



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
ESPECIALIDAD EN ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

“Entre cerros y cocinas”: Reconocimiento cualitativo y difusión a la cocina ceremonial-ritual en la Mayordomía de la Virgen de Guadalupe en Santa Ana Atzacan, Veracruz.

LIC. MONSERRAT TELLO TORRES

DIRECTORA: ROSALBA RAMÍREZ RODRÍGUEZ

COMITÉ TUTORIAL:

IVONE VIZCARRA BORDI

LILLIAN TORRES GONZÁLEZ

Abril, 2023

Introducción	3
Objeto de investigación y planteamiento del problema	5
Metodología.....	9
Estructura de la tesina	16
Capítulo 1	17
Coordenadas analíticas para el reconocimiento de las practicantes en el marco de cocinas ceremoniales-rituales.	17
Las cocinas en el patrimonio inmaterial	17
Los aportes y reflexiones en México	20
¿Los aportes de la Ley de Fomento a la cocina mexicana?	23
Entre la patrimonialización y el turismo en la cocina tradicional mexicana.....	27
Breve estado del arte: La comida en contextos rituales	31
Marco analítico	39
La cocina	39
Cocina ceremonial-ritual.....	41
Las ejecutoras, practicantes, corazón de las cocinas	48
Capítulo 2	53
Contexto etnográfico de las cocinas ceremoniales y rituales en el marco de la mayordomía del 12 de diciembre en Atzacan, Veracruz.	53
El contexto social de un escenario mixto en las montañas veracruzanas.....	53
Expresiones y caracterización cualitativa de las cocinas ceremoniales y rituales.	57
Un breve esbozo de las cocinas ceremoniales y rituales en la Zona Metropolitana de Orizaba ..	57
Santa Ana Atzacan.....	64
La fiesta y mayordomía del 12 de diciembre en correlato con las cocinas ceremoniales rituales	68
Sobre las ejecutantes y practicantes de las cocinas ceremoniales y rituales	70
Lo comunitario (como contexto de la cocina ceremonial y ritual).....	77
Sobre la propuesta de difusión de página <i>Entre cerros y cocinas: Eccocinas</i>	81
Conclusiones.....	87
Referencias.....	90

Introducción

En estas líneas se pretendió explicar cómo desde la mirada de una licenciada en gastronomía se entendió el papel y aporte de la antropología social desde mi rol como estudiante en la Especialidad en Antropología de la Alimentación de la FFYL-BUAP, es importante mencionar que las ideas e inquietudes abordadas en las lecturas, cursos y charlas fueron especialmente enriquecedoras ya que abonaron a considerar y reflexionar en el enfoque sociocultural contribuyendo a dirigir especial atención al contexto diacrónico, así como sincrónico que permite delinear la compleja vida en colectivo, se suma un pensar relacional, donde, el ámbito de las prácticas e ideas de los colectivos, se presentaron como bisagra para dialogar con distintos campos como la economía, religión, política, ambiente, entre otros.

Aunado a que la antropología social favoreció repasar cómo un colectivo se representa ante los demás, pero también cataloga a otros; esto desde ahora influye en mi pensamiento, especialmente al recapacitar en las implicaciones que esto tiene en el marco de las relaciones de convivencia, los intercambios, así como los reacomodos intra e intergrupales, permitiendo entender cómo ello impone retos para el quehacer etnográfico, particularmente en el trabajo de campo, ejercicio reflexivo que interpeló a quien escribe, dejando profunda huella para reconocer el tejido de miradas entre unos y otros, esto es entre las y los potenciales interlocutores hacia mí y viceversa.

La disciplina antropológica me planteó pensar en la articulación, exclusión, complementariedad que se teje en referentes muy cercanos al formar parte de una familia, comunidad laboral, pero también en el rol como aquella que, curiosa que buscó establecer una “miradita”, “platicadita” con las y los actores del sistema alimentario.

El aparente sencillo señalamiento y a la vez pretensión de mi parte al entender cómo interactuamos con los otros, dejó especial valor para especular en las condiciones, los etnocentrismos, las resistencias, entre muchos factores que influyen en la vida en sociedad, coincido ampliamente con García Canclini al reseñar que la antropología en los contextos contemporáneos tiene amplios señalamientos que aportar en el marco de las interacciones entre las culturas locales y las de amplia escala, con especial énfasis en las técnicas etnográficas como herramientas cuya utilidad es la capacidad de registrar “lo local globalizado”, o dicho de otro modo, todo lo que hay de extranjero en “lo nuestro” y las maneras en que lo nuestro se las arregla para tener un lugar en el mundo” (1993, p. 8).

De modo que resultado de familiarizarme, pero no manejo ampliamente la reflexión etnográfica, me sumé al interés por atender los procesos colectivos de la vida contemporánea desde

la perspectiva y punto de vista del otro, eje epistémico que me permitió resaltar atentamente que no es lo mismo formar parte de una familia, comunidad o grupo étnico, participando como hombre, mujer, joven, jefe, empleado o migrante, es desde ese rol y estatus que se percibe, entiende, representa, construye o se lucha por la participación al interior de un colectivo, así como se advierten diversas maneras de apropiación de recursos, manejo del espacio, roles, por lo que la dinámica del complejo sistema alimentario se presentó como nicho para ejemplificar tales pensares.

Por lo anterior resalto lo expuesto por Raymundo:

“la antropología de la alimentación considera que un sistema alimentario se conforma de la recolección, la producción, el intercambio y el comercio, la transportación, la transformación, y la preparación de alimentos; así como del uso de técnicas de almacenamiento, conservación y fuentes de energía”; visto de manera superficial, pareciera que los aspectos sociales y culturales están aislados de este “proceso”; pero habría que matizar que para que cada una de estas acciones ocurra se requiere de personas; quienes a su vez, dotan de contenido y sobre todo de significado una, varias o todas estas actividades (2021, p. 236).

Por supuesto con la convicción e interés por vincular el ejercicio reflexivo con el referente útil de la especialidad en antropología de la alimentación, es importante acotar al lector que no alcancé a resolver problemas sociales, ya que para ello se requiere amplio bagaje, aunando a los tiempos, intereses y capacidades de quien escribe; en lo personal coincido con el siguiente señalamiento: “lo importante es conocer el sentido de las cosas, y de este modo poderlas comprender mejor” (Esteva, 1973, pp. 271-272), el lector en este escrito encontrará el reconocimiento a los sistemas alimentarios en amplia vinculación con la vida social, se presentan enunciaciones que delinear posibilidades que sirvan para preparar acercamientos desde la antropología de la alimentación a los contextos ceremoniales y rituales en un complejo contexto globalizado como la Zona Metropolitana de Orizaba en el estado de Veracruz, México, escenario donde se llevó y se continúan realizando a cabo intercambios comunicacionales.

Es un escenario con el que me encuentro ampliamente implicada, aspecto que influyó en la decisión de plantear acercamiento de corte cualitativo por medio de procesos y ejercicios de observación, además de convivencia, charla, seguimiento y por ello presento una modesta propuesta de intercambio con los distintos actores, lugares, así como acontecimientos (se explica más adelante). Es importante referir que nací en la ciudad de Orizaba, por lo que este asentamiento es especialmente significativo, al respecto recurro a la atinada reflexión de Abilio Vergara: “Las historias de vida realizadas en el lugar lo impregnan, allí cada persona o grupo elabora una historia singular, articulada a las historias de los otros que encuentran en esa trama el sentido y la

modulación de sus emociones y sentimientos que, a su vez, impregnan al lugar, generando expectativas mutuas” (2013, p. 142).

Ello incidió ampliamente en el gusto por inclinarme a reconocer a las cocinas, por supuesto las de mi entorno cotidiano, comenzando por la ciudad de Orizaba, Veracruz, pero con el paso del tiempo a partir de los recorridos por la zona me condujeron a un proceso de investigación muy empírico, donde no contaba con las bases para llevar a cabo una sistematización de manera profesional.

A lo anterior, se sumó, que después de varios años de trabajar en el sector hotelero, en el 2012 comencé a colaborar con asociaciones de la ciudad de Puebla, mi participación me vinculó en la capacitación a mujeres de comunidades rurales con relación a la manipulación de alimentos; esa inmersión, me acerca a conocer de manera directa: ingredientes locales, las cocinas y a las voces indígenas. Y, no es que antes no lo haya tenido en la mira, pero es a partir de la convivencia e interacción directa, particularmente con las ejecutantes, me ayudó a la reflexión de esa cocina mexicana ausente en libros, restaurantes, en los discursos de mis profesores de gastronomía y por ende en los planes de estudio de esa disciplina.

Tras mi paso por la Especialidad, ahora puedo nombrar y resaltar la inquietud de mirar hacia lo “otro”, “diferente”, “diverso”, que desde mi formación académica previa desde la gastronomía le hubiese llamado la cocina mexicana, que suele resaltar: los ingredientes, las técnicas, los recetarios, los platillos que aluden a los aspectos culinarios del país. Pero, que con el bagaje antropológico reconozco procesos más amplios, complejos, holísticos al reconocer, lo que ahora incorporo como sistema alimentario, del cual la cocina y sus actores representan ámbitos que requieren identificarse.

Objeto de investigación y planteamiento del problema

Con base en los señalamientos antes expuestos, este trabajo partió de la importancia de la diversidad en el marco de las expresiones de la vida en colectivo, particularmente interesaron los contenidos propios de la Especialidad: la alimentación, respecto a la cocina, reconozco que es “en su sentido amplio una representación de la cultura que revela una concepción particular del mundo” (Unigarro, 2015, p. 22), aseveración que fue útil para resaltar particularidades, a la par que me acercó a la diversidad al contextualizarle en la dinámica social, particularmente actores, acciones y sentidos vinculantes a los haceres colectivos, por lo que a las expresiones alimentarias se les apreció como referentes culturales, que se entendieron como: “la organización social de significados,

interiorizados en forma relativamente estable por los sujetos (individuales o colectivos) que los comparten, y objetivados en formas simbólicas, todo ello en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados” (Giménez, 2007: 49-50, en Giménez, 2019, p. 16).

De modo que “los sistemas alimentarios serán tan variados como sistemas culturales existan, pues las elecciones alimentarias dependen de dichos sistemas. Desde ésta perspectiva, las cocinas varían en función de sus entornos particulares, gozan de una especificidad, por lo que no pueden ser estudiadas como experiencias universales” (Unigarro, 2015, p. 22).

Elementos que contribuyeron a entender lo diverso de la alimentación, los sistemas alimentarios, por supuesto las cocinas, ya que desde el pensar de la antropología de la alimentación no hay una única expresión, aspecto que contrasta con otras ópticas como la gastronomía o turismo, que suelen alentar lo original, la esencia, lo único, de lo que suelen englobar como comida o cocina mexicana, generando con ello un proceso discursivo y práctico que desde las instancias, como secretarías de gobierno o iniciativas de ley, institucionalizan a la cocina mexicana, para englobar en lo “mexicano”, pero con ello se desdibujan las pertenencias y diversidades.

Se sumó que conocí la propuesta, previa mejora a la primera versión, que se presentó con el nombre de Ley Federal de Fomento a la Cocina Mexicana¹, y por supuesto ya la ley en marcha, iniciativa que se sustentó en el discurso relativo a noción del patrimonio inmaterial (donde se englobó a la comida del país, la cual llamaron: Cocina Tradicional Mexicana), además haciendo énfasis en la distinción otorgada por la UNESCO en el 2010, resaltando en ello: “la labor que realizó la iniciativa privada, la sociedad civil organizada y en especial el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana para alcanzar el reconocimiento otorgado”.²

Es importante mencionar que fue factible consultar en línea el texto y de cuyo contenido hubo varios elementos que llamaron mi atención, a saber:

a) un intento de delimitación a la cocina mexicana del cual destaco lo siguiente:

Como puede advertirse, son distintas las connotaciones, acepciones o neologismos que giran en torno a la cocina mexicana; consecuentemente, con la finalidad de homogeneizar tales conceptos y para los efectos de la presente iniciativa, se propone que prevalezca el concepto de “Cocina

¹ La cual fue impulsada por los diputados: María Lucero Saldaña Pérez, René Juárez Cisneros y Fernando Galindo Favela del grupo parlamentario del PRI correspondiente a la LXIV Legislatura de la Cámara de Diputados.

² PRI http://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2021/04/asun_4167876_20210413_1618338482.pdf

Mexicana”, en virtud de que es una idea distintiva, al tiempo que *abarca la identidad de los mexicanos* (las cursivas son mías).

b) Además, en el Artículo 2, Fracción II, resaltaron los elementos que integran, según los legisladores, a la cocina mexicana, a saber:

Los componentes culturales, sociales e históricos que constituyen un atractivo turístico y que conllevan factores económicos alrededor de la comida de los mexicanos; los conocimientos y actividades que están relacionados con la alimentación, los ingredientes, recetas y técnicas de la tradición culinaria y su evolución histórica en la cocina tradicional así como la cocina contemporánea; los platillos endémicos de México que forman parte de las tradiciones nacionales, expresiones locales y regionales, con elementos de calidad, valor, identidad y arraigo que le proporcionan características propias con presencia y reconocimiento nacional e internacional, que la distinguen e identifican del resto del mundo, a los usos, costumbres, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, rituales, actos festivos, instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales relacionados con la producción alimentaria reconocidos como parte integrante del patrimonio cultural intangible inherente a comunidades y grupos de personas.³

Sin embargo, la conceptualización que se presenta de la cocina mexicana, permitió reflexionar cómo los sectores dominantes oficializan lo nacional, conllevan a eliminar las diversidades, por ejemplo, los referentes étnicos de un Estado pluricultural y megadiverso desde una perspectiva biocultural quedan ocultos tras una unidad cultural homogénea: lo mexicano; y en su nombre se justifica, y disfraza un discurso aparentemente representativo de la diversidad, pero no es otra cosa que producir relatos y narrativas con una férrea tendencia a establecer un orden y a la vez contexto asimétrico y desigual.

c) El interés del gobierno federal en concordancia con los otros niveles de gobierno por presentar y vincular a la cocina mexicana como referente económico y productivo: “y por ello la necesidad de que el Estado en coordinación con las actividades privadas promueva políticas públicas para su defensa, impulso y fortalecimiento”.⁴ En esa propuesta se apuesta ampliamente por vincular a la cocina mexicana tradicional al sector turístico, entre los motivos de justificación prevalecen los relacionados al valor de identidad mexicana ya que ello es digno de promoción cuando se objetiva en la cocina que expresa riqueza al sintetizar los ingredientes, procedimientos y saberes de los nichos ecológicos, pero son predominantes: maíz, chile frijol.

Es una iniciativa que recae solo en el Estado y en el sector privado la tarea de preservar y mantener vivo el patrimonio inmaterial nacional, sobresale de una forma burda el discurso para inventar e instituir el impulso a una serie de símbolos que permean los sistemas alimentarios

³ RIhttp://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2021/04/asun_4167876_20210413_1618338482.pdf

⁴ RIhttp://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2021/04/asun_4167876_20210413_1618338482.pdf

adscritos al escenario que se denomina México, como es el maíz, chile y frijol, denotando ampliamente su matiz excluyente, ya que la diversidad de los sectores sociales es tímidamente referida.

Resulta preocupante la intención que descansa en el argumento relacionado con fomentar la cocina tradicional en el marco de la industria gastronómica:

Fortalecer la cadena de valor productiva de la cocina mexicana en las cocinas tradicionales de México, con énfasis en recursos, productos, platillos y regiones emblemáticas; y, promover integralmente la cocina mexicana como un atractivo turístico y cultural a nivel nacional e internacional.⁵

El negocio, la franquicia, las cadenas restauranteras, los procesos de invención o apropiación acompañan el discurso relativo a capacitar y profesionalizar a quienes generacional e históricamente han estado vinculados:

Bajo este contexto, en sus funciones de carácter educativo, profesionalización, capacitación en el campo de la gastronomía, es menester la puesta en marcha de certificaciones de las cocineras y cocineros tradicionales en relación con los saberes y prácticas reconocidas como parte del patrimonio cultural intangible gastronómico, local y regional.⁶

Lo referido antes, solo son algunos aspectos que resultaron interesantes para presentar un esbozo de corte crítico y a la vez propositivo a pensar desde el referente epistémico de la antropología de la alimentación, para ello, por un lado, tuve en mente la perspectiva y punto de vista de quienes integramos los colectivos; y por otro, la pertinencia de la diversidad como elemento que favorece dimensionar la vida social y cultural, ambos medulares en los constructos etnográficos.

Por lo que se consideró factible argumentar la necesidad de considerar a las cocinas en plural, y no en singular, es decir apelar a la diversidad de condiciones, contextos, usos, pautas que influyen en la producción y reproducción de heterogeneidad sociocultural de las cocinas adscritas a sistemas alimentarios, esto último representó un factor importante, ya que así, no se le aprecia ajena a las formas de vida, organización y las prácticas socioculturales, como ocurre con lo planteado en la propuesta de Ley; aunado a que se piensa imprescindible incorporar a los actores sociales ligados a las cocinas; además reflexionarles como escenarios con profundas transformaciones, por lo que estatizarles bajo el referente de patrimonio resalta una condición problemática, ya que aquellas expresiones de las cocinas que no se ajusten a lo “original y propio” quedan excluidas, generando con ello desigualdad al carecer de reconocimiento, e incluso de profesionalización para

⁵ RIhttp://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2021/04/asun_4167876_20210413_1618338482.pdf

⁶ RIhttp://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2021/04/asun_4167876_20210413_1618338482.pdf

respaldar los saberes, procedimientos, ingredientes por parte de las y los actores de las cocinas ante quienes dictaminan y establecen las reglas para referir a “la cocina mexicana”.

Conjuntando los elementos antes expuestos el objeto de estudio fue: la diversidad en las expresiones socioculturales de las cocinas de las altas montañas de Veracruz, especialmente el reconocimiento a la cocina ceremonial ritual, a partir de las ejecutantes especialmente en su participación y experiencia a fin de dimensionar el desdibujamiento hacia ellas.

Lo anterior dio paso a la siguiente pregunta: ¿cómo impulsar el reconocimiento etnográfico a partir de las características de Zona Metropolitana de Orizaba, Veracruz? tomando como ejemplo el caso de Santa Ana Atzacan.

El objetivo general planteado fue: Reflexionar etnográficamente en torno a las cocinas ceremoniales y rituales con especial énfasis en sus practicantes a fin de resaltar el aporte, reconocimiento y difusión a la diversidad sociocultural que sustenta la Zona Metropolitana de Orizaba, Veracruz.

En tanto que los objetivos específicos fueron:

*Revisar el matiz instrumentalista que presenta la iniciativa de ley en torno a la cocina mexicana con énfasis en el tinte turístico y mercantilista que pretende homogeneizar desdibujando la diversidad del territorio nacional en detrimento de una perspectiva plural.

*Caracterizar y contextualizar las particularidades socioculturales de las cocinas ceremoniales y rituales a partir del ejemplo de la mayordomía en honor a la Virgen de Guadalupe en Santa María Atzacan.

*Contribuir a la difusión etnográfica de las practicantes de las cocinas ceremoniales y rituales por medio de una página de internet dedicada a la Zona Metropolitana de Orizaba, Veracruz con el fin de resaltar a su reconocimiento.

Metodología

El panorama metodológico, que contribuyó al proceso de investigación relativo al acercamiento con las practicantes de la cocina ceremonial y ritual, así como al complejo contexto de las cocinas fue el enfoque de una metodología cualitativa que descansó fundamentalmente en el marco del trabajo de campo, postura epistémica y punto de partida que garantizó, así como ofreció las posibilidades de acercamiento *in situ* y cara a cara al escenario social.

Postura que fue objeto de adecuaciones, por un lado, el contexto de la COVID-19 limitó la participación y colaboración, ya que los contagios seguían en aumento en el segundo semestre de 2021, generando especial desconcierto y desconfianza por llevar a cabo desplazamientos, encuentros y posibilidades de diálogo, aspecto que influyó en la modificación al diseño de la propuesta original de la presente tesina, que deseaba resaltar a las mujeres cocineras, por medio de historias de vida. Aspecto que se logró a medias y no con la profundidad deseada, por lo que es un limitante de este trabajo.

Quien escribe, había establecido contacto con la mayordoma de la Virgen de Guadalupe 2020-2021 de Santa Ana Atzacan, tras charlas, visitas, explicaciones, acuerdos y permisos se me notificó que había oportunidad para observar los preparativos más importantes de la comida a ofrecer, en ello hubo amplia expectativa y se formularon guías de observación, preguntas abiertas, un listado de actores, objetos, etapas, ingredientes, participantes, entre otros ítems, con el ánimo de atender hasta el mínimo detalle, llevando cámara de fotografía, vídeo, grabadora de audio, celular, libreta y lapiceros, aunado a ropa cómoda, mandil, más la actitud y disposición para eso que le llaman “el asombro”, reto que se comparte con la siguiente inquietud:

consistía siempre en ver a otros seres humanos como otros. Es decir, precisamente a pesar de las diferencias patentes a primera vista y a pesar de muchas otras, que emergen sólo con la observación detenida y que pueden referirse a cualquier esfera de la vida, siempre se trata de reconocer a los seres completamente diferentes como iguales (Krotz, 1994, p. 6).

Sin embargo, el aprendizaje es que en la investigación cualitativa el acercamiento y reconocimiento del contexto, estructura, red de relaciones, reglas, son sumamente operantes; de modo que no se obviarán para futuras incursiones; partí desde mi mirada, que me llevó a privilegiar la idea de que la mayordoma al ser una figura del sistema de cargos, decide sobre sus espacios domésticos, la casa y el sitio donde se llevaría a cabo el montaje de la cocina ceremonial y ritual, a mi entender la mayordoma representa, por un lado: autoridad, decisión y autonomía en cuanto a sus espacios, como los domésticos. Al respecto resaltó la siguiente aseveración que resultó especialmente didáctica:

Comprender los términos de una cultura o de un grupo social, la perspectiva del actor, consiste en reconocer que el de los informantes es un universo distinto del mundo del investigador. [...] Por eso es conveniente que el investigador empiece por reconocer su propio marco interpretativo acerca de lo que estudiará y lo diferencie, en la medida de lo posible, del marco de los sujetos de estudio (Guber, 2005, p. 207).

Pero, aprendí que es muy importante no anteponer, no dar por sentado, no obviar, en torno a la capacidad de decisión de participantes como las mayordomas, quienes están en correlato con otros

actores, que no son visibles, y que aparentemente no guardan una figura jerárquica al no ser protagónicas y pertenecer al sistema de cargos, pero son sumamente influyentes, a saber: la mamá de la mayordoma, en general las adultas de los grupos domésticos tienen roles estratégicos.

Se sumó el recelo de quienes participan y practican la cocina ceremonial y ritual, también identifiqué la presión, en exceso premura por preparar los alimentos para cumplir con la hora establecida y con la calidad esperada, todo ello en un contexto de pandemia, donde la desconfianza a los ajenos fomentó que fueran constantemente observados, y los rumores de posibles contagios al interior de la comunidad, también influyeron en que fuese limitado el ejercicio de observación y participación al interior de la cocina ceremonial y ritual el 11 y 12 de diciembre de 2021.

Estos elementos influyeron en mi posibilidad de inserción, planeada con detalle, pero la situación impulsó llevar a cabo el plan B, haciendo uso de la improvisación, me posicioné no como alguien que buscaba “ayudar y colaborar” al interior de las cocinas, y asumí el rol de alguien que “asiste” y “gusta de acompañar”, estos referentes de acercamiento metodológico dieron posibilidad para establecer charlas y contactos con la población, experimente la alteridad, me hizo pensar en el actuar respetuoso y ético como investigadora y que al repasar las experiencias, consejos o estrategias que llevaron a cabo aquellos investigadores encumbrados, como Loic Wacquant (2006) que de manera paciente, con amplia disposición decide implicar su persona y corporalidad para acceder al complejo campo de un gimnasio tras largas temporadas de convivencia; o el chispazo fugaz de participar en la pelea de gallos en Balí en la que Clifford Geertz (2003) narra los detonantes y aprendizajes de la interacción con la colectividad.

Experimentar, ser catalogada, percibida como alteridad, sentir el rechazo, o la observancia, son experiencias formativas influyentes, pero que permitieron buscar otros nichos y formas de participación, igualmente detonantes, por lo que en la condición de asistir y en el reconocimiento como ajena a la comunidad, solía explicar mi presencia con la frase de “acompañó”, aspectos que cobraron énfasis al enfrentar-negociar un lugar para apreciar las dinámicas ajenas. Parte de los aprendizajes que me dejó realizar una investigación de corte cualitativo, es que se necesitan múltiples estrategias de estudio, respetuosas, cuidadosas de la diversidad.

No obstante, tales experiencias influyeron en replantear las posibilidades, alcances, propuestas de lo que este trabajo pretendió delinear, se antepuso el respeto a no insistir en hacer mayor presencia, evitando la presión, aplicando la frase “al buen entendedor pocas palabras” y se optaron por buscar referentes que permitieron establecer una propuesta de caracterización de corte etnográfico con fines de difusión.

Se partió del posicionamiento relativo a “la perspectiva del actor”, es decir, cómo los participantes de los colectivos configuran el marco significativo de sus prácticas y nociones, en voz de Rosana Guber citando a Clifford Geertz (1973), coincido con lo siguiente:

En principio, el investigador describe una realidad particular, animada por complejos de relaciones que atañen y vinculan distintos campos de la vida social. Las etnografías presentan un retrato vivido de los más variados aspectos de una cultura: economía, organización social y política, sistema religioso y de creencias médicas, formas de socialización de los jóvenes, tratamiento de los ancianos, vínculos con la naturaleza, relaciones con otros grupos culturales, arte, tecnología, etcétera (Guber, 2005, p. 36).

En este sentido, la relación que se fue construyendo entre la perspectiva del otro, como actor social, con la que asiste y acompaña, configuraron el ejercicio de trabajo campo; el cual contribuyó a vislumbrar un pequeño reconocimiento a las prácticas colectivas, el sistema de valores y la relaciones que se gestan en el ámbito de la cocina ceremonial. Los resultados presentados permiten ahondar en el diálogo entre las ejecutantes y el universo de la cocina motivando a un tiempo-espacio ceremonial-ritual como elemento activo para la celebración de las mayordomías u otros marcos festivos que, para este escrito versó principalmente en honor a la Virgen María de Guadalupe.

A lo largo de este ejercicio reflexivo se buscó denominar a las mujeres, no como cocineras, se prefirió utilizar la denominación de practicantes, también la de ejecutantes, debido a que por supuesto que están insertas y situadas en el marco de una cocina especial, pero, además se buscó resaltar a quienes realizan un sinfín de acciones como: envolver, sazonar, trozar, servir, ordenar, enseñar, limpiar, repartir, cuidar, atender, organizar, compartir, supervisar, mandar, compartir, entre otras tareas, ya que tienen papel sumamente activo, pero que desde el rol de cocinera pudiese pensarse que sus intervenciones son meras repeticiones de lo que podría dar por sentado, saben hacer “cocinar”.

El hacer de una ejecutante y practicante es de participación, al enunciar algunas de las acciones sugeridas antes, se buscó mostrar la amplia exposición relacionada al sentido y significación al formar parte de una cocina ceremonial y ritual, la cual tiene distintas connotaciones ya que se encuentra vinculada a la alegría o tristeza, ya que depende, por ejemplo, cuando se es convocada a participar en un montaje de luto, lo cual contrasta en los parabienes que se expresan en otro tipo de rituales de paso, como un bautizo, o en otro tenor los compromisos de las mayordomía.

Las participantes practican y ejecutan en constante referencia al tipo de convocatoria, es decir, no se cocina e interviene igual, por lo que, con la connotación de practicante, se hace el

llamado a resaltar la configuración de un nivel vivencial, esto es que la ejecución no solo alude a un rol, también resalta su actuar, por supuesto en el marco de un conjunto de interacciones donde se congrega a integrantes de la comunidad, también se expresan creencias en común, se manifiesta la adhesión, en tiempos y ámbitos articulados con la ceremonia y ritualidad.

Aspectos que ayudaron para posicionarse y entender al “campo” como ejercicio de reflexión que permitió conocer manifestaciones e intensidades en el marco de las cocinas, especialmente en los tiempos y espacios festivos; y al trabajo de campo como la instancia para enmarcar al conjunto de interacciones sociales cuya finalidad fue generar condiciones de empatía y *rapport* con las y los interlocutores (Guber, 2005), que participan en la mayordomía, en general quienes integran la comunidad, particularmente dialogar y participar con las ejecutantes que influyen en la cocina ritual-ceremonial.

Durante el trabajo de campo, se pretendió asumir la figura e implicación como cocinera colaborativa, pero por los motivos expuestos antes, se optó por la de asistente y acompañante, posicionamientos que permitieron conocer en la medida de lo posible los espacios sociales de la cocina ritual-ceremonial donde se elaboran los alimentos. A partir de la asistencia y acompañamiento me posicioné como alguien que observó actividades que se gestan en torno a las dinámicas del ejercicio de cocinar; esperando en otro momento cuando las interacciones y los lazos entre las practicantes de la cocina ceremonial y ritual sean más estrechos y con mayor contexto de los escenarios pretenderé tener la experiencia de participar mano a mano con las cocineras al interior del espacio, por ejemplo: elaboración del mole, arroz, atole, café o tamales.

Donde sí hubo opción de posicionarme en el marco de la observación participante fue durante la distribución-consumo de los alimentos propios de las mayordomías, desde este referente siguiendo a Guber: “se propone obtener información significativa requiere algún grado, siquiera mínimo, de participación; esto es, requiere que el investigador desempeña algún rol y por lo tanto incide en la conducta de los informantes, que a su vez influyen en la suya (2015, p. 59).

Al asistir y acompañar fue útil realizar un registro fotográfico y audiovisual, dependiendo de las condiciones y anteponiendo no contravenir las facilidades otorgadas, los recursos relacionados con la imagen, son datos cualitativos que permitieron reflejar y difundir los esfuerzos de las ejecutantes en este tipo particular de cocina. Con base en el acercamiento expuesto se pudo entender el papel de ellas como eje fundamental desde lo operativo y organizativo en el desarrollo de las cocinas, la transmisión de habilidades culinarias, los arreglos internos entre ellas al donar

tiempo, saberes, además de creatividad para la elaboración de un plato que goza de amplio consenso ceremonial y ritual.

Con la oportunidad de acompañar hubo una interesante aproximación a:

Los olores, gustos y el tacto también son parte de aprender a percibir en un estudio etnográfico. Hay todo un universo de información que no suele pasar por la visión ni por los oídos. Aunque siempre importantes, para ciertos estudios etnográficos estos sentidos pueden adquirir gran relevancia... Al igual que con su mirada, el etnógrafo tiene que aprender a utilizar esos sentidos adecuadamente para capturar con particular intensidad ciertas dimensiones de los aspectos de la vida social en los cuales está interesado (Restrepo, 2018, p. 32).

Asistir y acompañar fueron recursos metodológicos, a manera de “pretexto”, para establecer empatía, integración social con la intención de alcanzar el diálogo, hubo sesgos, limitantes, pero a la vez dieron pauta para vislumbrar la compleja red organizativa que se teje en el nivel familiar para sellar o concluir en el marco de la participación de las mayordomía específicamente en la elaboración de los alimentos que gozan de un profundo sentido identitario y simbólico al interior de los colectivos que forman parte de una zona metropolitana.

Las principales estrategias para charlar fueron: las entrevistas abiertas, pretexto para ahondar en el pensar de los integrantes de la comunidad; así como las características de la mayordomía en honor de la Virgen Guadalupe; también fue importante el intercambio verbal en el marco de entrevistas a profundidad (se realizaron tres) con mujeres destacadas por su participación y a la vez reconocidas en la cocina ceremonial y ritual, este acercamiento fue sumamente enriquecedor facilitando entender, pero a la vez dejando más interrogantes que desafortunadamente no puedo contestar, pero sí resaltar algunos que llamaron la atención: el rol del trabajo, creatividad, potenciar las habilidades, el intercambio de sugerencias, consejos previos, durante y posterior a la elaboración de la comida; también figuró la jerarquía, el estatus y el poder hacia quienes ostentan reconocimiento acorde a su tipo de especialización, por ejemplo, como moleras.

En conjunto hubo amplio compromiso por concentrar referentes cualitativos, tanto generales como detallados, el resultado se sistematizó a lo largo del escrito pretendiendo explicar algunos puntos que abonan a una comprensión sociocultural hacia las practicantes de las cocinas ceremoniales.

Contar con el apoyo de material fotográfico, vídeo, grabación sonora fue base para presentar la propuesta de difusión; por supuesto, es material que se puede repasar para releer los acontecimientos, espacios, acciones, sujetos y ello contribuye a llevar a cabo la reflexión.

Particularmente se presentó en la página web que se espera conforme y enriquezca a mediano y largo plazo una base de datos visuales y sonoros, que serán parte del reconocimiento etnográfico que la autora está concentrando de la zona metropolitana de Orizaba en el estado de Veracruz.

Por último y no por ello menos importante reseño el ejercicio que aún me representa dificultad, es el hábito de elaborar notas de campo, a veces en el celular, otras en libretas, en hojas sueltas, grabaciones de voz y vídeo intentando narrar acontecimientos, uno de los retos se encuentra en que el registro sea constante, así como detallado, aún estoy en proceso de encontrar una estrategia que me permita condensar lo observado durante el trabajo de campo.

A manera de breve balance esta investigación se consideró pertinente debido a que me desempeño como docente en la Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz, aunado a mi formación de pregrado como chef, resulta importante contar con bases teórico-metodológicas propias de la antropología de la alimentación, particularmente en el acercamiento etnográfico, aspecto que en lo particular y profesional influye en el entendimiento del complejo sistema alimentario; parte de esa mirada se pretende presentar y difundir entre la comunidad estudiantil del centro universitario del cual formo parte a fin de colaborar en un pensamiento plural, sistémico y sociocultural en la formación de las y los estudiantes de licenciatura en gastronomía, para quienes la visión y acercamiento a la comida es fundamentalmente pragmático, sin embargo, hace falta atender a la población, a los alimentos y sus insumos como portadores de sentido y carga simbólica, por lo que pretendo esbozar el acercamiento a la comida ritual, a la cocina y a las principales ejecutoras a partir de la página web Entre cerros y cocinas: Eccocinas que pueda fungir como base para concentrar, previa autorización, créditos, participación de la población estudiantil donde espero seguir colaborando e impulsado acciones de difusión.

Otro elemento que pretendo referir es que la presente iniciativa buscó aportar un pensar crítico a la receta, el platillo, procedimiento, ingrediente o técnica que suele presentarse desde la gastronomía como elementos centrales, contribuyen a objetivar la práctica de cocinar; pero como se ha referido antes, algo que deja ampliamente huella epistémica de la antropología de la alimentación, es partir y resaltar al sujeto y su punto de vista, por ello se contribuye a dimensionar a la cocina ceremonial-ritual en el marco y con base en el quehacer y presencia de las principales ejecutantes de la cocina, por lo que se requiere una comprensión sociocultural, la que no desdibuja a las ejecutantes, aspecto que distingue con los argumentos de la iniciativa de ley relativa a la cocina mexicana, no basta con presentar lo importante de “la tradición”, sin resaltar al sujeto.

Estructura de la tesina

Con base en lo anteriormente expuesto la presente tesina representó un reto para contextualizar a las cocinas, no sólo desde una perspectiva instrumental, también la simbólica, en ello la dinámica alimentaria juega especial énfasis, de modo que los aportes de Paris Aguilar fueron perspectivas sumamente enriquecedoras, al respecto coincido con “ los estudios de antropología de la alimentación propiamente dichos, que dirigen la mirada a los aspectos culturales y simbólicos de la alimentación en contextos históricos y sociales concretos” (2014, p. 16), con base en ello es que se desprende el pretexto del presente escrito que estuvo conformado por la siguiente estructura.

En el primer capítulo se reseñó la argumentación que pretendió visibilizar a la cocina como referente de análisis y a la vez como nicho con una férrea tenacidad con la que muchas poblaciones y organizaciones locales defienden, presumen, encaran, especialmente ante los procesos de patrimonialización, mercantilismo, turistificación. La cocina ritual-ceremonial tiene otra condición, que denominé cocinas locales, donde encuentro procesos de participación claramente femenina donde aprecio no una lucha abierta, pero sí una importante acción a nombre de la costumbre, la tradición, la fiesta; la cocina ceremonial es una forma diferente de expresar la vida en comunidad donde las ejecutantes por medio de sus prácticas sociales culinarias contribuyen a la reproducción de las dinámicas de celebración, la perseverancia de las fiestas, mayordomías, cocinas rituales, involucran un dejo de afirmación, así como resistencia locales.

En el segundo apartado se presentan los principales elementos que dan pauta para reseñar etnográficamente a las cocinas ceremoniales y rituales, haciendo énfasis en el tiempo-espacio, con el ánimo de presentar un escenario social conformado por contexto, sujetos, objetos que en su amalgama resaltan referentes prácticos y simbólicos.

El papel de las ejecutantes nos dio pauta para señalar los aspectos prácticos y la participación de las cocineras que participan creativamente en el marco de equipos de colaboración aportan los conocimientos, reproducen una red de relaciones, jerarquías, así como dinámicas de organización acorde al tipo, cantidad de alimentos a elaborar: tamales, atole, carne, mole.

Así como los referentes simbólicos, que ofrecen la dimensión significativa que implica la práctica de cocinar en contextos rituales y ceremoniales, aspecto que reviste de especial énfasis el uso de la cazuela, el metate, el comal, denotan corpus de sentido y significado al proceso de elaboración de mole que refuerzan las técnicas culinarias, que dieron pauta para esbozar una página web cuyo objetivo es difundir la diversidad de las cocinas de la Zona Metropolitana de Orizaba.

Capítulo 1

Coordenadas analíticas para el reconocimiento de las practicantes en el marco de cocinas ceremoniales-rituales.

El objetivo de este apartado fue enunciar y relacionar los referentes analíticos de apoyo que dan sustento a la etnografía (a desarrollar en el siguiente capítulo); el lector encontrará dos grandes bloques expositivos, a saber, un breve estado del arte, en el que se toma como punto de partida la perspectiva institucional que hace énfasis en un posicionamiento que busca resaltar lo particular y a la vez englobante de lo que suelen llamar “cocina mexicana” a la que se posiciona desde el halo del patrimonio, pero que desde la perspectiva etnográfica es factible cuestionar debido a lo complejo de las instituciones y ejemplos concretos como es la cocina ceremonial-ritual, motivo por el cual se presenta un breve acercamiento a los referentes etnográficos que dan sustento a las iniciativas de explicación relativos a las prácticas y significados en el marco de la antropología social. Por último, se presenta la postura analítica que da pauta al acercamiento situado de la mayordomía en Santa María Atzacan a partir del rol de las ejecutantes.

Las cocinas en el patrimonio inmaterial

Especial interés guarda para la presente tesina dar atención a la cocina ritual-ceremonial, se comienza con un primer acercamiento al papel que esta manifestación tiene desde el punto de vista de la legislación internacional y nacional. Como parte de las estrategias de caracterización relativa a resaltar los atributos de ciertos asentamientos y con la finalidad de presentar las cualidades de distintos lugares en el mundo la UNESCO, propuso el programa de Ciudades Creativas definidas de la siguiente manera:

La Red de Ciudades Creativas de la UNESCO reconoce la creatividad de sus miembros en siete ámbitos: artesanía y artes populares, artes digitales, diseño, cine, gastronomía, literatura y música. Cuenta ahora con un total de 180 ciudades en 72 países. Más allá de sus diferencias geográficas, demográficas o económicas, las Ciudades Creativas se comprometen a desarrollar e intercambiar prácticas innovadoras para promover las industrias creativas, reforzar la participación en la vida cultural e integrar la cultura en las políticas de desarrollo urbano sostenible (UNESCO, 2021)⁷

A continuación, se presenta el listado de las ciudades creativas que corresponden al continente americano y son reconocidas por sus cocinas regionales-locales como eje fundamental para su desarrollo:

⁷ <https://es.unesco.org/news/47-ciudades-se-unen-red-ciudades-creativas-unesco>

No.	CIUDAD	PAÍS
1	Buenaventura	Colombia
2	Cochabamba	Bolivia
3	Paraty	Brasil
4	Panamá	Panamá
5	Yucatán y Baja California	México

Tabla 1. Listado de ciudades creativas por su gastronomía en América Latina. Fuente: UNESCO, 2022.

Es factible reconocer el debate sobre el concepto de patrimonio y las consecuencias de patrimonialización, por ejemplo, desde la UNESCO, se proponen estrategias, acciones, programas y lineamientos sobre cómo debería ser el correcto tratamiento a los inventarios patrimoniales culturales en el mundo. La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) efectuada en el 2003 en la ciudad de París, consolida el discurso sobre la conservación, cuidado y sensibilización sobre los rasgos culturales en las dinámicas intangibles. En este sentido, el Patrimonio Cultural Inmaterial se arraiga en temas de conocimiento oral y prácticas emanadas de las cocinas tradicionales, las cuáles se enmarca en un sentido amplio y real. Para ello, la Convención (2003) brinda la definición del PCI, de la siguiente manera:

El “patrimonio cultural inmaterial”, según se define en el párrafo 1 supra, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes:

- a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) técnicas artesanales tradicionales.⁸

Las cocinas en América son consideradas elementos claves para la identidad culinaria latina por la gran aportación histórica de ingredientes, técnicas y utensilios al mundo gastronómico. La riqueza que persiste en las cocinas del continente es inconfundible y en consecuencia una diversidad de platillos que forman parte de la cotidianidad y tradición culinaria. Este reconocimiento de la

⁸ <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>

UNESCO, como ciudades creativas por su gastronomía, brinda claridad al emblema primordial para la identidad colectiva de todos los latinos (Coe, 2004, p. 51).

Continuando por América del Sur, la cocinera y socióloga peruana Isabel Álvarez Novoa, se ha dedicado a la investigación y estudios sobre las cocinas regionales del Perú; asegura que “la cocina tiene la obligación de respaldar la búsqueda del conocimiento tradicional de las comunidades que han hecho posible que nuestro país cuente con una biodiversidad que es admirada a nivel mundial”⁹.

Además de contar con quince publicaciones especializadas en gastronomía peruana, y ser embajadora de la Marca Perú; Nova, figura como gestora cultural a favor del patrimonio, en el 2014, promovió la Ley para proclamar a las "Picanterías"¹⁰ patrimonio cultural de la nación. Actualmente, se desempeña como viceministra de Turismo de Perú.

Aunado a lo anterior, Marca Perú¹¹, nace como una estrategia para dar fomento a la gastronomía de ese país, al buscar resaltarle como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial. En este sentido, se apoya en el turismo, los intercambios económicos y financieros para potenciar el valor culinario como un baluarte mercantil.

En el 2021, en Colombia, se dictan las Normas Encaminadas a Salvaguardar, Fomentar y Reconocer la Gastronomía Colombiana¹², con el objetivo primordial de impulsarle como integrante del patrimonio cultural, por medio de un sello de calidad que identifique el origen y la tradición. En esta ley menciona que consideran como actores a: productores, cocineros y cocineras tradicionales, establecimientos de comercio, productos y recetas de las cocinas tradicionales.

Para el gobierno colombiano, la gastronomía es considerada como una herramienta para la gestión del conocimiento que permita promocionar las tradiciones a nivel internacional con miradas hacia la difusión como un patrimonio cultural. Desde el sur al norte de América Latina, se avizora un

⁹ <https://fctcp.usmp.edu.pe/sostenibilidad/isabel-alvarez-novoa-la-biodiversidad-no-es-una-despensa-es-cultura-viva/>

¹⁰ <https://peru.info/es-pe/talento/noticias/6/24/picanterias-peruanas--historia--tradicion-y-sabor-en-un-solo-lugar>

¹¹ <https://peru.info/es-pe/gastronomia>

¹² https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/LEY%2020144%20DEL%2010%20DE%20AGOSTO%20DE%202021.pdf?TSPD_101_R0=0883a32c4dab200094991ab40aac9e4991a1c236927dd71d391838098a90377adac4a9ffe4204d42080e2a92961450007590f40800f669c8997a7469a899eb157dfd4cc89d45fbc437fe24de766bf61d2424135e69fd16fa144c37e87df9453536afac976ba327a79f71aca0ae891ab89418a650cbeba8d1eeec5f74879bef3d

panorama alentador sobre la riqueza de las cocinas en todas sus expresiones: costa, serranas, afrodescendientes y de pueblos originarios.

No solo en Colombia o Perú, en general en el centro y sur del continente de habla hispana se nota un constante esfuerzo por presentar y promover iniciativas que favorecen la presentación de la diversidad, por medio de impulsos que los gobiernos, pero también desde la academia y grupos de la sociedad civil que otorgan especial énfasis a los ingredientes, técnicas, platillos, que consideran más representativos en los escenarios de la cocina, ya que se asocia a la historia (regularmente previa al arribo de la presencia de los conquistadores), en tanto que otros suelen resaltar la fusión de tradiciones culinarias, conformando una mixtura local, también figuran los aportes a nivel regional, como es lo latinoamericano, destacando el orgullo, gusto, así como sabores, por ejemplo, el papel del cacao o el maíz en otros escenarios a partir de procesos de difusión y adaptación, expresiones que se sintetizan en el siguiente apartado:

La cocina latinoamericana es particular, picaresca y con raíces adentradas en una historia fascinante tenemos esa cocina tan variada, tan millonaria en sabores, olores y características muy suyas. Una Gastronomía propia de cada país nacida de sus productos, su tradición y sus orígenes culturales. Y es que la cocina latinoamericana no es más que el resultado lógico de esa mezcla de elementos étnicos, culturales, sociales que continenta una mezcla de vivencias, de costumbres, de gustos y productos de una verdadera explosión de color y sabor.¹³

Los aportes y reflexiones en México

Hay un amplio interés de corte académico, desde historiadores, arqueólogos, gastronomía, turismo, entre otras disciplinas que unen sus propuestas para ofrecer desde características, lugar, estatus, rol, así como una explicación en torno al complejo conjunto de elementos que conforman lo que se llama la cocina, escenario que ocupa papel preponderante en el acercamiento a la vida social, el uso de adjetivos, por ejemplo: cocina local, cocina tradicional, cocina medicinal, cocina regional, cocina mexicana, cocina festiva, la cocina cotidiana y ritual (Pérez, 2020).

Desde lo académico encontramos la invitación a valorar, reconocer, difundir, por supuesto investigar a las cocinas, una coincidencia que es factible resaltar en las lecturas, es el uso de la denominación de patrimonio intangible, lo cual nos lleva a considerar los retos y posibilidades que permitan dimensionar a la cocina y los elementos que la conforman (técnicas, objetos, recetas, actores sociales involucrados, ingredientes, etcétera).

¹³ <https://docplayer.es/83042199-E-book-cocina-latinoamericana.html>

La cocina como patrimonio cultural inmaterial es un elemento de cohesión al entrelazar diferentes dimensiones de la vida social desde las tradiciones familiares y comunitarias que acompañan la cotidianidad con el conjunto de usos sociales y rituales, al respecto coincido con la siguiente aseveración “...en la cocina tradicional se transmiten aspectos históricos, económicos, ambientales y culturales de mujer a mujer y de generación en generación mediante el lenguaje oral y visual de las comunidades” (Kaplan y Carrasco, 1999 en Dzib-Hau, Gracia, Estrada, 2019, p. 4).

Por lo que es el gran bagaje del conocimiento que se ha transmitido generacionalmente acompañado de las prácticas, habilidades y técnicas culinarias, favorece reflexionar cómo cada grupo ha configurado nociones que sustentan los actos de la elección, preparación o consumo en el marco de la cocina, ya que “funge como espacio donde se transmiten los conocimientos culturales: la comida es un medio de socialización, intercambio de conocimientos y degustación de platillos entre grupos” (Miranda y Favila, 2012 en Dzib-Hau, Gracia, Estrada, 2019, p. 7)

Al contar la cocina mexicana con la declaratoria como Patrimonio de la Humanidad en el 2010; surgen aquí, los discursos sobre ¿qué tanto ha beneficiado la declaratoria a México? ¿quiénes han sido los beneficiados directamente? ¿quién o quiénes deben vigilar la salvaguardia de esta declaratoria hacia la cocina mexicana? y por último ¿cuáles deben ser las posturas y acciones del gobierno en sus tres ejes ante dicha distinción?

Sin duda, un aspecto a favor es el auge que ha tenido el “hablar” de cocina mexicana a partir de dicha distinción. Académicos, cocineras, chef, productores, asociaciones y universidades comenzaron a dar cabida al diálogo para enfatizar sobre la importancia de la cocina nacional; haciendo alusión a cuestiones, ideas o temas como: la identidad (Giménez, 2005, p. 178), la patrimonialización (Villaseñor, 2012, p. 86), historia de la gastronomía mexicana (Novo, 1979, p. 27), lo tradicional, las cocinas por cada estado, el nacionalismo culinario (Juárez, 2008), la cultura gastronómica (Peralta, 2018, p. 18); enfatizando que es imposible hablar de una sola cocina mexicana; sino de las cocinas en México.

No obstante, esta discursividad no se expresa en los presupuestos gubernamentales y ni en la industria gastronómica conformada por cadenas de restaurantes y hoteles. Sin duda, para este sector la forma de comprender a las cocinas en México como patrimonio cultural inmaterial, recae en cuestiones económicas y de capitales a favor de la generación de plusvalía para un cierto sector. Esta enorme industria gastronómica, simplifica al conjunto de conocimientos y prácticas culinarias tradicionales como objeto representado en un platillo insertado en un menú a un costo elevado.

Cabe mencionar, que este escrito no pretende demeritar las aportaciones del campo gastronómico en el ámbito nacional, pero si cuestionar, cómo desde esa postura industrial-masiva, se mira de manera diferente a las cocinas mexicanas. Siendo, una realidad fuera del contexto donde se gesta la tradición de las cocinas vivas; dejando a un lado la verdadera voz y rostro de las cocineras y actores detrás del patrimonio cultural inmaterial.

Otro aspecto para mencionar sobre la industria gastronómica concierne al proceso de turistificación¹⁴ de los saberes, es decir, la captación del bagaje culinario tradicional desde una plataforma tan distante a lo comunitario y colectivo que va destinado a cierto sector de la población con amplias capacidades económicas que distan de las realidades de las comunidades del país, y que es aquí, donde los beneficios de eso que llaman patrimonio culinario se cuestionan.

Para el panorama mexicano, en el 2021, como parte de la celebración del 15 de septiembre, mediante el canal Once que hasta el día de hoy funge como televisión pública, perteneciente al Instituto Politécnico Nacional (IPN), en el programa “Diálogos en Confianza”; donde se abrazan temas de diferente índole: salud, tecnología, artes, música, educación, jurisdicción y cultura. Emitieron una serie de entrevistas especiales; llamó la atención la emisión dedicada a la cocina mexicana, bajo el nombre “Diálogos en confianza (Saber vivir) - Cocina mexicana: patrimonio cultural”, entre los discursos expresados, surgió el cuestionamiento sobre ¿a quiénes ha beneficiado el que la cocina mexicana sea reconocida como Patrimonio de la Humanidad? una de las participantes de ese encuentro fue la Dra. Tihui Campos¹⁵, y señaló categóricamente que solo a los empresarios, así como a los restauranteros, excluyendo de estos beneficios a los portadores y concedores de las prácticas vivas.

Asimismo, el diálogo sobre la cocina mexicana como patrimonio cultural, evidenció la falta del estudio transdisciplinar en la generación de conocimiento y práctica sobre las cocinas mexicanas. Este ejercicio, permitió observar y comprender la amplitud en las dimensiones de cómo se puede reconocer y comprender la riqueza culinaria como un eje fundamental para el beneficio común. Y es por medio del trabajo colectivo que se prevé generar posturas más afables – entiéndase por el origen, estudio o experiencia - cercanas a la población, desde donde se posee, administra, defiende, comparte y resiste el esplendor de la cultura alimentaria; en este sentido aportar y construir un

¹⁴ <https://www.fundeu.es/recomendacion/turistificacion-neologismo-valido/>

¹⁵ Directora de Cultura Alimentaria de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas de la Secretaría de Cultura.

ejercicio encaminado a la preservación y salvaguardia del patrimonio cultural, pero no administrado por las instancias gubernamentales, sino desde las redes sociales y comunitarias.

¿Los aportes de la Ley de Fomento a la cocina mexicana?

La Ley Federal de Fomento a la Cocina Mexicana, se sustenta en la idea del patrimonio inmaterial y de la distinción otorgada por la UNESCO a la cocina tradicional mexicana, es una iniciativa impulsada por los diputados María Lucero Saldaña Pérez, René Juárez Cisneros y Fernando Galindo Favela, activos del grupo parlamentario del Partido Revolucionario Institucional (PRI).

El reconocimiento a las cocinas de México que a lo largo y ancho del país conviven invita a considerar su diversidad, no es adecuado hablar de una sola cocina en la actualidad, ya que resulta ambiguo, no correcto y vaya hasta ofensivo concebir así.

La tendencia constante de patrimonialización que ha registrado la cocina mexicana desde el 2010, año en que fue nombrada por la UNESCO ha despertado un *boom* que va de la mano de procesos de institucionalización, esto es, de ser un capital cultural que se resguarda y reproduce al interior de los grupos domésticos, se impone un discurso, programas, agentes, leyes cuyo cometido es velar por la salvaguarda, resaltando la directriz de conservar lo tradicional y original debido a que se debe atesorar la autenticidad de aquello que ha sido distinguido. Escenario que es factible reconocer en aquellas posturas que han estimulado un halo de aproximación crítico debido a que los “recientes procesos de patrimonialización son una manera en que los discursos y políticas estatales definen, producen, intervienen y posicionan la cultura y la diversidad, y con ellos posicionan también diferencias y desigualdades...” (Díaz, 2010, p. 27).

Sin embargo, tal reconocimiento, conlleva a una serie de efectos problemáticos que será pertinente considerar, por ejemplo, la generación de diferencias, es decir, hay cocina y cocineras que “valen la pena”, siendo, por ejemplo, la cocina de Oaxaca o Michoacán aquellas que guardan especial mención, pero con ello se ofrece una representación de poca de monta hacia la diversidad de prácticas, escenarios y haceres culinarios.

De la misma manera se identifica un proceso de despojo y a la vez disputa por resaltar a la multiplicidad de actores, académicos, investigadores, espacios gubernamentales, colectivos, cocineras y cocineros, campesinos, chef, así como legisladores que expresan interés por contribuir a la continuidad de este nombramiento tan particular que sin duda es referente de orgullo al interior y allende a las fronteras, pero a la vez señalan las propuestas de cierta élite, como si ellos, supuestamente poseedores de los capitales pueden determinar qué, cómo y para qué de la cocina.

Sin embargo, en ese discurso relacionado con el papel de la cocina mexicana, hay una serie de tópicos que se mencionan brevemente, por un lado, la idea de una supuesta integración de las cocinas y sus actores en aquella que se engloba como la reconocida como nacional, particularmente en la iniciativa de los legisladores instancia desde la que se promueve, pero no se discute si alguna vez se ha consultado o preguntado a la diversidad de la población si se percibe representada o forma parte de ello, es como si todos debemos estar integrados, aspecto problemático; aunado a que promueve un reconocimiento “oficial”, frente a lo “no-oficial”, distintivos susceptibles a cuestionar este sistema de clasificación.

Aquí los cuestionamientos sobre ¿cómo una cocinera tradicional portadora de saberes y prácticas culinarias adquiridas de manera generacional al interior de su espacio cocina deba ser certificada – con la intención de ser avalada – en todo su conocimiento cultural a través de una entidad u organismo alejada de su realidad? Pretender certificar a las cocineras tradicionales en sus saberes desde una postura de modernidad o una mirada externa es algo incongruente. Si ya estos conocimientos y prácticas alrededor de la cocina mexicana tienen un reconocimiento social ¿por qué las cocineras se deben adaptar a una lógica externa?

Se deja a entrever la idea de que hubiese algo que “corregir” a fin de que lo tradicional o artesanal en los haceres de la cocina mexicana para que pueda ser parte de los dominios y lineamientos de la inmensa y globalizada industria del sector turístico y gastronómico. Surge la inquietud relativa a la validez de la referida ley de fomento y protección a la cocina mexicana, pero, sin englobar a los grupos en el marco de la consulta, no hay énfasis en la participación de las comunidades, o los ejecutantes de los escenarios como los llamados cocineros, y en contraste se encuentran enlistadas las secretarías, instituciones, inversores, sectores que sí cuentan con el camino allanado para garantizar su papel activo, esto es a priori una exclusión bajo el discurso de preservar en conjunto el patrimonio de la humanidad.

Sin embargo, la referencia a la cocina ceremonial, poco o casi nada entra en la discursividad relativa a la cocina mexicana, por lo que contextualizar la reproducción de las dinámicas culinarias en el contexto del patrimonio abona a desdibujar la diversidad de expresiones, como es el caso de la cocina ceremonial, donde se prepara comida como hecho social, por lo que ese proceso es pertinente para aproximarse a la vida en colectivo.

Es factible resaltar el conjunto de contradicciones en la actual Ley, para ello retomo la aseveración de Francisco Cobo, la cual adapto para el referente de la cocina tradicional mexicana, al señalar los contrastes entre lo cotidiano y real, para visibilizar la brecha que se establece entre los modelos de identificación y los modos prácticos de los grupos que participan en la cocina, por un lado el conjunto de representaciones relativas a lo “tradicional mexicano”, donde los “artefactos y productos culturales definidos por imaginerías y juegos de representaciones de carácter monolítico, cerrado, estático y/o asimétrico... un posterior análisis del discurso nos ofrece una serie de rupturas que muestran que, por el contrario, nos enfrentamos a una realidad abierta, flexible y cargada, en ocasiones, de grandes dosis de conflicto” (2010, p. 442).

Resaltando la caracterización a las expresiones socioculturales que sustentan la noción de protección e impulsa la ley, ya que busca el reconocimiento, vinculada a la valoración, por lo que poco a poco es factible reconocer modelos imperantes que uniforman la diversidad de las cocinas, y se pone en juego la exposición de discursos y prácticas.

Motivo por el cual los elementos que delinea la ley en cuanto a la “naturaleza” de la cocina, son rebasados por las actitudes, interacciones, así como diálogos que se llevan a cabo por los agentes sociales inmersos en el proceso vivo y contemporáneo de la producción y construcción de modelos, como los que interesa en este trabajo relacionados con los contextos rituales y ceremoniales, donde los marcos de referencia, invitan a pensar en el establecimiento de posicionamientos propios y no ajenos como los que marca la ley.

Es importante entender y atender la iniciativa relacionada con reforzar el papel social y biocultural de las cocinas mexicanas, especialmente relacionando con la diversidad de las regiones y localidades, pero la forma, nombrando un sector que vigile y oriente, no parecer ser el adecuado; partiendo del entendido de que la comida es considerada patrimonio cultural inmaterial, ese capital, es resguardado por quienes integramos los colectivos, habría que posicionarle como patrimonio comunitario.

En esta nueva propuesta de política pública, se direcciona en la línea de vincular a la cocina mexicana tradicional con el sector turístico, entre los motivos de justificación prevalecen los relacionados a:

- La cocina como derecho desde un enfoque del desarrollo económico – productivo.
- Desde la promoción cultural y turística como valor de identidad.

- La relación de la riqueza culinaria con otros aspectos socioculturales y el medio ambiente.
- El reconocimiento de la raíz bajo la triada Mesoamérica: maíz, chile frijol.¹⁶

Los motivos suelen ser bastantes alentadores desde la idea del discurso político y como programa de acción desde el ámbito federal. Sin embargo, la conceptualización que se presenta de la cocina mexicana recae solo en un sector privado y limitado alejado de la realidad de los actores que preservan y mantienen vivo al patrimonio inmaterial nacional. En esta Ley Federal de Fomento a la Cocina Mexicana, se reduce a la cocina mexicana como un atractivo turístico:

Los componentes culturales, sociales e históricos que constituyen un atractivo turístico y que conllevan factores económicos alrededor de la comida de los mexicanos; los conocimientos y actividades que están relacionados con la alimentación, los ingredientes, recetas y técnicas de la tradición culinaria y su evolución histórica en la cocina tradicional así como la cocina contemporánea; los platillos endémicos de México que forman parte de las tradiciones nacionales, expresiones locales y regionales, con elementos de calidad, valor, identidad y arraigo que le proporcionan características propias con presencia y reconocimiento nacional e internacional, que la distinguen e identifican del resto del mundo, a los usos, costumbres, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, rituales, actos festivos, instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales relacionados con la producción alimentaria reconocidos como parte integrante del patrimonio cultural intangible inherente a comunidades y grupos de personas (SECTUR, 2019, p. 3)¹⁷.

En este sentido, se rompe la intención para fomentar la cocina tradicional, al conceptualizar un patrimonio nacional como un atractivo turístico conlleva a entender como posterior se menciona al sector de la industria gastronómica: "Fortalecer la cadena de valor productiva de la cocina mexicana en las cocinas tradicionales de México, con énfasis en recursos, productos, platillos y regiones emblemáticas; y, promover integralmente la cocina mexicana como un atractivo turístico y cultural a nivel nacional e internacional" (SECTUR, 2019, p. 6).

Además, se plantea lo siguiente:

Bajo este contexto, en sus funciones de carácter educativo, profesionalización, capacitación en el campo de la gastronomía, es menester la puesta en marcha de certificaciones de las cocineras y cocineros tradicionales en relación con los saberes y prácticas reconocidas como parte del patrimonio cultural intangible gastronómico, local y regional (SECTUR, 2019, p. 9).

Aquí los cuestionamientos sobre ¿cómo una cocinera tradicional portadora de saberes y prácticas culinarias adquiridas de manera generacional al interior de su espacio cocina deba ser certificada –

¹⁶ http://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2021/04/asun_4167876_20210413_1618338482.pdf

¹⁷ https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/documentos/pdf/Politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf

con la intención de ser avalada – en todo su conocimiento cultural a través de una entidad u organismo alejada de su realidad?

De modo que el reconocimiento al acervo culinario nacional se fue relacionando a partir del dialogo con ideas de lecturas y autores, pero especialmente con el bagaje que la autora de las presentes líneas tiene con respecto a la cocina de índole ritual y ceremonial, y su reconocimiento lleva a pensar en la diversidad, motivo por el cual, se procede a exponer el lugar que se le ha otorgado desde la antropología de la alimentación y la antropología en general al papel de la comida en la trama de sentidos y significados. Posteriormente se procede a posicionar a la ejecutante de la cocina, como ejecutante de un conjunto de prácticas socioculturales que imprimen un especial matiz al acercamiento de la cocina.

Entre la patrimonialización y el turismo en la cocina tradicional mexicana

En México, se ha tenido la experiencia de un sinnúmero de prácticas sobre la conservación de los bienes materiales e inmateriales, elementos que regularmente se encuentran vinculados al turismo, muestra de ello son las iniciativas de los últimos seis sexenios del gobierno federal que han apostado por consolidar una oferta destinada, tanto a sectores nacionales como extranjeros; son varios los objetivos que se persiguen, uno de los más reiterativos se encuentra en: “Hacer de México un país líder en la actividad turística a través de la diversificación de sus mercados, productos y destinos, así como del fomento a la competitividad de las empresas del sector de forma que brinden un servicio de calidad internacional” (Clark, Corral, Esparza, et al., 2011, p. 39).

Basta ubicar al estado de Quintana Roo, específicamente el territorio comprendido entre la ciudad de Cancún y la Riviera Maya, al contar con 1,067 hoteles¹⁸ a final del año 2020, lo que permite dimensionar el referente que representa este espacio para los visitantes, junto con la demanda de servicios, así como avizorar el impacto ambiental y cultural, no solo en el lugar, también en las zonas aledañas, esquema que se reproduce en el resto del país

Los procesos de turistificación van acaparando los territorios, sus habitantes, las identidades, las prácticas, formas de vida; así como los significados y usos socioculturales donde se mercantiliza el reconocimiento a lo local, desde los “años noventa surge la preocupación de ejercer mayor control en la explotación de los territorios para uso turístico. Con el fin de alcanzar el

¹⁸ https://www.datatur.sectur.gob.mx/ITxEF/ITxEF_QROO.aspx

desarrollo sostenible, utilizado frecuentemente en discursos políticos, empresariales y sociales, se propicia un aprovechamiento ordenado y racional de los espacios” (Benseny, 2007, p. 29).

En ese marco la cocina mexicana, también, se posiciona como impulsor de turismo, alimenta un imaginario en torno al cual se relaciona a platillos, ingredientes, así como técnicas que fundamentan y legitiman la representación de lo tradicional, es frecuente encontrar señalamientos como estos: “La cocina se ha destacado por atractivos y experiencias que genera el consumo de platillos típicos, poniendo en evidencia la historia y la cultura del pueblo que lo elabora” (Villafaña, 2021, p. 8), con base en lo anterior se fundamenta la ley donde el patrimonio cultural ha cobrado mayor relevancia en el marco de la tradición como aval de la preparación y por ende su consumo, pero, poco a poco esto se ha colocado como elemento fundamental para dar impulso al turismo con férreo énfasis en el beneficio de cadenas, marcas y chefs que se ostentan como los mejores y más populares.

Esto se refuerza cuando se asocia a ciertas ciudades, cuya trascendencia, vía arquitectura, festividades o tradiciones se conjugan para configurar ciertos espacios como los pueblos mágicos, que se asocian a la comida, bebida, o ingrediente, aludiendo también a un proceso relacionado con franquicias, marcas, experiencias, apropiaciones en torno a los elementos relacionados con la comida. Esto ha orillado a conformar mercancías asociadas a turismo con el discurso de generación de impulso económico, derrama y beneficio económico, pero la pregunta es para quién, por ejemplo, los pueblos mágicos, que en la zona de interés de las altas montañas del estado de Veracruz sobresale Orizaba.

El actual diseño, selección e implementación de las políticas cuyo discurso presenta ampliamente componentes instrumentales que caracterizan a la cocina mexicana ligada a la derrama económica y por ende se le ha formulado como parte de la oferta mercantil; pero desdibuja otros componentes protagónicos relacionados con las construcciones sociales, los actores y sus subjetividades. La importancia que tiene la cocina debe ser más que un referente para comercializar “la tradición local”, por ello la propuesta de que requiere una reinterpretación, no solo desde el valor, sino como elemento que permita resaltar la dinámica cultural.

Por lo que vale la pena señalar que “el uso de los bienes naturales y culturales ocurra dentro de una lógica integracionista de la sociedad y la naturaleza, que atienda tanto a realidades económicas y políticas como de preservación y buen uso de los recursos, atractivos y patrimonios. Los retos que plantea el diseño de una política turística cultural implican mucho más que el diseño

y la instrumentalidad de acciones a realizarse; son un compromiso ético-político de la sociedad en general por mantener un mundo accesible a todos” (Vázquez, 2015, p. 130).

Aunado a lo anterior, la industria gastronómica responde a la globalización mediante la facilitación de una gran cantidad de productos y propuestas alimentarias a través de diversos procesos industriales que van modificando, cambiando y/ o mejorando con la finalidad de abarcar a diversos sectores de comensales y gustos; en este ámbito hay cabida para la discursividad de diferentes posturas profesionales y académicas en relación con si es tradicional, local, original y mexicano.

De estos panoramas no escapa la Zona Metropolitana de Orizaba, debido al creciente interés por parte del gobierno federal, estatal, municipal que en los últimos años se considera en el turismo una fuente principal ingresos, y en ello la degustación de alimentos “especiales” “locales”, se percibe como un mercado prometedor para potenciales consumidores; lo cual lleva a considerar el vínculo entre desarrollo, impulso, ganancia de corte capitalista ante el desdibujamiento de los productores e integrantes de comunidades, como los del café en Orizaba, y especialmente para quienes ofrecen frutas, verduras, legumbres de temporada acudiendo una vez a la semana a los mercados de la ciudad o ofrecer las cosechas.

Ejemplo, en 2019, se llevó a cabo el primer festival “Café, Pan y Chocolate” en la ciudad de Orizaba, Veracruz; con sede en la Plaza Bicentenario ubicado en la avenida principal del municipio. En la propaganda, se señaló que, del 20 al 22 de diciembre, este festival apostaba por degustaciones, talleres y expositores.

Durante tres días, esta propuesta gastronómica se sustentó considerando que el territorio es una zona importante cafetalera para el estado – hizo un recuento de las cafeterías locales y externas que proveen café en grano, molido o en diversas bebidas. La dinámica fluyó bajo la idea de compra – venta de café y sus derivados; tanto para consumo en el mismo recinto o para llevar a casa. Sin embargo, no hubo intento alguno por fomentar la cultura del café de la zona, lo que integra: a los caficultores y la realidad actual en el campo, los abusos de las transnacionales, el poco fomento al consumo local, y la poca visibilidad a los actores que mantiene viva la tradición del café.

Como ha señalado Foster (2015), la declaración de una práctica o de un objeto como “patrimonio” tiene consecuencias sociales de tipo estructural. No sólo se da valor agregado a un producto comerciable en el mercado turístico culinario-gastronómico global: al mismo tiempo que se permite anclar (y, a veces, fosilizar) la identidad de un grupo que es administrado por un aparato burocrático normativo cuyas decisiones y acciones tienen consecuencias sobre los distintos grupos

involucrados —sea por formar parte activa del proceso que por haber quedado excluidos y dejados sin representación—(en Ayora, 2019, p. 215).

Aspecto que habrá que considerar en el siguiente señalamiento que me parece importante:

En este sentido, las actividades relacionadas con el turismo (las fiestas, los edificios, las comidas típicas) tienen una particular importancia en vista de que los lugares turísticos se caracterizan por la escenificación que experimenta el espacio (festividades, actividades, edificaciones) con la intención de que un conjunto de elementos destaquen sobre otros para ser admirados, vividos, consumidos por los turistas” (Vázquez, 2015, p. 126).

Ideas que permiten pensar en el importante papel político-económico de las representaciones en torno a la comida cuando se maneja desde el Estado, las empresas, además de los proyectos turísticos, y como al haber ese contexto se engloba a la cocina mexicana, regional, tradicional, más un sinnúmero de denominaciones, como un objeto de mercantilización.

Se parte del entendido en el que no solo la comida, también la cocina puede ayudar a promover lo diferente y diverso, por ejemplo, hay un amplio reconocimiento a la cocinera tradicional, pero no así a las cocineras rituales o ceremoniales, la noción patrimonialista contribuye a la invisibilidad de reconocimiento de prácticas y actores que no figuran en los restaurantes de prestigio.

Relegando a la práctica social, culinaria y cultural que conlleva a la preparación de alimentos en un ambiente de celebración con el pretexto de lo comunitario, tradicional, indígena, estigmatizando a la otredad y por ende a la cocina ceremonial que igualmente es compleja, como se pretende esquematizar en este apartado.

En este contexto global, el tema del turismo culinario-gastronómico, cuyo análisis es reciente y todavía escaso (por ejemplo, Hjalager y Richards 2002; Long 2004; Timothy 2016), adquiere mayor relevancia, ya que... la inclusión o la declaración misma de un platillo, una técnica culinaria o un complejo gastronómico agrega valor moral, ético, político en la cultura “inmaterial”, que luego encuentra reflejos en las preferencias de consumidores que navegan el mercado global de comidas étnicas, locales, regionales y nacionales (Ayora, 2019, p.208).

Entre la relación turismo y gastronomía, se formula otra realidad muy ajena a la cocina mexicana y por ende a la cocina ceremonial. El patrimonio cultural inmaterial relacionado a rasgos culinarios nacionales confluye en una semántica cargada de símbolos, rasgos, etnia, ingredientes, técnicas y métodos, saberes que se han perpetuado desde el ámbito histórico compartidos mediante vínculos familiares y comunitarios. Aquí, los conceptos gourmet, alta cocina, restaurante o gastronómico acaparan la mirada de un sector selectivo con capacidad económica diferente.

La pretensión por abonar al reconocimiento de la vida en colectivo a partir de la antropología de la alimentación, con especial énfasis en las cocinas es pertinente, al respecto resalto:

En la actualidad, hacia la segunda década del siglo XXI, la comida continúa proporcionando las condiciones para pensar y definir al indígena. En la actualidad, no sólo es el estado el que busca modelar los cuerpos y los comportamientos de los indígenas mediante regímenes alimentarios específicos, sino que son los mismos grupos en situación de vulnerabilidad quienes reconocen en el patrimonio alimentario un recurso estratégico para negociar con el Estado mejores condiciones sociales y mayor participación en el espacio público. La comida adquiere un nuevo valor en el contexto neoliberal y multicultural, donde ocupa un lugar clave para entender la categoría socio-étnica de indígena, así como la relación entre etnicidad y ciudadanía en México (Bak-Geller Corona, 2019, p. 39).

En general la cocina y la comida son dos referentes que se engrandecen y se consideran ligados al pasado, la memoria o la identidad, ya que por medio de los ingredientes o los platillos se exponen narrativas, temporalidades que se conjugan con los sentidos, perfilando una expresión cultural eficaz donde el aprendizaje a lo largo de procesos colectivos imprime auge en un contexto social específico como los ceremoniales y rituales.

Breve estado del arte: La comida en contextos rituales

Desde la antropología social diversos autores y posturas teórico metodológicas han abonado a reconocer el complejo papel del ritual en la vida de los colectivos, siguiendo a David Lorente, es factible resaltar al ritual como “un recurso cohesionador y transmisor de valores sociales a través de un estado de efervescencia colectiva” esto a partir del sociólogo francés Emily Durkheim; en contraste el fundador de la antropología contemporánea Bronislaw Malinowski (2000), refirió el papel del ritual como elemento que contribuye a sobrellevar la “incertidumbre ante situaciones peligrosas”; por su parte Van Gennep (1985), invitó a pensar a los rituales vinculantes con el trasegar del ciclo de vida, proponiendo fases, por ejemplo: desagregación, liminal, agregación que contribuyen a entender las transiciones; también figuró Claude Lévi-Strauss al señalar los atributos del ritual para asociarlo en el contexto de la armonía o equilibrio; por su parte Rappaport, lo consideró como mecanismo que “regula las relaciones externas de la sociedad con su entorno”; otros autores imprescindibles son Mircea Eliade (1985), que asocia al ritual con la cosmología; o por su parte René Girard (2002), que señala al ritual como base fundante de la colectividad. Desde una perspectiva que reviste el peso de las diferencias sociales se encuentra al rito que se expresa en las instituciones como lo refiere Pierre Bourdieu (Lorente, 2008, pp. 2- 3).

Para el presente ejercicio de reconocimiento etnográfico que se pretende realizar, coincido con los señalamientos que invitan a referir al ritual como hecho social total, lo que conlleva a pensar la vida en colectivo, al resaltar la participación y confluencia de distintos actores sociales, que como se mencionó antes, interesan las ejecutantes a partir de su rol, a quienes suelen desdibujar ante el papel protagónico de los mayordomos que figuran como participantes públicos; considero que a partir de la conformación de tiempos y espacios específicos es factible resaltar las categorías de reflexión locales, a manera de etnocategorías, como las llama Good (2013).

Particularmente en el tema de los contextos rituales en vínculo con la dinámica de la alimentación, encontramos amplia diversidad de enfoques, a continuación se presenta una breve sistematización, cabe referir que la mayoría de la bibliografía hace mención de escenarios indígenas y campesinos, lo cual es un aspecto que indica escenarios y alteridades que han concentrado el interés por parte de las y los etnógrafos al presentar las especificidades y particularidades en el manejo, uso, representación y significación de los alimentos, pero cabría preguntarse qué ocurre en contextos insertos en procesos de urbanización.

De modo que el objetivo de este apartado tiene como finalidad establecer a manera de presentación los principales ejes de discusión se identificaron: los alimentos vinculados a las ofrendas; la contextualización de los alimentos en el marco de los espacios; así como la presentación de los alimentos en contextos de comensalidad ritual y el papel de los alimentos en las cocinas rituales, pero, no se identifica el papel de las ejecutantes en el marco de las cocinas ceremoniales y rituales, a continuación se presenta una somera sistematización, con la intención de enhebrar una trama de sentidos que permitan resaltar aquellos referentes analíticos considerados clave que permiten interpretar el papel, uso y vínculo de la comida en contextos rituales, a partir de las cosas y los hechos que permiten mirar las diversas dimensiones escondidas del vínculo sociedad y alimentación.

Las ofrendas: uno de los trabajos más representativos se encuentra en la etnografía de Evon Vogt (1993) quien de manera detallada y desde una perspectiva simbólica reconoce los elementos que conforman los rituales que los cargueros tzotziles llevan a cabo, estableciendo un interesante proceso de intercambio con las deidades, donde los alimentos, más las flores, las ceras, guardan disposiciones, orientaciones muy concretas cargadas de sólidas explicaciones para mantener un orden en la vida social y del cosmos.

También destacan aquellas apuestas que desde una perspectiva mesoamericanista resaltan el papel de los “alimentos que se presentan como ofrenda dedicadas al ciclo agrícola son un mecanismo de cohesión social y de reafirmación de lazos solidarios” (Hernández, 2016, p. 65), se identifica un importante escenario en el que se sugiere contextualizar las características de los ambientes como proveedores de un sinfín de insumos resultado de complejos procesos de apropiación, conocimiento, clasificación y por supuesto referente simbólico, por ejemplo, en el marco de la agricultura, la recolección o la caza, sugiere vincular a la dinámica ritual en el marco de los sistemas milperos, así como reconocer el papel del territorio como proveedor de insumos.

Los alimentos, dentro de la vida ritual de los grupos indígenas, se pueden relacionar con las concepciones respecto a lo sagrado para propiciar el bienestar individual y grupal. Siendo la base del intercambio y la reciprocidad entre los hombres y las divinidades, se puede observar como resultado de un trabajo colectivo que fomenta la colaboración entre los individuos. Es así que se proponen por lo menos tres aspectos principales sobre los alimentos que se desprenden del ritual: primero, como un recurso simbólico donde éstos son elementos que contienen un significado y una finalidad, que es conservar la armonía con las divinidades para obtener, a su vez, el trabajo, la salud y la fuerza para toda la familia y para la comunidad; así, la preparación de los alimentos y su presentación como ofrenda... (Hernández, 2016, p. 66).

Ello implica que las semillas, las flores, los frutos, que serán procesados en alimento, son resultado del complejo trabajo, conocimiento, técnicas, pero también de la presencia de divinidades que suelen influir en su consecución, aspecto que complejiza tanto los insumos como la preparación de los alimentos.

Comida-alimento ritual, es una perspectiva semiótica que busca posicionar las funciones y significados de los alimentos como referentes de comunicación, es decir, proporcionan información sobre un colectivo; parte de una apuesta analítica en la que expresan: “La comida se estudia por lo tanto en relación con la organización social y como un sistema cultural con sus símbolos, categorías y sentidos, o, en otros términos, como un sistema semiótico dentro de un contexto social preciso (Appadurai, 1981; Lévi-Strauss, 1965)” (Ariel, Hémond & Van`thooft, 2014, p. 1); otros autores denominan a ese contexto con el nombre de “semiosfera”, lo cual invita a pensar al alimento como un texto que transmite, transforma y produce información por lo que es factible reconocer una “red por la que circulan todos los discursos, textos y sistemas sígnicos que permiten la interacción comunicativa, también cotidiana de los diversos grupos que constituyen el colectivo” (Maury, 2010: p. 3)

Esto es, posicionar a los alimentos en el contexto cultural con una fuerte connotación comunicativa, por lo que deja abierta la posibilidad de reconocer a “La alimentación, que inicialmente sólo era una relación entre el hombre y la naturaleza, se convierte dentro de la

sociedad en una forma de la cultura, en una relación entre seres humanos, en una forma de comunicación intracultural, que fortalece los vínculos de identidad entre sus miembros. Es a partir de este momento, que el alimento se convierte en signo y sintagma de un lenguaje específico” (Parodi, 2002, p. 123).

De modo que desde la perspectiva semiótica se pretende abordar al alimento en el marco de un sistema sígnico, que permite entender prácticas que al ser producidas y manifiestas tienen sentido, aspecto que hace posible que se entienda, comunique, oriente, entre y con distintos niveles de la vida en colectivo por lo que cabe la posibilidad de abordar procesos sociales de producción, intercambio, uso y apropiación.

Los espacios culinarios, un referente a aclarar es que al denominar espacio no se hace referencia a una expresión geográfica, o física, sino a un espacio social relacional, de modo que esta apuesta representa aportes en los que no se ubica lo ritual, vinculante a lo sagrado, sino a una perspectiva más profana, de modo que los espacios invitan a tomar en cuenta, expresiones como: “defensas de tesis y ceremonias judiciales, entrega de condecoraciones y de diplomas, investiduras de presidentes, recibimientos y despedidas oficiales, comidas de gala, ceremonias protocolares de cualquier naturaleza así como cenas oficiales, reuniones familiares y de amigos en bellos restaurantes” (Lardellier, Pascal, 2015, p. 23). Esto resalta contextos que sugieren identificar el vínculo con los escenarios sociales donde ocurren los rituales, como bares, tabernas y espacios públicos de sociabilidad (López, et al, 2016, p. 347).

De modo que esta apuesta propone resaltar la dinámica social, particularmente atendiendo formas y estilos de preparar o bien consumir alimentos, y al atender esto, se comprenden formas y estilos de vida en colectivo, de modo que los espacios representan referentes de análisis, surge, por ejemplo, el tema de la cocina, como aquel espacio constituido por acciones que implican conocimiento, organización, tradición, gusto, hábitos e ideas, presentes en la elaboración o consumo.

Al respecto es factible identificar al espacio alimentario:

concebido como una multiplicidad de espacios; en donde cada espacio se diferencia por la topología de los actores, actividades y procesos que forman relaciones de largo aliento, con sus propias reglas y normas resultado de negociaciones, resistencias y defecciones, que rigen un orden relacional con diferentes espacios-tiempos. Cada espacio es el resultado de sus relaciones que se llevan a cabo de forma simultánea, haciendo que cohabiten y se manifiesten las condiciones de cada espacio en una actividad imperante, lo alimentario; y bajo un contexto específico (Del Río & Trujillo, 2020, p. 52.)

Esto es, prepara una mirada que permite identificar aquellos constructos colectivos que devienen de las múltiples relaciones que se llevan entre actores sociales donde el proceso alimentario tiene

eje central de identificación al imprimir ritmos vinculados a la producción, distribución, acopio, transporte, consumo, convivencias; siempre en acción como configuradora de los espacios, ofreciendo la posibilidad de reconocer la heterogeneidad de los mismos, desde los familiares, hasta los públicos, así como reconociendo la interacción entre espacios al formar redes.

En otro tenor, se encuentra la propuesta de Licona y Cortés, que implica pensar a la cultura alimentaria como “todo espacio social, constructo sociocultural integrado por prácticas, objetos, lugares y significaciones culinarias que en sistema relacional edifican identidades, estructuras de poder, formas de resistencia, sistemas rituales religiosos o festivos, etc., por lo que el objeto de estudio de la Antropología de la Alimentación no estaría dado solamente por los guisos (chiles en nogada, consomé de pollo, mole de caderas, mole blanco, etc.) sino por la dimensión sociocultural significativa del espacio y práctica social culinaria” (2019, p. 168).

Los autores llaman a su enfoque propuesta de “análisis del espacio culinario con enfoque etnográfico”, a fin de argumentar que “la alimentación es un factor constituyente de territorios y grupos sociales que generan representaciones y significados en determinados espacios sociales”, los cuales reconocen como “espacios culinarios, a modo de lugar objetivado y subjetivado de culturas alimentarias” (Licona y Cortés, 2019, p. 168). Resaltan la importancia de las prácticas, las experiencias, las significaciones como referentes importantes en la comprensión de los rubros culturales.

Comensalidad ritual: Representa uno de los ejes más abordados por los distintos enfoques que descansan en la conceptualización de la comensalidad que apelan por deconstruir “al hecho de comer y beber juntos alrededor de la misma mesa. Es el espacio simbólico en el que el grupo social comparte y transmite sus valores y sentidos sociales, es decir su identidad cultural. En la comensalidad se establecen, refuerzan y reeditan en cada comida las relaciones que sostienen a la familia y a la sociedad... ya que permite abarcar a la alimentación en su dimensión social y cultural” (García, 2014, p. 219).

Especial atención y reconocimiento se desprenden de las reflexiones por el equipo encabezado por Catharine Good (2011), ya que dedica gran parte de sus escritos a complejizar la comensalidad ritual, desde distintas etapas, tanto la organización, la preparación y el consumo justo en tiempos y espacios que reconoce como festivos, donde los platillos se conjugan con otros dispositivos como la música, cohetes, danza, flores configurando un escenario muy complejo de ritualidad que asocia con fechas específicas del calendario religioso, o del ciclo de vida de los integrantes de una comunidad; otra de las principales ideas es que la comida no sólo se disfruta

entre los vivos, ni se ofrenda hacia los santos o vírgenes, sino también a los muertos, u otros elementos de la naturaleza como las cuevas, los manantiales, de modo que entender la configuración de sentido y significado hacia los alimentos es por medio de la cosmovisión.

Cocinas ceremoniales-ritual: Con un fuerte sentido festivo se reconocen posicionamientos interesantes que parten de la idea de la cocina, que algunos denominan ritual y otros ceremonial, otros más de fiesta; aunado a que algunas reflexiones invitan a pensar el vínculo entre preparar alimentos en una cocina montada especialmente, como lo perfilan Pey y Carreras, para ello resalta el papel de las mujeres que previo al 3 de mayo conforman grupos para preparar un plato denominado kalapurca que condensa ingredientes, recetas, técnicas, narrativas, corporalidades, por lo que sugieren pensar a la “cocina como una práctica más de memoria social, en esta oportunidad nos proponemos continuar documentando las prácticas culinarias... Nos interesa seguir explorando la kalapurca cuseña como condensadora de sentidos, temporalidades e historias centrándonos en los gestos y sabores involucrados en su preparación” (2020, p. 20).

Algo que llama la atención es el interés por el acto de cocinar como la práctica que invita a reconocer técnicas corporales, a fin de resaltarle como una herramienta, al modelar movimientos, fuerza, posturas que influyen en la preparación de alimentos, por lo que desde una lectura de las corporalidades impregnada fuertemente por la antropología de los sentidos se podría resaltar al binomio cocina-mujeres.

Otro aporte es el de Esther Katz, quien resalta que: “tanto la cocina cotidiana como la cocina ceremonial expresan una relación con la naturaleza y con lo divino”, y que “la cocina, de la misma manera que los rituales, contribuye al equilibrio de las fuerzas naturales y del ciclo de la lluvia, del maíz y de la vida humana” (1969: 54-55 en 2019, p. 120), particularizando especialmente que la cocina ceremonial representa espacios culinarios susceptibles de recibir la denominación de “exo-cocina”, al referir al montaje exterior que está dispuesto para un círculo abierto para la comunidad e invitados, a diferencia de la “endo-cocina” resaltando los usos al interior de la familia.

Esto contribuye a pensar las características y atributos de espacios cuyas funciones son útiles para reconocer cómo se reformulan prácticas cotidianas, como preparar insumos para la elaboración de platillos en grandes cantidades, de modo que las intenciones, usos, significados invitan a adentrarse en un ejercicio de colaboración al integrar varias manos dejando a entrever organización, jerarquía, intercambios que se exponen en un escenario ritual; ya que para el tema de interés, en este acercamiento etnográfico en los escenarios de la Zona Metropolitana de Orizaba,

se suele escuchar que se cocina para la Virgen, el santo, para el niño dios (según sea el caso); de modo que todo el trabajo, esfuerzo, se destina no a la persona o familia del mayordomo sino a la deidad, quien se espera retribuya en bienestar y salud, motivo por el cual, la cocina ritual, permite reconocer otros procesos de corte simbólico que sustentan su importancia.

Katz sugiere pensar a la cocina como un dispositivo social que favorece regular el orden frente a los cambios, para ello los referentes relativos a las técnicas de cocción, los utensilios asociados y los platillos en contexto festivo o ritual, tienen un papel central: por ejemplo, utilizar horno, en olla, comal o cazuela, o el tipo de cocción: blando o seco; más los procedimientos que se realizan como hervir, fermentar, tostar o asar, así como freír, en el comal, en brasas o cenizas, representan más allá que técnicas culinarias, sino base cosmovisiva que refuerza el quehacer en las cocinas dotando de características especiales a los alimentos insertos en contextos rituales, ya que refuerza su especificidad por medio de la participación femenina.

En otro tenor, figuran las apuestas que encabeza Ivonne Vizcarra al resaltar a las féminas de los contextos indígenas y campesinos quienes tienen “la repetición de tareas asignadas a su género como: sembrar, cuidar, desgranar, moler, echar tortilla, cocinar, poco a poco van asimilando partes de la Cultura de Maíz a través de costumbres, estilos de vida, creencias, formas de hablar y de pensar, todo tipo de prácticas rituales, música, danzas, saberes tradicionales, así como reproducen artesanías y vestimentas y dominan su idioma y recrean su ambiente cultural” (2019, p. 115).

Ofreciendo sugerentes nociones relativas a contextualizar a las mujeres en un campo de tensiones donde la reproducción de roles asignados por el colectivo imponen roles, pero también da pauta para reconocer reflexiones y expresiones simbólicas por la diferenciación y legitimación donde las mujeres movilizan capitales económicos, simbólicos, culturales y sociales por medio de prácticas particulares de preparación de alimentos, ya que implica un conocimiento especializado, con tiempos y procedimientos de preparación, más el uso de utensilios, ello impacta en los contextos de las cocinas rituales, y en las relaciones de sociabilidad, constitución de pertenencias, identidades, pero también de desigualdades.

Afirma categóricamente Vizcarra: “La complejidad de las cocinas amerita nociones que las trasciendan en su dimensión meramente física o funcional para reconocerlas como “espacios sociales, en los que el poder y la riqueza, el prestigio y el cargo (o puesto), la dominación y la posesión están constantemente en juego (Vizcarra Bordi 2002, p. 187)” (en Curiel, 2020, p. 6).

Por su parte el equipo encabezado por Charlyne Curiel, (2020) expone que abordar la cocina que llaman de fiesta, es indisociable de la mujer, por ello es factible reconocer el binomio

mujeres cocina; resaltando la importancia de su rol, ya que suele permanecer minimizado e invisibilizado, pero con amplias posibilidades para pensar y repensar:

el binomio mujeres-cocina desde una perspectiva de género para identificar las tensiones que se generan en el ámbito alimentario; pero también observan las situaciones que las mujeres aprovechan para politizar las actividades y los espacios feminizados logrando agenciamientos que sutilmente cuestionan la opresión y la subordinación de género que históricamente han experimentado (Curiel 2015) (en Curiel, 2020, p. 5).

Las perspectivas señaladas son influyentes ya que permite reconocer las posiciones de las mujeres al interior del colectivo, aspecto central para reconocer las expresiones de diferenciación que influyen en sus roles y atributos; que para el caso del contexto ritual, resulta influyente pensar la conformación de espacios femeninos cuyo montaje y funcionamiento permite resaltar la dimensión relacionada con el ejercicio de poder, por ejemplo, las decisiones se reconocen en las especialistas más reconocidas, por ejemplo, las moleras cuya trayectoria avala su estatus, así como capacidad de decisión ante quienes no cuentan con la experiencia, ni trayectoria, por lo que la elaboración de alimentos es arena de lucha de poderes.

A partir de este breve recorrido se reconocieron aproximaciones epistémicas, teórico y metodológicas muy sugerentes, las miradas simbólicas, las semióticas, las espaciales, las mesoamericanistas, las del género, todas ellas representan apuestas donde el papel de las mujeres y los rituales son sumamente vinculantes y dan pauta para ubicar a los alimentos en actos públicos cíclicos, que expresan elaborados protocolos, así como permiten pensar la desigualdad al interior de las sociedades, pero especialmente hay un importante elemento a considerar, a saber: la agencia y reflexividad de las mujeres.

Como se ha venido exponiendo a lo largo de estas cuartillas se considera adecuado pensar en la cocina ceremonial y ritual, debido a que: “La importancia de los rituales está relacionada con prácticas colectivas, ya sean estas familiares o comunitarias; muchas de ellas se asocian con comidas rituales que se comparten entre los participantes y con las que también honran a sus muertos” (Manrique, 2015 en Centurión, Espinosa, Baeza & García, 2021, p. 4).

Ahora interesa posicionar y centrarse en la cocina, como espacio social donde se realizan prácticas culturales ejecutadas y encabezadas por las especialistas, a fin de contextualizar a este enclave importante en contextos rituales y ceremoniales.

Marco analítico

La cocina

En este texto se entiende a la cocina como:

una manera de expresión y de prolongación en el tiempo de ese patrimonio conservado en la memoria que lo actualiza cotidianamente y varias veces al día. No hay otra forma de concreción de dicho patrimonio intangible tan poderosa y frecuente como la que proporciona la culinaria (Merino, 2010, p. 18).

Son varias las denominaciones que se han propuesto en torno a la cocina, por ejemplo: cocina popular tradicional, típica, local, latina, pandémica, tradicional, cuaresma, gourmet, todas ellas animan a presentar la diferenciación de las cocinas. Se ha expuesto antes la intención, propuesta y pretexto de reflexión, el papel de la diferencia como referente para abonar a la denominación en plural de las cocinas, aquí no interesa enunciar lo que implica cada una de las dimensiones de las cocinas gourmet, cocinas latinas o típicas. Por lo que aquí se resaltan los atributos de las cocinas, a saber:

planteamos que el estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias...Así mismo, planteamos que las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales y para ello se expone el caso de una comunidad rural inserta en un proceso de urbanización (Meléndez & Cañez, 2010, p. 183).

Lo interesante de las cocinas, con sus múltiples adjetivos, es que al interior de cada una de ellas es factible ubicar una dedicada a la celebración. Traemos a colación la diversidad de denominaciones, para ubicar cómo en ese entramado de contextos, es factible resaltar al papel de los ejecutantes, participes y practicantes, por ello se propone la importancia al resaltar a actores como resultado de su ubicación histórica-cultural y, al mismo tiempo, de sus procesos imaginarios.

En este ejercicio de reconocimiento se exploró a la cocina como uno de los ámbitos fundamentales en donde se objetiva la cultura alimentaria en nuestra vida diaria. Definida esta última, como "...el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura (Contreras y Gracia, 2005, p. 96" (Meléndez & Cañez, 2010, p. 189).

Contrastando con los planteamientos cuyo interés por ubicar a la cocina como patrimonio privilegian a los ingredientes, procedimientos y resultados, pero desde un pensar antropológico, esto trae como resultado que ciertos elementos son los objetivantes de autenticidad, expuestos en la iniciativa y en la ley de fomento, en ese discurso, se partió de una perspectiva que contempló la igualdad de “la cocina tradicional mexicana” a pesar de las diferencias, y ello, aquí hace pensar en el dilema de la diferencia, así como el derecho a ella.

De modo que la cocina, como hecho social, invita a reconocer de manera relacional y compleja la diversidad de repertorios, en ese tema coincido con Janet Long, quien señala “que la cocina cultural, se caracteriza por un conjunto de alimentos básicos, secundarios y terciarios así como los factores económicos y ecológicos que afectan en la elección de los alimentos; el uso frecuente de un conjunto característico de condimentos; las formas características de procesar los alimentos; la variedad de reglas que rigen qué comidas y qué combinaciones de comidas son aceptables a fin de establecer relaciones sociales; para ocasiones ordinarias y de fiesta con fines simbólicos, de consumo o ambos, las características sensoriales que influyen en la selección y las dimensiones simbólicas culturales (1997)” (Citado en Mejía, Bravo & Mejía, 2014, p. 60). Esto representa un juego entre un referente sistémico, relacional y estructurante.

En ese tenor interesó plantear a la cocina como escenario de sociabilidad, engarzado con elementos que suman la posibilidad de plantear elaboraciones insertas en la red de los espacios, públicos, así como privados en el marco de elaboraciones donde se conjugan más allá de ingredientes y procedimientos, sino también los resultados que han sido seleccionados de manera sumamente selectiva. Las cocinas son escenarios privilegiados de la dinámica colectiva, expresan las persistencias, asimilaciones, préstamos, a la par que los cambios, sin embargo, en el referente ceremonial - ritual hay una serie de expresiones que son férreas, las cuales son importantes para comprender procesos que son fundamentales en los procesos de integración grupal.

Por lo que parte del interés en este ejercicio de reflexión reside en reconocer, no solo a la cocina como producto, sino como resultado del papel activo de los sujetos insertos en campos estructurados, particularmente en lo relativo a las cocineras, que aquí interesó denominar como las ejecutantes, ello implicó y abonó para pensar en un asunto de derechos a visibilidad, representatividad, así como pensar a la cocina en la trama de red de relaciones sociales, por ejemplo:

La cocina tacuete radica su vínculo con otros componentes del sistema cultural: con el ciclo natural y ceremonial, como conjunto de expresiones cotidianas que adquieren significados de carácter económico por su relación con las diferentes etapas de la producción agrícola; de carácter social, en

tanto que los alimentos son preparados y consumidos durante las diferentes festividades en las que se refuerza la cohesión del grupo; y de carácter cultural, por su relación con los conocimientos tradicionales y la destacada participación de las y los cocineros en la vida ritual y organizativa de su comunidad (Aquino, 2018, p. 11).

Por lo que se procede a contextualizar a las cocinas ceremoniales y rituales.

Cocina ceremonial-ritual

La referencia de la cocina ceremonial-ritual casi no figura en la discursividad y en los diálogos cuando al hablar de cocina mexicana se refiere, suele exponerse la comida festiva, más no la cocina, como espacio social que engloba procesos y sujetos. Esta realidad aplica a los diferentes campos, por ejemplo, en el ámbito gubernamental desde donde se han realizado diversas propuestas. La primera, en el periodo sexenal del presidente Enrique Peña Nieto cuando se apostó en el 2019 por la Política al Fomento a la Gastronomía Nacional cuya finalidad era atender y dar seguimiento mediante ejes centrales a la relación del estado y el patrimonio inmaterial que se alberga al interior de las cocinas tradicionales:

La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional es la respuesta por parte del Gobierno de la República al compromiso en la construcción de acciones y medidas de orden jurídico, técnico, científico, administrativo, social, cultural, educativo y financiero que rescaten, impulsen, salvaguarden y difundan la Gastronomía Mexicana. Los objetivos que se consideran en este documento, se enmarcan en un ejercicio de planificación territorial a mediano plazo que incluye la protección de los portadores del patrimonio (cocineras, cocineros productores en pequeña escala y artesanos), la generación y transmisión de conocimientos, la capacitación de mano de obra y empresarial, la certificación de servicios de calidad y capacidades laborales, la adecuación de planes educativos, la innovación, la investigación y la inserción en la cadena de valor gastronómica regionales y locales de prácticas sustentables, productivas y eficientes (SECTUR, 2019, p. 4)¹⁹.

Por lo que se consideró oportuno proponer un ruta desde la dinámica antropológica para reconocer a la cocina ceremonial-ritual, para el presente ejercicio etnográfico fue desde un enfoque cultural, por lo que procedo a realizar las siguientes acotaciones; en primer lugar es pertinente referir que coincido con Gilberto Giménez, para quien una de las principales herramientas de análisis de la vida social es la cultura, a la cual se entiende como “proceso de continua producción, actualización y transformación de modelos simbólicos (en su doble acepción de representación y de orientación para la acción) a través de la práctica individual y colectiva, en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados” (Giménez, 2005:70).

Interesa resaltar en este proceso de reflexión la importante aportación que busca entender las prácticas vinculantes al marco de los significados en la vida social, de ello es pertinente resaltar

¹⁹https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/documentos/pdf/Politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf

el referente cohesivo que esto tiene, ya que las concepciones y sus aplicaciones invitan posicionar la configuración de reportorios, conocimientos, actos compartidos en cuya experiencia práctica figuran los ejercicios de nombrar, reconocer, orientar, así como establecer condiciones de distinguibilidad, en ello la cocina representa y refiere un espacio cultural.

Se partió del supuesto que la cocina, en general, pero específicamente la cocina ceremonial ritual, representa una categoría de análisis desde la cual se puede reconocer al: “conjunto de signos, símbolos, representaciones, modelos, actitudes, valores, etcétera, inherentes a la vida social” (Giménez, 1996, p. 13). Lo enunciado antes, influye para entenderle como una práctica cultural de la cual es factible reconocer sentidos, simbolismos, normas, valores, procesos, aspectos que son impulsados por los sujetos insertos en un contexto temporo-espacial desde el cual se desarrolla, participa, organiza, la configuración de un espacio social.

Es importante realizar la siguiente acotación que al lector le puede causar duda ya que en este escrito se incorporó, tanto, la denominación ceremonial, así como ritual para englobar a un tipo particular de cocina, por lo que se esboza una breve reflexión ya que sin duda el ritual como hecho social tiene una serie de funciones, entre las que destaca favorecer la noción de grupo, así como institucionalizar la actividad, tiempo, escenario en el que se desenvuelve el ejercicio ritual, por supuesto que los entornos festivos tienen esa manifestación que articula, desde objetos, sujetos, discursos, roles, tiempos o espacios que manifiestan prácticas e ideas, además de que se repite de manera cíclica comunicando densos referentes simbólicos, motivo por el cual la cocina de los contextos festivos, es susceptible de llamar ritual, pero además se considera que es ceremonial, al respecto resalto lo siguiente:

La categoría del rito está muy próxima a la de ceremonia o ceremonial. Tal vez la diferencia entre una y otra sólo radique en el grado de importancia de los valores socioculturales a los que cada una se vincula. Los ritos vehiculan los grandes temas que dan sentido a la vida colectiva e individual. Las ceremonias cumplen funciones similares, con respecto a situaciones menos trascendentes, por lo que sería una especie de rito en tono menor. Pero no habría diferencia de fondo en su estructura (Gómez, 2002, p. 2).

Se utiliza la denominación ceremonial y ritual debido a que es pertinente resaltar procesos culturales que toman forma en espacios comunitarios con raigambre campesina, que por medio de las dinámicas de convivencia se reconocen contextos que repercuten en los contenidos significativos que dan sentido al colectivo, como son los rituales, como tiempos y espacios, que guardan formalidades como son las ceremonias, es decir, son escenarios protocolarios. De modo que la

intención de llamar a una cocina ceremonial y ritual, no busca desagregarla o sobreponer una dimensión sobre la otra, es una propuesta de inclusión.

Las cocinas ceremoniales rituales, tienen fuerte relación con la noción de grupo, con la fiesta, con roles, así como participantes que se insertan en varios campos de la vida social, y donde intervienen esferas como la economía, política, historia, ambiente, género, entre otros. Se desea dejar abierta la posibilidad de repercutir en formatos vinculantes entendidos en el encuentro de los actores de la cocina, como los mayordomos, las ejecutantes, los asistentes, etc. De modo que el argumento de una cocina ceremonial y ritual busca apelar a las acciones y prácticas emprendidas por sujetos sociales adscritos a compromisos, fechas, acciones que pueden generar consumos, comprensiones, prácticas, cuyos argumentos pueden emprender escenarios y formas de ser, hacer, practicar desde los roles de las cocinas.

Las cocinas ceremoniales rituales implican suma de referentes objetivados, desde objetos y prácticas que se amalgaman con férreos pensamientos interiorizados como los pensamientos que dan cuenta del importante rol que se asocia entre fiesta con elaboración y compartir alimentos junto a bebidas. Derivando en discursos relativos a lo: propio, singular, local, trabajo, compartir, reciprocidad, sacro; todo lo anterior en un halo protocolario, pero sin desligar de los contextos relacionales que caracterizan al ritual, coincido con el señalamiento anterior que ambas denominaciones son dispares en apariencia, pero su trasfondo es la dimensión simbólica, es formal, además implica una red de relaciones, aunado a que son acciones fundantes de los colectivos al reiterar la noción de comunidad que se reitera constantemente.

Las y los participantes en las cocinas ceremoniales y rituales hacen propio ese espacio, evoca una importante tradición, de modo que representa esos escenarios poco factibles de transición, lo cual no quiere decir que sea estática o ajena al cambio, pero de ahí la importancia del protocolo y la red de relaciones que lo sustentan, de los discursos, de los lenguajes, así como acciones e ideas que rodean a la cocina, generando posturas que buscan reconocer un sitio social que impone observar sus expresiones.

Uno de los principales señalamientos que hay en torno a la cocinas ceremoniales y rituales, por parte de sus participes es la noción de comunidad, en ella se teje y expresa una interesante delimitación entre un afuera y un adentro, qué y quién se integra; y sobre todo entre un “nosotros” y los “otros” como referentes de gusto para resaltar la distinguibilidad frente a otras comunidades vecinas. Invita a pensar cómo los ritos resaltan la dimensión simbólica y práctica de las instituciones

como el sistema de cargos, las familias, el grupo religioso, entre otras posibilidades ofreciendo la posibilidad de pensar su vigencia en tiempos y espacios específicos, al respecto resalto lo siguiente:

Las ceremonias y rituales constituyen algunas de las expresiones culturales mediante las cuales se reconoce y expresa la cosmovisión, ya que a partir de éstas se establecen vínculos simbólicos con personas o seres divinos y con el entorno natural. De esta manera, un símbolo constituye la unidad cultural básica en la estructura de una ceremonia o de un ritual y es común que para representarlo se utilicen elementos de la naturaleza como plantas, animales y hongos.²⁰

Algunos antropólogos resaltan el papel de los símbolos como referentes básicos para el estudio de los rituales y ceremonias, esto se asocia a la cocina con la posibilidad de pensar a los símbolos en acción sugiriendo pensar al fogón, al maíz, mole, cazuela, entre otros referentes, cuya validez se asocia en el marco de una cadena, no hay elementos aislados, todo lo contrario, en un ejercicio de red, sustentando una expresión cultural en el marco de espacios donde la especialización en cuanto a prácticas, representaciones, objetos, actores sociales, conforman la cocina.

La que como categoría antropológica resalta el halo ritual y ceremonial, así como sugiere su relevancia en el tema de las sociedades cuyo forjamiento visibiliza saberes comunitarios, que sustentan discursos relacionados con la organización, con los alimentos, con los territorios, así como con los entornos ambientales, por supuesto que abarcar todos es una empresa de larga data, por lo que aquí se buscará ofrecer un breve acercamiento a quienes tienen papel central en el acercamiento a la cocina, desde el punto de vista al peso de los actores sociales, particularizando a quienes llamaré ejecutantes, es decir actores sociales en acción.

La cocina ceremonial, es un espacio social que se construye con la finalidad de contribuir a una celebración colectiva; es, entonces; un espacio de diálogo, respeto, jerarquías y de organización interna en torno a la preparación de comida con una carga simbólica espacio – territorial que abona a la práctica de una celebración colectiva bajo el marco de un ritual.

Como parte del proceso de reconocimiento etnográfico se pretendió resaltar el papel del espacio social que se adapta regularmente en los patios de las casas bajo algún techo o se coloca uno improvisado con lonas, y será a partir de la adaptación de tabiques o blocks que se conforman los fogones; se acercan mesas de materiales y tamaños diversos para que las participantes puedan llevar a cabo variadas actividades como concentrar insumos, limpiar, cortar, revolver; además algunas sillas, más la presencia de diversos trastes como cazuelas, platos, coladores, colocados

²⁰ <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/ceremonial-y-ritual>

sobre tablas para picar, además cuchillos, cucharas con tamaños diversos, todos los anteriores de materiales distintos como plástico, madera, barro o aluminio, entre todos comienzan a ser parte de un montaje especialmente para destinar en ese espacio una gran “cocina de humo”; me sumo a lo señalado por Torres, Tena, Vizcarra & Salguero, “debemos hacer énfasis en que la cocina resulta ser un espacio de micropoder femenino, el cual y por ahora no parece estar dispuesto a delegar” (2020, p. 80).

El patio de la casa se reconfigura simbólicamente, para convertirse en el espacio de las ejecutantes, en ese lugar, se efectúa el ritual-ceremonial, válida y complejiza los actos que son sumamente elaborados y otorgan la dinámica ceremonial en el marco de la secuencia de la preparación de los alimentos, los objetos y su distribución: los improvisados fogones, las mesas, aunado a los trastes poco a poco delimitan el escenario ritual que le reconoceremos como la cocina, “La cocina es un espacio donde se ven involucrados elementos heterogéneos que prácticamente constituye un arte popular que se materializa en los alimentos” (Rodríguez & Diego, 2020, p. 180).

Es tan efectivo el peso de los objetos en el espacio apropiado de los patios que sin haber barreras físicas se puede notar una ruptura en la continuidad de la función espacial, se delimita el espacio donde la presencia es mayoritariamente femenina que en el marco de pequeños grupos de colaboración se distribuyen responsabilidades.

El espacio suele ser reducido y sorprende la capacidad de adaptación, justo en la disposición de los escenarios, más la presencia de los objetos, por supuesto la importante presencia de las ejecutantes portadoras de habilidades, gusto, creatividad, que se suma a un esfuerzo colectivo bajo la coordinación de una “molera”, “arroquera”, “atolera”, es decir, se aprecia la conformación de equipos de colaboración, ya Good, hace el señalamiento para “describir formas importantes en todos los pasos de la elaboración de las comidas rituales” (2011, p. 51).

Bajo la conducción de una ejecutante que, por cierto, suele tener el reconocimiento, destacando: la experiencia, especialización, la sazón o el participar en otras cocinas rituales, y compartir su amplio bagaje al llevar sobre sus hombros la preparación de kilos, litros, botes, cazuelas de campana, entre otras referentes de medición, se conforma la cocina ritual.

La cocina y las mujeres forman parte de un binomio complejo en el sentido de, por un lado, representar la subordinación de estas últimas —al asignárseles la responsabilidad de la reproducción y alimentación de la familia como la única razón de su existencia (Castellanos, 1971), y por otra, constituir una de las formas en las que las mujeres pueden apelar a la igualdad— a través de iniciativas que reconozcan el valor del conocimiento culinario de las mismas y, a su vez, potenciar un mejor posicionamiento económico, político y cultural de las propias mujeres, así como la lucha por la igualdad entre los géneros en la sociedad (Cruz, 1991; Moore, 1991; Gac-Artigas, 2009) (en Rodríguez & Diego, 2020, p. 191).

Se considera que la cocina ceremonial-ritual se conforma por la confluencia del espacio y tiempo donde se denota la cohesión grupal, ya que desde la dinámica parental (se nota la presencia de madres e hijas, o hermanas), vecinal, amistosa, o de compadrazgo, permite pensar el estrechamiento de los vínculos y alianzas entre las mujeres, escenario para reconocer ese dialogo e intercambio, me sumo a lo expuesto por Good, al reconocer en “las fiestas, los rituales y las otras actividades ceremoniales son espacios de gran interés... invierten colectivamente mucha energía, trabajo, dinero y otros recursos en este ámbito” (2011, p. 45). Reconozco que el contexto que deviene de la ejecución de una mayordomía permite entender la reproducción social, la construcción de la comunidad y la identidad cultural.

Es importante resaltar que en el marco de las fuentes que concentraron los frailes evangelizadores, donde quedó registrado el elaborado proceso que invita a pensar el manejo ceremonioso de los alimentos: “Recapitulando, el maíz tostado (momochitl o izquitl en náhuatl) era otro tipo de alimento usado por los indígenas en la fabricación de atavío ritual: collares y guirnaldas. Presente sobre todo durante las festividades de Toxcatl, este adorno aparecía también por motivo de otras fiestas religiosas (Tlacaxipehualiztli y Tlaxochimaco) y estaba relacionado sobre todo con dos dioses: Tezcatlipoca y Huitzilopochtli.” (Brylak, 2011, pp. 236-237).

Elemento que se trae a colación ya que la contemporaneidad se entiende en el marco de los procesos de hibridación, entre capitales mesoamericanos con aquellos que fueron implantados y seleccionados por los colectivos tras las interacciones con prácticas e insumos provenientes de geografías trasatlánticas las cuales generaron formas, cuya base compleja descansa en secuencias ordenadas cuya serie es prescrita, por ejemplo, para el caso de la cocina ceremonial-ritual, es necesario atender, por ejemplo con la invitación a la cocinera, además de sus colaboradoras, toda petición descansa en la interacción cara a cara, mediada por la visita directa a las casas, a pesar de haber medios tecnológicos como el teléfono o redes sociales, estos nos desplazan el peso y la función de la palabra, en cuyo bagaje sobresale la noción del “favor”, elemento con base en el cual suceden y se ejecutan enlaces y participaciones sociales. Así como también resalta el peso de formas, esquemas, así como secuencias, que va en un ejercicio en red, para contar con la presencia de integrantes de grupos domésticos que forman parte de los contextos.

Es importante señalar que hay dos tipos de “mayoras”, algunas son exclusivas de los grupos domésticos de modo que su quehacer se contempla solo para el grupo de familiares, amigos y vecinos que por medio de un “favor” se solicita su intervención; a diferencia de aquellas mayoras que es factible resaltar su participación por medio de un acuerdo entre ellas y un solicitante y tras

negociar fecha, tiempo, actividades, producto, así como pago, se lleva a cabo un pacto, cabe referir que los insumos, el combustible, los trastos, los ayudantes suelen presentarse aparte, pero habrá quienes les piden un presupuesto que englobe lo anterior.

Durante la ejecución de las cocinas ceremoniales-rituales, también viene a colación la convivencia durante los procesos de elaboración de la comida donde el alcohol permite afianzar vínculos, ya que como parte del proceso de trabajo el otorgamiento de alimentos a los colaboradores, más la presencia de alcohol durante las jornadas, puede haber cerveza, tequila o alguna que se ofrece acorde a las posibilidades de la familia en cuyo espacio doméstico se ha montado la cocina, a la par de que se combina con alimento, esto implica pensar en las acciones que se llevan a cabo en las cocinas no son consideradas como una responsabilidad laboral, donde hay horarios establecidos para llevar a cabo las funciones, en este tipo de actividades se realizan “encargos”, pero en un escenario donde la música, el consumo de “una copita”, breves lapsos de descanso, a la par que convivencia, por supuesto en un ambiente de premura, así como constante observancia, por parte de quienes tienen más experiencia.

Lo anterior favorece identificar una serie de principios que son complejos de obviar, en el binomio alimento o la bebida que se comparten cumplen una función que se caracteriza por demostrar que la cocina es una institución cuya forma y función cambia la acción cotidiana de preparación ordinaria, transforma los objetos, y los ubica en una base de la vida social, resaltando roles, condiciones. A la par que la cocina ceremonial – ritual es un espacio de transmisión de saberes culinarios y anécdotas personales que se comparten entre las participantes de la elaboración de los alimentos rituales para una celebración colectiva y comunitaria.

La estructura organizativa que es visible es la mayordomía, la reconozco como la función para realizar la fiesta, recae en la responsabilidad anual para llevar a cabo servicio y trabajo que es observado por la comunidad, coincido con Fábregas al reconocerle como “un arreglo jerarquizado de puestos ("cargos") dedicados a desempeñar papeles políticos y religiosos, básicos para explicarse la estabilidad y la reproducción de la comunidad o el grupo” (1999, p. 210).

Una mayordomía forma parte del sistema de cargos, el cual entiendo siguiendo a María Ana Portal, como “construcción simbólica actual, en la cual, desde lo contemporáneo, se organizan los saberes y los significados de antaño y no a la inversa, es decir, no se trata de una vieja reminiscencia agraria que se ha tenido que transformar y adecuar “sobre la marcha” de los procesos de urbanización. En ese “nuevo” sistema de cargos -específicamente urbano- se mantuvieron

elementos de la estructura colonial que formaba parte de la memoria del pueblo, pero se organizaron dichos elementos desde una experiencia totalmente distinta: desde la naciente urbe moderna” (Portal, 1996, p. 35).

En la zona de las altas montañas, hay una compleja red de sistemas de cargos, por supuesto las mayordomías refieren la interesante vida en colectivo, por ejemplo Teresa Xotlanihua, señala que “son un conjunto de secuencias ceremoniales desarrolladas en los hogares de los mayordomos o anfitriones de las fiestas, dedicada a las imágenes de los santos que se encuentran en el exterior de los templos y capillas” (Rodríguez, 2003, p. 182 en Xotlanihua, 2009, p. 21), destaco la presencia de los espacios domésticos, lo cual hace pensar en el papel de la red parental del carguero para contribuir en el cumplimiento del cargo, que se asocia a la densidad del término: “compromiso en la que interviene un grupo de personas en torno a un mayordomo o mayordoma y su grupo doméstico” (Xotlanihua, 2009, p. 21), sin perder de vista la presencia de las especialistas a quienes suelen denominar como cocineras.

Las ejecutoras, practicantes, corazón de las cocinas

Acciones relativas con: cumplir, servir y trabajar son las que dominan en la puesta en escena durante una mayordomía en Atzacan, como se reseñó hay varias responsabilidades a cubrir, tanto del mayordomo, parte de ello es la de ofrecer alimentos en cantidad suficiente para las y los asistentes; de modo que, en ese contexto se pretende reconocer a las mujeres y su importante rol en la cocina ritual ceremonial.

Se consideran practicantes y ejecutantes a aquellas mujeres que deciden ejercer una práctica culinaria bajo un contexto ceremonial, es decir, transformar alimentos en comidas simbólicas que deben ser compartidas entre asistentes en el marco de una celebración sociocultural comunitaria compartida y transmitida generacionalmente, y que permite referir cuando una mujer participa en la preparación de alimentos en un espacio culinario adecuado y condicionado de manera temporal con la única función de albergar un sistema complejo de saberes y prácticas culinarias.

Lo que nos conlleva a resaltar lo complejo de la organización femenina como un referente prioritario para la elaboración de los alimentos, en ello juega especial énfasis la experiencia en la preparación de los alimentos bajo el contexto ceremonial, pude percatarme que asignar tareas concretas, es un medio que conlleva asegurar el buen desempeño y un resultado favorable. En la cocina ceremonial se trabaja en equipo, siempre en colaboración, cada una de las participantes

realiza acciones que derivan en procesos que otras esperan, por ejemplo, unas baten, otras colocan masa en hoja de maíz, otras colocan salsa y carne, al tiempo que otras van acomodando en botes. Siempre en secuencia, en cadena y con mucha rapidez y eficiencia. Lo mismo aplica para la que sirve los platos, las que acomodan en charolas y las que reparten la comida.

En el municipio cercano a Orizaba, Tequila, el mayordomo se apoya del “tlikanke”, quien “cumple diferentes funciones, una de ellas es la función de mediador entre el mayordomo y las personas que lo apoyarán en diferentes actividades, (cocinera, tortilleras, la encargada de hacer café, etc.)” (Xotlanihua, 2009, p. 22), de modo que, quienes elaboran alimentos se agrupan en equipos, el del nixtamal, además de quienes sacrificarán a los animales a preparar.

Cabe mencionar que los encargados en la cocina necesitan de otros ayudantes, que ellos mismos buscan, ya que es mucha comida dada la magnitud de la fiesta. Las encargadas de la comida, café, tamales y el encargado de matar a los animales, se buscan con varios meses de anticipación, mientras que los demás ayudantes como tortilleras, las que van a servir y lavar los trastes, platos, pocillos, se buscan un mes antes de la mayordomía (Xotlanihua, 2009, p. 23).

Con base en la información anteriormente expuesta, parto de las reflexiones de Ivonne Vizcarra para entender a las mujeres como “protagonistas”, es decir, apelo a su condición y capacidad de agencia, por lo que propuse entenderlas como ejecutantes y practicantes de espacios sociales en tiempos y espacios rituales-ceremoniales, como lo representan las denominaciones de esas cocinas cargadas de humo, por la cantidad de acciones a preparar.

Las practicantes y ejecutantes se miran desde una perspectiva que articula espacio social, prácticas culturales y subjetividad, siempre en relación con el contexto de la cocina ritual y ceremonial. Se mencionó en páginas anteriores el interés gubernamental por reforzar las expresiones de la cocinas desde la mirada de la gastronomía al configurar una ley de fomento, sin embargo, tal iniciativa hace pensar que no basta con resaltar las practicas, objetos, ingredientes o platillos, al hacerlo se construye una representación en esencias, lo que facilita la construcción de un discurso que se posiciona en las grandes obras, pero carente de la visibilidad de las hacedoras, practicantes quienes producen lo anterior.

Motivo por el cual se invita a pensar en la elaboración de rutas de reconocimiento hacia las practicantes y ejecutoras de la cocina desde el ámbito social que sugiere profundizar en el rol, aportes, conocimientos, mirada de quienes construyen y encaran las cocinas en los contextos contemporáneos.

El papel de las practicantes es ampliamente explicito, pero un tanto desdibujado, por ello se ha señalado su ejecución: “en la generación de íntimas relaciones con las semillas, el suelo, las

plantas y la elaboración de complejos platillos, inventando la nixtamalización para alimentar no sólo a su familia, en el sentido estricto de satisfacción de necesidades nutricionales, sino además del cuerpo, la mente-pensamiento y el espíritu-místico de su creación” (Vizcarra, 2020, p. 13).

Pretendo con ello resaltar el rol de las ejecutantes y practicantes cuya participación coadyuva en el ejercicio de la mayordomía, aparentemente no tienen un rol protagónico visible, por permanecer en la cocina, pero en el marco de este acercamiento, serán identificadas como practicantes y ejecutoras en las circunstancias de la cocina ceremonial-ritual que las estructuran y engloban, es un tiempo-espacio, que facilita reconocer la organización social para el ceremonial, desde y con ellas; resaltando sus redes de interacción entre la distancia y proximidad, partiendo de quienes gocen de mayor jerarquía hasta la de menor reconocimiento ya que no se tiene una participación igualitaria ni homogénea, resalto lo siguiente:

A pesar de que no se les reconoce abiertamente en la sociedad, las mujeres indígenas y campesinas son las más vehementes para custodiar el sistema de creencias, las tradiciones y costumbres, la cocina y su comida, la milpa y el traspatio (huerto o solar) en todas las formas de ritualidad (religiosas y cotidianas). Ciertamente, la ritualidad es un fractal que puede convertirse en crisis si no se superan los miedos, pero de conscientizarse volteando la tortilla, puede ser un mecanismo de reivindicación femenina y de superación personal para defender la cultura de la alimentación del maíz (Vizcarra, 2020a, p. 47).

Coincido ampliamente con Ivonne Vizcarra al señalar:

En las fiestas civico-religiosas (mayordomías) también existe una cierta ritualidad para preparar la comida, la cual varía de comunidad en comunidad y de ceremonia en ceremonia. Lo cierto es que la colectividad femenina les permite socializar sus situaciones y condiciones creando una conciencia colectiva de lo que es y aún no se aprueba para ser. En efecto, es también ahí donde se legitiman las creencias de lo que significa ser una buena mujer, que sabe cocinar y conoce la receta, a través del juicio y el escrutinio de las demás mujeres en el mismo nivel de conciencia... y pueden distinguir significados al referirse a las tortillas” (Vizcarra, 2020a, p. 46)

Lo expuesto por la autora Vizcarra resulta revelador, al posicionar los señalamientos en el marco de una mayordomía que forma parte de un ciclo ceremonial y se engarza en un ambiente de fiesta donde hay acciones como: la organización, la preparación o las gestiones que se suelen realizar en el marco de la “mediación”, esto es, en las discursividades emitidas por los participantes la presencia de la imagen venerada, es la que matiza las acciones, “a nombre de nuestra madre...”, “que la Virgen de Guadalupe le pague...”, “todo es por ella”, de modo que se coopera, se pide, se convoca, se colabora, las ejecutantes “median” su participación en ese marco y se acepta que se ausenten de casa por largas horas, así como se ingiera alcohol en ese contexto ceremonial-ritual, donde sobresale el trabajo colectivo y un espacio común entre las partícipes frente a otros integrantes mediado por la representación de la Virgen.

En ese contexto la cocina se perfila con un espacio social de gran fuerza, cohesionante, para las ejecutantes mediado, por otros aspectos, como aprendizaje, compartir objetos, suma de habilidades, pero sin duda negociaciones, de modo que acercarse a ese escenario va más allá de los espacios físicos, se opta por apostar por su reconocimiento como espacios sociales que concentran el pluriverso de conocimientos, saberes y sabores que han sido compartidos generacionalmente. Para ello, las mujeres ostentan un papel fundamental cuando de cocina se requiere hablar. El constructo ejecutante, evoca una figura social que incide y complejiza la preservación del patrimonio en parte por sus intervenciones vinculantes a actividades.

En la discursividad hacia las cocinas y las ejecutantes, es importante no obviar el referente ligado al campo simbólico, en ello se complejiza el valor, estatus, reconocimiento, impulso hacia ellas, al igual que a la comida, sin duda, un aspecto a apreciar en el interior de una mayordomía, es la capacidad de distinción que se es otorgada a los alimentos rituales, por ejemplo en un novenario que es prelude a la fiesta principal, los tamales o el pan tienen una connotación singular; dicha asignación de valor va consensuado y regulado por los integrantes de la comunidad en el ambiente de celebración, son alimentos que se comparten al santo venerado, a los integrantes del sistema de cargos, por medio de los alimentos que sellan alianzas, se expresa la reciprocidad o se montan ofrendas.

A ello se suma el conocimiento, así como experiencia de quienes elaboran, participan y son reconocidas como cocineras ceremoniales, aquí se considera un oficio, así como una especialización amplia, ellas saben desde ordenar insumos, calcular cantidades, tienen en mente los procedimientos, la experiencia las avala como arrocera, molera, tamalera, atolera, tortillera, aunado al rol de servir, ya que distribuir porciones con base en el número de personas asistentes, también es toda una especialización, de modo que quienes son hábiles en el proceso son “garantía” y por ello son recurrentemente invitadas a participar. A la persona que es especialista, se denomina mayora y en el marco de las cocinas ceremoniales, no es la excepción.

Incluso en algunas actividades festivas, las personas encargadas de amenizar el baile le dedican saludos, canciones a las cocineras, tras reseñar que en el guiso preparado se aprecia delicioso, en otras ocasiones sucede en el marco de los agradecimientos que de manera personal ofrecen los mayordomos al equipo de mujeres atentas a los fogones, fundamentalmente esto ocurre cuando las participantes de la cocina ceremonial son integrantes del grupo doméstico.

En este sentido, las mujeres que deciden o que son asignadas para esta peculiar actividad culinaria requiere de ciertas implicaciones como: esfuerzo físico, capacidad, coordinación colectiva,

comunicación eficaz, ímpetu de sazón, experiencia culinaria, arraigo religioso y hermandad comunitaria. Como resultado del cúmulo de implicaciones otorga a las cocineras ceremoniales la posibilidad de generar autonomía al interior de la cocina. Quizás, sea aquí, el único espacio permitido para tener voz, facultad de decisión y de libertad.

Las condiciones en las que se rige la organización y producción de los alimentos rituales normalmente son un tanto adversos; cuestión que conlleva a la amplia improvisación, experiencia y astucia para sobrellevar los variados imponderables. Las cocineras pueden ejercer el derecho a elegir lo que sí es factible o no al interior de su espacio de jerarquía, por ejemplo, lo relativo a los ingredientes o insumos, los métodos culinarios aplicados y los utensilios de cocina requeridos. Este aspecto, es importante ya que las jerarquías al interior de los espacios culinarios, son referentes que invitan a ser caracterizados a fin de entender la organización de cocina ceremonial, ya que escenarios horizontales no lo son, las mujeres inmersas en esta responsabilidad, van adquiriendo, un lugar de poder sobre el resto, al tiempo que se reconoce la capacidad de liderazgo sobre la planeación, elaboración y servicio entorno a las comidas que son ofrecidas a los asistentes en el marco de celebración.

Capítulo 2

Contexto etnográfico de las cocinas ceremoniales y rituales en el marco de la mayordomía del 12 de diciembre en Atzacan, Veracruz.

En este capítulo se buscó colocar el diálogo entre el contexto de las cocinas ceremoniales -rituales en el marco de las ejecuciones y prácticas de las ejecutoras, a fin de resaltar de manera general las características en la Zona Metropolitana de Orizaba, para posteriormente centrarse en el ejemplo de Atzacan, para concretar con algunos perfiles de las especialistas.

Interesó presentar etnográficamente elementos prácticos y simbólicos que sobresalen en la configuración espacial de la cocina ceremonial ritual resultado de la confluencia entre la participación-organización de las practicantes y ejecutoras, las habilidades-conocimientos que se amalgaman en las etapas de preparación en el marco de la mayordomía en honor a Santa María Guadalupe en el municipio de Santa Ana Atzacan.

La cocina como expresión sociocultural cobra sentido en un escenario como la zona metropolitana de Orizaba (contexto plural en cuanto a la presencia social: indígenas, comunidades campesinas), por lo que es importante referir que dicha diversidad en cuanto a presencia social, también se manifiesta en las configuraciones de las cocinas y sus practicantes en cuanto a la capacidad de organización del sistema producción, elaboración, consumo de alimentos; por lo que visibilizar a esos escenarios contrastantes, susceptibles de recibir atención y valoración desde el punto de vista etnográfico, es un pendiente a abordar para futuras pesquisas.

En este trabajo se propuso que para atender los procesos de comprensión de la cocina en los contextos ceremoniales rituales por medio de los referentes etnográficos relativos a las practicantes y ejecutoras, se pretendió elaborar material del cual fue operativo resaltar las funciones simbólicas, organizativas en torno a los alimentos socialmente compartidos, como: tamales, atoles y mole, como una forma de situar, así como repasar las voces de quienes se resisten al olvido de las cocinas “pueblerinas”, lo cual se encuadra como desafío para la antropología de la alimentación.

El contexto social de un escenario mixto en las montañas veracruzanas

Posiblemente para el lector resulte aburrido contextualizar las características y condiciones que permiten resaltar la mixtura y complejidad de un territorio que, debido a los procesos de

urbanización expresa fuertes contrastes, pero también interconexiones en diversos tipos de la vida social; he señalado antes el arraigo, gusto, interés y compromiso de quien escribe por abonar a visibilizar desde un pensar cualitativo a las cocinas a la par que a sus ejecutantes y practicantes, elementos que permitirán, no ahora, a mediano y largo plazo, conocer con mayor profundidad representaciones y modos reconocer la diversidad de las cocinas, para ello planteo la posibilidad de esbozar no desde los constructos de los promotores a quienes avale la ley de fomento, sino desde la periferia, la provincia, lo local. Este breve contexto, conlleva a reforzar y señalar lo que anteriormente se ha expuesto: cómo abonar a resaltar la diversidad omitida por el peso patrimonial homogeneizante, para ello, es importante contextualizar los contextos que no omitan la alteridad.

Me permito iniciar refiriendo que con base en el censo de población (2010), el estado de Veracruz cuenta con 7, 643,194 habitantes; es el tercer estado más poblado de la República Mexicana después del Distrito Federal y del Estado de México, debido a ese marcado crecimiento se ha configurado una peculiar dinámica territorial, ya que los geógrafos²¹ señalan a la entidad como “el estado de la República Mexicana con mayor número de ciudades medias de más de 100,000 habitantes, sujetas al fenómeno de metropolización” (Zentella, 2007 en Acevedo, 2013:XI), de modo que hay una interesante red de relaciones entre dos tipos de asentamiento entre lo rural y lo urbano, esto se expresa en la configuración de nueve²² zonas metropolitanas, a saber: Tampico, Poza Rica, Xalapa, Veracruz, Córdoba, Orizaba, Acayucan, Coatzacoalcos y Minatitlán (SEDESOL, CONAPO & INEGI, 2012 en Acevedo, 2013:XII), con base en la información que proporciona el INEGI, en los enclaves enunciados se concentra 48% de la población, esto en solo 45 municipios hay una presencia masiva de habitantes, el resto del total de habitantes se distribuye en 167 municipios, lo que nos da una idea de lo desigual en la conformación socioterritorial del estado.

Es importante referir que la delimitación de las zonas metropolitanas se utiliza fundamentalmente para identificar:

a una agrupación de centros de población conurbados de dos o más municipios, o a un centro de población importante ubicado en un solo municipio; y por otra, se refiere al acotamiento de los límites físico espaciales de esa zona metropolitana.²³

²¹ Aunque desde el punto de vista bio y sociocultural, Veracruz subdivide a su territorio en 10 regiones, que son las siguientes: Huasteca Alta, Huasteca Baja, Totonaca, Nautla, Capital, Sotavento, Las Montañas, Los Tuxtlas, y Olmeca.

²² Con base en otras fuentes, como el INEGI reporta un total de ocho zonas metropolitanas: ZM de Poza Rica, ZM de Xalapa, ZM de Veracruz, ZM de Córdoba, ZM de Orizaba, ZM de Coatzacoalcos, ZM de Acayucan y ZM de Minatitlán.

²³ [Delimitación de las zonas metropolitanas de México 2015 | Consejo Nacional de Población | Gobierno | gob.mx \(www.gob.mx\)](http://www.gob.mx)

En las zonas metropolitanas del estado de Veracruz este proceso genera paulatinos reajustes que se expresan en una diversidad de dimensiones, por ejemplo, es constante la transición en el uso de suelo para satisfacer la demanda inmobiliaria; aunado a los ritmos y lógicas de vida que se caracterizan por una constante movilidad e intercambio de bienes, servicios, así como habitantes; más el arribo de las cadenas transnacionales que coexisten con las dinámicas agropecuarias del estado, como es el caso de la Zona Metropolitana de Orizaba.

La zona metropolitana de Orizaba, abarca una extensión territorial de 619.9 por km² y está conformada por 12 municipios que son: Santa Ana Atzacan, Camerino Z. Mendoza, Huiloapan de Cuauhtémoc, Ixhuatlancillo, Ixtaczoquitlán, Mariano Escobedo, Nogales, Orizaba, Rafael Delgado, Río Blanco, Maltrata y Tlilapan; representa una extensión territorial que se asienta en la zona centro montañosa del estado, su ubicación geopolítica favorece la unión con el altiplano poblano, los valles centrales de Oaxaca, e internamente con el estado de Veracruz, establece amplio contacto con las cabeceras municipales de Maltrata, con la Zona Metropolitana de Córdoba, además de los municipios que integran las llanuras costeras, así como los de la sierra de Zongolica, la Cuenca del Papaloapan y la Mixtequilla, esa amplia red de interacción se debe en parte a la presencia de la carretera federal 150 D que favorece la circulación (García, 2016; Vela, 2017, p. 60; Muñoz, 2020, pp. 6-7).

Imagen 1.
Distribución geográfica de los municipios de la zona metropolitana de Orizaba, Veracruz.



Fuente:

<https://www.google.es/maps/search/zona+metropolitana+de+orizaba,+veracruz/@18.8723853,-97.116356,47327m/data=!3m1!1e3>

Sin duda la zona metropolitana de Orizaba expresa las contradicciones y los retos de la expansión urbana perfilando la mixtura de elementos, que se caracterizan de la siguiente manera:

Con una pendiente plana en el centro de la ciudad, la mancha urbana de Orizaba creció de forma irregular a lo largo de las principales vías de comunicación y la zona noroeste hasta ocupar terrenos de la periferia del municipio de Ixhuatlancillo, Ixtaczoquitlán y Río Blanco. Esto indica que Orizaba está tan urbanizada que ya no tiene espacio para su población; la creciente urbanización se explica principalmente por el acelerado proceso industrial y la expansión de los fraccionamientos, generando una atracción para las localidades rurales de los municipios aledaños. Este proceso ha ocasionado pérdida de la flora y fauna de la región, así como una dispersión de la población a las periferias, lo cual impide el mismo acceso a los servicios que la población del centro de la ciudad.” (Vela, 2017, p. 100).

Para los fines del presente escrito se propuso retomar el escenario de la denominada Zona Metropolitana particularmente de Orizaba, como expresión socioterritorial que permite identificar una densa y compleja red de intercambios desiguales debido a la confluencia de municipios cuyas características expresan una diversa coexistencia, por ejemplo, comunidades indígenas fundamentalmente hablantes de náhuatl, que coexisten con escenarios mestizos campesinos, cuya actividad está fuertemente vinculada con cultivos comerciales y destinados al autoconsumo, entre los primeros destacan: café, caña de azúcar (que abastece al ingenio de Cuautlapan), flor, papa, chayote.

Entre los sembradíos destinados al autoconsumo destaca el maíz, además del reconocimiento de una variedad de plantas para uso alimentario que se obtienen resultado de la recolección en los campos abiertos, por otro lado figura la elaboración de artesanías tomando como materia prima la madera, el barro o los textiles; representan las estrategias de subsistencia que combinan con el trabajo asalariado dirigiéndose a los centros urbanos, también perfilando en tales sitios la posibilidad de ofrecer sus productos en el marco de intercambios comerciales; ese conjunto de actividades permea la vida, el tiempo y la organización comunitaria y doméstica (García, 2016, p. 18).

Estilos, ritmos, dinámicas contrastan y a la vez se complementan con el devenir cotidiano que se lleva a cabo en los espacios considerados urbanos, como la ciudad de Orizaba, recientemente denominada como pueblo mágico, sitio con mayor densidad de habitantes, donde se concentra la dotación de servicios de salud, educación, comercios y representa la base e impulso del “desarrollo”, con base en las estadísticas disponibles para la zona, se expresa que “...la base económica empresarial de la ZMO está condicionada en 48.8% por la ciudad media de Orizaba, 12.1% por la

ciudad intermedia Ciudad Mendoza y 11.1% por la ciudad intermedia Río Blanco”(Vela, 2017, p. 137).

A ello se suma la presencia de universidades, bancos, espacios destinados al entretenimiento y turísticos²⁴. Como se nota en los referentes estadísticos, la ciudad que rige es Orizaba y se suman otras denominadas intermedias, esa vitalidad en cuanto a la actividad comercial, contrasta fuertemente con otros municipios cuya visibilidad es contrastante, por lo que interesa centrarse en el municipio de Atzacan, escenario con un matiz rural, con base en los registros cuenta con 508 unidades económicas, esto es que aporta 2.7% de la derrama comercial de la zona metropolitana de Orizaba (Vela, 2017, p. 137).

Los contrastes que expresa la singular porción territorial de las altas montañas del estado de Veracruz, invita a pensar que los habitares exponen la coexistencia en estilos globales, locales, urbanos, étnicos, esto es la diversidad que resaltan de manera multidimensional, por supuesto la celebración, la fiesta, la comida, los actores, abonan a multiplicar los espacios; haciendo de la diversidad, especialmente la de las cocinas ceremoniales y rituales, así como de sus practicantes un pretexto para ligar un anclaje regional, que por tiempo solo se esboza, pero que es punto de partida para particularizar casos, como el de la cabecera municipal de Santa Ana Atzacan, pero brevemente y a partir de la experiencia y reconocimiento en la zona procedo de manera arriesgada a presentar un perfil de las cocinas en la Zona Metropolitana de Orizaba.

Expresiones y caracterización cualitativa de las cocinas ceremoniales y rituales.

Un breve esbozo de las cocinas ceremoniales y rituales en la Zona Metropolitana de Orizaba

Con base en la identificación y registro de la Zona Metropolitana de Orizaba, procedo a contextualizar lo que se propone llamar como las cocinas locales, es una denominación genérica con la intención de profundizar en lo que desde la antropología se reconoce como la diversidad biocultural de la zona, se proponen tres aspectos a identificar con la finalidad de relacionar con el sistema

²⁴ Es oportuno comparar la dinámica comercial a partir de la presencia de unidades económicas, por ejemplo, entre las zonas metropolitanas de “Poza Rica, Minatitlán, Acayucan y Orizaba tienen una mayor concentración de UE en el subsector comercio, con el 53.60%, 53.10%, 51.00% y 50.80%, respectivamente, tomando al sector terciario como el 100%” (Vela, 2017, p. 157).

alimentario, a partir del escenario ambiental (entendido como la biodiversidad que presenta el escenario del trabajo agrícola); las cocinas y sus actores, en su amplia diversidad, que por lo pronto identifico en cotidiana, callejera, ceremonial, con el ánimo de presentar los espacios, las prácticas y ejecutantes en tales nichos; por supuesto interesa en especial aquella que es factible resaltar como ceremonial y ritual en el marco de las celebraciones, a fin de referirme a tiempos y espacios que conforman escenarios complejos, relacionados con lo festivo que se sustentan en participación y organización, donde la comida juega un papel central.

Se hace una breve mención a las que denominé cocinas cotidianas y callejeras: Las cocinas locales conforman un crisol de manifestaciones culinarias expresivas como resultado de las dinámicas socioculturales y continuas entre los pobladores.

Como primer acercamiento, se coloca a la cocina cotidiana, aquella que se elabora y reproduce de manera diaria al interior de los núcleos familiares y acompañan las rutinas de la cotidianidad. El reconocer estas expresiones culinarias cotidianas abona a la importancia de las cocinas locales como parte de un inventario gastronómico. Las cocinas cotidianas son el reflejo de las comidas que se comparten de manera generacional, de las formas y modo de alimentarse; y también de las maneras culinarias reflejadas en modos de hacer, métodos de cocción y técnicas de preparación muy puntuales, como lo son los el tesmole de pollo o de res, los caldos de verduras, las maneras de preparar los frijoles negros, antojitos, adobos, salsas machas, atoles y champurrados.

Las cocinas cotidianas se encuentran ligadas a los referentes medioambientales, así como a la posibilidad de adquirir productos en el mercado, la diversidad de productos que arriban a los distintos mercados de la ciudad de Orizaba refleja la riqueza de los sistemas productivos locales procedentes de comunidades como: Santa Ana, Soledad Atzompa, Mariano Escobedo, Ixhuatlancillo, Maltrata, Rafael Delgado, La perla, San Juan Atlanta y Acultzingo, que ofrecen productos de temporada en el mercado Emiliano Zapata donde la compra – venta, pero también el trueque se lleva a cabo todos los miércoles y sábados que engalanan lo que se conoce como “día de plaza”.

Llama la atención la variedad de productos de temporada que con base en el ciclo agrícola y en la estación de lluvia es factible identificar la presencia de variados ingredientes que destacan por su uso en la cocina local para elaborar platillos tradicionales como: el tesmole de res o pollo, chileatole verde o rojo, caldo de pollo con verduras, huazontles capeados, sopa de quelites, patitas de cerdo en escabeche, mole de panza, mole de olla, mole verde. De igual manera la diversidad de frutas y verduras.

Pero, para ofrecer una noción de la diversidad de elementos ejemplificaré el caso de los hongos que en temporada de lluvia: “se da allá en los terrenos y en las matas, ahora con lluvias, solo con las lluvias se da por eso hay” (Comunicación personal con Leticia Arguelles, recolectora y comerciante en el mercado Emiliano Zapata, nota de campo, 2018).

Algunos hongos que se observan en el mercado en el periodo de junio a septiembre son: Trompa de cochina (nanacatl) que crece en el árbol de ocote (suelen traerlo del municipio de Soledad Atzompa) y se cocina en tesmole con o sin carne; figura aquel que se conoce como “honguito” que se encuentra en el árbol de ocote (lo recolectan en la localidad de Atitla) y se consume hervido, o cocinado con huevo. Otra variedad que es común apreciar es el hongo de escobetilla (xixhuatzin), que se encuentra en el territorio de la Colonia de Tlalpetixtla en el municipio de Acultzingo, y suele crecer en la corteza del árbol de encino, se consume en tesmole o hervido. Otro tipo es el hongo de monte que es procedente de la localidad de Jalapilla y se encuentra en los cerros, lo suelen destinar para elaborar guisado o hervir.

Otros de los ingredientes de mayor presencia en el mercado y por ende en la cocina de las familias de la región se encuentra en los chayotes abundando de abril a junio.

Diversidad de chayotes que se pueden adquirir en el mercado Emiliano Zapata.		
Ingrediente	Descripción	Procedencia.
Chayote espinoso blanco pequeño.	Se prepara hervido para consumo al natural como alimento del desayuno o entre comidas.	Localidad de Jalapilla.
Chayote espinoso verde claro pequeño.	Se prepara hervido y las espinas son más resistentes que el chayote blanco.	Localidad de Jalapilla.
Chayote espinoso verde oscuro pequeño.	Se prepara hervido para consumo al natural como alimento del desayuno o entre comidas.	Localidad de Jalapilla y Soledad Atzompa.

Chayote espinoso verde grande.	Se prepara hervido y por su cáscara gruesa en algunas ocasiones se extrae la pulpa y se rellena.	Localidad de Jalapilla y Soledad Atzompa.
Chayote liso blanco rayado pequeño.	Se prepara hervido para consumo al natural como alimento del desayuno o entre comidas.	Municipio Rafael Delgado.
Chayote liso verde claro rayado pequeño.	Se prepara hervido y por su cáscara gruesa en algunas ocasiones se extrae la pulpa y se rellena.	Municipio de Ixhuatlancillo.
Chayote liso verde oscuro pequeño.	Se prepara hervido para consumo al natural como alimento del desayuno o entre comidas.	Municipio Rafael Delgado.
Chayote liso blanco pequeño.	Se prepara hervido y normalmente se vende ya cocido en bolsas.	Localidad de Jalapilla y Soledad Atzompa.
Chayote liso blanco grande.	Se utiliza para la elaboración de sopas, crema y sofrita con otros ingredientes al gusto.	Municipio de Ixhuatlancillo.

Tabla 1. Tabla de la diversidad de chayotes. Fuente: Monserrat Tello Torres.

Tabla de ingredientes locales de temporada (mayo - julio) que se pueden adquirir en el mercado Emiliano Zapata.		
Ingrediente	Descripción	Procedencia.

Jitomate citlale	Variedad de jitomate, de tamaño pequeño que principalmente se usa para salsa crudas.	Municipio de Mariano Escobedo y la Perla.
Chayotextle	Tallo de la planta de chayote, que se consume hervido, en tesmole o capeado.	Alrededores de Orizaba.
Flor de izote	Flor blanca de sabor suave y dócil. La preparación va acorde al gusto de la cocinera.	Localidad de Jalapilla, Huiloapan y Mendoza
Chile recio	De color verde y con tonos rojizos en su maduración; es común prepararlo en salsa de molcajete; o bien para acompañar un taco a mordida.	Localidad de Jalapilla y Rafael Delgado
Aguacate Chinene	De consistencia suave y poco llamativa por el color característico que presenta.	Municipio de Maltrata
Aguacate aguacatillo	De tamaño pequeño; de sabor y aroma muy penetrante a la hoja del árbol de aguacate.	Municipio de Maltrata

Tabla 2. Tabla de diversidad de ingredientes locales. Fuente: Monserrat Tello Torres.

Tabla de temporada de ingredientes locales registrados del periodo de marzo – junio.	
Marzo	<p>Chayote liso verde oscuro pequeño.</p> <p>Chayote liso blanco pequeño.</p> <p>Chayote liso blanco grande.</p> <p>Chayote espinoso blanco pequeño.</p> <p>Chayote espinoso verde claro pequeño.</p> <p>Chayote espinoso verde oscuro pequeño.</p> <p>Chayote espinoso verde grande.</p>

	<p>Chayote liso blanco rayado pequeño.</p> <p>Chayote liso verde claro rayado pequeño.</p>
Abril	<p>Chayote liso verde oscuro pequeño.</p> <p>Chayote liso blanco pequeño.</p> <p>Chayote liso blanco grande.</p> <p>Chayote espinoso blanco pequeño.</p> <p>Chayote espinoso verde claro pequeño.</p> <p>Chayote espinoso verde oscuro pequeño.</p> <p>Chayote espinoso verde grande.</p> <p>Chayote liso blanco rayado pequeño.</p> <p>Chayote liso verde claro rayado pequeño.</p>
Mayo	<p>Jitomate citlale</p> <p>Chayotextle</p> <p>Flor de izote</p> <p>Chile recio</p> <p>Aguacate Chinene</p> <p>Aguacate aguacatillo</p> <p>Chayote liso verde oscuro pequeño.</p> <p>Chayote liso blanco pequeño.</p> <p>Chayote liso blanco grande.</p> <p>Chayote espinoso blanco pequeño.</p> <p>Chayote espinoso verde claro pequeño.</p> <p>Chayote espinoso verde oscuro pequeño.</p> <p>Chayote espinoso verde grande.</p> <p>Chayote liso blanco rayado pequeño.</p> <p>Chayote liso verde claro rayado pequeño.</p>
Junio	<p>Jitomate citlale</p> <p>Chayotextle</p>

	Flor de izote Chile recio Aguacate Chinene Aguacate aguacatillo
Julio	Hongo – Trompa de cochina (nanacatl) Honguito. Hongo de escobetilla (xixlhuatzin) Hongo de monte

Tabla 2. Tabla Final de Ingredientes Locales Registrados. Fuente: Monserrat Tello Torres.

Este breve esbozo proporciona lo complejo de la biodiversidad y su vínculo con la dinámica alimentaria que se manifiesta en el mercado Emiliano Zapata en la ciudad de Orizaba, donde actividades relacionadas con la recolección, las prácticas agrícolas ofrecen importantes insumos en la dinámica cotidiana y que merece atención.

Por su parte, las comidas callejeras, desempeñan un papel relevante en la construcción de la identidad culinaria de la zona metropolitana de Orizaba; si algo compartimos, es la comida callejera: chileatoles verdes y rojos, esquites, pambazos, tamales cernidos, atoles, tacos de suadero, de tripa y de cabeza de res al vapor, carros o camionetas vendiendo pan por la mañana y noche, memelas de comal por la mañana: memelas de frijol, picaditas, quesadillas y tacos de guisado. También, coexisten, las garnachas y antojitos por la noche: gorditas de frijol, garnachas con papa y carne de res, empanadas, tostadas y tacos de tripa. Lo anterior se comparte a lo largo y ancho de la zona, instalado en las calles ya sea en puestos callejeros, en la puerta de una casa o en carritos ambulantes que transitan. Es un factor compartido la comida callejera para los habitantes de los 12 municipios.

Sin embargo, hay que reconocer que las cocinas cotidianas y las callejeras son las más presentes en la memoria colectiva, quizás por la continua reproducción que me permite el consumo – la ingesta diaria, el ser compartido de manera instantánea, y por la presencia visible habitual, lo que permea en la cultura del gusto. Caso contrario con la cocina ceremonial, la dinámica para su ejecución requiere de varios procesos y esfuerzo que no permiten esa visibilidad continua.

Me apoyo del siguiente señalamiento:

En este sentido, la alimentación debe ser pensada como un hecho social complejo en la que se pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo (tanto material como simbólico)

diferenciados y diferenciadores (Álvarez, 2002: 62). Pero es en la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación (Meléndez & Cañez, 2010, p. 186).

Al relacionar estos aspectos se podrá dialogar desde la obtención de los alimentos, la preparación y los momentos importantes donde son compartidos. Para los fines de la exposición me centro en las expresiones festivas, no sin antes reseñar que hay una amplia diversidad, desde índole: religioso, cívico o social relacionadas con lo que llaman los ritos de paso; además hay cocinas públicas impulsadas por el estado en el marco de comedores; también están las cocinas privadas (como las que se dedican a ofrecer el servicio a comensales previo contrato); como se ha mencionado antes, interesan aquellas celosamente resguardadas por los enclaves comunitarios; es un crisol amplio y vigente en cuanto a diferencias, contrastes y particularidades que acorde a los distintos municipios se suele escuchar lo particular de sus usos y costumbres por parte de la población, por ejemplo, quienes habitan en Santa Ana Atzacan.

De este modo, encontramos también que en el campo de la diversidad de las cocinas será importante resaltar el anclaje sociocultural, a fin de vislumbrar la no aceptación a las condiciones impuestas por una mirada gastronómica patrimonialista cuyo eje principal versa en la mercantilización, cuando es más que evidente la diversidad de las cocinas, por lo que, “el estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla” (Meléndez & Cañez, 2010, p. 187)

Santa Ana Atzacan

Es un lugar que históricamente ha mantenido fuerte interacción debido a su cercanía geográfica con Orizaba (antiguo partido, hoy cabecera de distrito, desde el punto de vista organizativo electoral y político). El territorio de Atzacan ha pasado por una serie de transiciones y reacomodos en cuanto al estatus administrativo que le concede el estado de Veracruz, por ejemplo, en el siglo XIX, específicamente el 18 de enero de 1825, se reconoció como pueblo de Santa Ana Atzacan y hasta el siglo XX es vinculado al estatus de villa, en el marco del decreto del 9 de noviembre de 1937²⁵.

Es un municipio cuyos límites territoriales son: al norte con Chocamán, al este con Ixtaczoquitlán, al sur con Orizaba, al suroeste con Mariano Escobedo, al oeste con La Perla y al

²⁵ <https://www.atzacan.gob.mx/nuestra-historia>

Noroeste con Coscomatepec. En Atzacán²⁶ sobresalen cuatro usos de suelo principalmente: áreas destinadas a la agricultura de temporal, lo relativo al pastizal cultivado, el uso de suelo urbano y el forestal, en donde resaltan áreas de bosque mesófilo de montaña (es decir templado y frío) con especies como el ocozote, encino, fresno, álamo, sauce, pino colorado y oyamel; la vegetación es densa y se forman las neblinas durante casi todo el año (Atlas de Riesgos del Municipio de Atzacán, 2011: 24), se encuentra a una altura de 1280 metros sobre el nivel del mar.

Cuenta con una superficie de 65.17 km², cifra que representa el 0.75% del total del Estado; destaca por la conformación de algunas localidades, entre ellas: La Sidra, Dos Ríos, Rincón Grande, Col. Revolución, San José, Col. Lázaro Cárdenas, Contla, El Jasmín, Matlalapa, Capizayo, algunas alejadas y pequeñas con fuerte matiz campesino debido al uso predominante en cuanto a la siembra en los terrenos aledaños; la cabecera municipal concentra a 8947 habitantes, el resto se distribuyen en las localidades como Dos Ríos que alberga a casi cinco mil pobladores, pero el resto de las comunidades son muy pequeñas.

Entre las principales actividades económicas figuran las de corte agropecuario, destacan los cultivos de caña de azúcar, el café, así como el maíz, justo en ese orden de importancia; aunado a que los grupos domésticos suelen cuidar en los traspatios cabezas de ganado bovino, porcino, ovino, caprino y aves destinados para la venta y el autoconsumo. Se suma el trabajo asalariado en la ciudad como Orizaba, más la búsqueda de oportunidades laborales conlleva a insertarse en la movilidad regional y nacional.

El municipio de Atzacán reporta extremo, alto y moderado porcentaje en pobreza total, lo cual por un lado permite identificar la desigualdad y disparidad en cuanto a calidad y condición de vida que es factible identificar en la ciudad de Orizaba (Acevedo, 2013, pp. 104-105); si bien las percepciones salariales de la población económicamente activa son precarias, también es factible resaltar la amplia red de estrategias que desde la población se entretajan como la recolección de leña para subsanar algunos requerimientos de combustible o bien de construcción para las viviendas; se suma el papel de los campos de cultivo de los que se obtiene fundamentalmente quelites, los cuales son vendidos o bien destinados para el autoconsumo, la presencia de animales de traspatio ofrece insumos que contribuyen al acceso de proteína; ante la mirada oficial la población de Atzacán es carente en cuanto a indicadores de desarrollo, sin embargo el

²⁶ Atzacán proviene del náhuatl Atzac-can, Atl; agua, Tzacua; detener, Can; lugar. "Lugar donde se detiene el agua."

reconocimiento y uso que se tiene en relación al ambiente ha favorecido la subsistencia colectiva, pero no por ello se desea expresar que no hay requerimientos y necesidades que requieren especial atención.

Actualmente en Atzacan, se ha desdibujado el uso del náhuatl, aspecto que relacione con el señalamiento de Agustín García quien reconoce a la cabecera como un pueblo originario “posindígena”, esto es “una población de descendencia indígena que dejó de identificarse como tal”, pero que reproduce de manera vigente un conjunto de expresiones socioculturales relacionadas con representaciones sociales vinculadas a “la muerte, gastronomía, relación con la tierra, mayordomías, seres fantásticos, entre otros rasgos similares a la población de habla náhuatl, e inclusive en varios de estos lugares su dialecto español tiene una pronunciación similar a la de quienes su lengua materna es el náhuatl” (García, 2016, p. 21).

Una de las dimensiones de la vida social que guarda especial representatividad se encuentra en el centro de la comunidad, donde se encuentran las oficinas civiles de atención a la población, hay una pequeña plaza que reúne a los habitantes jóvenes justo a la salida de la escuela, de modo que los centros educativos oficiales del nivel básico son representativos en la comunidad; algunas de las viviendas cuentan con infraestructura como grandes portones que resguardan el acceso a los espacios domésticos en tanto que otros se acondicionan con maderas, arbustos o algún tipo de material que delimita el acceso a las casas, las cuales se aprecian con grandes patios donde se desarrolla lo cotidiano, y se alcanza a ver a las mujeres, niños, jóvenes realizando actividades como el arreglo de bicicletas, el aseo de la ropa, el cuidado de los animalitos de traspatio.

Me detengo en un escenario de la cabecera municipal que concentra el gusto, interés, así como denota una compleja red organizativa que refleja un profundo sentido de arraigo, tanto práctico como subjetivo, es la iglesia cuya advocación es Santa Ana, este sitio, se puede considerar, como el corazón del lugar. Concentra una importante presencia de númenes sagrados: vírgenes, santos, cristos y niño dios, que son custodiados y resguardados activamente por los integrantes de la comunidad dando sustento a un vigente y organizado sistema de cargos, hasta donde se tiene conocimiento en Atzacan hay 25 mayordomías, lo cual da una idea de lo profuso de su calendario festivo y capacidad de participación al interior de las familias del lugar.

A continuación, presento las mayordomías que se han registrado:

- 1.- Señora Santa Ana
- 2.- El Santísimo
- 3.- La Virgen de Guadalupe
- 4.- Señor San José

- 5.- San Joaquín
- 6.- San Isidro Labrador
- 7.- San Miguel
- 8.- San Rafael Guizar
- 9.- Niño Dios
- 10.- Las Ánimas
- 11.- Hermano Jesús
- 12.- Señor del Calvario
- 13.- Jesús Resucitado
- 14.- Virgen del Carmen
- 15.- Virgen del Rosario
- 16.- San Diego
- 17.- Sagrado Corazón
- 18.- Inmaculada Concepción
- 19.- Virgen de los Dolores
- 20.- Virgen de la Natividad
- 21.- Asunción de María
- 22.- Nuestra Señora de Ocotlán
- 23.- Virgen de Juquila
- 24.- Nuestra Señora de San Juan de los Lagos
- 25.- San Luis Gonzaga

Las actividades rituales más importantes se centran en honor a la patrona que preside la iglesia que es "La Señora Santa Ana" (se venera el 26 de julio), se solicitan misas para engalanar rituales de paso propios de la religión católica como: bautizos, realizar casamientos o primeras comuniones; se suma la presencia de danzas como: "Doce pares de Francia" y "Moros y cristianos", además la quema de elaborados fuegos pirotécnicos, más actividades lúdicas como bailes y los juegos mecánicos, más otras acciones y prácticas irrumpen el devenir local conformando el ambiente festivo.

También durante la fiesta patronal se habilitan amplios espacios de comensalidad, "donde se congregaron hombres, mujeres y niños para degustar mole rojo de cerdo, tamales de frijol envueltos en hojas de maíz, tortillas y otros alimentos", además se lleva a cabo "el baile del Guajolote, algunos cargando canastas con viandas y otros botellas de licor que al paso de los minutos se compartieron, entre alegres danzas"²⁷ Esto es, un conjunto de actividades que distinguen el halo festivo de la comunidad, sin duda a lo largo del año es factible identificar un conjunto de prácticas vistosas relacionadas con la veneración a los santos patronos que refuerzan el contexto comunitario, incentivando la participación de los cargueros y de los integrantes de Santa Ana Atzacan.

²⁷ <https://www.diarioelmundo.com.mx/index.php/2022/07/25/preparan-en-atzacan-fiestas-de-santa-ana/>

La fiesta y mayordomía del 12 de diciembre en correlato con las cocinas ceremoniales rituales

Otra de las actividades de mayor arraigo en la comunidad es la fiesta a la Virgen de Guadalupe, cada 12 de diciembre, la población detiene sus actividades para asistir a misa, ofrecer mañanitas y si la economía lo permite llevar velas o flores; aunado a que es un día para que los más pequeños de las familias reciban la bendición, especialmente al ser ataviados con coloridas blusas, faltas y tocados en la cabeza por medio de listones para el caso de las niñas; y los varoncitos portan sombreros, y pequeños enseres con huacales con fruta o trastes que llevan al hombro.

En el municipio de Santa Ana Atzacan se identificaron dos acciones que permiten ejemplificar la intensidad y características de la cocina ritual ceremonial, particularmente en el año 2016 tuve oportunidad de registrar algunas actividades que se realizaron mensualmente, esto es, cada día 12 se convocó a la comunidad a participar en una misa, por lo que desde la casa del mayordomo en turno en esa ocasión la familia Aniceto Pérez, hubo una procesión rumbo a la iglesia, y posteriormente se retornó a la vivienda para degustar alimentos; pero la actividad “grande” en cuanto a trabajo y esfuerzo se enmarcó en el cierre de la mayordomía, que se considera el día de fiesta principal en el mes de diciembre, por lo que presentó material etnográfico resultado de la observación que se llevó a cabo en 2021, gracias a las facilidades que otorgadas.

Con base en tal información puedo generar una secuencia de actos rituales, que van de la casa de la familia anfitriona, particularmente desde la cocina ceremonial en íntima conexión con la comunidad, la deidad, los sistemas de cargos. Pero, se contextualiza especialmente el espacio culinario ceremonial en contextos de mayordomía.

A los actores sociales encargados de la mayordomía se le llama “mayordomos” para asumir el cargo debe estar conformado por una pareja unida en matrimonio (aunque puede aceptarse la participación de esposos, madre o padre e -hija-hijo; o hermanos), ellos son quienes durante un año serán responsables directos de la veneración a la Virgen de Guadalupe ya que de manera mensual solicitarán una misa, esto implica llevar la imagen de la Virgen que está resguardada en casa del mayordomo a la iglesia, ello implica el traslado de imágenes religiosas acto que se realiza en el marco de la quema de cohetes, así como música de viento. Para ello son convocados los habitantes para ser partícipes y al terminar la eucaristía hay un pequeño convite al concluir la misa se regresa a la casa del mayordomo, donde se da la bienvenida con sahumerio y copal, y se le conoce como sahumar (es la forma de alabar a los santos, e indicándoles que de nuevo los reciben con los brazos abiertos). En esa convivencia se comparten galletas, refresco, aguas frescas, frutas, tamales, entre otros alimentos.

Para cubrir las actividades anuales los mayordomos se apoyan de cuatro matrimonios (con sus respectivas familias) de la misma comunidad, a los cuales se les designa el título de “mayores”. Y en conjunto se encargan de buscar la música para ambientar la fiesta, además tener lista la vestimenta que se ofrendará a la Virgen antes de la fecha grande del 12 de diciembre, así como organizar la comisión de jóvenes que visitarán la Basílica erigida en honor a la llamada emperatriz de América, cuya misión es portar “la luz”, es decir, traer antorchas resultado de tomar fuego de los cirios que hay en el recinto sagrado del Tepeyac; esa luz será repartida y forma parte de la ofrenda a presentar en Atzacan.

La noche del 11 de diciembre y días previos hay un movimiento especial en la cabecera municipal de Atzacan, la iglesia se adorna con flores naturales, y el tronar de los cohetes anuncia la fiesta, así como se aprecian los colores patrios en cadenas de plástico o de papel. Sin embargo, también hay un conjunto de elementos que puedo denominar “poco visibles”, pero son igual de importantes para acercarse al complejo proceso de los ambientes festivos, me refiero al reconocimiento de la cocina ceremonial ritual y a sus principales ejecutoras las mujeres, también denominadas las cocineras.

De modo que durante el año que se realiza el cargo hay varias actividades y preparativos a atender, también se encargan de la decoración de la casa de los mayordomos, poniendo especial atención al montaje del altar donde se colocará a la Virgen de Guadalupe.

Como se ha venido exponiendo se propone la figura de cocinas locales como pretexto para resaltar lo diverso de sus expresiones, particularmente sobresalen las cocinas ceremoniales y rituales, que corresponde a un tiempo-espacio que requiere mucha concentración en cuanto a participantes y quehaceres, pudiese considerarse, en primera instancia, que sobresalen acciones muy concretas y hasta cierto punto rutinarias en el marco de preparar comida, pero al ser en grandes cantidades, así como adecuarse a espacios acondicionados, implica sobrellevar la encomienda con enseres muchas veces prestados o bien resolver la atención a acciones como cortar, picar, envolver, freír, haciendo uso del ingenio o la fuerza, a veces el cuchillo no cuenta con el filo adecuado, o el traste es grande o pequeño, la mesa para trabajar es acondicionada con el uso de tablones, con sillas; ese es un primer imponderable, el montaje, lo cual invita a pensar en el ingenio y capacidad de adaptación para llevar a cabo el compromiso. A partir del ejercicio de seguimiento procedo a esquematizar algunos elementos centrales de estas cocinas, señalando que fue de apoyo lo siguiente sistematización:

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los

alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y P. 186 se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales. (Padilla, 2006:2, en Meléndez & Cañez, 2010, p. 187)

La anterior referencia apunta a resaltar en términos de reflexividad al conjunto de prácticas que ocurren en un escenario social como las cocinas donde se elaboran los alimentos en tiempos y espacios festivos, las cocinas pueden ser representadas como dispositivos de producción de conocimientos por medio de la socialización que ocurre en el lugar, especialmente resaltando la condición de “cocinera” que está relacionada con la posición de quienes intervienen; pero mi postura como observante del espacio social, me facilitó resaltar de manera crítica las condiciones que limitan o posibilitan el reconocimiento a “las cocineras” que tiene cierto dejo de denostación por lo que implica la cocina permanecer en el anonimato y tras bambalinas; pero aquí se buscó observar la operación reflexiva de quienes aquí se reconocen como ejecutantes, con la intención de resaltar, no sólo la denominación con la que el grupo las nombra, y algunas se autodenominan, por lo que procuró resaltar la idea de ejecutante y practicante como una posible herramienta de análisis que apuntó atender las acciones determinadas por acontecimientos históricos y sociales al posicionarse sobre la realidad social, donde ellas marcan sus relaciones, trayectorias, a la par de las condiciones objetivas de quienes participan en tal rol lo cual impacta en la socialización y se establecen los diálogos en el marco de las cuales se formulan lógicas que revelan algunos atributos de las cocinas.

Sobre las ejecutantes y practicantes de las cocinas ceremoniales y rituales

Presento algunos testimonios de aquellas practicantes que tienen papel protagónico en las cocinas ceremoniales, en primer lugar retomo algunas reflexiones de la señora Morales, habitante del municipio de Santa Ana Atzacan, que en el marco de la “platicadita” realizada en el mes de abril de 2022, ella se autodenominó como “molera”, esto es, “las moleras son las mujeres que se dedican a guisar el mole”, mencionó que cuenta con la experiencia de más de 30 años en la elaboración del mole para fiestas, entre las que destacan las de la mayordomía marco en el que ha elaborado más de 50 kilos de mole para la celebración.

Participar en la cocina ceremonial ritual de la mayordomía implica un halo de respeto, ya que la señora Morales consideró que en caso de no aceptar preparar la comida se tiene la creencia de que “si uno se niega, le pasa algo”, por lo que hay un vínculo y un compromiso con la deidad. Aunado a que lo que ocurre en el contexto influye en el sabor y calidad de la comida de fiesta, por ejemplo, hay elementos a cuidar cuando hay niños pequeños “si se enojan, no se hacen las cosas”, lo mismo pasa con las embarazadas no permiten que entren a la cocina. En la percepción de la especialista es importante que al cumplir una mayordomía participen como mayordomos “oficiales” (es decir los responsables de la imagen a resguardar) en pareja porque se necesitan dos: hombre y mujer, la última es quien entra a la cocina y cuenta con el apoyo de mayores, que regularmente son las consortes de quienes secundan en el año de la mayordomía, regularmente son cuatro parejas las que tienen la función de colaborar con los mayordomos, en el marco de los gastos, la logística, el protocolo, conseguir insumos, invitar a más personas.

En el montaje de la cocina ceremonial y ritual, para preparar el mole de la mayordomía se requiere de un equipo de colaboradoras a quienes, la ejecutante, nombró como “hermandad”, se refirió al grupo de personas a quienes se les pide ayuda para la fiesta, a pesar de su jerarquía y reconocimiento como molera por parte de la colectividad, la señora Morales refiere que “todas las mujeres son iguales”, las colaboradoras, cuentan con utensilios que suelen conseguir prestados como es el: cazo, cubetas, palas para el mole, bandejas para enfriar, tablas, cuchillos y jícara de plástico.

Las actividades relacionadas con la elaboración de mole se pueden dividir en cuanto a actividades y organización por día, en el primero se limpian los chiles, en tal actividad participan cuatro mujeres para la trabajar 20 kg. de chiles: pasilla, mulato y chipotle medio kilo, la limpieza consiste en retirar el rabito y la semilla del picante que se reserva para elaborar otro guiso que llaman pipián, de modo que no se desperdicia insumo alguno.

En el día dos se elabora “el menester”, se entiende a la acción que consiste en concentrar los insumos que se utilizarán para el mole, por lo que los chiles se comenzarán a dorar, esto ocurre en la noche aproximadamente entre las 6 a 9 pm, en ese horario se hacen estas preparaciones ya que las señoras han terminado con sus pendientes en casa. Incluso algunas colaboradoras van y regresan de sus casas para dar cenar a sus maridos, en otros casos, los hombres se pueden servir sin necesidad de que la mujer deje de apoyar en el menester. Posterior a dorar los insumos como el chile se coloca el chile en cubetas con agua con la finalidad de que se ablande, se dejará reposar y

posteriormente se lleva al molino y finalmente se comienza a preparar la pasta que se convertirá en mole.

El tercer día es destinado para guisar el mole, para ello especial acción tiene la molera, ya que será quien realice la acción de “sazonar”, por lo que hacer bien las cosas, es decir, que le dan su tiempo para que la comida tenga sabor y buena consistencia. En ello tienen especial cuidado, ya que, con base en los referentes locales de las ejecutantes de la cocina ceremonial y ritual, el caldo de pollo no se ocupa para preparar el platillo, ya que suele agriar la comida, por lo que opta por ocupar el caldo de cerdo o en algunos casos de guajolote. En algunas ocasiones no se prepara mole, y se decide elaborar adobo, lo cual es más sencillo.

La señora Morales, cuenta con una hija de 50 años que también tiene como oficio preparar el guiso para los festejos, acción que es bien percibida para la mujer de amplia experiencia quien señala que aquellas moleras que se dedican a elaborar comida para fiestas o celebraciones les brinda una oportunidad económica, como ejemplo, refirió a su heredera quien “antes no tenía ni para frijoles” tras separarse de su pareja, pero exclamó “que no necesitaba del hombre para valerse, mientras se dedicaran a trabajar en la preparación de los alimentos”.

Para elaborar el platillo que se comparte en el marco de las mayordomías como es el mole, consigue los insumos en las chilerías de los mercados: Emiliano Zapata o Melchor Ocampo ambos ubicados en la ciudad de Orizaba. La señora Morales, utiliza la denominación menester, para reconocer los materiales que requerirá para preparar el guiso, destacan 2 cajas de 10 kg plátano, de almendra, nuez, pasitas, ciruela tres kilos de cada elemento, además solicita 15 piezas de cebolla, seis cabezas de ajo, medio kilo de anís y ajonjolí, cuatro kilos de galletas de animalito, seis piezas de un pan conocido como cocoles, una cajita de chocolate, más \$10 pesos de clavo. Los elementos para manipular con cuidado son la ciruela ya que puede agriar la preparación. De la preparación se obtienen entre 15 a 20 cubetas de 19 litros, siendo la cubeta una unidad de medición importante entre las ejecutantes de la cocina ceremonial y ritual.

Para cocinar se ocupa una serie de tabiques colocados en porciones de tres en ese espacio se colocará la leña para producir “la lumbre para cocina”, es importante que para controlar la temperatura se debe de mojar el tabique y evitar que se queme o ahúme la comida. Además del mole, las colaboradoras realizarán otras acciones como cocinar arroz, ocupando aproximadamente 10 kilos, que se condimentan con dos cebollas, cuatro cabezas de ajo, 1/3 de cubeta de jitomates y caldo de pollo o puerco. También se elaboran los tamales de vainillo o de frijol se elaboran en algunas ocasiones para compartir en la mayordomía, la especialista molera, refirió que la hoja de

vainillo crece de manera silvestre en el monte. Aunado al equipo de se dedica a sacrificar a los pollos o totoles, posteriormente limpiarlos a lo que llamó “pelar”, y se hervirán, especial cuidado se tiene a la carne que se destinará para preparar la canasta que se destina a los mayordomos salientes que recibirán: mole, botella, tamales y tortillas.

Otra experiencia es la que de la señora Ortega, quien recuerda que posterior a casarse llegó a vivir a Santa Ana Atzacan y aprendió a reconocer la comida especial para quienes han participado en las mayordomías en Santa Ana Atzacan, me refiero al mole, es un platillo que no falta en la veneración a la señora Santa Ana que se lleva a cabo el 25 y 26 de abril, ya que es la patrona del pueblo. También mencionó a la mayordomía de San Luis (que se celebra el 21 de junio) cuya particularidad es que es un cargo que está destinado para los hombres solteros sin hijos, ni casados. Otra fecha representativa es el 8 de diciembre día de fiesta en honor a la Virgen de Juquila; y 12 de diciembre la Virgen de Guadalupe.

La especialista aprendió a preparar mole, bajo la tutela de Doña Concha (QEPD), recordó que todavía tiene la receta original escrita “por ahí escondida en su casa”. La receta se enfoca en el “tanto por chile”, como una unidad de medición a partir de la cantidad de chile a preparar. Mencionó que en el caso de la mayordomía en honor a la Virgen de Guadalupe cada mes se hace una celebración pequeña en la que figura la presencia de música de banda, suele ofrecerse chocolate con pan, pero si hay “disposición” (es decir, capacidad económica) de los mayores, se puede ofrecer alguno de los siguientes alimentos: carne enchilada, adobo, arroz, tortillas, tesmole de res, tesmole con patas de puerco y verduras; de modo que figura el montaje de una cocina especial destinada a elaborar platillos para compartir. Es importante mencionar que para llevar a cabo el compromiso mensual, participan “los meseros”, esto es un matrimonio o jóvenes que desean donar la celebración y hacer frente a la misa y convite de cada mes.

Con base en la experiencia de la señora Ortega en el festejo a la Virgen de Guadalupe figuran las novenas que implican rosarios previos al día 12 de diciembre, en tal actividad se comparte té a los asistentes, pero en la actualidad ya casi no se hacen; ya que se considera que “la mera fiesta” es el 12 de diciembre, un día grande en el que se comparte: mole, tamales de frijol, arroz, agua de Jamaica. En el marco de la celebración reconoce la siguiente secuencia, en primer lugar, figuraron las vísperas, esto es un día antes de la fiesta grande, es decir el 11 de diciembre, especialmente por la noche alrededor de las 10 a 11, se reconoce el tiempo del “alba” que representa franca espera del día de fiesta. Y en la madrugada del día 12 se reparte: café, chocolate y pan en el marco de un ambiente de alegría al recibir a los antorchistas que llegan en la mañana del 12 de diciembre a la

capilla de la Virgen de Guadalupe ubicada en la entrada del municipio de Atzacan, ahí se cantan las mañanitas.

En el marco de la participación de la señora Olvera en la cocina ceremonial y ritual, resaltó el señalamiento relativo a “la ilusión de apoyar” en la mayordomía en honor a la Virgen, motivo por el cual, no sólo ha asumido el rol de molera, también ha sido mayora (esto es, forma parte del equipo de cuatro matrimonios que apoyan donando comida a las celebraciones mensuales que suceden en la comunidad de Atzacan); pero también expuso que en caso de no contar con la capacidad económica para afrontar el gasto, se puede optar por ayudar con trabajo y con tiempo para realizar las actividades. Recordó que muy cansado, implica mucho esfuerzo, enunció categórica: “se ensucia el mandil”, pero hay gratificación, la cual puede ser monetaria o en especie al recibir una canasta con alimentos.

También resaltó el acompañamiento entre las practicantes que se dedican a cocinar o que desean aprender, el acto de acompañar o de ir “a a ver” cómo se preparan los alimentos, tiene un importante medio de socialización, dijo que se teje una red y se comparte “entre ellas mismas saben” o “se llevan o invitan” para enfrentar el conjunto de tareas al interior de la cocina. Aunque también, figuran aquellas que “le gusta mucho la plática y no le gusta ayudar mucho”, haciendo alusión a las mujeres que no son reconocidas por su habilidad en la cocina, pero que forman parte de las redes de presencia, sin duda las relaciones de amistad se hacen presentes para ir pidiendo ayuda y apoyo para la elaboración del mole o de los alimentos; sobresale ese compromiso con la deidad, ya que está presente la idea de que al recibir una petición o invitación para sazonar o ayudar “Si no voy, me va a castigar”, por lo que regularmente se acepta con gusto la participación.

Sobresale el rol de quien cuenta con la capacidad, conocimiento, experiencia y habilidad para “hervir el mole” es decir, convertir la pasta de mole al guiso, ese paso no se delega en aquella participante que no goce del reconocimiento colectivo en Santa Ana Atzacan. La molera, tiene especial reconocimiento del cazo que es el utensilio principal para la elaboración de mole, algunas practicantes reconocen cazos ya muy viejos que son resguardados por familias que solicitaron su elaboración o los compraron hace dos o tres generaciones. A un cazo le caben 10 – 12 cubetas de pasta de mole, y cada cubeta tiene una capacidad de 20 litros. Se identifica que hay cazos con capacidad de 80 – 100 litros de mole ya hervido que se ocupa caldo de cerdo el de pollo no, porque se hace gelatina y agria más rápido la comida. Para cocinar se ocupa leña, tanto para el mole como arroz; en algunas ocasiones la carne se hierve en estufa de gas, pero depende de la decisión de la familia.

Entre los elementos que resaltó para elaborar el mole destacan distintos tipos de chile de los que llega a demandar hasta 70 kilos por lo convoca a ocho mujeres para limpiar. También mencionó que la nuez y el cacahuete son elementos importantes para otorgar sabor al guiso, todo lo anterior se dora con manteca, la especialista señala que prefiere asistir a las 10 de la noche se lleva al molino el chile y el menester. Los ingredientes se suelen conseguir en los mercados de Orizaba: El Melchor Ocampo y Emiliano Zapata

La especialista aseguró que se preparan 30 kg de arroz para la fiesta de la Sra. de Santa Ana (patrona del pueblo) y para la Virgen de Guadalupe. Para cualquier otro Santo, son 10 kilos. En antaño se compartía el mole en casas, ahora ya no, porque no hay dinero para compartir tanta comida. A pesar de que aún se comparte suficiente comida, “la gente se queja por lo poco que se da, ya que todo está bien caro”, por lo que en las cocinas ceremoniales se cuida el no desperdiciar, así como se tienen especial cuidado en el manejo de los ingredientes, así como en el manejo de los platillos elaborados ya que “La comida que se echa a perder es pecado”

Cuando hay guajolotes, se sirve con el mole y se da a los mayores; en ocasiones con una cubeta con mole. Hace años se engordaban a los animales: cerdo y pollo. Ahora ya no, porque es muy sucio donde se crían, el olor, el cuidado que requieren y el trabajo. Por espacio ya no hay chiqueros.

Sobre el espacio de la cocina invariablemente se opta por espacios externos que se acondicionan en el patio de una casa que recibe a las ejecutantes, más los enseres como: cazos, palas de madera, cubetas, cuchillos, tablas, bandejas de plástico, vaporeras, cazuelas y ollas grandes para café o chocolate. Habrá un área especial para colocar la “lumbre” suelen montar de cuatro a cinco para cocinar, desde tamales, arroz, atole, al menos dos de ellos se ocupan para preparar el mole; también habrá un área donde se coloca una batea (espacio donde se lava la ropa o tina) que se ocupa para los trastes. También se elaboran los tamales con hoja de “vainillo” y “lele”, plantas de monte de la zona. Estas hojas son delicadas porque se rompen con la “sauzada”, es decir cuando se asan para su uso.

Con base en la experiencia de las ejecutantes y practicantes de las cocinas ceremoniales y rituales, puedo exponer lo siguiente:

Atributos de las cocinas locales

- Vínculo con la biodiversidad acorde a los municipios-localidades
- Cosmovisión (trae consigo un mundo de ideas propias)
- Capacidad de organización al interior de una comunidad
- Es un medio de representación hacia los demás
- Técnicas culinarias acorde a los contextos

- Capacidad económica
- Tensión y reconocimiento
- Dinámica

Particularidades de las cocinas ceremoniales y rituales

- Asociada a una temporalidad especial entre lo público y lo privado (fiestas, feria, festivales, rituales mortuorios o ceremonias, etc.)
- Tiempo-espacio donde resaltan las practicantes y ejecutantes
- Por sus dimensiones, se monta en espacios exteriores
- Gerontocracia (las ejecutantes de mayor edad en vínculo con la experiencia son referentes de estatus)
- Papel de la experiencia de las practicantes
- Es colectiva ya que requiere colaboración
- Comida especial en su preparación en cantidad impresionante (mole, atoles, pan, café)
- Preparaciones a gran escala
- Impera la lógica de: otorgar-donar-compartir
- Se cocina por grupos de mujeres con actividades asignadas
- Es un momento para la transmisión de saberes culinarios
- Permite el diálogo y la convivencia

Características de las ejecutantes

- Practicantes y ejecutantes en su mayoría mujeres
- Hay reconocimiento al interior de la cocina
- Oficio-pago/donante: tiempo, habilidades
- Especialización: molera, arrocera, tamales, atoles, entre otros
- Estatus y jerarquía acorde al conocimiento y habilidades culinarias de las mujeres
- Liderazgo-organización
- Cálculo y estimación: botes, cazuelas, combustible
- Redes parentales de apoyo
- Equipo personal (cacerolas)
- Corporalidad en juego
- “Se llega primero y se va al último”
- “Olemos a humo”

Lo anterior es resultado del repaso de la experiencia en el escenario de interés, a la par que coincido ampliamente con el siguiente señalamiento: “comprender que la cocina y sus atributos son de orden cultural. Fischler abunda en ese sentido cuando refiere que la cocina no sólo puede entenderse como “...el conjunto de los ingredientes y de las técnicas utilizadas en la preparación de la comida sino también como el acervo de las representaciones, de las creencias y de las prácticas que a ellas están asociadas y que son compartidas por los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo dentro de esta cultura” (Fischler, 1995:32)” (en Meléndez & Cañez, 2010, p. 190).

Lo comunitario (como contexto de la cocina ceremonial y ritual)

Entre los sectores que más presencia tienen en las cocinas sobresalen las mujeres, en el caso de los varones, hay presencia, pero no como ejecutantes de alguna acción, a menos que sea algo que requiera mucha fuerza, resistencia; con base en los testimonios y la observación, ellos no suelen manipular ingredientes, pero si objetos para agilizar el trabajo, pero se preguntó, ante el supuesto de que alguno tuviese que intervenir en alguna encomienda concreta, la respuesta que se obtuvo fue que sería bien visto y aceptado. Aunque cabe referir que, a lo largo de la observación realizada, ellos no tuvieron ejercicio concreto o intervención en las decisiones, ya que ello es un escenario de mujeres. Pero, sí se hace mención que hay hombres que elaboran pan con fines ceremoniales y rituales, lo cual me deja más interrogantes y gusto por ahondar en esa dimensión, por ejemplo: los que elaboran carnitas, son fundamentalmente varones, por ello el compromiso de la página se pretende alimentar constantemente.

En relación con la materialidad identificada en las cocinas exteriores, se observó grandes pailas²⁸ que son utilizadas para la elaboración de mole. Sobresalen los objetos que se utilizan por su tamaño a fin de asegurar gran almacenaje, cuya capacidad ronda en los 100 litros, para el caso de ollas resaltan las grandes vaporeras o botes acondicionados para elaborar los atoles o el café que se comparte entre los integrantes y asistentes a la celebración. Otros utensilios: como cuchillos, palas de madera de diferentes tamaños, tablas de picar, coladores, recipientes de plástico y cubetas para contener preparaciones que llevarán un segundo proceso o aplicación de un método de cocción. Cabe mencionar, que en la mayoría de las ocasiones son objetos que llevan de sus espacios domésticos o bien han adquirido especialmente para realizar las acciones de la cocina ceremonial, son literalmente herramientas de trabajo.

Participar de una cocina ceremonial y ritual no implica que todas las participantes cocinen; como se ha referido antes, todas hacen algo, pero solo la práctica de sazonar, cocer, freír, son algunas que fueron resaltadas por las interlocutoras, al presentar esas ejecuciones como reservadas para aquellas ejecutantes que han sido objeto de reconocimiento por parte del resto, ese aval les da un estatus y a la vez jerarquía, de modo que es factible reconocer rangos, así como especialización en el marco de la participación femenina.

Cabe mencionar que las actividades a realizar por las mujeres en el marco del contexto de la cocina ceremonial son constantemente observadas, por ejemplo desmenuzar carne, limpiar chiles, ya que por minúsculo que parezca el acto, este puede influir en el resultado deseado, por lo

²⁸ Cazuela que normalmente se utiliza para la elaboración de carnitas.

que la mirada observante de quienes tienen más experiencia sale a relucir de manera jocosa, entre el chiste, el albur, la burla, el ejemplo, es decir se combinan muchos acontecimientos que enmarcan el complejo conjunto de conocimientos administrados, compartidos y aprendidos por las ejecutantes, aspectos que contribuyen a resaltar su rol ante el colectivo, al referir, por ejemplo, que preparar mole, atole, es un asunto de gusto.

Al respecto resalto lo siguiente: “Lo que se cocina y cómo se cocina nos da información sobre el contexto y la condición social y económica de quienes realizan esta actividad y sobre las estructuras de los comportamientos alimentarios. La cocina es un lenguaje en el que cada sociedad codifica mensajes que le permiten significar parte de lo que ella es (Lévi-Strauss, 2002:268)” (Meléndez & Cañez, 2010, p. 191).

Las acciones al interior de las cocinas rituales, están asociadas al tipo de encargo del cual se tenga participación, es decir, se nota un orden en el espacio acorde a la acción a realizar, las que limpian chiles, las que baten, las que muelen, sazonan, las que pasan insumos, entre una infinidad de acciones, todas las participantes están haciendo algo acorde a la secuencia de las acciones, lo que sugiere un orden, por ello se parte del supuesto que invita a reconocer a las cocinas ceremoniales y rituales como un constructo que objetiva el tiempo y espacio, al respecto Aguado y Portal señalan que el tiempo y espacio, pueden entenderse como “evidencias ideológicas básicas sobre las cuales la cultura modula e incorpora a los individuos que la integran, e imprime un sentido social a sus prácticas” (1991, p. 31), esto se traduce empíricamente en qué colocar, dónde distribuirlo, cómo combinar o asociar con las acciones que representan expresiones muy singulares en las cocinas.

La presencia de niños que juegan, duermen o son alimentados en tanto las progenitoras realizan acciones, nos lleva a considerar el importante peso del rol materno, y en las cargas que implica asumir el rol doméstico que se traslada a la cocina ritual y que se suma a las jornadas extenuantes, por lo que no en más de una ocasión he sido testigo de esa doble responsabilidad, cuidar a los pequeños, pero a la par participar en las encomiendas de la cocina.

Todos los espacios de las cocinas ceremoniales son especialmente importantes, pero hay uno en especial que tiene especial supervisión por parte de la cocinera mayor, y me refiero al fogón, es importante ya que en él se llevará a cabo la cocción o calentamiento de los alimentos. El fuego es acondicionado sobre tres blocks con una rejilla de metal en la parte superior que servirá para colocar el bote, paila, sartén, cazo, cazuela, comal a fin de llevar a cabo la acción que se

requiera. Regularmente al lado de manera próxima estará a disposición la leña para alimentar el fuego, o en algunos casos se observó un tanque de gas.

Los fogones se montan a ras de suelo, cuidando que estén ubicados en el centro del solar, o regularmente en alguna esquina, para evitar que alguna corriente de aire afecte la combustión estimada para preparar el alimento que se desea, como, por ejemplo, los tamales, a quienes suelen catalogar como “chiquiones”.

El calor es impresionante, la fuerza para mover, por ejemplo, el atole es constante y firme, para evitar se quemé. También figuran las hornillas, se requiere el uso de tanque de gas, pero algunos señalan que el cocimiento es más rico cuando se usa leña a comparación del resultado que se obtiene con gas, también se aprecia la presencia de ambos referentes de combustión, todo depende de los elementos que tengan a la mano las familias que cubren la mayordomía.

Sobresale el repertorio de experiencias que las cocineras han concentrado a lo largo de su participación, uno de los aspectos que llamó la atención fue la forma en la que resuelven la falta o exceso de calor, esto es en los casos que pude registrar con el uso de la leña su administración tiene que ser eficiente, se busca evitar desperdiciar, por lo que si hay acceso de calor y las acciones aún no se concluyen se realizará alguna intervención (retirando leña) a fin de maximizar los recursos. Por ello se aprecia constante observación al fuego, lo cual nos lleva a pensar en la interpretación del tronar de la madera cuando combustiona, del sonido que emite el aceite cuando tiene contacto con el recipiente, por ejemplo, olla o sartén, además del color y movimiento de la llama que son referentes a partir de los cuales se toman acciones concretas para abonar a la eficiencia del proceso.

En las acciones que impliquen el uso de fuego, se aprecia la constante de permanecer en esos nichos, me fue señalado que no sólo se debe al referente de pandemia, sino que así siempre ha sido, y seguramente así continuará. Aspecto que recuerda el siguiente señalamiento que inserta a las cocinas en la densidad de la dinámica social y en el trasegar de los colectivos donde los sujetos gozan de papel protagónico: “De esta forma, la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente” (Meléndez & Cañez, 2010, p. 186).

El papel de la comida

- Los alimentos y bebidas son referentes simbólicos
- Cadena que va del ofrendar-repartir, agradecer, dar, compartir.
- Requiere planeación
- Los platillos a ofertar son distintivos

- Su preparación o manipulación requieren de ciertas habilidades o conocimientos que son compartidos entre ejecutantes
- Especial cuidado en la abundancia
- La cantidad a compartir, tiene correspondencia con números, por ejemplo: tres panes

Con base en la experiencia de compartir y convivir con la población, es que se resalta la compleja práctica de preparar alimentos a gran escala, ello hace pensar en la experiencia, gusto, habilidad de quienes participan en ese proceso; se suma el tiempo, esfuerzos necesarios para tener listos los alimentos y bebidas a ofrecer, ello implica una amplia organización, aunado a la cantidad de enseres, leña, especialmente participación, donde las ejecutantes.

En este acercamiento etnográfico no interesó centrarse en el ejercicio de la comensalidad, el cual es secuencial y ligado a las etapas de la mayordomía, sino que se optó por resaltar el tiempo-espacio, reconocido como la cocina ceremonial ritual, que se monta especialmente para concentrar al conjunto de quienes participan en la preparación de los alimentos, los que por cierto, son distintos: bebidas calientes: como chocolate, pero también puede reconocerse otros elementos a ofrecer, por ejemplo, atole y café; se suman los tamales, elaboración de tortillas; más la preparación de mole, así como la carne, de modo que la cocina ritual representa un entramado social que referencia de manera englobante a: objetos, participantes, técnicas, gusto, colaboración, en fin revela la densidad de referentes prácticos y simbólicos; por lo que interesa el binomio ejecutantes-cocinas ceremoniales rituales en la importante labor de la elaboración, al respecto ejemplifico la siguiente enunciación: “El mole es un ritual, un prolongado proceso de convivencia entre cocineras y familiares” (Aquino, 2018, p. 152).

Particular elaboración de alimentos se lleva a cabo la noche previa y durante el día 12 de diciembre, que es considerado el día de la fiesta grande, el convite es más fastuoso y elaborado, por ejemplo se prepara: pollo en mole, tortillas elaboradas a mano, así como chocolate caliente, alimentos compartidos por los mayordomos y mayores para todos los asistentes: “Son tan importantes lo atoles, que los mayordomos del Niño Dios y de la Virgen del Rosario ofrecen atole de arroz con panela y tamales a quienes asisten a la misa del 24 de diciembre, una de las más importantes del calendario religioso de Santa María Zacatepec” (Aquino ,2018, p. 41).

También se observó que se reparte pan de leña para los invitados, considerado pan tradicional de Santa Ana Atzacan; dependiendo de la organización, se suele recibir el servicio de panaderías locales, como la llamada: Damaso, la cual se caracteriza por elaborarlo de manera artesanal y horneado en leña; por lo que se considera que cuenta con un sabor, aroma y textura único; el pan se suele acompañar de chocolate, esta dupla se reparte entre todos los invitados.

La presencia del anterior binomio está presente en la mañana y por las noches, regularmente marcan un inicio, por ejemplo, en las amaneceres o primeras horas, o en horarios posteriores cuando arriba la noche es el momento adecuado para colocar las mesas para la cena, al término de la velada se reparte el pan y chocolate entre los invitados que aún quedan para que puedan llevar a sus hogares.

El poder estructurador y cohesionador que tiene la cocina ceremonial genera identidad para las ejecutantes y practicantes, es un espacio donde se pone en juego el reconocimiento al interior de la comunidad:

En este mismo sentido, Aurelio Domínguez menciona que la cocina es: ... uno de los elementos culturales que da identidad a una comunidad, a un pueblo, a una sociedad en general. Se trata de un conjunto de conocimientos que se arraiga a tal grado en los individuos que cuando esta sociedad se desintegra, por emigración de sus miembros, por dominación política extranjera u otros factores, los sabores culinarios prevalecen en ellos más que la misma lengua que articula su cohesión social como comunidad (Domínguez, 2006:3 en Meléndez & Cañez, 2010, p. 192).

Sobre la propuesta de difusión de página *Entre cerros y cocinas: Eccocinas*

La tesina se concreta en un producto que busca establecer y favorecer medios de difusión, se llama *Entre cerros y cocinas*, con la intención de referir como: “Cada ecosistema se puede relacionar con una determinada cocina y con una determinada cultura (incluyendo una forma de comunicarse), ya que dependiendo de los alimentos disponibles en una región, y hasta en una estación del año, es la forma en que se preparan los alimentos. Esto es lo que da origen a las llamadas cocinas regionales” (Viesca & Barrera, 2011, p. 38)

El punto de partida para sumarse a la difusión de las cocinas locales y particularmente de las de corte ceremonial y ritual, fue:

Desde este ángulo de observación, la Antropología Aplicada viene a ser, pues, una proyección política de la Antropología. Este su estatus de Antropología política le viene dado porque, como hemos visto, generalmente estos estudios se realizan en forma de una asociación del antropólogo con instituciones que usan el conocimiento antropológico para controlar contemporáneamente el cambio en su relación directa con los sujetos del mismo, las poblaciones que lo experimentan como su propio proceso social (Esteva, 1973, p. 305).

Esto implicó que la sistematización realizada en el marco de la zona Metropolitana de Orizaba pueda ser útil para presentar de manera visual y con breves contenidos de texto, lo complejo, diverso, pero a la vez particular de las cocinas, con el ánimo de abonar en la difusión, coincido ampliamente con la reflexión de Valladares y Olivé:

Ahora bien, si el impulso que una sociedad pueda dar a sus procesos de conocimiento (incluidos su gestión, producción, transferencia, aplicación, aprovechamiento, protección intelectual) depende en

gran medida de cómo el conocimiento sea entendido y de la facilidad con la que el conocimiento pueda ser movilizado, interpretado, compartido o aprovechado por quienes conforman organizaciones o redes de investigación e innovación... (2015, p. 70).

La estructura en cuanto a contenido de la página, responde y se suma a los esfuerzos por presentar investigaciones relacionadas de manera concreta al ámbito de la cocina ritual ceremonial, hasta el momento la iniciativa es personal, pero no se descarta la idea de generar un equipo que desarrolle, enriquezca, participe en los productos que se obtuvieron, así como también se pretende presentar la página entre la población y particularmente con las familias de las ejecutantes. Pero, por otra, y de manera más significativa, trasluce una propuesta de abordaje de las diversidades en cuanto a las cocinas relacionadas con la zona metropolitana en contextos interculturales que trata de prestar atención a aquellos factores culturales que pueden intervenir en la estructura del sistema alimentario y muy especialmente en las intersecciones con las cocinas ceremoniales y rituales.

De manera más concreta, la página se estructura alrededor de nueve unidades que pasamos a describir brevemente:

- Presentación general, a manera de guía de uso: presentación de los materiales y recomendaciones de navegación.
- Nociones generales sobre la importancia y diversidad de las cocinas, como expresiones de la dinámica cultural, a saber, cocina cotidiana, de calle y la ceremonial y ritual.
- Los principales factores con incidencia en las cocinas, especial atención en el ceremonial y ritual
- Profundizar en las cuestiones centrales que tienen relación con las cocinas rituales y ceremoniales de Santa Ana a partir de casos etnográficos concretos.
- Bibliografía y enlaces. Incluye una recopilación de referencias bibliográficas y enlaces web relevantes.

Los apartados anteriormente expuestos tienen la finalidad de expresar cómo una mirada cualitativa hacia las cocinas locales y particularmente las cocinas ceremoniales se suma a “la responsabilidad social en cualquier acción en este campo, la calidad y rigor científicos como condición inexcusable y como parte de la responsabilidad social y su valor añadido como contrastación de los resultados de investigación” (San Román, Sanjuán, López, Grau, 2012, p. 115). Evidentemente la página se

encuentra en proceso, es aún un esbozo general, pero con la convicción para mantenerle actualizada y en constante alimentación.

Soy ampliamente consciente que una página web, no es un medio ampliamente destinado para todas y todos, sin embargo, los dispositivos, vía celular, computadora o tableta permiten pensar en su uso de índole cotidiano y forma parte de nuestras realidades, no tengo la intención de sostener que sea de fácil acceso, ya que sólo aquellos sectores que cuentan con internet y dispositivos podrían tener acceso, pero a la vez, se considera que este medio puede ser una forma para generar una especie de memoria digital a disposición de quien decida navegar por aquello que llaman el ciberespacio.

El conocimiento generado por la perspectiva antropológica por supuesto abona al reconocimiento conceptual, metodológico, así como epistémico, sin embargo, cobra especial importancia cuando este se difunde, o al menos eso se pretende aquí. La importancia y papel de las redes sociales por medio de los recursos digitales, dispositivos como PC y celulares, son una herramienta muy coloquial y cotidiana, por supuesto no quiero decir que llegan a todos los sectores sociales, pero por supuesto que ayuda a presentar información, por ello la presente iniciativa, evidentemente mi discusión no va en el marco de la etnografía visual o etnografía digital, solo deseo presentar una página que sirva como medio de difusión tomando como referencia que los medios y dispositivos relacionados con el internet influyen al configurar lo que Edgar llama: “La cultura digital no sólo ha generado configuraciones sociales emergentes, sino que ha abierto la puerta al uso de herramientas distintas...” (Gómez, 2017, p. 79), de modo que el internet, las páginas web, los dispositivos móviles, representan medios y plataformas para presentar el quehacer etnográfico, por lo que la página será una importante herramienta.

Se propone la página cuyo sitio web es <https://eccocinas.com.mx>, con el nombre de Eccocinas, “Entre Cerros y Cocinas” alude a las características geográficas de la zona metropolitana de Orizaba, ya que el paisaje predominante es literal, entre cerros. Eccocinas, pretende reflejar las expresiones de los procesos masivos generados por la globalización, que tomará la forma de la generación de zonas metropolitanas donde los procesos simbólicos especializados y cotidianos, los saberes ordinarios, los vínculos entre tradiciones y modernización (que reconozco en las cocinas de la calle, y que contrasta en cuanto a su lógica a la cocina ceremonial y ritual), vuelvo a recordar que los factores vinculantes entre habitar y trabajar en la zona han favorecido emprender constantes recorridos en los territorios, así como observar las cocinas en enclaves tan diversos como los étnicos, urbanos, así como campesinos, escuelas, restaurantes, las familiares, en fin, sumamente diverso.

De modo que la página pretende hacer énfasis a las cocinas, en plural, que se reproducen en el sistema montañoso de la Zona Metropolitana de Orizaba, por ello la intención de presentar la noción local. Será pertinente realizar la siguiente aclaración que lo local, no se entiende aquí como un espacio físico o geográfico delimitado, por local se hace referencia siguiendo a Sandra Braman, a la “fuente de particularidades y diferencias, y c) como reserva de sentido para los individuos y las comunidades” (en Giménez, 2002, p. 30), esto es las cocinas locales representan un campo que favorece expresar las diferencias y la diversidad, tanto entre los 12 municipios de una zona metropolitana, como con el resto del estado, y así podría enunciar sucesivamente. El espacio virtual dedicado a las cocinas locales nace de la idea de aportar un medio de consulta para todo aquel que desea conocer sobre los ingredientes, platillos tradicionales, bebidas y celebraciones que se mantienen vigentes por medio de los sujetos y sus prácticas vinculantes a los conocimientos.

Cabe referir que la iniciativa de la página pretende presentar el contexto de los 12 municipios que conforman la zona metropolitana, por supuesto, para los fines de mi paso por la Especialidad, se decidió tomar como referencia etnográfica el caso de ejecutantes ceremoniales en el marco de la cocina que se despliega en una de las mayordomías más importantes de Atzacan, pero, se planea a corto, mediano, largo plazo enriquecer constantemente el sitio web, esto derivado de la poca o falta de información disponible sobre las cocinas locales de la zona, particularmente las rituales y ceremoniales.

En este sentido, en la página los usuarios podrán encontrar un espacio de corte etnográfico que busca abonar en la consulta y divulgación de las cocinas locales en general y de las ceremoniales regularmente asociadas a una fiesta que se sustenta en el marco de mayordomías; pero, también hay otro tipo de cocinas, que también son ceremoniales y rituales. Asimismo, se pretende, previa autorización, compartir el rol de las practicantes ceremoniales que son las responsables en la preparación de los alimentos a gran escala, a partir de la fotografía, el vídeo, testimonio.

Seguramente se considere pretencioso el ejercicio operativo que se desea presentar, pero es una forma de retribuir, como se ha enunciado antes vivo y trabajo en la zona, por lo que mi proyecto de vida, así como académico, laboral y profesional se encuentra en ese contexto, de modo que se pretende impulsar, por supuesto, poco a poco, pero con la intención de alimentar constantemente y enriquecer a partir de la colaboración²⁹ de estudiantes de la Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz (UTCV), particularmente en los programas de licenciatura en

²⁹ Es importante referir que la población que participa en la universidad concentra a jóvenes de distintas geografías del estado, particularmente los que habitan en la zona de las montañas.

Gastronomía y los de la oferta en Técnico Superior Universitario en Gastronomía), más aquellos sectores que tengan interés.

Cabe mencionar que este sitio también se propone como estrategia de la autora como reflejo de su experiencia profesional y académica; se decide hacer la triangulación entre la Gastronomía, la Gestión Cultural³⁰ y la Antropología de la Alimentación. Al ser un espacio propio, se cuenta con la facilidad de enriquecerlo, fortalecer y compartir los resultados de investigación, asimismo, en la disposición de generar espacios de participación a todos aquellos interesados en contribuir. Cabe precisar que pertenezco al gremio de la gastronomía, sin embargo, también una perspectiva crítica: “En este sentido el concepto de gastronomía se ha constituido en un concepto de elite que se aísla y aísla a quienes son los entendidos y conocedores del arte del buen comer, desvinculándose de las realidades que justamente le han dado nacimiento y transformándose así en un concepto superfluo.” (Viesca & Barrera, 2011, p. 39).

Con la página la intención es que los distintos los municipios de la zona metropolitana de Orizaba sean representados a partir de material visual que contribuya a su presencia con matiz etnográfico con la finalidad de establecer nichos digitales distintos a los gastronómicos, turísticos, económicos o empresariales, que por supuesto son válidos, sólo que desde esos posicionamientos contribuyen a establecer mecanismos de desigualdad, así como mercantilización, recordemos que en la zona hay un pueblo mágico (la ciudad de Orizaba) que concentra la derrama e influencia de servicios, demeritando el reconocimiento a los demás asentamientos.

De modo que en un primer momento presento la idea de las cocinas locales como marco general que permita resaltar la diversidad de espacios, entre los que destacan particularmente las cocinas ceremoniales; se espera a mediano y largo plazo concretar la participación y tejer redes de interacción de manera más activa en la zona, por ejemplo, al interior de la cocina ceremonial se encuentra el especialista del pan, las titulares del mole, aquellas que son reconocidas por la buena para elaborar arroz o tamales. Por lo que se estima realizar la identificación de aquellos especialistas que son reconocidos por la elaboración de alimentos rituales, en esta página se comenzó con el pan de resobada, pero hay muchos más con la intención de visibilizar.

Es por ello, que esta propuesta encontró interés por atender a las cocinas ceremoniales enfocadas a la elaboración de alimentos en el marco de una mayordomía, pretende abonar en la propuesta a través de un espacio digital que albergue resultado del trabajo de campo etnográfico,

³⁰ Es importante mencionar que cuento con una maestría resultado de mi paso por el posgrado en el tema de gestión.

así como reflexivo de la autora; así como también del diálogo distintos actores que contribuyan a la comprensión de la cocina ceremonial.

Bajo el nombre de ECCOCINAS, se aportará al lector datos, información, fotografías y videos sobre tres ejes principales: la biodiversidad que se refleja en los variados productos del campo, las cocinas y las celebraciones rituales.

La forma de navegación es de arriba hacia abajo y viceversa, deslizando mediante el cursor del dispositivo electrónico. En la parte superior de la página web se ubica el menú principal, desglosado de la siguiente manera: El Campo, Las Cocinas, Celebraciones, Experiencias Gastronómicas y Contacto. A su vez, el menú de “Las Cocinas” y “Celebraciones” se subdividen; quedando así: Las Cocinas en 1) cocina cotidiana, 2) cocina ceremonial y 3) cocina callejera; y Celebraciones en: 1) fiestas patronales, 2) festividades sociales y 3) otras celebraciones.

La finalidad de hacer un desglose para ambos menús (Las Cocinas y Celebraciones) se deriva en dar su momento y espacio virtual a la ZMO. Posteriormente, en la página de inicio a modo de portada se coloca un carril de fotografías por parte de la autora donde se presenta a modo visual elementos como la resobada en Maltrata, la fachada de la iglesia y elaboración de mole en el municipio de Santa Ana Atzacan; así como una milpa tomada en blanco y negro del municipio de Ixhuatlancillo.

Enseguida se muestra cuatro aspectos fundamentales que desde el quehacer, experiencia y gusto profesional de la autora decide dar pauta mediante la investigación, el contar historias, la gestión cultural y proponer experiencias gastronómicas. Lo anterior se propone como parte de los hallazgos encontrados en los municipios, en la decisión de participación de algunos habitantes y en el hecho reconocido de compartir y hacer visible la cultura alimentaria local.

A continuación, un video breve que permite ampliar a la zona metropolitana de Orizaba; así como contextualizar al espacio virtual. Y, por último, una serie de datos y frases que se desean compartir para complementar la propuesta de ECCOCINAS.

Conclusiones

Este recorrido permitió vislumbrar de manera somera la gran diversidad de cocinas en contraste con la homogénea denominación de la cocina mexicana en el marco de la ley de protección, a lo que se reseñó, dónde y cómo resaltar a las cocinas ceremoniales y rituales. Las diferencias entre cocina tradicional mexicana y la ceremonial -ritual se presentó como una oportunidad para dar mis primeros pasos en me ha permitido apreciar la importancia de los elementos socioculturales, así como de manera muy general permitió acercamiento a la biodiversidad en la Zona Metropolitana de Orizaba, al pensar en las cocinas locales.

Sin duda estudiar y ser parte del gremio de la gastronomía, me permite resaltarle como una disciplina apasionante, sólo que me hace reflexionar sobre la pertinencia por complementar el dialogo con el bagaje sociocultural, es ahora un ejercicio que compartiré con el resto de mis diálogos y hacer laborales y profesionales. Atender las expresiones socioculturales relacionadas con la diversidad de las dinámicas cocinas, por ejemplo, para el caso de la Zona Metropolitana y particularmente en el caso de Atzacan buscó abonar en el entendimiento de tales manifestaciones, acorde a sus contextos.

A modo de reflexión sobre las propuesta legislativas nacionales, sin duda, provoca a enfatizar en el trabajo y diálogo multi y transdisciplinar, es tiempo de que todos aquellos interesados en abonar a la preservación de las cocinas mexicanas, donde se haga comunión compartiendo experiencias, identidades locales, reflexiones académicas, se construya una nueva semántica; y a partir de los resultados, proponer fomentos inclusivos a las realidades que se perpetúan en las diferentes cocinas nacionales: cocina afrodescendiente, cocina de las costas, las cocinas de fronteras, a la indígenas, cocina de calle, las cocinas de los cerros o montañas, la cotidiana y por supuesto dar pauta para enfatizar en las cocinas ceremoniales.

Coincido al reconocer que las cocinas responden acorde a los contextos de los que forman parte, por lo que la página intenta resaltar tales diversidades, especialmente por el panorama socioambiental caracterizado por las montañas:

Para comprender la noción de cocina tradicional se retoma a Fischler, que reconoce la existencia de varias cocinas que funcionan de acuerdo a los recursos de cada cultura. Según Fischler (1995) 'la cocina es el conjunto de representaciones, creencias y prácticas que forman parte de ella, las cuales comparten los individuos de una cultura determinada' (p. 33). Por ello cada cultura constituye su cocina en función al territorio, los utensilios y el protocolo de preparación, incluyendo la cosecha y los modos de compartir la mesa. La cocina funge como espacio donde se transmiten los

conocimientos culturales: la comida es un medio de socialización, intercambio de conocimientos y degustación de platillos entre grupos (Miranda y Favila, 2012).” (en Dzib-Hau, Gracia, Estrada, 2019, p. 7).

De modo que incorporar la percepción que en Atzacan tienen sobre la cocina, no solo como espacio, también desde la dinámica de sus practicantes se generan recreaciones, imaginarios que permean las estructuras sociales comunitarias que van influyendo en las redes de convivencia, de relaciones y de comunicación ceremonial.

Con la denominación de cocina ceremonial y ritual, se buscó resaltar el binomio que expresó las actividades ceremoniales ligadas al culto destinado a los santos, vírgenes, cristos, manifiestos por la elaboración de alimentos que serán lenguajes de agradecimiento, que guardan protocolos, con lógicas puntuales en cuanto a ejecución ligada a la manifestación grupal y comunitaria; pero también se buscó resaltar la dinámica ritual, la cual por medio de símbolos que repiten en tiempos y espacios determinados como son las cocinas montadas expresamente para la preparación de las comidas. Las ceremonias y los rituales presentes en la vida en colectivo estructuran acciones, relaciones, por supuesto formas de preparar y degustar alimentos que otorgan especial énfasis a ciertos momentos considerados especiales.

Las cocinas ceremoniales, son un reflejo de gastronomía comunitaria consensuada, todos los involucrados aceptan y avalan lo que se en términos de comida se compartirá entre los asistentes. Todos los municipios cuentan con su cocina ceremonial única y particular, diversas en sabores, olores, ingredientes, y guarniciones, formas de preparación. Tan distintas en los alimentos que son compartidos; tal es el caso de mole. Hay variantes en cuanto al tipo de proteína que emplean (pollo, cerdo, guajolote y res), el uso de chile o semillas; y las guarniciones: tamales de frijol o arroz.

Se entendió a las cocinas ceremoniales rituales como tiempos espacios sociales, que condensan multidimensionalmente varios referentes, que van desde la transmisión de saberes culinarios y anécdotas personales que se comparten entre las participantes en la elaboración de los alimentos rituales para una celebración colectiva y comunitaria. Las acciones como preparar y cocinar son parte la caracterización de lo que se propone como cocina ceremonial-ritual, por lo que se consideró pertinente reconocer a sus principales actores, como ejecutantes y practicantes para resaltar las dinámicas culturales, mediadas por intercambios que se caracterizan por la reciprocidad.

La cocina ceremonial y ritual es un territorio donde se expone en parte la tradición de los grupos que expresan su capacidad de acción, organización, participación, aspecto que ha sido

interiorizado en el marco de distintas generaciones, muestra de ello es la amplia participación desde los grupos domésticos se aprende la pertenencia y adscripción, también se expresa la combinación entre lo tradicional y lo moderno. desarrollan sus actividades rituales entre las calles y fachadas de las casas denotan adornos, sonido de cohetes, pequeños altares, rutas y recorridos que asociados a los colores forman parte de un conjunto de códigos que expresan un profuso sentido que los ajenos no comparten y poco a poco se familiariza.

Se buscó resaltar el papel de las denominaciones, y su implicación, por ejemplo, la cocina mexicana, en singular, y cómo ello desdibuja la diversidad de expresiones de las cocinas (con sus diferentes adjetivos); entre ello, la ceremonial. Aún asalta la duda sobre el estatus guardan las cocinas ceremoniales rituales ante la cocina mexicana, aunado a inquirir sobre la pertinencia al contextualizar a las cocinas ceremoniales y rituales en el marco de los patrimonios inmateriales y particularmente desde el interés de la industria gastronómica.

Se consideró resaltar las prácticas de las ejecutantes de las cocinas, ya que son sus procedimientos que se objetivan en elaboraciones que se presentan en coloridas texturas y vistosas preparaciones que lejos de parecer ordinarias y reiterativas, son ampliamente complejas y simbólicas, que aluden al esfuerzo y creatividad que se expresa constantemente en los tiempos y espacios rituales y ceremoniales.

Sirvan estas líneas para contribuir al reconocimiento de quienes tienen la responsabilidad y encargo de distribuir y preparar alimentos que engalanan los días de fiesta grande de la mayordomías, a fin de que los demás se sienten a la mesa para participar de la comensalidad, en tanto las ejecutantes permanecen en la cocina de humo, lavando, calentando, sirviendo platos, ello expresa las jerarquías entre comensales y cocineras; la presión hacia la rapidez, lo funcional, el sabor, a la vez refleja la confianza hacia ellas en la organización; creo que en ese sentido influyen las cocinas rituales ya que matizan y median relaciones sociales, así como estatus.

Referencias

Acevedo Tejeda Rocío (2013). *Desarrollo de las Metrópolis Veracruzanas 2000-2010*, Tomo II Desarrollo Social, Veracruz: Biblioteca Digital de Humanidades. Dirección General del Área Académica de Humanidades.

Aguado, José Carlos; Portal, María Ana. (1991). Tiempo, espacio e identidad social. *Alteridades*, 1(2), México: Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa Distrito Federal, pp. 31-41.

Aguilar Piña Paris (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana, en *Anales de Antropología*, 48(1), México: UNAM-IIA, pp. 11-31

Aquino Alavez, Juan. (2018). *Comamos identidad. Gastronomía tacuate de Santa María, Zacatepec*. México: CDI.

Ariel de Vidas, Anath; Hémond, Aline & Van`thoof, Anuschka. (2014). Dar de comer para convivir. Comida ritual y alteridades en el México indígena: Introducción. *Anthropology of food*, pp. 1-12.

Atlas de Riesgos del Municipio de Atzacan (2011). ORSUS ASESORÍA ESPECIALIZADA GEOMÁTICA/PROTECCIÓN CIVIL/GESTIÓN AMBIENTAL https://rmgir.proyectomesoamerica.org/PDFMunicipales/2011/vr_30022_AR_ATZACAN.pdf

Ayora Díaz, Igor. (2019). Posfacio. Las ambivalencias del patrimonio culinario y alimentario. Sarah Bak-Geller Corona, Raúl Matta & Charles-Edouard de Suremain (coords.). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*, México: El Colegio de San Luis/Editions, pp. 207-220.

Bak-Geller Corona, Sarah. (2019). Recetas de cocina, cuerpo y autonomía indígena. el caso coca de Mezcala, Jalisco (México). Sarah Bak-Geller Corona, Raúl Matta & Charles-Edouard de Suremain (coords.). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*, México: El Colegio de San Luis/Editions, pp. 31-56.

Benseny, Graciela. (2007). El turismo en México. apreciaciones sobre el turismo en espacio litoral, en *Aportes y Transferencias*, 11(2), Argentina: Universidad Nacional de Mar del Plata, pp. 13-34.

Brylak, Agnieszka (2011) "La comida como forma de expresión artística en las fiestas religiosas nahuas" en Itinerarios Vol. 13. Pp. 225-243.

Centurión-Hidalgo, Espinosa-Moreno, Baeza-Mendoza, García-Centurión (2021). Comidas y bebidas en celebraciones y ritos como rasgo de identidad cultural tabasqueña. *Estudios Sociales*, 31(57), pp. 2-28.

Clark Mendívil, Yesenia, Corral Coronado Zulema; Esparza García Irma Guadalupe; López Parra, María Elvira, et al. (2011). *Desarrollo regional basado en turismo alternativo caso: en el sur de Sonora*. México: Instituto Tecnológico de Sonora.

Cobo de Guzmán Godino, Francisco. (2010). La economía política de la patrimonialización y los grupos subalternos. Crítica cultural desde una etnografía plurilocal, en *Sphera Pública*, España: Universidad Católica San Antonio de Murcia, pp. 441-457.

Coe, Shopie. (2004). *Las primeras cocinas de América*. México: Fondo de Cultura Económica.

Curiel, Charlynne, (2020). El binomio mujeres-cocina: experiencias de Oaxaca. *Cuadernos del sur, Revista de Ciencias Sociales*, 25(49), pp. CIESAS, INAH, pp. 3-18.

Díaz Moreno, Ingrid. (2010). *Patrimonialización, construcción de identidades y formación del Estado en Puerto Santander y San Martín, Meta*. Tesis de grado para optar al título de antropóloga. Pontificia Universidad Javeriana. Departamento de Antropología.

Del Río Rodríguez, Claudia; Trujillo-Ortega, Laura. (2020). El “espacio alimentario” construido por los actores: central de abasto de la Ciudad de México. *De Raíz Diversa Revista Especializada en Estudios Latinoamericanos*, 7(14), pp. 47-65.

Dzib-Hau, Rita Mercedes; Gracia, María Amalia; Estrada-Lugo Erin Ingrid Jane & Horbath-Corredor, Jorge Enrique. (2019). Significados de la cocina tradicional para los grupos domésticos Mayas macehuales en Huay Max, Quitana Roo, México. *Estudios sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*. 29(53), pp. 2-26.

Esteva Fábregat, Claudio. (1973). La antropología aplicada y su problemática, en *Reuniones de Antropólogos Españoles*, Sevilla:Universidad de Barcelona, pp. 253-321.

Fábregas, Andrés (1999). La rotación del prestigio: reflexión en torno a estudios clásicos de los sistemas de cargo en México. *Anuario 1998*. México: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, pp. 210-232.

García Barthe, Mónica (2014), Comensalidad, *Rev. Hosp. Niños*, Buenos Aires; 56(255), pp. 219-220 / 219.

García Canclini, Néstor (1993) Introducción: antropología y estudios culturales, *Alteridades*, México:UAM-I. 3 (5), pp. 5-8.

García Márquez, Agustín. (2016). Del altépetl a la urbe. Historia y diversidad en la región de Orizaba, en Yamilé Lira López & Carlos Serrano Sánchez (coords.). *Estudios de diversidad cultural en las Grandes Montañas, estado de Veracruz: épocas prehispánica y contemporánea*. México:UNAM-IIA, pp. 15-60.

Geertz, Clifford. (2003). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.

Giménez, Gilberto (1996) “Territorio y cultura” en *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, vol. II, núm. 4, diciembre, México: Universidad de Colima Colima, pp. 9-30

- (2002). Globalización y cultura, en *Estudios Sociológicos*, XX(1), México: El Colegio de México, A.C., pp. 23-46.

- (2005). *Teoría y análisis de la cultura*. México, Conaculta, 2005.

- (2005a). Patrimonio e identidad frente a la globalización. *Patrimonio cultural y turismo*, México.

- (2019) "Las culturas urbanas como procesos de interculturación generalizada" en Giménez, Gilberto y Gutiérrez Chong, Natividad (editores) *Las culturas hoy*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 13 – 50.

Gómez Cruz, E. (julio-diciembre 2017). "Etnografía celular: una propuesta emergente de etnografía digital", *Virtualis*, 8 (16), pp. 77-98.

Gómez, García, Pedro. (2002). El ritual como forma de adoctrinamiento en *Gazeta de Antropología*, pp. 1-12.

Good Eshelman ,Catharine (2011). Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno, en Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña (*coords.*), *Comida, cultura y modernidad en México. perspectivas antropológicas e históricas*. México: INAH, pp. 39-56.

- (2013). Formas de organización familiar náhuatl y sus implicaciones teóricas. *La ventana*. No. 37, pp. 9-40.

Guber, Rossana. (2015). *La etnografía: método, campo y reflexividad*. p. 59. México. Ed. Siglo veintiuno.

- (2005). *El salvaje metropolitano*. p.36 Editorial. PAIDÓS. Argentina.

Hernández Bernal, M. C. (2016). Los alimentos en la vida ritual de los nahuas de San Juan Tetelcingo, Guerrero. Un elemento a considerar dentro del patrimonio biocultural, en *Dimensión Antropológica*, 23(66), pp. 64-86.

Juárez López, José Luis. (2008). Nacionalismo culinario: La cocina mexicana en el siglo XIX. México:CONCULTA.

Katz Esther (2019). Olla, comal y horno de barbacoa: técnicas de cocción de la cocina ritual mixteca. *Itinerarios*, 29, pp. 119-147.

Krotz, Esteban. (1994). Alteridad y pregunta antropológica. *Alteridades*, 4(8), México: Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, pp. 5-11.

Lardellier, Pascal (2015). ¿Ritualidad versus modernidad...? Ritos, identidad cultural y globalización. *Revista Mad. Revista del Magíster en Análisis Sistemico Aplicado a la Sociedad*, núm. 33, pp. 18-28.

Licona Valencia, Ernesto & Cortés Patiño Alejandro. (2019). Espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. *Antropología experimental*, pp. 165-172.

López García, Julián; Mariano Juárez Lorenzo; Medina F. Xavier. (2016). Cartografías. Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXXI (2), pp. 327-370.

Lorente Fernández, D. (2008). Una discusión sobre el estudio del ritual como "espejo" privilegiado de la cultura, en *Iberóforum*. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana, vol. III, núm. 6, pp. 1-14.

Maury Santiago, E. A. (2010). Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis semiótico de la alimentación, en *Gazeta de Antropología*, 26 (2), pp. 1-13.

Merino Medina, Augusto. (2010). Introducción. Marco teórico para el estudio de la cocina popular tradicional en Iberoamérica. En Catalina Unigarro Solarte, Patrimonio cultural alimentario. Ecuador: Fondo Editorial. Ministerio de Cultura, pp. 15-82.

Mejía López, Lina Sarai; Bravo Rodríguez Miriam & Mejía Castillo Sonia, Edith. (2014). La gastronomía como símbolo en la cultura. En *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía*. Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 51-64.

Meléndez Torres, Juana María; Cañez De la Fuente, Gloria María (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México, en *Estudios Sociales*, núm. 1, enero, pp. 182-204

Muñoz-Márquez, Trujillo, Rafael; Reyes Plata Jairo Agustín & Castilla Moyado, Saul. (2020) Atlas de vulnerabilidad urbana ante COVID-19 en las Zonas Metropolitanas de Orizaba. Recuperado de https://www.igg.unam.mx/covid-19/Vista/archivos/atlas/ZM_orizaba.pdf

Novo, Salvador. (1979). *Historia gastronómica de la ciudad de México*. México: Editorial Porrúa.

Parodi Gasteñeta, Fernando. (2002). Introducción a la semiología gastronómica. *Escritura y pensamiento*, 5(11); pp. 123-141
https://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/publicaciones/escri_pensam/2002_n11/introduccion_semiologia.htm

Pérez Alamilla, Manuel Isaías (2020). *La cocina cotidiana de Quinta Roo*, México: Plumas Negras Editorial.

Pey, Laura, & Carreras, Jesica. (2020). Mote, Llamas y Piedras Ausentes: Etnografía de una Kalapurca Cuseña. En: Carvalho, M. C. V. S., Kraemer, F. B., Ferreira, F. R., and Prado, S. D., eds. *Comensalidades em trânsito* [online]. Salvador: EDUFBA, , pp. 17-40. Sabor metrópole series, vol. 11.

Portal Ariosa, María Ana (1996). Características generales del sistema de cargos de mayordomía urbana. *Iztapalapa*, 39, pp. 25-42.

Raymundo Sabino, Lourdes (2021) "Memelitas para la otra vida: comida ritual Pjiekakjo" en Revista Ilusiones. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, Vol. 8 Núm. 4 octubre/diciembre. Pp. 229-247.

Restrepo, Eduardo. (2018). Etnografía. Alcances, técnicas y éticas. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Facultad de Ciencias Sociales Universidad del Perú. Segunda reimpresión, pp. 27-55.

Rodríguez Cabrera, Verónica & Diego Quintana Roberto. (2020). Cuerpos, saberes y sabores del maíz en el Istmo de Tehuantepec, en Ivonne Vizcarra Bordi (Coord.). *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*. México:Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 181-201.

San Román Teresa; Sanjuán Lucía; Casado Irina; López Óscar; Grau Jorge (2012) *Reflexiones en torno a la antropología aplicada. Experiencias al hilo de una investigación en antropología de la salud* en Revista de Antropología Experimental nº 12, Universidad de Jaén, España. Pp. 115-135

SECTUR (2021) Región Turística Altas Montañas. Recuperado de <https://veracruz.mx/region.php?id=5>

Stoopen, María. (2010), Veracruz *cocina del encuentro*, España: Everest.

Torres Beltrán, Xóchitl Karina; Tena Guerrero, Olivia; Vizcarra Bordi, Ivonne & Salguero Velázquez, Alejandra (2020). División sexo-genérica del trabajo y multipresencia en las prácticas de alimentación femeninas basadas en maíz en una comunidad mixteca, en Ivonne Vizcarra Bordi (Coord.). *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*. México:Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 61-84.

Unigarro, Catalina. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*, pp. 21-34.

Valladares Liliana & Olivé León (2015) ¿Qué son los conocimientos tradicionales? Apuntes epistemológicos para la interculturalidad, en *Cultura y representaciones sociales*, 10(19), pp. 61-101.

Vázquez Hernández, Gerardo. (2015). Un acercamiento exploratorio al Programa Pueblos Mágicos desde la teoría de la construcción de las poblaciones objetivo. En Raúl Hernández Mar (coord.), *Pueblos mágicos: discursos y realidades. Una mirada desde las políticas públicas y la gobernanza*. México:UAM-Juan Pablos, pp.113-134.

Viesca González, Felipe Carlos & Barrera García Verónica Daniela. (2011). La pérdida de la biodiversidad y su impacto en la gastronomía en México, en *Culinaria Revista virtual especializada en Gastronomía*, México: Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 29-49.

Villafaña Rivera, Francisco Joaquín. (2021). Estudio etnográfico de la bebida tradicional zende en la comunidad San Lucas, Amanalco, Estado de México. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 31(58), pp. 2-26.

Villaseñor Alonso, Isabel & Zolla Márquez, Emiliano. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y Representaciones Sociales*, 6(12).

Vizcarra Bordi, Ivonne. (2019). Género y Cultura de Maíz: en la lucha por definir otra soberanía alimentaria. *Revista del CESLA*, núm. 24, pp. 101-128.

- (2020). Introducción: género y maíz, en Ivonne Vizcarra Bordi (Coord.). *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*. México: Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 13-32.

- (2020a). "Volteando la tortilla", una metáfora de la formación de masa crítica femenina, en Ivonne Vizcarra Bordi (Coord.). *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*. México: Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 33-60.

Vela Martínez, Rafael. (2017). *Sistema de ciudades de Veracruz: Crecimiento económico y combate a la pobreza*. Xalapa: Universidad de Xalapa-Instituto Interdisciplinario de Investigaciones

Vergara Figueroa, Abilio. (2013). *Etnografía de los lugares. Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia-Escuela Nacional de Antropología e Historia; Ediciones Navarra.

Vogt Evon. (1993). *Ofrendas para los dioses*, México: Fondo de Cultura Económica.

Wacquant, Loic. (2006). *Entre las cuerdas. Cuadernos de un aprendiz de boxeador*. Buenos Aires: Siglo XXI.

Xotlanihua Tezoco, Teresa. (2009). ¿Ya soy mayordomo y ahora qué? En Raymundo Aguilera Córdova (coord.), *La riqueza cultural de las Grandes Montañas. Prácticas, creencias, costumbres y globalización en el medio rural*. México: Universidad Veracruzana/Universidad Intercultural/Parcela Digital, pp. 21-24.

Bibliografía consultada

Arias Rodríguez, Esperanza, Delgado Calderón, Alfredo (2000). *Recetario cocina mazateca del sur de Veracruz*. México: Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas de la secretaria de Cultura.

Bartolomé, Miguel. (1996). La construcción de la persona en las etnias mesoamericanas. En: Leticia Irene Méndez y Mercado (Coord.) *Identidad: análisis y teoría, simbolismo, sociedades complejas, nacionalismo y etnicidad. III Coloquio Paul Kirchhoff*. México: UNAM, pp. 140-164.

Burela, José. (2009). *Así Se Come en Veracruz*, México: Gobierno de Veracruz.

Conaculta (2004). *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*. Expediente técnico para la postulación como patrimonio inmaterial y oral de la humanidad de la Unesco. México.

García Olivares, Gerardo Jesús. (2021). *Lo inmaterial en el museo museos y patrimonio alimentario*. Tesis de doctorado en Industrias de la Comunicación y Culturales. Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Comunicación, Documentación, Audiovisual e Historia del Arte

Giménez, Gilberto & Héau Lambert Catherine (2007). El desierto como territorio, paisaje y referente de identidad, en *Culturales*, III(5), pp. 7-42.

Itchart, Laura & Donati, Juan Ignacio. (2014). *Prácticas culturales*. Buenos Aires: Universidad Nacional Arturo Jauretche.

Lesterloon Sánchez Trinidad (2017). *Recetario Las Flores comestibles en la cocina veracruzana*. México: Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas de la Secretaria de Cultura.

Medina, Francesc Xavier (2019) "Alimentación, cultura y patrimonio en el área mediterránea. El caso de la candidatura de la dieta mediterránea como patrimonio cultural inmaterial (PCI) de la humanidad ante UNESCO" en Sarah Bak-Geller Corona, Raúl Matta y Charles-Édouard de Suremain (Coord.) *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. México, El Colegio de San Luis. Pp. 163-182.

Núñez González, Niurka. (2019). Entre la tradición y el cambio. la cultura alimentaria cubana y su patrimonialización. Sarah Bak-Geller Corona, Raúl Matta & Charles-Edouard de Suremain (coords.). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*, México: El Colegio de San Luis/Editions, pp. 141-162.

Núñez Miranda, Concepción Silvia. (2014). *Dishdaa'w "La palabra se entreteje en la comida infinita"*. La vida de Abigail Mendoza Ruiz. México: Lito-Grapo.

Raffestin, Claude. (2011). *Por una geografía del poder*. Yanga Villa Gómez Velázquez (trad.). México: El Colegio de Michoacán.

Ranero Castro, Mayabel. (2015), *La cocina primera de México. Sabores del mundo en la gastronomía veracruzana*. México: Universidad Veracruzana.

Raymundo Sabino, Lourdes (2021) "Memelitas para la otra vida: comida ritual Pjiekakjo" en Revista Ilusiones. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, Vol. 8 Núm. 4 octubre/diciembre. Pp. 229-247

Rozat Dupeyron, Guy. (2010). La Comida, punto central de los saberes antropológicos. Propuesta para la organización de un encuentro sobre comida en el centro INAH Veracruz, en Daniel Nahmad Molinari y Omar Ruiz Gordillo (Coords.) *Memoria del Segundo Encuentro de Investigadores del Centro INAH Veracruz*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia / CONACULTA, pp. 195 – 202.

<https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/libro%3A481>

Suremain, Charles-Édouard de (2019) "El "anacronismo patrimonial". Una crítica al patrimonio alimentario a partir del caso de la ruta del chocolate en Yucatán (México)" en Sarah Bak-Geller Corona, Raúl Matta y Charles-Édouard de Suremain (Coord.) *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. México, El Colegio de San Luis. Pp. 183-205.

Torres Cerdán, Raquel. (Comp.), (2003). *Recetario afromestizo de Veracruz*. México: CNCA-DGCPI-Dirección General de Publicaciones/Instituto Veracruzano de Cultura.

Universidad Autónoma Metropolitana – Iztapalapa. (1989). *Guía para la clasificación de los datos culturales*. p. 22. México. Consultado el 22 de noviembre de 2021.

Uribe Fernández, Mary Luz. (2014). La vida cotidiana como espacio de construcción social, en *Procesos Históricos*, Venezuela: Universidad de los Andes pp. 100-113.

Vergara Figueroa Abilio. (2007). Imaginario, simbolismo e ideología. *Dialogía*, Revista de lingüística, literatura y cultura, pp. 109-146.

Vélez Marquina, Elio. (2017). *Gazophilatium regium perubicum*. Alimentos y cocinas regionales de América. Resumen del Primer Foro. Buenos Aires: INTA Ediciones, pp. 96-98.