



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
ESPECIALIDAD EN ANTROPOLOGÍA DE LA
ALIMENTACIÓN

Hay pueblos que saben a desdicha: Etnografía culinaria y gastronómica
de Cualác, Guerrero.

TESINA

PARA OBTENER EL TÍTULO DE
ESPECIALISTA EN ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

PRESENTA
DELGADILLO ORTEGA
PEDRO FRANCISCO

COMITÉ TUTORIAL
DIRECTOR: DEANCE
BRAVO & TRONCOSO
IVAN
TORRES GONZALEZ
LILIAN
HERBETTA ALEXANDRE



MAYO, 2025



Colegio de
Antropología Social
BUAP

**Delgadillo Ortega Pedro
Francisco**

Hay pueblos que saben a desdicha: Etnografía culinaria y gastronómica de Cuicatlan,
Guerrero.

2025

A MIS MUERTOS

Pedro, Soledad, Bernardino, Rosario e Irma.

Porque la vida también es un campo de batalla,
y todos, de una u otra forma, hemos sido guerreros.

Ustedes pelearon con fuerza y amor.

Si la tradición dice que los caídos vuelven como colibríes,
entonces ya vuelan entre las flores,
llevando en sus alas la memoria y el amor.

Hoy la muerte nos separa,
pero mañana el sol abrirá su camino
y volveremos a encontrarnos,
como colibríes: bebiendo juntos la flor de la aurora.

AGRADECIMIENTOS

A Dios, por permitirme llegar hasta aquí y sostenerme en este camino que también es una búsqueda de sueños.

A mi madre, quien caminó conmigo cada paso de esta investigación. Su compañía en los viajes, en las largas jornadas de campo y en las noches de cansancio fue más que un apoyo: fue el recordatorio constante de que no estaba solo. A ella le debo no solo esta tesis, sino la certeza de que el amor también es una forma de conocimiento.

A mi tía Lucía Ortega, que tendió el puente con Cualac y me abrió las puertas de la comunidad. Gracias a ella encontré rostros, voces y manos dispuestas a compartir lo más íntimo: su memoria, sus ofrendas y sus historias.

A mi abuela Fernanda Pareja, raíz de todo esto. Porque nunca dejó que nuestras raíces se perdieran, y en su cocina, en sus palabras y en su ejemplo sembró la pertenencia que hoy me permite mirar a Cualac como un hogar.

A mi padre, que desde la distancia siempre ha estado presente, recordándome que la cercanía también se mide con el corazón.

A la comunidad de Cualác, que me permitió escuchar, preguntar y aprender. Mi gratitud es aún mayor con quienes me regalaron sus voces en entrevistas: Cristina Reyes Romano, Dora Carranza Rescalvo, Filomena Zurita Baltazar, Genaro Romano Pablo, Hegel Abundis Tapia, Isabel Sánchez Laez, José Rescalvo Sánchez, Judith García Zurita, Judith Sosa Ortega, Luisa Pareja Rescalvo y Rocío Sosa Ortega. Sus palabras se convirtieron en las páginas más vivas de este trabajo.

A mi asesor, Iván Deance Bravo y Troncoso, por su guía, sus consejos y la paciencia con que acompañó mis dudas, mis hallazgos y mis búsquedas.

A la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, por abrirme sus puertas, confiar en mi esfuerzo y darme un lugar desde donde aprender y crecer.

A la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI) por su apoyo institucional y dedicación a la investigación académica, elementos que han sido fundamentales para la culminación de este proyecto.

A mis compañeros de clase, Humberto Trujillo y Alejandra Ortiz, por enseñarme que también en el aula se construye comunidad, y que la risa y la amistad pueden ser la otra cara de la academia.

Pedro Delgadillo es licenciado en Gastronomía por la Universidad Autónoma del Estado de México y maestro en Gastronomía por la Universidad Autónoma de Baja California. Cuenta con una especialidad en Cocina Mexicana por la Escuela de Gastronomía Mexicana, así como en Gastrotecnología por la UAEMex. Su campo de acción principal es la investigación y la docencia gastronómica, labor que desempeña desde 2019. Se considera un apasionado de la alimentación en todas sus formas. Amante de México, la pizza y los tacos al pastor (no siempre en ese orden).

Índice	4
I. Ese tiempo de la canícula, cuando el aire sopla caliente.	5
Preguntas de investigación	8
Objetivos de la investigación	9
II Vine a Cualác porque me dijeron que acá vivía mi madre	19
Marco histórico conceptual	19
Retos y desafíos contemporáneos en Cualác	26
III Cuando los muertos llegan	42
Festividad de día de muertos en Cualác	42
El altar como espacio de reencuentro: memorias compartidas, Cualác, Guerrero (2024)	77
IV Tía, vengo a ayudarle a desgranar maíz	93
Alimentos y preparaciones culinarias en Cualác, Guerrero	93
V Soy yo Don Pedro, dijo Damiana.	130
Conclusiones	130
VI. Camino a la media luna	133
Anexo de materiales gráficos y productos aplicados	133
Anexo II. La mujer que me enseñó a mirar.	137

I. Ese tiempo de la canícula, cuando el aire sopla caliente.

Introducción

“Veamos, dijo un ciego... que nunca vio.”

Así me encontraba al iniciar esta investigación: ciego. Tenía dentro de mí el deseo (quizás el capricho) de hacer algo por el lugar que considero la cuna de mi familia, ese sitio donde mi abuela fue tantas veces feliz. Aunque en ocasiones lo observo desde la otredad, siempre he sentido un profundo respeto por este pueblo. Muchas de sus expresiones me provocan admiración, especialmente su gastronomía: una cocina que, aunque en apariencia pueda parecer rústica, encierra un saber profundo, cuidadosamente transmitido de generación en generación.

La comida, más allá de su dimensión biológica, constituye una práctica cultural que estructura la vida cotidiana, organiza los vínculos sociales y expresa formas particulares de ver y comprender el mundo. Hablar de alimentación es hablar de la vida misma: desde el primer bocado en la infancia hasta los rituales funerarios que honran a quienes han partido, la comida entrelaza estructuras sociales con emociones, recuerdos y afectos.

Durante mi formación como gastrónomo aprendí a valorar los ingredientes, las técnicas, los sabores y las composiciones del plato. Con el tiempo, sin embargo, comprendí que comer no es solo nutrirse, sino participar en un sistema de significados, saberes y memorias compartidas. Esta conciencia me condujo al campo de la antropología de la alimentación, desde donde es posible desentrañar las lógicas simbólicas, rituales y afectivas que dan forma a las prácticas alimentarias.

Esa reflexión se profundizó durante mi investigación en el municipio de Cualác, Guerrero, donde la alimentación se entrelaza con lo ritual y lo emocional durante la temporada de Día de Muertos. Allí, preparar tamales, colocar frutas, hacer tlaxcales o encender copal no es simplemente repetir una costumbre: es convocar la presencia de los ausentes, dialogar con los muertos, mantener viva la tradición.

“Vine a Cualác porque me dijeron que aquí vivía mi madre.”

Como Juan Preciado, yo también llegué preguntando por los muertos, aunque no para que me contaran sus vidas, sino para que me enseñaran a mirar la vida desde sus ausencias. La antropología me dio el método, pero fueron las cocinas y los altares los que marcaron el ritmo de mi andar. Esta es, entonces, una tesina que camina entre ofrendas, escucha rezos y transforma el silencio de los que ya partieron en palabras, pronunciadas a través de sus seres queridos.

No sabía entonces que no solo encontraría comida, sino también voces: voces que hablaban del maíz como si fuera carne, del chile como si ardiera en el alma, de la muerte como si fuera apenas una parte más de la vida. En Cualác, la comida no es solo comida: es cariño disfrazado de mole, nostalgia amasada con manteca, y memoria envuelta en hoja de totemoxtle.

Desde la antropología de la alimentación comprendí que lo que comemos no está hecho solo de ingredientes. En lo profundo, esos alimentos contienen las historias de quienes somos, de quienes estuvieron y de quienes ya no están. No es lo mismo decir “tamales” que decir “los tamales que hacía mi abuela cada 2 de noviembre, con la carne del guajolote que crió mi padre y el pipián molido en el metate que ya nadie usa”; no es lo mismo poner una vela que encenderla diciendo el nombre de un muerto; no es lo mismo comer que ofrendar. Y en Cualác, eso lo saben muy bien.

Desde esta perspectiva, la presente tesis busca estudiar la alimentación no sólo como fenómeno nutricional o culinario, sino como una puerta de entrada a los mundos sociales y simbólicos que configuran identidades y fortalecen los vínculos comunitarios. En la comida habita la historia, pero también la pérdida, el dolor, la pertenencia y la esperanza.

Planteamiento del problema

“El pueblo se fue llenando de ecos.”

Ecos que no solo son sonidos, son fragmentos de memoria, susurros que se anidan en las paredes, que se esconden en la tierra, en las cosas que no se dicen. Así comienza esta búsqueda, como quien camina por un sendero sin claridad alguna, tropezando con ideas muertas, con la mente colmada de preguntas. Una de ellas, se alza, imponente y en silencio ¿A qué sabe la muerte en Cualác?

La festividad de Día de Muertos es una tradición profundamente arraigada en México, reconocida por su riqueza cultural y simbólica. En el municipio de Cualác, Guerrero, esta celebración se manifiesta a través de la elaboración de altares que incorporan alimentos y preparaciones culinarias específicas. Estos no solo representan una ofrenda a los difuntos, sino que también encapsulan saberes, prácticas y valores comunitarios.

Sin embargo, pese a su importancia cultural, no existen estudios que documenten las tradiciones asociadas con el Día de Muertos en este pueblo. La mayoría de las investigaciones realizadas en el municipio se han enfocado en aspectos arqueológicos, botánicos o históricos, dejando de lado las prácticas vivas que conforman la identidad colectiva de la comunidad. Esta omisión limita la comprensión y el reconocimiento de las dimensiones culturales, simbólicas, gastronómicas y culinarias de la festividad, así como su potencial como recurso de difusión cultural.

Por otro lado, es importante considerar que la cultura es dinámica y se encuentra en constante transformación. Si bien las tradiciones no desaparecen por completo, sus elementos pueden modificarse o adaptarse con el tiempo, influenciados por diversos factores, tanto internos como externos. En este contexto, la documentación y el análisis de las prácticas contemporáneas resultan fundamentales para salvaguardar el legado cultural de los pueblos, permitiendo registrar las tradiciones tal como se manifiestan en el presente, y proporcionando un referente para comprender sus transformaciones futuras.

Cualác se ubica en la región Montaña del estado de Guerrero, una zona históricamente marcada por altos índices de marginación, lo que ha dificultado la difusión y valoración de su patrimonio

cultural. Desde esta perspectiva, la documentación de las prácticas gastronómicas vinculadas al Día de Muertos se presenta como una herramienta valiosa para el fortalecimiento de la identidad local. Al visibilizar y resignificar esta herencia cultural frente a públicos más amplios (tanto dentro como fuera de la comunidad) se contribuye a su preservación activa.

En este sentido, la presente investigación busca llenar el vacío existente mediante el estudio y registro de los alimentos y preparaciones culinarias presentes en los altares de Día de Muertos, explorando las técnicas, saberes y prácticas asociadas a su elaboración. Con ello, se pretende contribuir al conocimiento y la preservación de estas tradiciones, destacando su relevancia cultural, histórica y gastronómica.

Preguntas de investigación

Pregunta principal

¿Qué técnicas, saberes y prácticas culturales intervienen en la elaboración, transformación y presentación de los alimentos y preparaciones culinarias presentes en los altares de Día de Muertos en Cualác, Guerrero?

Preguntas secundarias

- ¿Cuáles son las técnicas, saberes y prácticas involucradas en la elaboración de los alimentos destinados a los altares?
- ¿Qué saberes familiares y prácticas culturales participan en la organización y montaje de los altares de Día de Muertos en Cualác?
- ¿Cuáles son los alimentos y preparaciones culinarias más frecuentes en las ofrendas de Día de Muertos en la comunidad?
- ¿De qué manera se transforman los alimentos y las preparaciones culinarias desde su obtención hasta su disposición en los altares?

Objetivos de la investigación

Objetivo general

Analizar los alimentos y preparaciones culinarias presentes en los altares de Día de Muertos en Cualác, Guerrero, considerando las técnicas, saberes y prácticas culturales que intervienen en su elaboración, transformación y presentación.

Objetivos específicos

1. Identificar los alimentos y preparaciones culinarias presentes en los altares de Día de Muertos en Cualác.
2. Describir las técnicas, saberes y prácticas culturales relacionadas con la elaboración, transformación y presentación de los alimentos.
3. Relacionar el contexto cultural y social con las prácticas alimentarias observadas durante la festividad.
4. Analizar las prácticas alimentarias rituales de los altares de muertos desde una perspectiva antropológica de la alimentación.

Metodología

“Comencé a oír el rumor de voces. Me pareció que hablaban entre sí. Que se decían cosas. Que se sabían”. Así lo relata Juan Preciado al llegar a Comala, y así también comienza el trabajo del investigador en Cualác: escuchando.

No se trata solo de estudiar una festividad, sino de entrar a un pueblo donde los muertos regresan, llamados por los rezos, por el amor inconcluso y por la melancolía de reunirse, al menos, una vez al año. Esta investigación se adentra en Cualác no con certezas, sino con preguntas que se irán deshilando entre los altares, los aromas y las palabras que emergen cuando uno se sienta a escuchar. Por eso, más que observar desde lejos, se camina con el pueblo; más que interrogar, se

aprende a escuchar lo que se dice y lo que se calla, se aprende de las manos que preparan sin hablar, de los rezos que susurran más de lo que explican. Esta aproximación no busca fijar definiciones, sino comprender los sentidos vividos, los afectos que se tejen en torno a los alimentos ofrendados, y los rituales que, como ecos antiguos, siguen diciendo algo a quienes saben escuchar.

Debido a la naturaleza del estudio, la investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, el cual permitió comprender cómo es que los individuos perciben, interpretan y viven los fenómenos que forman parte de su contexto sociocultural. Según Hernández Sampieri *et al.* (2010), este enfoque es idóneo para interpretar experiencias comunitarias desde una perspectiva comprensiva y situada. La investigación cualitativa se caracteriza por anteponer información de tipo descriptivo, orientándose hacia análisis específicos y profundos, permitiendo acceder a los significados culturales y afectivos que los actores otorgan a sus prácticas cotidianas.

Dentro de la tradición cualitativa, se adoptó la etnografía como estrategia metodológica. Como plantea C. Martínez (2009), este enfoque surge desde la antropología social y se orienta a la observación prolongada y detallada de las formas de vida de las comunidades. La etnografía permite un acercamiento profundo a los modos de pensar, sentir y actuar de las personas en su entorno específico, lo cual resulta especialmente pertinente para investigar las dimensiones culturales, históricas y simbólicas de esta tradición.

Las técnicas empleadas incluyeron la observación directa y participante, entendidas como procesos de interacción sostenida entre el investigador y la comunidad (Taylor & Bogdán, 1992). Estas herramientas permitieron involucrarse activamente en las actividades relacionadas con el Día de Muertos, facilitando una comprensión integral de sus prácticas y significados. Asimismo, se realizaron entrevistas estructuradas, diseñadas con base en un cuestionario de preguntas abiertas, con el propósito de obtener información verbal rica, contextualizada y significativa. Como señala Kvale (1996), este tipo de entrevista requiere una planificación cuidadosa, claridad temática y condiciones propicias para favorecer la expresión del entrevistado.

Durante el trabajo de gabinete, se elaboró una guía de entrevista basada en tres ejes analíticos: gastronomía, festividad y localidad. Además, se empleó un diario de campo para registrar

observaciones, reflexiones y experiencias, así como una cámara fotográfica para documentar los elementos gastronómicos, materiales y rituales observados durante la celebración.

Como primer paso del proceso metodológico, se gestionó el acceso a las familias de Cualác mediante un acercamiento anticipado, realizado en las semanas previas a la festividad. Se identificaron personas dispuestas a colaborar, lo cual permitió documentar fotográficamente sus altares y, en algunos casos, realizar entrevistas.

A cada familia se le explicó el objetivo de la investigación y se proporcionó un formato oficial de consentimiento informado expedido por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP). Dicho documento incluía el nombre del investigador, su procedencia institucional, el título del proyecto, el programa educativo y el nombre del asesor académico. Una vez otorgado el consentimiento, se agendaron las visitas correspondientes para los días centrales de la festividad.

La estancia etnográfica en Cualác tuvo lugar del 24 de septiembre al 9 de diciembre de 2024. No obstante, el trabajo de campo se intensificó particularmente entre el 28 de octubre y el 2 de noviembre, periodo que coincidió con los momentos de mayor actividad ritual y social vinculados a la celebración del Día de Muertos. Durante esos días se realizaron recorridos sistemáticos por diversas viviendas y espacios rituales, lo que permitió registrar, mediante más de 200 fotografías, un total de 20 altares distintos, documentando los alimentos y elementos simbólicos presentes en cada uno.

Se observó el desarrollo completo de la festividad: desde las ofrendas del día 28, dedicadas a los “matados”, hasta los rituales del 2 de noviembre. Durante este periodo se identificaron personas interesadas en conceder entrevistas, las cuales fueron agendadas para días posteriores.

Además de la observación, se participó activamente en diversas prácticas: elaboración de tamales, tlixcales y calabaza enmielada con la señora Lucía Ortega; recolección de flor de muerto el 31 de octubre junto con personas de la comunidad; y entrega de una ofrenda personal al campanero en la torre de la iglesia. También se asistió al panteón para colocar flores y velas en las tumbas de familiares difuntos.

El 30 de octubre se documentó una muestra pública de altares escolares, organizada por los niveles de primaria, secundaria y preparatoria del pueblo, en la que se observaron elementos tradicionales como tlaxcales, monitas, velas colocadas sobre órganos y entramados de acahuale. Ese mismo día, el gobierno local organizó un concurso de catrinas. Ambas actividades ofrecieron una visión amplia del proceso ritual, tanto en sus expresiones comunitarias como institucionales.

Durante todo el proceso se contó con el apoyo de Isabel Ortega Pareja como asistente de investigación, quien facilitó el contacto con algunos hogares, acompañó el registro de datos y participó activamente en tareas logísticas durante el trabajo de campo.

Se realizaron 13 entrevistas estructuradas con personas de la comunidad, las conversaciones se llevaron a cabo principalmente en espacios domésticos y significativos como salas o cocinas, propiciando un ambiente de respeto, confianza y apertura.

Para el registro de audio se utilizó una grabadora *TASCAM DR-05X*, obteniendo archivos en formato WAV. Posteriormente, dichos archivos fueron convertidos a formato MP3 mediante el programa Audacity, lo cual facilitó su manejo en herramientas de transcripción y análisis.

Las transcripciones fueron revisadas manualmente, escuchando cada entrevista una por una y corrigiendo los errores generados por la transcripción automatizada, especialmente aquellos relacionados con términos del español regional y vocablos de origen náhuatl. Este proceso, que tomó varias semanas, fue fundamental para conservar la fidelidad lingüística y cultural de las voces participantes.

La sistematización y análisis de la información se realizaron mediante un CAQDAS (*Computer Assisted Qualitative Data Analysis Software*), utilizando específicamente el programa *Taguette*, una herramienta de código abierto diseñada para la codificación y organización temática de datos cualitativos. Según Rampin & Rampin (2021), *Taguette* permite marcar fragmentos de texto, identificar patrones y colaborar de manera eficiente en el análisis de información no estructurada. En esta investigación, se empleó para codificar tópicos y elementos clave presentes en las entrevistas, así como para generar variables de análisis que sirvieron de base para la interpretación posterior. Las categorías utilizadas fueron: alimentos, altares, calabaza, creencias,

emociones/sentimientos, monitas, platillos, procedimientos, tamales, tlaxcales y temporada de Día de Muertos.

Para la búsqueda y organización de fuentes bibliográficas se utilizó el gestor de referencias *Zotero*. La elección de estos programas no respondió únicamente a criterios técnicos, sino también éticos: su carácter libre y de código abierto permite que la metodología empleada pueda ser compartida y reproducida por estudiantes, investigadores y comunidades, sin depender de licencias restrictivas ni de recursos económicos adicionales.

Esta organización previa facilitó notablemente el proceso de escritura de la tesis, ya que cada bloque de análisis contaba con respaldo empírico codificado y fácilmente accesible.

La práctica etnográfica aquí asumida se construyó desde el acompañamiento, la escucha, la colaboración y la presencia afectiva, entendida como una forma de observación que implica, a su vez, un ejercicio ético y relacional. En esta investigación, el análisis fue posible gracias a una combinación de herramientas técnicas (como la grabadora, los programas digitales y el manejo de fuentes) con herramientas humanas: la confianza, el respeto, la paciencia y el reconocimiento de los saberes comunitarios.

En conjunto, esta metodología no se limitó a la aplicación de técnicas, sino que constituyó un camino de aprendizaje, participación y reflexión en torno a los alimentos rituales del Día de Muertos en Cualác, Guerrero. El diálogo constante con la comunidad, junto con una mirada atenta y comprometida, posibilitó una interpretación situada de los saberes locales, cuyas voces acompañan y sostienen el desarrollo de esta investigación.

Posicionamiento del Investigador

“Se me hace que yo también soy de aquí.”

¿Desde dónde se mira un altar que no es propio, una flor que no se sembró, una comida que no se preparó? Tal vez desde la frontera entre el asombro y el respeto, donde empieza la verdadera escucha. O quizá, sin saberlo, son mis ancestros quienes me susurran que mire, que escuche, porque mirar y escuchar también es darles vida.

*Ellos existen en mí: **yo soy ellos y ellos son yo.***

¿Será que hablo con los muertos y no me había dado cuenta?, ¿Será que, sin saberlo, estoy siguiendo la voz de quienes me trajeron hasta aquí?

Esta investigación no surge del conocimiento heredado, sino de la inquietud por comprender aquello que, aun siendo ajeno, resuena profundamente en las entrañas. Desde este lugar de respeto, distancia y deseo de cercanía se construye el presente trabajo, que adopta el enfoque de la alimentación como patrimonio cultural, resaltando su naturaleza dinámica, así como su profunda conexión con las identidades culturales, las prácticas comunitarias y los saberes tradicionales. Desde esta perspectiva, se integran los conocimientos de la gastronomía y la antropología de la alimentación para explorar las prácticas alimentarias asociadas al Día de Muertos en Cualác, Guerrero. Este enfoque analiza la materialidad de los alimentos ofrecidos en los altares, además de su dimensión simbólica, ritual y comunitaria.

Como investigador, mi aproximación se fundamenta en la concepción de la alimentación como un elemento intrínsecamente cultural, que articula aspectos sociales, históricos, emocionales y ambientales. Según la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2001), los alimentos y sus prácticas asociadas constituyen expresiones vivas de las comunidades, transmitidas de generación en generación y fundamentales para el sentido de pertenencia e identidad cultural. Esta perspectiva se complementa con la noción de “cultura alimentaria”, entendida como el conjunto de saberes, prácticas y significados relacionados con la producción, preparación y consumo de alimentos en contextos socioculturales específicos (Gracia, 2010, p. 360).

El estudio se enmarca en un contexto rural, caracterizado por la riqueza cultural y biodiversa de la montaña de Guerrero, una región históricamente marginada, donde las tradiciones culinarias y rituales expresan formas de resistencia, adaptación y memoria. En este sentido, documentar y analizar los alimentos ofrendados durante el Día de Muertos en Cualác no solo responde a una inquietud académica, sino también a la necesidad de visibilizar prácticas alimentarias rurales frente a los procesos de homogeneización cultural que caracterizan el mundo contemporáneo.

Sin embargo, mi relación con Cualác no fue la de un observador externo, fue gracias a mi abuela que conocí el pueblo, y a través de mi madre y mi tía que participé directamente en las acciones rituales. Esta cercanía no supuso una pérdida de objetividad; por el contrario, permitió una comprensión más profunda y sensible de los valores, afectos y ritmos que estructuran la festividad. Recoger flores, preparar alimentos, acudir al panteón o entregar ofrendas al campanero no fueron simples registros etnográficos, sino momentos vividos que enriquecieron el análisis desde dentro.

Desde esta postura, asumo un compromiso ético con las comunidades de Cualác, reconociendo y respetando sus saberes, sus tiempos y sus formas. El posicionamiento adoptado en esta investigación no se basa en la distancia neutral, sino en una cercanía crítica y respetuosa que entiende que el conocimiento se construye también desde el vínculo, la escucha y la participación. En suma, mi rol como investigador, formado en un contexto urbano, pero vinculado afectivamente con lo rural, busca interpretar, honrar y visibilizar la riqueza cultural que habita en los alimentos, los rituales y las voces del pueblo.

Enfoque metodológico producto de la investigación

Como parte del compromiso social y ético que implica la investigación cualitativa en contextos comunitarios, se desarrolló un producto aplicado con el objetivo de contribuir a la valorización, preservación y transmisión del patrimonio cultural relacionado con el Día de Muertos en Cualác, Guerrero. Este producto se concibe como una extensión del proceso etnográfico: una forma de traducir los hallazgos y aprendizajes obtenidos en campo en herramientas pedagógicas accesibles para la comunidad.

A partir del análisis de los datos recopilados durante el trabajo de campo, y en particular del reconocimiento de prácticas, objetos, saberes y emociones ligadas a la festividad, se diseñaron tres materiales: una lotería infantil, un juego de memoria (memorama) y un libro para colorear. Estos recursos fueron construidos tomando como base los elementos más representativos y significativos surgidos de las entrevistas, la observación participante y el registro fotográfico.

El diseño de los materiales se guio por el principio de pertinencia cultural. Se procuró ilustrar objetos, alimentos, escenas y personajes que resultaran reconocibles para la comunidad, y que al mismo tiempo facilitaran la comprensión de los sentidos rituales. En las cartas de la lotería, por ejemplo, se incluyeron elementos como las monitas (pan antropomorfo), los tlaxcales, los tamales, el órgano con velas, la flor de muerto y el repique del campanero. Cada imagen fue elaborada cuidando su relación con la estética local, incorporando marcos decorativos y nombres acordes con el habla regional.

El memorama reutilizó las ilustraciones de la lotería, adaptadas al formato de pares con el fin de fomentar el reconocimiento visual y fortalecer la memoria a través del juego. En cuanto al libro para colorear, se incluyeron treinta ilustraciones en blanco y negro derivadas de las cartas, rediseñadas para ser intervenidas libremente por niñas y niños. Además, se agregaron representaciones de espacios emblemáticos del pueblo, como el panteón, la iglesia y el centro de Cualác, con el fin de reforzar el sentido de pertenencia territorial.

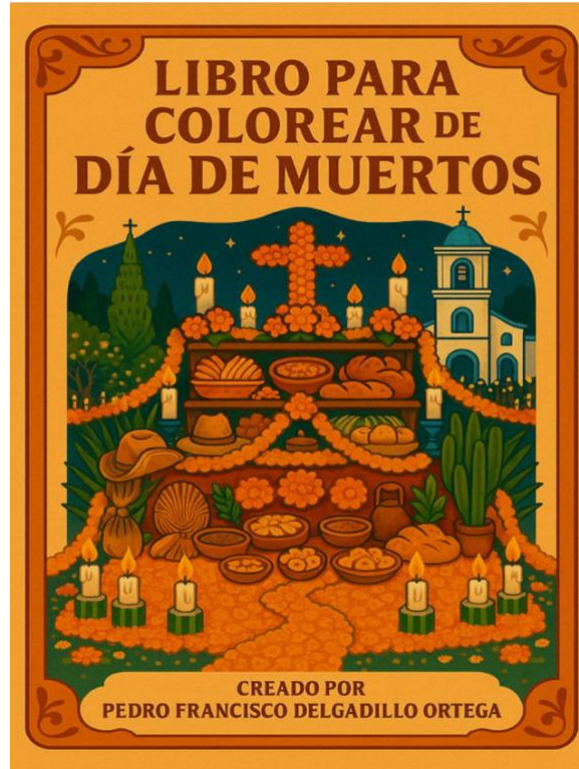
Cada uno de estos materiales fue concebido para propiciar una experiencia lúdica y educativa, que permitiera a los sectores más jóvenes de la comunidad acercarse activamente a su patrimonio cultural. Se trata de recursos que funcionan como vehículos de transmisión intergeneracional, así como medios para reconocer y valorar la riqueza de lo propio.

Es importante subrayar que la selección de los elementos incluidos en estos materiales se realizó con rigor etnográfico, a partir de la sistematización de la información codificada en el software *Taguette*, el análisis de las categorías emergentes y la triangulación entre entrevistas, observaciones y evidencias visuales. Esta metodología garantizó que los contenidos respondieran fielmente a la experiencia vivida por la comunidad y tuvieran un sustento empírico sólido.

En síntesis, el producto aplicado surge como una propuesta culturalmente pertinente, enraizada en el trabajo de campo y comprometida con la valorización de los saberes locales. Su objetivo principal es que la niñez y la juventud de Cualác puedan reconocerse en sus propias tradiciones, asumiéndolas como valiosas, vivas y dignas de ser celebradas, compartidas y preservadas. Asimismo, estos materiales ofrecen la posibilidad de ser replicados o adaptados por docentes, promotores culturales y familias, ampliando su impacto en la transmisión del patrimonio cultural de la región.



Imágenes de elementos característicos que conforman la “Lotería de Día de Muertos en Cualác”.



Portada del libro para colorear sobre el día de muertos en Cualác, Guerrero.



Imagen alusiva al pueblo contenida del libro para colorear.

II Vine a Cualác porque me dijeron que acá vivía mi madre

Marco histórico conceptual

De las dos familias de las cuales provengo, mi familia materna es de la cual el origen está más claro. Las historias son muchas, sin embargo, mis abuelos maternos, influenciados principalmente por mi abuela, se mudaron de la zona de montaña en el estado de Guerrero a la capital del país, buscando mejores oportunidades para sus hijos y con ello tener una mejor calidad de vida a largo plazo. Afortunadamente mi madre es un caso de éxito de esta situación, puesto que al lograr obtener un título universitario pudo acceder a la contratación por parte de una empresa, dando como resultado que mi crianza fuera a lado de mi abuela materna. Mi abuela salió de su pueblo, pero su pueblo jamás salió de ella, esto era especialmente palpable en su cocina, fuertemente influenciada por los gustos y sabores de su tierra, el uso del comino, clavo, canela y chiles secos era predominante, la preparación de chileajo de pollo, pipián, calabaza enmielada, tamales heridos y de mole, así como de “envueltos” marcaron indeleblemente mi infancia; aún hoy en día esta última preparación es platillo obligado en mis cumpleaños.

La añoranza es mucha por lo que cuando era niño, visitábamos Cualác cada que era posible; siendo sincero al ser un niño ciudadano, poco valoraba mis estancias en ese lugar, así era en la mayoría de cosas, menos en la comida, puesto que el chocolate con pan, las tortillas hechas a mano, quesos artesanales, nanches y elotes estaban a la orden del día. Conforme fui creciendo vi el potencial que tenían estos productos y por supuesto también el pueblo. Desde tiempos en los que estudiaba la licenciatura surgió en mí la idea de regresar algo de lo mucho que esta comunidad me ha brindado, por lo que decidí documentar un tipo de alimento ritual parecido a una galleta que solamente es elaborada para la festividad de día de muertos y es llamado “tlaxcal” así como un pan de forma antropomorfa el cual es el tradicional “pan de muerto” en la localidad, como parte de mi tesis, sin embargo, por azares del destino dicho proyecto no se llevó a cabo.

Hoy, sin embargo, me encuentro viviendo este sueño, que, como toda experiencia de vida, ha estado repleta de sinsabores, retos, tropiezos y aprendizajes. Aunque el camino no ha sido sencillo, definitivamente siento que ha valido la pena. Esta investigación me ha reconectado con mis raíces,

me ha permitido agradecer desde la palabra escrita, y rendir homenaje al legado de mi abuela y al de una comunidad que transforma la ausencia en alimento y memoria.

¿Cómo es llegar a Cualác?

El camino desde la capital hacia el pueblo es largo; aproximadamente son 8 horas desde CDMX o la zona metropolitana. Es necesario pasar por los estados de Hidalgo, Tlaxcala, Puebla y, por último, Guerrero. Por fortuna, en el municipio hidalguense en el cual me encuentro en la actualidad, la autopista conocida como “Arco norte” se encuentra cercana, así que el primer destino es Puebla, seguido de Izúcar de Matamoros y posteriormente Tehuiztingo, este lugar es parada obligatoria por dos razones: la primera, es la mitad del camino y la segunda: aquí existe un lugar en el cual nos gusta comer. Una vez que pasamos esta localidad, empieza el desfile de pueblos que es necesario cruzar hasta llegar a Huamuxtitlán, esta localidad se vuelve relevante porque en este poblado se encuentra un río, el cual sin lugar a duda es el de mayor extensión y cauce de las zonas aledañas y, además, es en este punto que empieza la subida del cerro hacia el pueblo de Cualác.

Cabe mencionar que, aunque Cualác es la cabecera municipal, los escasos letreros que es posible encontrar en el camino señalan otras poblaciones como lo son: Tlapa de Comonfort y Olinalá, por lo que es fácil perderse en caso de no conocer el camino. Aunque he recorrido ese camino incontables veces, me perdí; el camino al cual yo estaba acostumbrado repentinamente se cortaba y se abría un sendero de terracería, dadas las condiciones meteorológicas (una lluvia intensa resultado de lo que después me enteré fueron las primeras señales del huracán John) decidí buscar otro camino; tuve que rodear un poblado próximo en el cual existe una carretera, la cual más tarde me percaté, sigue en construcción, la pista se corta súbitamente y no existe más opción que rodear y continuar el camino atravesando una barranca (por fortuna, el cauce en ese momento era pequeño, por lo que la camioneta en la cual me transportaba, pudo pasar).

Una vez identificando la carretera que va hacia el pueblo, el siguiente reto fue esquivar todos los baches, lo cual siendo sincero no es tarea fácil, el camino está repleto y si es que está lloviendo como lo fue en mi caso es imposible saber la profundidad de los mismos. Inmediatamente se empieza la subida por la carretera, es inevitable no observar la cantidad de deslaves que han sucedido, los cuales dan como resultado que en tramos sea necesario rodear rocas gigantes, árboles

abatidos o tierra que ha caído impidiendo el libre tránsito; volviendo peligroso el viaje, puesto que la carretera se compone solamente de dos carriles, uno de ida y otro de regreso. Una vez en el pueblo, me enteré que no me equivoque en mi trayecto hacia la comunidad, puesto que el camino de terracería con el cual me encontré en el camino es la alternativa existente, debido a que más de un año atrás se formó un socavón en la carretera, por lo que se decidió cortar el paso y la persona dueña de los terrenos contiguos permitió que los vehículos circularán por su propiedad. Según comentan no se ha reparado este tramo porque se notó existía una corriente de agua debajo de la zona en la cual se encuentra el socavón y se pretendía construir un pozo y posteriormente un puente; sin embargo, hasta el momento, no existe ni pozo ni puente.

Una vez instalado en un pueblo que me era propio y al mismo tiempo ajeno, comencé a apartarme a vivir en medio de la montaña, casi sin agua y con un clima tan alejado de mis hábitos como el mismo pueblo lo está de la ciudad.

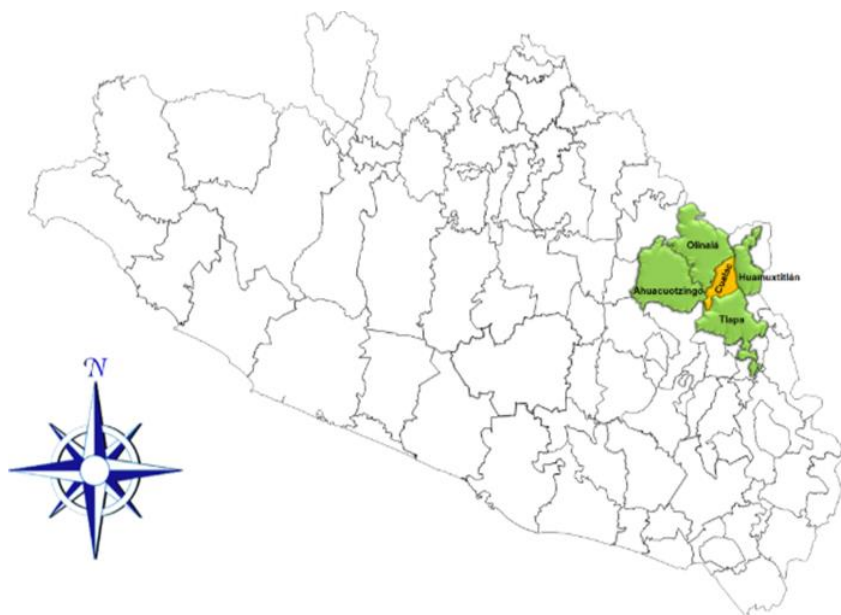
Travel By México. (s.f.). Estado de Guerrero. Recuperado el 2 de julio de 2025, de



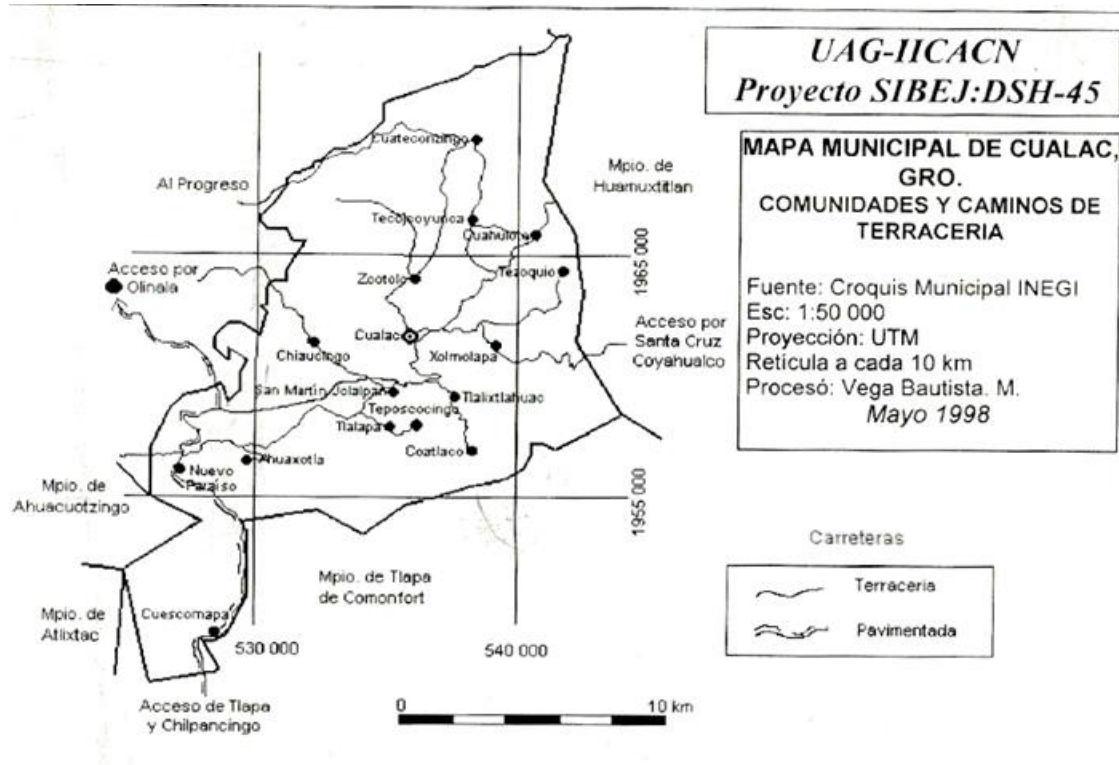
<https://mr.travelbymexico.com/688-estado-de-guerrero>.



Mapa político del estado de Guerrero y sus municipios. Fuente: Villerías-Alarcón y Buzai (2017, p.4).



Localización del municipio de Cualac, Guerrero, y sus municipios colindantes. Imagen tomada de Cantú, C. (2012). Municipio de Cualac. En Enciclopedia Guerrerense.



Mapa municipal de Cualac, Guerrero, con distribución de comunidades y caminos de terracería. Elaborado por Vega Bautista M. con base en el Croquis Municipal del INEGI. Proyecto SIBEJ: DSH-45, UAG-IICACN. Mayo de 1998. Fuente citada en Martínez, M. & Sabas.

Marco Histórico

“El tiempo allí se había detenido. Nada pasaba. Solo el recuerdo.”

La historia de Cualác no transcurre como una línea recta: sino como un eco que se extiende entre ríos, cerros y barrancas. El tiempo está ahí, se palpa en las costumbres, en las historias, en las formas de sembrar y de ofrendar. Este marco histórico no busca enumerar acontecimientos aislados, más bien pretende rastrear las huellas profundas que han configurado el presente del pueblo. En la montaña guerrerense, la historia no está muerta ni olvidada: habita los cuerpos, los sabores y los rituales cotidianos. Comprender el devenir de Cualác es, también, aprender a escuchar cómo el pasado sigue hablándole al presente a través de las prácticas alimentarias y festivas que han sabido resistir al olvido.

Etimológicamente, el nombre de Cualác proviene del náhuatl que significa bueno, bien, comestible; atl agua y c, en. Su glifo aparece en la tabla 20 de Matrícula de tributos y en el Folio 40 r del Códice Mendocino: dos maxilares humanos entre los cuales está el signo atl- agua donde se da a entender que es el agua buena. (M. Martínez y Sabas, 1998)

En la región de Cualác, durante la época prehispánica, se han documentado indicios de asentamientos de grupos indígenas, predominantemente tlapanecos y nahuas, quienes desarrollaron prácticas agrícolas avanzadas, centradas en el cultivo de maíz y frijol. Las pinturas rupestres localizadas en la barranca de Ostocama evidencian una estrecha relación cultural entre los antiguos habitantes y su entorno natural, posiblemente vinculada a actividades tanto rituales como cotidianas (Cantú, 2012). Según Gerhard (1986), el área formaba parte de una red de señoríos tlapanecos que coexistieron con los mexicas, constituyendo una región estratégica debido a su cercanía con el río Tlapaneco y su conexión con rutas comerciales prehispánicas.

Tras la caída de Tenochtitlán en 1521, Hernán Cortés envió expediciones a la región con el objetivo de "pacificar" a los pueblos indígenas y explorar recursos minerales, como oro y plata. Este proceso marcó la incorporación de Cualác al sistema colonial español y la redistribución de su territorio. Los tlapanecos y nahuas de la zona fueron sometidos al sistema de encomienda, lo que transformó profundamente su estructura económica y social, integrándolos en los dominios novohispanos.

Es importante destacar que el antiguo asentamiento de Cualác, previo a la llegada de los españoles, se encontraba en la cima del cerro Xistepetl. Más tarde, con la intención de trazar un nuevo diseño urbano, fue trasladado a las laderas del mismo cerro. Esto indica que, en los primeros años del periodo colonial, el sitio estaba habitado únicamente por población indígena. (Rodríguez, 2017)

Desde la época novohispana, en Cualác se registraron diversas actividades productivas, entre ellas la agricultura (maíz, chile, frijol y caña de azúcar utilizada en los trapiches), la cosecha de miel, la producción de cera, la cría de ganado mayor, y la elaboración de mantas de algodón. También destacaron la ornamentación con turquesa azul y cobre, la creación de jícaras pintadas y, de manera especial, la confección de las célebres cajas de Olinalá, realizadas con técnicas prehispánicas y

cuya tradición perdura hasta el presente. En consecuencia, el transporte y acarreo de mercancías jugaron un papel fundamental en la región. (Rodríguez, 2017)

Durante la época colonial Cualác quedó bajo la jurisdicción de Olinalá como cabecera regional. Así mismo, los agustinos iniciaron el proceso de evangelización en Guerrero entre los años 1533 y 1546, cabe mencionar que la evangelización buscó eliminar prácticas indígenas, pero muchas tradiciones locales sobrevivieron mediante la adaptación a formas religiosas europeas.

En el siglo XVII, se fundaron cofradías en honor a San Miguel Arcángel, marcando el inicio de un sincretismo religioso que fusionaba las prácticas indígenas con las tradiciones católicas. Un ejemplo notable de este proceso ocurrió en 1696 con el establecimiento de la Cofradía del Santísimo Sacramento, una institución mixta que integraba a indígenas, pardos y españoles. Este evento refleja no sólo la convergencia de creencias, sino también los cambios en la estructura social impulsados por la colonización. (Rodríguez, 2017)

Tras la consolidación de la independencia de México, el territorio de Cualác formó parte del estado de Puebla como municipalidad del partido de Tlapa, siendo reconocido como municipio el 27 de mayo de 1837, según un decreto de la Junta Departamental de Puebla. Sin embargo, en 1850, al crearse el estado de Guerrero, Cualác se convirtió en uno de los 38 municipios fundadores, según lo establecido en la *Ley Orgánica Provisional para el Arreglo Interior del Estado de Guerrero*, del 15 de marzo de ese mismo año. Inicialmente, fue considerado parte del distrito de Huamuxtitlán. Este cambio fortaleció la identidad regional y marcó la entrada en un sistema político más centralizado. (M. Martínez y Sabas, 1998)

Posteriormente, la *Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Guerrero* de 1880 declaró a Cualác como municipalidad del distrito de Morelos. Sin embargo, en 1885, con la creación del distrito de Zaragoza, pasó a formar parte de este último. En la actualidad, el municipio se encuentra integrado nuevamente al distrito de Morelos, cuya cabecera es Tlapa. (Cantú, 2012)

En este punto también se vuelve importante mencionar que, en el año 1857 durante la Reforma, las tierras comunales indígenas se vieron amenazadas por las leyes de desamortización. Aunque

estas políticas buscaban modernizar la economía, afectaron la estructura tradicional de las comunidades.

Durante el siglo XX dos acontecimientos tuvieron especial relevancia para la localidad, el primero es la Revolución Mexicana; puesto que la región fue testigo de movilizaciones campesinas que exigían reformas agrarias. Aunque no fue un foco principal del conflicto, los cambios sociales derivados impactaron a las comunidades rurales como lo fue Cualác.

El otro evento de relevancia fue la introducción de la infraestructura básica, la cual sucedió entre los años 1950-1980 en este periodo se construyeron caminos, se colocó la luz pública, drenaje, construcción de escuelas y sistemas de agua potable, aunque muchas comunidades periféricas como Xalmolapa, El Cuauhuilote, Tecojcoyunca, entre otros continuaron enfrentando precariedades.

En la actualidad Cualác y la región de la montaña de Guerrero viven importantes retos como lo son: la migración y la pobreza. Sin embargo, las tradiciones locales han ganado cierto reconocimiento en últimos años como elementos clave del patrimonio cultural del estado. El Día de muertos y fiestas como la de San Miguel Arcángel, La Virgen de Guadalupe o La Virgen de la Luz son algunas de las más importantes.

Retos y desafíos contemporáneos en Cualác

A pesar de su riqueza social, cultural y lingüística, Cualác es actualmente un municipio profundamente atravesado por desigualdades estructurales. Ubicado en la región de La Montaña del estado de Guerrero, presenta un grado de marginación *alto* y un rezago social *medio*, según el *Informe Anual sobre la Situación de Pobreza y Rezago Social 2022* de la Secretaría de Bienestar, basado en el Censo de Población y Vivienda 2020 del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, (2020). Sin embargo, a nivel estatal, Guerrero reporta un grado de rezago social *muy alto* y niveles críticos de marginación, lo que subraya un contexto estructural adverso para sus municipios. Cualác, inserto en esta región históricamente desatendida, enfrenta no solo carencias locales, sino también las dificultades de desenvolverse en un entorno regional con los mayores índices de rezago social del país. Estas condiciones han sido ampliamente documentadas en

estudios académicos como el de R. Morales, (2015) que señala la persistencia de desigualdades en rubros clave como educación, salud, infraestructura y desarrollo económico.

De acuerdo con el Censo de Población y Vivienda 2020, el municipio de Cualác cuenta con 7 874 habitantes distribuidos en 25 localidades (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2020). Aunque más del 52 % son mujeres y más de la mitad se identifica como parte de pueblos indígenas (principalmente de origen náhuatl), las condiciones sociales no favorecen la reproducción de la vida comunitaria. Más del 70 % de la población vive en condiciones de pobreza, y el 30.5 % en pobreza extrema (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, 2020). Estas cifras evidencian limitaciones estructurales en el acceso a vivienda digna, agua potable, drenaje, electricidad, alimentación adecuada, atención médica y educación básica.

El acceso a servicios de salud ha sido históricamente crítico. R. Morales, (2015) señala que durante años solo existía un hospital general en Tlapa de Comonfort para atender a 17 municipios, incluyendo Cualác, y que más de la mitad de las unidades médicas locales carecían de médicos generales, operando solo con personal auxiliar. Esta situación se agravaba durante la temporada de lluvias, cuando las comunidades quedaban incomunicadas por deslaves o pérdida de infraestructura vial (Palacios & Gerónimo, 2019). En junio de 2025, sin embargo, se inauguró el nuevo Hospital General de la Montaña en Tlapa, operado por IMSS-Bienestar, con más de 40 especialistas, 90 camas censables y capacidad para atender a más de 400 000 personas. Aunque esta infraestructura representa un avance notable, subsisten barreras geográficas y de transporte para comunidades como Cualác, especialmente aquellas con caminos rurales en mal estado.

La situación educativa también es preocupante y refleja el impacto de las desigualdades en el desarrollo comunitario. Aunque el 84 % de las personas mayores de 15 años están alfabetizadas (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2020), una proporción importante no concluye la educación básica, y el acceso a niveles medio superior y superior es sumamente limitado. Nájera, (2011), en un estudio con estudiantes de bachillerato en Cualác, documenta que las aspiraciones educativas y laborales de los jóvenes se ven truncadas por la falta de infraestructura, el escaso acompañamiento institucional, la precariedad económica y la limitada oferta profesional en la región. En muchos casos, la migración aparece como única alternativa, debilitando aún más el tejido comunitario y perpetuando ciclos de exclusión educativa.

La migración, en efecto, se ha consolidado como estrategia de sobrevivencia; jóvenes y adultos en edad productiva emigran a Estados Unidos o a ciudades mexicanas, enviando remesas que se convierten en una fuente crucial de sustento para las familias que permanecen en el municipio (Benítez *et al.*, 2015). Esta dinámica ha transformado profundamente la organización social: se observa un envejecimiento poblacional, una creciente feminización de las tareas comunitarias y una ruptura en la transmisión intergeneracional de conocimientos. Aunque no existen estudios centrados exclusivamente en la pérdida de saberes en Cualác, este fenómeno ha sido documentado en otras regiones de alta migración. Además, la persistencia de la pobreza y el abandono institucional han facilitado la entrada de economías ilícitas. Sánchez, (2013) advierte que la geografía accidentada, la limitada infraestructura vial y la falta de presencia estatal han sido aprovechadas por redes de narcotráfico que han introducido el cultivo de amapola y marihuana en comunidades de la Montaña de Guerrero, afectando la seguridad y la cohesión social.

En el ámbito productivo, los retos también son significativos. Según el Censo Agropecuario 2022 del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, (2022) en Guerrero existen más de 299 000 unidades de producción agropecuaria, de las cuales el 91.8 % trabajan bajo esquemas de temporal, con bajos niveles de tecnificación y alta exposición al cambio climático. Aunque no se cuenta con datos desagregados para Cualác, se sabe que predominan prácticas de autoconsumo con cultivos tradicionales como maíz y frijol, en superficies pequeñas y con escasos rendimientos. El acceso limitado a insumos, tecnologías y canales de comercialización perpetúa la dependencia económica y refuerza la migración como estrategia de subsistencia. Además, más del 50 % de estas unidades en el estado están en manos de personas indígenas, lo que subraya la centralidad de los saberes campesinos y comunitarios, muchas veces ignorados o poco respaldados por las políticas públicas.

Frente a este panorama, las prácticas culturales emergen como espacios de resistencia y de cohesión comunitaria. Festividades como el Día de Muertos o las celebraciones patronales no solo refuerzan la identidad colectiva, sino que permiten el retorno simbólico (e incluso físico) de migrantes y la reconstrucción temporal de la vida comunal. Sin embargo, esta vitalidad cultural no debe ser confundida con bienestar, sino comprendida como una estrategia simbólica frente a las fracturas impuestas por la desigualdad.

Cualác representa, en este sentido, una expresión paradigmática de las tensiones que enfrentan muchas comunidades indígenas y campesinas en México: la coexistencia de un legado cultural profundo con condiciones estructurales de exclusión, precariedad y abandono. Reconocer esta complejidad es clave para evitar miradas folclorizantes y asumir las prácticas culturales no como ornamentos, sino como formas activas de resistencia frente a la desposesión.



Centro de Cualác, Guerrero en la actualidad.

Marco Conceptual

“Las palabras se nos daban como si las fuéramos recordando.”

Nombrar no es un acto indiferente, cada palabra despliega formas de mirar, de habitar y de interpretar el mundo. En este trabajo, los conceptos no vienen de fuera: emergen del contacto con las personas: de sus prácticas y de sus gestos cotidianos; surgen del olor del maíz cocido, del ritmo del rezo, del silencio compartido frente a un altar, no se pretende encerrar lo vivido en definiciones académicas rígidas, sino abrir caminos para comprender. Este marco conceptual se ha construido como una herramienta que acompaña la mirada del investigador, no para imponer sentido, sino para leer con cuidado los significados que la comunidad ha tejido en torno a sí misma, a sus alimentos, sus rituales y su memoria. De esta forma, nombrar, aquí, es también una forma de escuchar.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) surgió en 1945, tras la Segunda Guerra Mundial, con el propósito de fomentar la paz y la cooperación internacional a través de la educación, la ciencia y la cultura. Entre sus múltiples funciones, destaca la responsabilidad de identificar, proteger y registrar el patrimonio cultural universal.

De acuerdo con Rendón (2016), “el patrimonio cultural es el conjunto de vivencias culturales y su interrelación social; son bienes que pueden ser tangibles o intangibles que generan identidad en un pueblo y sentido de pertenencia” (p. 27). Esta definición resalta, en su esencia, la forma en que se clasifica el patrimonio ya sea material o inmaterial.

En este mismo sentido, Soto (2013) amplía la noción al señalar que:

El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional (p. 121).

Por su parte, Olivera (2011) introduce el concepto de *patrimonio integral*, el cual incluye tanto elementos tangibles como intangibles: “El patrimonio integral de un territorio está compuesto por objetos naturales y culturales (patrimonio material) y los comportamientos, saberes y valores del pueblo que lo habita (patrimonio inmaterial)” (p. 664).

En este contexto, el patrimonio material abarca bienes tangibles como monumentos, barrios, ciudades, pinturas rupestres y sitios arqueológicos, entre otros. Mientras tanto, el patrimonio inmaterial engloba las prácticas, conocimientos y valores que son fundamentales para la identidad cultural de una comunidad. Ambos aspectos son esenciales para comprender la riqueza cultural de una sociedad, así como su capacidad para preservar y transmitir su legado a futuras generaciones.

Así mismo cabe aclarar que debido a la naturaleza de la investigación es el patrimonio inmaterial el cual corresponde, al respecto de este término mucho ha sido el cambio que ha sufrido con el pasar del tiempo. A continuación, se procederá a la conceptualización a partir de diferentes autores. Soto (2013) menciona:

Se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural (p.122).

Por su parte UNESCO (2001) menciona que [el patrimonio cultural inmaterial] son:

Los procesos asimilados por los pueblos, junto con los conocimientos, las competencias y la creatividad que los nutren y que ellos desarrollan, los productos que crean y los recursos, espacios y demás aspectos del contexto social y natural necesarios para que perduren; además de dar a las comunidades vivas una sensación de continuidad con respecto a las generaciones anteriores, estos procesos son importantes para la identidad cultural y para la salvaguardia de la diversidad cultural y la creatividad de la humanidad.

Por último, según la formulación de la Convención de la UNESCO (2003) citada por Villaseñor y Zolla (2012) comentan que:

El patrimonio cultural inmaterial incluye los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes, que las comunidades, grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. [Este patrimonio incluye...] tradiciones orales, artes performativas, prácticas sociales, rituales, eventos festivos, conocimiento y prácticas relacionadas con la naturaleza y el universo, o el conocimiento y habilidades para la producción de oficios tradicionales (p. 84).

Con la información presentada con anterioridad y a forma de resumen es posible comentar que el patrimonio cultural inmaterial es un término extenso, debido a que se refiere a usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, así como a instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales inherentes. Es reconocido por las comunidades, grupos e incluso individuos como una parte integral de su identidad cultural. Incluye tradiciones orales, artes performativas, prácticas sociales, rituales, eventos festivos, conocimientos y prácticas relacionadas con la naturaleza y el universo, además de habilidades para la producción de oficios tradicionales.

También comprende los procesos asimilados por los pueblos, que son nutridos por conocimientos, competencias y creatividad, y que resultan en productos, recursos y espacios necesarios para su continuidad. Estos procesos no solo permiten que las comunidades mantengan un vínculo con generaciones anteriores, sino que también refuerzan su identidad cultural y contribuyen a la salvaguardia de la diversidad y la creatividad humana.

Si bien la comunidad de Cualác no se reconoce a sí misma como portadora de “patrimonio cultural inmaterial” (noción procedente de marcos institucionales y discursos académicos), en este trabajo se recurre a dicha categoría de manera estratégica y reflexiva. No se trata de imponer un lenguaje ajeno, sino de reconocer el profundo valor simbólico, afectivo e histórico que poseen las prácticas rituales en torno al Día de Muertos. Nombrarlas como parte del patrimonio inmaterial propio del pueblo permite situarlas en un horizonte de reconocimiento más amplio, tanto nacional como

internacional, que dé cuenta de su riqueza cultural, y abre, al mismo tiempo, la posibilidad de pensar en estrategias futuras de difusión, protección y valorización de estas expresiones comunitarias. Estas prácticas incluyen saberes culinarios transmitidos de generación en generación, así como formas de representación gastronómica que, al proyectarse fuera de la comunidad, reconfiguran y visibilizan su valor cultural. Esta elección conceptual, además de ofrecer un marco analítico útil, busca tender un puente entre la vivencia local y los instrumentos de legitimación cultural. El propósito de este trabajo es documentar las prácticas actuales y contribuir, desde una perspectiva reflexiva, a que el legado cultural de Cualác encuentre espacios de reconocimiento, visibilidad y proyección colectiva.

En este punto del análisis, tras haber abordado el tema en relación con el patrimonio cultural, resulta pertinente examinar el concepto de cultura para una mejor comprensión del fenómeno. Al respecto, Geertz (2008) señala que la cultura "denota un patrón históricamente transmitido de significados incorporados en símbolos, un sistema de concepciones heredadas expresadas en formas simbólicas por medio de las cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y actitudes hacia la vida" (p. 45). A esta visión interpretativa puede sumarse la definición clásica de Tylor (1871), quien entiende la cultura como "ese todo complejo que incluye conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres, y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en cuanto miembro de la sociedad" (p. 1). Finalmente, Giménez Montiel (2016) plantea una perspectiva contemporánea que define la cultura como "la organización social de significados interiorizados de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivados en formas simbólicas, todo ello en contextos históricos específicos y socialmente estructurados" (p. 18).

Es evidente que la cultura constituye un fenómeno complejo, debido a que revela las estructuras sociales que configuran la vida colectiva de un grupo. A través de ella se definen los comportamientos considerados aceptables, las formas de interacción tanto entre los miembros de la comunidad como con aquellos que son considerados externos, además de las maneras en que se concibe e interpreta el universo. Asimismo, la cultura comprende los rituales que aseguran su continuidad y reproducción, profundamente arraigados en las creencias, valores y saberes compartidos por la comunidad.

De esta manera, la cultura se manifiesta también en las actividades cotidianas, impregnando la manera en que las personas perciben, comprenden y explican el mundo que las rodea. Influye en las relaciones sociales, tanto al interior del grupo como en su vínculo con el entorno natural y social. Cada comunidad desarrolla formas particulares de organizar su experiencia, creando expresiones lingüísticas propias, saberes locales y prácticas simbólicas que refuerzan su identidad y establecen una relación dinámica con su entorno. En este sentido, Bonfil Batalla (1991) comenta:

Todos los individuos, que necesariamente pertenecen a algún sistema social organizado, tienen también cultura, porque la sociedad se la transmite y porque exige a todos el manejo de los elementos culturales indispensables para participar en la vida social (es decir, los valores, los símbolos, las habilidades y todos los demás rasgos que forman la cultura del grupo) (p. 118).

Ahora bien, dentro del amplio espectro que conforma la cultura, las tradiciones también forman parte esencial. Por ello, conviene detenerse a analizar este concepto, de acuerdo con Placido (2019), las tradiciones forman parte del legado sociocultural de una comunidad y se expresan en costumbres, normas, valores, ritos y prácticas sociales que se transmiten entre generaciones y permanecen en la memoria colectiva. En esta misma línea, Arévalo (2004) reflexiona que las tradiciones son estructuras sociales con una dimensión temporal, cuya transmisión ocurre entre generaciones, pero cuya expresión varía espacialmente según el contexto cultural, el momento histórico y los distintos grupos sociales.

Dentro del territorio nacional existe una amplia diversidad de tradiciones, resultado de la convergencia entre acontecimientos históricos, contextos regionales y las cosmovisiones de los pueblos originarios. Celebraciones como el Día de la Candelaria, la Independencia de México, el Día de la Virgen de Guadalupe y, de manera destacada, el Día de Muertos, son ejemplos representativos de esta riqueza cultural. Arévalo (2004) señala que la tradición no es un rasgo heredado de manera biológica, sino un fenómeno social que se transmite mediante procesos culturales, en los cuales interviene una selección consciente de valores, prácticas y conocimientos que cada comunidad considera significativos

Este mismo autor también menciona “La tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro”. Esto se vuelve relevante puesto que, en México, se observa una transformación paulatina en las tradiciones culturales, lo que, en algunos casos, genera preocupación por su aparente debilitamiento. Un ejemplo de esto son las posadas, celebradas durante el mes de diciembre, que históricamente han estado cargadas de símbolos y significados religiosos. Estas reuniones incluyen componentes específicos que, en comparación con épocas anteriores, parecen haber perdido parte de su fuerza y significado original.

No obstante, es importante reconocer que la cultura es dinámica, cambiante y versátil; se moldea según las personas que la practican, sus creencias, pensamientos y contextos. Más que hablar de una pérdida total, es posible entender estos cambios como una evolución que refleja las necesidades y realidades de las comunidades actuales, manteniendo elementos esenciales mientras adopta nuevas formas de expresión.

Es fundamental salvaguardar las manifestaciones culturales de los pueblos, pero también reconocer su capacidad de transformación y adaptación. Documentar, comunicar y difundir los recursos locales no solo permite preservar su esencia, sino también crear conciencia sobre su importancia cultural e histórica en un contexto en constante cambio. Así como identificar la forma en la que se han configurado las tradiciones, los significados y las naturalezas propias de cada celebración, al igual que la manera en la que han cambiado con el pasar del tiempo.

El Día de Muertos, o Día de los Fieles Difuntos, es una tradición con una fuerte presencia en todo el país. En primera instancia, representa, según la creencia popular, la oportunidad de reunirse simbólicamente con los seres queridos que han fallecido. También refleja la particular visión que tiene el mexicano respecto a la muerte, así como la mezcla de amor y rechazo que muchos sienten hacia este tema. Además, esta celebración representa una tradición profundamente arraigada en el país, que ha perdurado desde la época colonial sin interrupciones, como lo señala Brandes (2000)

No hay mejor manera de comprender el sentir mexicano ante esta tradición, y ante la muerte en general, que a través de las palabras del célebre poeta Octavio Paz en *El laberinto de la soledad*:

“Para el habitante de Nueva York, París o Londres, la muerte es palabra que jamás se pronuncia porque quema los labios. El mexicano, en cambio, la frecuenta, la burla, la acaricia, duerme con ella, la festeja, es uno de sus juguetes favoritos y su amor más permanente.” (Paz y Santí, 2015, p.25)

En México, la celebración del Día de Muertos se realiza el 2 de noviembre, una fecha dedicada al regreso de las almas de los adultos que han fallecido. Durante este día, se cree que los difuntos vuelven para convivir con sus seres queridos y disfrutar de las ofrendas que incluyen alimentos, bebidas, flores y música.

La festividad comienza un día antes, el 1 de noviembre, conocido como Día de los Angelitos, cuando se recibe a las almas de los niños fallecidos, quienes también son recordados y agasajados con comida y bebida. Desde las primeras horas de la mañana, se limpian y adornan las tumbas, decorándolas con flores vibrantes, especialmente cempasúchil, conocida como la flor de muerto, que se caracteriza por sus tonos amarillos y naranjas. También se colocan veladoras, recipientes de barro con incienso, imágenes de los difuntos y una selección de sus platillos y bebidas favoritos (Whizar, 2004).

Dentro del rico mosaico de expresiones relacionadas con el Día de Muertos, destaca el altar de muertos, también conocido como "ofrenda". Estos altares se distinguen por la inclusión de elementos específicos, cada uno con un simbolismo particular. Por ejemplo, el agua sirve para calmar la sed y mitigar el cansancio del largo viaje desde el mundo de los muertos; la sal tiene la función de purificar; y las velas ofrecen luz para guiar a los espíritus y ayudarles a encontrar el camino hacia sus seres queridos.

Es importante señalar que cada región imprime su propio carácter en los altares, lo que se traduce en la inclusión o exclusión de ciertos elementos y en la variación de sus significados. Estas diferencias reflejan la riqueza y diversidad cultural de México, mostrando cómo las tradiciones se adaptan a los contextos específicos de cada comunidad. Dentro de estos elementos, la comida ocupa un lugar central, no solo como ofrenda, sino como una manifestación simbólica que condensa saberes, memorias y vínculos afectivos.

La alimentación, en su dimensión más amplia, trasciende su función biológica para convertirse en un potente vehículo de identidad, pertenencia y expresión cultural. Como fenómeno vasto e intrincado, requiere del aporte de múltiples disciplinas para ser comprendido en toda su complejidad. Morales y Flores (2019) la definen como un "conjunto de acciones que permiten introducir en el organismo humano los alimentos, o fuentes de las materias primas que precisa obtener, para llevar a cabo sus funciones vitales". Su importancia es indiscutible: se encuentra en la base de la pirámide de Maslow junto a otras necesidades fundamentales como dormir o respirar (Doubront y Doubront, 2020). Como decía mi abuelo: *"A todo se acostumbra uno, menos a no comer"*.

Desde las ciencias sociales, se reconoce que la alimentación es una práctica social que refleja estructuras culturales, jerarquías simbólicas y formas de organización comunitaria. Aguilar Piña (2014) sostiene que "la alimentación humana debe ser comprendida como un fenómeno complejo, dado que como expresión sociocultural atraviesa a la totalidad de la actividad humana en contextos biológicos, sociales y culturales en el transcurso de su historia" (p. 12). Desde esta perspectiva, alimentarse no solo implica incorporar sustancias al cuerpo, sino también reproducir sistemas de creencias, valores identitarios, vínculos afectivos y estructuras sociales.

La cultura opera como un mecanismo de estructuración de la realidad, al tiempo que actúa como un filtro simbólico que determina qué alimentos son socialmente admitidos, cuáles son excluidos, cómo deben ser preparados, en qué contextos es apropiado consumirlos y qué significados se les atribuyen. Así, un alimento que resulta cotidiano para un grupo social puede ser considerado extraño, inapropiado o incluso repulsivo por otro. Fischler (1995) sintetiza esta idea al afirmar que "lo comestible no se define por criterios universales, sino que cada cultura establece sus propios límites entre lo que puede y no puede comerse" (p. 34).

Estos criterios están determinados por factores como el entorno geográfico, las condiciones económicas, los recursos disponibles, las creencias religiosas, las tradiciones y los estilos de vida. En este sentido, Gracia (2010) introduce el concepto de cultura alimentaria, definido como "un conjunto de actividades desarrolladas por los grupos humanos para obtener del entorno los alimentos necesarios para su subsistencia. Este conjunto abarca desde el aprovisionamiento, producción, distribución, almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos hasta su

consumo, incluyendo los aspectos simbólicos y materiales que acompañan cada fase del proceso" (p. 384).

Dentro del estudio de la cultura alimentaria, es esencial establecer la diferencia entre *alimento* y *preparación culinaria*, ya que esta distinción permite comprender cómo los productos naturales se convierten culturalmente en objetos comestibles cargados de significados. Puede entenderse como alimento toda sustancia que una comunidad reconoce como adecuada para el consumo humano, no solo por sus propiedades nutricionales, sino también por su integración en un sistema cultural específico. Como lo plantea Gracia (2010), los alimentos adquieren sentido en función de los contextos donde se producen, circulan y consumen, y donde intervienen factores materiales, simbólicos, afectivos y sociales.

Así, una mazorca de maíz, una calabaza o un puñado de quelites son ejemplos de alimentos en su estado más básico. No obstante, cuando estos ingredientes son seleccionados, manipulados, combinados y cocinados según técnicas y saberes transmitidos socialmente, se convierten en lo que puede denominarse una *preparación culinaria*. Estas pueden definirse como el resultado de una serie de operaciones técnicas y decisiones culturales que transforman los alimentos en platillos dotados de significado dentro de un contexto social específico. Desde una perspectiva sociológica, Poulain (2019) señala que las preparaciones culinarias constituyen configuraciones estructuradas que expresan las normas culturales de transformación y presentación del alimento. En un sentido complementario, Medina *et al*, (2018) afirman que la culinaria "hace referencia a la forma de preparación y presentación de los distintos alimentos, esto en relación con la cultura de los lugareños" (p. 573).

La *culinaria*, además de ser una práctica técnica y cultural, puede entenderse como una disciplina en sí misma. Bahls *et al*. (2019) la definen como una disciplina que conjuga el arte y la ciencia en la preparación de alimentos, integrando procedimientos técnicos con dimensiones culturales y creativas, tanto en contextos profesionales como domésticos. Esta concepción permite comprender que la acción de cocinar no se limita a un acto funcional, sino que implica la transmisión de saberes, la expresión de identidades y la reproducción de sistemas culturales. La culinaria constituye un espacio donde confluyen conocimientos empíricos, normas sociales, gustos locales y simbolismos que varían según el grupo social al que pertenecen. Cocinar transforma los alimentos y les da un

sentido: los inscribe en un lenguaje que habla de pertenencia, de tradición y de creatividad compartida.

Aunque en el lenguaje cotidiano los términos *culinaria* y *gastronomía* suelen utilizarse como sinónimos, en el ámbito académico conviene establecer una distinción entre ambos, ya que se refieren a dimensiones diferentes del fenómeno alimentario. Mientras la *culinaria* se ocupa principalmente de las técnicas, saberes y prácticas asociadas a la transformación de los alimentos en preparaciones, la *gastronomía* se presenta como un campo de estudio más amplio que analiza la alimentación desde una perspectiva cultural, histórica y social.

En este sentido, Bernáldez Camiruaga (2015) define la gastronomía como "un área del conocimiento que se encarga del estudio de los alimentos, comidas, cocinas, *cuisines*, comensalidad y los valores asociados a ellas" (p. 123). Esta definición permite comprender que la gastronomía no se limita al acto de cocinar, sino que abarca también los contextos en los que se produce, sirve y consume la comida, los sistemas de clasificación culinaria, los discursos del gusto, las relaciones sociales que se generan en torno al acto de comer, así como los valores identitarios, estéticos o incluso políticos que se le atribuyen a ciertos alimentos y preparaciones.

La distinción entre gastronomía y culinaria no implica una separación tajante, sino más bien una relación jerárquica y complementaria. La culinaria constituye una dimensión fundamental de lo gastronómico: es el lugar donde se materializan las prácticas alimentarias que luego son interpretadas, sistematizadas o patrimonializadas por la gastronomía. De este modo, la gastronomía integra, interpreta y dota de sentido a las acciones propias de la culinaria, permitiendo su análisis como expresiones culturales complejas. Sin embargo, como advierte Bernáldez Camiruaga (2015) "el conocimiento gastronómico hasta ahora se encuentra desordenado y sin una categorización clara que oriente sus observaciones, discurso y, por ende, sus estudios. Ello representa una problemática epistemológica para este naciente campo del conocimiento" (p. 13). Esta afirmación evidencia que, a pesar de su creciente consolidación, la gastronomía aún enfrenta el desafío de construir un marco teórico coherente que articule sus múltiples dimensiones.

En este trabajo se retoma esta distinción para subrayar que, mientras la culinaria se desarrolla en un espacio íntimamente ligado a la cocina (ya sea doméstico o profesional), la gastronomía posee

un alcance más amplio, capaz de abordar la relación del ser humano con su entorno alimentario desde perspectivas históricas, antropológicas, sociales, culturales, administrativas, químicas o sensoriales. Así, la culinaria implica la ejecución material de técnicas y saberes, como la nixtamalización del maíz o el fileteado de un pescado, mientras que la gastronomía observa, interpreta y contextualiza dichas prácticas dentro de marcos de valoración y legitimación cultural. Esta perspectiva permite reconocer, en el caso de Cualác, Guerrero, cómo los saberes culinarios transmitidos por mujeres mayores, ejecutados en cocinas de leña y cargados de memoria, constituyen el corazón mismo de las prácticas alimentarias rituales, aun cuando no siempre se nombren como “gastronomía”. Reconocer la tensión entre *culinaria vivida* y *gastronomía representada* resulta clave para comprender cómo estos saberes, al proyectarse fuera de la comunidad, pueden reconfigurarse y resignificarse bajo nuevos discursos.

A partir de lo expuesto en este capítulo, es posible reconocer que la comprensión de las prácticas alimentarias vinculadas al Día de Muertos en Cualác requiere un marco conceptual que articule diversas dimensiones del hecho cultural. La noción de *patrimonio cultural inmaterial*, empleada aquí de forma analítica y situada, abre un horizonte de sentido y reconocimiento para prácticas que, aunque no siempre nombradas como patrimonio por la comunidad misma, portan un profundo valor cultural.

El concepto de *cultura*, entendido como un entramado de significados compartidos que se expresan en prácticas, discursos, símbolos y formas de vida cotidianas, constituye un pilar central para interpretar los modos en que la comunidad construye, transmite y resignifica sus formas de habitar, entender y relacionarse con el mundo. Lejos de ser estática, la cultura se configura como un proceso dinámico, históricamente situado, que da sentido a las acciones de los sujetos. En esta línea, el concepto de *tradición* permite comprender cómo ciertas prácticas persisten en el tiempo no como repeticiones inalterables, sino como reconstrucciones vivas que responden a nuevas circunstancias y sentidos.

En el ámbito alimentario, distinguir entre *alimentación* y *preparación culinaria* permite reconocer que la primera no se limita a la ingestión de nutrientes, sino que constituye un proceso cultural en el que intervienen la selección de productos, las normas sociales de consumo y los significados

atribuidos a lo que se come. La preparación culinaria alude a las operaciones técnicas y decisiones culturales mediante las cuales esos productos se transforman en platillos.

La *culinaria*, entendida como el conjunto de técnicas, saberes y prácticas que posibilitan esta transformación, se vincula directamente con el hacer cotidiano y ritual; mientras que la *gastronomía* amplía el campo de análisis hacia los procesos culturales, históricos y simbólicos que otorgan sentido y visibilidad a dichas prácticas. En este marco, la noción de *cultura alimentaria* permite integrar todos estos elementos, mostrando cómo la alimentación es, al mismo tiempo, una necesidad biológica y una construcción cultural cargada de identidades, memorias y afectos.

Reconocer, además, la tensión entre *culinaria vivida* (prácticas tal como se realizan en su contexto de origen) y *gastronomía representada* (formas en que esas prácticas se interpretan o adaptan al proyectarse fuera de la comunidad) resulta fundamental para analizar los procesos de visibilización, reconfiguración o resignificación que atraviesan los saberes alimentarios.

Estos conceptos no son fórmulas cerradas, sino herramientas para acompañar y orientar la mirada. En los capítulos que siguen, serán los gestos, las voces, los sabores y los silencios los que den vida a lo que aquí apenas se ha delineado, mostrando cómo teoría y experiencia se entrelazan en la comprensión de una tradición viva.

III Cuando los muertos llegan

Festividad de día de muertos en Cualác

“Me acordé de lo que me había dicho mi madre: ‘Allá me oirás mejor. Estaré más cerca de ti. Encontrarás más cercana la voz de mis recuerdos, que la de mi muerte, si es que alguna vez la muerte ha tenido alguna voz.’”

¿Lo hice por ellos o lo hice por mí? A veces me pregunto si este trabajo nació del deseo de comprender o de la necesidad de saldar una deuda silenciosa con mis muertos, con aquellos de los que no pude despedir: tal vez fue un poco de ambas.

Alguna vez escuche que en este pueblo los difuntos regresan cada año, y que los vivos los reciben con maíz, fuego y silencio; que no es solo una costumbre, sino un pacto antiguo, sin papeles ni promesas de por medio, sostenido por generaciones que se comprometen a preparar el regreso. En Cualác, el Día de Muertos no se explica: se vive: se desgrana, se cuece, se reza, se acomoda, se llora bajito y se recuerda con ternura.

Este texto es el intento de seguir ese ritmo: de recoger lo que la gente hace, dice, guarda y cocina cuando se aproxima la llegada de las almas; porque aquí, cada altar es una conversación interrumpida que se reanuda por unos días, cada ingrediente lleva el nombre de alguien que ya no está, pero que no se ha ido del todo.

*Este párrafo sabe a tlaxcal con atole de granillo, a calabaza enmielada con leche, y huele a tamales recién sacados de la vaporera, también sabe a dolor, a angustia, a recuerdo, a tristeza: porque esa es una parte de la muerte: **recordarnos que somos como flores... y como flores nos marchitamos**, pero también sabe a fe, a esperanza, a cariño y a reencuentro, porque esa es la otra cara de la muerte: la que espera, la que confía, la que abraza.*

Aquí no se analiza desde afuera; aquí se acompaña, se escucha, se agradece. Esta es una mirada que no sólo investiga, sino que participa; una escritura que se construye con los pies polvorientos, las manos untadas de masa y el corazón en vilo. Porque si los muertos regresan, uno no puede recibirlos con lágrimas: hay que hacerlo con ofrendas.

En el municipio de Cualác, ubicado en la región de montaña en el estado de Guerrero, la celebración del Día de Muertos constituye una práctica cultural compleja, cuya vigencia se manifiesta en la estructuración de preparativos, creencias, vínculos familiares y saberes culinarios. Esta festividad representa una forma local de relación con los difuntos que se conmemora anualmente a través de múltiples expresiones materiales y simbólicas. En Cualác, el Día de Muertos se construye como un proceso colectivo que transforma el espacio doméstico, moviliza a la comunidad y resignifica la memoria colectiva desde la experiencia vivida. En este sentido, la celebración puede comprenderse como una expresión de patrimonio cultural inmaterial, en tanto práctica viva que se transmite de generación en generación, y que otorga sentido de identidad y continuidad a la comunidad (UNESCO, 2001).

La presente sección ofrece una mirada etnográfica sobre la manera en que la comunidad de Cualác vive y reproduce la celebración del Día de Muertos. A partir del análisis de testimonios locales, se exploran las creencias, estructuras rituales, prácticas alimentarias, así como las emociones vinculadas a esta festividad, con el fin de identificar sus particularidades, permanencias y transformaciones. En este contexto, el altar es un instrumento cultural que enlaza memorias, sentimientos, recuerdos, saberes y vínculos comunitarios, sin olvidar su materialidad, ya que no deja de ser un espacio físico de ofrenda. Esta celebración puede leerse como una expresión de cultura en el sentido propuesto por Geertz (2008), quien la define como un sistema de significados heredados y expresados simbólicamente, mediante el cual las personas comunican, perpetúan y desarrollan su comprensión del mundo y sus relaciones con los demás.

La celebración del Día de Muertos en Cualác no inicia el 1 o 2 de noviembre; comienza varias semanas antes, desde los primeros días de octubre, debido a que se activan dinámicas familiares, locales y comunitarias que involucran organización, desplazamientos territoriales, producción alimentaria y actos de profundo simbolismo. Esta etapa previa es fundamental, pues establece las bases materiales, emocionales y rituales que sostendrán los días centrales de la festividad. Desde una mirada antropológica, este conjunto de prácticas puede comprenderse como una expresión del patrimonio cultural, entendido como el conjunto de bienes materiales e inmateriales que representan la herencia histórica de un pueblo y que se consideran dignos de ser conservados y transmitidos (Rendon, 2016).

El primer paso en la preparación consiste en la adquisición de insumos. Las familias acuden a municipios vecinos como Huamuxtitlán, Olinalá o Tlapa de Comonfort, esto con la finalidad de tener disponibles las frutas y verduras que han de colocarse en la ofrenda, así como tener acceso a las materias primas necesarias para la elaboración de la comida que se ha de realizar. La elección de estos lugares no es casualidad, sino una elección estratégica: puesto que se busca variedad, precios accesibles y calidad; esto es rescatado por José Rescalvo:

“Pues en los lugares más cercanos y accesibles, donde está un poco más cómodo para nosotros, en Huamuxtitlán o en Olinalá, que es uno de los lugares donde hay más competencia y por lo tanto está más barato, entonces vamos a comprar porque comprar aquí es un poco más caro y además de que pues ya nada más, te venden lo que lo que tienen.”.¹

A través de la compra de alimentos, las familias comienzan a construir simbólicamente el camino para recibir a sus difuntos puesto que se trata de un acto ritual que anticipa el encuentro con los muertos. La selección cuidadosa de naranjas, mandarinas, plátanos, cañas, guayabas y dulces asegura estos elementos dentro de los altares, ofreciendo en primera instancia materialidad, pero también, como resultado, la continuidad de la tradición.

Paralelamente a la adquisición de insumos, se activa la producción doméstica: la preparación del nixtamal para los tamales, el tostado y subsecuente molido de chiles, además de las especias para los moles, así como la elaboración de los tradicionales tlaxcales, conforman una parte esencial del proceso. Estas actividades reactivan los saberes gastronómicos transmitidos de generación en generación, garantizando el sustento ritual. En este sentido, pueden comprenderse como formas de tradición, entendida como una estructura social con una dimensión temporal, cuya transmisión ocurre entre generaciones, pero cuya expresión varía según el contexto histórico y cultural de cada comunidad (Arévalo, 2004).

¹ Entrevista realizada al señor José Rescalvo, por Pedro Delgadillo, el 5 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora Tascam DR05x.

Asimismo, estas prácticas forman parte de una cultura alimentaria que, como plantea Gracia (2010), articula actividades de producción, transformación y consumo con dimensiones simbólicas, sociales y materiales propios de cada grupo humano.

Fernanda Pareja rememora una antigua parte de este proceso:

*"Mis abuelos, desde que comenzaba octubre, se ponían a castrar enjambres para sacar la miel y hacer velas, también preparaban la calabaza en miel para el altar".*²

De manera particular, la producción de tlixcales, los cuales son unas pequeñas galletas artesanales elaboradas a partir de maíz criollo, sigue un proceso largo y meticuloso. Dora Carranza sintetiza este proceso:

*"Desde desgranar la mazorca, de remojarlo, de molerlo, de secar el polvo, de prepararlo, de batirlo, es un proceso un poquito pesado, ahora sí que son unas galletitas artesanales".*³

Estos alimentos, por tanto, no solamente cumplen una función alimentaria, nutritiva, dietética o estética: son sintetizadores de tiempo, memoria y cariño hacia los difuntos. Desde una perspectiva antropológica, pueden comprenderse también como parte de la alimentación, entendida como un fenómeno complejo que atraviesa lo biológico, lo social y lo cultural, ya que, como señala Aguilar Piña (2014, p. 21), es una expresión sociocultural que configura la totalidad de la actividad humana en contextos históricos. Cada procedimiento afirma la correcta elaboración de dichas preparaciones, las cuales encarnan un acto de recuerdo con los que han partido; los sabores y texturas reactivan vínculos simbólicos de evocación y remembranza. La elaboración de estos platillos y su posterior disposición en el altar se hace posible gracias a una marcada dinámica comunitaria y doméstica que distribuye las responsabilidades de manera diferenciada.

² Entrevista realizada a la señora Fernanda Pareja, por Pedro Delgadillo, el 15 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x.

³ Entrevista realizada a la señora Dora Carranza, por Pedro Delgadillo, el 4 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x

La preparación de la festividad no se entendería, ni podría ser posible, sin considerar la forma en que las tareas se reparten dentro del hogar. Tradicionalmente, las mujeres lideran las actividades relacionadas con la cocina y la ornamentación del altar, mientras que los hombres asumen las tareas logísticas, por ejemplo: el acarreo de mercancías, recolección de flor de muerto y construcción de estructuras. Dicha organización reproduce saberes, roles y afectos que sostienen la continuidad de la celebración, posibilitando la materialización del rito.

Esta dinámica no implica una división rígida, sino una colaboración flexible que refuerza los vínculos familiares. Cristina Reyes subraya la importancia del trabajo colectivo:

*"Ah, pues aquí nos ayudamos. Entre la familia, entre la familia nos ayudamos, todos hacen de todo."*⁴

De este modo, la preparación para el Día de Muertos se convierte en una valiosa oportunidad para fortalecer los lazos familiares y transmitir saberes culturales a las nuevas generaciones. Esta transmisión ocurre principalmente en el ámbito doméstico, donde la convivencia cotidiana se transforma en un espacio de aprendizaje afectivo. Es en el hogar donde se reproducen prácticas fundamentales, como la distribución de tareas y la ritualización del espacio, que organizan el trabajo colectivo. Además, se construye una memoria compartida que refuerza el significado profundo de la celebración.

El montaje del altar representa un acto de territorialización simbólica, puesto que se transforma el espacio doméstico en un "umbral" entre el mundo de los vivos y el de los muertos. El 31 de octubre por la tarde-noche, las familias cualaqueñas preparan y acondicionan el lugar destinado a recibir a los difuntos, utilizando mesas cubiertas con largos manteles, arcos de carrizo y caminos de pétalos de cempasúchil.

⁴ Entrevista realizada a la señora Cristina Reyes, por Pedro Delgadillo, el 6 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x.

El valor de estos elementos no reside únicamente en su belleza estética, sino en su capacidad para orientar espiritualmente a las almas que regresan, Genaro Romano describe esta acción con sencillez:

"La flor de muerto tiene un olor característico, muy fuerte, y es especial, la que se usa para los altares, se forma un camino desde la entrada hasta el altar, para que los difuntos no se pierdan".⁵

Asimismo, en el altar se colocan velas o veladoras, cada una dedicada a un difunto en particular. José Rescalvo explica:

"Tempranito prendemos las velas de los niños, porque son, según la tradición, los que llegan temprano [...] A ellos [los adultos] les encendemos sus veladoras hasta las tres de la tarde." ⁶

Esta práctica refuerza el carácter correlativo, especial y personalizado de la celebración: cada alma es recibida y honrada de manera única. Sin embargo, más allá de ese gesto simbólico, los preparativos movilizan una intensa carga afectiva, pues el trabajo manual, la selección cuidadosa de objetos y alimentos, la disposición del altar y los aromas que invaden el hogar configuran un clima de emoción contenida, mezcla de alegría, nostalgia y esperanza.

Judith Sosa expresa este sentir:

"Un poquito triste porque estamos recordando a nuestros difuntos, pero a la vez contentos porque tenemos la fe de que un día al año nos van a visitar. Son emociones, ahora sí que, encontradas, ¿no? Sí, pero sí es bonito". ⁷

⁵ Entrevista realizada al señor Genaro Romano, por Pedro Delgadillo, el 4 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x.

⁶ Señor José Rescalvo, entrevista citada.

⁷ Entrevista realizada a la señora Judith Sosa, por Pedro Delgadillo, el 6 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x.

Cristina Reyes coincide en que preparar el altar no es una simple obligación ritual, sino un acto profundamente apreciado:

*“Ay, feliz, me emociona mucho, se emociona uno porque siente uno que con esa ofrenda que uno pone, espera uno a sus difuntos, nuestra fe y nuestra creencia, ¿verdad?, que tenemos, que la esperanza, no de que algún día nos podamos ver. Los espera uno con ese cariño, esa... no sé cómo explicar cómo decirlo, pero lo hace uno de todo corazón”.*⁸

De esta forma se reafirma el valor del encuentro simbólico con los seres queridos que han partido, debido a que se organizan los espacios y objetos materiales, sin dejar de lado lo afectivo y emocional. Esta dimensión emocional se entrelaza cuidadosamente con una temporalidad ritual estructurada, que marca el desarrollo de la festividad en el pueblo.

En Cualác, la temporalidad del Día de Muertos empieza formalmente el 28 de octubre, sin embargo, alcanza su plenitud el 1 y 2 de noviembre; los habitantes reconocen distintas etapas en la llegada de las almas, cada una marcada por fechas específicas, horarios definidos y sucesos particulares. Esta temporalidad estructura la celebración, ordenando simbólicamente la relación entre vivos y muertos, a su vez también marca un ritmo que invita a la memoria y al cuidado compartido. Estas prácticas, transmitidas de generación en generación, forman parte de las tradiciones de la comunidad, entendidas como elementos del legado sociocultural que incluyen costumbres, ritos, normas, valores e ideas que se mantienen vigentes en la memoria colectiva (Placido, 2019).

El 28 de octubre es reservado para las almas de quienes fallecieron de manera trágica, “los matados”, como lo explica Judith Sosa:

⁸ Señora Cristina Reyes, entrevista citada.

“Hay familias que el día veintiocho encienden una vela por cada difunto que haya muerto por accidente o por alguna otra tragedia, pero sí es accidental, se puede decir.”⁹

El 31 de octubre es la antesala del Día de Muertos propiamente dicho, se concluyen los preparativos, se termina de colocar el altar, se quitan los pétalos a las flores de cempasúchil y se alistan las ofrendas para los niños, quienes “llegan temprano”. Esto lo enfatiza Luisa Pareja:

*“Los niños vienen el día primero, es el día de todos los Santos [...] nosotros les ponemos desde el día primero”.*¹⁰

El 1 de noviembre, desde las primeras horas del día, se colocan los alimentos para los niños, es común que se prenda una vela por cada difunto, y que estas se mantengan encendidas hasta el día siguiente; aunque existen variaciones en las creencias, la gran mayoría de personas indican que los niños permanecen hasta el mediodía, y después llegan los adultos.

El repique de las campanas, hacia el mediodía del 1 de noviembre, anuncia simbólicamente el arribo de los “muertos grandes”. En palabras de Filomena Zurita:

*“Cuando empiezan a repicar, [...] mi papá nos decía: ‘apúrense, mujeres, apúrense que ya vienen, ya van a llegar’. [...] Las campanas es un aviso de que ya vienen los fieles difuntos en camino. [...] Pues ya está uno, ya preparado, pues lo que les va uno a ofrecer.”.*¹¹

El sonido de la campana se considera fundamental en este entorno, pues su repetición constante no solo avisa a los vivos, sino que guía a los difuntos hacia sus hogares. Así lo narra Filomena Zurita:

⁹ Señora Judith Sosa, entrevista citada.

¹⁰ Entrevista realizada a la señora Luisa Pareja, por Pedro Delgadillo, el 6 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x.

¹¹ Entrevista realizada a la señora Filomena Zurita, por Pedro Delgadillo, el 8 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x.

*“El día primero [...] todo el día estaban las campanas, casi todo el día está el doble, le llamamos a ese sonido, del doble de los difuntos o para difuntos, quizá todo lo que es el día primero y en la noche y parte del día dos. [...] Es una costumbre también que se tiene.”*¹²

En este marco, el campanero adquiere una función ritual muy significativa. Algunos niños salen a pedir dulces usando la frase local “ofrenda para el campanero”, como una forma simbólica de agradecer su labor: hacer sonar la campana para anunciar la llegada de las almas.

Cada etapa del día implica la colocación de distintos alimentos, por la mañana se sirve pan y chocolate; al mediodía se preparan tamales, mole o pipián caliente; por la tarde, calabaza, frutas, dulces y bebidas. Esta organización responde no solo a una lógica de hospitalidad simbólica, sino también a la creencia de que los muertos se alimentan del aroma y el vapor, no propiamente del alimento en sí.

Fernanda Pareja lo explica de esta manera:

*“Se creía que el muerto venía, que vienen, y que se llevan, que comen, la pura aroma, la pura aroma, por eso se pone todo caliente ahí para... eso es lo que comen.”. “Ajá, que esté caliente, que esté con un aroma y que esté saliendo el vapor.”*¹³

Filomena Zurita añade:

*“Después si tú te llegas a comer una fruta o un pan o un tlaxcal, que ya les ofreciste y te lo comes ya no tiene el mismo sabor, ya no sabe igual a cuando lo hiciste o a que hayas comido antes, ya no es el mismo sabor, digo, y es cuando uno pues uno cree que sí vienen.”*¹⁴

¹² Señora Filomena Zurita, entrevista citada.

¹³ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

¹⁴ Señora Filomena Zurita, entrevista citada

Durante estas horas, la atmósfera del hogar se transforma, las personas bajan el tono de voz, rezan, evitan salir del pueblo y encienden copal. Se cree que los muertos están ahí, viendo, oliendo, reconociendo a su familia.

Filomena Zurita lo expresa a continuación:

*“No ves a los difuntos, pero sabes que como ya tienes eso de que sí existe, de que vienen. [...] Que te están acompañando o que tú les estás ofreciendo [...] con gusto, con cariño, con amor.”*¹⁵

En el Día de Muertos en Cualác, la comida ocupa un lugar central no solo como ofrenda, sino como medio de comunicación entre los vivos y los difuntos. Cada platillo, fruta o dulce dispuesto en el altar lleva consigo una carga simbólica, emocional y espiritual: responde tanto a los gustos del difunto como a las posibilidades de la familia, y se basa en saberes transmitidos generacionalmente. La ofrenda, en este sentido, se convierte en un acto tangible que condensa memoria, afecto y fe.

El altar no se concibe únicamente como un espacio decorativo o conmemorativo, es un espacio alimentario cargado de intención; los alimentos no son seleccionados al azar, sino que representan aquello que el difunto disfrutaba en vida o que la familia desea compartir simbólicamente.

Isabel Laez lo explica así:

*“Les ponía yo su plato de pipián y sus tortillas, su comida a medio día y en la noche sus tamales y con su atole”.*¹⁶

Este acto no se realiza de forma genérica; cada vela, cada plato, cada fruta tiene un destinatario específico, la disposición del altar refleja un diálogo simbólico e íntimo con los muertos, construido a partir de memorias, afectos y gestos cuidadosamente elegidos.

¹⁵ Señora Filomena Zurita, entrevista citada.

¹⁶ Entrevista realizada a la señora Isabel Laez, por Pedro Delgadillo, el 5 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x.

Los alimentos que se colocan no provienen únicamente de la compra: muchos de ellos se elaboran con gran esmero en el hogar, siguiendo conocimientos y prácticas tradicionales transmitidas de generación en generación. Esta dimensión del saber culinario, es decir, la culinaria, entendida como el conjunto de técnicas, habilidades y conocimientos implicados en la preparación de los alimentos (Bahls et al., 2019), se manifiesta en productos como los tlaxcales, el pan tradicional (monitas), los tamales de mole o pipián, el atole de arroz, la calabaza enmielada y el chocolate caliente. Cada preparación implica técnicas particulares, como la nixtamalización, la molienda, la cocción lenta o la dulcería artesanal, que reactivan saberes locales y refuerzan el vínculo entre lo cotidiano y lo ritual.

Judith García explica cómo se preparan los tamales:

*“Pues los tamales, pues es de maíz, les ponemos manteca, su sal, su caldo de pollo, los hacemos de mole rojo, de mole verde, de picadillo [...] y este pipián.”*¹⁷

Por su parte, Fernanda Pareja destaca el proceso de la calabaza:

*“Se ponía la calabaza [...] en ollas de barro [...], le echaban la miel y se estaba cociendo todo el día y toda la noche para otro día ponerla en el altar ya bien dulce, bien conservada.”*¹⁸

Estas recetas no solo transmiten sabor, sino también historias familiares, relaciones de género y conocimiento ancestral. Desde esta perspectiva, la gastronomía puede entenderse no únicamente como el conjunto de platillos típicos, sino como un área del conocimiento que estudia los alimentos, las prácticas de cocina y de comensalidad, así como los valores culturales que las atraviesan (Bernáldez Camiruaga, 2015).

Las frutas son elementos infaltables en las ofrendas: naranja, mandarina, plátano, caña, manzana y guayaba conforman un conjunto cromático, aromático y simbólico. Se colocan en cantidad, de

¹⁷ Entrevista realizada a la señora Judith García, por Pedro Delgadillo, el 5 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x.

¹⁸ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

manera visible, para expresar cariño, abundancia y bienvenida. Filomena Zurita menciona al respecto:

*“Pues la naranja, el plátano [...] eso es lo que más les gustaba. Por ejemplo, a mi papá, pues no le puede faltar su plátano macho, porque siempre le gustaba mucho el plátano macho, las naranjas y luego la pera, eran cosas que a él le gustaban, pues y es lo más que pone uno.”*¹⁹

El atole también ocupa un importante lugar en los altares, no solo como bebida caliente y reconfortante, sino como vehículo simbólico de hospitalidad espiritual. No existe un único tipo: los testimonios mencionan con frecuencia el atole de arroz con leche, el de chocolate, el atole blanco o liso (hecho con masa y sin azúcar), e incluso el atole simple de maíz criollo que se hierve lentamente hasta espesar, cada uno responde a distintos momentos del ritual y a distintas presencias: el de arroz con leche suele destinarse a los niños, el blanco a los adultos o a las almas con gustos más sobrios. Su temperatura no es un detalle técnico, sino un mandato ritual: debe servirse caliente, recién hecho, para que su vapor alimente a los muertos a través del aroma. Como explican varios pobladores, “los difuntos no comen la comida, se llevan la pura esencia”, y por ello el atole, con su cuerpo líquido y su capacidad de humear, se convierte en una forma ideal de comunión entre los dos mundos.

El acto de preparar atole no es neutro: implica molienda, cocción, paciencia y atención. Se hierve a fuego lento, muchas veces en cazuelas de barro, removiendo con cucharas de madera, con un ritmo que es también una forma de rezo. Además, su distribución en el altar es intencionada: se colocan tazas pequeñas para los niños y recipientes mayores para los adultos, cada uno con su respectiva vela y nombre. El atole es entonces más que una bebida: es un umbral líquido, una ofrenda densa de memoria y cariño, una forma cálida de recibir a los que regresan por unas horas.

El dulce también cumple una función afectiva: dulces de calabaza, camote, coco, pepita y alegrías de amaranto evocan lo infantil, lo cariñoso, lo tierno, en algunas casas, se elaboran especialmente para los “muertos chiquitos”.

¹⁹Señora Filomena Zurita, entrevista citada.

Las piezas de pan colocadas en el altar, especialmente las llamadas monitas, tienen forma antropomorfa, representan el cuerpo del difunto y se colocan junto a su vela. Su preparación requiere planificación y muchas veces se encargan con anticipación. José Rescalvo comparte:

*“Es de temporada, es pan, qué hacen aquí, de en forma de monita, en forma de mona, en forma de una persona cruzando los brazos como un angelito así”.*²⁰

Además de las monitas, también se colocan distintos panes, como el pan de muerto “tradicional” que tiene forma redonda, sabor a azahar y “bolitas” en forma de huesitos, panes hechos con la forma de una lata de sardina, panes decorados con azúcar pintada de distintos colores, entre otros. La comida colocada en el altar no solo nutre simbólicamente a los muertos, también sostiene emocionalmente a los vivos, por eso la gente suele decir que ofrendar es recordar. Preparar la ofrenda, colocarla y verla desaparecer es parte de un proceso de rememoración, cuidado y continuidad.

Más allá de los grandes gestos rituales, el Día de Muertos en Cualác está tejido también por una constelación de creencias menores que sobreviven en la memoria colectiva como formas sutiles de fe. Se dice, por ejemplo, que si una mujer embarazada cocina tamales durante estos días, los tamales no se cuecen, como si la vida por venir interfiriera con los tiempos de los muertos. También se cree que los objetos del altar (pan, fruta, tlaxcales, etc.) pierden su sabor tras haber sido ofrecidos, lo que confirmaría que los muertos “ya vinieron y comieron”. Estas ideas, lejos de ser supersticiones aisladas, revelan una lógica profunda en la que el cuerpo, la palabra, el alimento y la temperatura se entrelazan para marcar la presencia de lo invisible.

El copal no debe dejar de encenderse durante el paso de los difuntos, pues su humo “les abre camino”; las velas no se colocan al azar, sino en relación con los vínculos que unían a los difuntos (madre e hijo, hermanos, compadres), en lo que puede considerarse una arquitectura afectiva de la luz. El repique de campanas, por su parte, no es solo un llamado: es una señal para apurarse, preparar la mesa, colocar el atole caliente. Cada gesto contiene una historia, cada práctica un saber

²⁰ Señor José Rescalvo, entrevista citada.

no dicho, y es en este archivo disperso y encarnado donde se conserva lo más profundo de la tradición: una espiritualidad doméstica que vive en los detalles.

Aunque el Día de Muertos en Cualác se mantiene como una práctica profundamente enraizada, ha sido objeto de transformaciones a lo largo del tiempo, mismas que reflejan tanto adaptaciones prácticas como tensiones culturales. Los cambios materiales, las dinámicas familiares contemporáneas y la influencia de otras celebraciones como Halloween han generado ajustes visibles en las formas de celebrar. Estos cambios dan cuenta de la naturaleza dinámica de las tradiciones, entendidas como construcciones sociales que se transforman en el tiempo y el espacio, según las condiciones y valores de cada generación (Arévalo, 2004).

Junto a los elementos más visibles y sistemáticos de la festividad, existen detalles minuciosos que, aunque a menudo pasan desapercibidos, configuran capas fundamentales del universo ritual en Cualác. Uno de ellos es el uso de flores distintas al cempasúchil, como la conocida localmente como terciopelo, una flor de tono morado profundo que no solía aparecer en las ofrendas antiguas, pero que hoy se incorpora con frecuencia, indicando una transformación botánica y estética en el lenguaje simbólico del altar.

También han desaparecido otras prácticas, como el uso del órgano, una cactácea que servía como base natural para velas y que, al calentarse, generaba un olor característico que impregnaba el ambiente; o la confección de velas con cera de abeja, hoy sustituidas por veladoras comerciales de parafina. Estos cambios transforman el paisaje sensorial de la celebración, modificando aromas, texturas y ritmos que antes formaban parte del ritual, al sustituir objetos tradicionales por materiales industriales.

Los testimonios muestran que muchas veces el acomodo del altar no se realiza con una planeación preestablecida, sino con espontaneidad afectiva: se usa “lo que haya a la mano”, las flores se colocan “como se vean bonito”, y cada familia distribuye los elementos guiada por la memoria más que por una norma.

Esta plasticidad también se manifiesta en el ritmo de los días festivos, varias personas señalan que durante el 1 y 2 de noviembre “no se sale del hogar”, pues el deber es permanecer cerca del altar,

recibir a los muertos y atenderlos. El sonido del repique de campanas, que se escucha sin pausa desde el mediodía del 1 hasta el día 2, no solo informa, sino convoca, transforma la atmósfera y actúa como umbral acústico entre el mundo de los vivos y el de los muertos. Todos estos elementos, que parecen detalles sueltos, componen un entramado vivo que da forma al alma de la festividad: prácticas que se hacen con fe, sin libreto, con el corazón en la mano.

Asimismo, otro de los cambios más mencionados por los entrevistados está relacionado con la incorporación de materiales contemporáneos en la instalación de los altares. Elementos como mesas de plástico, manteles estampados y veladoras comerciales han ido sustituyendo, de manera parcial, al carrizo tradicional, al mantel blanco bordado y a las velas elaboradas con cera de abeja. También se ha observado la desaparición progresiva de los arcos, los cuales antes eran un componente central en la estructura del altar. Estos cambios reflejan una adaptación a los recursos disponibles en la actualidad.

Para comprender la magnitud de estos cambios, es necesario mirar hacia atrás y recuperar cómo se elaboraban los altares antiguamente. En el pasado, los altares se construían con los recursos disponibles en el entorno y con una lógica profundamente ligada al conocimiento local, no se utilizaban mesas convencionales; en su lugar, se erigían horcones sobre los que se tejía una plataforma con acahual o cañuela, esta estructura se cubría con hojas de plátano, que servían tanto como mantel como elemento decorativo.

Más allá de su función luminosa, las velas elaboradas con cera de abeja natural evocaban una estética particular al disponerse sobre bases de órgano, cuya superficie rugosa y aroma sutil acompañaban la atmósfera del altar. Las flores de muerto (diferentes al cempasúchil) se recolectaban en el campo durante caminatas breves, en tiempos en que aún poblaban los bordes del paisaje. Los arcos de carrizo, cuidadosamente ensamblados, servían como estructura para colgar frutas frescas, como naranjas con tallo y plátanos, dispuestas con esmero como parte del tributo visual y simbólico a los difuntos.

Además, era aún más común colocar objetos personales de los difuntos: sombreros, prendas de vestir o fotografías; estos elementos dotaban al altar de una intimidad profunda, convirtiéndolo en

un espacio donde lo sagrado convivía con lo cotidiano, donde los vivos reconstruían la presencia de sus muertos a través de lo tangible.

Luisa Pareja lo confirma con cierta nostalgia:

*“Las mesas no eran mesas de estas, eran mesas que ellos hacían de camita, de acahual fresco o de este cañuela [...] Hacían atrás hacia el de atrás más alto, el de adelante más pequeño y el de a los lados, igual al de atrás, hacia los arcos. [...] las ramas de arco, que les decimos, esas son varas largas y, pero se doblan entonces de los horconcitos, amarraban de cada punta uno y los doblaban en medio y se hacía el arco.”.*²¹

También se menciona que la elaboración de algunos productos tradicionales ha disminuido, como el pan tradicional, las velas de cera de abeja o el chocolate molido en metate, debido al ritmo de vida y al acceso de productos industrializados.

La aparición de elementos foráneos en la celebración también ha generado cierta incomodidad entre algunos habitantes, sobre todo en relación con las prácticas asociadas a Halloween. Aunque para algunos niños disfrazarse o pedir dulces es una actividad lúdica, para otros adultos representa una pérdida del sentido de la tradición.

Dora Carranza expresa esta preocupación:

“En mi niñez, hijoles, pues en mi niñez no había antes lo que salen ahora, lo de Halloween, aquí en el barrio, que es algo que desafortunadamente nos está invadiendo, cosa que no debería de ser porque pues no es parte de nuestra tradición.”

22

Esta tensión también se manifiesta en el desconocimiento de los rezos, la reducción del tiempo dedicado al altar y a la menor participación de jóvenes en las tareas de preparación.

²¹ Señora Luisa Pareja, entrevista citada.

²² Señora Dora Carranza, entrevista citada.

A pesar de los cambios, muchos elementos permanecen firmes y dotados de sentido. La preparación de los tamales, la elaboración del pipián, el uso del copal y la flor de muerto, y el encendido de velas por cada difunto siguen siendo prácticas centrales.

Luisa Pareja menciona:

*“Se sigue extendiendo y creo que no se va a perder. En diferente forma, porque ya no es igual, pero de que se reciben, se reciben”*²³

Asimismo, el hecho de que las personas sigan nombrando a sus difuntos al encender una vela, coloquen alimentos tradicionales pensados para ellos y organicen rezos, muestra que la tradición no se ha desvanecido, sino que se transforma, adaptándose a la contemporaneidad sin perder su núcleo simbólico.

Dentro del tejido simbólico de la festividad, las rezanderas, y en menor medida los rezanderos, ocupan un lugar esencial como mediadores espirituales entre vivos y muertos, no se trata simplemente de personas que “saben rezar”, sino de figuras guardianas de una tradición oral cargada de ritmo, métrica, evocación y memoria.

En aquellas familias donde no hay alguien que domine el arte del rezo, se les llama, se les espera y se les reconoce; su presencia activa el altar: su voz no solo guía plegarias, también sincroniza los tiempos rituales, fortalece la fe y perfuma el espacio con palabras cargadas de pureza.

Las rezanderas no improvisan; traen consigo secuencias que han memorizado a lo largo de los años, muchas veces desde la infancia. Se acomodan sobre el petate o junto a la mesa del altar, rodeadas de velas encendidas, flores y tazas con atole, con una cadencia que oscila entre el canto y la oración, nombran a los que ya no están: a través de su voz, los muertos son traídos nuevamente a casa.

En ellas se condensa un saber espiritual, doméstico y profundamente femenino, pues es común que sean mujeres mayores quienes ocupen este rol, prolongando así una genealogía de mujeres / memoria. Su papel también estructura la celebración: marcan el inicio y el cierre del ciclo ritual, y

²³ Señora Luisa Pareja, entrevista citada.

con su presencia la ofrenda deja de ser un montaje para convertirse en una ceremonia viva. Son un recordatorio de que la palabra dicha, rezada, compartida en comunidad, tiene todavía un lugar sagrado entre los pueblos que no han dejado de hablarle a sus muertos.

Finalmente, uno de los factores que explica la continuidad de la tradición es la transmisión intergeneracional. Padres y abuelos explican a sus hijos cuáles son los elementos que forman un altar, y aunque bien haya cambios materiales, se conserva el sentido profundo de la práctica. Esta continuidad viva, basada en la enseñanza oral, la repetición ritual y la apropiación afectiva de los saberes, permite entender estas expresiones como parte del patrimonio cultural de la comunidad, en tanto prácticas heredadas que dotan de identidad y pertenencia a sus miembros (Soto, 2013).

Rocío Sosa lo expresó así:

*“Yo he tratado [...] en esos días vienen mis hijas y las acostumbro desde chiquitas a ayudar, la debemos de hacer entre todos, porque así lo traemos desde mi papá.”*²⁴

El Día de Muertos no concluye de forma abrupta, sino a través de un proceso cuidadosamente estructurado que permite cerrar el reencuentro entre vivos y muertos con respeto, gratitud y solemnidad. El 2 de noviembre marca el final simbólico de esta visita espiritual, ese día en algunas casas se colocan nuevos alimentos, se realizan los rezos finales, y por último se retiran las flores y veladoras, que posteriormente serán llevadas al panteón. Esta despedida no se percibe como una pérdida, sino como una reafirmación del vínculo simbólico, espiritual y afectivo con quienes “se han adelantado”.

Aunque el altar permanece montado y la casa aún guarda el aroma del copal, el ambiente cambia de tono: se vuelve más silencioso, más íntimo. Los alimentos que se preparan en esta jornada, como los tamales de pipián o de picadillo, acompañados de atole, pan y fruta fresca, no solo nutren, sino que también sellan el acto de hospitalidad ritual ofrecido a los difuntos.

²⁴ Entrevista realizada a la señora Rocío Sosa, por Pedro Delgadillo, el 7 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x.

Es también el momento de encender, por última vez, las velas y repetir las oraciones, agradeciendo la presencia de quienes vinieron desde el otro mundo. Esto lo comparte Hegel Abundis:

*“Yo tengo esa costumbre de hablarles, de decirles que, si ya estuvieron con nosotros, los voy a dejar, que gracias por estar con nosotros, que primeramente Dios, dentro de un año vuelvan a estar con nosotros; y así se sigue el ciclo”.*²⁵

Por la tarde, muchas familias comienzan a desmontar la ofrenda: las flores se recogen, la fruta se retira, el pan se guarda, y las veladoras que no se han consumido del todo, se destinan al cementerio, donde continuarán su recorrido simbólico. Tanto las flores como las velas mantienen su papel ritual: la vela sigue siendo guía en el regreso de las almas a su mundo, mientras que las flores adornan las tumbas con ternura, como un gesto final de cariño y gratitud hacia los que vinieron a compartir, por un instante, el mundo de los vivos.

Lucía Ortega lo expresa con sencillez:

*“Ya en la tarde se alza y se llevan las flores al panteón, a sus tumbas”.*²⁶

El cierre de la celebración se formaliza con la visita al panteón, un espacio sagrado donde se lleva a cabo una misa. Allí, los familiares bendicen a las almas, les agradecen su visita y les desean buen regreso. Las tumbas se limpian con esmero, se cubren con pétalos de flor de cempasúchil y sobre ellas se colocan las veladoras que, hasta hace unas horas, iluminaban los altares familiares. Se reza en voz baja, se agradece, se llora, se despide (*una vez más*).

Así termina la festividad, pero no concluye el lazo: el gesto de recoger con respeto, de acompañar hasta el panteón y de dejar encendida una luz en la tumba, es prueba de que para esta comunidad la visita fue real, que los muertos llegaron, comieron, descansaron y ahora, como cada año, se les desea un buen camino de vuelta, con la esperanza de que el próximo año vuelvan a encontrar el camino de regreso a casa.

²⁵ Entrevista realizada al señor Hegel Abundis, por Pedro Delgadillo, el 7 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x.

²⁶ Entrevista realizada a la señora Lucía Ortega, por Pedro Delgadillo, el 6 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x.

Genaro Romano comparte:

*“Finalmente, el día dos, precisamente aquí tenemos la costumbre de que después de las cuatro de la tarde la gente empieza a bajar sus flores que puso en el altar para despedir a sus difuntos con una misa en el camposanto, en donde el sacerdote del pueblo oficia una misa y pues ahí finaliza básicamente lo que es el evento de Día de Muertos, ¿no?, para nuestro pueblo.”*²⁷

Esta visita no solo marca el fin de la temporada ritual, sino que cierra el ciclo con serenidad, gratitud y fe. El Día de Muertos concluye con la promesa tácita de volver a encontrarse, al levantar la ofrenda e ir el panteón, las personas no sienten que “terminó”, sino que ese vínculo entra en reposo hasta el próximo año.

Judith Sosa expresa esta visión de continuidad:

*“Pues un poquito triste porque estamos recordando nuestros difuntos, pero a la vez contentos porque tenemos la fe de que un día al año y nos van a visitar, son emociones, ahora sí que, encontradas, ¿no? Sí, pero sí es bonito”.*²⁸

Esta forma cíclica de concebir el tiempo y la vida fortalece la memoria, sostiene los afectos, y proyecta la tradición hacia las generaciones venideras.

La mesa de los muertos: alimentos rituales en Cualác, Guerrero.

*La primera vez que vi un altar en Cualác, lo que más me impresionó no fueron las flores, ni las velas, ni siquiera las fotografías de los difuntos, sino **la comida**: había panes en forma de muñequitas, tamales de mole perfectamente acomodados, gran cantidad de frutas frescas, un atole humeante que parecía recién servido, todo estaba dispuesto con una delicadeza que hablaba de cariño y recuerdo. Me dijeron: “Es lo que les gustaba, lo que comían, lo que extrañan”, comprendí entonces que aquella mesa no solo era una ofrenda: era un acto de comunión, en esta mesa, puesta*

²⁷ Entrevista realizada al señor Genaro Romano, por Pedro Delgadillo, el 4 de noviembre de 2024, en Cualác Guerrero, México. Archivo digital en .wav a 16 bits, grabadora tascam DR05x.

²⁸ Señora Judith Sosa, entrevista citada.

cada año con manos pacientes, los alimentos no solo nutren: convocan; son signos vivos que sostienen el vínculo entre los mundos. Este apartado explora los alimentos rituales que componen esa mesa de los muertos revelando el papel que desempeñan en la continuidad cultural de esta celebración.

En el contexto de las celebraciones del Día de Muertos, los alimentos rituales ocupan un lugar central como intermediarios simbólicos entre el mundo de los vivos y el de los muertos; más allá de su dimensión nutritiva, estos alimentos actúan como portadores de memoria, afectos y saberes ancestrales, transformándose en ofrendas profundamente cargadas de significado. Su presencia en el altar no es fortuita: es resultado de prácticas culturales arraigadas en la historia y en el corazón de la comunidad, donde cada ingrediente, cada forma de preparación y cada disposición material encarna vínculos con la tierra, con los antepasados y con el pueblo. Así, los alimentos rituales se convierten en regalos para los ausentes, evocando lo que se compartía en vida y reafirmando, en cada acto de ofrendar, la continuidad de la vida más allá de la muerte.

Los tlaxcales: pan ritual de maíz en Cualác, Guerrero

Dentro de los altares del pueblo, hay un elemento que destaca por su singularidad: *el tlaxcal*, un panecillo de maíz cuya textura y sabor evocan más a una galleta que a un pan convencional. Aunque su apariencia es sencilla, su presencia en la ofrenda está cargada de significados que trascienden lo culinario.

El tlaxcal sintetiza una red compleja de sentidos vinculados con la cosecha, la memoria ancestral, el trabajo colectivo y la transmisión intergeneracional de saberes culinarios. Su elaboración y disposición en el altar refuerzan la conexión entre alimento, rito y territorio.

A diferencia del pan de muerto de trigo, el cual se ha popularizado a nivel nacional, los tlaxcales están profundamente territorializados: su elaboración, ingredientes y usos rituales responden a una temporalidad agrícola específica y a una lógica simbólica arraigada en la vida comunitaria.

La base material de los tlaxcales es el maíz criollo de temporal, particularmente aquel recién cosechado en los primeros cortes de octubre: no cualquier maíz es apto, se prefiere aquel que está

en estado de “*camagua*”, es decir, un punto intermedio entre lo seco y lo fresco. Esto lo explica Genaro Romano, habitante de Cualác:

*“No debe ser maíz viejo... nosotros le decimos que el maíz tiene que estar camagua. O sea, ni seco ni fresco”.*²⁹

La cosecha del maíz coincide con la preparación de las ofrendas, la elección del grano es tanto práctica como simbólica: el maíz nuevo evoca renovación, vínculo con la tierra y ciclo vital, lo cual refuerza su papel en los rituales para los difuntos. Este primer grano, llamado a veces “conejo” por su mazorca pequeña y ligera, se cultiva en la milpa más temprana del año, el “calmile”, y se reserva específicamente para estas fechas.

El proceso de preparación inicia con desgranar manualmente el maíz, a continuación, se realiza un remojo, posteriormente se muele y finalmente el polvo es secado al sol. Cabe mencionar que la molienda tradicionalmente se realizaba en metate, aunque contemporáneamente suele llevarse a cabo en molinos comunales o domésticos. A diferencia del nixtamal que se usa para tortillas, el maíz del tlaxcal no se cuece, sino que se muele hasta obtener un polvo muy fino.

*“Se molía dos o tres veces para que saliera más o menos, se colaba... salía la cáscara del maíz que sale un montón y bueno, ya el polvito era lo que se utilizaba para los tlaxcales”.*³⁰

Este polvo se cuele cuidadosamente usando un ayate o un colador fino, eliminando el “pachaquil” o pellejo del maíz, que “*no es recomendable que se vaya al tlaxcal porque termina siendo un tlaxcal áspero, un tlaxcal que lastima al comerlo*”³¹. El cuidado en esta etapa no es menor: el éxito del tlaxcal depende en gran medida de la finura del polvo y de la calidad del maíz.

Una vez listo el polvo, se prepara la masa con ingredientes que proporcionan sabor, textura y simbolismo: manteca de cerdo (preferiblemente de un animal criollo sacrificado para la ocasión)

²⁹ Señor Genaro Romano, entrevista citada.

³⁰ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

³¹ Señor Genaro Romano, entrevista citada.

o aceite vegetal, harina de trigo, azúcar, canela o anís, huevos, agua de tequesquite y en versiones más recientes, polvo para hornear o royal. Como relata Fernanda:

*“Se le ponía anís... se muele el anís en el metate, también el azúcar, se va moliendo... y se revuelve a la masa... si te salió, la pruebas, si está dulce... le puedes poner unos seis, siete u ocho huevos”.*³²

La cantidad y combinación de ingredientes varía según el gusto familiar, lo que da lugar a un paisaje gustativo diverso en el pueblo:

*“Algunos son muy duros...otros son muy dulces...muy mantecosos...muy quebradizos, nosotros encontramos una fórmula muy, muy buena”.*³³

El proceso de amasado es un trabajo pesado que requiere fuerza física y paciencia. A menudo está a cargo de las mujeres, quienes adquieren este conocimiento en el hacer, no a través de una receta escrita; su experiencia es fruto de la repetición anual.

Los tlaxcales se moldean a mano o con moldes metálicos, hechos originalmente de fleje, en formas que evocan lo animal, lo estelar o lo humano: burritos, estrellas, conejos y monitas.

*“Los hacía mi madre... a mano, completamente a mano, lo que fuera: estrellas, patitos, burritos, conejitos”.*³⁴

Este trabajo creativo introduce un componente estético y afectivo que vincula la elaboración del tlaxcal con la memoria familiar y la imaginación ritual. En la actualidad, las formas que pueden adoptar los tlaxcales se han multiplicado gracias al uso de cortadores de galletas. Además, según el gusto de cada familia, en algunas ocasiones se les pinta con anilina vegetal, generalmente de color rojo, lo que intensifica su presencia visual en el altar. Este colorante no solo aporta viveza cromática, sino también un ligero matiz salado que contrasta con lo dulce de la masa, generando un equilibrio inesperado entre sabor y simbolismo.

³² Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

³³ Señor Genaro Romano, entrevista citada.

³⁴ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

Antes de la propagación de los hornos de pan, los tlaxcales se cocían en el comal con rescoldo de leña y tejas calientes, lo que les daba un sabor ahumado y una textura más dura.

*“Los cocían en la lumbre, ponían mucha lumbre y ahí pedazos de teja, y ahí encimaban los tlaxcalitos y los iban volteando”.*³⁵

Hoy en día, la mayoría de las familias llevan su masa al horno comunitario o al de algún familiar. Estos hornos deben reservarse con anticipación, y los tlaxcales se hornean después del pan para aprovechar el calor residual. Las jornadas de horneado suelen comenzar desde muy temprano y extenderse por varias horas:

“Nos íbamos temprano, como a eso de las ocho o nueve de la mañana... salíamos como a la una de la tarde... y así hacíamos los tlaxcales, pero todo eso hacíamos”.

³⁶

En la ofrenda, los tlaxcales ocupan un lugar central. Son colocados junto al pan de muerto, los tamales y la fruta. Su presencia es indispensable:

*“Los productos que se ponen en el altar... el tlaxcal típico, no debe faltar el tlaxcal y el pan de muerto, son importantísimos”.*³⁷

Su larga durabilidad refuerza su valor simbólico:

*“Es un alimento que puede durarte todo el año... por eso yo creo que lo hacían los antepasados, para que se pensara que los difuntos se llevaban ese alimento”.*³⁸

Algunos los comen con entusiasmo, otros los comparten o venden, incluso se exportan a Estados Unidos. Más allá del sabor, los tlaxcales constituyen una ofrenda comestible, un vínculo afectivo y una forma de transmitir herencia culinaria.

³⁵ Señora Luisa Pareja, entrevista citada.

³⁶ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

³⁷ Señor Genaro Romano, entrevista citada.

³⁸ Señora Judith Sosa, entrevista citada.

El tlaxcal no es solo un pan: es materia comestible de la memoria, testimonio de una cultura cimentada en el maíz y en el trabajo colectivo, así como en los vínculos profundos entre vivos y muertos. Su elaboración (que abarca la cuidadosa selección del grano, el remojo, la molienda, el secado, el mezclado, el moldeo y la cocción) constituye un acto ritual en sí mismo. En cada tlaxcal moldeado y horneado se cuece también una forma de resistencia cultural: la persistencia del maíz criollo, del trabajo familiar y del sabor propio frente a las homogeneizaciones impuestas desde fuera.



Molino con maíz para tlaxcales.



Polvo de tlaxcal asoleándose



Bandeja con tlaxcales listos para hornear

Las monitas: pan de sal con forma humana.

En el entramado ritual del Día de Muertos en Cualác, el pan ocupa un lugar de centralidad tanto material como simbólica. Junto a los tamales, el atole, los tlaxcales y las frutas de temporada, aparece una figura hecha de pan que destaca por su sencillez y profundidad ritual: **las monitas**: panes de sal con forma antropomorfa que representan cuerpos humanos (generalmente femeninos), con los brazos cruzados sobre el pecho, emulando la postura de una persona en descanso o difunta. Este pan, elaborado sin azúcar, se distingue no solo por su forma, sino por su temporalidad, su función ritual y su permanencia en la memoria colectiva del pueblo.

Las monitas no son panes de consumo común. Su aparición se restringe exclusivamente a la temporada de muertos, esto lo confirma José Rescalvo:

*“Es de temporada, es pan que hacen aquí, en forma de monita... en forma de una persona cruzando los brazos, como un angelito así”.*³⁹

Este pan no es posible encontrarlo fuera de esta época, no se vende ni se hornea durante el resto del año, lo cual refuerza su estatus como alimento sagrado y transitorio, reservado para un momento del calendario que marca el retorno simbólico de los difuntos al mundo de los vivos.

La forma del pan es esencial para su comprensión, las monitas se moldean como pequeños cuerpos, con una estructura simple pero reconocible: cabeza, tronco y brazos cruzados, a veces aparecen arrodilladas. No se trata de panes decorativos con azúcar ni colorantes, sino de figuras sobrias, incluso solemnes. Como señala Fernanda:

*“Simple, con las manitas cruzadas algunas; otras las ponían como de rodillas... ése era el pan que se ponía, hijo, no de dulce”.*⁴⁰

³⁹ Señor José Rescalvo, entrevista citada.

⁴⁰ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

La forma no es arbitraria: reproduce la iconografía del cuerpo inmovilizado, en descanso o duelo, lo cual se asocia con la muerte y el tránsito espiritual. De este modo, el pan se convierte en un elemento simbólico: una ofrenda que da forma al alma a la que se dirige.

El sabor también tiene una carga simbólica. Las monitas son elaboradas como pan de sal, también llamado “pan blanco” o “pan simple”, en oposición al pan de dulce que se ha popularizado con el tiempo.

*“Pan blanco, pan de sal, que le decimos nosotros”.*⁴¹

*“Pan de sal, ese es el original... ese fue siempre el tradicional”.*⁴²

La medida del sabor refuerza su austeridad y función ritual: no es un alimento hecho para el disfrute, sino para el recuerdo, la evocación y la entrega. Esta sobriedad contrasta con las prácticas modernas, donde se ha introducido el pan de muerto con ajonjolí, pan con azúcar pintada y formas coloridas, las cuales, aunque aceptadas hoy, se reconocen como posteriores a la tradición original:

*“Ya después se vino dando que ya les ponían pancitos pintados... pero eso ya fue después”.*⁴³

La función principal de las monitas es simbólica y ritual. Se colocan en los altares de muertos, especialmente los dedicados a los “muertos grandes” en concordancia con su sabor y sobriedad. Son panes que “representan” al muerto.

*“Había muñequitas, los angelitos... y los compraban en Olinalá... ése era el pan que se ponía, no de dulce al niño”.*⁴⁴

La elaboración de las monitas ha sido, históricamente, una práctica comunitaria, sin embargo, con el paso del tiempo, algunos panaderos locales han profesionalizado su preparación. Mientras que ciertas familias aún las hornean en sus propios hogares, otras las encargan con anticipación,

⁴¹ Señora Cristina Reyes, entrevista citada.

⁴² Señora Lucía Ortega, entrevista citada.

⁴³ Señora Luisa Pareja, entrevista citada.

⁴⁴ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

conscientes de que, conforme se aproxima la festividad, la demanda aumenta y la disponibilidad disminuye.

*“Así se empieza ya, y empezamos con que a apartar el pan... porque si no, ya no te venden el mero día”.*⁴⁵

A pesar de los cambios generacionales, el pan en forma de monita persiste como uno de los elementos más asociados a el Día de Muertos en Cualác; no solo se recuerda con afecto, sino que se sigue produciendo, compartiendo y respetando como parte de la ritualidad:

*“El pan, los tamales, los tlaxcales, la fruta... eso de por sí ha sido”.*⁴⁶

El pan en forma de “monita” se convierte así en una figura comestible de la memoria, que permite a los vivos representar a los muertos, y a la comunidad, reconstruir su identidad año con año a través de un gesto simple, pero profundamente simbólico: dar forma a un pan para que regrese el alma.



⁴⁵ Señora Rocío Sosa, entrevista citada.

⁴⁶ Señora Luisa Pareja, entrevista citada.

Calabaza enmielada: dulzura ritual.

En la tradición de Día de Muertos en Cualác, la comida, en su plano material nutre a los vivos, sin embargo, en su dimensión simbólica teje puentes con el mundo de los difuntos. Entre los alimentos esenciales de las ofrendas destaca la calabaza enmielada, un platillo de temporada que resume las prácticas agrícolas, los saberes culinarios heredados y la materialización del cariño familiar. Elaborada tradicionalmente con miel de abeja, la calabaza es un alimento dulce, que sintetiza tiempo, cosecha, memoria y afecto.

A diferencia de los productos adquiridos en el mercado, la calabaza usada en los altares era, en origen, fruto de las siembras familiares.

*“Ellos las sembraban... en el mes de octubre, ahí se daban en las mismas siembras que ellos sembraban y allí cosechaban las calabazas”.*⁴⁷

No se utilizaba cualquier variedad, sino la calabaza Tamalayota, distinta de la Pipiana o de otras variedades destinadas principalmente al consumo de su pepita. Su elección y recolección respondía a la lógica de la temporalidad agrícola y al propósito ritual:

*“La que iban a poner, se escogía la más grande, se la traía unos días antes... y ya la tenía ahí”.*⁴⁸

La calabaza, como el maíz nuevo para los tlaxcales, tiene un momento específico: madura justo a tiempo para ser cocinada en vísperas del Día de Muertos, reforzando su carácter de ofrenda de temporada. La preparación de la calabaza es una práctica cargada de tiempo y paciencia. Tradicionalmente se corta en trozos y se cuece lentamente en grandes botes de lámina o en ollas de barro:

*“Se ponía en un bote... y en esos se ponía la calabaza. Y encima ponían la miel y se estaba cocinando todo el día y toda la noche para otro día ponerla en el altar”.*⁴⁹

⁴⁷ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

⁴⁸ Señora Filomena Zurita, entrevista citada.

⁴⁹ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

El ingrediente esencial era la miel de abeja de enjambre, antiguamente recolectada de colmenas locales.

*“Pura miel de abeja, en aquellos años, pues había mucha miel... se quedaban tres, cuatro ollas, tinajas de barro, llenas de miel”.*⁵⁰

Más recientemente, se ha incorporado también piloncillo, en ocasiones también nombrado panela, a veces mezclado con azúcar, para complementar o sustituir la miel, dado su alto costo actual o escasez.

*“Le ponemos piloncillo, pero hay negro... y lo complementamos con miel o con azúcar”.*⁵¹

Algunas mujeres incluso mencionan técnicas antiguas no aprendidas del todo, como el uso de lejía para oscurecer la calabaza:

*“Dicen que la echan en lejía para que salga negra... pero nosotros ya no nos alcanzamos a aprender eso”.*⁵²

El resultado ideal es una calabaza “ennegrecida”, de textura suave y sabor profundo, cuya cocción larga y aromática transforma lo cotidiano en algo sagrado. La calabaza cocida no se sirve sola: es parte integral del altar, donde se presenta junto a tamales, tlaxcales, frutas, pan de sal y bebidas.

*“Es un producto que no debe faltar en la mesa de un altar”.*⁵³

Su consumo también evoca momentos íntimos en la familia, como recuerda Genaro:

*“Mi papá se salía a rezar... llegaba a la una de la mañana solamente para comer calabaza con miel de abeja renegrada, bien sabrosa”.*⁵⁴

⁵⁰ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

⁵¹ Señora Luisa Pareja, entrevista citada.

⁵² Señora Luisa Pareja, entrevista citada.

⁵³ Señor Genaro Romano, entrevista citada.

⁵⁴ Señor Genaro Romano, entrevista citada.

Para algunas familias, también era parte del desayuno o merienda, servida con leche cuando había posibilidad:

*“La calabaza... salía bien negrita... y si había leche pues le echamos, ¿no?, pero pues aquí la verdad somos pobres, no hay trabajo”.*⁵⁵

Así, la calabaza se sitúa en un doble plano: como comida ritual y como alimento emocional, vinculado a los rezos, las veladas, la reunión familiar y la memoria del trabajo campesino. Elaborar calabaza enmielada implica también una transmisión de saberes que no siempre se completa. Algunas personas lamentan no haber aprendido los secretos de sus madres o abuelas:

*“Mi mamá ponía una calabaza tan rica, pero nosotros nunca nos fijamos en cómo la hacía. Ahora la ponemos, pero no nos sale”.*⁵⁶

Este reconocimiento no es simple nostalgia; es una advertencia sobre la fragilidad de los conocimientos tradicionales frente al cambio generacional. Sin embargo, la calabaza se sigue haciendo, año con año, con las adaptaciones que permite el presente, manteniendo vivo su lugar en la ofrenda.



⁵⁵ Señora Isabel Laez, entrevista citada.

⁵⁶ Señora Luisa Pareja, entrevista citada.

Tamales para los muertos: trabajo colectivo, memoria familiar y ofrenda ritual.

En Cualác, como en muchas comunidades de la Montaña de Guerrero, la cocina es el corazón de la vida ritual; si hay un platillo que marca con claridad el tiempo de los muertos, es el tamal. Preparados con esmero, envueltos en hoja de totemoxtle y cocidos entre vapor y paciencia, los tamales aparecen una y otra vez en las ofrendas, en las mesas familiares y en los recuerdos más íntimos de quienes crecen en torno a esta celebración. Los tamales no son un platillo más; son el centro de la alimentación durante los días 1 y 2 de noviembre, Judith Sosa afirma:

"El día primero se tiene que preparar los tamales... es una comida que se pone todo el día primero en todas las casas, en todas las ofrendas". ⁵⁷

Su preparación marca un calendario interno que estructura las tareas domésticas, el uso de ingredientes, la distribución de la carne y, sobre todo, la cooperación comunitaria. Dora Carranza comenta:

"Es todo en conjunto, todos hacemos tamales, todos hacemos tlaxcales, todos ponemos la ofrenda, arreglamos... todo es en conjunto, y es ahí la unión". ⁵⁸

El tamal en Cualác no se entiende sin el maíz, regularmente no es masa comprada, sino nixtamal cocido en casa, con el maíz propio, cosechado en las milpas familiares.

Fernanda Pareja recuerda:

"Todo había ahí en la casa". ⁵⁹

El proceso inicia con la cocción del maíz con cal, para posteriormente lavarse minuciosamente, se muele en metate o molino, después a esa masa se le añade manteca de cerdo, sal y en ocasiones un poco de caldo de cocción de la proteína, además de la grasa del mole para darle color y sabor. En

⁵⁷ Señora Judith Sosa, entrevista citada.

⁵⁸ Señora Dora Carranza, entrevista citada.

⁵⁹ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

otros tiempos, en lugar de carbonato se usaba agua de tequesquite, como conservador o corrector de acidez.

"Ya bien molida la masa... se le amasaba en una batea con manteca, y le echaban este mole, la grasa del mole... para que quedara rojita la masa. En aquel tiempo no había carbonato, le ponían tequesquite... la agüita con eso se amasaba la masa". ⁶⁰

El cuidado en la preparación de la masa no es menor, de ella depende la textura, el sabor y la cohesión de cada tamal, por lo que su correcta elaboración es una forma de respeto a los comensales, vivos y muertos.

Aunque los tamales más emblemáticos son los de mole rojo y pipián, también se preparan de picadillo, rajas con queso, e incluso de frijol o con chipile, una hierba local. Los rellenos reflejan tanto los gustos familiares como las posibilidades económicas: se usa carne de cerdo, pollo o guajolote, según los medios de cada hogar.

"Mi mamá todavía conserva eso, que mata el marrano... guarda unos kilos de carne y la manteca igual se la queda para sus tamales". ⁶¹
"Hacían tamales de pipián, también hacía mi madre". ⁶²
"Ahora los hacen de picadillo, hacen de queso... pero antes nada más eran de pipián y de mole rojo y de carne de pollo criollo". ⁶³

Los ingredientes que conforman las preparaciones para Día de Muertos son numerosos y diversos, reflejo de la riqueza culinaria y simbólica de la región; por ejemplo, el pipián se elabora comúnmente con pepita molida, ajo, comino, canela, epazote y caldo de pollo, dando como resultado una salsa espesa y aromática que acompaña diversos guisos. En contraste, el llamado "picadillo" se prepara con jitomate, cebolla, papa, carne desmenuzada y especias, suele freírse en cazuela, adquiriendo una textura jugosa y sabrosa.

⁶⁰ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

⁶¹ Señora Filomena Zurita, entrevista citada.

⁶² Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

⁶³ Señora Luisa Pareja, entrevista citada

Además, existen tamales particulares como los “nejos”, los cuales son envueltos en hojas de milpa y son elaborados con masa fermentada, lo que les otorga una textura elástica muy distinta a la de los tamales tradicionales. Este tipo de preparación revela el conocimiento empírico sobre la fermentación y su papel en la transformación del sabor y la consistencia de la masa.

*“Los nejos... son correosos, como plásticos... se pueden pandear y no se quiebran... se hacen con pura masa”.*⁶⁴

Son las mujeres mayores quienes suelen llevar la batuta en la cocina, guiando con destreza y experiencia el proceso culinario, especialmente durante las festividades. No obstante, la participación es colectiva: toda la familia se involucra, desde moler el maíz y untar las hojas, hasta doblar los tamales y vigilar su cocción. Más que una simple preparación de alimentos, este proceso se convierte en una enseñanza viva, donde el saber se transmite de generación en generación a través de la práctica, la observación y la convivencia cotidiana, más que por medio de recetas escritas.

En este contexto, el conocimiento se transmite de manera sensorial, afectiva y cotidiana. Como suelen decirle a quienes crecieron ayudando en la cocina: *“Tú ya sabes, ya sabes qué tanto hay que echarle.”*

En las ofrendas, los tamales se colocan junto con tlaxcales, calabaza, pan y bebidas. Son parte del desayuno y la comida simbólica que se deja a los difuntos. Según Luisa Pareja, hay casas donde incluso se pone como comida y cena:

*“En la cena son los tamales... además la carne que les gustaba, la pierna de guajolote o lo que les gustaba”.*⁶⁵

Los tamales también expresan el cariño y la abundancia. En la memoria de los entrevistados, hay un fuerte vínculo emocional con su sabor. “¿Qué es lo que más disfruta comer usted en Día de

⁶⁴ Señor Genaro Romano, entrevista citada.

⁶⁵ Señora Luisa Pareja, entrevista citada.

Muertos?”, “*Los tamales, más que nada*”, responde Judith Sosa ⁶⁶, para otros, no hay preferencia específica: “*Todos... porque todos son sabrosos*”, dice Lucia Ortega ⁶⁷.

Aunque actualmente algunos ingredientes se compran y algunos tamales se hacen en menor escala o incluso para la venta, el núcleo de la tradición persiste, la comunidad sigue reuniéndose para hacerlos, y las familias se esmeran en ponerlos en la ofrenda. Incluso si cambian los rellenos o se incorporan variantes modernas, el gesto de preparar y compartir tamales en estas fechas sigue siendo una forma viva de recordar y resistir.

“Lo de los tamales es muy común... se ponen para el mediodía y se ponen para el día siguiente también”. ⁶⁸

Los tamales, más allá de su dimensión culinaria, representan una práctica comunitaria, un lenguaje ritual y un acto de memoria viva. Su elaboración durante el Día de Muertos articula el trabajo familiar con el tiempo sagrado: en Cualác, preparar tamales no es solo una actividad gastronómica, sino una forma de honrar a quienes ya no están, de convivir con quienes permanecen, y de mantener encendida la llama del saber transmitido de generación en generación a través del tacto, el gusto y la colectividad.

⁶⁶ Señora Judith Sosa, entrevista citada.

⁶⁷ Señora Lucia Ortega, entrevista citada

⁶⁸ Señora Judith Sosa, entrevista citada.



Ofrenda de la Sra. Lucia Ortega y familia.

El altar como espacio de reencuentro: memorias compartidas, Cualác, Guerrero (2024)

Cuando octubre empieza a despedirse, el ritmo de los días en Cualác, cambia: las horas parecieran alentarse, las calles comienzan a oler a flor de cempasúchil, a nixtamal recién molido y a chiles tostados, anunciando la proximidad del mole. Las familias se preparan para recibir a quienes ya no están, no solo con palabras, sino con lo que para ellas tiene más sentido: la comida. Cada altar, en cada casa, es una extensión viva de la cocina familiar: cada platillo, bebida, fruta, pan o dulce es una forma de invocar y de recordar.

Este texto surge del registro detallado de más de veinte ofrendas familiares documentadas en 2024 y de los habitantes de Cualác, quienes, a través de su memoria y sus manos, sostienen este complejo sistema culinario y simbólico que convierte al altar en un espacio de memoria viva.

La estructura: niveles, mantel y centro

Por lo general, los altares se colocan en el interior de la casa: en la sala, en el comedor o en ocasiones dentro de la misma cocina: esto depende en gran medida del espacio disponible. La base puede ser una mesa, una tabla sobre tabiques o unos horcones con un entramado de cañuela o acahual. Aunque algunos mantienen la clásica estructura de niveles, en muchos casos el altar es más bien horizontal, sin perder por ello su profundidad simbólica.

El montaje inicia con un mantel, una sábana limpia o una servilleta de tela, sobre esa superficie se van disponiendo los elementos, formando un paisaje ordenado y vibrante, colmado de texturas, colores y aromas.



Ofrenda de la Sra. Rocío Sosa y familia.

Flores para señalar el camino

No hay altar sin flores, las más comunes, presentes en casi todas las ofrendas, son la flor de cempasúchil y la flor de muerto, endémica de la región. La flor de muerto, de pétalo pequeño y color amarillo intenso crece de forma silvestre en los alrededores del pueblo y se recolecta especialmente para adornar los altares, impregnándolos de su aroma penetrante. El cempasúchil, por su parte, se cultiva localmente para venta o uso familiar y, aunque su fragancia es más tenue, sus pétalos se deshojan para marcar los caminos que guiarán a las almas desde la entrada de la casa hasta el altar.

En algunos altares también aparecen flores terciopelo (celosía), flor blanca, palma, acahuale y composiciones florales nacidas del gusto y la memoria local que enriquecen el repertorio vegetal. Aquí, la flor no es un simple adorno: es un puente entre mundos, un lenguaje visual de bienvenida y respeto.



Ofrenda de la Sra. Judith Sosa y familia.

Luz y purificación: velas, veladoras y copal

La luz es indispensable, se colocan velas y veladoras (de parafina o de cera de abeja) que se encienden al amanecer del 1 de octubre y permanecen vivas hasta el atardecer del 2 de noviembre. Es importante recordar que las velas o veladoras de la mañana del día primero son dedicadas a los “angelitos” o a los “muertos chiquitos”, mientras que las luces del mediodía en adelante son para los difuntos o “muertos grandes”.

El copal se quema en braseros de barro, esparciendo un humo que limpia, acompaña y eleva. Su aroma anuncia que los muertos ya están cerca. Es una presencia espiritual y emotiva: purifica el ambiente y reconforta a quienes esperan.



Ofrenda de la Sra. Marcela Reyes y familia.

Frutas: color, frescura y dulzura

Después de preparar el espacio y encender la luz, la mesa se llena de colores y frescura: las frutas constituyen el grupo alimentario más constante y abundante en las ofrendas. Las más recurrentes son:

- Naranja
- Manzana
- Guayaba
- Plátano (criollo, dominico, macho, rojo)
- Mandarina
- Pera
- Durazno
- Uva
- Melón
- Piña

Su presencia no es casual: representan la vida, lo perecedero y lo inmediato. Muchas se cultivan localmente o se traen de comunidades vecinas, asegurando frescura y sabor. Según la costumbre, se colocan enteras, como ofrenda íntegra para los difuntos. El colorido de la fruta no es solo decorativo: forma una paleta ritual cargada de simbolismo. El amarillo de la mandarina, el rojo de la manzana, el verde de las uvas evoca abundancia y vitalidad.



Ofrenda del Sr. José Rescalvo y familia.

Los panes: entre lo sagrado y lo cotidiano

Junto a las frutas, destacan los panes, símbolos claros de la unión entre lo sagrado y lo cotidiano.

Se presentan en diversas formas:

- Monitas (pan salado con forma humana y brazos cruzados sobre el pecho)
- Pan con figura (formas antropomorfas o animales)
- Pan de muerto (cubierto de azúcar o ajonjolí)

La *monita* simboliza directamente al alma que regresa: es un cuerpo simbólico que ocupa su lugar en la mesa, también están presentes panes comerciales: galletas o pastelillos, que conviven con piezas elaboradas por panaderos locales

Los *tlaaxcales* complementan este repertorio: son panecillos de maíz, mezclados con manteca, huevo, azúcar y canela o anís, horneados con antelación para resistir varios días sin estropearse, acompañando el tránsito de las almas. Cada pan habla de herencia, memoria y adaptación.



Tamales y maíz: alimento para acompañar

El *tamalli* es la ofrenda por excelencia. Los tamales más comunes son:

- Tamal de mole rojo
- Tamal de pipián
- Tamal de mole verde
- Tamal de picadillo

En muchos hogares, los tamales acompañan el desayuno, la comida y la cena del 1 y 2 de noviembre. Se elaboran con maíz cultivado y nixtamalizado en casa. En algunas familias, incluso se sacrifica un cerdo días antes para disponer de carne y manteca, reafirmando la seriedad y la entrega con que se prepara cada bocado.



Ofrenda de la Sra. Imelda Pablo y familia.

La dulce muerte

Los altares también se endulzan con elementos tradicionales e industriales:

- Calabaza en tacha
- Cocada, palanqueta, dulce de camote, alegría de amaranto
- Dulces de limón con coco, calaveras de azúcar, chocolate o amaranto
- Danonino, suavicremas, Yakult

La calabaza enmielada es uno de los sabores rituales más antiguos: se cuece lentamente en miel o piloncillo, hasta oscurecerse y volverse intensa en sabor. Los dulces modernos, como yogures, galletas o golosinas, no contradicen la tradición: la actualizan, recordando el gusto personal de quienes ya partieron.



Ofrenda del Sr. Salustio Salgado y familia.

Bebidas, para calmar la sed del regreso

Toda comida necesita bebida. En los altares se ofrecen principalmente:

- Chocolate con leche, leche hervida con canela, atole (de arroz, de granillo)

- Agua natural, agua bendita
- Coca-Cola, refresco de toronja o sangría
- Mezcal, whisky y licor de agave

Las bebidas varían según la edad y las costumbres: para los niños, atoles dulces o leche hervida; para los adultos, a veces, mezcal, tequila o whisky. El agua simboliza pureza y tránsito, y el chocolate (espeso y aromático) conserva su carga ancestral como bebida ritual desde tiempos prehispánicos.



Lo que no se come, pero alimenta

Junto a la comida y la bebida, el altar incluye elementos rituales que completan su dimensión simbólica: velas, veladoras, copal, agua bendita, sal y una cruz, casi universales en todas las ofrendas. Cada uno cumple una función específica: la vela ilumina el camino, el copal purifica y eleva las oraciones, la cruz protege y el agua bendita simboliza la pureza y el tránsito entre mundos.

Además, se colocan objetos personales que evocan la vida cotidiana del difunto: huaraches, sombrero, tabaco, bastón, rebozo o alguna prenda especial. Estos elementos no son simples adornos: son huellas biográficas, testimonio íntimo que recuerda, silenciosamente: *te seguimos recordando*.

Una memoria compartida

El altar de muertos en Cualác no es una instalación decorativa ni una escenografía folclórica. Es una geografía emocional: un territorio de afectos, sabores, aromas y memorias que se reactiva cada año para que el tiempo vuelva a ser compartido con quienes ya partieron. Montarlo es un acto de cuidado, un ejercicio de resistencia cultural, una forma de hablar con los muertos a través de los sentidos.

En las frutas se renueva la frescura de la vida; en los tamales se condensa el trabajo colectivo; en los panes se encarna el alma; en la calabaza, la espera paciente; y en el copal, la esperanza de que todo lo hecho, todo lo ofrecido, llegue al otro lado. Así, la mesa de los ausentes alimenta la memoria, y la memoria, a su vez, alimenta la vida.



Ofrenda de la Sra. Faustina Ávila y familia.



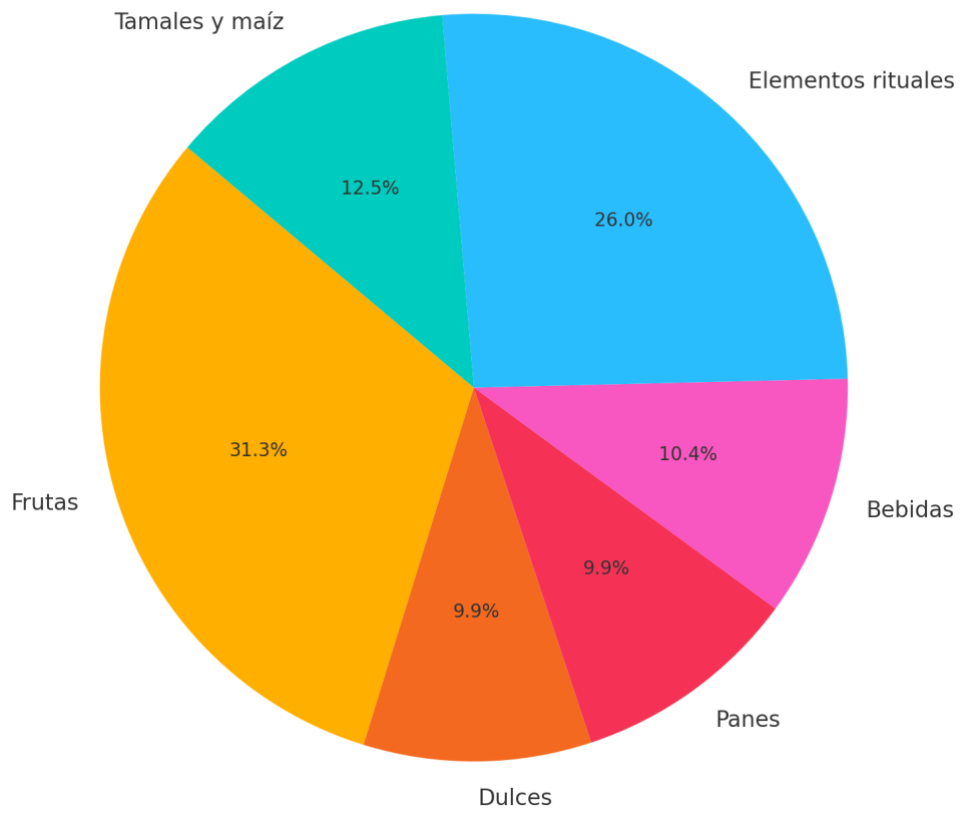
Ofrenda de la Sra. Judith Sánchez y familia.

Elementos más repetidos en las ofrendas de Cualác, 2024.

Los 10 elementos más repetidos dentro de las ofrendas documentadas son los siguientes:

1. **Cempasúchil** – 21 menciones
2. **Flor de muerto** – 20 menciones
3. **Naranja** – 17 menciones
4. **Manzana** – 17 menciones
5. **Guayaba** – 17 menciones
6. **Plátano** – 16 menciones

Distribución de elementos en las ofrendas por categoría



Ciclo ritual de los alimentos en los altares de Día de Muertos en Cualác, Guerrero



“Tránsito ritual de los alimentos en los altares de Día de Muertos en Cualác, Guerrero”

Etapa	Acciones / Prácticas	Ejemplos de alimentos	Técnicas y saberes involucrados	Dimensión simbólica
1. Obtención / Recolección	Compra, trueque, cosecha, donación.	Frutas (naranja, mandarina, caña), maíz, piloncillo.	Selección en mercados, cosecha/ recolección estacional.	Lo que le gustaba al difunto; signo de cuidado.
2. Preparación / Transformación	Cocinado colectivo, molido, nixtamalización, horneado, hervido.	Tamales, atole de granillo, monitas, calabaza enmielada.	Saber femenino, recetas transmitidas oralmente.	Afecto encarnado; trabajo que vincula generaciones.
3. Disposición en el altar	Orden ritual de los platillos, acompañamiento con flores, velas, incienso.	Todos los alimentos anteriores, dispuestos con intención.	Conocimiento local sobre la colocación simbólica del altar.	Invocación del espíritu; ofrecimiento; presencia de los muertos.
4. Transformación simbólica	Descomposición natural, desaparición del aroma y sabor, degustación familiar posterior.	Atole frío, tamal seco, fruta intacta.	Observación de los “signos” de que el alma comió.	“Los muertos se alimentan del aroma”; vínculo espiritual.

IV Tía, vengo a ayudarle a desgranar maíz

Alimentos y preparaciones culinarias en Cualác, Guerrero

“Me cruzaron los recuerdos como si fueran sombras.”

A veces me pregunto a quién aprendí a escuchar primero: si a la voz de los adultos o al murmullo del metate. En mi infancia recuerdo a mi abuela preparando los alimentos de Día de Muertos como quien cumple con un rito sagrado. No alzaba la voz; dejaba que cada gesto hablara por ella; yo, en ese entonces, no lo sabía, pero en esa cocina no solo se cocinaban platillos: también se entretejía memoria.

Yo la observaba sin entender que lo que veía era conocimiento, su forma de preparar el mole o los tamales no estaba escrita en ningún lado, pero ella la sabía cómo quien teje: con el cuerpo. Con ella entendí que en Cualác, cocinar para los muertos no es una obligación, sino una manera de decirles que aún se les piensa, que aún se les extraña; es una forma de continuar la conversación con quienes ya han partido, porque cada alimento en el altar tiene un porqué, un para quién, un sabor que recuerda a alguien que ya no está.

Yo conocí Cualác antes de pisar sus calles, lo conocí en la cocina de mi abuela, en el sabor del clavo de olor, en el color del chilate, en los “envueltos” con los que ella me consentía cada cumpleaños. ¿Quién iba a decir que esas palabras que ella decía mientras cocinaba, serían mi primera lección sobre el pueblo? A través de ella entendí que la cocina no era solo un espacio doméstico, sino el corazón de una cultura, cada platillo era una historia; cada preparación, una forma de nombrar al pueblo sin decir su nombre.

Mi abuela no hablaba de Cualác como se habla de un lugar, sino como se recuerda a un ser querido. Fue en su cocina donde escuché por primera vez hablar sobre las ofrendas, sobre los tamales para los muertos, sobre el chocolate espumoso servido al amanecer. Y aunque entonces no lo sabía, en esos momentos me estaba heredando algo más que recetas: me estaba dando una llave para entender el mundo al que pertenecía sin saberlo. Su cocina, sin que yo lo notara, era una forma de tenderme un puente: no hacia el pasado, sino hacia una identidad que me esperaba.

Este apartado no es solo un recuento de alimentos: es una búsqueda. Porque si hay una pregunta que guía este trabajo, es esa que mi abuela me enseñó sin pronunciarla: ¿A qué sabe un pueblo que aún no se olvida?

El siguiente listado recoge los principales alimentos identificados por los propios pobladores en Cualác, Guerrero, tanto por su presencia cotidiana como por su relevancia en contextos rituales y festivos. La clasificación se realizó agrupando los ingredientes por tipo, origen y forma de uso. Este ejercicio permite visualizar la riqueza y diversidad alimentaria de la región, además de resaltar las prácticas de producción, recolección y transformación que subyacen en la cocina del pueblo.

Cada categoría refleja una dimensión del entorno alimentario del pueblo: desde las semillas y granos que sostienen la dieta diaria, hasta las especias y hierbas que aportan profundidad a los guisos tradicionales; de las frutas frescas que marcan la temporalidad del año, a los productos de origen animal y los endulzantes que enriquecen las preparaciones festivas. Asimismo, se incluye un apartado con frutas que han caído en desuso. Esta organización alimentaria forma parte integral de la cultura alimentaria de la comunidad, entendida como el conjunto de prácticas relacionadas con la producción, preparación y consumo de alimentos, que no solo sostienen la subsistencia, sino que también reflejan los saberes y tradiciones locales, enraizados en la biodiversidad de la región (Gracia, 2010).

Esta sistematización contribuye a revalorar la cocina de Cualác no solo como un conjunto de platillos, sino como un sistema cultural enraizado en la biodiversidad local, el conocimiento local y la memoria colectiva de su gente.

El presente apartado explora y analiza los ingredientes y alimentos que es posible encontrar en la localidad de Cualác, Guerrero, principalmente en la temporada de Día de Muertos. Para ello, se enlistan y categorizan cada uno de los elementos citados por los mismos pobladores.

Alimentos presentes en Cualác, Guerrero

Categoría	Elementos
Semillas y granos	Ajonjolí, Amaranto, Pepita de calabaza, Pinole, Harina de trigo, Arroz, Frijol, Maíz
Especias, condimentos y aromáticas	Canela, Ajo, Anís, Clavo, Pimienta, Tequesquite, Hierba santa, Hierbabuena, Cilantro, Epazote
Verduras y hortalizas	Calabaza, Calabacitas, Chayote, Elote, Cebolla, Jitomate, Tomate, Zanahoria, Rábanos, Ejotes, Lechuga, Cuatecomates, Camotes de cerro, Papas, Col o repollo, Nopales, Acelgas, Espinacas, Brócoli, Chile verde, Chile seco, Alaches, Chipiles, Pipicha, Yepazorro, Fraile, Pápalo, Retoño de guaje, Hongos de cazahuate
Frutas	Naranja, Mandarina, Limón, Toronja, Guayabas, Guayabillas, Tlahuanca, Nanches, Mangos, Plátano (guineo, perón, macho), Manzana, Pera, Papaya, Sandía, Melón, Ciruelas, Pitaya, Zapote, Guamúchil, Guacamote, Caña de azúcar, Piña, Granada, Uva, Aguacate
Frutas que no se consumen actualmente	Guacayaquecomates, Tunas de nopal (dulces), Aguayocote
Productos de origen animal	Hormiga chicatana, Chapulines, Huevo, Leche, Queso de vaca, Jocoque, Carne de pollo, Carne de puerco, Chicharrón de cerdo, Carne de res, Carne de guajolote, Pescado

Endulzantes y otros ingredientes

Azúcar de caña, Piloncillo, Miel de abeja,
Chocolate, Manteca de cerdo

Productos elaborados

Pan

En el pueblo de Cualác, Guerrero, la alimentación está estrechamente ligada a la agricultura; como señala Nájera (2011) “Las actividades productivas más importantes en esta región económica de la Montaña son la agropecuaria y la forestal; en la agricultura, predomina el cultivo de maíz y frijol” (p. 44). No obstante, esta actividad se complementa con otras prácticas fundamentales para la comunidad, como la recolección de productos silvestres y la cría de animales en sistemas de traspatio. Entre estos últimos, destacan especies de pequeño tamaño, como gallinas, guajolotes, chivos, pollos y abejas. Como resultado, la dieta local se basa en la disponibilidad de ingredientes de temporada y en la producción regional.

El maíz, el frijol y la calabaza conforman la tríada mesoamericana, eje central de la alimentación en la zona Rosado *et al.* (1999) subrayan que “en México, el maíz constituye la base de la alimentación y la principal fuente de energía de la mayoría de la población” (p. 131). En la comunidad, el maíz es un pilar fundamental de la dieta, presente en infinidad de platillos como tortillas, pozole, tacos y diversas variedades de atoles y tamales, otras formas de consumirse incluyen el “pinole”, el cual es una mezcla dulce, realizada a base de maíz previamente tostado y molido, canela y azúcar o piloncillo; también se consume en su forma tierna como elote. Un elemento distintivo de la gastronomía local es su uso en la preparación de “tlaxcales”, una especie de galleta ritual, la cual ocupa un papel central en la celebración del Día de Muertos. Estas prácticas deben entenderse como parte de un fenómeno complejo, pues la alimentación, como expresión sociocultural, atraviesa la totalidad de la actividad humana en contextos biológicos, sociales y culturales (Aguilar Piña, 2014)

El frijol, por su parte, tiene una relevancia equiparable a la del maíz, ya que es un ingrediente accesible, de fácil preparación y con un alto rendimiento, lo que lo convierte en un alimento básico para las familias, especialmente aquellas con menores recursos. Su versatilidad permite su

consumo en preparaciones sencillas, como los “frijoles de la olla”, hasta platillos más elaborados, como los “frijoles chivitos”.

En cuanto a la calabaza, en la región se encuentran distintas variedades, pero las más utilizadas en la vida cotidiana son las “calabacitas”, esenciales en guisos y sopas. Durante la temporada de Día de Muertos, destacan la calabaza de Castilla y la calabaza Tamalayota, empleadas en la elaboración de la tradicional “calabaza en conserva” o “calabaza en tacha”.

El chile es otro elemento fundamental en la gastronomía local, ya sea en su forma fresca o seca. Existen variedades denominadas “criollas”, término que hace referencia a productos que, en cierto grado, conservan su carácter silvestre o son típicos de la región. Muchas de estas variedades, cabe destacar, son de temporada. Este ingrediente es clave en la preparación de salsas, moles y guisos, aportando el característico sabor que distingue a los platillos tradicionales. Entre las preparaciones más representativas en las que el chile despliega su diversidad de sabores se encuentran el huaxmole, el chile ajo, el chilate, el pipián, el mole rojo y el mole verde.

Junto al chile, es común encontrar el tomate, jitomate, la cebolla y el ajo, ingredientes que forman la base de numerosas preparaciones, desde caldos hasta salsas. Existe también una especie de tomate verde, también conocido como “tomatillo”, se distingue por su menor tamaño, y su sabor más dulce, menos ácido en comparación con el tomate tradicional. Además, el tomatillo es frecuentemente identificado como “tomate milpero”, ya que se desarrolla dentro del sistema agrícola de la milpa.

Cabe destacar que los quelites siguen formando parte de la alimentación en el pueblo, aunque han sido progresivamente desplazados por diversos factores. No obstante, variedades como el *yepazorro*, *alaches*, *chipiles*, *frailes*, *pipichas* y *pápalos* aún pueden encontrarse en las mesas de los cualaqueños. Al respecto, Sáenz *et al.* (2019) señalan que “los quelites se encuentran distribuidos en todo el país (desde el sur, centro y norte de México), y es en las zonas rurales donde se encuentra la mayor biodiversidad asociada a cultivos como el maíz, frijol y calabaza” (p. 595).

Algunas otras verduras de hojas, como la acelga y la espinaca, también forman parte de la alimentación local, principalmente en guisos, caldos o como guarniciones. La col, también

conocida como repollo, es otro ingrediente común, consumido en ensaladas o como parte de antojitos, especialmente en los tacos. Su preferencia se debe, en parte, a su capacidad para resistir mejor las altas temperaturas de la región en comparación con la lechuga, que, aunque también se emplea, es menos frecuente en la dieta local.

Otros vegetales presentes en la región incluyen el nopal, el chayote, los rábanos, los ejotes y las zanahorias, ingredientes utilizados en sopas, guisos y ensaladas.

Un elemento distintivo de la zona son los guajes, árboles comunes en los paisajes de la montaña. Existen dos variedades: el guaje verde y el guaje rojo. Si bien la diferencia de sabor entre ambos no es significativa, los habitantes de la región mencionan que la variedad roja tiene un sabor más intenso. Este alimento se emplea en platillos como el huaxmole o la salsa frita con guajes, aunque la forma más común de consumirlo es en crudo, abriendo la vaina por la mitad para comer el fruto, además, sus retoños también son comestibles. Los guajes se valoran tanto por su aporte nutricional como por su sabor característico.

De igual manera, los cuatecomates, camotes de cerro y hongos de cazahuate son ingredientes que forman parte de la alimentación local, algunos de ellos recolectados de manera silvestre, lo que resalta la relación de la comunidad con su entorno natural. Sin embargo, estos ingredientes al igual que los quelites han sido desplazados lentamente por diversos factores, como lo es: el cambio en los gustos alimentarios de las nuevas generaciones, el esfuerzo necesario para su recolección o el desconocimiento del producto.

En cuanto a frutas, la variedad es amplia y depende en gran medida de la temporada. Destacan de forma importante los cítricos, como lo son: naranja, mandarina, limón y toronja. Así mismo el plátano con distintas variedades (perón, guineo, macho), guayabas, tlahuancas, nanches, mango, pera, melón, sandía, guamúchil, ciruelas, zapotes, guacamote, camote morado, piña, caña, uva, aguacate, pitaya, granada y papaya.

En este punto, es relevante hacer algunas precisiones sobre las frutas mencionadas con anterioridad. En primer lugar, algunas tienen una mayor historia dentro de la localidad, tal es el

caso de la naranja, que ha estado presente en la celebración del Día de Muertos desde tiempos anteriores a la introducción de la mandarina.

También, existen frutas que hoy son de consumo cotidiano pero que en el pasado no se conocían en la región, un ejemplo de ello es el plátano: antiguamente, las únicas variedades consumidas eran el perón, el guineo y el plátano macho, mientras que en la actualidad es común encontrar otras variedades más populares, como el Tabasco y el dominico.

Por otro lado, la tlhuanca es una fruta estrechamente relacionada con la guayaba, aunque se distingue por su sabor más ácido y amargo, además de su menor tamaño, debido a estas características, también se le conoce como "guayabilla". Su versatilidad en la cocina es notable, ya que se utiliza en la elaboración de licores, aguas frescas, atoles y, de manera tradicional en el "ate de tlhuanca", un dulce típico de la región, especialmente del pueblo de Olinalá.

Por su parte, el nanche es una fruta muy popular en las zonas cálidas del país, reconocida por su color amarillo, forma circular y sabor característico. En la región, su consumo es habitual y se emplea en la preparación de aguas frescas, nieves, paletas heladas y licores.

El mango es, sin duda, una de las frutas más apreciadas; aunque es fácil encontrar variedades como "Petacón" y "Ataulfo", el más consumido es el mango "criollo", de tamaño pequeño y color verde. Cuando no está completamente maduro, su sabor es ácido y suele comerse como botana acompañada de sal, limón y salsa; al madurar, se vuelve dulce.

El guamúchil, en cambio, es una fruta que proviene de un árbol del mismo nombre. Su fruto es una vaina de colores rojos y verdes. Para consumirlo, es necesario abrir la vaina y comer el recubrimiento blanquecino, ya que la semilla tiene un sabor extremadamente amargo. Su consumo es casi exclusivamente en fresco.

En la región se encuentran dos tipos de ciruela: agria y dulce. La ciruela agria se distingue por su intenso color verde, su pequeño tamaño y su sabor marcadamente ácido. La ciruela dulce, en cambio, es de mayor tamaño y presenta tonalidades amarillas, verdes o rojas, dependiendo de su grado de maduración. A medida que madura, su pulpa amarilla adquiere un sabor más dulce.

Ambas variedades suelen utilizarse para preparar bebidas como el atole, además de incorporarse en platillos como frijoles o salsas.

Por último, el “guacamote” es un nombre con el cual se conoce localmente a la yuca, un tubérculo originario de Sudamérica. Al respecto, Cartay (2004) comenta que “la yuca es uno de los cultivos más extendidos en el mundo, aunque su comercialización es muy reducida a escala mundial; es básicamente, un producto vegetal dedicado al autoconsumo en los países productores”. En cuanto a su consumo, el mismo autor señala: “las raíces se consumen frescas, cocinadas sobre brasas, sancochadas o fritas en aceite; sola, como pan, o acompañada con salsas o combinada con otros alimentos” (p. 15).

Los productos de origen animal incluyen leche, queso de vaca, jocoque, huevo, carne de pollo, carne de res, carne de puerco, chicharrón de cerdo, carne de guajolote y pescado.

No obstante, es pertinente señalar algunas consideraciones respecto a estos alimentos. En primer lugar, las proteínas de origen animal han sido tradicionalmente consideradas un artículo de “lujo” debido a su elevado costo en comparación con cereales, frutas y verduras, especialmente para los sectores con menores recursos. Sin embargo, su consumo ha aumentado en las últimas décadas, en gran parte debido al fenómeno migratorio hacia los Estados Unidos. El acceso a mejores condiciones laborales en ese país ha permitido que las familias cualaqueñas dispongan de mayores ingresos, facilitando la adquisición de alimentos que anteriormente se consideraban inaccesibles. Esto se debe, en gran medida, a las divisas enviadas por los migrantes desde el país vecino.

Este cambio se refleja en los hábitos alimentarios de la población. Antiguamente, los “matanceros” sacrificaban animales una o dos veces al mes, y eran pocas las personas dedicadas a esta actividad. En la actualidad, el número de matanceros ha aumentado y, con ello, la disponibilidad de proteínas animales. Hoy en día, el sacrificio y venta de estos productos se realiza con mayor frecuencia, pudiéndose encontrar cada ocho días.

En cuanto a las preferencias de consumo, la proteína animal más demandada es el pollo, seguida por el cerdo, res y en menor medida, el pescado. La baja presencia de este último se debe a las condiciones geográficas de la región montañosa, donde el mar se encuentra a aproximadamente

cinco horas de distancia y los ríos locales son utilizados principalmente para el riego de cultivos en lugar de la piscicultura.

De igual manera, como se mencionó previamente, el autoconsumo sigue siendo una práctica común gracias a la cría de animales en sistemas de traspatio, principalmente gallinas, pollos y guajolotes, lo que permite a las familias acceder a fuentes de proteína de manera más accesible y sostenible.

En cuanto a los productos lácteos, el huevo y la leche de vaca cuentan con una gran aceptación entre la población. El huevo, al ser una fuente proteica de alta calidad, ha mantenido su consumo a lo largo del tiempo, aunque su precio ha aumentado en años recientes. No obstante, una de las ventajas de la crianza de gallinas es el aprovechamiento de este recurso. En el desayuno, es común encontrar el huevo revuelto con salsa frita, acompañado de frijoles, quelites, tortillas de maíz y queso.

Respecto al queso, la principal variedad consumida es el queso “fresco” de la región, aunque también se encuentra el queso “seco”, un queso semi madurado que puede presentarse enchilado o natural, según la preferencia del consumidor. Mientras que el queso fresco posee un sabor lácteo y suave, el queso seco tiene un perfil más intenso y penetrante, similar al del queso Cotija.

Por otro lado, el jocoque ha caído en desuso y actualmente no es común encontrarlo, sin embargo, las personas mayores recuerdan que en el pasado este producto era ampliamente consumido y valorado dentro de la alimentación local.

Adicionalmente, aunque en menor medida, aún es posible encontrar el consumo de insectos en la región. Esta práctica, si bien presente, ha disminuido con el paso del tiempo y hoy en día se limita a unas cuantas especies apreciadas por los habitantes locales, como el jumil, los chapulines y la hormiga chicatana. Al respecto, Viesca & Romero (2009) señalan: “Para muchas personas, el hecho de que el hombre consuma insectos es algo extraño y hasta exótico, por decir lo menos” (p. 60). No obstante, en años recientes, el consumo de insectos ha despertado un renovado interés académico, ya que constituye una práctica alimentaria extendida en distintas partes del mundo. En este sentido, Ramos-Elorduy & Montesinos (2007) destacan: “Los insectos se consumen en

diversos países del mundo, ya sean ‘desarrollados’ o no. Pero la mayor parte de las especies se consumen en los segundos, en donde se hace el más grande acopio de este recurso alimenticio” (p. 69).

En cuanto a los endulzantes disponibles en el pueblo, el más popular en la actualidad es, sin duda, el azúcar de caña, la cual es posible encontrar en distintos grados de refinamiento. No obstante, existen recetas que emplean la “panela” o el “piloncillo”, producto previo al refinamiento del azúcar, ampliamente utilizado en preparaciones de sabores considerados más “tradicionales”. Como dato adicional se puede mencionar que en la actualidad se comercializa en forma cónica, sin embargo, antiguamente la forma común era de “cajetes”, recipientes de barro, de forma circular pero no demasiado hondo, solían tener las iniciales de las personas que los fabricaban.

También es posible encontrar miel de abeja, comercializada en tiendas de abarrotes, establecimientos de materias primas e incluso, en algunos locales específicos. Si bien su calidad puede variar, generalmente es bastante aceptable. Hace algunos años, la miel era un endulzante bastante popular debido a la presencia de la apicultura en la localidad; sin embargo, diversos factores propiciaron el declive de esta actividad económica. A pesar de ello, ciertos platillos, como la calabaza enmielada o en conserva, mantienen el uso de este ingrediente, contribuyendo a su característico color oscuro y dulzura excepcional. Cabe destacar que, en el contexto de la celebración de Día de Muertos, la apicultura tenía además otra función relevante: proveer la cera necesaria para la elaboración de las velas que iluminaban los altares y ofrendas.

En cuanto a las especias mencionadas por los habitantes locales, destacan la canela, el ajo, el anís, el clavo de olor, la pimienta, el tequesquite y diversas hierbas comestibles, como la hierba santa, la hierbabuena, el cilantro y el epazote.

Si bien existen más especias y condimentos en la región, estas fueron las referidas por los pobladores, en parte porque son de uso frecuente en la temporada de Día de Muertos, así como en la vida cotidiana. La canela es una especia ampliamente utilizada, especialmente por su capacidad para realzar el sabor y el aroma de diversos alimentos y bebidas, como los atoles y los tlaxcales; en estos últimos, su presencia se asocia con la semilla de anís, ya que ambos son los sabores

tradicionales empleados en su preparación. No obstante, la canela goza de mayor popularidad en comparación con el anís.

Asimismo, la combinación de clavo de olor, canela y pimienta es común en la elaboración de salsas y adobos a base de chiles secos; por su parte, el tequesquite es una sal mineral natural utilizada con fines culinarios desde la época prehispánica, sus aplicaciones más relevantes incluyen su función como sustituto de la cal en el proceso de nixtamalización del maíz, su propiedad leudante en la preparación de masas (como las de tamales y buñuelos), así como su uso en la cocción de alimentos y potenciador del sabor salado en distintas preparaciones. Sobre su origen, Aguilar, (2016) señala: "El tequesquite se forma cuando en un lago de agua salada, el nivel de su agua baja o retrocede y al evaporarse el agua quedaba como sedimento el tequesquite" (p. 20). Antiguamente, su uso era común en la elaboración de tlaxcales, donde cumplía la función de mejorar la textura de la masa y prevenir su deterioro, conocido como "asedarse" o descomponerse. Para emplearlo, era habitual sumergirlo en agua hasta disolverlo antes de incorporarlo a la preparación.

En lo que respecta a las hierbas aromáticas, el cilantro es, sin duda, el más utilizado. Se emplea tanto como guarnición en antojitos y diversos platillos, como ingrediente esencial en guisos y salsas. También suele añadirse a los frijoles, donde se alterna con otras hierbas como el epazote y la hierba santa, aportando complejidad aromática al platillo. Esta última, en particular, es muy valorada en la preparación de tamales (especialmente los de frijol) debido a su sabor penetrante y distintivo. En contraste, la hierbabuena tiene un uso más limitado, siendo consumida principalmente en infusiones, aunque ocasionalmente se incorpora a ciertas preparaciones culinarias.

Finalmente, entre las semillas utilizadas en la gastronomía local destacan el ajonjolí, el amaranto y la pepita de calabaza. El ajonjolí es un ingrediente fundamental en la preparación del mole rojo, donde forma parte de su composición y, en ocasiones, se emplea como adorno final.

Por su parte, el amaranto es la base del dulce tradicional conocido como *alegría*, cuya elaboración combina este ingrediente con miel de abeja o miel de piloncillo para moldear sus características figuras; en algunas variantes, se incorporan frutos secos como nueces, arándanos, pasas o incluso pepitas de calabaza para enriquecer su sabor y textura.

Respecto a la pepita de calabaza, su aplicación más representativa es en la preparación del *pipián*, una salsa condimentada de tonalidades verdosas, altamente valorada en la región. Este platillo, reconocido por su riqueza de sabor y complejidad, suele estar asociado con celebraciones y ocasiones especiales.

El último grupo de ingredientes a mencionar incluye la jamaica, cuyo uso se centra casi exclusivamente en la preparación de *aguas frescas*; la manteca de cerdo, un elemento esencial en la cocina local, empleado en la elaboración de diversos platillos tradicionales; la harina de trigo, base del repertorio panadero disponible en la región; y el chocolate, ingrediente que puede combinarse con agua o leche para la preparación de bebidas frías o calientes.

Cabe destacar que, en la antigüedad, el chocolate ocupaba un lugar privilegiado dentro de la sociedad, no solo por su valor simbólico y de estatus, sino también porque su producción requería de especialistas dedicados exclusivamente a su elaboración. Estas personas poseían conocimientos específicos sobre su procesamiento, lo que reforzaba su exclusividad y relevancia cultural.

El panorama alimentario de Cualác, Guerrero, refleja una estrecha relación entre la producción agrícola, la disponibilidad de recursos naturales; así como de la permanencia y evolución de las tradiciones culinarias. La riqueza de ingredientes presentes en la región evidencia no sólo la influencia de la milpa como eje alimentario, sino también la persistencia de prácticas como la recolección, la cría de animales en traspatio y el intercambio de productos locales. Asimismo, la celebración del Día de Muertos resalta el papel de ciertos ingredientes en la configuración de la identidad gastronómica comunitaria, ya sea a través de platillos rituales o de alimentos que han acompañado estas festividades por generaciones.

Si bien algunos productos han sido desplazados por cambios en los hábitos de consumo y en las dinámicas económicas, la alimentación en Cualác continúa siendo testimonio de un conocimiento culinario que se ha transmitido a lo largo del tiempo. La combinación de ingredientes ancestrales con nuevas incorporaciones da cuenta de la constante adaptación de la cocina local, asegurando la permanencia de saberes y prácticas que fortalecen el vínculo entre la alimentación, la memoria y la identidad cultural

Platillos presentes en Cualác, Guerrero.

La incorporación de elementos contemporáneos a partir de una base de ingredientes ancestrales da cuenta de la capacidad adaptativa de la cocina local, al tiempo que garantiza la continuidad de saberes y prácticas culinarias profundamente arraigadas. Dichos saberes no solo sostienen la vida cotidiana, sino que también configuran un entramado simbólico que articula memoria, identidad y territorio.

La incorporación de elementos contemporáneos a partir de una base de ingredientes ancestrales da cuenta de la capacidad adaptativa de la cocina local, al tiempo que garantiza la continuidad de saberes y prácticas culinarias profundamente arraigadas. La culinaria, entendida como una disciplina que conjuga arte, técnica y cultura en la preparación de alimentos, integra procedimientos técnicos con dimensiones simbólicas y creativas tanto en contextos profesionales como domésticos (Bahls et al., 2019). Estos saberes no solo sostienen la vida cotidiana, sino que también configuran un entramado simbólico que articula memoria, identidad y territorio.

En este sentido, y como reflexión en torno al devenir de la cocina tradicional y su representación institucional, resulta pertinente advertir que la gastronomía de Cualác, Guerrero, ha sido simplificada en fuentes oficiales a una descripción muy general, centrada únicamente en la preparación del mole de guajolote como platillo principal durante las festividades, así como en el consumo de bebidas como el mezcal y el aguardiente elaborado con nanche fermentado y endulzado (Cantú, 2012). Si bien esta caracterización recoge algunos elementos representativos, resulta limitada para expresar la riqueza, diversidad y profundidad del sistema alimentario local, entendido como el conjunto de prácticas, saberes, recursos naturales, relaciones sociales y estructuras que articulan la producción, distribución, preparación y consumo de alimentos (S. Morales & Flores, 2019). La gastronomía, en este contexto, se entiende como un área del conocimiento que estudia los alimentos, comidas, cocinas, comensalidad y los valores asociados a ellas (Bernáldez Camiruaga, 2015), permitiendo analizar estas expresiones culinarias no sólo como prácticas técnicas, sino como manifestaciones culturales complejas que integran símbolos, saberes y vínculos sociales.

Dicha simplificación no sólo invisibiliza la pluralidad gastronómica del municipio, sino que además desvaloriza los conocimientos técnicos, las prácticas culinarias y los procesos de transmisión intergeneracional que la comunidad ha resguardado a lo largo del tiempo. A través del trabajo de campo realizado en la región, se han documentado múltiples preparaciones que conforman tanto la alimentación cotidiana como el repertorio festivo de sus habitantes. Este acervo incluye, además del mole de guajolote, una vasta variedad de tamales, atoles, guisos elaborados con insumos locales y otras expresiones alimentarias vinculadas estrechamente con los ciclos rituales y agrícolas de la comunidad.

La escasa visibilización de esta riqueza culinaria responde a una problemática estructural: la persistente marginalización de las cocinas tradicionales de localidades rurales dentro del discurso gastronómico nacional. Estas expresiones suelen ser consideradas manifestaciones periféricas o secundarias, y, por ende, no cuentan con los mecanismos institucionales necesarios para su salvaguarda, documentación y difusión. Esta omisión incide negativamente en la reproducción de los saberes alimentarios y compromete su viabilidad cultural en el mediano y largo plazo.

Frente a este escenario, se vuelve indispensable fomentar procesos sistemáticos de investigación, registro y divulgación que reconozcan la centralidad de la cocina de Cualác como patrimonio cultural inmaterial. Superar la visión reduccionista de su gastronomía no solo implica corregir las omisiones existentes, sino también reivindicar el papel que desempeña en la construcción de identidades colectivas, en la soberanía alimentaria y en la memoria histórica de la región. Reconocer y valorar la complejidad de estas prácticas alimentarias constituye, en última instancia, un acto de justicia epistémica, cultural y gastronómica que contribuye a su preservación y proyección hacia nuevas generaciones.

A continuación, se presenta una selección representativa de las preparaciones documentadas durante el trabajo de campo en Cualác, Guerrero. Esta relación no pretende agotar la complejidad del repertorio culinario local, sino ilustrar parte de la diversidad alimentaria que los habitantes del pueblo refieren en su vida cotidiana, en las festividades y en los contextos rituales. Cabe subrayar que, si bien el número de platillos aquí mencionados es considerable, constituye apenas una muestra de la vasta riqueza gastronómica que conforma el patrimonio alimentario de la comunidad. En este sentido, las preparaciones culinarias no son solo técnicas de cocina, sino también

expresiones de la cultura local que reflejan modos de vida, identidades y saberes tradicionales (Medina et al., 2018).

Entre las preparaciones mencionadas por los habitantes de Cualác se encuentran diversas bebidas como el chocolate preparado con leche o agua, leche hervida, leche con chocolate en polvo, así como una amplia gama de aguas frescas, entre ellas la de tlahuanca. También se consumen distintos tipos de licores y una gran variedad de atoles, que incluyen el atole liso, de arroz con leche, de granillo, de ciruela, de pinole, de piña, de tamarindo y de tlahuanca, evidenciando la importancia de estas bebidas tanto en la alimentación diaria como en los momentos festivos. En el ámbito de la panadería y dulcería, se encuentran el pan tradicional, el dulce de jamoncillo, las alegrías y la calabaza en conserva, que acompañan celebraciones y ofrendas. Los tamales constituyen otro eje fundamental de la cocina local, y se preparan en distintas versiones: de mole, de pipián, de mole verde, de picadillo, de calabaza, de dulce, nejos, de frijol y de chipile, mostrando una notable creatividad en el uso de ingredientes y técnicas.

En cuanto a los platillos principales, se registran distintas variantes de mole, tanto rojo como verde, preparados con carne de pollo o de puerco, así como el mole de torta de queso seco. El pipián, el huaxmole (incluyendo su versión con pollo), el pollo a la naranja o a la barbacoa, el pozole, las chalupas, albóndigas, chiles rellenos, caldo de pollo, chilate, chile ajo y el huevo frito, conforman una cocina profundamente enraizada en el uso de ingredientes locales y en el aprovechamiento integral de los productos del entorno. Como guarniciones y acompañamientos se incluyen la sopa aguada, el arroz rojo, las tortillas, la memela de guaje, el guacamole y diversas preparaciones con frijol como los frijoles de la olla, fritos, apozones, chivitos y martajados. En el ámbito de las salsas y complementos, destacan la salsa frita con huevo, la salsa frita roja con ciruelas, la salsa molcajetada y la salsa de guaje.

Finalmente, en el ámbito ritual, se reconocen alimentos de profundo significado simbólico como los tlaxcales y el uso de agua bendita, que no solo cumplen una función ceremonial, sino que también refuerzan los vínculos entre lo sagrado, la memoria colectiva y las prácticas alimentarias del pueblo.

Relación de alimentos mencionados por los habitantes de Cualác, Guerrero:

1. Bebidas

- Chocolate (Leche/ Agua)
- Leche hervida
- Leche con chocolate en polvo
- Agua fresca
- Tlahuanca (*Agua fresca*)
- Licores

Atoles

- Atole liso
- Atole de arroz con leche
- Atole de granillo
- Atole de ciruela
- Atole de pinole
- Atole de piña
- Atole de tamarindo
- Atole de tlahuanca

2. Panadería y dulcería

- Pan
- Dulce de jamoncillo
- Alegrías
- Calabaza en conserva

3. Tamales

- Tamales de mole
- Tamales de pipián
- Tamales de mole verde
- Tamales de picadillo
- Tamales de calabaza
- Tamales de dulce
- Tamales nejos
- Tamales de frijol
- Tamales de chipile

4. Platos principales

- Mole rojo
- Mole rojo de puerco
- Mole verde
- Mole verde de pollo
- Mole de torta de queso seco
- Pipián
- Huaxmole
- Huaxmole de pollo
- Pollo a la naranja
- Pollo a la barbacoa
- Pozole
- Chalupas
- Albóndigas
- Chiles rellenos
- Caldo de pollo
- Chilate
- Chile ajo
- Huevo frito

5. Guarniciones y acompañamientos

- Sopa aguada
- Arroz rojo
- Tortillas
- Memela de guaje
- Guacamole
- Frijoles de la olla
- Frijoles fritos
- Frijoles apozones
- Frijoles chivitos
- Frijoles martajados

6. Salsas y complementos

- Salsa frita con huevo
- Salsa frita roja con ciruelas
- Salsa molcajetada
- Salsa de guaje

7. Alimentos rituales

- Tlaxcales
- Agua bendita

Procedimientos de platillos de Cualác, Guerrero.

A lo largo de las entrevistas realizadas en la comunidad de Cualác, Guerrero, se obtuvo información valiosa sobre los métodos de preparación de diversos platillos tradicionales: cotidianos y rituales. Si bien la lista de alimentos y platillos previamente expuesta ofrece una visión general de los ingredientes y preparaciones mencionados por los habitantes, la sección que sigue se enfoca en los procedimientos que acompañan a estas recetas. Estos procedimientos describen la manera en que los alimentos son transformados, así como los conocimientos culinarios tradicionales que han sido preservados y transmitidos de generación en generación.

Es importante señalar que no todos los procedimientos registrados siguen un formato técnico estricto, sin embargo, las descripciones obtenidas proporcionan una comprensión detallada de las prácticas locales. Los relatos sobre la preparación de los platillos destacan no solo la técnica culinaria específica, sino también la adaptación de ingredientes locales y el uso de herramientas contemporáneas y tradicionales. De este modo, las recetas se presentan como una manifestación de la memoria cultural, adaptada a los cambios de contexto y a las preferencias locales, pero siempre anclada en las tradiciones culinarias de la región.

A continuación, se exponen los procedimientos culinarios descritos por los habitantes de Cualác, los cuales sirven como una aproximación a la complejidad y riqueza de la gastronomía local. Estas preparaciones ofrecen una visión más profunda de cómo los ingredientes mencionados previamente se integran dentro de las prácticas cotidianas y festivas de la comunidad.

Chileajo

El chileajo, ¿Como es el chileajo?

El chileajo en Cualác se le conoce como éste haga de cuenta, que es una salsa molida de chile rojo y éste se muele, y a eso es parecido, es casi parecido al mole, pero en realidad solamente, o

*sea, que le faltan, le faltan diferentes, este condimentos para que se vuelva mole. Ajá. Este también es parecido porque este se le pone, se le pone ajo, esté chile, por eso se llama chileajo, entonces este se le pone también este el este, la carne también de pollo, este no más que le digo no, no llega a ser mole, este se queda como como entre el chile y el ajo. Por eso se llama chileajo.*⁶⁹

*Parecido al mole, pero con menos condimentos y más picosito, si, el chile ajo es picosito y el mole puede ser muy dulce o puede ser también un poco picoso, pero casi siempre es dulce.*⁷⁰

En la región de la Montaña en Guerrero, específicamente en el pueblo de Cualác, el chileajo es un platillo tradicional que destaca por su sabor intenso y su arraigo en la cocina local. Su nombre proviene de sus dos ingredientes principales: el chile y el ajo, los cuales le otorgan su característico perfil de sabor.

El chileajo es una salsa espesa de textura parecida al mole, aunque su preparación es más sencilla, se diferencia del primero puesto que su sabor es más especiado y marcadamente picante; a diferencia de algunos tipos de mole, que pueden incluir ingredientes dulces como chocolate, azúcar o distintas especias aromáticas, el chileajo mantiene un perfil más rústico y directo, en el que predominan el picor del chile y la intensidad del ajo.

Para su elaboración, se utilizan chiles secos (principalmente guajillo y pasilla), ajo, comino, tomate, sal y otras especias al gusto. El proceso inicia con el tostado y remojo de los chiles secos para suavizarlos, seguido de su molienda junto con los demás ingredientes hasta obtener una salsa espesa. En muchas recetas, esta salsa se sofríe en manteca o aceite para potenciar su sabor antes de incorporar a la carne. En Cualác, el chileajo suele prepararse principalmente con pollo, el cual se cuece previamente y luego se mezcla con la salsa, permitiendo que los sabores se impregnen hasta lograr una integración de los ingredientes. Cabe mencionar que también es posible su elaboración a partir de carne de cerdo.

El chileajo no solamente es un platillo que refleja la identidad culinaria de Cualác, sino también una muestra de la cocina tradicional de la región de la Montaña en el estado de Guerrero, en la

⁶⁹ Señor Genaro Romano, entrevista citada.

⁷⁰ Señora Judith Sosa, entrevista citada.

cual los ingredientes locales siguen teniendo una fuerte presencia en la localidad, transformando y reconfigurando las técnicas tradicionales sin dejar de lado la esencia de dicha cocina.

Chilate

*El chilate se pone a cocer el pollo, bueno, se pone a cocer, el mole de olla es este. Bueno, se pone a cocer. Si uno le quiere integrar verdura, se le pone la verdura y luego se muele el chile y ya se le pone, ya que está cociéndose el pollo también para que termine de cocerse ahí. Si.*⁷¹

En primer lugar, es importante señalar que el término chilate también se refiere a una bebida a base de cacao, originaria del estado de Guerrero, que incorpora ingredientes como arroz, canela, azúcar y agua o leche. Sin embargo, el platillo que se analizará a continuación, a pesar de compartir el mismo nombre, es una preparación completamente distinta. En la región de la Montaña, chilate hace referencia a un caldo a base de chile, que se sirve caliente y suele acompañarse con tortillas hechas a mano.

Los ingredientes de este platillo incluyen: chile guajillo, ajo, epazote, tomate verde, cebolla, sal, calabaza, zanahoria, chayote, ejote, comino y canela; según lo requiera la preparación.

Las proteínas utilizadas en este caldo son muy variadas, siendo el cerdo, la res y el pollo las opciones más comunes. En el caso del cerdo, suele emplearse un corte con carne y hueso, como el espinazo. Para la res, se utilizan piezas como el espinazo, el cuello, el chambarete y los huesos de la pierna, además del muslo. En cuanto al pollo, generalmente se emplea entero, ya que la mayoría de sus piezas combinan hueso y carne, lo que aporta mayor sabor al caldo. El uso de huesos en la preparación de caldos no es casualidad, sino una técnica que permite extraer la mayor cantidad de sabor y nutrientes, dando como resultado un caldo más sustancioso y aromático. Es común que la proteína se cueza hirviendo en agua caliente, a la cual se le agrega, con el fin de obtener un mejor sabor: cebolla, ajo y sal. También está la creencia que la carne de res es más “fuerte” por lo que se suelen utilizar más especias en su elaboración.

⁷¹ Señora Cristina Reyes, entrevista citada.

Las verduras utilizadas en el chilate varían según la proteína con la que se prepare. En el caso del chilate de pollo, es común encontrar calabacitas, zanahorias y chayote, mientras que, en el chilate de res, además de estos ingredientes, se suele agregar ejote. La selección de verduras depende, en gran medida, de su disponibilidad en la región, por lo que su presencia en la receta puede variar. No obstante, en algunas ocasiones, el caldo se sirve únicamente con la proteína y el caldo, sin acompañamiento de verduras.

Chilate de Res

La preparación del chilate de res comienza con la limpieza meticulosa de las piezas de carne que se utilizarán. Es recomendable contar con cebolla, ajo y sal para realzar el sabor del caldo. En una cacerola amplia, se añade suficiente agua y se incorpora la carne junto con los ingredientes aromáticos. Se deja cocinar a fuego medio hasta que la carne cambie de color y comience a ablandarse. Durante este proceso, es fundamental espumar el caldo, es decir, retirar la espuma que se forma en la superficie, ya que contiene impurezas y residuos propios de la carne. Una vez que el caldo esté limpio, la cocción continúa hasta que la carne adquiera una textura suave y jugosa.

Mientras la carne se cocina, se preparan las verduras: ejote, calabaza, zanahoria y chayote. Estas deben estar previamente lavadas y desinfectadas. Se cortan en trozos medianos para evitar que se sobre cuezan y pierdan su textura. A los ejotes se les retiran las puntas, y la zanahoria se raspa con un rallador para eliminar su capa externa. Una vez listas, se agregan al caldo respetando su tiempo de cocción: primero la zanahoria, seguida de los ejotes, luego el chayote y, por último, la calabaza.

En paralelo, se prepara el chile. Se emplea chile guajillo, pudiendo usarse tanto la variedad picante como la que no pica. Se retiran los pedúnculos, se abren y se eliminan las semillas ("pepitas") y las venas, ya que estas pueden aportar un amargor no deseado. Los chiles se pueden tostar ligeramente antes de hervir para potenciar su sabor y, una vez suaves, se reservan para la molienda.

Por otro lado, los tomates verdes se escaldan en agua caliente, evitando una cocción excesiva, ya que seguirán hirviendo al incorporarse al caldo. Para la molienda, se combinan los chiles guajillos, los tomates, un toque de canela en raja, comino y ajo, moliendo hasta obtener una mezcla

homogénea y tersa. Para asegurar una textura refinada, la molienda se cuele antes de integrarse al caldo.

Cuando las verduras están a media cocción, se incorpora la molienda de chile, permitiendo que la carne y los vegetales absorban los sabores y se integren de manera armoniosa. Finalmente, se rectifica la sazón, ajustando la sal si es necesario, y se deja cocinar unos minutos más.

El chilate de res se sirve caliente, resaltando su sabor especiado y profundo. Puede acompañarse con tortillas de maíz recién hechas o arroz, según las posibilidades y gusto de los comensales.

Chilate de Pollo

Para la preparación del chilate de pollo, el primer paso es limpiar minuciosamente las piezas de pollo. Una vez limpias, se colocan en una olla amplia con suficiente agua. Al igual que en el chilate de res, se recomienda añadir cebolla, ajo y sal para potenciar el sabor de la proteína. Es común utilizar la totalidad de las piezas, ya que esto permite una mejor concentración de sabores en el caldo, otorgándole mayor profundidad y cuerpo.

A diferencia del chilate de res, este platillo emplea calabaza, zanahoria y chayote, pero no suele incluir ejote. Cuando el pollo esté blando y haya cambiado de color, señal de que ha alcanzado su punto de cocción, es importante espumar el caldo para retirar impurezas y obtener un caldo más limpio y transparente.

Una vez que el pollo esté bien cocido, se procede a lavar y desinfectar las verduras. Estas se cortan en trozos medianos para evitar que se sobre cuezan y pierdan su textura. Se incorporan al caldo respetando su tiempo de cocción: primero la zanahoria, luego el chayote y, por último, la calabaza.

Para la preparación del chile, se limpian los chiles guajillos, retirando las venas, pedúnculos ("patas" o "pies") y semillas ("pepitas"). Antes de hervirlos, se pueden tostar ligeramente para intensificar su sabor. Luego, se colocan en agua hirviendo hasta que estén suaves. Paralelamente, los tomates verdes se escaldan en agua caliente, asegurando que no se sobre cuezan, ya que continuarán cocinándose una vez añadidos al caldo junto con la molienda.

Cuando la cocción de la proteína y las verduras esté a medias, se incorpora la molienda de chile, previamente procesada hasta obtener una mezcla homogénea y tersa. Si es necesario, se cuela para eliminar residuos sólidos y mejorar la textura del caldo. Finalmente, se rectifica la sazón con sal y se añade epazote para realzar el sabor.

El chilate de pollo también se sirve caliente, y al igual que el chilate de res puede acompañarse con tortillas de maíz y arroz.

Arroz

Y el arroz ¿cómo lo hacen?, por ejemplo.

¿El arroz? Pues lo hacemos, pues con jitomate y le ponemos su Knorr suiza y pues ya, pues le ponemos verduritas, pues como zanahoria, chícharos y eso ⁷²

¿El arroz?, pues normal, se lava el arroz, se seca, se dora, se le pone su jitomate, cebolla, ajo, se fríe y se le pone su consomé, su agua y se deja. ⁷³

El proceso comienza con el lavado del arroz en abundante agua, realizando enjuagues repetidos hasta que el líquido salga lo más claro posible, con el objetivo de eliminar el exceso de almidón y evitar que los granos se tornen pegajosos durante la cocción. Posteriormente, el arroz se coloca en un colador, malla o rejilla permitiendo que se escurra y se elimine el agua sobrante.

Una vez seco, se lleva a una olla o sartén con una pequeña cantidad de aceite vegetal o manteca de cerdo y se somete a un ligero dorado mediante la técnica de sofrito, removiendo constantemente hasta que los granos adquieran un tono dorado uniforme.

Paralelamente, se elabora una molienda de jitomate, cebolla y ajo, ingredientes que previamente pueden ser hervidos para suavizar su textura y potenciar su sabor. Esta mezcla se incorpora al arroz dorado y se sofríe a fuego medio, permitiendo que los ingredientes se integren y desarrollen mayor

⁷² Señora Judith García, entrevista citada.

⁷³ Señora Rocío Sosa, entrevista citada.

profundidad aromática. En algunas variantes de la receta, se agregan vegetales cortados en brunoise, como zanahoria, papa o chícharos, los cuales aportan sabor, textura y color al platillo.

La preparación se cocina a fuego lento, utilizando una cocción por absorción hasta que el arroz haya asimilado todo el líquido y desarrollado una textura esponjosa y bien cocida. Para garantizar un resultado óptimo, se recomienda dejar reposar el arroz unos minutos antes de servirlo, asegurando así una presentación suelta y uniforme.

Frijoles pozones

*A los frijoles les llamamos, ah, en otro lugar les llaman frijoles de olla o frijol de olla, en realidad son frijoles que no son machucados, que no son triturados, que son básicamente, eh, frijoles, este sólo hervidos, ¿eh? Ahí se aprovecha el caldo, el, eh, se aprovecha todo lo que se extrae del del del frijol, ¿eh? También se toma, se aprovecha para el consumo y este, pero se le agrega este varios condimentos, como son el, eh, el epazote, la hierba santa este, entre otras. Cebolla, por ejemplo, para que le dé un sabor especial característico, pero este es un yo los frijoles apozonquis, Así le llamamos.*⁷⁴

En Guerrero, este platillo forma parte de la gastronomía local, especialmente en las comunidades de la región de la Montaña y la Costa Chica, donde se considera un elemento fundamental en la dieta cotidiana.

Para su preparación, es necesario de forma ideal remojar los frijoles al menos una noche antes. Este proceso cumple varias funciones, ablanda los frijoles para reducir su tiempo de cocción, facilita su digestión al eliminar sustancias que pudiesen dificultarla, y por último ayuda a prevenir la formación de gases, sin dejar de lado que permite retirar residuos de tierra o arenilla que puedan estar presentes.

Una vez remojados, es importante desechar el agua de remojo, ya que en ella se concentran impurezas y sustancias que pueden causar malestares digestivos. Los frijoles se cuecen en agua limpia, ya sea al fuego de leña o en estufa de gas, hasta que alcanzan una textura suave.

⁷⁴ Señor Genaro Romano, entrevista citada.

Posteriormente, se condimentan con cebolla, sal y hierbas aromáticas, generalmente epazote o hierba santa. Se sirven como platillo principal o como acompañamiento, junto con tortillas hechas a mano, chile verde, salsa martajada, queso de la región y quelites, si las posibilidades lo permiten. La principal característica de este platillo es que los frijoles son “caldosos”.

Es importante mencionar que, en el pasado, este platillo era ampliamente consumido debido a las limitaciones económicas de muchas familias. En aquellos tiempos, la compra de ingredientes como la manteca de cerdo o aceite vegetal, necesarios para preparar frijoles “refritos” o “machucados”, no siempre era posible, lo que hacía que los frijoles cocidos, “de la olla” o en este caso “apozonquis” fueran una opción accesible y fundamental en la alimentación diaria.

Frijoles Chivitos

Los chivitos, ¿Como son?

Es un frijol blanco que se pone a cocer igual que el negro, o sea, se pone a la lumbre con sal, y ya que están cocidos, aparte se muele el chile, el que lleva, es como chileajo, lleva ajo, comino, tomate, pero también antes se le pone carne de puerco, la carne de puerco se hierve, ya que está cocida, se fríe con ese caldo de la carne, se muele el chile y ya se fríe ese chile, ya que está bien frito, se le ponen los frijoles ya cocidos, se agregan los frijolitos y la carne. Quedan muy buenos, muy sabrosos⁷⁵.

Los frijoles chivitos son un platillo tradicional elaborado a partir de frijol blanco, cocido mediante ebullición en una olla con agua y sal hasta que alcancen una textura blanda y suave.

Mientras los frijoles se hidratan y cuecen, se prepara un adobo mediante la molienda de chiles secos, ajo, comino y tomate, logrando una salsa de un perfil especiado similar al chileajo. Para esto, los ingredientes se tuestan en comal para intensificar sus aromas, posteriormente se escalfan y a continuación se trituran en metate o licuadora, hasta obtener una mezcla homogénea.

Por otra parte, la carne de cerdo se somete a cocción por inmersión en agua hirviendo hasta que esté completamente tierna. Una vez cocida, se escurre y se fríe en una cacerola con aceite vegetal

⁷⁵ Señora Rocío Sosa, entrevista citada.

o manteca de cerdo caliente hasta que adquiriera una superficie dorada y crujiente. Posteriormente, se incorpora el adobo previamente molido, diluyéndolo con el caldo de cocción de la carne para equilibrar su consistencia. Esta mezcla se sofríe a fuego medio hasta que reduzca y adquiriera una textura espesa y un sabor bien concentrado.

Finalmente, los frijoles cocidos se integran a la preparación junto con la carne, permitiendo que los sabores se amalgamen mediante una cocción a fuego lento. El resultado es un platillo con una combinación armónica de texturas y sabores, donde la tersura de los frijoles y lo crujiente de la carne se complementan con la profundidad del adobo especiado.

Huaxmole

¿Cómo es el huaxmole?

Ese es este chile, este chile guajillo con comino y ajo. Y ya después, ya que está frito ya éste le mueles el este, el guaje y ya lo dejas que se cueza el guaje, que hierva con todo. Pues ah, y pues el único ahí detalle es el guaje es el que le da el sabor. Por eso le dice uno el huaxmole.⁷⁶

El huaxmole es un guisado tradicional de los estados de Puebla, Morelos, Oaxaca y Guerrero. Su nombre surge de la combinación de “huaje” o “guaje” (*Leucaena leucocephala*) y “mulli”, término náhuatl que hace referencia a cualquier tipo de salsa, esto lo señala Romero Ugalde (2013), “algunos aducen que el término molli o mulli es náhuatl, referido a cualquier tipo de salsa” (p. 22).

Las principales proteínas utilizadas para la elaboración de este platillo son la res y el pollo, sin embargo, este guiso también puede realizarse tomando como base otros animales como lo es el cerdo, guajolote y chivo. Dependiendo de la zona y del gusto de los comensales puede ser un platillo caldoso o seco.

Para su elaboración, actualmente se utiliza chile guajillo (aunque en el pasado era más común el uso de chiles criollos), guaje, tomate verde, cebolla y ajo. El proceso comienza con la cocción de la carne en agua hirviendo, a la cual se le puede agregar cebolla y ajo para potenciar su sabor. Este paso permite ablandar la carne y eliminar impurezas, ya que durante la cocción se forma una

⁷⁶ Señora Filomena Baltazar, entrevista citada.

espuma en la superficie, la cual debe retirarse en un proceso conocido como “espumar”. Una vez que la carne está tierna y el caldo limpio, se reserva.

Enseguida, se retiran los pedúnculos (pies), venas y semillas de los chiles. Es posible calentarlos ligeramente antes de hervirlos, lo que ayuda a resaltar sus sabores. Por separado, los tomates se cuecen hasta que estén blandos. Luego, se muelen junto con el ajo hasta obtener una mezcla homogénea. Los guajes se muelen aparte, ya que su incorporación se realiza en una fase posterior del guiso.

En una olla, se calienta aceite o manteca vegetal y se vierte la primera molienda, permitiendo que los ingredientes se integren y concentren sus sabores. Para ajustar la textura, se puede añadir un poco del caldo de la carne. En este punto, se reincorpora la carne a la olla, permitiendo que absorba el sabor de la salsa. Tras un tiempo de cocción y ajuste de sazón, se agrega el guaje molido y se deja hervir durante aproximadamente cinco minutos. Este paso es crucial, ya que una cocción excesiva del guaje podría alterar la consistencia del guiso, dándole una textura viscosa similar a la “baba” del nopal. Por ello, es importante cuidar este detalle. Por último, es posible comentar que suele acompañarse con tortillas de maíz.

Pipián

¿Qué ingredientes usa ese pipián?

Eh, la pepita de calabaza, pepita de calabaza molida, ya para guisarlo ya se le pone el ajo, se le pone ajo y se le pone una rajita de canela para moler, moler este el condimento para hacer el pipián, y chile, chile verde y epazote. Eso se muele y es con eso se le fríe, se muele. Pues a hoy en la licuadora se le pone el chile, se le pone el ajo, con comino, una rajita de canela y unas ramitas así, hojas de epazote. Con eso, se hace la agüita y con eso se bate el polvito ya echar el aceite en la cazuela y ya echas todo esto y ya lo fríes, ya que se frío bien, bien, tiene que freirse muy bien. Cómo se ve que empieza a levantarse todo así del de la cazuela del que no se pegue, se hace taquito todo, ya está bien cocida la semilla, ya le echas el caldo, el caldo de pollo, que

regularmente es pollo. Si, ya se hace el molito, ya espesito para los tamales, ya haces los tamales también, igual embarras la hoja, pones la carnita ya igual, como si fueran de chile. ⁷⁷

La gastronomía de Guerrero es reconocida por su diversidad y riqueza cultural. Dentro de esta tradición culinaria, el pipián ocupa un lugar destacado, especialmente en la región de la Montaña de Guerrero. Esta salsa tradicional mexicana varía en preparación y relevancia cultural según la región, pero en esta zona se caracteriza por su arraigo en la cocina local y su papel en festividades. El pipián es una de las salsas más emblemáticas de la gastronomía mexicana. Su origen se remonta a las prácticas culinarias prehispánicas, donde el uso de semillas y especias era fundamental en la preparación de alimentos.

El pipián se elabora a partir de la pepita de calabaza molida, un ingrediente que le aporta una textura espesa y un sabor característico. Ahora bien, es importante recalcar que la pepita de calabaza no se utiliza “en crudo”, es necesario tostar previamente dichas semillas en el comal, con el fin de resaltar los sabores propios de la pepita y así, evitar un sabor indeseable en la preparación final. La preparación de este platillo comienza con la molienda de las pepitas, a las cuales se les incorporan especias y hierbas aromáticas como ajo, canela, comino, epazote y chile verde. Esta combinación de ingredientes otorga al platillo un equilibrio entre lo especiado y lo fresco.

El proceso de cocción es fundamental para desarrollar su sabor y alcanzar la textura adecuada. Se inicia con el sofrito de la mezcla en aceite caliente hasta que adquiera una consistencia densa y comience a despegarse de la cazuela. Posteriormente, se incorpora poco a poco el caldo de pollo, lo que permite obtener una consistencia cremosa y uniforme. La cocción a fuego bajo facilita la fusión completa de los sabores.

En la cocina regional, el pipián puede encontrarse como guisado, acompañado de tortillas de maíz y arroz, o como relleno tradicional en la elaboración de tamales. En este último caso, se unta sobre la masa de maíz y se complementa con trozos de carne antes de envolverlos en hojas y cocerlos al vapor. Su presencia en la gastronomía local no solo responde a su sabor y versatilidad, sino también a su valor cultural, transmitido de generación en generación a través de la práctica culinaria.

⁷⁷ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

Tamal nejo

¿Me puede hablar un poquito más sobre los tamales nejos?

Entonces, este, por ejemplo, los tamales nejos, como le llamamos nosotros, los nejos son básicamente tamales hechos de masa, pero su preparación es diferente a la a los tamales de chile o de pipián, porque la masa, el maíz lo tienen que poner en este, en cal durante toda una noche. Es una preparación donde como si se fermentara, ¿no? el maíz, al grado de que el maíz o el nixtamal, queda muy éste como que sufre un proceso no de como de, de deshidratación. El maíz al grado de que de que los nejos este son correosos, o sea, como plástico. Entonces este los tamales son así como medios, que este no son quebradizos, más bien son como elásticos, se pueden pandear y no se quiebran tan fácil, esos son los nejos, pero también los nejos este son preparados básicamente con pura masa.⁷⁸

Los tamales nejos destacan dentro de la gastronomía local por dos características propias. En primer lugar, su envoltura, ya que, a diferencia de los tamales de mole rojo, pipián o picadillo, no se envuelven en hojas de totemoxtle (hojas secas de maíz), sino en hojas frescas de milpa. Mientras que el totemoxtle proviene directamente de la mazorca, las hojas de milpa se obtienen de la planta de maíz. En algunas variantes regionales, también pueden emplearse hojas de plátano, palma o hoja santa. La segunda característica fundamental es su textura, ya que se trata de un tamal elástico, diseñado no como plato principal, sino como un acompañamiento, a menudo sustituyendo a la tortilla para consumir salsas como el mole rojo o el pipián. Su maleabilidad permite que se utilice para "cucharear" la salsa, facilitando su consumo.

El proceso comienza con la nixtamalización, técnica esencial para obtener la masa que dará forma a los tamales. Tradicionalmente, se utilizaba ceniza como agente alcalino para cocer el maíz, aunque en la actualidad también se emplea cal blanca. La proporción de cal o ceniza es crucial, ya que el agua de cocción debe quedar "picosita", término que hace referencia a su nivel alcalino, el cual suele ser más elevado que en una nixtamalización común. Una vez ajustada la proporción correcta, se deja hervir hasta que el pericarpio (o hollejo) se desprenda del grano.

⁷⁸ Señor Genaro Romano, entrevista citada.

Tras la nixtamalización, es indispensable lavar los granos de maíz minuciosamente para eliminar cualquier residuo de cal o ceniza. Se recomienda frotar vigorosamente los granos para retirar por completo los hollejos y asegurar una masa limpia. Posteriormente, el maíz se muele hasta obtener una masa suave y maleable.

Mientras la masa está lista, se procede a la limpieza de las hojas de milpa, asegurando que no queden rastros de polvo o residuos. Como paso final antes del armado, se disuelve tequesquite en agua y se incorpora a la masa, lo que ayuda a mejorar su textura y sabor. Es fundamental amasar perfectamente para distribuir el tequesquite de manera uniforme.

Con la masa y las hojas preparadas, se inicia el armado de los tamales. Se coloca una porción de masa en cada hoja, se envuelven con cuidado y se disponen en la tamalera o vaporera. Es importante formar una base elevada dentro de la olla, utilizando una rejilla o algún utensilio de cocina para evitar el contacto directo con el agua. Encima de esta base se colocan hojas sueltas (conocidas como "pedacería"), lo que contribuye a generar una cocción uniforme al vapor.

Una vez dispuestos los tamales, se cierra la vaporera y se lleva a fuego medio. El tiempo de cocción mínimo es de una hora, aunque puede variar dependiendo de la cantidad de tamales y la intensidad del fuego. Para verificar que están listos, se realiza la prueba de desprendimiento, es decir, la masa debe separarse fácilmente de la hoja de milpa.

Finalmente, los tamales nejos se sirven calientes y suelen acompañar platillos como el mole, funcionando como una alternativa a las tortillas.

Tamal de picadillo

*Ah, esos llevan jitomate, ajo, cebolla y pues le echa uno si quiere de olor este el ajo, pimienta, clavo y su Knorr suiza y lo fríe uno todo y ya, pues la carne se la echa. Nosotros vimos que nos rinde más desmenuzando la pechuga y echándose toda a lo que fríe uno y ya así se lo despachan a uno, a los a los tamales, que bueno, siento que salen más así a que les eche uno el trocito así.*⁷⁹

⁷⁹ Señora Filomena Baltazar, entrevista citada.

*Okey. Bueno, los tamales que se elaboran aquí, en Cualác, que les llamamos de picadillo, son básicamente tamales hechos con chiles, eh? Nosotros le llamamos, eh, eh, este chiles en vinagre, este son tamales con chile, con chiles ya este que se preparan en vinagre y se les pone, obviamente, este carne de mmm, cerdo, de pollo o de guajolote. Y los este, ajá, se hacen con masa blanca. Entonces este, con maíz de maíz blanco, no, maíz de color, este también este para que pues tome un esté el vinagre se, porque el maíz blanco, como que tiende a ser más este, se concentra más el vinagre ¿no? en los tamales, ¿no?*⁸⁰

*Los tamales de picadillo, esos ponen esté la verdura, la pican, pican papa, pican, jitomate, más cosas, si le quieren poner chile, chile picado también, y la pechuga, la desmenuzan, la ponen a cocer, la desmenuzan y ya lo fríen todo, fríen todo. Hacen su cacerola de todo eso ya picado frito y ya los hacen, le van poniendo con la cuchara y ya los van haciendo los de picadillo.*⁸¹

¿Y los tamales, como los hacen?

*Pues los tamales, pues es de maíz. Les ponemos manteca, su sal, su caldo de pollo. Si.*⁸²

Los tamales son preparaciones profundamente arraigadas en la gastronomía local y juegan un papel fundamental en diversas celebraciones, como lo es: el Día de Muertos, El tamal de picadillo no es la excepción; aunque es una preparación relativamente reciente en comparación con los tradicionales tamales rellenos de mole rojo o pipián, en la actualidad es ampliamente consumido.

La principal diferencia entre el tamal de picadillo y otras variedades radica en el relleno, ya que la masa se elabora de la misma manera que en los tamales tradicionales.

El proceso comienza con la nixtamalización del maíz, que luego se muele hasta obtener una masa suave y tersa. Posteriormente, se incorpora manteca de cerdo previamente batida, la cual debe adquirir una textura aireada y sedosa, además de un color más pálido, estas características indican que la manteca está lista para mezclarse con la masa. Una vez integrada, se amasa hasta obtener

⁸⁰ Señor Genaro Romano, entrevista citada.

⁸¹ Señora Luisa Pareja, entrevista citada.

⁸² Señora Judith García, entrevista citada.

una mezcla homogénea. Si la consistencia lo requiere, se puede añadir agua o, preferiblemente, caldo de pollo para lograr la textura adecuada.

El relleno se prepara mediante un sofrito en el que se incorporan cebolla, ajo, jitomate, papa y chile, permitiendo que los ingredientes desarrollen su sabor. Se condimenta con sal, pimienta, ajo en polvo y caldo en polvo. Una vez integrados los sabores, se añade la proteína, que puede ser pollo desmenuzado o picado, guajolote o cerdo, según las preferencias del comensal.

Mientras tanto, las hojas de totemoxtle se remojan previamente para ablandarlas y hacerlas más manejables. Con todos los elementos listos, se procede al armado: se extiende una porción de masa sobre la hoja de maíz, se coloca una cantidad adecuada de relleno y se dobla cuidadosamente. Finalmente, los tamales se acomodan en una vaporera y se cuecen al vapor hasta que la masa se desprenda fácilmente de la hoja y adquiera una textura uniforme. Así mismo es posible mencionar que existe una variante de este tamal, en el cual se le agregan chiles en vinagre al relleno o picadillo, pudiendo encontrar este sabor en la preparación final.

Mole rojo

Si, era de la casa, todo. El chile, lo desvenaban, lo doraban y lo molían. La pepita se dora, la pepita del chile se dora porque ese es un condimento del mole. La pepita y aparte de la pepita pues lleva todo su sabor, el ajonjolí, también se le pone ajonjolí.

También se le pone y aparte, el condimento

Como, por ejemplo, el ajo, el ajo se quema, se va dorando el ajo, el ajo, cebolla, cebolla y este, después de eso, la canela se le pone canela, clavo, pimienta, Todo eso se le pone al mole. Sí, para hacer los tamales y hacer el mole.

Ah, claro. Primero el mole ya estaba el mole y claro, otras personas arreglando la masa. Amasando la masa

Por ejemplo, el mole ya llevaba chile, pepita, ajonjolí, ajo, cebolla, canela, clavo y pimienta

Sí, exactamente. Y la carne precisamente.

Ah, ok, que podíamos decir que era de puerco o de guajolote.

Si, de que había, había. Con él, con él, en el metate todo en el metate, pero todo metate todo metate, hijo, si, todo. No había molino en aquellos años. Puro metate. Sí.

Ya, por ejemplo, ustedes tenían la pasta, ¿eh? Y que ¿Cómo hacían el mole? O sea, ya, por ejemplo, ya se tiene la pasta, que es justamente, ¿Y qué le ponen, por ejemplo? ¿Para? En ese momento todavía era la manteca.

En una cazuela; manteca, era la manteca en aquellos años.

Y, por ejemplo, ¿Para? ¿Qué líquido le ponían?

El caldo del guajolote o de carne de puerco. ⁸³

Sin duda, uno de los platillos más emblemáticos de México y de la región es el mole. Este guiso está profundamente ligado a celebraciones y eventos importantes como bodas, XV años, comuniones y, por supuesto, a festividades tradicionales como el Día de Muertos. Sin embargo, su formato de consumo varía según la ocasión.

En celebraciones familiares, el mole suele servirse como salsa acompañada de una proteína, que en el pasado era principalmente guajolote y en la actualidad, se ha reemplazado en gran medida por pollo. Se complementa con arroz y tortillas de maíz hechas a mano.

En el contexto del Día de Muertos, el mole adopta una presentación diferente, integrándose en la preparación de tamales, lo que refleja la versatilidad y relevancia de este platillo dentro de la gastronomía nacional. Su presencia en estos eventos no solo resalta su riqueza culinaria, sino también su profundo significado cultural y ritual.

En la cocina tradicional de Guerrero, la preparación del mole era un proceso completamente artesanal, realizado con ingredientes locales y técnicas transmitidas de generación en generación.

⁸³ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

El chile, el cual es la base del mole, se desvenaba minuciosamente antes de ser dorado y molido. Un elemento clave en esta preparación era la pepita del chile, dado que se tostaba para intensificar su sabor y servía como un condimento esencial. Junto con la pepita, el ajonjolí también se incorporaba, aportando sabor, profundidad y complejidad al mole.

Los condimentos desempeñaban un papel fundamental en la preparación. El ajo se doraba lentamente hasta alcanzar un punto tostado que realzaba su aroma, mientras que la cebolla, la canela, el clavo y la pimienta se añadían en proporciones precisas para lograr el equilibrio perfecto de sabores.

La carne utilizada en la preparación variaba según la disponibilidad, pudiendo ser de cerdo o guajolote. En aquellos años, el proceso de molienda se realizaba completamente en metate, ya que no existían molinos ni electrodomésticos. Todo debía ser trabajado a mano, lo que demandaba fuerza, destreza y paciencia.

Una vez obtenida la pasta del mole, se cocinaba en una cazuela de barro con manteca de cerdo, ingrediente esencial en la cocina tradicional de la región. Para darle la consistencia deseada, se incorporaba el caldo de cocción de la proteína, típicamente guajolote o cerdo, lo que permitía una mejor integración de los sabores y aseguraba una textura suave y aterciopelada.

Este proceso artesanal no solo garantizaba un sabor auténtico, sino que también representaba un ritual culinario en el cual cada paso tenía un valor y significado especial. La preparación del mole no era solo una tarea de cocina, sino una expresión de la identidad cultural de la comunidad, fortaleciendo los lazos familiares y transmitiendo el conocimiento gastronómico de generación en generación.

Tamal de mole

Ok, entonces, bueno, ya se cosechó el maíz, ya se puso el nixtamal, ¿Qué? ¿Qué usaban?

Cal para poner el nixtamal.

Ah ok, la cal ya se usaba la cal ya lo hervían y todo.

Ya se arreglaba y ya después se lavaba bien, se lava bien, bien y ya se empieza a moler

Ok, igual, Igual en metate

Igual, en metate, en el metate, ya bien molida la masa bien arregladita, ya se le amasaba en una batea con manteca, y le echaban este mole, la grasa del mole le ponía para que quedara rojita la masa

También con manteca; ah, la grasa

Sí, sí, sal se le ponía y en aquel tiempo no había carbonato, le ponían tequesquite, era el tequesquite, carbonato ya muchos años después, pero en aquellos años puro tequesquite

El tequesquite, ¿Qué función tenía?

Como conservador

O que, si está agrio, algo se le ponía tantito tequesquite, agüita de tequesquite, no, la piedra. La agüita se ponía la piedrita en agua se batía Y esa agüita con eso se amasaba la masa o le ponías tantita agüita a tu salsa o a tu mole. Si está agrio, le ponías eso en lugar de carbonato.

Si, les ponían la carne, se les embarraba las hojas bien y se les ponía el molito y su carnita y se hacían como tal ahora, que se hacen así.

Sí, yo lo sé hacer hijo. ⁸⁴

En el pasado, la elaboración de los tamales era un proceso completamente rústico, en el que cada ingrediente se obtenía y preparaba de manera tradicional. Todo comenzaba con la cosecha del maíz, que posteriormente se sometía al proceso de nixtamalización utilizando cal. El maíz se hervía en agua con cal y, una vez listo, se lavaba perfectamente para retirar cualquier residuo.

Para obtener la masa, los granos de maíz nixtamalizados se molían en metate hasta lograr una textura suave y uniforme. Luego, la masa se amasaba en una batea, incorporando manteca de cerdo,

⁸⁴ Señora Fernanda Pareja, entrevista citada.

la cual previamente se batía, debido a que era necesario que estuviera tersa y aireada, también se agregaba la grasa del mole, lo que le confería un tono rojizo característico a la mezcla. Además, se añadía sal y, en lugar de bicarbonato, (que se introdujo mucho tiempo después), se solía utilizar tequesquite, un mineral natural que actuaba como conservador y ayudaba a mejorar la textura de la masa.

El tequesquite se disolvía en agua antes de incorporarlo a la preparación. Además, tenía la función de equilibrar la acidez en ciertos alimentos: si el mole o alguna salsa adquiría un sabor agrio, se añadía una pequeña cantidad de este líquido para corregirlo.

Una vez lista la masa, se procedía al armado de los tamales. Se extendía sobre las hojas de maíz secas (totomoxtle), previamente humedecidas, y se rellenaba con mole y carne, que podía ser de pollo, cerdo o guajolote, dependiendo de la disponibilidad. Finalmente, los tamales se cocían al vapor, resultando en una preparación de gran importancia dentro de la cocina tradicional.

A forma de reflexión final sobre el pueblo, su cocina y la difusión que se le ha dado a la misma es relevante mencionar que la gastronomía de Cualác, Guerrero, ha sido reducida en fuentes oficiales a una descripción sumamente simplista: "La comida tradicional, en las festividades del pueblo, consiste en mole de guajolote. Las bebidas son el mezcal y el aguardiente con nanche fermentado y endulzado con azúcar" (Sánchez Garibay, 2020). Sin embargo, esta afirmación no refleja la riqueza culinaria que verdaderamente caracteriza a la región.

Esta reducción a una sola preparación y dos bebidas no sólo invisibiliza la diversidad gastronómica de Cualác, sino que también minimiza los conocimientos, técnicas y tradiciones que la comunidad ha preservado y transmitido a lo largo del tiempo. En el proceso de investigación gastronómica realizado en la región, se han documentado recetas que forman parte del consumo habitual y festivo de sus habitantes. Estas preparaciones no solo incluyen platillos elaborados con guajolote, sino también una variedad de tamales, atoles, guisos con ingredientes locales y otros alimentos que se entrelazan con la identidad cultural de la comunidad.

La falta de información y difusión sobre la gastronomía de Cualác responde a un problema mayor: el escaso reconocimiento de las cocinas tradicionales en pequeños municipios. Las cocinas locales,

muchas veces consideradas como expresiones menores dentro del panorama gastronómico nacional, no cuentan con la documentación suficiente para poner en valor sus aportaciones. Esta situación contribuye a la pérdida de saberes culinarios y dificulta la posibilidad de que estas tradiciones sean preservadas para futuras generaciones.

Es fundamental promover una mayor investigación y difusión de la cocina de Cualác, no solo para corregir la desinformación existente, sino también para fortalecer la identidad gastronómica del pueblo. La riqueza culinaria de la región no puede seguir siendo reducida a una mención anecdótica, sino que debe ocupar el lugar que merece dentro del acervo cultural de Guerrero y de México. Reconocer y valorar la cocina de Cualác es un acto de justicia cultural y gastronómica que permitirá preservar su legado y proyectarlo más allá de sus fronteras.

V Soy yo Don Pedro, dijo Damiana.

Conclusiones

"Tus muertos regresan si los sabes esperar".

Esta investigación ha revelado que el Día de Muertos en Cualác no es únicamente una festividad profundamente arraigada, sino una tradición viva que articula, como diría Geertz (2008), una densa red de significados en torno a la memoria, la identidad, las emociones y el territorio. Se trata de una estructura simbólica que se renueva año con año, donde los alimentos, los gestos rituales, los sentimientos y los vínculos comunitarios se enlazan para sostener una práctica dinámica, capaz de resistir el cambio, pero con raíces firmes.

A lo largo del análisis se ha demostrado que esta celebración involucra no solo preparativos materiales, técnicos y rituales, sino también dimensiones íntimas y colectivas. La comida, los rezos, las flores, los objetos personales y los aromas no son simples adornos: son manifestaciones tangibles de presencia, de continuidad y de comunión. Cada vela encendida, cada tamal elaborado, cada nombre pronunciado en voz alta constituye una forma de convocar a los muertos, de mantener vivo su recuerdo, de reafirmar la conexión emocional con quienes ya no están físicamente, pero siguen habitando la memoria.

Uno de los hallazgos más relevantes ha sido la capacidad de la comunidad para sostener sus prácticas rituales mediante una agencia cultural activa. Las transformaciones observadas (como el uso de productos comerciales o la incorporación de nuevos elementos) no representan una pérdida, sino una adaptación creativa. La tradición no se rompe: se acomoda para seguir existiendo. Lo esencial no es replicar con exactitud el pasado, sino mantener vivo el sentido profundo del encuentro con los muertos. La resiliencia cultural de Cualác se expresa en su habilidad para renovar los rituales sin desprenderse de su raíz.

Las voces del pueblo revelan que el Día de Muertos no es solo teatralidad o pantomima: es un acontecimiento vivo y emocional, una forma situada de conocimiento, y una auténtica pedagogía del afecto. En Cualác, la comunidad no escenifica la muerte: dialoga con ella, la nombra, la

alimenta, la espera y la acompaña. Así, los rezos, las flores, el sonido del campanero y el acomodo meticuloso de los objetos en el altar no son meros elementos decorativos, sino actos de resistencia cultural, de re existencia y de afirmación comunitaria.

Desde esta perspectiva, la festividad puede leerse como una verdadera pedagogía del afecto. A través de las cocinas, los silencios, los rezos y los gestos cotidianos, se transmite una forma de conocimiento que no solo preserva la tradición, sino que educa emocionalmente en valores como el respeto, la gratitud y la memoria. Honrar a los muertos es también una forma de afirmar la vida, de reforzar la pertenencia y de reconocerse en un “nosotros” que incluye tanto a los vivos como a los ausentes.

Desde el punto de vista metodológico y personal, esta investigación fue también un retorno profundo: hacia el pueblo y hacia mi propia historia familiar. El trabajo de campo se convirtió en un trabajo del alma. A través de las entrevistas, la convivencia, la elaboración de tamales y tlaxcales, el sonido persistente de la campana en lo alto del cerro y las visitas al panteón, entendí que la etnografía no solo observa: también calla, escucha y acompaña. El reencuentro con mis ancestros ocurrió no sólo frente a los altares, sino en cada flor recogida, en cada receta compartida, en cada gesto cotidiano lleno de sentido.

En esta travesía etnográfica, cuatro alimentos emergieron como ejes simbólicos: los tlaxcales, las monitas, los tamales y la calabaza enmielada. Lejos de ser meras preparaciones culinarias, estos alimentos son lenguajes afectivos, vehículos de memoria y formas de convocar a los ausentes. Cada uno encierra prácticas, técnicas y saberes que expresan el conocimiento situado de las familias, su relación con el entorno y su manera de concebir el mundo. No existen al margen del altar: son parte constitutiva del ritual y del tejido social que une a los vivos con sus muertos.

La etnografía gastronómica permitió constatar que el patrimonio alimentario de Cualác no se limita a un repertorio de ingredientes o recetas: es una expresión encarnada de la historia, la identidad y la creatividad comunitaria. La permanencia de ciertas preparaciones (como los tlaxcales o las monitas) y la resignificación de prácticas rituales (como el uso del órgano con velas o la decoración con flores silvestres) dan cuenta de un patrimonio dinámico, como lo plantea Rendon (2016), una

construcción viva que se transforma con sentido sostenido por la transmisión oral, el trabajo colectivo y la fe compartida.

El patrimonio gastronómico y ritual de Cualác es, en este sentido, invaluable. No solo por la riqueza de sus elementos materiales o lo ancestral de sus técnicas, sino porque sigue siendo vivido, sentido y compartido. Esta tesis se concibió también como una forma de agradecimiento: una devolución en palabras, imágenes y reflexiones de todo lo que el pueblo me ofreció.

Finalmente, esta investigación demuestra que preservar el patrimonio cultural no significa congelarlo en el tiempo, sino reconocer y acompañar su capacidad de transformación con sentido. Frente al riesgo de la desvalorización o de la apropiación superficial, se vuelve urgente fortalecer la memoria viva de las comunidades. Documentar, analizar y compartir estas expresiones culturales es una manera de acompañar su permanencia desde el respeto, el compromiso ético y el reconocimiento de su valor inmaterial.

Desde esta base, se abre también la posibilidad de desarrollar estrategias educativas sensibles al contexto rural, materiales culturales localizados y políticas patrimoniales que partan del reconocimiento de las propias comunidades como sujetos activos de su historia. Esta investigación pretende ser un primer paso en ese camino.

Honrar a los muertos es también una forma de afirmar la vida, de reforzar la pertenencia y de reconocerse en un “nosotros” que incluye tanto a los vivos como a los ausentes.

Así, como dijo mi tía con voz firme pero amorosa:

“El Día de Muertos es un acto de amor.”

Y esa es, sin duda, la conclusión más verdadera de todas.

VI. Camino a la media luna

Anexo de materiales gráficos y productos aplicados

Anexo I. Producto aplicado: una retribución desde la imagen, el juego y la memoria

Como en el camino hacia Comala, donde la tierra de la Media Luna aparece una y otra vez sin estar del todo dentro ni fuera del relato, este anexo acompaña al cuerpo principal de la investigación desde un lugar paralelo: no forma parte de la narración etnográfica central, pero sí del trabajo integral realizado con y en la comunidad.

De acuerdo con los lineamientos del Sistema Estatal de Ciencia, Tecnología e Innovación (SECIHTI), anteriormente CONACYT, los programas nacionales de posgrado de calidad (PNPC) contemplan la realización de un producto aplicado como forma de retribución social a las poblaciones involucradas en los procesos de investigación. En ese marco, y con el apoyo de una beca, se desarrolló la presente propuesta como parte de los compromisos asumidos dentro de la Especialidad en Antropología de la Alimentación de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP).

Este anexo documenta la concepción, reformulación y ejecución de dicho producto aplicado: una serie de materiales educativos con carácter lúdico y profundamente arraigados en las expresiones culturales del Día de Muertos en la Montaña guerrerense. A continuación, se narra el proceso que llevó de una propuesta inicial institucionalizada a una respuesta más íntima, crítica y situada: un gesto de agradecimiento construido no desde lo impuesto, sino desde lo aprendido.

En un principio, se planteó realizar un “Concurso de fotografía juvenil”. Esta iniciativa fue presentada a las autoridades locales: primero a la presidenta municipal, quien la aprobó, y posteriormente a la directora de cultura, encargada de su seguimiento. Se redactó la convocatoria, donde se especificaron objetivos, dinámicas y requisitos de participación. El concurso estaba dirigido a jóvenes de entre 12 y 18 años, con el propósito de “conocer las distintas formas en que los jóvenes del pueblo viven esta festividad”.

Cada participante debía entregar su fotografía tanto en formato digital (a través de un correo creado para este fin) como en formato físico, impresa en tamaño carta. El objetivo de esta entrega impresa era armar un collage colectivo que visibilizara su participación. Las bases estipulaban que las fotografías debían estar vinculadas al Día de Muertos, ser originales, no haber sido concursantes previos, no estar alteradas por inteligencia artificial y representar escenas del pueblo o de sus comunidades. Se incluyó un cronograma con recordatorios visuales para fechas clave: el 28 de octubre (inicio del concurso), el 31 de octubre (inicio de la celebración) y el 4 de noviembre (cierre del concurso).

Sin embargo, el proyecto no contó con acompañamiento institucional por parte de la directora de cultura. La difusión fue escasa, lo que provocó el desconocimiento generalizado de la convocatoria y, en consecuencia, la necesidad de declararlo desierto por falta de participantes. Esta experiencia motivó una reconfiguración del producto aplicado, priorizando una alternativa que no dependiera de gestiones externas.

A partir de una reflexión crítica sobre esta situación y reconociendo las necesidades culturales de la comunidad, se reorientó el producto aplicado hacia una propuesta directamente vinculada al objetivo de valorar y difundir las expresiones tradicionales del Día de Muertos en Cualác. El nuevo proyecto consistió en tres materiales educativos, lúdicos y profundamente enraizados en la cultura local: una lotería infantil, un juego de memoria y un libro para colorear.

Aunque de apariencia sencilla, estos materiales son resultado de una investigación rigurosa sobre las prácticas, símbolos y saberes asociados a la celebración. Cada imagen fue seleccionada a partir del trabajo de campo, entrevistas y observación participante en altares, rituales y dinámicas familiares. Se incorporaron elementos altamente significativos para el pueblo, como las monitas (pan antropomorfo), los tlaxcales, los tamales, el repique del campanero y el órgano como base de velas, entre otros aspectos que rara vez aparecen en representaciones genéricas del Día de Muertos.

La intención fue ofrecer a la comunidad materiales con los que pudiera identificarse, reconociendo en ellos no solo lo festivo, sino expresiones vivas de su identidad cultural. A través de estos recursos se buscó que niñas, niños y jóvenes se aproximaran a sus tradiciones de manera significativa, fortaleciendo el orgullo por su patrimonio.

En el caso del libro para colorear, se incluyeron también representaciones de espacios emblemáticos del pueblo, como el panteón, la iglesia y el centro de Cualác. Esta decisión respondió al interés por retratar no sólo los elementos rituales, sino también el entorno físico y emocional que da vida a la celebración. Así, al observar o intervenir las imágenes, los habitantes pueden reconocerse en su territorio y en sus prácticas, reforzando el sentido de pertenencia y la valoración de su herencia cultural.

Los tres materiales desarrollados tienen como objetivo preservar y difundir las expresiones culturales asociadas al Día de Muertos en la Montaña guerrerense, promoviendo la transmisión del conocimiento tradicional mediante herramientas didácticas que conjugan juego, imagen y memoria. Esta propuesta constituye una estrategia culturalmente pertinente, orientada a fortalecer la identidad comunitaria y revalorizar las prácticas rituales desde el reconocimiento de los saberes locales. Nacida del trabajo etnográfico, esta iniciativa brota del corazón del pueblo como una expresión viva de su identidad, sostenida por la fuerza de su memoria colectiva.



Recordatorio del inicio del Concurso de Fotografía Juvenil.

El H. Ayuntamiento en coordinación con la dirección de Cultura del municipio de Cualac, Guerrero.
 Convoca a participar en el:
1° Concurso de fotografía juvenil.
 Día de muertos: Memoria, cultura y tradición.

Bases:

- **Participantes**
 Concurso dirigido a jóvenes (12 a 18 años) pertenecientes al municipio de Cualac, Guerrero.
- **Fechas del concurso**
 La presente convocatoria permanecerá abierta del 28 de octubre al 4 de noviembre. La ceremonia de premiación se realizará el martes 12 de Noviembre del 2024 a la 1 pm.
- **Criterios de las fotografías**
 Una fotografía por participante; debe ser original y no haber formado parte de otro concurso. No son permitidos arreglos por computadora o imágenes creadas a partir de IA.
 La temática de la fotografía debe estar relacionada exclusivamente con la tradición de día de muertos.
 La fotografía podrá ser tomada en blanco y negro o a color.

La imagen deberá entregarse en electrónico en formato JPG, PNG o PDF, además de impresa en tamaño carta. (21.59 cm X 27.94 cm)

- **Envío y recepción de fotografías:**
 Las fotografías deberán enviarse al e-mail: concursodefotografiajuvenildec@gmail.com en un correo en el cual sean adjuntados los siguientes datos:
 Nombre del participante
 Edad del participante
 Nombre de la fotografía
 Descripción de la fotografía (máximo de 80 palabras).

La fotografía impresa deberá entregarse en la Dirección de Cultura de Cualac en un horario de 9:00 a 15:00 horas; con los mismos datos que la fotografía digital.

1° lugar: \$3,000.
 2° lugar: \$2,000.
 3° lugar: \$1,000.
 4° y 5° lugar: \$500 c/u.



Convocatoria del 1° Concurso de fotografía juvenil.

Pasos para participar en el 1° concurso de fotografía juvenil

1. Toma tu mejor fotografía (recuerda que debe ser original y estar relacionada con la tradición de día de muertos.)
2. En un correo electrónico carga la foto en formato PDF, JPG o PNG junto con: tu nombre, tu edad, el nombre de la fotografía y una pequeña descripción (máx. 80 palabras). Enviala a la dirección: concursodefotografiajuvenildec@gmail.com.
3. Imprímela (a color o a blanco y negro según sea tu fotografía) en tamaño carta (21.59 cm X 27.94 cm)
4. En el reverso de tu fotografía impresa escribe tus datos (nombre, edad, nombre de la foto y descripción)
5. Entrégala en la Dirección de Cultura ubicada en el palacio municipal en un horario de 9:00 AM 3:00 PM. Recuerda que el ultima día para participar es el 4 de noviembre.
6. Asiste a la ceremonia de premiación el día martes 12 de noviembre a la 1 P.M. para conocer los ganadores



Participación paso a paso en el Concurso de Fotografía Juvenil.

Anexo II. La mujer que me enseñó a mirar.

Mi abuela materna es, sin duda, una de las figuras más influyentes en mi vida y en mi formación como persona, como hombre, como cocinero y como gastrónomo. Nació en Cuateconzingo, un pueblo enclavado en la región de montaña de Guerrero. Provenía de una familia acomodada: su abuelo cultivaba caña y, en las haciendas familiares, se elaboraba panela o piloncillo. Ese entorno les dio acceso a productos que, en su tiempo, eran considerados un lujo, como el chocolate, el jocoque, la miel o el propio piloncillo. Con el paso de los años formó su propia familia: doce hijos, a quienes crió con una mezcla de disciplina férrea y afecto profundo, manteniendo siempre la casa y la cocina como los ejes que sostenían la vida familiar.

La recuerdo como una mujer de carácter fuerte, con una voz que imponía y una presencia que ordenaba. Era, en el mejor sentido, la batuta de la cocina: organizaba las manos que ayudaban y explicaba cómo debían hacerse las cosas. Cuando se preparaban tamales o tlaxcales, dirigía cada paso, asignaba tareas y se aseguraba de que todo saliera como debía. Esa firmeza no excluía el cariño; al contrario, se expresaba en cada plato bien hecho, en cada comida compartida.

Entre todos los platillos que cocinaba, hay uno que ocupa un lugar especial en mi memoria: los envueltos. Esta preparación se parece a las tradicionales enchiladas, pero con una diferencia en la presentación: mientras que en las enchiladas las tortillas suelen doblarse, en los envueltos se enrollan, tal como su nombre lo indica. Su sabor es inconfundible y característico: van rellenos de queso seco del pueblo (de un sabor muy parecido al queso Cotija) y cebolla, bañados en una salsa de chiles secos y especias que, para mí, sabe a hogar. Ella conocía mi fascinación por este platillo, así que era infaltable en mis cumpleaños, sabiendo lo mucho que me gustaba.

Junto a él, guardo en la memoria el chilate de res (similar a un mole de olla, aunque en casa solíamos prepararlo con pollo), el pipián, el chile ajo con tortillas recién hechas, los tamales heridos: de anís, teñidos de rosa mexicano gracias a la anilina, los tamales de mole, los tlaxcales sumergidos pacientemente en leche hasta ablandarse casi hasta deshacerse y, por supuesto, el chocolate espeso del Día de Muertos, que primero llegaba a la ofrenda y luego a nuestros paladares.

Su cocina estaba impregnada de aromas que aún puedo evocar con nitidez: clavo de olor, canela, comino, chile guajillo y chile ancho. También olía a sopas de fideo o arroz blanco, a caldos capaces de reconfortar el cuerpo y el ánimo. Más allá de la comida, mi abuela tenía un aroma propio: talco Maja y colonia de lavanda añeja. Basta percibir cualquiera de estos olores para que, de inmediato, su recuerdo se abra paso en mi memoria.

Algunas costumbres familiares nacieron con ella y aún permanecen vivas, como el hábito de tomar té (una sencilla infusión de canela) por las mañanas o al anochecer. Mis tíos, mi madre y yo lo seguimos practicando, como un vínculo silencioso con su memoria. Esa conexión se vuelve especialmente intensa en momentos inesperados. Recuerdo que, durante una estancia profesional en Lanzarote, el cocinero del lugar preparó pollo al comino; al probarlo, fue como volver a su cocina: un apapacho en medio de la distancia, un instante de regreso a casa sin moverme de la mesa.

Mi abuela me hacía sentir protegido, querido, buscado y amado. Aunque su carácter firme a veces se manifestaba en regaños o exigencias, la balanza siempre se inclinó hacia los buenos recuerdos. Esa manera de ser (cariñosa pero firme, afectuosa pero directiva) no solo marcó mi infancia, sino que también moldeó la forma en que concibo la cocina: como un acto de cuidado, cariño y transmisión de saberes.

Hoy, verla con noventa años es reconocer en ella a la mujer que supo criar a doce hijos, dirigir cocinas llenas de manos trabajando, sostener tradiciones y forjar memorias a través de sabores y aromas. En sus gestos y en sus recetas se condensa una parte fundamental de quien soy, de mi historia y de la memoria culinaria de nuestra familia. Sin proponérselo, ha sido portadora y transmisora de un patrimonio vivo: saberes que se aprenden viviendo y trabajando junto a ella, en la cocina, compartiendo cada preparación y cada comida en familia.

Bibliografía

Aguilar Piña, P. (2014). Cultura y alimentación: aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11–31.

Aguilar Rueda, L. A. (2016). *Análisis comparativo del tequesquite e ivermectina sobre la carga parasitaria y rendimiento productivo en ovinos en Amecameca, Estado de México* [Tesis de maestría, Universidad Autónoma Metropolitana].

Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de Estudios Extremeños*, 60(3), 925–956.

Bahls, Á., Da Silva, E., & Krause, R. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28(2), 312–330.

Benítez Santiago, S., Romero, O., & Gil, E. (2015). Indicadores sintéticos de bienestar social: una aplicación para los municipios del estado de Guerrero, México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 6(1), 293–305.

Bernaldez Camiruaga, A. (2015). *Gastronomía y estudios gastronómicos: una aproximación conceptual y epistemológica* [Tesis de maestría, Universidad Autónoma del Estado de México].

Bonfil Batalla, G. (1991). *Pensar nuestra cultura*. Alianza Editorial.

Brandes, S. (2000). El Día de Muertos, el Halloween y la búsqueda de una identidad nacional mexicana. *Alteridades*, 20, 7–20.

Cantú, C. (2012). *Municipio de Cualac*. Enciclopedia Guerrerense. <https://enciclopediagro.mx/indice-municipios/municipio-de-cualac/>.

Cartay, R. (2004). Difusión y comercio de la yuca (*Manihot esculenta*) en Venezuela y en el mundo. *Agroalimentaria*, 9(18), 13–22.

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2020). *Medición de la pobreza a nivel municipal 2020*. <https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/Pobreza-municipio-2010-2020.aspx>.

Doubront, L., & Doubront, M. (2020). Impacto del contexto económico, social y político de Venezuela en el docente universitario: análisis desde la Pirámide de Maslow. *Dissertare. Revista de Investigación en Ciencias Sociales*, 5(2), 1–15. <https://revistas.uclave.org/index.php/dissertare/article/view/2791>.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo* (M. Merlino, Trad.). Anagrama.

Geertz, C. (2008). *Thick description: Toward an interpretive theory of culture*. En T. Oakes & P. L. Price (Eds.), *The cultural geography reader* (pp. 41–51). Routledge.

Gerhard, P. (1986). *Geografía histórica de la Nueva España: 1519–1821* (1.^a ed.). Universidad Nacional Autónoma de México.

Giménez Montiel, G. (2016). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales* (Vol. 1, 1.^a ed.). ITESO.

Gracia, M. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, 20, 357–386.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2010). *Metodología de la investigación* (5.ª ed.). McGraw-Hill.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2020). *Censo de Población y Vivienda 2020: Guerrero*. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2022). *Censo Agropecuario 2022*. <https://www.inegi.org.mx/programas/ca/2022/>.

Kvale, S. (1996). *Interviews: An introduction to qualitative research interviewing*. Sage Publications.

Martínez, C. (2009). Etnografía y métodos etnográficos. *Análisis: Revista Colombiana de Humanidades*, (74), 33–52.

Martínez, M., & Sabas, A. (1998). *Así somos... Cualac* (Vol. 1). [Publicación local].

Medina, M., Alcaraz, M., & Santiago, V. (2018). *Pérdida de la identidad culinaria: caso Sierra Alta de Sonora* (Vol. 2). UNAM.

Morales, R. (2015). Análisis regional de la marginación en el estado de Guerrero, México. *Papeles de Población*, 21(84), 251–274.

Morales, S., & Flores, H. (2019). *Relación entre calidad de alimentación y rendimiento escolar en estudiantes de secundaria en jornada completa* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de

San Agustín de Arequipa].

Nájera Nájera, H. (2011). *Aspiraciones y expectativas educativas y de trabajo de estudiantes de Bachillerato del plantel Cualác y Metlatónoc, Guerrero* [Tesis de maestría, Colegio de Postgraduados].

http://colposdigital.colpos.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/10521/641/Najera_Najera_H_MT_E_DAR_2011.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Olivera, A. (2011). Patrimonio inmaterial, recurso turístico y espíritu de los territorios. *Cuadernos de Turismo*, (27), 663–677.

Palacios, C., & Gerónimo, L. (2019). Guerrero: la representación política de los pueblos indígenas mediante las circunscripciones electorales. *Estudios Demográficos y Urbanos*, 34(3), 467–495.

Paz, O. (2015). *El laberinto de la soledad* (22.^a ed.). Cátedra.

Plácido, S. (2019). Tradiciones navideñas: elementos que nos dan identidad. *Gaceta UAEH*, 10.

Poulain, J. (2019). *Sociologías de la alimentación: Los comensales y el espacio social alimentario*. Editorial UOC.

Ramos-Elorduy, J., & Viejo Montesinos, J. L. (2007). Los insectos como alimento humano: breve ensayo sobre la entomofagia, con especial referencia a México. *Boletín de la Real Sociedad Española de Historia Natural. Sección Biológica*, 102(1–4), 61–84.

Rampin, V., & Rampin, R. (2021). Taguette: Open-source qualitative data analysis. *Journal of Open Source Software*, 6(68), 3522. <https://doi.org/10.21105/joss.03522>.

Rendón, S. L. (2016). *Estudio del patrimonio gastronómico y su aporte en el desarrollo turístico del cantón San Francisco de Pueblo Viejo* [Tesis de licenciatura, Universidad Técnica de Babahoyo]. Repositorio UTB. <https://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/1885>.

Rodríguez, G. (2017). Establecimiento de la institución cofradial en Cualac, Guerrero, México, 1696–1738. *Ciencias Sociales y Humanidades*, 4(2), 65–80.

Rosado, J. L., Camacho-Solís, R., & Bourges, H. (1999). Adición de vitaminas y minerales a harinas de maíz y de trigo en México. *Salud Pública de México*, 41, 130–137.

Sáenz, Y. O. S., Fuentes, A., Palestina, C., Cauich, J., Cruz, J., & Torres, R. (2019). Importancia nutricional y actividad biológica de los compuestos bioactivos de quelites consumidos en México. *Revista Chilena de Nutrición*, 46(5), 593–605.

Sánchez, E. (2013). La certificación agraria en la montaña de Guerrero y las comunidades indias: problemas y perspectivas. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, 46(188–189), 291–310.

Soto, S. (2013). El concepto de patrimonio cultural inmaterial. *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 45(88), 121–124.

Taylor, S. J., & Bogdán, R. (1992). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación: La búsqueda de significados* (1.^a reimpresión en España). Paidós Ibérica.

Tylor, E. B. (1871). *Primitive culture: Researches into the development of mythology, philosophy, religion, language, art and custom* (Vol. 1). John Murray. <https://doi.org/10.5962/bhl.title.48654>

UNESCO. (2001). *Patrimonio cultural inmaterial: definiciones operativas*. UNESCO.

UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. <https://ich.unesco.org/doc/src/00031-ES.pdf>

Viesca, F., & Romero, A. (2009). La entomofagia en México: algunos aspectos culturales. *El Periplo Sustentable*, (16), 57–83.

Villaseñor, I., & Zolla, E. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y Representaciones Sociales*, 6(12), 75–101.

Whizar, V. (2004). Día de Muertos: una festividad ritual con tradición mexicana. *Anestesia en México. Suplemento*, 1, 3–5.