardo en capítulos anteriores, y a partir de lo analizado, en San Mateo Ozolco la necesidad de migrar se encuentra siempre presente, sin embargo, recuerdan sus momentos de niños en esas tierras y su relación con la comida:

Mi infancia pienso que fue de las mejores infancias que tuve, viví con mis hermanos, todos y sólo me fui dos años a Estados Unidos, no puedo decir que salí del pueblo, pero estos recuerdos de lo que cocinaba mi mamá, el campo está muy presente siempre, tienes que ser parte, tienes que ayudar. Mi mamá es como la que más le gusta el campo, vamos a deshierbar vamos a traer fruta, vamos a ir a cortar y llevar de comer al rato, entonces eso creo que marcó mucho de lo que estamos haciendo hoy. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa Milli, San Pedro Cholula, 16-08-2023)

De esta actividad de rememoración, emanaron vívidos recuerdos de aquella infancia que tanto los marcó, Halbwachs (2004) toca este tema y refiere que:

La vida de un niño se sumerge más de lo que pensamos en los medios sociales por los que entra en contacto con un pasado más o menos lejano, que es el marco en

el que toma sus recuerdos más personales. Este pasado vivido, mucho más que el pasado aprendido por la historia escrita. (p.70-71)

Es esta búsqueda no sólo de sabores, si no de personas, lugares, alimentos, ingredientes, conocimientos que permiten recordar el pasado, enaltecer aquellos recuerdos de la infancia y, como observamos, proponer, a partir de los recuerdos, nuevas nociones de proyectos como lo es Milli. Esto también debido a lo que dice Leo:

Todos los recuerdos que tratamos de plasmar porque vivimos infancias muy similares, todos los socios que estamos en Milli. Piri es como mi vecino prácticamente, mi amigo de la infancia (jugábamos fútbol), todos somos del pueblo, me fui con Piri a Estados Unidos, él era la última vez que se iba y yo la primera vez que me iba. Bernardo, que es socio nuestro, también fuimos compañeros de escuela y bachiller, Primitivo que ahora es cocinero con nosotros, fuimos compañeros de bachiller, somos entre vecinos, amigos y compartimos una infancia similar, siempre sabías que tenías que ir al campo. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa Milli, San Pedro Cholula, 16-08-2023)

En segundo lugar, como se mencionó con anterioridad, la creación de este restaurante se basa en aquellos recuerdos que inundaban su estadía en Estados Unidos, proceso que se desarrolla con profundidad en el apartado de la “diáspora y añorálgias al alimento”, y que aquí se señala de manera general.

Y, por último, pero no menos importante, el retorno al terruño. En la página de Oca, en un artículo publicado por Erick Rodríguez, en la cual le realizó una entrevista a Leobardo, el sigue dando testimonio del proyecto del restaurante:

Al migrar, los de nuestra comunidad llegan a la ciudad de Filadelfia, una ciudad restaurantera en donde la mayoría de nuestra gente se dedica a trabajar en espacios gastronómicos. Es tanta nuestra pasión por la cocina que nuestra gente llega a ser, a través de tiempo y esfuerzo, chefs, a dirigir restaurantes de renombre o incluso a poner uno propio.

Algunos decidimos regresar por nuestra cuenta, otros son deportados injustificadamente, y al regresar a nuestra comunidad, volvemos al cultivo de nuestras tierras, pero la situación es la misma. Algunos buscan trabajo en restaurantes de la ciudad, pero el pago es injusto debido a que no se tiene ningún título universitario o alguna carta de recomendación. Es por eso que iniciamos Milli, de la necesidad de darle valor al campo, de darle valor a nuestros maíces, de conservarlos; de resguardar nuestra gastronomía, nuestra lengua náhuatl, y generar empleo para nuestros migrantes.

Con este testimonio como antecedente es sabemos que Leobardo y sus colaboradores deciden hacer funcionar este proyecto gastronómico y culinario. Sin embargo, el trayecto para la realización de este espacio gastronómico no fue lineal. Como bien estableció Leo, y según lo que se analizó en los procesos de la inclusión hacia los migrantes de retorno, los trabajos son escasos y aunque hay apoyo del gobierno, de igual forma no es suficiente para todo el fenómeno migrante, que rebasa los apoyos gubernamentales, una de las realidades de la vida campesina en México.

Es entonces que, ante la necesidad y la urgencia de los pobladores campesinos, y en este caso los migrantes de retorno deciden abrirse paso en comunidad para afrontar colectivamente las desigualdades sistémicas.



Imagen 1. Logotipo del Restaurante Milli
Fuente: Instagram Milli Cholula. Fecha: 05-04-24

En este caso, el antecedente de este restaurante no es sólo su construcción, en el siguiente apartado describiré a partir del testimonio de los actores sociales, el inicio de la idea de este lugar, construido por migrantes de retorno y para migrantes de

retorno, con la idea muy presente de enaltecer sus tierras, de regresar al terruño, al maíz de una manera simbólica y culinariamente.

3.3.1.- Coyotitla: el inicio de Milli

Como he mencionado a lo largo de la tesis, San Mateo Ozolco es una comunidad indígena y campesina, la mayoría de su población masculina ha migrado en búsqueda de mejores condiciones de vida para ellos y sus familias, sin embargo, aquellos migrantes que por razones distintas deciden o son obligados a regresar a su comunidad, se encuentran en muchas de las ocasiones con las mismas condiciones por las que se fueron, y como he referido en el apartado de migración, existen apoyos que en numerosos casos son insuficientes, así que los mismos pobladores realizan estrategias en la que construyen sus propias formas de generar ingresos económicos.

Leobardo Téllez antes de iniciar el proyecto Milli, se convirtió en artesano de aretes, esta operación generalmente se unifica entre lo artístico y lo simbólico como bien especifica Canclini (1989) “artista y el artesano se aproximan cuando cada uno experimenta que el orden simbólico específico en que se nutría es redefinido por la lógica del mercado”, como observo en el testimonio de Leobardo en el que en sus inicios de su retorno y la búsqueda de ingresos, le da un valor diferente al maíz que el de su venta como alimento:

Antes de Mazolco, desde que ya Mazolco pudiera ser una nueva cooperativa, yo estaba trabajando sí con maíz, pero haciendo artesanías, aretes y para cubrir algunos gastos que tenía de la universidad, y empecé a trabajar con el maíz y me di cuenta de las variedades de maíces, le decía a mi mamá que quería un maíz en específico y decía: sí ve con tu abuelita ella lo tiene, entonces observé en la casa de mi abuelita las variedades de maíces, yo veía las diferentes formas y el color y así me interesó el tema del maíz. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 18-06-2023)

Muchos de estos órdenes simbólicos se retoman a partir de la construcción de la memoria, que en este caso inicia con artesanías, pero que a su mismo tiempo

involucra el alimento central de la población: el maíz. Recurren a la memoria de las abuelas, abuelos, madres, las personas mayores, esto me lleva a retomar el planteamiento de apartados teóricos de esta tesis:

Los ancianos son los guardianes de las tradiciones, no solamente porque las han recibido más temprano que los demás, también porque disponen sin duda del tiempo libre necesario para transmitir los detalles. (Halbwachs. 2004:129)

Por consiguiente, en la actualidad el fenómeno de la modernización en un modelo neoliberal genera la necesidad de que los migrantes de retorno utilicen sus materialidades a partir de una lógica de mercado. El maíz no sólo se considera alimento o artesanía, si no que en cierto aspecto es el contenedor de memorias que se formulan a partir de lo que ejemplifica Canclini (1989) “costumbres rurales o heredadas a conductas propias de las sociedades urbanas” (p. 23), estas artesanías como contenedores de memoria pero que se han de ver modificadas para un éxito de venta. Estos aretes conforman el inicio de un gran esfuerzo para establecer una organización colectiva que da esperanza a trabajos dignos.

Continuando con la línea del tiempo, decidieron abrir la cooperativa Mazolco que vendía tostadas y totopos de maíz azul ozolquense, para el año de 2014 estaba muy estructurada, pero deciden cederla, como bien explica Leobardo:

Era un proyecto que iba iniciando, aún no dejaba ganancias y tenían mucho que hacer, aunque siguieron trabajando Mazolco.(Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 18-06-2023)

Hoy Leo ya no es representante, una de sus compañeras, llamada Patricia, es la que decide quedarse con Mazolco, sin embargo, se siguen vendiendo los productos en el restaurante Milli.

Las continuidades y las discontinuidades son actos muy presentes dentro de los procesos migratorios y esto forma parte también de la historia, las necesidades y las acciones que van tomando los actores sociales, como establece Islas (2022):

Las modalidades de vida de las personas migrantes en retorno, de cómo sortean la reinserción a sus familias y lugares de origen, y cómo llevan a cabo las negociaciones que rodean el proceso de reintegración. (p.40)

Dentro de estos procesos, Leobardo Téllez Pérez narra las etapas que continuaron para la creación de Coyotitla, la heladería que inició con la idea del restaurante Milli:

Mi hermano también trató de irse a Estados Unidos y no pasó, pero hubo un problema legal, el dinero escaseaba y aparte estaba endeudado, entonces en su necesidad de trabajar y tener ingresos era mucha. Uno de sus vecinos hacía nieve “normal” de limón y pensó en ponerse a vender nieves, y nace la idea de vender nieves de maíces, lo que es Coyotitla. Para ese entonces estaba la feria del Chile en Nogada en Calpan y mi esposa estaba trabajando en el ayuntamiento y nos consiguió unos lugares, el primer año me fui a vender aretes y al siguiente año nos llevamos los helados y fue mucho el éxito que alcanzó los helados, al siguiente año ya tenía como 20 barriles haciendo helado. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 18-06-2023)

Estas creaciones por consiguiente también forman parte de una estrategia de los actores sociales por insertarse dentro del flujo económico, configurándolo a partir de lo que propone Canclini (1989), “reconversión” económica y simbólica con lo que los migrantes y campesinos adaptan su saberes para vivir en la ciudad, y sus artesanías para interesar a los consumidores” (p. 54), y como también define Ramírez (2015), “ya que su inserción en la sociedad nacional no se puede negar, porque las comunidades indígenas no son burbujas que levitan con aire de autosuficiencia” (p. 36). Si bien las artesanías en este caso, y a partir de considerar a la gastronomía como arte que se convierte en los helados de maíz, negro, rojo, negro carbón, es decir la utilización de sus recursos, en este caso del recurso de los diversos maíces que se siembran en San Mateo Ozolco y, por consiguiente, de sus memorias culinarias para la creación de un helado innovador.



Fotografía 1. Helado de maíz carbón
Fuente: Instagram Coyotitla Fecha:5-04-24



Fotografía 2. Helado de maíz azul
Fuente: Instagram Coyotitla Fecha: 5-04-24

Esta acción entre la necesidad y la libertad de creación de nuevos productos que comenzaron a dirigir, en lo que también alude Richard (2018), como una “reciente y creciente revalorización de lo artesanal y de las tradiciones” (p.184), caracterizando esto último por la permanencia del maíz, así también como otros elementos que mencionaré párrafos más abajo.

Continuando con la narración y línea del tiempo, Leobardo da testimonio:

En el 2015 a finales, nos aventuramos a hacer tostadas, aretes y helados y conseguimos un lugar en Cholula, no recuerdo bien si en 2016 ya con la feria de Cholula en septiembre, conseguí un lugar y empezamos a vender. La IBERO hacía invitaciones como empresa con economía social, ahí hacíamos filas para que nos compraran, pero se vendía mucho helado, las tostadas casi no. En Cholula era más fácil vender un helado que una tostada.

Espiri llegó y lo invitamos a vender, al poco tiempo se compró coche y nos invitaban a vender a la IBERO y él nos traía, nos llevaba y en una ocasión vio que no tenía trabajo, entonces en el 2016 deciden abrir una heladería, pero ya como una cooperativa, en mayo abren Coyotitla, ya habían ido a la feria de Puebla y les fue muy bien. En Ozolco la feria del Pulque y se vendía súper bien y aquí en la Feria de Cholula, aunque es muy caro obteníamos algo de ganancia. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 18-06-2023)



Fotografía 3. Helado de maíz rojo
Fuente: Instagram Coyotitla Fecha:5-04-24

Otros ingredientes que utilizan para la creación de los helados tienen que ver con las temporalidades y festividades, dicho por Castillo (2023), “la agricultura de temporal es vital para el cultivo de maíz nativo y criollo” (p. 49), ejemplo de ello está en el helado cempoalxochitl, el de calabaza; por otra parte, el helado de chile poblano, o bien, en reinventaciones de platillos para festividades como helado de

nogada, y el último que menciono como el helado de pápalo, que es una forma de usar aquellos recursos que para ciertos campos de la cocina, países o bien ideologías, son ingredientes inservibles o para pobres, como lo son los quelites y, en este caso específico, en la temporada de barbecho del año anterior que se obtuvo el pápalo quelite, el cual coronó un panqué de elote.



Fotografía 4. helado de calabaza
Fuente: Instagram Coyotitla Fecha:5-04-2024



Fotografía 5. Helado de pápalo
Fuente: Pamela Trejo Fecha:18-06-2023



Fotografía 6. Helado de nogada
Fuente: Instagram Coyotitla Fecha:5-04-2024



Fotografía 7. Helado de cempoalxochitl
Fuente: Pamela Trejo Fecha:17-12-2023

Esta última foto da cuenta de un helado de cempoalxochitl. Los helados en Coyotitla se decidieron vender en una hoja de totemoxtle y las cucharas que se ofrecen son dos totopos de la cooperativa Mazolco.

Todas ellas redes de apoyo entre los pobladores de la comunidad y sus cooperativas. En Coyotitla las cucharas son los totopos de Mazolco, y en Milli se ofrecen los helados de Coyotitla, ya sea en los panqués o como un postre separado, así como también se venden los productos de Mazolco. En el espacio de Coyotitla, la heladería, se encuentra Calcentli en náhuatl, que en español es “Casa del Maíz”, un nuevo proyecto de Espiridión, el anterior cocinero y socio fundador de Milli.

Coyotitla sigue en el mismo establecimiento donde inició. A partir de esta heladería es que se inicia otra idea. Fue Espiridión junto con Mario, un cliente y ahora socio, los que comenzaron con la idea de una cafetería, la cual se convirtió en un restaurante:

El proceso sólo para la heladería fue muy lento, Piri generó la idea de heladería y cafetería y al final él fue el que nos enseñó a hacer expresso, lattes y capuchinos, no con figuritas porque no nos sale, y compramos una máquina de hacer cafés y nos enseñó, pero casi no teníamos clientes a diferencia de las ferias.

Mario que ahora es nuestro socio de Maza, él era cliente de la heladería y en una ocasión él se fue para Europa y le pidió a Leo aretes para Europa y pues le pagó bien, regresó y le pregunto si no les interesaría abrir una cocina. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula el 18-06-23)

Estos helados representan toda una serie de tratados entre lo tradicional y la innovación. Es la primera idea que forjan a partir de esta dualidad y la necesidad de insertarse al sistema mercantilista, modernizador y de “distinción”. Ahora bien, con los conocimientos de Espiridión en la cocina es que pudieron pensar ya no sólo en unos helados si no en toda una cocina, esto se trabajará en el siguiente capítulo.

Finalmente, toda esta narrativa es lo que conforma el testimonio vivo de los esfuerzos que se realizaron desde la planeación, la construcción de la idea, los apoyos y la necesidad de conseguir trabajos dignos, que en este caso van de la mano desde un plano discursivo de los alimentos, platillos e ingredientes identitarios y culturales de aquellas tierras que los vieron crecer, partir y regresar al terruño.

3.3.2.- El concepto culinario

Este apartado trata de aquello que he establecido en párrafos anteriores en cuanto a la oferta gastronómica del restaurante Milli. Si lo observamos desde una perspectiva meramente gastronómica y mercantilista, el concepto se formula a partir de aquellas y diversas acciones que se requieren para darle un sentido de venta al restaurante y ofertar/posicionar su establecimiento por y para los comensales. Dicho de otra forma y viendo el concepto de este espacio gastronómico como una mercancía, está “redefiniéndose de manera continua en las percepciones de los compradores y vendedores, alternando en lo que [se] llama “contenido” abstracto y “forma” concreta” (Graeber. 2001:170). No obstante, he aquí en donde se establece el primer cuestionamiento desde una visión antropológica, a qué se le está dando y quiénes les están dando un valor no sólo monetario si no simbólico al concepto del Restaurante Milli.

Ahora bien, para ir definiendo esto, es importante establecer desde cómo surge la idea y de que va el concepto. En su línea del tiempo, y como observamos en párrafos anteriores, primero se inició con la venta de artesanías de aretes, posterior a eso la creación de Mazolco y luego la heladería Coyotitla, que fue la que estableció esta configuración principal, “algo diferente, pero de nuestras tierras”. Leobardo y Espiridión narran el surgimiento del Restaurante Milli y su concepto:

Mario que ahora es nuestro socio de Maza, él era cliente de la heladería y en una ocasión él se fue para Europa y me pidió aretes para Europa y pues me pagó bien, regresó y me preguntó si no nos interesaría abrir una cocina. Él tenía un bar y sólo abría de noche, pero el lugar en la mañana estaba libre y se le hacía interesante lo que estábamos haciendo. Espiri ya había propuesto algo muy básico para la heladería y cafetería.

Espiri tenía la idea de abrir una cocina y comenzaron a tener estas juntas, de abrir con Mario para que les abrieran una cocina. Fernando no estaba tan convencido, invitaban a varios amigos, pero no todos quisieron arriesgarse. Surge entonces la idea de vender comida que ofrece Ozolco, comida ozolquense. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula el 18-06-23)

La cocina ozolquense parte entonces de aquello que se nombró en capítulos pasados, la comida es decir los guisos que contienen una carga simbólica importante, aquellos representados por un diálogo de ideologías y cosmovisiones encadenadas a aquellas memorias tradicionales de lo ozolquense, es decir, y desde lo que plantea Graeber (2001):

El “valor”, entonces, es el significado o la importancia que la sociedad le asigna a un objeto. Los marxistas suponen que los individuos que producen objetos deberían tener el derecho a determinar su significado. Strathern objeta que en Monte Hagen las personas no ven de esta manera, ya que no ven los objetos como producidos por individuos sino como el producto de relaciones. (p. 89)

El concepto del restaurante radica en la idea de la cocina tradicional mexicana, en específico de la cocina ozolquense que tiene esta carga simbólica que representa un contenedor de memorias culinarias y gastronómicas del pueblo campesino e indígena de San Mateo Ozolco. Estos marcos discursivos que configuran campos

de sentidos ayudan a explicar la forma en la que se configura y percibe el restaurante.

Milli traducido al español significa Milpa; este espacio ofrece comida étnica de maíces y surge de la necesidad de crear una cooperativa que aporte los conocimientos que el pueblo de San Mateo Ozolco ofrece. Los maíces son, en esta comunidad uno de los elementos más importantes de la agricultura y distinción, debido a la gran cantidad de variedades que se producen y resisten gracias a los agricultores y familias que siguen reproduciendo las semillas, pero, y así como Good y Corona (2011) mencionan, que “el estudio de la resistencia implica el estudio del poder” (p. 25). El poder percibido desde diversas formas, en este caso en el de la legitimización de lo tradicional, lo que determina las condiciones de su configuración, de su concepto y de la decisión del consumo del Restaurante Milli como también de su función alimentaria-social.

El restaurante en un inicio comenzó siendo un local compartido con el bar de su ahora socio Mario. El bar tenía el nombre de “El Diablito”. Por la tarde Milli abría y, por la noche, se encontraba abierto el establecimiento de bebidas. Se ubicaba en Calle 6 Nte. 408, San Miguel, Barrio de Jesús Tlatempa, Cholula Rivadavia, sin embargo, dentro de los procesos de gentrificación, atendiendo este concepto desde las dos razones que Sequera (2015) aborda:

La gentrificación tiene dos razones de ser, la cultural y la económica que genera un proceso, denominado como un fenómeno de escala superior, identificando a los gentrificadores, no solo como un colectivo social (clase) direccionado por criterios de racionalidad económica, sino como una serie de agentes que, guiados por las leyes del mercado, actúan sobre un territorio concreto. (p. 3)

Este proceso dentro de la historia de la construcción de Milli y, como también me refería en capítulos anteriores, la turistificación y sus mecanismos dentro de Cholula, hacen que no sea un aspecto sólo exterior, es decir los mismos locatarios de espacios dentro de Cholula ejercen violencias sistémicas de racialidad, como bien expreso Leo en la narración siguiente:

Antes de la pandemia en septiembre “El Diablito” quebró, Mario y sus cuatro socios y quebraron y decidieron cerrar, el dueño no quiso porque somos de Ozolco, aunque éramos puntuales con la renta, tal vez no lo dijo, pero lo sentimos, uno se da cuenta. Al final lo rentó para alguien más, y porque éramos de un pueblito y se los dio a unos de la ciudad, pero fue parte de los retos, ahora en este lugar nos lo daban sin nada, así que nos arriesgamos con la idea. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 18-06-2023)

Este nuevo lugar al que se refiere Leo es en dónde actualmente se encuentra Milli, en la Plaza de la Estación, Calle número 6 norte. 1, en San Miguel, Barrio de San Miguel Tianguisnahuatl, en Cholula, Puebla. Una vez instalados en este lugar Leobardo recuerda:

Nos pasamos acá, nos duplicó la clientela, Bruno nos ayudó para publicidad para vender tortillas, fue muy preocupante en ese momento. Por otra parte, el Chef Armando Cajero que en paz descansa, era mi amigo desde que empecé a venderle mucho antes de Milli y Coyotitla, yo le vendía maíz y pinole, ya cuando tenía Milli nos invitaba en algunos eventos, nos llevaba a cocinar con él. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 18-06-2023)

Aquí se ofrecen platillos a base de maíz; en el menú se pueden encontrar tlajaquiles, ensalada de maíz tostado y ayocotes, trucha en salsa de pulque, esquites de maíz azul, gorditas de maíz azul, molotes bicolors, tlaxcaltehuehue y tetelas bicolor, enfrijoladas, trucha con risotto de maíz, hot cakes de maíz, tocmoli (mole de conejo), michmole (mole de pescado), Huaxmole (mole con chile costeño y huaje), omelette de quelites.



Fotografía 8. Fachada de Restaurante Milli
Fuente: Pamela Trejo Fecha:05-04-2024

También, se ofrecen diversos platillos de temporada como el ceviche, el chile en nogada, nicuatole, caldo de piedra, y el ayonanacatl; y otros menús, como el navideño, los festivos, como el pozole para las fiestas patrias, o también, el de temporada de cuaresma. Todos sus platillos son planeados por el chef o cocinero a cargo. Para el caso de mi investigación era Espiridión, que también forma parte de los socios fundadores del restaurante Milli.



Fotografía 9. Huaxmole con tilapia
Fuente: Pamela Trejo Fecha:5-04-24



Fotografía 10. Taco de ayonacatl
Fuente: Pamela Trejo Fecha:5-04-2024

La mayoría de sus ingredientes son de cooperativas de San Mateo Ozolco, en este restaurante las cocineras y los cocineros, meseros y encargados son ex migrantes, se fueron de su pueblo, San Mateo Ozolco, para vivir una vida con más ingresos y oportunidades. En cuanto a esta investigación, no obstante, por diversas razones decidieron regresar y es en ese momento en el que varios agricultores deciden abrir una cooperativa de la cual surge Milli.

Otra de las premisas que se busca como cooperativa es que la gente se acerque a los lugares en donde la agricultura se hace presente, es por esto por lo que crean rutas gastronómicas en Ozolco, en donde presentan los campos y hacen una degustación de platillos preparados por diversos chefs invitados, sobre lo cual se ahondará en el siguiente capítulo.

Uno de los alimentos con los que Milli inició la propuesta de vender comida fue el helado, como mencioné en párrafos anteriores, así que en su carta tienen un helado de maíz ya sea azul o amarillo, que sirven y al mismo tiempo decoran con la hoja de totemoxtle en la que colocan un totopo de maíz que también decora y funge como utensilio para poder comerlo, o bien otra de las familias de San Mateo Ozolco, comienza a hacer panqués de maíz o calabaza, a los cuales le agregan una bola de estas nieves.

Con este telón de fondo y la descripción del fenómeno, atenderé al discurso que retoman los guisos/sabores y utensilios a los que en estos espacios se les da un giro al contexto sociocultural para el que están creados, y esta nueva forma de lenguaje desde la gourmetización, entendida como un proceso que atraviesa la memoria culinaria de los representantes de estos restaurantes.

3.3.3.- Los fundadores

Para poder describir a los fundadores es importante articular quienes son y desde donde nos hablan. Con anterioridad he descrito los referentes de su vida y la construcción como sujetos inmersos en diversas formas de sistemas, de

sociedades, siendo ellos un grupo históricamente marginado en su concepción de migrantes y campesinos de lengua indígena.

Partiendo desde este punto, primero es necesario comprender sus vivencias, desde lo que propone Krotz (2004), “la relación igualdad-diferencia, diferencia-igualdad que incluye tanto la otredad percibida, como a lo propio que nos es familiar” (p.57), es decir, desde una reflexión para pensar en otros saberes desde el lugar de enunciación que ayuda a entender que partimos de situaciones y espacios diferentes. Estas posiciones con los actores sociales de esta tesis, Leobardo y Espiridión principalmente, tienen que ver con un sinfín de factores de los cuales he observado que establecen relación con cuatro puntos principales: la etnia, siendo de San Mateo Ozolco; clase, al ser agricultores; geopolítica y territorial, como migrantes de retorno; al igual que puede notarse algunas cuestiones de género dentro de las cocinas.

Sin embargo, en este esfuerzo por explicar los procesos de la realidad también se ha observado que existen problemas que, y como refiere Ribeiro (2020), “el problema vendría cuando las diferencias significan desigualdades” (p. 69), cuestiones que ya se han observado desde su infancia, adolescencia, adultez, y con ello, la construcción de su restaurante. Desigualdades que han condicionado las etapas de sus vidas y sus vivencias, los tiempos y decisiones que, en este caso han sido bien logradas.

Todas estas condiciones y condicionantes impuestas de vida, y las trayectorias en sus biografías individuales construyen aquello que Bourdieu (2002) denomina como habitus, el cual funciona:

Como un sistema de disposiciones socialmente constituidas que, en cuanto estructuras estructuradas y estructurantes, son el principio generador y unificador del conjunto de prácticas y de las ideologías características de un grupo de agentes. (p.107)

Lo que nos ayuda a explicar la continuidad de las disposiciones de los actores sociales considerandolas como parte del objetivismo, es decir, dentro de su campo, y de la formulación de su hábitus. Lo migrantes del terruño han sido desde que

nacieron “condicionados” y concedores de sus tierras, de sus alimentos, de las milpas, la agricultura, su lengua y los significados, su identidad y cultura. Por otra parte, dentro de la estructura existen las interpretaciones, o bien, lo que Bourdieu (2007) plantea como subjetivismo, en el aspecto en el que son:

Formas de conocimiento parciales: subjetivismo inclina a reducir las estructuras a las interacciones, el objetivismo tiende a deducir las acciones y las interacciones a la estructura. (citado en Capdevielle 2011: 33)

Con esto me refiero a las lógicas objetivas desde la estructura que constituye a cada uno de ellos, como campesinos, como migrantes de retorno, como hablantes de lengua náhuatl, como parte de comunidad de San Mateo Ozolco, dicho de otra forma, una lógica de clase como refiere Ortner (2021):

Entendida como el conjunto internalizado (y renovado continuamente) de representaciones de la ubicación social determinada por la clase y los procesos continuos que la naturalizan. (p. 124)

De otra manera, las implicaciones metodológicas se convierten en dos, el habitus planteado desde ese carácter que está en una constante dialéctica en construcción y deconstrucción, que no toma en cuenta pequeños vórtices de la estructura, pero que tampoco se encuentra desvinculada de ella, para ello tomaré el concepto de agencia a partir de Ortner (2021):

No es una entidad que existe desvinculada de la construcción cultural (tampoco es una cualidad que sólo se posee cuando se es un todo o cuando se es un individuo). Todas las culturas, todas las subculturas, todos los momentos históricos construyen sus formas particulares de agencia, sus propios modos de representar el proceso de reflexión sobre el yo y el mundo y de actuar simultáneamente dentro de lo que allí se encuentra y sobre ello. (p.92)

Es necesario, a partir de la agencia, explorar las particularidades de cada caso, sus trayectorias y sus construcciones de productos culturales e identitarios, las decisiones que habitan entre el habitus y la agencia, entre el objetivismo y el subjetivismo, con los que logran construir la manera de un restaurante-pueblo el cual nombran Mili.

Con este análisis como telón de fondo es que presento la biografía social de Leobardo Téllez y Espiridión Hernández, dos de los socios fundadores de los proyectos comunitarios que se han mencionado y del Restaurante Milli.

Leonardo Téllez Pérez

Es el Coordinador de la cooperativa Milli, es originario de San Mateo Ozolco, Puebla, creció con cuatro hermanas y tres hermanos, él es el mayor de los hombres.

Recuerda su hogar de la siguiente manera:

Creo que la casa de mis papás siempre se me hizo la más bonita, aunque sólo era de tablas, de madera, de techo de láminas y de bloque encimado, mi papá tenía una extensión grande de tierra en donde sembraba milpa y estaba lleno de árboles, pero ahorita ya no hay porque ahorita estamos en una modernidad en la que todo le ponemos concreto y ahora es concreto toda la casa. Mi infancia pienso que fue de las mejores infancias que tuve, viví con mis hermanos. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 18-06-2023)

Como hemos mencionado, la comunidad de San Mateo Ozolco se caracteriza por ser una población con grados altos de migración. Leobardo comenta que la mayor aportación que ha hecho la comunidad que vive en Estados Unidos fue poner un bachiller, mantenerlo, porque junto con las becas que da el gobierno eso ayudaba a que a los jóvenes que si les gustaba estudiar pudieran hacerlo, aunque sea por tres años más, y comenta lo siguiente:

La verdad me gustaba la escuela, era muy bueno en el futbol, me iba bien, no recuerdo haber pasado mal en la escuela, yo le dije a mi hermana yo sí quiero seguir estudiando y dijo está bien, dile a papá que vayan a Puebla y busquen una escuela y en ese entonces yo quería estudiar Agronomía, fuimos a buscar una escuela y todo, recuerdo que llegamos a una que se llama Mesoamericana pero era muy cara y no podía costearlo, mis papás terminando el bachiller fueron muy claros: terminas el bachiller y no hay dinero, tienes hermanos más chicos. Entonces me fui a otra escuela, aunque no me llamó la atención la carrera y me fui a estudiar a la Universidad Tecnológica de Huejotzingo y estudié la carrera de mecánica, aunque no era lo que me apasionaba, terminé de estudiar. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 18-06-2023)

Vivió por dos años en Estados Unidos, como he mencionado, en la diáspora de San Mateo Ozolco que se encuentra en Filadelfia. Estuvo trabajando ahí como lavaplatos en un restaurante, y cito a lo cito: “yo llegué a un restaurante que se llamaba “Tinto” y casi todos los cocineros eran de Ozolco”. Estos restaurantes que

mantienen los latinos. Posterior a eso consiguió otro trabajo como almacenista, iba a Tinto de mañana y como almacenista de noche.

Después de estos dos años, no pudo ni quiso adaptarse a este nuevo país, así que decide regresar a México, específicamente a su hogar, en su terruño. Aquí comienza de nuevo a reconectar con la profesión que ha sido parte de su familia desde hace mucho tiempo, la agricultura, los maizales, la milpa, los árboles frutales, pues, como mencionamos párrafos arriba, esta comunidad se caracteriza por esta actividad agricultora. En los bachilleres les habían enseñado a criar conejos así que decide poner su dinero en un criadero de conejos. Al mismo tiempo, la que ahora es su esposa lo incentiva a estudiar:

No me iba bien, ahora la que es mi esposa era mi novia, ella es abogada y estaba trabajando en Puebla, y me dijo que estudiara, en septiembre decido estudiar en semi presencial y barata, así que estudié administración de empresas. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula, 18-06-2023)

Debido a la mala paga de esta profesión, comienza a pensar en una forma de seguir hilando y coadyuvando a la agronomía con un nuevo proyecto, es entonces que crea la cooperativa Mazolco, de la que he tratado antes, y de la cual surge el proyecto Restaurante Milli, que propone una cocina de maíces, aprovechando los conocimientos de los platillos de su tierra natal.

Con el paso del tiempo, Leonardo ha aprendido más acerca de su labor como promotor de los conocimientos acerca del maíz junto con la iniciativa *Slow food*²⁰, un tema que sigue presente en las actividades de los Bosques de maíces, Hongos silvestres y Chiles en nogada que promueve en el restaurante y de los cuales se ahondará en el siguiente capítulo.

²⁰ Slow Food es una organización internacional que trabaja para dar a conocer y apreciar la buena comida: buena para quien se nutre, para quien la cultiva y para el ambiente. Asociación sin ánimo de lucro, fundada en 1989 con el objetivo de contrarrestar la difusión de la cultura *fast food*, y la desaparición de las tradiciones alimentarias locales. (Slow Food. 2018: 9)



Fotografía 11. Leobardo Téllez en el Rinconcito
Fuente: Pamela Trejo. Fecha: 29-07-2023

Espiridión Hernández

Espiridión, al igual que Leo, es de la comunidad de San Mateo Ozolco. Creció con seis hermanos de los cuales eran tres hombres y tres mujeres. Su papá ya era grande cuando se juntó y los tuvo aproximadamente a los 50 años, así que Piri tuvo que madurar muy rápido y narra lo siguiente:

Bueno pues, mi niñez fue un poco dura, pues vengo de una familia que no tuvo dinero, mi papá se juntó creo que a los 50 años entonces nos dio estudios hasta donde él pudo y mi hermano el mayor se fue a Estados Unidos, no recuerdo cuántos años tenía y después yo también me tuve que ir porque venían estudiando mis hermanos y hermanas y mi papá como era grande ya no tenía las fuerzas para trabajar y yo digamos, me sacrificué, estuve en la secundaria, pero ya no la terminé. (Espiridión Hernández cocinero de Milli en San Pedro Cholula, 22-08-2023)

Piri estuvo viviendo quince años en Filadelfia. Como todos, empezó lavando platos, pero, para poder ganar más y con ganas de aprender nuevas cosas decide buscar otro trabajo y quedarse horas extra para entrar en la cocina y aprender de técnicas, cuestión que se especificará en el siguiente capítulo. En Estados Unidos no tenía ninguna responsabilidad “grande”, es decir, no tenía esposa, ni hijos, sólo se encargaba de mandar dinero a sus papás. Pero llegó un punto en donde no logró asimilarse bien a ese país, y Espiridión comenta:

Decido regresar porque ya me había aburrido, ya hay veces que me sentía solo, tenía a mi hermano mayor ahí, pero él vivía en otra casa con su esposa y yo vivía con amigos, entonces a veces te llegas a sentir solo, más en navidad y año nuevo, entonces decidí regresar, pero no pensaba quedarme, mi mentalidad era regresarme otra vez, pero conocí a mi esposa y nos juntamos y tuvimos a mi hija mayor. (Espiridión Hernández cocinero de Milli en San Pedro Cholula, 22-08-2023)

Después de un tiempo obtuvo un carro y es el que empezó a llevar a Leo y a su hermano a las ferias con las garrafas de helado, pues ellos no tenían quien los llevara a las ferias o a la Ibero a venderlos. Ellos se conocieron desde la infancia y adolescencia. El llevarlos comenzó a conformar el proyecto. Con la ayuda de su cliente y ahora socio Mario, comenzaron a planear el restaurante, sin embargo, a diferencia de Leo, Espiri se encargó de la planeación de los platillos, dado el valor agregado en cuanto al tiempo de estadía y las posiciones laborales que tuvo en Estados Unidos, le dieron la condición de ser el cocinero (como él se hace llamar) del restaurante. Comenta que con ayuda de diversos chefs fueron planeando estratégicamente los platillos. Espiridión ahora tiene un emprendimiento por él mismo, nombrado Calcentli (Casa del Maíz) y, aunque está dedicado a su nuevo restaurante, sigue apoyando y yendo a los eventos de Bosques de maíces y a los otros proyectos.



Fotografía 12. Cocinero Espiridión Hernández
Fuente: Pamela Trejo. Fecha: 29-07-2023

Por último, y como reflexiones finales, se decidió que Leo y Espiridión fueran los actores sociales a los que se les hicieron las entrevistas a profundidad, ya que los dos son los socios fundadores de Milli. Para el caso, uno por la parte administrativa y el otro como encargado, cocinero y chef de este espacio gastronómico. Se pueden observar las diferencias de las trayectorias sociales y, al mismo tiempo, la interrelaciones entre ellas, las habilidades preponderantes que aportaron para los diversos campos de cocina, así como también sus limitaciones y la forma en la que sortean y sortearon las circunstancias establecidas. Es decir, cada uno desde su agencia aportó el elemento necesario para obrar dentro de los significados culturalmente constituidos.

3.3.4.- Los diferentes tipos de comensales

Nada varía tanto de un grupo a otro como la noción y elección de lo que es comestible, al igual de lo que se quiere, se desea o se puede comer. Por otro lado, de quiénes son los que quieren comer algún alimento en particular. Los comensales y la comensalidad son dos relaciones indisociables, porque una determina a la otra. En este apartado se describirán los tipos de comensales que asisten al Restaurante Milli, a partir de varios criterios como la clase social, con la inserción de los pequeños burgueses o clases medias, así como también diversos comensales que tienen interés en adquirir capital cultural/académico, y, por último, a partir de la caracterización del rito y el tiempo que hace apto a Milli para que estos comensales legitimen su restaurante, como un restaurante de cocina tradicional al que dentro de la tesis se agrega en la categoría gourmet.

Para que uno pueda socializar el alimento es necesario la intervención de la compañía, si bien, como se ha repetido a lo largo de esta tesis, el alimento sirve para nutrirse, también se ha comprobado que el panorama culinario cambió al momento en el que se descubrieron más posibilidades alimentarias, dicho de otra manera, “toda sustancia nutritiva es “alimento”, pero también se sabe que no todo alimento es “comida” (DaMatta, R., citado en Glissant 1987:22), a partir de que se

busca una identificación a través de ella. Convirtiendo a la comida en lo que Mead (1917), propone como hábitos alimentarios:

Comportamiento más o menos consciente, colectivo en la mayoría de los casos y siempre repetitivo que conduce a la gente a seleccionar, preparar y consumir un determinado alimento o menú como una parte más de sus costumbres sociales, culturales y religiosas y que está influenciado por múltiples factores socioeconómicos, culturales, geográficos, etc. (ibid, p. 22)

A través de la comida es que se construye una actividad fundamentalmente social, como define Ishige, que “el hombre es un animal que aprecia la convivialidad” (citado en Glissant, E. 1987:21). En esta convivencia existe un deseo de compartir la comida, algo que simbólicamente se vuelve comunicativo pues de esta manera las personas nos comunicamos, “el hombre nunca es un ojo, una oreja, una mano, una boca o una nariz, sino una mirada, una escucha, un tacto, una gustación o un olfacción, es decir, una actividad” (Le Breton. 2009: 22), lo que se nombra comensalidad, y de la cual surgen los comensales, que son aquellas personas que comparten la mesa.

Gustar el mundo a través de los comensales representa esta actividad a la que alude Le Breton (2009). Son quienes le dan significado y vuelven comunicativa la comida a través de un imaginario social que, para el este caso específico, de lo que es la comida tradicional mexicana, y más puntual aún, de lo que se conserva como una comida tradicional mexicana ozolquense. Aquí se entiende la cocina tradicional mexicana desde lo que se puntualizó en el primer capítulo a través de la teoría bourdiana de campo y, desde el ámbito gastronómico, como la actividad que se relaciona con las recetas, las técnicas culinarias, de las subjetividades de las y los chefs y cocineros (as), que interactúan con materialidades como utensilios, enceres e ingredientes para la creación de su obra maestra. En lo que alude a la cocina tradicional mexicana, para ejemplificar utilizaré el testimonio de dos comensales del grupo de discusión, en donde se plantea desde su percepción cuál es la comida tradicional y la decisión al elegir un restaurante:

Pensar en comer algo tradicional fuera de casa, digamos que lo puedo preparar por ejemplo aquí de Puebla no (teniendo en cuenta que ella es originaria de este

estado), pero cuando voy a otra región usualmente sí busco los restaurantes tradicionales. (Comensal poblana, en restaurante Milli, 10-03-2023)

Por otra parte, otra persona del grupo de discusión que es extranjera, en su visita planteó:

Pensando en cocina tradicional mexicana claro que ellos para vender van a decir que es cocina tradicional mexicana, en mi país hay uno que se llama Oaxaca, que se escribe con w y j, Woajaca, pero no es de Oaxaca, hay uno que se llama Milagros que es como comida mexicana, pero decir que es tradicional, no lo sé, de comida de mi país creo que cuando se trata de comer por fuera de casa, no busco comida tradicional. (Comensal extranjera, en restaurante Milli, 10-03-2023)

A partir de los testimonios en los que se menciona que fuera de su lugar de origen no se busca comer comida tradicional, pues en ambos casos se plantea que son platillos que pueden preparar debido a que el acceso a los ingredientes se encuentra de manera más fácil. Sin embargo, por otra parte, esta comida no es tradicional desde dos perspectivas. La primera, porque es comida ozolquense y, la segunda, es que tiene toques distintivos dentro del emplatado y la preparación. Este último punto es necesario tocarlo ahora, aunque se ahondara en el en el siguiente capítulo. Estos toques distintivos son los que los comensales hacen que se legitime al restaurante, definiendo la legitimidad desde lo que Bourdieu (1988) establece:

Los diferentes sistemas de expresión [...] se organizan objetivamente según la jerarquía independiente de las opiniones individuales que definen la legitimidad cultural y sus grados [...] situadas fuera de la esfera de la cultura legítima, los consumidores se sienten autorizados a seguir siendo simples consumidores y a juzgar libremente. (p.33)

Es de esta conformación de criterios y disposiciones hacia la comida que surge el “sistema de necesidades” (Bourdieu. 1988: 382), a partir de la configuración del habitus de los comensales, es decir, las personas con mayor poder adquisitivo consumirán en un restaurante de cocina tradicional con cierto distintivo, a diferencia de las personas que podrían hacer sus propios alimentos tradicionales en casa, como se observa en los testimonios iniciales. En el caso de Milli, se observan diferentes tipos de comensales, que caracterizaré a continuación.

Comensal local

Desde la definición y el contexto socio histórico del turismo en el proceso modernizador de transformación rural-urbana de San Pedro Cholula, en donde se encuentra ubicado el restaurante Milli, se observa la gran cantidad de habitantes con ingresos que no forman parte del sistema de necesidades, es decir diferentes a la clase obrera y trabajadora que se define por la elección de lo necesario.

Los datos del Censo de Población y Vivienda (2020) arrojaron que los rangos de edad que concentraron la mayor población son de 12, 081 mil habitantes que de entre 20 a 24 años; y de 11,109 mil habitantes que son de entre 25 a 29 años. Es decir, que la mayoría de los habitantes son jóvenes. Y haciendo relación con los grados académicos mencionados en el censo, 27.7 % de personas tienen un grado académico de Licenciatura de un total de 138,433 mil habitantes, lo que es entendible porque en ese espacio se encuentra una de las universidades privadas más importantes del país la Universidad de las América (UDLAP), y lo que además propicia a que las casas habitaciones de los pobladores originarios sean rentables para ofrecer cuartos para los estudiantes. Con esto como telón de fondo explico que los consumidores más asiduos al restaurante son jóvenes entre estas edades, que buscan platillos un poco más elaborados que los que se pueden encontrar, lo que ejemplifico a partir del testimonio de una mujer de 27 años y un hombre de 34 años, clientes asiduos al restaurante:

El lugar más deliciosísimo y bonito para comer y tomar una chelita en Cholula, me parece barato y rico cuando no quieres comer garnachas, pero si antojitos mexicanos o bueno poblanos. (Comensal hombre de 34 años en Milli Cholula el 18-06-23)

Me parece una buena propuesta, no es caro el menú, pero al mismo tiempo es diferente, los molotes rellenos de tinga, longaniza con quelites y requesón son muy ricos y son de diferentes tipos de masa, se siente fresco. (Comensal mujer de 27 años, estudiante en restaurante Milli, estudiante, 25-03-23)

Podría decirse que la carga estudiantil y el ambiente juvenil que rodea a San Pedro Cholula trae consigo a varios clientes que gustan de apoyar y comer en este restaurante de antojitos tradicionales, como se ha mostrado.

Comensales turistas

San Pedro Cholula, como hemos visto a lo largo de la tesis, es un espacio que al ser denominado Pueblo Mágico, trajo consigo varios fenómenos, entre ellos la turistificación que se hace presente constantemente en este territorio y, con ella, el ingreso de los turistas que, según datos del periódico regional El Sol de Puebla, para el año 2023 fue de 46 mil visitantes. Esta cantidad de personas y la búsqueda del alimento, traen consigo ciertas concepciones desde el imaginario del turista de lo que es la cocina tradicional, Fuentes (2016) propone que:

Los imaginarios turísticos se deben entender como parte de un proceso continuo que se elabora a partir de la dinámica de los actores (emisores) y receptores en lugares (habitantes) que permiten crear, recrear, moldear y anticipar prácticas, roles y experiencias. (citado en Bertrán, y Vázquez, 2018: 85)

En este caso, la experiencia culinaria en esta concepción de comida tradicional ozolquense de alguna manera u otra se ve adaptada para ofrecerse a los turistas. Flores (2018) menciona que, al momento de ofrecerla a los turistas, “se convierte en una cocina comercial que pierde ritualidad de las preparaciones durante su confección” (citado en Bertrán y Vázquez. 2018: 86), sin embargo, en estos términos hibridizantes entre lo tradicional, lo gourmet y lo comercial, necesariamente no se configura desde la pérdida, si no una forma de compartir, como bien da testimonio Leobardo:

Nos importa que conozcan sobre la agricultura en sus pagos a precio justo y ahora en nuestras colaboraciones y Bosques de maíces, exposiciones de maíces en Milli nos interesa promover el consumo y revalorización del maíz y de la cocina ozolquense.

Tenemos muchos turistas, les interesa mucho la comida y también los talleres de nixtamalización y tortillas, los damos aquí en Milli, muchos son extranjeros y en colaboraciones vienen con un intérprete que ayuda a poder comunicarme con ellos, o también luego entre conocidos nos recomiendan, van a Maza y allá les cuentan de acá y así, también hay turistas nacionales y a todos les gusta la comida, aunque algunos el picante u otras comidas o ingredientes pues no tanto. (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula el 18-06-2023)

Es decir, este tipo de turistas buscan y encuentran una “rentabilidad cultural” (Bourdieu. 1988: 267), la cual se legitima en el establecimiento desde una relación próxima con la cultura legítima, que es representada por la clase dominante, en el sentido de aquel acercamiento a la comida gourmet/distinción, o bien, nombrada

como “alta cocina”, que justo y como he explicado a lo largo del texto, es la comida que ofrece el Restaurante Milli, se legitima culturalmente.



Fotografía13. Taller nixtamalización
Fuente: Pamela Trejo. Fecha: 17-12-2023

A lo largo de mi estancia en Milli, durante la investigación, logré relacionarme con varios comensales, algunos de ellos venían de Estados Unidos, Canadá y Francia. La mayoría habían sido invitados por los socios o chefs que hacen eventos en colectivos, o tenían parejas mexicanas que estaba interesadas en que probaran una comida tradicional en su visita a México.

Comensales académicos-culturales/foodies

En el proyecto del Restaurante Milli también promueven eventos que están destinados total y completamente al conocimiento. Entre estos eventos están los “Bosques de Maíces”, que se desarrolla en las diferentes temporadas: barbecho, siembra, cosechas. Por otra parte, rutas festivas o simbólicas, como: ruta del chile en nogada, temporada de hongos, día de muertos, fiesta del maíz (elotiza), temporada de pulque, labranza de milpa y quelites, temporada de ayonanacatl y eventos con chefs invitados. Todos estos eventos culturales que giran en torno a la

comida, el alimento y la culinaria distan mucho de las experiencias gastronómicas gourmet, es decir, de esta “cultura legítima”. Este tipo de actividades suponen una importante inversión al capital social y cultural que, como define Ortega (2004), “reproducen la cultura legítima en contraposición a otros habitus de clase”, esta clase dominante que quiere apoderarse y poseer la razón de la “cultura” esa cultura de distinción y que, sin embargo, existen estas nuevas posibilidades desde “la dualidad de su estructura” (Bourdieu. 2010: 51), y legitimadas desde su historia.

A este tipo de comensales los divido en dos, los académicos e investigadores. Son mujeres y hombres interesados en los procesos alimentarios, gastronómicos, culinarios y también sociales, que acuden a estos eventos con el fin de aprender, conocer y promover entre sus grupos, y cito: “lo que se está haciendo con el maíz y las comunidades” (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula el 18-06-2023).

Milli, como esta instancia “no legítima de legitimación” (Bourdieu. 2002:32), podría estar dentro de la consideración de que “está en condiciones de imponer normas culturales a una fracción más o menos amplia del campo intelectual, y que reivindican ipso facto, una legitimidad cultural” (Bourdieu, 2002:32), en su aporte a los procesos de conservación social con los talleres, pláticas y degustación -que se realiza en estos eventos-, y que también buscan la conservación de alimento, ingredientes, platillos, narraciones. Ejemplificando esto, expongo los comentarios de algunos de los académicos e investigadores que se presentaron en eventos diferentes.

- El sábado 16 de abril del 2023 asistieron tres académicos, dos de ellos profesores de la Universidad Iberoamericana de la Ciudad de Puebla. Ellos dan clases en Diseño Industrial y han tomado cursos de etnografía y antropología social. Este tema les llamó la atención puesto que están interesados en los proyectos comunitarios y de cooperativas. Buscaban aprender más de los procesos que lleva a cabo en Milli, para así poder hacer una propuesta en el sector alimentario desde diseño industrial.

- En este mismo día, sábado 16 de abril del 2023, asiste una maestra de la Universidad del Claustro de Sor Juana (UCSJ). Ella da clases en el área de administración de empresas de la Licenciatura en Gastronomía.
- Sábado 2 de septiembre del 2023, la profesora, maestra y doctorante Laura Urizar, investigadora y antropóloga social interesada en el plano de la antropología alimentaria.
- Sábado 2 de septiembre 2023, la antropóloga alimentaria Rocío Carbajal, investigadora y promotora de la alimentación.



Fotografía 14. Cena
Fuente: Pamela Trejo. Fecha: 17-12-2022



Fotografía 15. Taller de siembra y cosecha de Ayonanacatl”
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:16-12-2023

Por otra parte, en segundo lugar, aquellos comensales, principalmente jóvenes, que buscan nuevas propuestas gastronómicas en los restaurantes que resignifican la “comida tradicional mexicana”. Para la localización de los lugares que ofrecen esas propuestas, se apoyan en los medios de comunicación masiva, especialmente las redes sociales: Instagram, Facebook, Tik Tok, que Peters et al. (2013):

Argumentan que las redes sociales están constituidas por un conjunto de actores sociales (individuos, grupos u organizaciones) con un complejo entramado de lazos entre ellos. Son sistemas de comunicación que permiten a los actores sociales una

comunicación esencialmente igualitaria, diferente a la perspectiva tradicional de la comunicación, en la cual había una jerarquía respecto del transmisor y el receptor. (citada en Durão et. al., 2017: 969)

Estos usuarios no sólo se exponen a herramientas de mercadeo, sino que también buscan la generación de un “estatus” a partir de proclamarse *foodie*²¹, u otras maneras de nombrarse, a partir de las nueva y diversas formas en la que la culinaria y los restaurantes gastronómicos se presentan, desde las experiencias y la distinción que ofrecen a partir de “una admiración puramente estética” (Bourdieu. 2010: 31), de los platillos, las experiencias y la cultura. Hasta cierto punto, un estilo de vida asociado a la “pequeña burguesía” (ibíd, p.34), la cual busca esta pretensión cultural, tan característica de este segundo estilo de vida que, de alguna forma y sin hacer un juicio de valor, sólo explicando la realidad social en el caso de Milli, ha generado una serie de subproductos de esta cultura legítima, que se observarán en el siguiente capítulo: el emplatado, los utensilios, la estetización de los platillos, la elección de diversos ingredientes y, también, en lo que a continuación señalaré en la comensalía.

Por último, la comensalía, como mencioné en el párrafo inicial, no está ausente de todo este tipo de procesos de distinción, de ritos y rituales que giran en torno a los comensales. Por una parte, es cierto que uno come lo que puede, pero también en ciertos estados beneficiosos, uno come cuando quiere, lo que quiere y como quiere, sobre todo cuando uno se encuentra en una posición para elegir, como en los restaurantes, porque se sabe que al elegir el alimento “ayuda a definir la situación social que se desea crear”, (Da Matta, citado en Glissant. 1987:22).

²¹ Los *foodies* según Calvo-Porrall y Lévy-Manginson (2018), son: “entusiastas de los productos alimenticios especiales que aprecian la calidad y los atributos de los alimentos especiales únicos. Asimismo, este grupo de consumidores muestra un alto interés y compromiso con los productos alimenticios de especialidad y son propensos a buscar productos de especialidad únicos y diferenciados. Además, la calidad del producto es importante para este segmento de clientes, siendo los atributos de los alimentos como la frescura, el sabor o el procesamiento más importantes para ellos que para otros segmentos de consumidores. La principal motivación que tienen los *foodies* va más allá de satisfacer su hambre, esta motivación está atada con el hecho de descubrir. Buscan tener experiencias únicas que se relacionan con el buen comer y que no se dan necesariamente en sitios conocidos o lujosos. Los *foodies* tienen una gran influencia debido a que dan sugerencias a los seguidores de sus redes sociales sobre qué restaurante visitar, qué plato pedir, y las experiencias que podrán tener. (citado en Martínez y Castro. 2022: 18)

Asimismo, los ritos de comensalidad en los que intervienen también los platillos que se comen y las personas con quienes se comen, el modo en el que se come y la estructura en las formas y tiempos de servir. En el análisis realizado en el Restaurante Milli, lo ilustro con dos ejemplos muy puntuales.

El primero, es con respecto a los platillos tradicionales que, en el caso que se ejemplifica, el platillo más ceremonioso, el Ayonanacatl (hongo del chilacayote), que tiene un sabor mucho más fuerte que los demás. Su preparación se intenta hacer lo más cercano a su tradición o a su hábito cotidiano, pero con toques distintivos, es decir en tamal, en taco.



Fotografía 16. Tamal de Ayonanacatl
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:03-02-2024

Y, el segundo ejemplo, es en el formato en el que se planean la cantidad de platillos que se van a servir, como en los eventos de Bosques de maíces, temporadas, rutas o brunch. Su presentación corresponde al movimiento gastronómico de la “cocina

de vanguardia”²², la cual tiene como característica, por un lado, explotar al máximo los sabores de los platillos a través del menú de degustación, lo que consiste en servir en varios tiempos diferentes platillos en porciones o cantidades pequeñas, pero con un máximo de sabor, de texturas, de temperaturas definidas, a través de este profundo conocimiento de los ingredientes, expresados por medio de un mínimo de seis platillos diferentes. Por otro lado, Milli también combina este menú degustación con el menú maridaje, el cual complementa el platillo junto con una bebida adecuada para los sabores que se encontrarán.

Asimismo, y como plantea Fischler (1995), “la alimentación ya no solo estructura al tiempo, es el tiempo quien estructura la alimentación” (citado en Maury, 2010: 9). Esta comida ritualizada y socializada se encuentra de esta forma en el tiempo de ocio, lo que inviste nuevas significaciones de consumo, de estatus aun estando en el espectro tradicional y, en este caso, tradicional ozolquense.

Es así como se producen estos tres tipos de cocinas en este restaurante. Por una parte, los fondos reconocidos de una tradición mexicana, el uso de productos mexicanos, y puntualizando aún más, las temporalidades y cosmovisiones, los lenguajes, sabores y saberes de las cocinas, como el tecuil ozolquense, cuya herencia es la tierra y sus productos van teniendo acceso a otros marcos sociales y actores sociales, en otro tiempo y espacio, lo que logra introducir este nuevo campo de la cocina tradicional mexicana “ozolquense” gourmet.

²² La cocina de vanguardia es un movimiento que surge en los años ochenta y es consolidado en los años noventa del siglo pasado. Este movimiento lo que busca es revolucionar la cocina a través de una visión moderna, con productos de alta calidad y transformado el placer de la buena cocina en un reto permanente para los sentidos al momento de consumir los platillos. Dentro de los chefs representativos de este movimiento se encuentra Ferrán Adriá y Juan Mari Arzak. (Barcelona Culinary Hub, 2024)

Milli: de trayectorias y sistemas

La creación de la idea del Restaurante Milli configura una gran y compleja historia que forma parte del fenómeno migrante, este restaurante se conformó a partir de proyectos del pueblo para el pueblo, historia en la que los mismos pobladores, en este caso un grupo de migrantes de retorno, conjugaron los conocimientos de la infancia junto con sus recuerdos e historias culinarias, es decir, el hábitus establecido en estas disposiciones, para utilizarlo en la creación de un proyecto que les ayuda a sobrellevar las vicisitudes que aquejan a los pueblos indígenas, pero que al mismo tiempo siguen con aquellos aprendizajes de la infancia y su conexión con la tierra, es decir, el uso de la milpa,

Por otra parte, estas comunidades cada vez se han visto trastocadas por la urbanización (mancha urbana), lo cual transforma hasta cierto punto sus decisiones, usos y costumbres, es el campo moderno que se establece a partir de su agencia como sujetos que tuvieron que retornar de su migración a Estados Unidos, en donde recibieron aprendizajes culinarios que pusieron a disposición en una sociedad “modernizadora” envuelta en sistemas de producción que buscan la diferencia, distinción en sus productos, así que toman la decisión de complementar sus conocimientos tradicionales junto con lo aprendido, para ofrecer una comida tradicional con ciertos esquemas distintivos.

Dicho esto, en la lógica de los productos se encuentra las actividades del comer y de la comensalidad, las cuales en su ejecución buscan un conjunto de personas que conozcan y reconozcan el lado simbólico (y en ocasiones patrimonializante) de la comida tradicional. Es en estos encuentros, visitas, que se crean diversos vínculos con otros conocedores de la cocina, algunos de ellos considerados como “profesionales” de la gastronomía, y que en conjunto van creando una red de aprendizajes y saberes que giran en torno a la comida y los sistemas alimentarios.

Finalmente, todas estas disposiciones dadas, configuraciones creadas, y la apertura al conocimiento en ambos lados (tradicional y profesionalizante), llevan a

lo que se conformó y se conforma, a partir de la agencia de los fundadores y sus diferentes proyectos, a la creación de este restaurante tradicional mexicano gourmet nombrado Milli, que logra atraer el interés de diversos tipos de comensales.

Capítulo IV. Memoria y Gourmetización: el caso de Milli

Este capítulo tiene por objetivo describir las formas alimentarias en las que se materializan aquellas memorias culinarias que tienen relación con el sistema alimentario del Restaurante Milli. Este espacio se configura, como la mayoría de los espacios de cocina que han sido dados y ahora tomados por aquellas mujeres con conocimientos ancestrales, de ese conocimiento sobre las formas de obtención de los alimentos y que, ahora y compartiendo sus saberes, se conforma y resignifica desde la identidad de los creadores de Milli, como campesinos, migrantes de retorno de una comunidad indígena. De su comida cotidiana que gira en torno a una forma de obtención de los alimentos, a partir de la agricultura y las cosmovisiones y ritualidades que contiene en su génesis el ciclo agrícola y el sistema milpa, de ingredientes y alimentos que surgen, se cosechan y se consumen en temporadas muy delimitadas y específicas.

Desde la perspectiva antes planteada, el primer apartado aborda el procesamiento y el consumo de acuerdo a la naturaleza de la creación de este espacio culinario, y que se formulan a partir de procesos hibridados, en donde lo tradicional y los conocimientos profesionalizantes se encadenan y comparten a través de aquellos saberes históricos y de memoria.

En el segundo apartado se realiza la descripción y el análisis de la gourmetización del Restaurante Milli, desde el entramado de los dos campos sociales, de sus memorias individuales y colectivas, así como de las nuevas redes y conexiones con saberes académicos, y de las negociaciones entre estos dos espacios.

Por último, se exponen las formas en el que el lenguaje del Restaurante Milli ha resignificado, reinterpretado y resistido a esta “unión”, en cuanto a los significados de sus utensilios, enceres, lozas y decoraciones, todos abocados a su fin principal: “una cocina de maíces ozolquenses”.

4.1.- La cocina: espacio y contenedor de memoria de San Mateo Ozolco

La memoria y su capacidad para construir la realidad social es elemental para el estudio del espacio culinario. Luce Giard no se equivocó al momento de mencionar que “las prácticas culinarias se sitúan en el nivel más elemental de la vida cotidiana, en el nivel más necesario” (citado en Alvarez. 2022: 12) tan elemental como lo es el lugar en dónde se llevan a cabo estas prácticas culinarias, es decir la cocina que en el más amplio de sus significados es considerada como portadora de memorias, recuerdos, rememoraciones y como bien introduje y describí metodológicamente en el primer capítulo la cocina como un campo, que en este caso específico se enfocan a aquellas fórmulas de conocimientos de la cocina ozolquense, al igual que las actividades que se relacionan con las recetas el conjunto de conocimientos ancestrales de las madres, abuelas, hermanas ozolquenses con relación a las recetas tradicionales, festivas, simbólicas y rituales, siendo la misión principal de Milli “conservar nuestras tradiciones, conocimientos y los maíces endémicos”, en las mismas palabras en este entrelazamiento entre los ozolquenses, sus ingredientes, la culinaria que crean un ambiente propicio para la construcción de la memoria en la cocina.

Dicho esto, se observa a la cocina como el contenedor de la memoria culinaria ozolquense desde sus sistema alimentario y culinario, es decir desde esta puntualización: el abastecimiento, la preparación, el cocinar y el comer, cada una de ellas con sus matices, creando así no sólo un lugar de memoria general si no también los lugares de memoria, aquellos que bien describe Nora (2008) como “el corazón viviente de la memoria” (p. 38) de dónde emanan todos los recuerdos, para posteriormente traerlos de nuevo al campo de juego, es decir a la cocina.

Cada uno de estos puntos presentan amplias oportunidades para lograr la comprensión del título del apartado, la cocina como el contenedor de memorias de San Mateo Ozolco, ya que cada una de estas acciones que bien pronuncié en párrafos anteriores, tienen una selección de recuerdos propios y con cada uno de ellos al momento del emplatado y en el bocado en los comensales reconstruyen un

conjunto de recuerdos que rememoran, resignifican y resisten a través de los conocimientos y significados culinarios y alimentarios de esta comunidad de las mujeres.

El abastecimiento en el caso específico del Restaurante Milli contempla varios puntos, que es un abastecimiento en su mayor parte autogestivos, el alimento principal para el restaurante y como he presentado en el segundo capítulo, se resalta y se hace énfasis en la producción agrícola del maíz, con todos aquellos conocimientos ancestrales y simbólicos que se describieron, el hecho de que el maíz cumple como columna vertebral de la comunidad de San Mateo Ozolco, en este capítulo se describen las etapas de este abastecimiento en función de la vida social de maíz, lo que a continuación da la pauta para trabajar en la realización de los platillos.

La preparación por su parte es la combinación entre los saberes y el abastecimiento en la que la alquimia de estos dos elementos hace su parte en el momento en el que se busca en el pasado representar al presente aquellas formas de preparación, este tipo de memoria en específico dentro del ámbito gastronómico es aquella que “podemos evocar cuando queremos y aquellos que, en cambio, no obedecen a nuestro recuerdo, aunque lo busquemos en el pasado” (Halbwachs. 2004: 48), al momento de cocinar los cocineros buscan conscientemente la evocación tanto de las formas de hacerse, como de los platillos, por y para significarlos y eventualmente para ofrecer estos recuerdos en el acto del comer.

Es decir, la cocina de Milli, se ha convertido en el transporte de aquellos guisos, sabores, olores, texturas, formas, platillos, técnicas de preparación y de elección de alimentos, que tienen vigencia en la memoria culinaria, para así ser transmitidos en el presente mediante su elaboración dentro del espacio de la cocina.

Para finalizar, es importante referir que la cocina adquiere este marco individual y colectivo del recuerdo en el que despierta y evoca sentimientos de pertenencia culinaria, alimentaria tanto para ellos como para los consumidores que lleva por título: una cocina tradicional ozolquense.

4.1.1.-Las guardianas de la memoria ozolquense: endo cocinas el Tlecuil.

De las cocinas de las casas salía el humo, estos espacios como le he ido mencionando a lo largo de la tesis son los lugares que si bien nutren el cuerpo, también son espacios de cohesión, aunque estos como hemos observado se han modificado y en muchos de los casos dejan de funcionar para la reunión familiar.

Tomando como punto de partida la compleja y milenaria cultura culinaria de México, hablo de una infinidad de tipos de cocinas que dependen de diversos entornos tradicionales, así como también de las condicionantes históricas que han transformado estos espacios, sin embargo dentro de nuestro país y según la antropóloga, Corona (2021) existen tres raíces de cocinas que dirigen la cultura culinaria siendo estas:

La indígena, la mestiza, y la afrodescendiente, han conservado las características que han permitido mantenerse y adaptarse a un contexto de grandes cambios políticos, económicos, y ambientales, su vitalidad reside en la fuerza con la que se transmiten estas culturas alimentarias, además de la persistencia que, a pesar de la contaminación y explotación, han logrado los sistemas naturales que les brindan los insumos necesarios. (p.30)

De estas tres y para el caso específico de esta investigación la cocina indígena y la cocina mestiza son dos cocinas que lideran el camino metodológico, puesto y como lo he mencionado, la primera representa aquellas memorias ancestrales, los fogones y las cocinas de las mamás, abuelas, esposas y hermanas ozolquenses, la transmisión de todos los procesos, comidas e ingredientes que se trabajarán en los siguientes apartados y por otra parte a partir de estos recuerdos y rememoraciones la construcción de saberes profesionalizantes que provienen de la necesidad y los conocimientos que se adquieren al migrar, en esta cocina los actores sociales son los chefs, cocineros y en este caso Espiridión, quien en una fuerza conjunta con los demás cocineros y Leobardo Téllez, logran crear día con día, los menús degustación y menús fijos del Restaurante Milli, resignificando sus sabores y saberes.

La cocina indígena tiene bastante definidas sus formas y procesos, Bertrán (2005) menciona que “los elementos centrales de la alimentación de los indígenas son el maíz, el frijol y el chile, que están presentes todos los días y muchas veces en todas las comidas del día” (p. 27), y esto es razonable ya que con el fácil acceso a la tierra y las parcelas del sistema milpa del cual todos o si o la gran mayoría tienen y producen, además de otros ingredientes que la misma autora explica, pero todos con relación a la vida campesina y agrícola, lo cual también observaremos a lo largo del capítulo, ejemplo de este tipo de alimentación es lo que describe Leobardo Téllez en cuanto a aquellos alimentos que su mamá cocinaba en su infancia:

Recuerdo alguno que otro, por ejemplo mi mamá me daba de comer unas sardinas que compraba, pero la mayoría era y recuerdo porque peleaba con mis hermanos, ¡otra vez! La regla era todos los sábados eran frijoles, hay varias formas de preparar frijoles y pienso que la modernidad no quiere enseñar que comer quelites y comer frijoles es de pobres, y te hace decir ya no quiero porqué mejor no compramos un pollo y era un poco complicado comprar un pollo rostizado. Si estaba muy marcado eso de quelites y frijoles era de pobres y no queríamos comer pero pues mi mamá decía que era lo que hay. (Entrevista Leobardo Téllez en el restaurante Milli el 16-08-2023)

Siendo estos ingredientes, nacientes del campo y la agricultura de lo accesible y lo económico que forman parte de su comida cotidiana. Otra de las características de este tipo de cocinas y como bien menciono en el inicio del apartado, aquel humo que salía de las cocinas, aquellas cocinas que como bien menciona Espiridión “era cocina de humo, nosotros le llamamos *Tlecuil*²³, ahí es dónde molían y ponían la cazuela para hacer de comer y era mi mamá la que nos hacía de comer”, como bien se lee en la referencia, este tipo de cocinas de humo eran las que predominaban en las casas de la Región de San Mateo Ozolco, pues Leobardo comenta de la misma forma los siguiente:

La casa de mis papás siempre se me hizo la más bonita, aunque sólo era de tablas, de madera, de techo de láminas y de bloque encimado, mi papá tenía una extensión

²³ Esta palabra proviene del náhuatl, *tlecuil* que en su traducción significa fogón. Dice el diccionario de la cocina mexicana Larousse Cocina, que es un brasero formado por tres piedras llamadas *tenamastes*, que sirven como base para colocar, ollas, vasijas o rejillas para cocer los alimentos, que se ponen en el suelo en formación triangular para que en los espacios que quedan entre ellas se acomode la leña, ocote o boñigas para prender el fuego. En la actualidad puede haber más de tres piedras en el *tlecuil*. Se utiliza desde la época prehispánica, como el equivalente de la estufa actual u hoguera.

grande de tierra en dónde sembraba milpa y estaba lleno de árboles, la cocina era sencilla, recuerdo más la de mi abuela, esa sigue ahí afuera, el fogón pues se cocina con leña. (Entrevista a Leobardo Téllez coordinador de cooperativa en San Pedro Cholula el 16-08-2023)

Las cocinas de humo o tlecuil, generalmente se encuentran en la parte de afuera de los hogares, debido justo al humo que desprenden cuando se cocina, Reyes (2022) en su estudio acerca de las cocinas de humo describe que en ellas:

El principal elemento de transformación de los alimentos es el fuego que se alimenta constantemente de la leña, y ha sido utilizada por generaciones, persistiendo en la mayor parte de los espacios domésticos, aportando un marco de conocimientos al respecto del manejo del fuego y el calor que éste proporciona para volver comestibles los insumos alimentarios obtenidos del entorno, así como un sabor, un tiempo de cocción y una dinámica particular de organización del núcleo doméstico y la comunidad. (p.182)

Con esta información y ejemplificando con la imagen 1, se puede observar unas de las cocinas de humo que forman parte del Rinconcito, en dónde se llevan a cabo los Bosques de maíces, ahí se encuentra en el costado el komal (komal) y por debajo el fogón con la madera encendida.



Fotografía 1. Komal y la cocina tlecuil
Fuente: Instagram Milli Cholula. Fecha:11-06-2022

Ahora bien, otro de los elementos que conforman esta cocina de humo, son el *metatl* (metate²⁴) y el metapil (mano con la que martajan/muelen diversos ingredientes), junto con ellos, ollas de barro, tamaleras, peltre, cucharones de madera y varios utensilios que forman parte de este tipo de cocinas, que no sólo observamos en el Rinconcito si no que y en apartados siguientes se establecerá este tipo de fogón adaptado al Restaurante Milli.



Fotografía 2. Metatl.

Fuente: Pamela Trejo. Fecha: 17-12-2024

²⁴ La palabra metate proviene del náhuatl metlatl que significa "muela". El metate fue un importante instrumento de molienda, cuya aparición se remonta a finales del Protoneolítico (5000 - 2500 a. C.), tiempo en el que las bandas recolectoras se habían vuelto agricultoras, lo que dio inicio al cultivo de plantas domesticadas, propiciando que los pequeños grupos se convirtieran en microbandas semisedentarias. Además, las investigaciones permiten deducir que el uso del metate promovió el incremento del consumo de semillas. El metate es una piedra rectangular tallada en roca volcánica que puede ser ápedo, sin patas o tener tres tenamatzin o soportes de piedra; el cual es complementado con un metlapil o mano de metate. El tamaño de los metates se incrementó con el tiempo, de manera paralela al aumento en el tamaño de la mazorca de maíz. (INAH.2021)

Por otra parte, y como se pudo observar en las dos narraciones de aquellas cocinas de humo, las que lideraban esos espacios eran las mujeres, aquellas madres, abuelas, hermanas, tías en el que las cocinas se forman a partir de hechos sociales y culturales, pero también y sin olvidarlo como un ejercicio de poder en cuanto a roles de género, tomando en cuenta los conceptos de Abarca (2006), “espacios propios de mujeres (*women’s spaces*) y no como los lugares históricamente asignados a ellas (*women’s place*)” (citado en Curiel. 2006:119), dentro de San Mateo Ozolco, estas mujeres son consideradas y cito:

Nuestras abuelas, madres, nuestras hermanas. Las guardianas de maíz Ozolquense y de las cocinas de humo [quienes] fusionan su sabiduría junto a la de los chefs. Las conocedoras de nuestros moles ozolquenses. (posteado en página de Instagram Milli Cholula recuperado, 20-10-2022)

Estas mujeres, si bien en su momento fueron asignadas y muchos casos confinadas a estos espacios, en forma de sujeción, subordinación en un contexto de relaciones asimétricas y que fueron pocos o nulos los reconocimientos por su labor doméstica, como bien expresa Lagarde (2015) en el que “la mujer y la comida son una unidad de cosmovisión basada en el que a partir de la división sexual de trabajo, se le asigne a ella la elaboración de alimentos y la acción de alimentar a otros” (p. 292), debido al contexto sociohistórico.

Con las modificaciones de la vida moderna este tipo de saberes dentro de la cocina y su reconocimiento a las mujeres cocineras se ha potencializado, se le ha dado un valor a partir del folclore lo cual “dramatiza y recrea la llamada cultura popular, buscando una forma de satisfacer el yo individual y social mediante expresiones artísticas” (Rodríguez. 2021: 208), de aquí surgen los títulos de cocineras tradicionales, cocineras de humo, mayores, aquellas que guardan las memorias de la cocina, los ingredientes sabores, amasados, mezclas y platillos de su pueblo, como lo es el de San Mateo Ozolco.



Imagen 3. Fotografía de cocineras tradicionales ozolquenses.
Fuente: Instagram Milli Cholula. Fecha: 20-10-2023

Todas estas cocineras ozolquenses resaltan y forman parte del restaurante Milli. Para el día 20 de octubre del 2023, fue una fecha importante debido a que fue el IV aniversario del restaurante, aquí las cocineras tradicionales de Ozolco fueron invitadas especiales. La cocineras ozolquenses se hicieron presentes, cada una con un platillo tradicional de esta región. Doña Nieves con el Huaxmoli, Doña Coque con Piquera (tamales), Doña Pascualina con Mixmoli y en cuanto al famoso Mole Poblano de San Mateo Ozolco, Espiridión comenta lo siguiente:

Bueno el mole poblano, si tuvimos que buscarle porque ahí en el pueblo casi todas las señoras saben hacer mole, pero si buscamos a alguien que si nos gustara y nomás había tres señoras que si hacían muy bien el mole, hasta las contrataban para bodas o bautizos y le dije pues hay que decirle a esta señora que nos haga o guise y nosotros nomás lo molemos, una señora no quiso y la otra señora falleció, entonces pues ya fuimos con la suegra de Bernardo que sabía hacer mole y estaba sabroso, entonces fuimos a probarlo y si nos gustó y es ella la que no sigue guisando los ingredientes del mole. (entrevista a Espiridión en su restaurante Calcentli el 22-08-2023)

Pensando en que no existe una única receta, sin embargo por regiones si existen formas de hacerse muy similares, en este caso todo radica en la memoria culinaria de estas mujeres, las cuales también vinculan sus saberes con las labores y actividades del campo de ahí es que se crean estas memorias culinarias que “no se basa en la historia aprendida, sino en la historia vivida” (Halbwachs. 2004: 60), que ha sido transmitida de voz en voz y que permite la reconstrucción y reinención.



Imagen 4. Fotografía de cocinera tradicional Doña Nieves.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha: 30-10-2022

De estas memorias culinarias, alimentarias y agrícolas es que se obtienen las ideas principales para el menú fijo del restaurante, así como también las reinenciones en los menús degustación y de temporada, que invita a evocar aquellos sabores ancestrales, los cuales a partir de las relaciones que se mantienen con los otros, es decir al abrir estos conocimientos a las y los comensales, las y los investigadores, y a los cocineros dentro de Milli para que y sin juicio de valor se “haga uso de ella”, sacando ciertos beneficios de este instrumento en común que es la memoria culinaria y alimentaria, beneficios de diversas formas y presentaciones.

Para finalizar, estos conocimientos atribuidos a los saberes de las mujeres de San Mateo Ozolco han logrado posicionar y legitimar al restaurante Milli como una cocina tradicional ozolquense.

4.2.- Bosques de maíces: las temporadas, persistencias de ingredientes y lenguaje.

El objetivo de este apartado es poder describir en primer lugar qué es lo que conforma los bosques de maíces como una actividad planeada para la transmisión, el conocimiento y el aprendizaje de aquellos saberes colectivos y en resistencia que buscan la legitimación, reconocimiento y la expansión de aquellas memorias basadas en el ciclo agrícola, la agricultura, las persistencias culinarias y el lenguaje náhuatl , a través de diversas dinámicas que giran en torno a lo gastronómico.

Los Bosques de maíces surgen casi al mismo tiempo que el restaurante Milli y surge de la idea que narra a continuación Leobardo Téllez, coordinador de la cooperativa Milli:

El Chef Armando Cajero (que en paz descansé) era mi amigo desde que empecé a venderle mucho antes de Milli y Coyotitla yo le vendía maíz y pinole, ya cuando tenía Milli nos invitaba en algunos eventos, nos llevaba a cocinar con él, e íbamos a un Huerto llamado Cactilia que siembra hojas, lechuga, y productos sustentables y orgánicos. Hizo un evento, nos invitó, nos pagó y me llamó la atención el recorrido del huerto.

La cena que el daba y a la par era amiga de una Chef que se llama Azul Mijares, su proyecto era Hoja Azul, y quiso hacer una colaboración y en marzo volvió a buscar hacer un evento, queríamos que fuera en Cactilia pero ya estaba saturadas las fechas.

Y se me ocurre hacerlo en Ozolco, el primer evento en casa de Piri y tuvimos buena aceptación aunque era pandemia y la gente se dio chance de salir, teníamos cupo limitado aunque seguían pidiendo lugares, fue el evento más grande que tuvimos. Nos fue muy bien tanto económicamente como en que nos aceptaron.

Yo ya conocía a Alberto, su hermano fue compañero mío en la feria del pulque en el 2015 yo empecé a trabajar con ellos y en una plática le digo a Alberto le comenté que nos fue bien en el evento y que tenía la idea de que fuera seguido este tipo de eventos y es así como se generó junto con Alberto y el Rinconcito lo que es ahora Bosques de Maíces. (entrevista a Leobardo en el restaurante Milli, 19-08-2023)

Considerando que en esta búsqueda de autonomía que hemos estado describiendo a lo largo de la tesis, El Bosque de Maíces surge de las negociaciones que se generan entre un campo social y el otro, por una parte desde los conocimientos y experiencias “donde ciertos bienes son valorados por su escasez y limitados a consumos exclusivos” (Canclini. 1989:36) desde esta dimensión productiva y económica en lo que previamente había mencionado en el que existe una necesidad entre los campesinos, agricultores y artesanos adapten sus saberes para insertarse en el medio de los procesos hegemónicos globales en respuesta ante el aumento de consumidores, que en este caso muy puntual y para poder ahondarlo en otro tipo de investigación más profunda, se encontraban ante una circunstancia de encierro por la pandemia del COVID-19.

Y por otra parte este tipo de eventos busca un discurso contra hegemónico en el momento en el que abren sus espacios, sus conocimientos, saberes y lenguaje que lleva cada uno de los Bosques de Maíces el discurso de la búsqueda de consciencia principalmente de la milpa y los maíces ozolquenses y por otra parte lo que comenta Leobardo y cito: “ Una forma de ver el mundo y es cocina de territorio y lo que se consume en este territorio, desde quelites, maíces, fruta, chilacayote, frijoles, platillos y comida tradicional ozolquense”. A partir de esto la búsqueda de su defensa del territorio a través del conocimiento alimentario y culinario. En estos Bosques de maíces se presentan talleres de nixtamalización, exposición de maíces ozolquenses, taller de tlachique, y dependiendo la temporada agrícola una actividad relacionada con la siembra, barbecho, cosecha o fechas representativas como día de muertos, chile en nogada, temporada de hongos o quelites y culmina con una cena degustación inspirada igual en la temporada, con ingredientes y manos ozolquenses.

Este tipo de divulgación y con esta legitimación desde su lugar de enunciación como personas efectivamente especializadas, es decir como campesinos, migrantes de retorno, agricultores y cocineros, necesitan de personas que buscan acercarse a estos proyectos, los cuales y como observaremos son diferentes tipos de consumidores y comensales que en estas sociedades modernas

“necesitan divulgación [...] los efectos masificadores de divulgación, recrea los signos que diferencian a los sectores hegemónicos” (Canclini. 1989:37), utilizando las redes sociales para su mayor exposición, el Instagram de Milli siendo el que mayor fuerza de reproducción y alcance tiene.

4.2.1.- Lunas llenas de marzo a abril: tiempo de siembra

El tiempo de siembra es muy importante para la comunidad es el inicio y cito a Leobardo Téllez: “el inicio de la vida”. El momento de la siembra en el maíz, no se trata sólo de pensar en el ciclo agrícola, si no que como bien sabemos existe una cosmovisión dentro de este alimento tan sagrado.

Inicialmente la vida social del maíz comienza el 2 de febrero con la bendición del grano que previamente el agricultor ha seleccionado para la nueva siembra, hay ciertas especificidades para la elección de este nuevo grano que dará vida a la siguiente milpa Leobardo Téllez comenta: “nosotros procuramos sembrar de todas las variedades que tenemos de maíz, porque como ya he mencionado queremos que se preserven las diferentes variedades y no sólo estar a la moda u ofrecer sólo el maíz azul” (testimonio dado en San Mateo Ozolco el 24-05-2023).

Para explicar mejor este proceso, los agricultores o bien campesinos eligen de la previa cosecha los mejores maíces, aquellos que fueron resistentes que quieren volver a sembrar y hasta maíces con mayor cantidad de columnas de granos que desean para su nueva cosecha, como observamos en la fotografía 5.



Imagen 5. Fotografía de maíz y sus carriles
Fuente: Pamela Trejo. Fecha: 30-10-2022

Una vez elegidas las semillas se da inicio al nuevo ciclo agrícola que en general y dentro de la cosmovisión indígena se entrelaza con la religión católica en un proceso sincrético, fundamentando esta mixtura con el concepto que proporciona Carrasco (1976) como “catolicismo popular” (citado en Gámez. 2012:46) el cual y descrito por la misma autora, se define como:

La forma en la que se expresan religiosamente, para dar sentido trascendente a su vida, las grandes masas de pueblos que se definen a sí mismos como católicos a pesar de su escaso cultivo religioso. (Gámez, 2012:46)

Esto es producto de este sincretismo en el cual en esta investigación da cuenta de la riqueza etnográfica en San Mateo Ozolco para la producción del restaurante Milli en dónde y para el “Día de la Candelaria” se conjunta en una canasta con los granos elegidos para hacer la “Bendición de las semillas” en una misa religiosa católica, como observamos en la fotografía 6, aquí se encuentran aquellas semillas de haba, frijoles, ayocotes, huevos, maíz y alimentos que se desean bendecir para obtener “una buena cosecha”, junto con los símbolos de las velas que representan la luz y están decoradas con flores.



Fotografía 6. Canasta para bendición de semillas.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:03-02-2024



Fotografía 7. Canasta para bendición de semillas
Fuente: Instagram Milli Cholula. Fecha: 07-02-2024

Posterior a la bendición de las semillas y de haber dejado descansar el barbecho²⁵ recuperando así su humedad y nutrientes, la tierra se encuentra lista para que se hagan canales, es decir arar o la labranza de la tierra de la cual se puntualizará en

²⁵ El barbecho se usa para indicar un periodo de descanso entre cultivos ligado con la reconstitución del suelo, a fin de prepararlo para la siembra, de modo que no se considera como un momento de pasividad sino más bien como una etapa esencial de activo fortalecimiento del cual depende la cosecha próxima (Godenzzi y Vengoa 2014). Por lo tanto, es un estado temporal de suelos sin cultivos, nominalmente sin ser un sinónimo de "rotación de cultivos", sino más bien de tierras cultivar. (Citado en Licona y Estupiñán. 2019: 21-37)

el siguiente apartado. Se avientan las semillas, en cada hoyo se colocan de dos a tres semillas, como dice Leobardo Téllez y cito: “una para el pajarito ladrón y otra para nosotros” pensando también en la retribución a la naturaleza. Una vez agregando las semillas, se cubren para que crezcan.



Fotografía 8. Temporada de siembra
Fuente: Instagram Milli Cholula. Fecha: 07-02-2024

En todas estas actividades agrícolas como fueron descritas se observa siempre la unión entre las diversas prácticas simbólicas, es decir unas no se pueden hacer sin estar pensando siempre en el agradecimiento, la retribución para una buena producción, explicado desde lo que describe Hernández (2016) como:

Prácticas productivas (*praxis*) organizadas bajo un repertorio de conocimientos tradicionales (*corpus*) y relacionando a la interpretación de la naturaleza con ese quehacer, el sistema simbólico en relación con el sistema de creencias (*kosmos*) ligados a los rituales y mitos de origen. Lo anterior constituye un marco metodológico de aproximación a la relación de coexistencia que mantiene los indígenas con su territorio y el entorno. (p.65)

Es importante puntualizar que si bien en estos ritos residen en la memoria de todos aquellos que practican la elección de la semilla, los ritos de bendición, la forma de arar la tierra, la cantidad de maíces y todos los procesos que residen en estas memorias colectivas y en dónde la memoria individual se respalda, todo esto con el fin de propiciar un bienestar individual y grupal desde el inicio de la siembra.

4.2.2.- ¿Comida para pobres? Tiempo de labranza

El siguiente proceso dentro del ciclo agrícola es la temporada de la labranza²⁶ del maíz y con ella culinariamente viene la temporada de buenos quelites. Para la presentación de esta temporada, Milli realizó un evento que como ellos mismos lo llamaron fue un “Brunch”²⁷. Para este momento era el tiempo de labranza el cual está explicado en el pie de página, como se puede leer aquí hay varios puntos principales en la acción del arado de la tierra para dar paso al maíz, uno de los elementos importantes es aquello que se nombra como “quitar la mala hierba”, catalogado como una colecta silvestre. Esta hierba en México y por las condiciones medioambientales de San Mateo Ozolco, se da de forma silvestre y “espontánea” en el sistema milpa, Leobardo menciona que “En Ozolco surgen alrededor de 15 tipos de quelites”. Estas diversas y cuantiosas variedades de quelites son usualmente parte del consumo cotidiano de la alimentación de los grupos indígenas, este tipo de alimentación es distinto al de los ciudadanos puesto que:

Las comunidades campesinas de México mantienen una estrecha relación con la vegetación que les rodea. Se calcula que aprovechan más de 500 especies de

²⁶ La labranza del maíz principalmente es la acción de los agricultores para formar surcos en la tierra en los cuáles se colocarán en el caso de Milli, los granos de maíz para su cultivo. Por otra parte dentro de la labranza se tienen que tener en cuenta otras actividades que forman parte de este mismo ejercicio de cultivo, las cuales son arar la tierra de forma correcta para que el riego sea el adecuado y no se encharque el suelo y la limpieza del mismo suelo que consiste en quitar la “mala hierba” esto lo ponemos entre paréntesis ya que en el caso de la milpa algunas de las hierbas que crecen son quelites, los cuales dentro de nuestro contexto alimentario son utilizados para su consumo. (Ochoa. 2011:6)

²⁷ Esta palabra surge en Londres y es una palabra compuesta por *breakfast* (desayuno) y *lunch* (aperitivo) Brunch y dentro de los significados de los tiempos de comida dentro del contexto mexicano es equitativo al almuerzo que da como significado el consumo de alimentos de un desayuno tardío, generalmente se da a las 12 de la mañana.

plantas comestibles silvestres, las cuales forman parte de su patrimonio natural y cultural. (Balcázar; White; Chávez y Zepeda. 2020: 221)

Como se ha mencionado vinculan el uso del territorio y sus recursos bioculturales, haciendo referencia lo que establece Bertrán (2005):

La alimentación de los grupos indígenas se nos presenta como un fenómeno complejo resultado de características culturales propias y de las condiciones socioeconómicas en las que están inmersos tanto en su lugar de origen como en el del país (p.8)

Muchas de estas particularidades se van observando a lo largo de los procesos como lo es con los quelites y ejemplificando a través del siguiente testimonio:

Nosotros le llamamos la labranza de la tierra, estamos en proceso de labrar nuestras tierras, nuestras milpas ya están creciendo, están alcanzando los 80 centímetros y es la única etapa de las etapas más bonitas de mi infancia de lo que justo quiero compartir de los quelites, justo se nos ha dicho y recalco ahora que tengo la fortuna de ser padre de una niña, me preocupa el tema de que le vamos a heredar. Para mí es importante heredarles el campo pero no sólo decirle siembra maíz, también heredarle todo lo que conlleva la milpa y los quelites se me ha hecho un punto fundamental y así nació el proyecto en el que tenemos que cocinar quelites. (Plática en el restaurante Milli el 07-02-2023)

Los quelites en el campo, pueden pasar desapercibidos como observamos en la siguiente imagen y cada uno de ellos con sus características específicas y con sabores diferentes, entre ellos el pápalo quelite



Fotografía 9. Quelites
Fuente: Pamela Trejo. Fecha: 07-02-2024

Al hablar entonces de comidas diversas y de la puntualización en que la comida que surge dentro de los elementos indígenas implica también hablar de aquellos significados que están inmersos en las relaciones de poder, aquellas comidas que se han catalogado denigrantemente como *comidas para pobres*, esto tiene relación con:

Factores como el medio geográfico, la economía a nivel macro y micro, la migración, las jerarquías sociales y globales, los valores, los significados y las lógicas culturales que los articulan, así como las relaciones de desigualdades de poder entre grupos sociales. (Velázquez. 2021:3)

Culturalmente se ha transmitido y plagado esta desigualdad dentro de los discursos de la comida, como bien narra Leobardo Téllez:

Recuerdo siempre en la infancia los papás que nos decían al igual que gente de “nuestra gente” que vive Estado de México, Chimalhuacán en donde hay una concentración enorme de nuestra comunidad y justo el tema de los quelites decían que el quelite era de pobres, si comías quelites eras pobre y ahora que veo todas estas circunstancias de cómo estamos viviendo justo me pongo a pensar dónde están los quelites en este momento. (Entrevista Leobardo Téllez en el restaurante Milli, 16-08-2023)

Es en el marco de este estudio de la alimentación que me encuentro variaciones entre diversas sociedades, por una parte y como bien transmitió Leobardo, ellos desde pequeños conocen los quelites la forma que aparecen en la labranza y las diferentes variedades, por otra parte y llegando al segundo punto la preparación y la forma de cocinarlos, es decir las técnicas de cocción, el conocimiento de los alimentos y la unión en esta profesionalización de los chefs y que como bien hemos mencionado y a lo que puntualiza Bonfil (1972) en el que:

La presencia y la vigencia de lo indio se encuentra en casi todo el espectro social y cultural del país [...] en algunos aspectos, tan cotidiana y omnipresente, que rara vez se repara en su significado profundo. (p. 73)

Estos significados profundos permean en estos encuentros entre los conocimientos indígenas, ancestrales de las formas de cocción y el cocinar maridando correspondientemente los ingredientes y creando verdaderos platillos y sin embargo cuando se tropiezan con las formas alienantes y hegemónica de las cocinas, no

tienen los conocimientos suficientes para lograr este platillos completos, así que buscan utilizar ciertos elementos para representarlos y en efecto logran persistir en estos sectores, sin embargo y a partir del testimonio siguiente se observa la falta de conocimiento de este tipo de hierbas que han sido estigmatizadas como para pobres, ejemplificando esto a partir del siguiente testimonio:

De repente nos ha tocado cocinar con algunos chefs y de repente no saben bien que están cocinando, todo el mundo cocina un buen mole, cocina comida tradicional mexicana pero de repente no encuentro la lógica del por qué están sirviendo este mole o porque están sirviendo tal ingrediente si no tienen la noción del por qué o cómo. Muchas variedades de quelites se están perdiendo al igual que los compas que lo cocinan sólo es como para ponerlos como una hojita de decoración pero no están considerando los quelites y justo no los están cocinando porque yo creo que hay dos opciones aquí, o nunca comieron quelites de chicos en sus casas o bien porque les dijeron que si comían quelites era para pobres y por lo tanto evitaron el tema de los quelites. (Plática en el restaurante Milli, 07-02-2023)

Es entonces que surgen estos lugares “híbridos” que se ha mencionado en el primer capítulo en dónde los quelites cobran un significado específico que permite la proliferación de platillos híbridos, es decir en palabras de Leobardo Téllez :

Justo en esta comida vamos a recalcar la grandeza de los quelites y lo importante de todos los quelites es que conviven y vienen de la milpa. La mayor parte de los quelites son silvestres y nos lo regala la tierra y los conocimientos, el saber aprovechar estos nutrientes, habría que aprovechar todo el sistema de milpa que nos lleva a etapas especiales al igual que esta junio labramos la tierra que es proporcionarle tierrita y quitarle la maleza, parte de la maleza de nuestra milpa es esa.

Quintoniles y es como la maleza que sacamos y es lo que vamos a estar observando en este momento, en el primer tiempo es lo que va dedicado a esto y es lo que va a darnos la quesadilla de quintoniles y ahora es como quitarle maleza, pero parte de la maleza es comestible, es decir los quelites, con esto queremos lograr con todo este proyecto es que en realidad el campo es comestible siempre la forma tradicional que nos han heredado nuestros abuelos es comestible total. (Plática en el restaurante Milli, 07-02-2023)

Los platillos que se sirvieron a partir de estas nociones entre lo tradicional, lo gourmet, las resignificaciones y la lucha contra el desprestigio y estigmatización de los quelites y abogando también al concepto de Batalla (1987) en cuanto a lo que fue de “desindianizado”(p. 79). Fueron platillos que estuvieron pensados en y

planeados a la temporada de labranza que si bien es nominada como el despojar a la tierra de la “mala hierba” dentro de contextos diferentes a lo indígena, estas disposiciones y formas de alimentarnos están formando parte desde estas comunidades y sus proyectos como lo es Milli, del panorama de la gastronomía tradicional mexicana en esta búsqueda de puntos de aprendizaje y encuentro en dónde la presencia de la cultura culinaria y alimentaria indígena es claramente visible.



Fotografía 10. Panqué de maíz con helado de plátano y compota de chabacano
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:18-06-2023



Fotografía 11. Panqué de maíz con helado de plátano y compota de chabacano
Fuente: Pamela Trejo. Fecha: 18-06-2023

Analizando entonces y en este sentido culinario las relaciones de poder este tipo de reinventaciones de los quelites tipificados como comidas para pobres se observan en su no consumo o en su falta de conocimiento al cocinar, sin embargo los actores sociales, como hemos leído, han buscado ajustarse a las modernidades alimentarias con nuevas propuestas o distintivos en los platillos con el objetivo de transmitir su proyecto histórico y de memoria alimentaria y culinaria porque como bien expone el historiador Bloch (1988) “no todos los aspectos de la cultura se transmiten verbalmente” (citado en Velázquez. 2020: 8). Muchos significados y los encontramos en los sentidos, algo que han logrado compartir de manera intergeneracional, haciendo que en particular los significados denigrantes hacia los quelites y otros productos tomen un nuevo mensaje.

4.2.3.- Un platillo conventual en la región indígena: temporada de chile en nogada.

Este apartado se formula a partir de la temporada de chile en nogada, un platillo que a diferencia de lo que se trataba el apartado anterior, es creado para las clases sociales altas/burguesas, y en otro aspecto se formula de igual forma desde un estado natural de multiculturalidad debido a los ingredientes que se utilizan dentro de este chile en nogada, esto primero da cuenta de ejercicios de poder similares a los quelites, es decir si los quelites son comidas para pobres, los chiles en nogada con ciertas características serían considerados comida o platillos para ricos. Sin embargo es importante a nivel teórico formularlo a partir de la importancia de las conexiones campesinas en estos espacios de pueblos urbanos como lo es Calpan en donde cosechan algunos de ingredientes del chile en nogada con procesos agroecológicos multifuncionales en búsqueda de resistencia a los monocultivos y que por otra parte insertan el platillo dentro de sus sistemas locales de alimentación.

Calpan como hemos mencionado es el municipio en el cual la localidad de San Mateo Ozolco se encuentra, este municipio al igual que su localidad, tiene un intrincado tejido de conocimientos e historias específicas, al igual que actividades y especializaciones con varios productores y zonas importantes que dan parte de la historia socio cultural de Puebla, su análisis culinario y alimentario que aportan ciertos datos de la comida que abona a la temporada del chile en nogada.

Esta temporada no podría iniciar en otro lado que no fuera en Calpan; primero iniciaré con la descripción de algunos ingredientes fundamentales para la construcción de este platillo y los lugares en dónde se producen para después abordar el platillo desde el sistema de representaciones y significaciones. En la región de Puebla existen cuatro lugares con monumentos reconocidos como patrimonios, tres de ellos son conventos franciscanos: Huejotzingo, Calpan y Tochimilco, tres conventos reconocidos por la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas Para la Cultura, las Ciencias y la Educación) como Patrimonio Mundial, dándole una gran relevancia al que alguna vez fue el Convento de Calpan. Un momento definitorio para esta localidad fue el siglo XVI pues debido a la cercanía que tenía Calpan “con los centros urbanos importantes durante la conquista

española, la población indígena disminuyó drásticamente a consecuencia de las epidemias” (Meraz y Guerrero. 2010: 35), esto formuló la base de la construcción de esta localidad, creando diversas formas de sincretismos tanto en su arquitectura como lo es el Ex Convento de San Andrés Calpan en dónde también surge esta multiculturalidad dirigida a la alimentación y la culinaria.

Dentro de esta ruta de la temporada de chile en nogada el historiador de la comunidad nos mencionó lo siguiente:

En Calpan se sembró el primer árbol de nuez de castilla de todo el continente latinoamericano, es decir los nogales.

Y por el historiador poblano Eduardo Merlo:

El municipio de Calpan en el Estado de Puebla México es el origen mexicano de las nueces de Catilla, en el huerto del Convento franciscano de Calpan se cultivaron por primera vez los nogales traídos de España, alrededor del año 1539 y prosperaron como en ninguna otra parte, de ahí su nombre “nueces de Castilla”. (citado por Teyssier. 2017)

Esto da cuenta de los elementos que comprenden este tipo de adaptaciones impuestas y naturalmente del encuentro entre fogones que fueron creando el conjunto de representaciones sociales, supeditadas, discursos complejos que confieren a los pobladores y visitantes sentido de pertenencia a su comunidad, en el que la importancia de la nuez de castilla que forma parte importante de las pautas culturales alimentarias y de “las representaciones dentro de un capital simbólico que permea en la visión y discurso que tanto el individuo como su colectividad hacen del objeto o lugar representado” (Arellano. 2017:1092) en este caso del alimento porque como bien confirma Espiridión “la nogada sin la nuez de castilla no es nogada verdadera”, es decir la nuez de castilla (entre muchas otras cosas) genera una representatividad a esta región y en el platillo.

Continuando con esta cadena de conexiones para llegar al platillo del “chile en nogada”, sigue un elemento que a diferencia de la nuez de castilla, ha estado presente desde tiempos prehispánicos, este es originario según datos de la página

del Gobierno de México (2020) refiere a que este chile recibe su nombre debido a que “hay evidencia antigua de hace aproximadamente 6,000 años de su cultivo en el Valle de Tehuacán, municipio del estado de Puebla”, esto nos ayuda a la comprensión de otro de los vínculos de este territorio con otro de los ingredientes, ejemplo de ello es el trabajo comunal y colectivo para la siembra de temporal del chile poblano que en estos espacios campesinos representa la lucha de resistencia a los transgénicos²⁸ y la divulgación de este tipo de conocimientos y memorias agroecológicas.

Aunque a Puebla se le atribuye el origen del chile poblano, este desde las necesidades productivas hegemónicas y económicas globales ni siquiera entra dentro de los primeros lugares de producción pues este no logra posicionarse debido a fenómenos multifactoriales, uno de estos factores es y cito: “la llegada del chile híbrido y de mercados internacionales como el asiático, China” (El Sol de Puebla. 2024). Para algunos autores los bajos rendimientos conllevan a un problema: “la obtención de bajos rendimientos en las áreas productoras, principalmente en el Altiplano de México, se debe al elevado uso de la semilla criolla” (López; Meraz, y Méndez. 2018: 481), una afirmación que no supera el análisis dicotómico global-local, puesto que deben de ser analizados como una totalidad, es decir al definir como problema la semilla criolla y la solución los chiles transgénicos, se olvidan de las prácticas sociales que giran en torno a este alimento.

Por su parte, las formas de organización campesinas han construido lugares como Pedrontla que es un huerto que se ubica en el municipio de Calpan; Gilberto es uno de los productores locales de variedades criollas de chile poblano, esto significa que son chiles que no tienen modificaciones genéticas y se dan de forma natural, esto refiere a que hay cantidades limitadas en temporalidades específicas, en julio y

²⁸ Los cultivos y alimentos transgénicos, uno de los grupos más importantes de organismos genéticamente modificados (OGM) son un producto reciente en el mercado mundial: a partir de 1996 se comienzan a sembrar libremente en Estados Unidos. [...] Las transformaciones genéticas presentes en estas variedades comerciales son básicamente dos: resistencia a herbicidas y resistencia a insectos. (Massieu. 2009: 219)

Para esa fecha los alimentos transgénicos que existían en el mercado eran sólo cuatro: maíz, algodón, soya y canola, sin embargo y debido a los desarrollos tecnológicos, estos transgénicos con sus variantes híbridas han llegado a muchos más alimentos como lo es el chile poblano.

agosto, estos chiles logran la madurez deseada, esto es el testimonio del señor Gilberto:

Detrás de un chile de temporada y un chile en nogada, hay muchas cosas atractivas y sobre todo hay talentos, quiero presentarles a parte de mi equipo, cada uno de ellos tiene su talento: Jenny con las artesanías de ocoxal, al señor de los tepaches Don Gonzalo a Panchito que es mi brazo derecho que es la materia fuerte en el trabajo, juntos logramos muchas cosas, es una parte indispensable, a mi esposa que es la encargada de darles la degustación más adelante van a probar lo que es el deleite, algo artesanal, criollo y original y no quiero decir único pero sí especial.

Esto es Pedrontla: Lugar de tierra y sabor, aquí producimos diferentes cultivos de una manera muy especial, con inocuidad con calidad y sabor, eso es en general lo que es Pedrontla, nuestra agrupación se llama Tlalyolo =Tlal del náhuatl Tierra y Yolo =Corazón es decir “En el corazón de la Tierra”, porque en el corazón de la tierra, yo creo que cuando nosotros hablamos de corazón como que se profundiza más, un corazón lo asimilamos como algo bonito, algo hermoso. Nosotros como agrupación decidimos con ese nombre por darle el valor, sentimiento y apreciación dándole valor a lo que vale, nosotros valemos, todos valemos, nadie es más nadie es menos y darle valor a la tierra, es por eso que decidimos ese nombre. (Plática en el huerto Pedrontla el 29-07-2023)

Por una parte las comunidades indígenas y campesinas están dotadas de conocimientos ancestrales a las cuales le han dado un valor simbólico desde su lengua, sus prácticas de cultivo y producción que “le han dado un uso colectivo y de percepción mágico-religiosa a estos recursos” (Massieu. 2009:225), este enfoque dirigido a lo que los define identitariamente y hacia lo que producen qué es lo que también se comen, lo bueno para comer para ellos y las demás personas, como también Leobardo Téllez comenta al respecto:

La idea de esta ruta es mostrarle el origen de los ingredientes, la forma de como la cultivamos, eso es lo que nos da identidad, hablar de maíces, hablar de ingredientes es lo que hacemos todos los días, pero ahora con este valor de decir también somos importantes en esta cadena y no sólo restaurantes elegantes, también nosotros formamos parte de eso, por eso hacemos varias colaboraciones y es parte de lo que nos gusta hacer. (Plática en El Rinconcito, 29-07-2023)

Estos chiles poblanos criollos, es significado de originalidad porque genéticamente no ha sido modificada su semilla, es decir que jamás ha pasado por un proceso químico o de laboratorio para alterar sus genes, que se hagan más grande, uniformes, parejos o en mayor cantidad, diciéndolo de otra forma adecuarlos para que complazca a las grandes corporaciones trasnacionales desde las concepciones

globalizantes y occidentales, más brillo, más grande, más uniformes y en grandes cantidades, de las cuales y como observaremos párrafos abajo, los chiles poblanos criollos tienen sus características específicas organolépticas.

El señor Gilberto y la colectiva llevan seis años trabajando en Pedrontla con la producción de chile de temporada criolla. El chile poblano de temporal tiene muchas virtudes como un buen grado de picor, entre los chiles no son parecidos es decir no tienen una uniformidad en tamaño, cada chile es único, este ingrediente surge de la mezcla de un pimiento morrón que y como dice Don Gilberto:

Nosotros usamos este pimiento en sopas pero no pica nada y un chile chilaca que si pica, se lo llevan a España, lo mezclan, hacen esa cruz de estos dos chiles y al producirlo allá, les da un sabor muy picoso, entonces lo mandan a México y al llegar acá y sobre todo los poblanos toleran el picante y entonces decimos: vamos a trabajarlo.

Nosotros como nativos de la región, esta semilla la vamos rescatando año con año, es decir si yo siembro un picante, al año esa misma semilla del picante la vuelvo a sembrar y la vuelvo a producir. (Plática con Gilberto Munive Agricultor y coordinador en el huerto Pedrontla, 29-07-2023)

Al recorrer el predio en dónde nos mostró los chiles criollos, para especificar en esta parte y lo que implican la relación que tienen los alimentos en este caso los chiles con el medio ambiente, es decir un medio ambiente no controlado, natural, es que para esta época, había pasado una gran exhalación del volcán Popocatepetl, que queda aproximadamente a 31 kilómetros de Calpan. Esto de alguna forma afectó el sembradío de chiles criollos en Pedrontla, lo que nos habla también de lo que discute Terradas (1998):

No es que el ritmo ambiental determine el social, sino que ambos interaccionan de la siguiente manera: o bien el ritmo social trata de arrastrar al ambiental (caso prototípico de la acción ritual como acción de arrastre) o bien el ambiental suscita la memoria social (caso prototípico del tiempo privado o subjetivo que se expresa mediante metáforas de tiempo público o natural). (Citado en Carbonell. 2004: 33)

En alusión a lo que el señor Gilberto especificó en cuanto a que:

Todo en exceso perjudica, el exceso de ceniza provocó quemaduras en cierta parte de la temporada y lamentablemente son daños irreversibles, así como el granizo

son daños irrevocables, un fenómeno meteorológico ni aunque dánse el baile de lluvia no la paramos, el granizo es muy dañino. (Plática con Gilberto Munive Agricultor y coordinador en el huerto Pedrontla, 29-07-2023)

Es verdad que se confiere estas acciones rituales, pero también se es consciente de que existen confrontaciones que en muchos de los casos el agricultor no es el que sale ganando sino al contrario se ve perjudicado, es por eso que usan “hasta cierto punto” la tecnología, en el caso de Pedrontla la colocación de malla antigranizo y una parcela semi tecnificada con el uso de aspersores de agua que riegan el suelo para no dejarlo “a voluntad del creador, en palabras coloquiales a la voluntad de Dios” (Plática con Gilberto Munive en el huerto Pedrontla, 29-07-2023).



Fotografía 13. Pedrontla.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:29-07-2023

La característica y lo que pude observar es que los chiles criollos si bien son de un tamaño parecido, vienen en su misma esencia de diferentes formas, están más “chuecos” o bien dicho y visto desde lo conveniente para el mercado están

“deformes”, mientras que nos mostraba un chile criollo, también nos mostraba un chile de supermercado “transgénico” el cual se observaba más recto, grande y ancho. Otra de las pruebas era frotar los chiles y considerablemente el criollo tenía un olor más fuerte a chile.



Fotografía 14. Pedrontla, chile transgénico (derecha), chile criollo (izquierda)
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:29-07-2023

Es en estas estrategias como la de Pedrontla en cuanto a la divulgación de los conocimientos campesinos, de su agricultura, la relación con los sucesos naturales y la tecnología en donde van abriendo paso a nuevas estrategias para comprender estas formas de producción como lo es el chile poblano, en dónde la solución atraviesa más allá de una producción más abundante.

Pasando a otra etapa de la recolección de los ingredientes del chile en nogada, encontramos los manzanares que observamos en la fotografía 15, y los melocotoneros o los árboles de durazno, estos los presentaron en una de las

parcelas de maíz camino al “Rinconcito” a un lado de la carretera en este lugar. Estos manzanales dan unas manzanas que y retomando de nuevo esta visión “no son aptas para el mercado” debido a que su tamaño y color pintito y opaco no cumple con las normas de oferta y demanda de este mismo, Leobardo Téllez explica lo siguiente: “que pasa con estas manzanas, una vez ya maduras es que se caen del árbol y se echan a perder en la tierra, al igual que las peras que hay de dos de manzana tipos la lechera y de membrillo, algunas granadas duraznos, zarzamoras y capulín”. (Plática Leobardo Téllez en parcela de milpa de San Mateo Ozolco el 29-07-23)



Fotografía 15. Manzanares.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:29-07-2023

También para la promoción del restaurante Milli y de su temporada de chiles en nogada hacen referencia a los árboles

El durazno que crece en la milpa comparte no solo la tierra sino los nutrientes que enriquecen el resto de los ingredientes que componen al Chile en Nogada y podrás conocerlos y probarlos durante La Ruta del Chile en Nogada. (Recuperado del Instagram de Milli Cholula, 28-07-2023)

Lo que hacen entonces es tomar estos alimentos y en su mayoría buscan ofrecerlos en sus platillos de temporada, como en los chiles en nogada dándole un valor diferente o bien agregado a su cocina pues “la cocina está estrechamente relacionada con la producción por una parte y con la clase por la otra” (Goody, 2017: 276) como bien lo observamos en estos párrafos.



Fotografía 16. Ingredientes ozolquenses y de Calpan.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:29-07-2023

Y por otra parte están realizando el proyecto de una sidra de manzana ozolquense, para ponerla a la venta, con esta misma idea en el que la manzana no se pudra en la tierra y se busque producir nuevos productos que ayuden al ingreso de los mismos pobladores ozolquenses.

Ahora bien, para finalizar con este apartado y después de haber recolectado etnográfica y metodológicamente todos los ingredientes para el chile en nogada, presento este platillo, el cuál sus orígenes se remontan “al menos al siglo XVIII, de estirpe indudablemente criolla y enriquecido con *glamour* de las modas culinarias

francesas” (Moreno. 2017:93), sus leyendas son varias, pero la que más se ha retomado es la que presenta Magaña (2013):

Los chiles en nogada surgen el 28 de agosto de 1821 cuando Agustín de Iturbide visita Puebla en tránsito a la Ciudad de México después de haber firmado los Tratados de Córdoba [...] El ejercito Trigarante tenía una bandera tricolor y ofrecieron un banquete al indiscutible vencedor, encargando el festín al convento de Santa Mónica, se le ofrecieron unos chiles rellenos en nogada que pintaban la bandera tricolor: perejil, verde, nogada, blanco, granada, rojo. (p. 47)

Muchos críticos gastronómicos e investigadores difieren de esta teoría en específico pues existen evidencias y debido a la historia milenaria del origen de los chiles poblanos que refutan hasta cierto punto esta leyenda. La misma autora Magaña (2013) confiere que las recetas de los chiles rellenos son locales y se remonta a tiempos anteriores a la independencia pues en los recetarios caseros, es decir las memorias inteligibles de estas recetas existían platillos con chiles rellenos y pasaban como una comida ordinaria debido y cito: “al esnobismo de la época” (p.51) que se consideraba a los chiles rellenos como comida “baja” que hasta los poblanos porfirianos pudientes no gustaba consumirlos. No fue sino hasta “los años 30 y los avances de la alfabetización, con la creación de recetarios modernos, le darían vida a este platillo y quedaría nominado como platillo Patrimonial.

Por su parte y ante este tema Leobardo Téllez en el momento de esta explicación intervino y comentó:

Yo hasta hace muy poco probé los chiles en nogada, sabía que existían pero nunca las había probado, en casa no se servían o hacía, pero para Milli tuve que probar muchos ingredientes y platillos que pues nunca, pero que uno sabe que existen. (Plática en el Rinconcito el 29-07-23)

Espiridión fue el creador de este chile en nogada, que para esta época no sólo cocinó un chile en nogada “tradicional” con ingredientes conseguidos en Calpan y San Mateo Ozolco sino que también un panqué con alusión a este platillo.



Fotografía 17. Chile en Nogada.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:02-08-2023



Fotografía 18. Panqué Nogada.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:02-08-2023

Estos platillos finales, a momento en el que son provenientes de una creación desde la gourmetización en el que se convierten platillos patrimoniales precisan “de un escenario depósito que lo contenga y proteja, un escenario-vitrina para exhibirlo” (Canclini.1989: 158) en el cual el Restaurante Milli hace parte de este espacio en

dónde se guardan ciertos platillos como lo es simbólicamente el Chile en Nogada, aunque este no sea un alimento habitual de su sistema culinario, el habitus de su cocina ozolquense, pero que sin embargo “reproduce el régimen semiótico” (ídem) con los grupos hegemónicos, es decir los comensales que van a este tipo de eventos. Por otro lado en esta unión, surgen platillos como lo es el panqué de nogada, en los que se encuentra esto que Goody (2017) nombra como “cuisine diferenciada, a menudo expresada y elaborada en literatura culinaria” (p. 276) en esta búsqueda de reinterpretación de la historia y memorias culinarias patrióticas, como lo es este platillo conventual que retorna en un espacio indígena.

4.2.4.- Temporada de hongos

Los hongos así como los quelites son elementos de la alimentación que tiene una y representación simbólica muy importante, ya que en el tiempo de recolección de los diversos tipos de hongos que se dan en las tierras mexicanas, se ponen en práctica aquellas memorias no inteligibles, si no de voz en voz que mantienen y soportan los conocimientos de esta temporada en la que se eligen los hongos comestibles y que en este caso se cocinan en el Restaurante Milli, por su parte dentro del país “más de diez pueblos originarios los utilizan como alimento, medicina o ayuda espiritual” (Guzmán, 1999; citado en Servín y Alarcón. 2018:19), porque si bien los que se utilizan para este estudio son los que se consumen como alimentos, existen otras categorías de funciones de los hongos que también son importantes para la cultura.

La mayoría de las poblaciones indígenas tienen cultura micofílicas²⁹ y el lugar en donde se genera esta estrecha convivencia es el bosque, el espacio óptimo para que los hongos puedan crecer. Para poder recibir este conocimiento se tuvo que hacer un recorrido de 30 a 40 minutos para adentrarnos al bosque en búsqueda de aplicar el estudio de la etnomicología la cual definida por (Fuentes, et. al. 2001, en Soto y Velázquez 2015) es:

²⁹ Micofilia y micofobia son conceptos utilizados desde el inicio de la etnomicología para categorizar respectivamente las actitudes de gusto y/o simpatía por los hongos, así como de desagrado, repulsión o aversión hacia ellos. (Ramírez. 2023: 67)

La etnomicología es el estudio del conocimiento tradicional relacionado con el uso de los hongos por hombres y mujeres, incluyendo las manifestaciones, las implicaciones culturales, la nomenclatura y la clasificación relacionada con aspectos ecológicos, fenológicos y elementos relevantes para cada grupo cultural, además de los usos y formas de aprovechamiento de este valioso recurso. (citado en López, A. et. al. 2020:2)

Una vez que llegamos al sendero, nos presentaron al señor Arturo quien es experto en la recolección de hongos, si bien había un sendero muy bien marcado de terracería era necesario adentrarse o “salirse” del sendero para entrar al bosque y así poder encontrar algunos hongos. El bosque no es sólo el lugar que les provee de estos hongos, si no que se convierte en parte de ellos “no ven a las especies del monte como individual sino como un todo” (Servín y Alarcón. 2018:19), lo que les provee a cambio de sus cuidados al terruño y la preservación.

El señor Arturo en el recorrido comentó que él en realidad era campesino y que no es que se dedicara de lleno a la recolección de los hongos, pero los otros compañeros de la comunidad como lo es Leobardo y Alberto, entre otros, ubicaban que él tenía conocimientos de los hongos y entonces cuando es temporada de hongos algunos de ellos le piden que les consigan varios y le llenen cubetas para que así los puedan cocinar, con eso él gana un dinerito extra y en este caso Leobardo le pidió para que fuera el guía en este evento.

Por otra parte en cuanto a los saberes en cuanto al reconocimiento de los hongos comestibles, los hongos medicinales y los que son tóxicos, esto tiene que ver con la forma narrativa de la memoria colectiva campesina, indígena, debido a que “como el grupo campesino está arraigado a la tierra, el cuadro limitado del lugar y de la aldea donde permanece se graba tempranamente en la mente de sus miembros con todas sus particularidades” (Halbwachs. 2007:189) es en estas particularidades que explico los conocimientos a través de los hongos en cuanto a lo que narra el señor Arturo a continuación:

Yo no sé con precisión cuales son los hongos que no se comen, pero algo sé, mis abuelos me enseñaron, veníamos al monte de chicos y los veíamos recolectando y ahí nos venían diciendo nos pueden hacer daño y que nos causan alucinaciones o diarrea y los que sirven para comer y guisar. Si me llevan a otro bosque no sé si

pueda en otra zona reconocerlos, pero en esta que es la nuestra sí. (Plática señor Arturo, honguero en el Bosque de San Mateo Ozolco, 02-08-2023)

Este tipo de conocimientos tradicionales de los hongos y en cuanto a las concepciones que se tienen, se observa que las técnicas de colecta, consumo y hasta preparación viene de la transmisión de los adultos, abuelas, abuelos, madres, padres, cuando eran niños, ejemplo de ello es lo que describe el señor Arturo:

Los hongos, se cocinan en el pueblo con ajo y chile guajillo, pero que también he hecho recetas que me invento con espagueti y crema, algo así como muy italiano pero con el hongo de acá. (Plática con Arturo honguero de la comunidad en el Bosque de San Mateo Ozolco, 02-08-2023)

La primera receta su mamá y su abuela la hacían cuando eran chicos y cuando era la temporada de hongos, así el ahorro en cuanto a la compra de proteína era mayor y esta segunda receta la hacen en estos tiempos y la ayuda de los celulares, la conexión a internet y las nuevas modalidades, aperturan el conocimiento y la invención de nuevas recetas.

El sistema de clasificación de los hongos es complejo debido a que no se separan de ciertos aspectos sociales, de territorio, estaciones del año, así como las festividades y también la milpa, que en este caso estuvo asociado con la elotiza, de la cual retomare en párrafos posteriores, y por otra parte en cuanto a la cuestión del temporal el señor Arturo declaró lo siguiente:

Los hongos para estas fechas y lo que nosotros estamos recolectando ya es lo último, ya casi todos recolectaron los hongos y los que hay ya se están echando a perder, los meses en los que más hay hongos es en junio, julio y agosto. (Plática con Arturo, honguero de la comunidad en el Bosque de San Mateo Ozolco, 02-08-2023)

En este caso la mayoría de los hongos eran “no comestibles” y si bien lo comestible tiene que ver con procesos dañinos a la salud, también está relacionado con que “la comestibilidad no es una propiedad inherente a las especies, sino que es algo definido por la cultura” (Ramírez, 2023:70), es decir y en este caso específico la

función que tiene dentro de la cocina tradicional, que va desde sus conocimientos en recolección, combinación formas, conservación.

Ejemplo de esto son aquellos hongos que encontramos y que como mencionaba el señor Luis ya estaba en las últimas temporadas y por lo tanto estaba “corrioso”³⁰ /correoso, lo cortó con un machete debido a que si lo quitaba con las manos este se deshacía, como observamos en la imagen 19, los hongos se encontraban pegados al árbol, pero ya no se observaban firmes, sino acuosos.



Fotografía 19. Hongos.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:02-08-2023

³⁰ Según la Real Academia Española la palabra correoso significa lo que es más fácil de doblarse que de romperse: como la correa y otras cosas. El señor aturo con correoso en cuanto al hongo era que se deprendía fácilmente, del árbol y su composición era acuosa y no consistente.

Ahora bien la recolección se hacía con unas canastas de plástico en las se iban juntando todos los hongos que se encontraban, en realidad, los que están en la canasta de la imagen 20, sólo los hongos blancos del lado izquierdo eran comestibles, y por otra parte el que está sosteniendo la mano era alucinógeno, todo esto preguntando al señor Arturo, aunque no sabía bien los efectos ni sus nombres, sólo sabía cuáles eran aptos para la comida.



Fotografía 20. Hongos en canasta.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:02-08-2023

Este cierto “desconocimiento” también tiene que ver tanto por el clima como por aspectos socioculturales, como bien se pronuncia en revista de Arqueología Mexicana en una investigación y taller de la Facultad de Ciencias de la UNAM (2019) definen que hay:

Factores tienen que ver con propiedades organolépticas de los hongos, como el sabor, el olor y la consistencia, y otros con sus características ecológicas, como su abundancia o escasez, o bien su estacionalidad, pues no todos los hongos aparecen en la misma época del año. En ocasiones son fenómenos históricos, sociales o culturales, e incluso económicos, los que determinan el grado de su importancia. (p.30-33)

Por otra parte, Alberto uno de los socios y guardián del Rinconcito junto con su hijo, buscaron por su parte hongos y si bien no sabían exactamente cuáles eran comestibles puesto que llegaron a preguntarle al Señor Arturo, juntaron una canasta impresionante de hongos de gran tamaño y la mayoría eran aptos para comer y cocinar.



Fotografía 21. Hongos.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:02-08-2023

Como bien había mencionado hay diferentes estatus en las categorías de hongos, pues para cierto tipo de culturas y al igual que la mercantilización ingredientes, en este caso de cierto tipo de hongos hace que estos sean mucho más reconocidos, por ejemplo, en México el mal llamado huitlacoche que, si bien es así nombrado a lo largo del país, Alberto explica que en realidad este hongo en náhuatl es Cencuchi y significa maíz dormido. Este tipo de comunidades, con tantos saberes locales logran mantener:

Mecanismos de reproducción que garantizan que los recuerdos de una colectividad permanezcan en el tiempo y se transmitan de generación en generación a través de una suerte de memoria objetivada. (Portal. 2019:291)

Como bien había mencionado, hay temporadas “que se juntan” pero recordemos que se había mencionado en apartados anteriores que la agricultura es cíclica, las temporadas no sólo se construyen de una sola y única dinámica sino de un conjunto de rituales, ejemplo de ello y para estas fechas se realizó la elotiza³¹ la cuál era un momento en el que todos nos reunimos principalmente como una forma de agradecimiento por el camino recorrido y por la celebración por la temporada de elotes. En este agradecimiento se compartieron también unos taquitos de aire ensalzados.



Fotografía 21. Elotiza.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:02-08-2023

³¹ La elotiza es cuando “los campesinos que siembran maíz organizan eventos en donde se celebra la temporada de elotes. En la fiesta de los elotes te invitan a cosechar y cocinarlos en ese momento. Casi siempre se preparan **esquites**, que son los granos del elote cocidos con hierbas como el epazote, éstos dan calorcito cuando la fiesta sigue hasta la noche. En algunas regiones del país los elotes también se usan para hacer distintos tamales o recetas de atoles. En esta fiesta de los elotes puedes aprender muchas formas de cocinarlos. (Ortega. 2022)



Fotografía 22. Taquitos Salseados.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:02-08-2023

Por otra parte y para finalizar estas dinámicas que se logran hacer desde Milli y la comunidad de San Mateo Ozolco utilizan estos saberes, conocimientos, rituales y festividades alrededor de lo culinario y alimentario como un “proceso de construcción y reelaboración constante de los mismos debido a las cambiantes estrategias adaptativas de los pueblos” (Gámez, 2003: 39), las cuales las encontramos en los platillos que culminaron con la temporada de hongos por parte del cocinero de Milli, y que se observan en las siguientes imágenes, en las que se observan aquellos elementos de la temporada, los hongos algunos recolectados en el momento del recorrido momento y otros que se recolectaron previamente, todos los platillos con ciertos distintivos provenientes de las combinaciones y alquimias del cocinero Espiridión.



Fotografía 23. Quesadilla de Hongos.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:02-08-2023



Fotografía 24. Chile en Nogada.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:02-08-2023

Como vimos a lo largo de este apartado, los hongos tienen una multifuncionalidad para ser cocinados, en caldos, asados, marinados, cocidos generalmente los hongos de monte son recolectados para autoconsumo o venta en pequeñas cantidades, generalmente en los mercados o tianguis como también confirma Ramírez (2023): “en México el patrimonio micocultural está más presente en los procesos que sostienen las economías locales y regionales” (p.70), debido a que la conservación de los hongos es compleja y costosa como para la importación y las cantidades que se dan de forma temporal, pues no son los suficientes para abastecer las necesidades del mercado, sin embargo esta visión en la que el restaurante Milli logra compaginar la temporada con su restaurante, los platillos, sus invenciones y reinenciones con los procesos tradicionales de recolección y abastecimiento.

4.2.5.- Pixca: temporada de cosecha

Dentro de la agricultura maicera y como hemos estado observando, existen varios procesos que culminan con la recolección del maíz, en este caso y para este apartado se desglosará el momento de la Pixca.

La pixca es una fase de la milpa en la que se recolectan las mazorcas que están a sazón³² para la cosecha como expresa Leobardo Téllez acerca de esta temporada:

Vamos a cerrar la temporada, estamos en temporadas de cosecha, estos maíces son frescos los cosechamos en estos días, estamos cosechando y esa es la importancia de estos maíces, tenemos la oportunidad de sembrar sólo una vez y cosechas sólo una vez. Sembramos en marzo, en lunas llenas de marzo y estamos cosechando en lunas llenas de diciembre, hoy estamos en luna llena, son épocas de cosecha y no tiene un poquito apurados porque estamos a todo lo que da cosechando. (Plática en el Rinconcito con (Leobardo Téllez coordinador de cooperativa, 16-12-2023)

Estas preparaciones responden a los ritos agrarios con relación a la luna y las bondades que le proporciona a la cosecha, la tierra y el cielo son representados en

³² A tiempo, oportuno

papeles ceremoniales y habla de aquello que López (1980), nombra como “un estado de equilibrio y la concepción dual” (citado en Adame. 2023) a partir del comportamiento de la luna y la forma en la que, al seguir estas fechas específicas, se verá beneficiada la cosecha.

Esta actividad la divido en tres fases visibles. La primera fase es el corte de la mazorca, este consiste en lograr separar el fruto maduro (maíz) del tallo y de la hoja de totomoxtle cuando se está cosechando el maíz maduro, porque para el proceso de cosecha del maíz tierno, se retira sólo del tallo junto con la hoja de totomoxtle; Para esta temporada se realizó de la primer forma, y para ello se necesita de una herramienta muy sencilla si bien Alberto comentó que ahora utilizan un clavo anteriormente y cito: “nuestros antepasados lo hacían con una madera a la que le sacaban filo y listo”, algunos otros investigadores como lo es Albores (2002) precisa el nombre de este artefacto: “su nombre es ‘pizcador’, al igual que el del trabajador que efectúa el corte, en cuya realización con anterioridad se empleaba” (p. 256), estas herramientas las observamos más detalladamente en la imagen 25 que presento a continuación.



Fotografía 25. Herramienta para Pixcar.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:16-12-2023

La forma en la que se utiliza es tomar la mazorca, por la punta de las hojas de totomoxtle se inserta el pizcador y se jala hacia afuera para poder arrancar las hojas sobrantes y darle una vuelta a la mazorca pelada para retirarla del tallo como observamos en la imagen 26, en la que nos muestra Alberto como ejemplo para comenzar con la cosecha.



Fotografía 26. Alberto Pixcando.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:16-12-2023

Una vez que se tiene la mazorca “limpia” esta se pone en costales que esto sería la segunda fase, la cual también se puede hacer de otra manera como los explica Albores (2002) en el cual se coloca:

Un lienzo de algodón llamado ‘ayate’. Éste se dejaba pender de uno de los hombros del trabajador, cruzándolo bajo el otro hombro, a manera de bolsa, en la que se colocaban las mazorcas para conducir las hasta el lugar donde eran encostadas.

Al momento de hacer esta cosecha, los cosechadores se colocan en los extremos de la milpa en diferentes surcos para así ir pixcando de extremo a extremo del

campo. En paralelo en este momento van eligiendo aquellas semillas que van a querer cosechar para obtener los maíces de los cuales se habían comentado en el capítulo dos que la cooperativa Milli siembra, produce y utiliza. En esta ocasión y debido a los procesos de cambio ambiental, las lluvias para estas fechas debieron de haber cesado, sin embargo y debido al exceso de humedad, hace que existan mayores estragos debido a que se generan hongos en las mazorcas, estos hongos a diferencia de los que he estado comentando en el apartado anterior no son como el Cencuchi (hongo de “huitlacoche”) que este se genera de dentro del grano de maíz y explota el mismo, este tipo de hongos agresivos para el maíz se generan alrededor de la mazorca y la pudren, es por esto y como refiere Leobardo Téllez que: “hay que apurarse a cosechar, para que no se nos echen a perder”. Dentro de los tiempos en el campo y como también lo hemos observado en el apartado de los chiles poblanos y en nogada los ritmos estacionales naturales no son consistentes y como expresa Carbonell (2004):

Entre los ritmos estacionales naturales, que son inestables, y los ritmos de producción en los que interviene la acción del agricultor y de cuya regularidad el mismo agricultor depende. El balance de esta confrontación se salda fatalmente a favor de la naturaleza en perjuicio del agricultor. (p.33)

En la última etapa de la cosecha, está el almacenamiento, los maíces se guardan para su posterior consumo, para esto Espiridión comento lo siguiente:

Antes guardábamos los maíces en trojes³³ de madera, pero con el cambio del clima se apolillan entonces ahora utilizamos Rotoplas para guardar el maíz y funciona muy bien, porque también el cilo³⁴ es muy caro y en el pueblo no hay. (Entrevista a Espiridión cocinero en Milli, 17-12-2023)

En esta época de cosechas si bien el maíz es de suma importancia debido a que Milli y las diversas cooperativas tienen como base este “ingrediente”, más bien este alimento vertebral y sagrado, en conjunto en San Mateo Ozolco se van cosechando

³³ Los trojes son estructuras ya sea cilíndricas, cuadradas o rectangulares con techos de madera o palma, en donde se guardan los maíces previamente secados en la milpa.

³⁴ El silo son construcciones diseñadas de metal o aluminio y funcionan específicamente para contener productos a granel.

otro tipo de alimentos como lo es el Yexotl (frijol tierno) y por otra parte se generan alimentos rituales como el hongo de chilacayote en el cual se trabajará en el siguiente apartado.

Todo esto en conjunto y desde la perspectiva culinaria en las habilidades de los cocineros, genera la necesidad de la creación de platillos y menús, que si bien para la alimentación de los pobladores, campesinos y agricultores esto es parte de su comida cotidiana, dentro del bagaje gastronómico esto se llama menús de temporada, para esta ocasión Espiridión cocinó varios platillos referente a la temporada de cosecha de los cuales presentaré dos imágenes que observamos a continuación.



Fotografía 27. Chayote con tempura y ceniza volcánica y alioli de betabel y chile manzano.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:16-12-2023

Los menús de temporada responden a la confección de los platillos a partir de los productos de estación o de temporada como el mismo nombre lo indica, para los cocineros, chefs y gastronómicos es un detonante del proceso creativo, en el cual la investigación y la experimentación se hacen presentes, en muchos casos este tipo de platillos son ofrecidos como “platillos exclusivos de la estación” debido a el corto tiempo en el que se puede ofrecer a la venta.



Fotografía 28. Chilacayote con pipián y ejotes (frijoles)
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:16-12-2023

La cosecha es una temporada en la que no sólo se recolectan aquellos alimentos que están listos para llevar al plato, esta fase dentro de la actividad campesina conlleva una serie de rituales, maneras, técnicas de realización que protegen y piden al campo para que quede listo para el tiempo de siembra, lo que también implica la conservación a través conocimiento y la práctica que genera lo que Wirth (2002) define como herencia mental, la cual es “un conjunto de recuerdos que nutren las representaciones aseguran la cohesión de los individuos en un grupo o en una sociedad y pueden inspirar sus acciones actuales” (citado en Castañeda. 2019: 16).

El conjunto de todas estas acciones en la Pixca desde la recolección, el almacenamiento, los alimentos que se cosechan aparte del maíz, crea ciertos parámetros dentro de lo que ofrece el Restaurante Milli, es decir la búsqueda de la evocación y la protección de todo este conjunto de conocimientos culinarios.

4.2.6.- Comida ritual: Ayonanacatl

El Ayonanacatl es el hongo de chilacayote, este hongo es uno de los ingredientes más sobresalientes dentro de los alimentos rituales de San Mateo Ozolco y en específico del restaurante Milli, que se ofrendan dentro de sus procesos de agricultura y de la temporada de cosecha, porque si bien hay fechas, alimento o ingredientes en común en esta homogeneidad que se genera a través de la misma naturaleza del campo, tomando el ejemplo de Bertrán (2005):

No implica que los grupos de una misma región tengan los mismos patrones culturales. Las regiones indígenas por lo general están pobladas por una gran diversidad de grupos étnicos además de la presencia de la población mestiza, lo que las convierte en regiones multiétnicas. (p.40)

Este ingrediente, alimento y platillo implica un punto nodal para comprender la lógica de esta comida ritual dentro de San Mateo Ozolco, El rinconcito y la cooperativa de Milli, quienes siguen, promueven y enseñan las continuidades de los ritos y la cosmovisión prehispánica, pues esta según Barabas (2003) “delimita y organiza el mundo natural” (citado en Martínez. 2019:13), que constituye en este caso la cultura culinaria del restaurante Milli.

El rito del ayonanacatl se debe hacer en luna llena después de que se haya picado todo o la gran parte de la parcela del maíz. La pequeña ceremonia consiste en cuatro procesos con significados trascendentes para el rito. El primero es recolectar del sistema milpa de esa temporada en tiempo de cosecha los chilacayotes. En segundo lugar es hacer un hoyo no profundo a lado de la parcela de maíz, para estas fechas la tierra está lo suficientemente húmeda para su “cocción”.



Fotografía 30. Ritual Ayonanácatl
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:16-12-2023

Posterior a esto, uno se debe hincar sobre la tierra para esto Alberto Rincón comentó: “No tengan miedo de ensuciarse, para este ritual es un agradecimiento para ella Tonantzin (nuestra madre), cómo no vamos a tocarla”, una vez hincados se agradece a los cuatro puntos cardinales siendo este el tercer proceso en este acto ritual.

Como cuarto y último proceso el chilacayote se coloca sobre la tierra y con un machete se parte a la mitad, intentado que sea lo más centrado posible, pues esto facilita una “cocción” pareja en los chilacayotes, una vez a la mitad, la parte de la pulpa del chilacayote se coloca sobre la tierra y se comienza a tapar con más tierra, dejando al descubierto sólo una punta de esta cucurbitácea y con ella se medirá el tiempo que es entre 9 a 15 días para que se haya convertido al ayonanácatl y pueda estar dispuesto a ser consumido, pues en este proceso el chilacayote se fermenta y se transforma en un “hongo”, el cual dentro de los campos

semánticos de las ciudades esto no figura como el hongo tradicional que observamos en el día a día



Fotografía 31. Ritual Ayonanácatl
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:16-12-2023

Este acto ritual es dirigido a los ritos de agradecimiento por las buenas cosechas y para que las que vienen sean igual de beneficiosas, tomando el concepto de rito de López (1988):

Práctica fuertemente pautada que se dirige a la sobrenaturaleza. Es una ceremonia compuesta casi siempre por elementos rituales heterogéneos que están encaminados a un fin preciso, lo que da a la ceremonia unidad coherencia y generalmente, una secuencia ininterrumpida. (citado en Fonseca. 2015: s/n)

De tal forma que todos estos elementos, al final se configuran para la preparación de platillos con ayonanácatl, pues cuando está lo suficientemente fermentado, se retira del hoyo de tierra, se limpia y se utiliza la pulpa para la creación de diversos platillos, el platillo más tradicional de acá del Pueblo comenta Espiridión “es un guiso

que se cocina con chile guajillo, ajo, cebolla, hierbabuena y se sirve en la hoja del maíz y se come con sus tortillas”, como vemos en la imagen 32.



Fotografía 32. Taco de Ayonanácatl
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:25-03-2023

Pero también se utiliza el ayonanácatl en tamales y tacos. Este guiso con los diferentes aromas son una clara definición de un alimento ritual, pues como bien expresan en una entrevista de Castillo (2022) a Leobardo y Alberto:

Leo comparte que les niños no pueden hacer esta actividad, debe ser alguien con experiencia. Su mamá, por ejemplo, solo lo llevaba para rascar la tierra: “si no eres bueno sembrando plantas, no lo eres sembrando chilacayote”, enfatiza. Beto agrega que hay quienes tienen dos remolinos en la cabeza y esas personas pueden, es como una señal. Esta costumbre y práctica es una herencia que los abuelos y las abuelas les han transmitido de generación en generación. Hay que tener “mano” para lograr el *ayonanácatl*.

Todos estos mensajes profundos en el que cada comida implica varios procesos sociales, pero como observamos con este ingrediente, alimento y platillo también procesos rituales, en el que las memorias, los mitos, que son utilizados para agradecer con este hongo de ayonanácatl.

4.3.- Gourmetización Milli

En general todo lo que se ha trabajado acerca de la gourmetización, en cuanto a las formas en las que se conforma y maneja este fenómeno. Como previamente habíamos propuesto, la gourmetización se establecía a partir de seis puntos importantes, La comida considerada como arte, los alimentos adquiriendo un valor social en su evocación y estilo de vida, los dogmas del gusto y la forma en la que debe de saber “la alta comida”, pretensión cultural de la nueva burguesía, los nuevos codificadores culturales y la búsqueda de comer con los ojos y por último la intensión del artista, todos estos puntos confluyen en lo que hace y forma parte del restaurante Milli.

Para este apartado y con respecto a analizar el cambio de paisaje de la oferta alimentaria y culinaria a partir del entorno y construcción del Restaurante Milli, que sin bien esto no demerita ni impone un juicio de valor con respecto a los esfuerzos que están realizando, este trabajo y este apartado lo que busca es divisar los cambios graduales que han tenido que hacer y con los que han tenido que trabajar, en un primer momento desde la génesis del sistema alimentario y que se convierte en otro sistema, el sistema culinario, es decir pasar de sus formas de vida campesinas a la oferta y construcción de un restaurante para diversos tipos de comensales que en su gran mayoría son de movilidad ascendente debido a la creciente revalorización de lo tradicional, lo campesino.

En otro punto, las redes y conexiones que en esta modernidad alimentaria son más accesibles y necesarias para construir estrategias tanto de expansión de saberes y concientización, como económicas- productivas, en las que esta relaciones de conocimientos y aprendizajes son desde la reciprocidad en lo alimentario, económico y culinario dentro de Milli.

El siguiente apartado, desde una de las cabezas del restaurante, el cocinero y no chef y las reconfiguraciones que ha tenido y que también ha deseado hacer para su proyección en la cocina.

Y por último el lenguaje de los utensilios, en los que algunos que se han visto reapropiados y resignificados, desde los enfoques diacrónicos y sincrónicos en los que los cortes en la temporalidad dan espacios a sus nuevos usos y presentaciones.

4.3.1.- De la semilla elegida al plato: sistema alimentario y culinario Restaurante Milli

A partir de las dinámicas que intervienen en el espacio culinario las cuales pasan por dimensiones materiales y simbólicas, como refiere (Aguilar, P. 2012) “los componentes subjetivos, cuya representación más acabada la encontramos en las creencias y costumbres; y los componentes objetivos, cristalizados en los alimentos mismos, instrumentos y técnicas asociados directa o indirectamente con la obtención y manejo de los mismos (pág. 66), que observo plasmadas en la cartografía del sistema alimentario del Restaurante Milli en cuanto a las cuatro etapas de este sistema único.



Fotografía 33. Imagen del sistema alimentario Milli
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:16-12-2023

Como bien sabemos los sistemas alimentarios y culinarios tienen un valor como un “acto social total” (Mauss, M. 197:25), pues la alimentación presenta formas únicas de configuración de acuerdo con las necesidades de cada grupo y con esto se forman los sistemas alimentarios particulares de cada uno de ellos. En esta imagen se presenta la representación del sistema alimentario y culinario del restaurante Milli como lo observamos en la imagen 33.

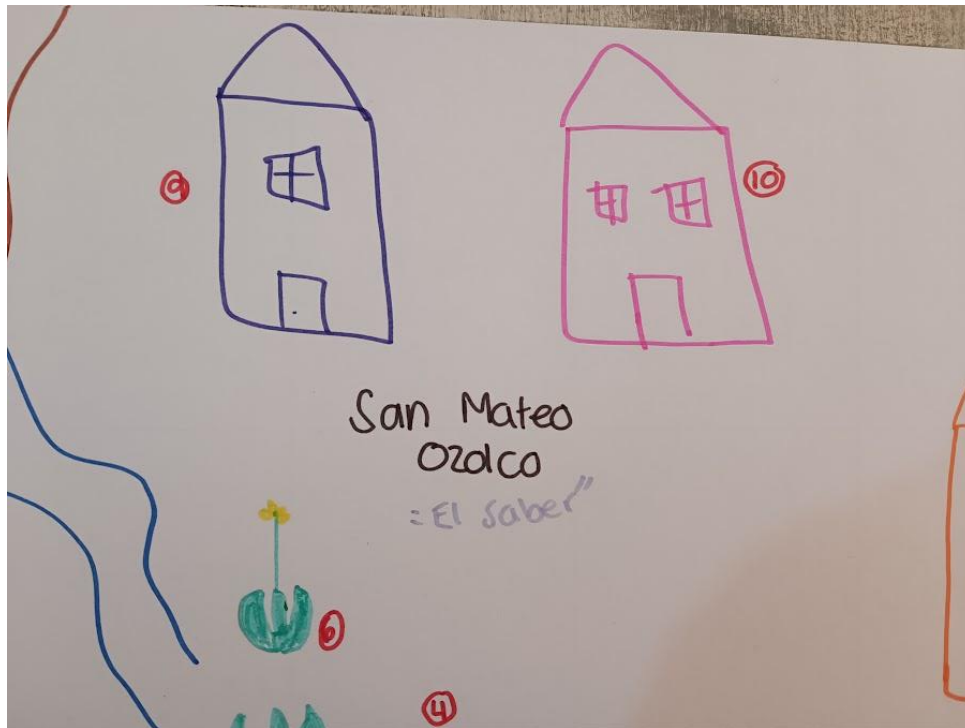
Primero comenzamos con el **saber**, “se consideran los elementos de conocimiento, comportamiento y cultura relacionados con el sistema” (Clotet, et. al. 213:14). Si bien en la plática consideramos que el saber se encuentra en cada uno de los lugares que mencionamos, lo que quería plasmar es ese primer conocimiento del que creció ese sistema alimentario y llegamos a la conclusión de que primero se construyó en la casa de los abuelos de Leobardo en San Mateo Ozolco, quienes eran campesinos de maíz y la abuela era la que cocinaba, posterior a eso se siguió forjando en la casa de Leobardo, para así ser esparcido en los demás lugares, tanto de la cuestión agrícola, como alimentaria y culinaria.

Pero principalmente al saber de la semilla de maíz que es lo que estructura al sistema alimentario del restaurante Milli es decir:

Los conocimientos que las mujeres comparten y reproducen con los grupos domésticos, entre los que resaltan las estructuras del pensamiento, es decir la cosmovisión, expresan valores y códigos específicos en la práctica cultural. (Gámez, A. y Ramírez, R. 2017: 98)

Todos estos saberes asociados a la milpa en términos complejos como lo he estado mencionando a lo largo de la tesis, dota de sentidos a la semilla y al espacio en el que se produce, esto sí como mencioné, desde la casa de los Abuelos de Leobardo, pero también desde las concepciones sociohistóricas mesoamericanas como el indicador/raíz indígena en la que y como refiere Bertrán (2005): “La domesticación de plantas es el elemento central del sistema alimentario mesoamericano ya que su producción y consumo han estado asociados tradicionalmente” (p. 30), pero con ello también con el sentido de toda una cosmovisión y participación comunal de todos

los integrantes que forman la base del sistema alimentario en dónde encontramos los demás elementos.

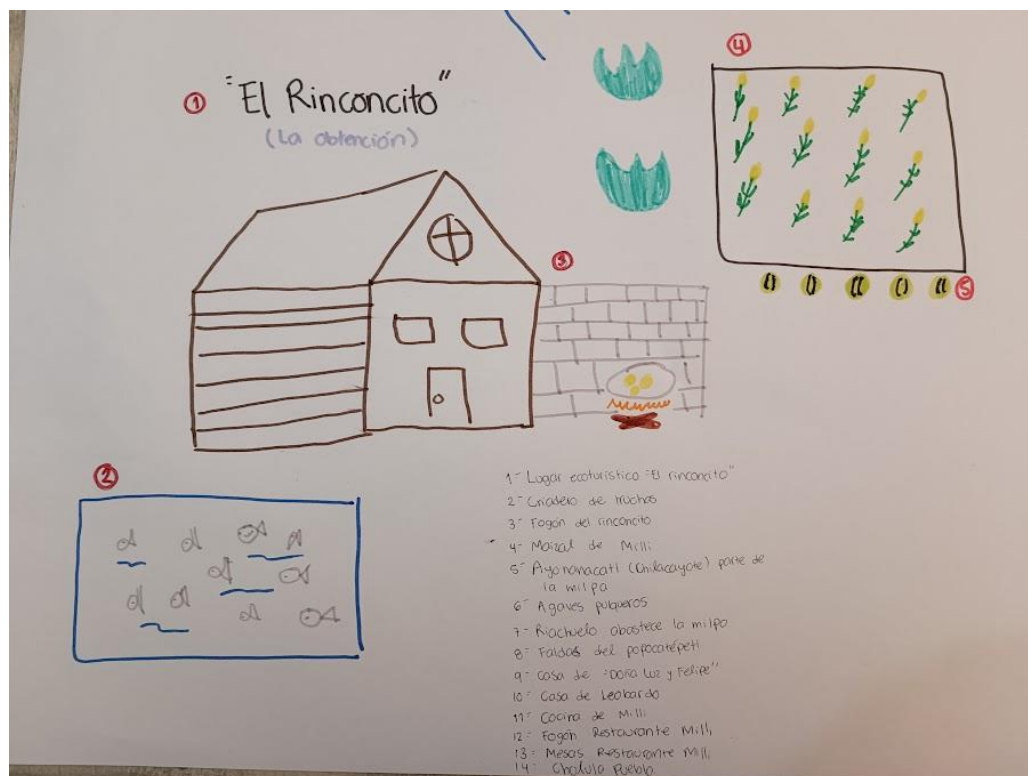


Fotografía 36. Imagen del sistema alimentario Milli
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:16-12-2023

9.- Representación de la casa de los abuelos de Leobardo en San Mateo Ozolco.

10.- Representación de casa de Leobardo.

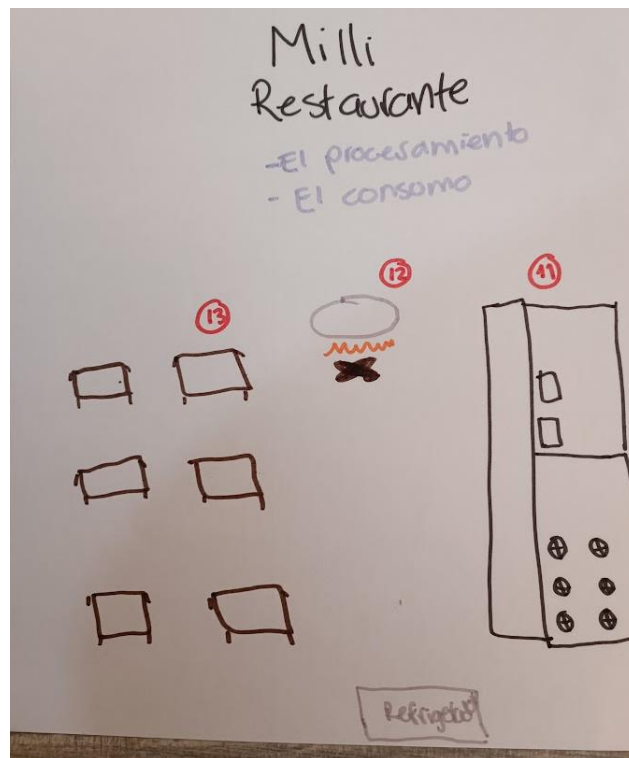
La **obtención** “es el acto en el que se establecen las consideraciones y estrategias para conseguir el alimento y los elementos necesarios para someterlo a algún proceso” (Aguilar, 2002: 67), en el caso del restaurante Milli, la obtención es autosustentable, como mencionó Leobardo -San Mato Ozolco es tierra de maíz-. El Rinconcito es un lugar ecoturístico en dónde se encuentra la milpa que abastece de maíz al Restaurante Milli, así como también el chilacayote, magueyes pulqueros y las truchas que son cocinadas en el Restaurante tanto del rinconcito, para los que llegan a visitar el popo, como para Milli.



Fotografía 34. Imagen del sistema alimentario Milli
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:16-12-2023

- 1.- Es una cabañita del Rinconcito que funciona como restaurante para los viajeros que visitan el Izta-Popo.
- 2.- Criadero de truchas, el único que existe en esa zona.
- 3.- Fogón en dónde hacen las tortillas, tetelas, sopes y tlacoyos a mano.
- 4.- Maíces.
- 5.- Chilacayotes, frijoles y
- 6.- Agaves pulqueros para el restaurante Milli y para la feria del pulque en San Mateo Ozolco.

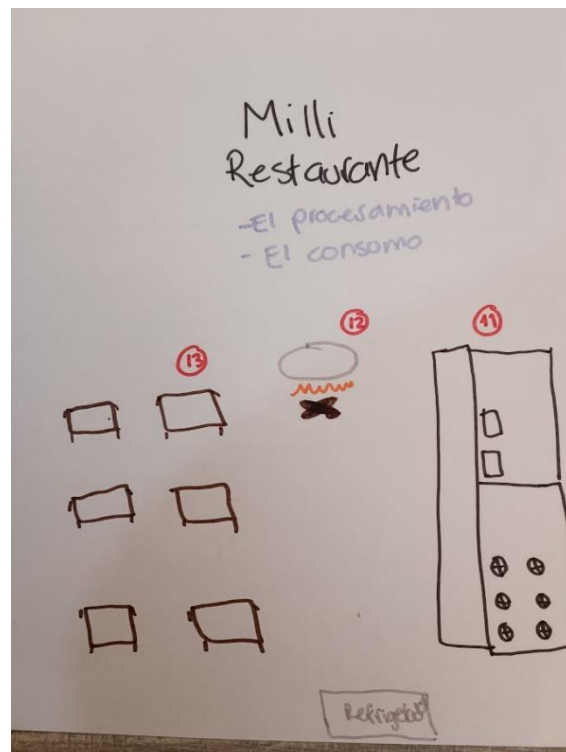
El **procesamiento** “lo constituyen el conjunto de operaciones a las que es sometido el alimento para su consumo, estas dependen del tipo y cantidad de alimento por procesar así como el conjunto de nociones que el orden de la tradición establece generacionalmente esto incluye las modificaciones por influencia o inventiva” (Ibíd, p. 68). En este caso como podemos observar en a imagen, en el restaurante Milli, hay dos tipos de cocina, en la no. 11 está la cocina “moderna” hecha de acero inoxidable, pero a lado el no. 12 hay un fogón en el cual hacen los alimentos con masa, por ejemplo, las tetelas, sopes, tlaxcaltehuehe y cuando están listos lo pasan a la otra cocina para agregarle “los toques finales”.



Fotografía 34. Imagen del sistema alimentario Milli
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:16-12-2023

El **consumo** “el momento acción en el que el alimento es ingerido y pasa a formar parte del cuerpo en su sentido fisiológico y en su sentido ontológico. La identidad emotiva (el gusto) antes y después de su consumo es un aspecto que queda

objetivado para el conjunto individual y social” (Aguilar, P. 2012:68). Este consumo se da en dos lugares cuando surgen los bosques de maíces se hacen en el “Rinconcito” un espacio muy natural, en el que cae la noche y hay una iluminación muy especial porque hay muy pocos focos, se prende una fogata en el espacio del comedor y se siente el frío del bosque, a diferencia del restaurante Milli que cuenta con todos los servicios y disposiciones que debe de tener un lugar de comida, sobre todo ubicado a lado de la iglesia de cholula, un espacio turistificado.



Fotografía 33. Imagen del sistema alimentario Milli
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:16-12-2023

Con este ejercicio se logra ubicar muy puntualmente todos los espacios y territorios simbolizados, la carga cultural que tiene cada uno y las funciones que surgen a partir de sus sistema alimentario y culinario que hablan de los usos y formas particulares que construyen el restaurante Milli, cada uno de ellos tiene

representaciones únicas de las formas en las que habitan los espacios y las significaciones que les dan a las materialidades, que se transportan en varios puntos del Estado de Puebla, para concluir en el cuerpo en dónde se forman otros sistemas que al igual que estos mapas y cartografías podrían representarse.

4.3.2.- Redes y conexiones: Los campos de las cocinas

Este apartado lo que busca es poder describir a partir de la metodología planteada el estudio de caso en el que se observan la intersección entre los diferentes campos, por una parte y ya descrito con mucho detalle y con anterioridad el campo de la cocina tradicional mexicana y delimitado desde el campo de la cocina tradicional mexicana ozolquense con todas sus cualidades y cómo está a partir de las redes de conexiones con Chefs han condicionado este nuevo campo de la cocina tradicional ozolquense gourmet que se observa desde la planeación de la creación de los menús y en sus formas de reinterpretación o toques distintivos que se observan en los diversos platillos y junto con ello en las colaboraciones con chefs y cocineros, que en muchos casos han estudiado y legitimado desde la “academia” su profesión y de los cuales sus formas de memorias culinarias aunque diferentes, también son dispuestas e interiorizadas desde la primera forma de cocina, de sus abuelas o ancestros y también madres.

Como bien sabemos, la antropología nació interesándose por los “otros lejanos”, definida por Boivin (2004) como el estudio de la otredad, de la alteridad cultural o de la diversidad cultural, busca analizar el contexto histórico y social desde la mirada del otro. En este caso muchas de las investigaciones acerca de la alimentación eran hacia aquellas comunidades en las que sus sistemas culturales alimentarios y culinarios, sus ingredientes no eran conocidos, es decir hasta cierto punto exotizados, desde la construcción del otro por diferencia, sin embargo con los devenires históricos y la expansión de las ciudades, de aquello llamado moderno ya no se observaba como un “otro” lejano como pronuncia Latour (2022) “no estamos separados de los otros colectivos sino por pequeñas divisiones” (p.78), he aquí en

dónde la gastronomía volteó a observar los quehaceres culinarios, debido a la cercanía y a la revalorización de lo tradicional en un intento de reconocer, reproducir y cocinar aquellos “espacios y las regiones culinarias en un sistema cultural” (Licona y Cortés. 2017:10), estas perspectivas inciden en la creación de las dos perspectivas de los campos de las cocinas y con ello el surgimiento de creaciones culinarias híbridas y legitimadas, las cuáles iremos observando a lo largo del apartado convertidas en platillos que unifican estas dos vertientes, a través del sistema de relaciones sociales.

Por una parte, retomo el sistema de relaciones sociales con respecto a lo que Bourdieu (2002), plantea:

La relación que un creador sostiene con su obra, y por ello, la obra misma, se encuentran afectadas por el sistema de relaciones sociales en las cuales se realiza la creación como acto de comunicación o, con más precisión, por la posición del creador de la estructura de campo. (p.9)

Siendo este vínculo, todos aquellos chefs que han sido invitados a lo largo de los bosques de maíces, aquellos jóvenes chefs que están en búsqueda del rescate de las tradiciones alimentarias autóctonas, pero que también aportan sus conocimientos profesionalizantes y sus memorias culinarias individuales y crean una fuerza vinculante, ejemplo de ello lo que menciona Espiridión al momento de que deciden abrir el restaurante Milli:

En una libreta escribí todos los platillos y a los chavos de la barra les dijimos que no conocíamos muy bien Cholula, entonces ellos nos presentaron a un Chef, que el venga y les diga más o menos que platillos se pueden vender y que platillos no y cuales se quitan.

Y vine Daniel Nates de Maizal y nos empieza a decir y asesorar, este que se quede, este no y así. (entrevista al cocinero Espiridión en su restaurante Calcentli el 22-08-2023)

Estos campos a través de este sistema de relaciones sociales que se entrelazan tienen un impacto cultural importante dentro de ambos mundos sociales, por una parte y retomando de nuevo a Bourdieu (2002) con el “sistema de líneas de fuerzas” (p.92), es decir las diversas formas de relacionarse de los agentes, chefs y

cocineros, que se describen como fuerzas y que pueden agregar u oponerse y que confieren la estructura al campo de cocina tradicional gourmet dentro de Milli.

Una vez que se definió el inicio de estas relaciones y negociaciones comenzaron las colaboraciones y ejemplificaré con tres de ellas. En primer ejemplo el Chef Franko Montiel y la Sous Chef Liz Jiménez, ellos tienen un restaurante ubicado en Cholula Puebla llamados Wipis, su restaurante lo reconocen como un restaurante que busca la comunidad y la armonía con los elementos que lo rodean, la creatividad y las recetas que surgen de los recuerdos de la abuelita Trinidad y abuelito del Chef Franko que en este aspecto principal del recuerdo tiene un hilo conductor a la memoria y el pasado se plantea Ricoeur (2004) que: “La memoria es pasado” esto es debido a que la manera temporal de la cosa “recordada” es la función específica del acceso al pasado, con esto quiero referir a que dentro de la concepción de la cocina, las recetas, los saberes culinarios y los platillos que vienen de la memoria culinaria se configuran entonces como un pequeño resto del pasado, de los cuales se compuso el siguiente platillo que vemos en la imagen número 34.

Espiridión Chef de Milli y el Chef Franko del restaurante Wipis, ya habían estado haciendo los previos preparativos a la cena que se iba a servir, la cena consistía en dos aspectos principales, la unión y acercamiento que están teniendo todos los restauranteros con los campesinos y la agricultura en sus pagos a precio justo y ahora en sus colaboraciones con los restaurantes como Milli que promueven el consumo y revalorización del maíz y en segundo lugar que cada uno demostrara sus habilidades en la cocina, sus conocimientos y sus toques distintivos de cada uno de los chefs y por lo mismo de cada uno de los restaurantes.



Fotografía 34. Pollo Ximbó Hidalguese
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:17-12-2023

Por otra parte para la temporada de siembra el Chef Giovanni del Restaurante Marejada en San Pedro Cholula, también creo un platillo dónde encontré el bricolaje³⁵ de las prácticas profesionales en cuanto al uso de los ingredientes ozolquenses que coexiste con las técnicas de cocción y decoración de los chefs, que utilizan para la creación de sus platillos. Pues el chef Giovanni mencionó que para el aceite que va sobre la salsa de papa, sacó la clorofila de pipicha la cual crece en San Mateo Ozolco, con una técnica japonesa *hijeyime* la cual sirve para potenciar y dar sabor al espejo. Por otra parte se utilizó la trucha del Rinconcito y también la pipicha es de la milpa la cual utilizó como acompañamiento y sacó supremas³⁶ de toronja para la misma ensalada.

³⁵ El bricoleur es el que obra sin plan previo y con medios y procedimientos apartados de los usos tecnológicos normales. No opera con materias primas, sino ya elaboradas, con fragmentos de obras, con sobras, trozos, como el autor explica [...] Las imágenes significantes del mito, los materiales del bricoleur que arregla los engranes de un viejo despertador desmontado; y pueden todavía servir para el mismo uso o para un uso diferente, por poco que lo desvié uno de su función. (Strauss, citado en Trejo. 2021:19)

³⁶ Las supremas son los gajos pelados y limpios de la fruta, también se le llama supremas a las pechugas de pollo.



Fotografía 34. Trucha con crema de papa y quelites salteados
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:25-03-2023

Por otra parte la Chef Amaranta de Vaivén Gastronómico, este postre lo hizo realizando un merengue horneado “pavlova”, sobre un bizcocho relleno de crema de limón con toronjil, generalmente la pavlova sólo es el merengue horneado. Lo acompañó con fresas silvestres las cuales fueron pedidas por un productor de Ozolco y su característica es que son de menor tamaño pero con más fuerza en su sabor, las cuales encurtió en vinagre de manzana y azúcar para obtener un almíbar de fresa y frutos rojos.



Fotografía 34. Pavlova con fresas silvestres
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:25-03-2023



Fotografía 34. Trucha con crema de papa y quelites salteados
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:02-04-2023

Por otra parte, pero no menos importante para la época de siembra el cocinero Espiridion y pongo cocinero y no Chef, debido a lo que se trabajará en el siguiente apartado, para esta creación realizó un mich mole con corazón de nopales marinados en cítricos y semilla de orégano.

Estas colaboraciones me han servido porque he aprendido algunas técnicas, combinaciones y pues de mi siento que han aprendido ellos de mí, como yo de ellos.(entrevista a Espiridión, 22-08-2023)

No es unilateral el aprendizaje, en estas circunstancias, unos aprenden más acerca de los alimentos, ingredientes y otros de técnicas y estetizaciones, existe hasta cierto punto la flexibilidad del aprendizaje

Todos estos procesos que están ligados a la cocina de territorio, con ingredientes de San Mateo Ozolco responden a este tipos de platillos con ciertos distintivos ya sea en técnicas de cocción o bien de presentación, pero buscando los ingredientes disponibles dentro de las temporadas, y cocinando en los espacios dentro de San Mateo Ozolco creando así “un proceso retórico de producción de platillos, colores, edificaciones, lenguajes, objetos, decoraciones, montajes” (Licona y Cortés, 2017:10), que van creando un bricolaje como ya había mencionado con anterioridad y estructurando las formas de este campo de la cocina tradicional mexicana ozolquense gourmet.

Por último, todas estas formas que divisé en las narrativas de cada uno de los chefs y cocineros que lograron, a partir de esta redes de conexiones, edifican lenguajes y edifican platillos con estos lenguajes a partir de estas negociaciones, sin embargo “cada uno de ellos está determinado por su pertenencia a esta campo: en efecto, debe a la posición particular que ocupa en él *propiedades de posición*” (Bourdieu, 202:9), lo cual hace que y como observamos en los platillos se depositen los conocimientos, memorias, estudios y también que se conforma a partir de las disposiciones del hábitus y la agencia de las y los que crean estos nuevos circuitos culinarios y alimentarios.

4.3.3.- Más que Chef, cocinero: el habitus de las profesiones

Si bien en el apartado anterior había comentado sobre las redes de relaciones, también comenté que en estas formas que se establece el campo, juega y se conjuga los habitus de los cuales no ahondaré en cada uno de los Chefs que han realizado el ejercicio colectivo en Milli, si no en específico de Espiridión el cocinero inicial de este espacio gastronómico, pues es a partir de su historia de vida y el entorno en el que creció que se generan una serie de disposiciones muy particulares que es lo que hace que pueda crear y realizar todas las acciones dentro de la cocina.

Como había mencionado, en la descripción de los fundadores, Espiridión nació y creció en San Mateo Ozolco, fue uno de los hermanos mayores y a causa de las faltas de oportunidades y del habitus campesino e indígena, entendiendo este concepto desde lo que se ha propuesto en capítulos anteriores junto con Bourdieu (1991):

Como el sistemas de disposiciones duraderas y transferibles, estructuras estructuradas predispuestas para funcionar como estructuras estructurantes, es decir, como principios generadores y organizadores de prácticas y representaciones que pueden estar objetivamente adaptadas a su fin sin suponer la búsqueda consciente de fines y el dominio expreso de las operaciones necesarias para alcanzarlos, objetivamente <<reguladas>> y <<regulares>> sin ser el producto de la obediencia a reglas, y, a la vez que todo esto, colectivamente orquestadas sin ser el producto de la acción organizadora de un director de orquesta (citado en Capdevielle, 2011:34)

Tuvo que emigrar a Estados Unidos muy específico desde la caracterización de la migración mexicana “como unidireccional y transfronteriza, marcadamente familiar producto de las desigualdades sociales del país, la distribución inequitativa de recursos y contextos de pobreza” (Cataño y Morales, 2015:95) es ahí donde de esta condición social dada, se convierte en otra condición social dentro de “el sueño americano” en dónde Espiridión narra lo siguiente a partir de la historia de su construcción como cocinero (no tanto como Chef):

Como todos llegamos a lavar platos y de ahí depende de ti si quieres esforzarte un poco ya prender más de lo de la cocina y preparador, es ahí en dónde yo no quería lavar platos todo el tiempo que estuviera ahí y pues me fui involucrando más como a preparar cosas.

Primero me metí de preparador, unos días preparaba cosas y otros días lavaba platos y así fue como empecé y después uno de mis amigos, abrió su restaurante y me dijo ¡vente a trabajar conmigo! No tengo gente, no tengo quién me ayude, empieza lavando y entregando a domicilio y así empecé, y ya después me metí de preparador y después como ayudante de cocinero y hubo un tiempo en dónde ya dirigía la cocina. (entrevista a Espiridión Hernández cocinero en Calcentli, 22-08-2023)

Todos estos aprendizajes estructuraron muchos más conocimientos adquiridos de Estados Unidos, lo que dotó de disposiciones su configuración como cocinero experimentando y reconociendo nuevos platillos, no todos necesariamente eran de cocinas gourmet sin embargo requerían diferentes formas de hacer cada platillo y dinámicas del restaurante, como también explica en el siguiente testimonio en el que tuvo que dobletear esfuerzos para seguir creciendo y aprendiendo:

Después ahí estuve en ese restaurante aproximadamente siete años, y como entraba a las 4 o 5 de la tarde hasta las 11 y 12 de la noche y tenía toda la mañana libre, entonces decidí buscar otro trabajo en la mañana pero en la cocina, entonces ahí es dónde aprendí mucho más a cocinar. (entrevista a Espiridión Hernández cocinero en Calcentli, 22-08-2023)

Con la incorporación de estos habitus, y de una forma condicionante como también usual y dentro de las probabilidades objetivas al momento de retornar al terruño hacen una búsqueda de oportunidades, utilizando los conocimientos y habilidades adquiridas en Estados Unidos, para así poder insertarse al mercado laboral y de aquí surge Milli, pasando por los apartados anteriores en que describimos su construcción pues bien al hablar de habitus “implica, sin lugar a dudas, tener en cuenta la historicidad de los agentes. Las practicas que engendra el habitus están comandadas por las condiciones pasadas de su principio generador” (Capdevielle, 2011:35), porque como observamos construye estas prácticas futuras que puso a disposición del restaurante Milli como bien expresa Espiridión: “entonces aprendí muchas técnicas que a veces sigo aplicando aquí” (entrevista a Espiridión Hernández, 22-08-2023).

De esto deviene la producción de prácticas establecidas, esta forma de conjuntos internalizados de cómo se debe cocinar, pero que al mismo tiempo es renovado continuamente a partir de la agencia la cual:

No es una voluntad originaria o natural, sino que adopta la forma de deseos e intenciones específicos dentro de una matriz de subjetividad, de sentimientos pensamientos y significados (culturalmente aceptados). (Ortner, 2021:172)

Ejemplo de ello es la forma en la que culturalmente se ha construido la idea de Chef, que son personas estudiadas desde la academia con diversos conocimientos en el ámbito gastronómico, sus formas reglamentadas en cuanto a técnicas de cocción y preparación de platillos, sin embargo y por otra parte los mismos académicos y chefs validan que un Chef no se crea a partir de la academia sino que se forma a partir de la experiencia, dando testimonio de este aspecto Espiridión:

Yo digo que soy un cocinero, por qué un chef si es en primera pues no tengo ni un título. Luigi de Café y Tocino, cuando apenas nos conocíamos me decía Chef, y le dije me siento raro que me digan así y él me dijo es que no cualquier cocinero se avienta esto, para mi eres un chef, porque ya lideras una cocina y no es tan fácil y todo eso y yo dije bueno está bien, y yo le dije es que no tengo un título que me respalde que soy chef y él me dijo que no era necesario, pero si algunas personas me dicen chef y algunas cocinero, a mí me gusta que me digan cocinero, me siento más cómodo. (Entrevista a Espiridión Hernández en Calcentli el 22-08-2023)

Cada uno de estos momentos, de estas relaciones, al igual que todas estas categorías desde los principios de su historia como campesino e indígena, cocinero pero también chef, van construyendo y asegurando las formas en las que él se siente denominado como cocinero, pero que también es reconocido por algunos otros como Chef y con ello la representación de sus platillos, que si bien están estructurados a partir de los ingredientes y alimentos del ciclo agrícola, también y desde el lado profesionalizante busca proveerlos de cierto tipo de distinción, en la que de esta manera se sigan produciendo prácticas individuales y colectivas conforme a estos principios ya dados dentro de la comida y que aseguran la presencia activa de las experiencias pasadas.

4.3.4.- De barro, madera, maíz y piedra volcánica: Utensilios, enceres y loza el lenguaje de Milli.

A lo largo de la tesis y específicamente en el primer apartado ya se había mencionado la forma en la que los utensilios se configuraban como parte de los elementos para la discusión sobre las dimensiones de la gourmetización, pero etnográficamente no se había establecido desde el campo de estudio, eso es el objetivo de este apartado, retomando o bien considerando lo dicho en los capítulos anteriores.

Esta suerte de alfabetización de los utensilios que funcionan para entender desde los enfoques diacrónicos y sincrónicos a partir de la vida social de cada uno de los elementos que se pudieron observar en el Restaurante Milli

Como bien sabemos, los utensilios son aquellas herramientas que se utilizan para la creación de la obra de arte final, es decir de los platillos tradicionales ozolquenses con toques distintivos, sin embargo los utensilios en sí, más allá de los platillos tienen su propio lenguaje a partir de los códigos culturales con los que históricamente se crearon, como observaremos hay cuatro formas en las que coloco la vida social de los utensilios en una forma de alfabetización de éstos mismos dentro de Milli.

Utensilios, lozas y enceres utilizados a partir de los códigos culturales para los que fueron creados

Utensilios, lozas y enceres que funcionan para lo que fueron creados pero tiene toques distintivos hacia la estetización

Utensilios, lozas y enceres que cambiaron su parámetro de funcionalidad

Enceres y escenarios con una carga simbólica ritual

Por una parte podemos observar que los platos de barro en general dentro del Restaurante Milli. El barro y su uso se remonta a tiempos ancestrales, cuando las civilizaciones prehispánicas lo creaban para hacer vasijas, utensilios. Como observamos aquí los platillos y según los códigos culturales hacia el uso del barro como formas de artesanía y la discursividad de lo “tradicional”, observamos no sólo platos extendidos, hondos, si no también tazas y cuencos para las bebidas.



Fotografía 35. Cuenco con café de maíz
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:02-04-2023

Por otra parte de este mismo material se desprende, la disposición del barro fuera de este sintaxis, barro= platos hondos, platos extendidos, tazas o cuencos, sino que se convierte en un adorno en forma de taza, para portar servilletas, como lo observamos en la imagen 35, que como formula y a partir de lo que habíamos planteado en los capítulos anteriores Appadurai (1986) “lo significativo de la adopción de los objetos [...] son definidos culturalmente y puestos en uso” (p.93), la vida social de las cosas en este caso de los utensilios, los cuales fueron creadas

para un uso específico (tienen una historia) y significan cosas (tienen un lenguaje), el cual y aludiendo al cuadro principal, cambia su funcionalidad a servilletero.



Fotografía 36. Taza de barro como porta servilletas
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:03-02-2024

Siguiendo con el esquema y dentro de estos procesos lingüísticos de los utensilios, enceres y lozas que configuran parte de la identidad del restaurante de Milli, encontramos la presencia de la piedra volcánica, la cual forma parte de la cultura material, que como hemos observado a lo largo de la tesis, se encuentra en el metate, en los molcajetes de igual manera en las formas representativas de la mexicanidad “la molienda en Mesoamérica a través de los artefactos lítico” (Rodríguez, 2018:54), la piedra volcánica entonces era un equivalente a la molienda es decir la creación de otro sintagma, sin embargo al momento en el que existen resignificaciones, estas piedras por ejemplo y que de igual forma dotan de significado al restaurante representando los volcanes, lo volcánico, como bien han mencionado a lo largo de los capítulos San Mateo Ozolco “Tierra de volcanes”. Observamos que si bien hay representación del metate, dentro del restaurante, también los hay dentro de los platillos, siendo una piedra volcánica una de las lozas

utilizadas para servirlos como en la primera imagen o bien el uso de piedras volcánicas para los caldos de piedra, sin embargo con ciertas modificaciones en su forma para que sea vean homogéneas y estéticas que entra en parte de la distinción de clase, aparte de que sean funcionales para el tamaño de los platos.



Fotografía 37. Piedras de río para caldo de piedra
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:03-02-2024



Fotografía 38. Plato de piedra volcánica
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:18-06-2023

Otro ejemplo, son aquellas decoraciones que forman parte de la ritualidad y siguen siendo concebidos de la misma forma, como habíamos descrito el maíz Cematzin “una sola mano” es un tipo de maíz difícil de encontrar y dentro de las tierras ozolquenses con estas mazorcas se da gracias por la cosecha, en ocasiones este tipo de maíces, junto con los demás maíces se colocan colgados en las casas, lo que buscan es dar el mensaje como bien da testimonio Leobardo: “hay abundancia de cosecha y todos están invitados porque alcanza para todos”, estos maíces en el Restaurante Milli se encuentran tanto colgados como decorando los centros mesas.



Fotografía 39. Centro decorativo de maíz
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:18-06-2023



Fotografía 40. Salón comedor Milli.
Fuente: Pamela Trejo. Fecha:18-06-2023

Todas estas materialidades como observamos se representan de estas cuatro formas diversas, y cada una de ellas crea procesos lingüísticos que responder a las diversas modificaciones alimentarias, así como también a la puesta en escena de lo que conforman, las mesas del este espacio culinario y alimentario, para representar con ello parte de sus ritualidades, sus representaciones de la tierra, la piedra, la madera y lo más importante los maíces ozolquenses creando así ¡una cocina de maíces! El lenguaje específico del Restaurante Milli de sus utensilios, lozas, decoraciones y enceres.

Milli: La estabilidad de un proceso de gourmetización

Las características del Restaurante Milli en cuanto a su sistema alimentario y culinario son muy distintivas, esto es debido a que este espacio gastronómico comparte sitios que entran y salen de la comunidad, esto es observable dentro de las cuatro etapas para analizar este sistema, en primer lugar en la obtención de los alimentos, los cuales recorren varios caminos que transitan entre parcelas de milpas a un lado de la carretera; dentro de “El Rinconcito” o bien dentro de la comunidad de San Mateo Ozolco con los moles. Por otra parte en el procesamiento en el cuál forma un binomio entre la cocina moderna de acero inoxidable y el tlecuil o cocina de humo, en donde cada una de las comidas que se preparan son cocinadas dependiendo cual cocina le corresponde.

dependiendo de la experiencia el lugar de consumo y el tipo de personas que desean ingerir aquellos platillos, y por último, el saber que al igual que la misma naturaleza del sistema alimentario y culinario, es un saber flexible entre estos dos campos de la cocina.

Por otra parte las redes y conexiones que han condicionado a este nuevo campo de cocina tradicional ozolquense que nomino como gourmet, que a partir del sistema de relaciones sociales en los que se comparten estos saberes culinarios desde el sistema alimentario y culinario que mencioné previamente que van creando platillos distintivos, innovados y resignificados, al igual en su misma esencia tradicionales desde la narrativa de las y los cocineros y chefs, los cuales van estructurando los conocimientos desde su historicidad como actores sociales es decir desde su habitus y agencia.

Todo esto va configurando un lenguaje único no solo de este conjunto de acciones en las que transita el alimento, sino también de la forma, uso y decoración de los utensilios, enceres y lozas del Restaurante Milli.

Conclusiones

San Mateo Ozolco es una comunidad indígena y campesina que construye su vida social dentro del Valle Tlaxcala-Puebla. Sus realidades no son diferentes a las realidades de este tipo de poblaciones indígenas en México. Las desigualdades sistémicas presentes en los fenómenos de migración y precariedad laboral agrícola se hacen presentes en cada rincón de esta localidad. Ante esta situación y el retorno de algunos cuantos pobladores procedentes de Estados Unidos, deciden, a partir de pruebas y errores, que la mejor forma para afrontar estos procesos es la colectividad. Es así que surge el Restaurante Milli, un espacio culinario que busca proporcionar a las personas de su comunidad trabajos dignos desde el cooperativismo y las redes de apoyo comunitarias y también “profesionalizantes”. Lo que permite crear soportes que construyen este espacio culinario, esta cocina de maíces ozolquenses, la cual se logra insertar dentro de un barrio dentro del mismo valle. En San Pedro Cholula, un espacio geográfico considerado como Pueblo Mágico, que ya ha sido tocado por la turistificación.

Desde el ámbito antropológico, la llegada del Restaurante Milli a San Pedro Cholula forma un binomio cultural y gastronómico, pues los alimentos, platillos, sabores y maíces ozolquenses, así como sus alimentos rituales e ingredientes de la milpa, son alimentos con una profunda carga simbólica, que son resignificados y, hasta cierto punto, reinventados, para darles toques distintivos, sea en la estetización de los platillos o en la representación de sus materialidades cosmovisivas dentro del salón del restaurante. Con este toque distintivo y la puesta en escena de todas estas materialidades, se crea así un espacio híbrido entre lo tradicional y lo gourmet.

En esta investigación se planteó como objeto de estudio el proceso de gourmetización del Restaurante Milli, un espacio culinario que surge como un proceso de persistencias culinarias. Este proceso se estructura a partir de ciertas objetivaciones de la memoria y los saberes culinarios y alimentarios, que van desde las prácticas de obtención, almacenamiento, procesamiento, hasta la presentación

de los platillos. En último término, y debido al lugar en donde se ubica esta cocina de maíces, quienes visitan tanto las instalaciones como los que participan en los eventos de Bosques de Maíces buscan la distinción en diversos aspectos. De acuerdo al planteamiento que hice, se observan dos campos sociales en los que cada uno tiene sus propias estrategias y respuestas, así como personas que confluyen en ellos. Por esta razón, el Restaurante Mili, el lugar de investigación, tuvo pertinencia en el estudio de la gourmetización de la cocina tradicional, pues responde a las dos formas observables de este proceso.

De ahí que la pregunta de investigación que se planteó, quedó enunciada de la siguiente manera: ¿qué elementos de las persistencias culturales que forman una memoria culinaria se objetivan en el desarrollo de la gourmetización, e inciden en las adaptaciones de la comida tradicional mexicana en Milli, un restaurante ubicado en la Ciudad de Cholula Puebla?

A través de esta pregunta se pudo analizar y observar que las persistencias culturales y su relación con la memoria y también con lo alimentario, es decir, con los conocimientos del ciclo agrícola, la milpa y los maíces, es que, por su medición, se puede configurar una memoria culinaria. Esa memoria se basa en tres representaciones en las que se hace presente. Por una parte, estableciendo a la cocina ozolquense como un lugar de memoria en el que se transmiten y cocinan los saberes ancestrales y tradicionales de su cocina regional, y que es asimilada en general como una cocina tradicional. Por otra parte, los lenguajes culinarios expresados en las recetas, maridajes, y sus significaciones en los acontecimientos rituales y cosmovisivos, así como el lenguaje materno náhuatl, en conjunto están dotados de conocimientos que persisten en las memorias que pasan de generación en generación. Ambos aspectos configuran la historia y memoria culinaria de los ozolquenses y, en términos específicos del Restaurante Milli. Por lo que, la historia y la memoria se ven materializadas a través de elementos que persisten en los diversos platillos, enmoladas, sopes, tlajaquiles, mitchtlasoli, o las invenciones en los menús de degustación de Bosques de Maíces.

Por otro lado, retomando la hipótesis, se considera que está comprobada a partir de la exposición de las dimensiones del proceso de gourmetización que, como he mencionado, demuestran las formas en las que las persistencias culturales se hacen presente en los platillos. En contraste, las sociedades modernas califican a estas memorias culinarias genéricamente como comida tradicional mexicana, sin hacer distinción, como en el caso que nos ocupa, de la cocina tradicional ozolquense, en la cual se formulan guisos y platillos como agentes significadores de una identidad culinaria. Esos guisos también contienen cargas simbólicas desde las perspectivas ideológicas y étnicas de los saberes, no únicamente observables en la cocina sino en la tierra, en las temporalidades y las deidades.

Son esos guisos con cargas festivas y arraigadas en una vida social lo que buscan los chefs y cocineros para crear algunas adaptaciones, sean o no sutiles, dirigidas a lo distintivo, las cuales se reconfiguran desde la construcción de estructuras de clase con relación al saber cultural culinario, cuya finalidad es una pretensión cultural de los nuevos burgueses con inclinación por “la alta cocina”, los dogmas del gusto, los nuevos codificadores culturales en el paradigma de la cocina. En otras palabras, la comida entra por los ojos a partir de la intensión del artista (cocineros y chefs), y adquiere un valor social que evoca un estilo de vida. Con relación a nuestro objeto de estudio, la aceptación legítima de los alimentos, guisos y platillos tradicionales ozolquenses, se amplía la pretensión cultural al reconocer los saberes que provienen de la memoria ancestral e histórica de las mujeres ozolquenses. Otro aspecto que también se observa en una nueva alfabetización de los utensilios que son reconfigurados, estilizados, para ser definidos culturalmente y puestos en uso mediante el cambio de parámetros de su funcionalidad.

En cuanto al objetivo general de investigación, considero que se cumplió. Relativo al análisis del fenómeno de la gourmetización como un proceso de persistencia y persistencias culinarias de los chefs y cocineros, a través de los objetivos específicos que orientaron el desarrollo de la descripción etnográfica del contexto socio histórico de los dos espacios en donde se mueve el sistema alimentario y culinario del restaurante Milli: San Mateo Ozolco con “El Rinconcito”,

y San Pedro Cholula en donde está ubicado el restaurante, y sus correspondientes contextos simbólico-culturales.

La etnografía permitió, en un primer momento, construir el contexto sociohistórico de la vida y los fenómenos sociales de la comunidad de San Mateo Ozolco, y comprende también los sucesos territoriales dentro y fuera de ella, como el fenómeno migrante, y la diáspora de esta comunidad en Filadelfia, así como las condicionantes de los migrantes de retorno. Esa contextualización permitió la vinculación con el ámbito gastronómico, las dinámicas y conocimientos agrícolas, las añoralgias a la comida que mantiene a los ozolquenses en conexión con su comunidad, y la búsqueda de oportunidades como migrantes de retorno a partir de la estrategia colectiva.

También pude profundizar en el conocimiento de la instauración de nuevas dinámicas sociales en el barrio de San Pedro Cholula, un territorio con multiculturalidad y con elementos distintivos que están dirigidos a la turistificación, que abarcan lo culinario.

Así, los chefs y cocineros, a partir de las memorias de la cocina tradicional y sus formas de evocarlas, son incentivos para la planeación de menús, de platillos y de eventos, como el Bosques de maíces. En ese análisis se logró encontrar las persistencias culinarias, en las recetas, en los guisos, en las formas de cocción de los alimentos, pero también en la divulgación de los saberes agrícolas alimentarios.

Con el último objetivo específico, se llevó a cabo la elaboración analítica de un catálogo fotográfico, en el cual se muestran elementos de los diferentes procesos agrícolas de los maíces ozolquenses, así como de otros ingredientes que se producen en esa región. Asimismo, el catálogo incluye la fotografía de los platillos que se observaron en la descripción etnográfica del binomio de lo tradicional y lo distintivo dirigido a lo gourmet, del maridaje y la estetización. Por último, se registró fotográficamente la vida social, los utensilios, enceres y decoraciones que ambientan el espacio del Restaurante Milli.

Por último, lo que buscaba esta investigación era la contribución a la comprensión del fenómeno alimentario y culinario, y de los diversos campos que convergen en este doble sistema, que requiere para su análisis el ser abordado desde la multidisciplinariedad, es decir, relacionar al ámbito antropológico y al gastronómico para profundizar los estudios de la antropología alimentaria. La antropología y la antropología de la alimentación aportan al ámbito gastronómico la apertura de nuevos paradigmas a los estudios culinarios y gastronómicos, como fue el caso de comprender el hábitus culinario en el proceso de construcción del Restaurante Milli. Lo que demuestra la amplia posibilidad de apertura para futuras líneas de investigación.

Otro aprendizaje fue la búsqueda por establecer diálogos horizontales y análisis contra hegemónicos que reivindiquen los estudios de la culinaria y la alimentación, la dignificación en vez de la exotización de los sistemas alimentarios, los territorios y las personas que lo construyen, chefs, cocineras y cocineros, investigadoras e investigadores, estudiantes, maestras y maestros, foodies y sibaritas.

Cabe aclarar que ante todo trabajo concluido hay áreas de oportunidad en la aproximación de la realidad social, debido a que el trabajo es con seres humanos y en ocasiones esto hace más compleja la obtención de ciertos resultados. En este estudio, considero que lo más difícil fue desarrollarme e insertarme dentro de los espacios en donde se cocina, por el mismo flujo apresurado de las dinámicas que presentan. Y, también, por lo que el espacio de la cocina representa como espacio íntimo para los chefs y cocineras y cocineros, lo que fue un obstáculo para profundizar en ciertos aspectos del fenómeno gourmetizante, como el de los secretos culinarios en cantidades y rectas. Otro obstáculo tiene que ver con la escasa interacción con las mujeres cocineras de la comunidad, debido a varias situaciones, como decesos de mujeres cocineras, o la edad avanzada de otras. En cuanto a restricciones, la más sentida fue la del tiempo que duró la Maestría en Antropología Social, pues no hizo posible una revisión más pausada de la información obtenida en los diferentes procesos investigativos.

Espero que esta tesis lleve a los lectores a un recorrido de persistencias y memorias culinarias, que se les abra el apetito a través de las letras, y que saboreen aquellos conocimientos de quienes me abrieron sus puertas para degustar su saberes culinarios y alimentarios.

Bibliografía

- Acosta, Y. (2022). Comida, Diáspora e identidad. Una revisión bibliográfica. Revista: The Foodie Studies. Enero, 17, 2024. Sitio Web: <https://thefoodiestudies.com/comida-diaspora-e-identidad-una-revision-bibliografica/>
- Adame, M. (2023). “Alfredo López Austin, cuerpo humano en la cosmovisión nahua/La Semanal”. Sitio Web: <https://www.jornada.com.mx/notas/2021/11/14/cultura/alfredo-lopez-austin-cuerpo-humano-en-la-cosmovision-nahua-la-semanal/>
- Aguilar, J. (2012). “Métodos de conservación de alimentos”. México: Tercer Milenio.
- Aguilar, P. (2010). *El maíz en la evolución cultural de Mesoamérica: desarrollo de saberes e inteligencia alimentaria. Diario de campo.*
- Aguilar, P. (2012). *El sistema cultural de la alimentación. Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación.* España: Editorial Académica Española.
- Aguirre, G. (1967). *Regiones de refugio. El desarrollo de la comunidad y el proceso dominical en mestizo américa.* México: Instituto Indigenista Interamericano.
- Alanís, F. (2018). “Ideas y reflexiones de Manuel Gamio acerca de los migrantes de retorno (1925- 1930)”. México: El Colegio de la Frontera Norte.
- Albores, B. (2002). “Apuntes sobre la agricultura maicera de humedad y temporal en San Mateo Atenco, Estado de México. México: Ciencia ergo sum, vol. 9, núm.3.
- Alonso, L. (2005). “Mitologías Alimentarias cotidianas: Una relectura de Roland Barthes. Madrid: CSIC.

- Alonso, L. & Fernández, C. (2006). *Por una psicología de la alimentación contemporánea*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.
- Alvarez, B. (2022). *La comida y lo cotidiano: Desde la cocina como lugar de la memoria*. Madrid: Escuela Técnica Superior de Arquitectura Universidad Politécnica de Madrid.
- Amavizca, J; Relegado, J; Álvarez, F; Méndez, J; Mendoza, R; Galvanovskis, A; & Díaz, J. (2014). *La migración de la población adolescente de San Mateo Ozolco*. México: UDLAP.
- Araiza, E. (1995). *Alteridad, extrañamiento y procesos de escenificación claves para la antropología teatral*. México: ENAH.
- Arellano, A. (2017). *Representar, practicar y repensar el patrimonio cultural. El caso de San Andrés Calpan, Puebla*. México: BUAP.
- Arqueología Mexicana. (2019). "Importancia cultural de los hongos en México". México: Taller de Etnomicología, Facultad de Ciencias UNAM. Sitio web: <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/importancia-cultural-de-los-hongos-en-mexico>
- Ashwell. (2004). "Cholula: su herencia es una red de agujeros. Parte II. México: BUAP; p.p: 3-11.
- Ávila, R. (2016). *Antropología de la alimentación: Textos escogidos de Igor de Garine*. México: Universidad de Guadalajara.
- Ayora, S. (2014). *El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto*. México: Alteridades.
- Ayora, S. & Vargas, G. (2015). *La investigación performativa en el trabajo de campo*. México INAH.

- Bahls, A, R. Wedhausen Krause y E. da Silva Añaña. (2019) “Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía”. Brasil: Redalyc.
- Bak- Geller, S. (2013). *Narrativas Deleitosas de la Nación*. México: Desacatos
- Balcázar, A; White, L; Chávez, C y Zepeda, C. (2020). “Los quelites: riqueza de especies y conocimiento tradicional en la comunidad otomí de San Pedro Arriba, Temoaya, Estado de México”. México: Polibotánica.
- Barba, M. (2019). “Enfoques consensuales y conflictuales del capital: un intento de síntesis”. Octubre, 02, 2019, de Universidad de País Vasco. Sitio web:
https://www.redalyc.org/journal/4959/495965265006/html/#redalyc_495965265006_ref13%20
- Barcelona Culinary Hub. “Las claves para crear un menú de degustación sobresaliente”. Marzo, 03, 2024. Sitio Web:
<https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/menu-degustacion>
- Barthes, R. (2016). *Por una psicología de la alimentación*. Madrid: EMPIRIA.
- Batthyány, K. & Cabrera, M. (2001). “Metodología de la investigación en ciencias sociales. Apuntes para un curso inicial”. Montevideo: Universidad de la República Uruguay.
- Bertrán, M. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México: UNAM.
- Bertrán, M., Vázquez, J. (2018). *Modernidad a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México*. Ciudad de México: Icaria.
- Barrera, R. (s/f). “Eran Teúles los soldados españoles?”. Revista: Arqueología Mexicana. Septiembre, 20, 2023. Sitio web:
<https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/eran-teules-los-soldados-espanoles>

- Batalla, B. (1987). *México Profundo. Una civilización negada*. México: Epublibre.
- Boas, F. (1964). *Cuestiones fundamentales de Antropología cultural*. Argentina: Ediciones Solar.
- Boivin, M. Rosato, A. y Arribas, V. (2004). *Constructores de otredad*. Buenos Aires: Antropofagia.
- Bortnowska, K. & Alberton, A. (2015). *Comida Local y Memoria Gustativa*. Brasil: Estudios y perspectivas de turismo.
- Bourdieu, P. (1990). *Algunas propiedades de los campos*. México: Grijalbo.
- Bourdieu, P. (2010). *El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- Bourdieu, P. (2007). *El sentido práctico*. Argentina: Siglo XXI.
- Bourdieu, P. (2002). *Campo de poder, Campo intelectual. Itinerario de un concepto*. Argentina: Montessor.
- Bourdieu, P. (1966). *Campo de poder, campo intelectual*. Tucumán: Montessor.
- Bourdieu, P. (1979). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. España: Taurus.
- Broda, J. & Báez-Jorge, F. (2001). *Cosmovisión, Ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. México: CONACULTA.
- B. Thompson, J. (1998). *Ideología y cultura moderna*. México: Universidad Autónoma Metropolitana.

- Canclini, N. (1990). *Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México: CONACULTA
- Candau, J. (2002). *Antropología de la memoria*. Argentina: Ediciones Nueva Visión.
- Capdevielle, J. (2011). “El concepto de habitus: con Bourdieu y contra Bourdieu”. Argentina: Revista Andaluza de Ciencias Sociales.
- Carbonell, E. (2004). “Debates acerca de la antropología del tiempo”. Barcelona: Departamento de antropología cultural e historia de América y África.
- Cárdenas, B. (2013). *Construcciones culturales del sabor: comida Rarámuri*. México: Anales de Antropología.
- Carrasco, N. (2006). *Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos*. Chile: Universidad Católica de Chile.
- Castañeda, C. (2019). *Memoria culinaria de las mayores en fondas del centro histórico de Puebla: entrevista etnográfica y cartografía social*. México: BUAP.
- Castillo, M. (2023). *Milpa Gráfica. Libro en colectividad*. México: Repro. Gráfica.
- Castillo, M. (2023). “Rebelarse y cuestionar los dogmas del sabor”. Septiembre, 10, 2023. Mar viaja y come. Sitio: <https://marviajaycome.com/cultura/rebelarse-y-cuestionar-los-dogmas-del-sabor/>.
- Cataño, S y Morales, S. (2015). *La migración de retorno. Una descripción desde algunas investigaciones latinoamericanas y españolas*. Colombia: Revista Colombiana de Ciencias Sociales.
- Chiappe, C. (2015). “¿Transculturación o acultura? Matices conceptuales en Juan Van Kessel y Alejandro Lipschutz. Chile: Universidad Arturo Prat.
- Contreras, J. & Gracia, M. (2005). “Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas”. Barcelona: Ariel.

- Corona, A. (2022). San Mateo Ozolco, será epicentro del maíz en Puebla con su feria. Octubre, 24, 2022. Mediatik, Sitio Web: <https://mediatik.com.mx/san-mateo-ozolco-sera-epicentro-del-maiz-en-puebla-con-su-feria/>
- Corona, B. & Kaltemeier, O. (2012). *En diálogo. Metodologías Horizontales en Ciencias Sociales y Culturales*. Barcelona: Gedisa.
- Clotet, R., Colomer, Y., Jarauta, E., & Mayor, F. (2013). "El sistema alimentario global: Definición de un espacio". *Revista Española de Estudios Agrosociales Y Pesqueros*.
- Curiel, C. (2006). *Hacia una antropología feminista de la relación de las mujeres y las cocinas: una propuesta desde Oaxaca*. México: Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales, A.C.
- Darwin, C. (1921). *El origen de las especies por medio de la selección natural*. Madrid: CALPE.
- De Ita, M; Damián M; Arenas, O; Ocampo, I & López, J. (2016). "Pobreza alimentaria y manejo de la milpa: el caso del municipio de Zautla, Puebla, México". México: *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*. p.p: 1513-1526.
- De la Peña, G. (2020). "Alimentarse: Dimensiones Antropológicas e Históricas de un Hecho Cultural Total". México: CULAGOS.
- Delgado, R. (2000). "Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo". México: Colegio de México.
- Delgado R. (2018). "De cocinas, fogones, comidas y saberes como viajeros de identidades". Colombia: Agenda Cultural Alma Mater.
- Delgado, R. & Delgado, M. (2010). "De gustemas y Tecnemas. Identidades culinarias de sabores y saberes". Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Díaz, L; Tarifa, P; Oliveira, S; Gerje, F; Benítez, M & Ercoli, P. (2010) "Alimentos: Historia, presente y futuro". Buenos Aires: Ministerio de Educación de la Nación.

- Dolores, A. Bastarrachea, J. Díaz, A. & otros. (1988). *Atlas Cultural de México; Gastronomía*. México: Planeta.
- Durand, J & Douglas, S. (2003). *Clandestinos. Migración México-Estados Unidos en los albores del siglo XXI*. México: Miguel Ángel Porrúa y Universidad Autónoma de Zacatecas.
- Durão, F; Dos Santos, A; Jacinto, A; Avelino, M y Borba da Mota, C. (2017). "Comiendo virtualmente con los ojos. Un estudio sobre el uso de Instagram por parte de los presentadores de servicios turísticos de gastronomía de Recife. Brasil: Estudios y perspectivas del turismo. Vol. 26. núm. 4.
- El Sol de Puebla. (2024). "Puebla, cuna del chile poblano: ¿Por qué no es el principal productor? Sitio Web: <https://www.elsoldepuebla.com.mx/local/puebla-cuna-del-chile-poblano-por-que-no-es-el-principal-productor-11452688.html>
- El Sol de Puebla. "San Pedro Cholula bate récord en tema turístico". (25-junio-2023). Sitio Web: <https://www.elsoldepuebla.com.mx/local/san-pedro-cholula-bate-record-en-tema-turistico-10273972.html>
- Escalante, R. (2016). "¿Tuvo la agricultura algún efecto en la evolución humana? Agosto, 11, 2016, de Centro de Investigación Científica de Yucatán. Sitio web: https://www.cicy.mx/Documentos/CICY/Desde_Herbario/2016/2016-08-11-Rosales-Escalante-Tuvo-la-agricultura-efecto-en-la-evolucion-humana.pdf
- Fernández, C. (2006). Roland Barthes: Por una psicología de la alimentación contemporánea. Enero, 15, 2020, de Universidad Autónoma de Madrid Sitio web: <http://revistas.uned.es/index.php/empiria/article/viewFile/1114/1027>
- Fischler, C. (1990). *El (h)omnívoro: el gusto, la comida y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Folwer, W. y Zavaleta, E. (2013). "El pensamiento de Pierre Bourdieu: Apuntes para una mirada arqueológica". Revista de Museología Kóot.
- Fonseca, E. (2015). "Comidas rituales en el mundo Nahua II". México: Seminario permanente Crónicas y fuentes de origen indígena del S-XVI

https://blogs.acatlan.unam.mx/scronicas/2015/12/10/comidas-rituales-en-el-mundo-nahua-ii/#_ftn2

- Galicia, M. (2017). *Entretejando saberes: el retorno a la tierra. Seis relatos de migrantes de Ozolco*. México: IBERO.
- Gallegos, R. (2001). *San Andrés Cholula. En busca de un identidad (1750-1810)*. México: BUAP.
- Gámez, A. (2012). *Cosmovisión y ritualidad agrícola en una comunidad ngiwá (popoloca)*. México: BUAP y UNAM.
- Gámez, A. (2003). "El ciclo agrícola en una comunidad popoloca del sur de Puebla. México: Graffylia. No. 2; pp. 39-53
- Gámez, A. y Ramírez, R. (2017). *Territorio, fiesta y ritual en Las Cholulas, Puebla*. México: BUAP.
- García, R. (2006). *Complejidad e interdisciplina. En R. García, Sistemas complejos. Conceptos, método y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria*. Barcelona: Gedisa.
- Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisea.
- Giménez, G. (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Giménez, G. (1996). *Territorio y cultura*. México: Universidad de Colima.
- Gillespie, C. & Cousins, J. A. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Butterworth- Heinemann, Oxford.
- Glissant, E. (1987). "El hombre y lo que come: Alimentación y Cultura". España: El Correo.

- Gobierno de México. (2020). “El chile poblano, popular en la cocina mexicana. Sitio Web: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/el-chile-poblano-rey-de-los-rellenos#:o>.
- Gobierno de la Ciudad de México. “estadísticas regional San Pedro Cholula”. (20-abril-2024). Sitio Web: <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/san-pedro-cholula?povertySelector=deprivationOption#population-and-housing>
- Gonzáles, I. (1998) “La dimensión social de la cocina desde la Antropología de la Alimentación”. Universidad de Sevilla: España.
- Gonzales, S. (2018). “La gourmetización de las ciudades y los mercados de abasto. Reflexiones críticas sobre el origen del proceso, su evolución e impactos sociales” Bilbao: Fuhem Ecosocial.
- Good, E. & Corona de la Peña, L. (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Goody, J. (2017). *Cocina, cuisine y clase: Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisea.
- Gracia, M. (2015). *Comemos lo que somos. Reflexiones sobre cuerpo, género y salud*. Barcelona: Icaria.
- Graeber, D. (2001). *Hacia una teoría antropológica del valor: La moneda falsa de nuestros sueños*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Guidonet, A. (2007). *La antropología de la alimentación*. Barcelona: Editorial UOC.
- Guber, R. (2011). *La etnografía. Método, Campo y Reflexividad*. Colombia: Grupo Editorial Norma.

- Gutiérrez de Alva, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: Red Tercer Milenio.
- Gutiérrez, N. (2009). "Relatos de vida productiva alrededor del Maíz, cultura, conocimiento y aprendizaje". México: UNAM.
- Halbwachs, M. (2004). *La memoria colectiva*. España: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Halbwachs, M. (2004). *Los marcos sociales de la memoria*. Barcelona: Antrophos Editorial.
- Hamui, S. (2011). *El ritual como performance*. Colombia: UNAM.
- Harris, M. (2016). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial.
- Hernández, J. (2003). "Reseña de "La distinción. Criterios y bases sociales del gusto". Colombia: Revista Sociedad y Economía.
- Hernández, M. (2016). " Los elementos en la vida ritual de los nahuas de San Juan Tetelcingo, Guerrero. Un elemento a considerar dentro del patrimonio biocultural". México: Dimensión Antropológica.
- INEGI. (2010). "Compendio de información geográfica municipal 2010. Calpan, Puebla. Liga de pdf: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/21/21026.pdf"
- Islas, P. (2018). *Migración internacional, familias migrantes y cambios socioculturales: El caso de los niños de San Mateo Ozolco, Puebla*. México: BUAP.
- Juárez, J. (2008). *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. México: CONACULTA.
- Katz, E. (2018). "Olla, comal, y horno de barbacoa: Técnicas de cocción de la cocina ritual Mixteca". Paris: IRD.

- Krotz, E. (2002). *La otredad cultural entre la utopía y la ciencia. Un estudio sobre el origen, el desarrollo y la reorientación de la antropología*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Latour, B. (2021). *Nunca fuimos modernos*. Argentina: Siglo XXI.
- Laudan, R. (2019). *Gastronomía e imperio: La cocina en la historia del mundo*. México: FCE.
- Le Breton, D. (2009). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Lefebvre, H. (2013). El espacio social. En H. Lefebvre, *La producción del espacio*. España: Capitán Swiny.
- Lévi, S. (1964). *El pensamiento salvaje*. París: Fondo de Cultura Económica.
- Licona, E y. (2017). *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, p. 38.
- Licona, E. (2015). La etnografía de los "otros" cercanos: la implicación antropológica en las metrópolis. *Estudio*, 65-75.
- Licona, E., García, I., & Cortés, A. (2019). *El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la antropología de la alimentación. Antropología experimental*. México: BUAP.
- Licona, E. Gámez, A. & Leticia, V. (2016). *Hacia una definición sociocultural territorial del Valle Puebla- Tlaxcala*. México: BUAP.
- Licona, S. (2022). *Ciudad y la producción social de la identidad barrial, en Santiago Mixquitla (San Pedro Cholula, Puebla)*. México: UAM-I.
- Lind, M y Barrientos, C. (2012) "Así era la Gran Plaza de Tollan -Chollan". *Arqueología Mexicana*, Núm. 115.

- Licona, L. y Estupiñán, L. (2019). "Barbecho como práctica cultural: una revisión histórica y alcances frente a la sostenibilidad". Colombia: Revista Luna Azul, núm. 49, pp. 21-37.
- López, A; Pérez, J; Jiménez, M; Ojeda, E; Delgadillo, J; y Hernández, F. (2020). *Conocimiento tradicional de hongos de importancia biocultural en siete comunidades de la región chinanteca del estado de Oaxaca, México*. México: Scientiafungorum.
- López, F. (2022). "La clase media mexicana: teoría y realidad". México: Revista Mexicana de Ciencias Políticas en México.
- López, L; Valverde, C; Fernández, A y Figueroa, M. (2015). *Pueblos mágicos. Una visión interdisciplinaria (Vol. 1)*. México: UAM.
- López, U; Meraz, M. y Méndez, A. (2018). " HAP14F: híbrido de chile ancho poblano para el Altiplano de México". México: Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas, Vol. 9, Núm. 12.
- Malinowski, B. (1984). *Una teoría científica de la cultura*. España: Sarpe.
- Martín, D. (1999). "Acerca de la fotografía etnográfica". Málaga: Gazeta de Antropología.
- Martínez, B. & Hernández, J. (2016). " Estrategias económico- productivas en comunidades rurales y transnacionales : El caso de San Mateo Ozolco, Puebla".
- Martínez, E. (2019). "Comida ritual y cultural del maíz en la sierra mazateca de Oaxaca". México: Mirada antropológica, Vol. 14, Núm.17.
- Martínez, L. (2007). "La observación y el diario de campo en la definición de un tema de investigación". Revista en línea.
- Martínez, M y Castro, V. (2022). *Influencia de los foodies en la experiencia del consumidor, el reconocimiento de marca y valor percibido en los*

restaurantes de lujo en Bogotá. Bogotá: Colegio de Estudios Superiores en Administración.

- Massanés, T. & Guitián, J. (2010). “Libertad en los fogones. La cocina española y sus libros, de la transición a nuestros días”. España: Ministerio de Cultura.
- Massieu, Y. (2009). “Cultivos y alimentos transgénicos en México. El debate, los actores y las fuerzas sociopolíticas. México: UAM-X.
- Maury, E. (2010). “ Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro- semiótico de la alimentación”. Chile: Gazeta de Antropología.
- Mauss, M. (1979). *Sociología y Antropología*. Madrid: Editorial Tecnos.
- Mejía, L; Bravo, M & Mejía, S. (2013). *La gastronomía como símbolo de cultura*. UAEMEX, pp. 50-64.
- Meraz, L. y Guerrero, L. (2010). *Calpan (México), historia, urbanismo y tapial*. Valladolid: UAM-X.
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Reina Roja.
- Monroy, F. & Juan, J. (2009). *Agricultura y migración campesina. Un estudio para comprender la incorporación del trabajo infantil en una región indígena de México*. México: UNAM.
- Moreno, R. (2017). *La cocina en Puebla. Tradición y modernidad de un patrimonio, elogio de La Cocinera Poblana*. México: BUAP.
- Morgan, L.H. (1877) “La sociedad primitiva o investigaciones sobre las líneas del progreso humano desde el salvajismo hasta la civilización”. México: Colofón.
- Nieto, C. (2014). “Técnicas de cocción: sabor, color textura y nutrientes a buen recaudo”. México: Elsevier.

- Nora, P. (2008). *Les lieux de mémoire*. Paris: TRILCE.
- Novo, S. (1979). *Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de La Ciudad de México*. México: Porrúa.
- Núñez, G. (2016). “Los pueblos mágicos: mecanismos de la SECTUR para poner en valor el territorio. México: Universidad Politécnica de Cataluña.
- Ochoa, M. (2011). “Labranza de conservación una alternativa tecnológica”. Coahuila: Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro.
- Olano, M. (2021). “Con Potehtli, el maíz azul de San Mateo Ozolco llego a EEUU. Revista: La Campiña. Marzo, 05, 2024. Sitio web: <https://revistalacampina.mx/2021/06/24/con-potehtli-el-maiz-azul-de-san-mateo-ozolco-llega-a-eeuu/>
- Ordóñez, E; & Robalino, J. (2018). “La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo”. Ecuador: Revista Turydes.
- Orta, G. (2004). “Pierre Bourdieu y la distinción, Criterios y bases del gusto”. (23-04-2024). Sitio Web: <https://atheneadigital.net/article/view/n6-orta/162-html-es>
- Ortega, E. (2022). “La fiesta de los elotes se llama “elotiza” y así se celebra. Sitio Web: <https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/la-elotiza-fiesta-de-los-elotes-en-todo-mexico/>
- Ortega, M. y Mora, F. (2014). *Mayordomías y fiestas patronales en los pueblos originarios de Santa Ana Tlacotengo y Santiago Tzapotitlan, nahuas del Distrito Federal, México*. México: Diálogo Andino.
- Ortner, S. (2021). *Antropología y teoría social: cultura, poder y agencia*. México: Universidad Veracruzana.

- Paul, R. (2004). *La memoria, la historia, el olvido*. Argentina: Fondo de cultura económica.
- Paz, M; Nuño, U y Trejo, A. (2018). “Apuntes para una antropología de la memoria”. México: UDG. Núm. 7.
- Pérez, S. (2022). *Migración de retorno y políticas públicas: un análisis del proceso de reintegración de los migrantes retornados en el Estado de Puebla*. México: BUAP.
- Poulain, J-P. (2019). *Sociologías de la alimentación; Los comensales y el espacio social alimentario*. Barcelona: Editorial UOC.
- Ramírez, A. (2023). “El legado cultural de los hongos comestibles”. México: Revista de la Ciudad de México.
- Ramírez, R. (2015). *El maíz en la cosmovisión y vida cotidiana de una comunidad popoloca*. México: BUAP.
- Razumiejczyk, E; Macbeth, G; Hurtado G; Pereyra, C. & Marmolejo F. (2018). “Sonidos del comer: propuesta para el estudio intermodal entre el sabor y la música”. Colombia: Ciencias del Comportamiento.
- Reyes, C. (2022). *La cocina de humo. Espacios culinarios, prácticas y representaciones sociales en la comunidad nahua de Ayotzinapa, Cuetzalan del Progreso, Puebla*. México: BUAP
- Ribeiro, D. (2020). *Lugar de enunciación*. Argentina: Ambulantes.
- Richard, N. (2019). “ Industria del queso y sus aspectos culturales en Chile”. Chile: Revista de Vitivinicultura, Agroindustria y Ruralidad.
- Roca, L. (2015). “Sobre el juicio estético”. Diciembre, 14, 2023. Sitio Web: <https://luisroca13.blogspot.com/2015/12/sobre-el-juicio-estetico.html>

- Rocío, N. (2017). "Nostalgia del paladar. Identidad y prácticas alimentarias en tensión de los inmigrantes colombianos refugiados en Quito y jubilados estadounidenses en Cotacachi". Ecuador: Flacso Ecuador.
- Rodríguez, E. (s/f). "Nuestra visita a Milli: El corazón de Ozolco". Abril, 23, 2023. Sitio Web: <https://puebla.guiaoca.mx/es/contenido/nuestra-visita-a-milli-el-corazon-de-ozolco/>
- Rodríguez, J. (2018). "Piedras de molienda de Mesoamérica". México: Arqueología Iberoamericana. Vol. 37
- Rodríguez, N. (2017). *El mercado del trueque de San Pedro Cholula a través de la fotografía*. México: BUAP.
- Rodríguez, S. (2021). "Reflexiones sobre el concepto y evolución del folclore". España: UJA.
- Sánchez, R. (2007). "La teoría de los campos de Bourdieu, como esquema teórico del análisis del proceso de graduación en posgrado". México: Redie.
- Sánchez, P. (s/f). "El surgimiento de la agricultura en el Valle de Tehuacán, Puebla. Las investigaciones de MacNeish y García Cook". Revista: Arqueología Mexicana. Mayo, 05, 2023. Sitio web: <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/el-surgimiento-de-la-agricultura-en-el-valle-de-tehuacan-puebla-las-investigaciones>
- Sarai, L; Hernández, R. & Mejía, S. (2013). "Cocina y arte". La doble significación de la gastronomía. México: UAEM-CUI.
- Savarín, Brillant J.A. (2001). *La fisiología del gusto*. España: Óptima.
- Scott, J. (2000). *Los dominados y el arte de la resistencia. Discursos ocultos*. México: Era.

- Sequera, J. (2015). "A sus 50 años del nacimiento del concepto gentrificación. La mirada anglosajona". Barcelona: Revista bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales. Vol. XX.
- Servín, L y Alarcón, P. (2018). "Conocimiento tradicional de los hongos silvestres comestibles de la comunidad p'urhépecha de Comachuén, Nahuatzen, Michoacán. México: Acta Universitaria.
- Silenzi, M. (2009). "El juicio estético sobre lo bello. Lo sublime en el arte y el pensamiento Kandinsky". México: Andamios.
- Silvertown, J. (2019). *A la mesa con Darwin*. México: Ariel.
- Slow Food. (2018). *El arca del gusto en México. Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico*. México: Slow Food Editore.
- Sistema de Información Territorial del Estado de Puebla. "Zonas Metropolitanas Valle Puebla- Tlaxcala. Marzo, 10, 2024. Sitio Web: <https://dduia.puebla.gob.mx/SITEP/apartados/zonaM.php>
- Teyssier, A. (2017). "Calpan, cuna mexicana de las nueces de Castilla". Sitio web: <https://www.slowfood.com/es/blog-and-news/13831-2/>
- Thompson, J. (1993). *Ideología y cultura moderna*. México: UAM-X.
- Trejo, P. (2021). *La construcción social de la gourmetización en la cocina tradicional a manera de bricolaje*. México: BUAP.
- Valverde, M y Enciso, J. (2013). "La magia de los pueblos: ¿atributo o designación? Turismo cultural en México. México: UNAM.
- Vargas, L. (2013). "El maíz, viajero sin equipaje". México: UNAM.
- Vattimo, G. (1990) *El fin de la modernidad. Nihilismo y hermenéutica en la cultura posmoderna*. España: Gedisea.

- Vázquez, J. (2015). “De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria: la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos en Estados Unidos”. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Velasco, H., & Díaz, Á. (1997). El trabajo de campo. En H. Velasco, & Á. Díaz, *La lógica de la investigación* (págs. 17-34). Madrid: Trotta
- Velázquez, Y. (2021). *La comida de pobre. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario en una población de origen indígenas*. México: Universidad del Estado de México
- Zúñiga, G. (2020). *Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor*. México: QuAderns.