



# **BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA**

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
COLEGIO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL

TESINA:

## **“Memoria y narrativas culinarias: continuidades y rupturas generacionales”**



QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE ESPECIALISTA EN  
ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACIÓN PRESENTA:

**Yazmín Aguirre Villalba**

COMITÉ TUTORIAL

DIRECTOR:

Dr. Ernesto Licona Valencia.

ASESORES:

Mtra. Laura Penélope Urizar Pastor

Dra. Laura Elena Corona de la Peña



Noviembre 2023

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



**CONAHCYT**

CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES  
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

## Tabla de contenido

Presentación.....	6
Objetivo.....	6
Metodología.....	6
Acercamiento Conceptual.....	7
Capítulo 1. Las Maneras de mesa.....	9
Definición.....	10
Descripción del comedor: espacio estructural.....	10
Las normas.....	18
Capítulo 2. Elaboración de Guisos.....	21
Definición.....	22
¿Qué implica el guiso?.....	23
Capítulo 3. Utensilios Culinarios.....	35
Definición.....	35
Los utensilios como sistema objetual.....	36
Conclusiones.....	44
Bibliografía.....	47

## DEDICATORIAS

Este trabajo está dedicado a mi familia: mis padres y mis hijos, por su paciencia y comprensión en este proceso de investigación y de clases.

A mis profesores y asesores por su ayuda, por compartir sus conocimientos: Dr. Ernesto, Mtra. Laura, Dr. Laura.

A los profesores de la especialidad que me permitieron abrir el abanico de conocimientos.

A mis familiares que me permitieron recabar la información necesaria para esta investigación: las fotos, las historias, las charlas, las comidas y más.

A mi tío Agustín Corona (EPD) que sin ser antropólogo fue mi mentor en este mundo de la antropología, gracias hasta donde estés.

A mis amigos y compañeros que fueron lectores y apoyo emocional de esta investigación.

A Dios por su ayuda y fortaleza en esta nueva experiencia.

Palabras claves: Memorias culinarias, maneras de mesa, guisos, utensilios culinarios, rupturas, continuidades.

Presentación:

El objetivo del presente artículo es analizar la memoria culinaria a manera de recuerdos vividos, los cuales devienen en narrativas culinarias. Estas narrativas, en conjunto, expresan rupturas y continuidades culturales en torno a las maneras de mesa, elaboración de guisos; así como, en el uso de utensilios culinarios entre diferentes generaciones.

La metodología utilizada fue la auto-etnografía, en dónde la narrativa y un diario de campo, objetivaron las memorias de un círculo familiar actual. Estas memorias dieron paso a identificar nociones culinarias presentes y otras que han desaparecido. En relación a la sazón, ingredientes, utensilios y prácticas, que se desarrollan en un espacio determinado. Este trabajo recurre a conversaciones familiares, grupales e individuales. Estas pláticas me permitieron indagar sobre los guisos de las abuelas y tías, tomar notas sobre sus recetas, normas de mesa, anécdotas en la cocina y más. Para potencializar los recuerdos y las conversaciones, se recurrió a tres prácticas: guisar juntas, ver álbumes de fotos y tener pláticas de sobremesa. El periodo del registro etnográfico fue a partir de Septiembre de 2022 hasta Junio de 2023, a través de notas, registro fotográfico, diario de campo, aplicación de entrevistas informales (principalmente pláticas de sobremesa), y la sistematización de información con tablas comparativas de elementos gastronómicos. Las fotografías incluidas en el texto son principalmente de mi autoría, pero también hay fotos que fueron tomadas por mi tío abuelo de lado materno, en especial las fotos de los guisos.

Kathy-Ann C. Hernández, Heewon Chang y Faith Wambura Ngunjiri definen la auto-etnografía como método de investigación cualitativo que utiliza datos sobre uno mismo y el contexto social, comprendiendo así la conectividad entre uno mismo y los demás sujetos inmersos en el mismo contexto. Este enfoque metodológico es poco conocido, pero ha tenido mayor auge a partir de la pandemia mundial del 2020.

La estructura propuesta para el artículo aborda un acercamiento teórico a tres ejes: En primer lugar, las maneras de mesa, como esa estructura social conformada por un sistema objetual y una disposición estética en la comensalidad. En segundo lugar, la elaboración de guisos, como platillos elaborados que integran

elementos tangibles y no tangibles. En tercer lugar, el uso de utensilios como sistema objetual que cumple una función sociocultural. Finalizando con una reflexión sobre las rupturas y continuidades socioculturales entre generaciones.

## Memorias y Narrativas Culinarias

El recuerdo no es una copia del pasado, es una reconstrucción con un marco en el lenguaje en un contexto específico del presente, siendo algo individual, pero que se enmarca en lo social. Es decir, hay una memoria colectiva que conforma una estructura, asociada a un fin presente que depende del entorno (Halbwachs, 2004, p. 7-9) creando en los sujetos identidades y vínculos.

Entiendo el concepto de Memoria como la construcción de la experiencia vivida; es la representación del pasado de manera indistinta, en donde la imagen forma parte de esta representación. Es una especie de cortocircuito entre memoria e imagen asociadas a las ideas (Riccœur, 2000, p. 21).

La memoria va más allá de simples recuerdos del sujeto y la reconstrucción del recuerdo se enmarca en el lenguaje, entonces vemos que esta reconstrucción se objetiva en forma de narrativas partiendo del hecho de que el sujeto es un ser narrativo; quien a pesar de las estructuras sociales, estas no lo inhiben para deletrear la realidad con la palabra enunciada y construir universos de sentido que expresan complejas relaciones con el espacio, el tiempo, objetos y otros sujetos (Licona, 2019), entonces la memoria es ante todo narrativa.

La Narrativa no es igual a un relato, porque está estructurada por un sistema de relatos (Levi Strauss, 1987), el conjunto de relatos conforman una narrativa. Pero no es solo una suma, sino que es ese conjunto que se relaciona (Sparkes & Devís, 2018); es esa conexión cultural que hace estructura a partir del lenguaje hecho relato por el sujeto. Por lo que la narración no es solo la suma de relatos ni historias contadas, es la condensación (Licona, 2019).

Tomando en cuenta las definiciones anteriores, entiendo a las narrativas culinarias como sistema de relatos conectados y relacionados con el ejercicio culinario, incluyendo todo lo que implica estar dentro de esta actividad milenaria.

De esta manera, la memoria culinaria irá más allá de los recuerdos en espacios culinarios traídos y reconstruidos en el presente. La memoria culinaria creará fuertes lazos familiares a través de los relatos, que además, son esos conocimientos heredados de generación a generación, en donde la prueba y error han sido parte del proceso de aprendizaje. Ya sea en la preparación, en el uso de ciertos ingredientes, en los instrumentos usados para la elaboración de guisos, y más. Tomando en cuenta que la alimentación es un elemento de cohesión social en la comensalidad y las maneras de mesa. Además, es una vinculación de esa organización afectiva con la construcción de hábitos alimentarios (Richards, 2015, p. 1-34).

Cuando reconstruimos el pasado a través del relato sucede algo curioso, estamos tan concentrados en los recuerdos que incluso nuestras papilas gustativas traen al presente ese sabor tan especial y particular, incluso nuestro olfato percibe el aroma de esa comida significativa de la abuela, la tía o madre. ¿Por qué pasará esto?, La Food and Agriculture Organization nos dice que:

En la construcción de la memoria convergen los cinco sentidos. No obstante, los estudios advierten que los que generan una reacción evocativa más potente son el gusto y el olfato, pues dichos sentidos tejen intensas conexiones con el recuerdo y la emoción. Es un tipo de memoria asociativa donde un plato es más que alimento, se transforma en el recuerdo de un hogar, de una festividad, de una memoria placentera. De allí que se afirma que “el órgano del gusto no es la lengua, sino el cerebro, un órgano culturalmente (e históricamente) determinado por medio del cual se aprenden y transmiten criterios de valoración” (FAO, p. 7).

Entonces hablar de memoria y narrativa culinaria es mencionar aquello que en un momento ha causado un impacto en nuestras vidas, en especial dentro del espacio gastronómico, según Pernasetti (2011) es interesante constatar el hecho de que la memoria suele activarse ante la sensación de un aroma o sabor porque puede hacer irrumpir un recuerdo aun cuando no se esté buscando. Un aroma puede desencadenar una serie de asociaciones mentales que en ocasiones nos trasladan a un momento del pasado que parecía olvidado. Muchas de las veces ni siquiera se necesita percibir el aroma de un platillo, con el simple hecho de que alguien más

detone un recuerdo sobre algún platillo importante en nuestras vidas (ya sea el de la abuela o de una persona especial), nuestras papilas gustativas y nuestro olfato recuerdan el sabor y el aroma de aquella comida que en ocasiones es tan intenso que despierta el anhelo de volver a saborear ese platillo.

La memoria culinaria a su vez crea una estructura social que integra y relaciona el lenguaje verbal y no verbal, integrando cosas como: los sabores, ingredientes, utensilios, fechas, festividades, decoraciones especiales para la mesa, estatus familiar, gestos, aromas, refranes, pláticas y más. Señalando así que la memoria culinaria abre paso a los relatos culinarios y posteriormente a la creación de las narrativas culinarias en torno a: las maneras de mesa, utensilios y preparación de guisos; haciendo así una estructura social que se hilvanan a través de recuerdos.

### **Las maneras de mesa.**

La finalidad de este eje es elaborar una definición propia de las maneras de mesa, además de hacer una descripción etnográfica de las rupturas y continuidades de éstas a través de una auto-etnografía familiar. Para cumplir el objetivo anterior empiezo a su vez ciertas discusiones sobre cómo se crean los recuerdos de las maneras de mesa y sobre cómo se transmiten estas conductas familiares, además de reconocer cuáles de los elementos tanto objetuales como de conducta siguen presentes formando una estructura cultural-familiar, entendiendo la comida como una práctica que implica normas.

Dentro de un grupo social que habita un espacio compartido, la conducta de sus integrantes se expresará por medio de múltiples manifestaciones, una de ellas será el conjunto de normas a la hora de comer en familia, que más de las veces implica el “correcto”<sup>1</sup> manejo de los utensilios para comer, estar en ciertas posturas, el orden jerárquico de los asientos, si habrá una oración de agradecimiento, si se permite o no el uso de celulares (en la actualidad) mientras se come, ver alguna serie o película en familia, entre otras cosas. Cada familia inmersa en su cultura,

---

<sup>1</sup> Lo “correcto” depende del contexto social. La RAE define este concepto como: Libre de errores o defectos, conforme a las reglas. <https://dle.rae.es/correcto#>

tiene sus propias normas establecidas que provienen de las costumbres en un micro y macro espacio delimitado. Un núcleo familiar es una pequeña representación de la conducta de su comunidad, municipio, pueblo, ciudad o país. Las “buenas costumbres” pasan de generación a generación, arraigándose en el imaginario colectivo, pero no son estáticas, con el tiempo esas costumbres se vuelven dinámicas y se reconstituyen de manera constante.

Por lo tanto, y tomando en cuenta todo lo anterior, entiendo a las maneras de mesa como esa estructura social conformada por un sistema objetual, una disposición estética, una serie de normas de conducta, un espacio definido, y un grupo de sujetos que caracterizan una comensalidad, además de que en las maneras de mesa se estructura un gusto a través de lo culinario, en donde pueden predominar los sabores, ya sean dulces, salados, picantes, agrisados, entre otros; siendo la preferencia culinaria un sistema clasificadorio social.

Descripción del comedor: espacio estructural.

El espacio culinario es un sistema de maneras de mesa que implica la estetización de la mesa, las normas y el uso de ingredientes para los diversos platillos. Estas maneras de mesa serán diferentes dependiendo el espacio, el día, el quién y la fecha. Sanoja (2002) dice que no podríamos ver la estética de la gastronomía como algo exclusivamente vinculado a la confección de los alimentos; sino también, a todo el contexto de elementos materiales que integran los rituales de la comida, “las maneras de mesa”, influyendo también en los recipientes culinarios y de mesa en cualquier casa “la vajilla de mesa comenzó a diversificarse en multitud de elementos, donde cada uno de ellos cumple una función determinada en el conjunto de normas técnicas y sociales que fundamentan las buenas maneras de mesa” (Sanoja 2002).

En mi casa, hay un comedor para 8 personas que está en el mismo espacio que la sala, ese comedor se usa principalmente cuando tenemos visitas. Cuando hay una comida especial, a mi mamá le gusta poner su vajilla de talavera (una vajilla que ella se compró), siempre la acomoda de forma en que quepan casi todos los objetos que “deben ir” en la mesa, acomoda el platón, el plato de intermedio, el plato

sopero, además de poner sus vasos de vidrio soplado artesanales, y unos cubiertos de acero inoxidable que fueron un hermoso regalo, todo jugando con esos tonos fríos: azul, blanco, plateado (Imagen 1); el motivo por el cual acomoda así la mesa tiene que ver por la herencia de mi bisabuela, a ella le gustaba poner “lo mejor” para las visitas, no se trataba de presumir, sino de mostrar esa calidez de recibimiento, era una forma de decir “me gusta que vengas a mi casa y nos visites” sin la necesidad de usar las palabras, todo se articulaba a través de los objetos y fue algo que se acostumbró de generación a generación, además el gusto por la talavera también fue algo que se heredó y formó posteriormente esa parte social encaminada al recibimiento de visitas o en dado caso, por un acontecimiento especial en la familia.

Retomando la forma en cómo se posiciona la mesa; a lado derecho del comensal se acomodan los cubiertos sobre una servilleta en forma de cucurucho, se pone cuchara, tenedor y cuchillo, que realmente según los protocolos de la “alta sociedad” quizá no sean los correctos porque faltan más cubiertos; sin embargo, en casa no hay necesidad de ser “tan correctos” a la hora de la comida, no hay protocolos estrictos.



Imagen 1: La vajilla de talavera y sus complementos en vidrio soplado, destinados a las visitas. Foto tomada en el comedor para las visitas de mi madre en el año 2021

De manera cotidiana, realmente no comemos en el comedor. Con la familia y los amigos más cercanos comemos en la cocina, en una mesa para ocho personas (Imagen 2), ese comedor tiene un valor simbólico emocional, es el comedor que mi papá le compró a mi mamá poco después de que yo naciera, es decir tenemos prácticamente la misma edad. Por lo mismo ya no es un comedor tan cómodo porque tiene sus respectivos años.

En cuanto a la forma en cómo se asignan los lugares, todo cambia definitivamente. A la cabeza de la mesa se sienta mi hija de 3 años, porque está cerca de mí o mi mamá que nos sentamos frente a la estufa y a lado derecho de mi hija, por si necesitamos calentar una tortilla, café, la comida X o Z; de lado izquierdo de mi hija se sienta mi papá y a su izquierda mi hijo de 9 años. Mi papá se sienta en medio de mis hijos a manera de dividirlos, porque de lo contrario se ponen a jugar entre ellos y no comen nada; sin embargo, existen otros factores distractores para ambos niños, que son nuestros perros. Los perros, como son parte de la familia (una tendencia nueva al humanizar a las mascotas), tienen el derecho de estar en toda la casa y a la hora de la comida también, están en la cocina acompañándonos.



Imagen 2: Comedor en la cocina de mi madre. Foto tomada en el año 2021

Además, en nuestra mesa cotidiana, no acomodamos los cubiertos en la mesa junto al comensal, ahí cada quien agarra su cuchara del cajón de las cucharas, y cada quien se sirve su agua del dispensador (Imagen 3), ahí los niños tienen fácil acceso para servirse solos. Las servilletas no llevarán doblajes especiales ni nada por el estilo, si alguien necesita realmente una la puede agarrar del servilletero que está al centro de la mesa. Además, la vajilla en la que se sirve es una vajilla normal, los vasos pueden ser de plástico, principalmente por los niños, y la comida por lo regular se acompaña con tortilla de mano, independientemente de la comida que se sirva, esas si siempre van dentro del tortillero de talavera, tienen su estatus relevante en la comida diaria, además de que ese tortillero es un regalo de una persona que fue muy especial en algún momento, es decir tiene un valor simbólico emocional.



Imagen 3: Comedor en la cocina, exclusivo para gente de confianza. Foto tomada en el año 2021

Por otra parte, es necesario también hablar de la cocina de mi abuela paterna. Cuando llegábamos a su casa, entrábamos por el zaguán, atravesábamos una cochera y bajábamos una rampa para encontrarnos inmediatamente con un patio relativamente grande (30 m<sup>2</sup> aprox.), al bajar la rampa girábamos a la derecha y 3 metros más adelante estaba la puerta para entrar a su casa, primero debíamos abrir la puerta con el mosquitero y luego su puerta de fierro, al entrar lo primero que había era su cocina-comedor, ahí era donde recibía a todos y en donde se la pasaba casi todo el día. Siempre que llegábamos nos ofrecía de comer “un taquito”, y no necesariamente porque fuera una tortilla con algo adentro y en forma de taco, más bien se refería a convidar alguna comida o guiso ya preparado que tuviera en el refrigerador o en la estufa, y es que ella decía mucho esa frase del “taquito” porque al fin y al cabo había vendido durante muchos años tacos<sup>2</sup> de guisado y gorditas,

---

<sup>2</sup> Antojito que se prepara con una tortilla de maíz rellena con algún alimento y doblada o enrollada. Se come solo o acompañado por alguna salsa. Es el antojito de mayor consumo en México. Por lo

entonces esa palabra quedó bien arraigada en su vida cotidiana recordando o haciendo alusión a la vez a ese momento de ofrecer un guiso, y es una palabra que muchos de la familia nos quedamos: “el taquito”.

Además del taquito, por lo regular sacaba un refresco de 3 litros de su refrigerador, de cualquier sabor menos Coca cola. El refresco es un gusto culposo que tendrán sus hijos hasta el día de hoy, y es que a pesar de saber que les hace daño (como a cualquier persona) de repente se compran su refresco a escondidas o aprovechan las fiestas o reuniones para abusar de él. En nuestra casa evitamos tomar refresco por su alto contenido en azúcar y colorantes artificiales, preferimos tomar agua simple o en todo caso agua de fruta natural con poca azúcar, y al parecer por una u otra razón en la casa de mis tíos paternos así también se acostumbra, principalmente en la casa de mi única tía paterna, ella no sirve bebidas endulzadas porque su esposo tiene diabetes y es necesario tener un cuidado especial en su alimentación, si hace agua de frutas no le pone nada de azúcar porque basta y sobra con el azúcar de las frutas, únicamente le agrega azúcar si tienen visitas para que no sientan insípida el agua, obviamente tomar así sus bebidas ya se ha hecho una costumbre; sin embargo, yo he cachado a mi tía tomarse su “coquita” fría de vez en cuando.

Por otra parte, mi abuela por lo regular tenía un frutero en su mesa con manzanas y plátanos, a veces tenía peras y otra fruta de temporada, para ella siempre fue importante tener en la mesa algo que ofrecer a las visitas, pero sobre todo para su familia y en especial para sus hijos (Imágenes 4 y 5). Desde que mi padre y mis tíos eran pequeños mi abuela siempre se preocupó por tenerlos bien alimentados porque cuando ella era chica de unos 7 años según recuerda, tuvo problemas de alimentación, como era la mayor de todos sus hermanos le tocaron todas las friegas, que iban desde echar tortillas hasta lavar a mano la ropa y pañales de todos sus hermanos, para esto último cuando vivía mi abuela, me contaba que lavaba la ropa a orillas del río y bajaba de Xonacatepec hasta Amalucan caminando cada mañana, cargando los entonces pañales de tela, la ropa de bebé de sus

---

general, su nombre se relaciona con su relleno, su textura o por la forma de prepararlo o presentarlo a la venta. Descripción de Larousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/taco/>

hermanos además de la de sus papás. Cuando por fin llegaba al río se sentaba para descansar y se quitaba los zapatos para meter sus pies al agua y así sentía refrescarse para continuar con su quehacer matutino, en su memoria siempre tenía presente ese río limpio y cristalino; sin embargo, ahora es una barranca contaminada de la que solo bastó 40 años para mostrar el resultado de la contaminación industrial y la llegada del plástico a nuestra vida cotidiana.



Imagen 4: El frutero de la abuela. Foto tomada en el año 2022, A un año del fallecimiento de mi abuela el frutero ya no tiene frutas naturales.



Imagen 5: La mesa de la abuela. Su ausencia se nota al no haber pan de dulce en la panera. Foto tomada en el año 2022.

También, con respecto a la mesa de mi abuela, ella colocaba un “tarroncito” especial lleno de cucharas para que cada quien agarrara una cuchara y no la molestaran a la hora de comer, no siempre servía ella la comida, por lo regular le correspondía servir a las respectivas esposas de las visitas, o incluso las visitas (hombres/mujeres) podían acercarse a la estufa y servirse de comer. Esto siempre se me hizo muy curioso, porque mi abuela viene de una familia machista, pero ella rompió con cierto machismo al educar a mi papá y mis tíos en que tenían que ayudar en el hogar, tanto quedó en su educación como un hábito, que en la actualidad mi papá y tíos son muy aseados y si ven un plato sucio, van y lo lavan, la cosa es que ellos no tienen problema en hacer quehacer, pero eso sí, la cocina en el caso de los hombres no es su fuerte. Por el lado de la familia de mi mamá ocurre algo curioso, mi abuela vivió en la ciudad toda su vida, su familia era acomodada, pero su educación fue muy machista, y por desgracia inconscientemente ella lo replicó. Ir a su casa es ver a los hombres sentados esperando a que les sirvan de comer y no mover un solo dedo para tratar de ayudar, mientras todas las mujeres preparan,

sirven, lavan, acomodan. Sin embargo, no pasa lo mismo si es una carne asada, ahí entonces los hombres si se ponen el delantal, marinan la carne, preparan las salsas, asan la carne y sirven la carne calientita en los platos de los comensales, eso sí, uno se tiene que formar para que su respectivo trozo les sea dado. Para entender este fenómeno es necesario recordar que también en los sistemas alimentarios se muestran la variabilidad del género humano.

A pesar de que mi abuela materna sigue con nosotros, es necesario mencionar que mi mamá está más acostumbrada y familiarizada a costumbres y educación de su abuela y de una de sus tías (hermana de su mamá), por lo que en este trabajo también hablaré un poco sobre la cocina de mi tía abuela y sus influencias en nuestra familia, ya que muchas de nuestras conductas son más parecidas a las de mi tía abuela.

Las Normas.

¡Siéntate bien!, ¡No hagas ruido cuando mastiques!, ¡No pongas los codos en la mesa!, ¡La espalda derecha!, ¡La cuchara va a la boca, no la boca a la cuchara!, ¡Tomas agua hasta que termines la sopa!; todos estos enunciados son ejemplos de las normas familiares a la hora de comer.

La imagen 6 es un ejemplo de esas normas de cómo debe ir acomodada una mesa estéticamente hablando.

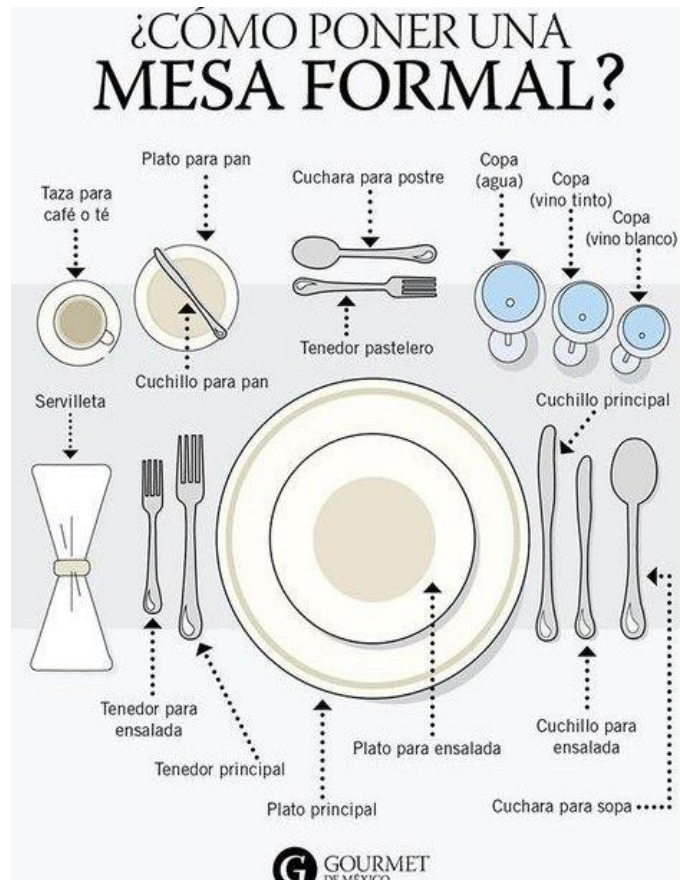


Imagen 6: Guía para acomodar una mesa de manera formal. Fuente: Colegio Gastronómico Internacional Universidad Gastronómica.

En mi casa, en eventos especiales, a la hora de sentarse, mi papá se coloca a la cabeza, como “debe ser” según los protocolos de buenos modales y con base a la jerarquía familiar que se acostumbra en la sociedad, a lado derecho mi mamá, a lado izquierdo de mi papá las visitas, y ya en los demás lugares mis hijos y yo, pero sin importar el orden, ahí tiene más que ver lo funcional (para que no estén jugando los niños). Al centro de la mesa se coloca la comida que será servida, a excepción de la sopa o consomé, eso lo sirve mi mamá o lo servimos las dos desde la cocina, para que esté bien calentito desde la estufa, porque “a nadie le gusta la sopa fría”, o al menos eso se dice porque seguramente habrá excepciones. Se coloca lo demás al centro de la mesa para que según cada quien se pueda servir su comida a su gusto y antojo (Imagen 7), aunque la verdadera razón es que a mi mamá y en general a los demás de la casa, no nos gusta que interrumpan nuestra comida para

servirle a otra persona. Obviamente, esta última regla no aplica para los niños, a ellos si les servimos lo que pidan o en casos muy especiales, como una visita muy importante, es decir, hasta nuestras amistades tienen cierta jerarquía, aunque entre más confianza hay, tendrán acceso a la cocina realmente.

Las comidas que se hacen cuando hay visitas, por lo regular primero se acompañan de pan, y mucho más si es una crema: “las cremas nunca se acompañan con tortillas” según mi madre, porque “no se llevan bien” y “no sabe bien la combinación”, posteriormente para el plato fuerte hay tortillas calientitas hechas a mano no por nosotras (aclaro). Las tortillas también tienen su tortillero especial de talavera, hecho al propósito a medida de las tortillas de nuestra tortillera de la calle, y obvio las tortillas tienen su lugar especial en nuestra casa, nunca pueden faltar las tortillas, es algo necesario porque de lo contrario la comida no tiene sabor, además de que queda un huequito en el estómago si no hay tortillas a la hora de la comida; principalmente mi papá y mis hijos son los que las exigen, si no hay tortillas para la comida no comen de buena gana e incluso hay berrinches.



Imagen 7: La mesa lista para comer chiles en nogada. Comedor “principal” (para visitas) de mi madre. Foto tomada en el año 2021

La imagen 7 es una fotografía tomada en el mes de agosto, justo en la temporada de chiles en nogada, esta comida es típica en el estado de Puebla como parte de una tradición culinaria que se repite año con año, y en donde muchas mujeres de una familia trabajan de manera colectiva para obtener un gran resultado. Pero, por otra parte, quiero resaltar la similitud de elementos que hay en la mesa de mi tía abuela para la comensalidad del mismo platillo pero en un espacio distinto (su casa) Imagen 8.



Imagen 8: Mesa de mi tía abuela lista para comer chiles en Nogada. Foto tomada en el año 2022 en casa de mi tía abuela. Autor: Vicente Briones

### **La elaboración de Guisos.**

La intención de este apartado es abordar el tema en lo que se refiere a la preparación de los alimentos, resaltando la definición de guiso y los elementos que se desenvuelven alrededor del mismo.

## Definición de guiso

Si buscamos una definición de guisos, encontramos conceptos simples que lo definen como una cocción de varios ingredientes, o un “platillo elaborado con una salsa cocida, compuesta de chiles, tomate o jitomate, especias y hierbas de olor, en la que también se cocinan trozos de carne y verduras”.<sup>3</sup>

Sin embargo, el guiso va más allá de una revoltura cocinada y sazonada. Entiendo el concepto de guisos como esos platillos elaborados que integran una combinación de ingredientes, objetos para su preparación y cocción, saberes: saber los tantos de ingredientes necesarios, sus combinaciones posibles, el orden en que se mezclan y añaden para lograr una buena sazón; la temperatura del fuego, si el fuego es de estufa, horno o fogón; las expresiones en lenguajes verbales y no verbales: refranes, canciones, historias, leyendas, anécdotas, oraciones, bailes y más; técnicas: mediante el uso de utensilios, la forma de agarrar los utensilios y de moverlos, tradiciones, espacios regionales, espacios culinarios, símbolos, significados. En cuanto a símbolos, me refiero a ellos en la parte culinaria, cuando un guiso diferencia a una familia, por ejemplo mi abuela paterna se caracterizaba por su mole poblano y su mole verde con verdolagas, ambos platillos tenían un sabor peculiar. El mole poblano tenía esos acentos de especias, chiles y chocolate, pero también se saboreaba la cazuela de barro, el carbón y el caldo de pollo usado para sazonar; mientras que las verdolagas, en salsa verde, tenían una textura y un color qué, desde que lo veías, y olías se hacía agua la boca. En cuanto a la comida por el lado de mi familia materna, unos de sus sellos familiares es el pipián rojo y verde, el arroz rojo y en temporada, los chiles en nogada. El pipián rojo tiene ese plus de que le agregan nopales, papitas en cubos y tortitas de camarón (las tortitas no son mis favoritas) teniendo así un sabor distinto a otros pipianes, además de que siempre lo preparan en cazuelas de barro, dándole ese sabor especial. El arroz rojo también tiene su importancia familiar, en primer lugar no se debe batir, en segundo lugar, debe “esponjar bonito” además de tener un buen color rojo. Se debe sazonar con caldo de pollo, y agregar cilantro o perejil para que tenga buen sabor, aparte se

---

<sup>3</sup> Larousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/guisado-o-guiso/>

separa arroz para los niños porque para los adultos, el arroz lleva chilitos verdes para sazonar mejor este platillo (Imagen 9).



Imagen 9: “Arrocito rojo con chilitos y chicharos”. Receta de la tía abuela. Foto tomada en el año 2022 en casa de mi tía abuela. Autor: Vicente Briones

¿Qué implica el guiso?

Para ilustrar este concepto, haré referencia a la cocina de mi abuela paterna, recuerdo mucho que cuando había una fiesta grande en su casa, la cocina se convertía un lugar lleno de ingredientes, en toda la mesa se veía a modo de desfile: yerbas de olor, cilantro, perejil, cebolla, ajos, jitomate, zanahorias, chícharos, chiles secos, y muchas otras cosas más; además del metate o molcajete, pero también la licuadora profesional para que moliera muy bien; escuchaba a las tías contar historias o simplemente “echar chisme”<sup>4</sup>, al fondo se escuchaban las canciones que

---

<sup>4</sup> La forma comúnmente dicha para hacer referencia a las pláticas de un tema de interés en común.

a mi abuela le gustaban, principalmente “música de Dios” porque a la abuela le gustaba cantarle a Dios nada más.

A pesar de toda la magia que podía haber en la cocina, el lugar de cocción se transportaba al patio, por ser un espacio abierto para extender el material necesario para la cocción, esta costumbre la tenía arraigada porque así le enseñaron a cocinar en el pueblo, haciendo uso del fogón y del bracero.

La comida que se preparaba afuera siempre era el platillo principal de algún evento (mole, mixiotes, entre otras); una vez cocinado el platillo principal no se metía a la cocina porque si en la cocina hacía calor corría el peligro de acedarse o “echarse a perder”, era algo que mi abuela y mi tía cuidaban mucho, les gustaba que su comida fuera de lo mejor.

El consumo de yerbas y verduras no convencionales de la zona urbana, es algo que caracteriza nuestro consumo cotidiano, incluso cuando vienen a nuestra casa amistades u otros familiares de confianza, nos preguntan qué hicimos de comer, y a veces en forma de burla nos dicen que somos casi veganos o que comemos muy saludable porque el menú del día integra muchas verduras. Mi abuela paterna y mi bisabuela materna son esas mujeres que pusieron su sello culinario en nuestra casa, como lo mencioné antes, el consumo de ellas era a base de yerbas, semillas y verduras (Imagen 10).



Imagen 10: Regresando a casa después de ir al mercado. Foto tomada en el año 2023 después de hacer las compras de verduras para la semana en el mercadito de “La Rivera” (solo los miércoles se pone el mercadito).

En la imagen 11 vemos un desayuno convencional de fin de semana, se trata de una sopa de espinacas con papitas en cubos pequeños y patitas de pollo para sazonar la sopa, y para acompañarla unos tlatloyos de alverjones que compramos por lo regular los martes y viernes con una vecina que los hace solamente esos días y los viene a dejar calientitos, aunque también tiene otros sabores como: papas con rajas, chicharrón y frijoles. Además, el desayuno se acompaña con té, en este caso fue de cedrón, en lo personal me gusta mucho este sabor porque me recuerda mi infancia. Cuando llegamos a vivir a nuestra actual casa, yo tenía 7 años, y la mayoría de los terrenos que rodeaban nuestra casa eran de siembra, incluyendo mi casa en ese entonces (año aproximado 1994) tenía un patio grande. Recuerdo que cuando llegamos todavía había milpas, frijol, calabaza, chile, margaritas, geranios y un árbol de cedrón del que cortábamos las hojas para preparar té en las noches o las mañanas. Para mi hermano y para mí fue algo totalmente nuevo, vivíamos anteriormente en unidades habitacionales, y llegar a un lugar donde podías estar en contacto con la naturaleza fue una gran experiencia. Conocimos muchos insectos

que nunca habíamos visto, como los escarabajos, algunas arañas que nos daban pavor, orugas y hormigas chicatanas, de las mejores experiencias de nuestra vida fue cuando cientos de orugas se crisalidaron en la pared del jardín y luego las vimos abrir sus alas como mariposas y emprender su vuelo; también, en temporadas de lluvia recuerdo que se hacían muchos charcos en la calle, y a los pocos días veíamos salir ranas pequeñas y sapos, creando en nuestra memoria experiencias significativas.



Imagen 11: Sopita de espinaca con papas y patitas de pollo, desayuno familiar. Foto tomada en el año 2022

Por otra parte, uno de los guisos que más recuerdan mi mamá y mi tía abuela es una salsa que hacía mi bisabuela con el corazón del nopal. Para esta salsa se usaban los siguientes ingredientes: el corazón de un nopal grande y recio, cebolla, cilantro, chile guajillo, ajo y sal. Para su elaboración se buscaba un nopal grande y recio, se limpiaba y con cuidado se abría para quitarle su corazón, posteriormente se asaba junto con unas cebollas, una vez listos se pasaban al molcajete, agregando chile guajillo previamente hervido, 4 dientes de ajo y sal al gusto. Cuando ya estaba bien martajada la salsa, se ponía en algún recipiente y se le agregaba el cilantro ya limpio y picado.

Esta salsa al ser descrita por mi tía abuela permitió que ella recordara muchas cosas que pasaba en la cocina a lado de mi bisabuela y sus hermanos:

*¡Esos tacos de charalitos con esa salsa martajada eran deliciosos!, cuando íbamos a los ríos a buscar los acociles<sup>5</sup> para la comida era divertido porque aprovechábamos para jugar tus tíos y yo, no importaba si después nos regañaban por tardarnos tanto.*

Entonces, tomando en cuenta todo lo ya descrito, cuando hablamos de guisos, no solo hacemos mención de una combinación de ingredientes que son cocinados, hablamos de una estructura social y cultural que definen los usos y costumbres, hablamos de la integración de sazones, sistemas objetuales y de cocción, saberes, tradiciones, espacios, lenguajes verbales y no verbales, símbolos, significados, refranes, canciones, historias, chismes, risas, aromas y más; el guiso permite cerrar los ojos y reconstruir el pasado a través de la memoria.

La elaboración de un guiso, va más allá de la simple preparación a base, ingredientes y formas de cocción; implica todo un saber hacer que trasciende de generación a generación, pero que también puede ir variando a lo largo del tiempo, ya sea por las nuevas tecnologías, los nuevos sujetos que se integran a la cocina, o simplemente porque a veces se olvidan cosas cuando se deja de cocinar por alguna situación y a pesar de todo, siempre tendrán esa importancia social. Las imágenes 12, 13, 14, 15 y 16 son ejemplos de guisos familiares que permanecen o han ido cambiando, e incluso desapareciendo, como es el caso de las patitas de cerdo que actualmente ya no comemos (Imagen 13) pero que hemos sustituido por el caldo/mole de huesos, el cual consumimos el 25 de diciembre o 1º. De Enero para “la cruda”<sup>6</sup>. Por otra parte anexo un cuadro con ingredientes culinarios en la cocina de las diferentes generaciones de mi familia, para comparar de manera más visual esas continuidades o rupturas (Cuadro 1).

---

<sup>5</sup> Así se le conocen a los charales o pececitos de río.

<sup>6</sup> Forma popular de llamarle al estado anímico de una persona después de un día o noche de ingesta alcohólica.



Imagen 12: Papitas con rajas, hechas por mi tía abuela. Foto tomada en el año 2022. Autor: Vicente Briones



Imagen 13: Patitas de puerco en molito, hechas por mi tía abuela. Foto tomada en el año 2022. Autor: Vicente Briones



Imagen 14: Picaditas de frijol. Foto tomada en el año 2022. Autor: Vicente Briones



Imagen 15: Pipián verde. Foto tomada en el año 2022. Autor: Vicente Briones



Imagen 16: Pipián rojo con tortitas de camarón y nopalitos. Foto tomada en el año 2022. Autor: Vicente Briones

	Mis abuelas/ tías abuelas	Mi Madre	Yo
<b>Ingredientes</b>	<b>Yerbas/plantas:</b> Albaca, alaches, berros, brócoli, cilantro, coliflor verde, espárragos, epazote, flor de calabaza, hojas de aguacate, hojas de rábanos,	<b>Yerbas/plantas:</b> Albaca, alaches, berros, brócoli, cilantro, coliflor verde, coliflor morada, espárragos, epazote, flor de calabaza, hojas de aguacate, hojas de betabel,	<b>Yerbas/plantas:</b> Albaca, brócoli, cilantro, coliflor verde, coliflor morada, epazote, flor de calabaza, hojas de betabel, hojas de aguacate, hojas de rábanos,

	<p>huazontles, laurel, lechuga romana, lechuga orejona, mejorana, orégano, pipicha (pipitza), perejil, quintoniles, quelites, romeritos, tomillo, verdolagas, yerba buena, yerba santa.</p> <p><b>Semillas/frutos</b>  <b>secos:</b> Almendras, alubias, alverjones, amaranto, arroz, ayocotes, cacahuates, ciruela pasa, chía, chile: ancho, cascabel, chipotle, guajillo, morita, mulato, pasilla, piquín, puya. Frijol: amarillo, bola, flor de mayo, garbancillo, jarocho, mantequilla, peruano y pinto. Garbanzo, habas secas, habas verdes, huesitos, maíz: amarillo, azul,</p>	<p>hojas de rábanos, huazontles, laurel, lechuga romana, lechuga orejona, mejorana, orégano, pipicha (pipitza), perejil, quintoniles, quelites, tomillo, verdolagas, yerba buena.</p> <p><b>Semillas/frutos</b>  <b>secos:</b> Almendras, alubias, alverjones, amaranto, arándanos, arroz, ayocotes, cacahuates, ciruela pasa, chía, chile: ancho, chipotle, guajillo, morita, mulato, pasilla, puya. Frijol: amarillo, bola, flor de mayo, garbancillo, jarocho, mantequilla, peruano, pinto y vaquita. Garbanzo, habas secas, habas verdes, huesitos, maíz: amarillo, azul, cacahuazintle,</p>	<p>laurel, lechuga romana, lechuga orejona, mejorana, orégano, pipicha (pipitza), perejil, quelites, tomillo, verdolagas, yerba buena.</p> <p><b>Semillas/frutos</b>  <b>secos:</b> Almendras, alubias, alverjones, amaranto, arándanos, arroz, ayocotes, cacahuates, ciruela pasa, chía, chile: ancho, chipotle, guajillo, piquín. Frijol: amarillo, bola, flor de mayo, mantequilla, y vaquita. Garbanzo, habas secas, habas verdes, maíz: cacahuazintle, palomero. Nueces, nueces de castilla,</p>
--	---	--	---

	<p>cacahuazintle, morado, rojo, palomero. Nueces, nueces de castilla, pasitas, pepitas, piñones, semillas de calabaza, semillas de cilantro, tlatlapas, trigo.</p> <p><b>Especias:</b> Achiote, canela, clavo, cominos, semillas de cilantro.</p> <p><b>Verduras/ Tubérculos:</b> Calabazas verdes, calabazas grandes amarillas y recias, camotes, cebolla blanca, cebollitas de cambray, corazón de nopal, champiñones, chayotes, chicharos, chilacayote, chiles: de cera, habaneros, huachinango, jalapeños, locos, pimienta morrón,</p>	<p>morado, rojo, palomero. Nueces, nueces de castilla, pasitas, pepitas, piñones, semillas de calabaza, semillas de cilantro, tlatlapas, trigo.</p> <p><b>Especias:</b> Canela, clavo, comino, cúrcuma, jengibre, pimienta, paprika.</p> <p><b>Verduras/ Tubérculos:</b> Betabel, calabazas verdes, calabazas grandes amarillas y recias, camotes, cebolla blanca, cebolla morada, cebollitas de cambray, corazón de nopal, champiñones, chayotes, chicharos, chilacayote, chiles: de cera, habaneros, huachinango, jalapeños, locos,</p>	<p>pasitas, pepitas, semillas de calabaza.</p> <p><b>Especias:</b> canela, clavo, comino, jengibre, pimienta blanca, pimienta negra.</p> <p><b>Verduras/ Tubérculos:</b> Betabel, calabazas verdes, calabazas grandes amarillas y recias, camotes, cebolla blanca, cebolla morada, cebollitas de cambray, champiñones, chayotes, chicharos, chiles: jalapeños, pimienta morrón, poblano, serranitos. Ejotes,</p>
--	--	---	--

	<p>poblano, serranitos, tampico, zacapaleños. Ejotes, habas verdes, jitomate, nopales, papas, rábanos, tomates, zanahorias, zetas.</p> <p><b>Carnes:</b> Acociles (camarones de rio), borrego, cerdo, chito, chivo, insectos: chapulines, gusanos de maguey. Pescados: tenso, bacalao, mojarras. Pollo, y res.</p> <p><b>Lácteos:</b> Leche, mantequilla, queso de cabra, queso de vaca, quesillo, requesón.</p>	<p>pimiento morrón, poblano, serranitos, tampico, zacapaleños. Ejotes, habas verdes, jitomate, nopales, papas, rábanos, tomates, zanahorias, zetas.</p> <p><b>Carnes:</b> Acociles (camarones de rio), borrego, cerdo, chito, chivo, insectos: chapulines, gusanos de maguey. Pescado: tenso, bacalao, mojarras. Pollo y res.</p> <p><b>Lácteos:</b> Leche, mantequilla, queso de cabra, queso de vaca, quesillo, requesón.</p>	<p>habas verdes, jitomate, nopales, papas, rábanos, tomates, zanahorias, zetas.</p> <p><b>Carnes:</b> Borrego, cerdo, insectos: chapulines, gusanos de maguey. Mariscos: camarones, pulpo. Pescado: tenso, bacalao, mojarras. Procesadas como: charcutería, jamón serrano y/o jamón americano y salchichas. Pollo y res.</p> <p><b>Lácteos:</b> Leche, mantequilla, queso de vaca, quesillo, queso mozzarella, queso manchego, queso cheddar.</p>
--	--	---	---

	<b>Otros:</b> Chocolate, tortillas, pan dulce	<b>Otros:</b> Chocolate, tortillas, pan dulce	<b>Otros:</b> Chocolate, tortillas, pan dulce
<b>Procesos</b>	Nixtamalización del maíz, dinámica de llevar al molino los ingredientes, moler ingredientes “sencillos” en metate o molcajete, prender el anafre, cocinar en grandes cantidades, echar tortillas.	Moler ingredientes en la licuadora, cocinar todos en la estufa u horno, comprar pastas ya elaboradas sólo para ser sazonadas con caldo y que posteriormente se le añade la carne.	Moler ingredientes en la licuadora, cocinar todos en la estufa u horno, comprar pastas ya elaboradas sólo para ser sazonadas con caldo y que posteriormente se le añade la carne.
<b>Bebidas</b>	Pulque, refresco, atole de maíz, agua simple, leche fría, licores.	Agua simple, leche fría, atole de avena, atole de maicena, atole de masa, té, vino, licores.	Agua simple, leche fría atole de avena, atole de maicena, té, vino, licores.
<b>Sabores y sazones</b>	Sazones de antaño, con este sabor a leña y barro, sabores ricos que	Sabores balanceados, cuya preparación implica añadir poca sal o	Sabores balanceados, sazones dirigidos al gusto de los niños

	enamoran desde el olfato.	azúcar, dependiendo el guiso.	que aman la carne y los tubérculos.
--	---------------------------	-------------------------------	-------------------------------------

Cuadro 1. Red de Consulta Familiar. Elaboración propia.

### **Utensilios Culinarios.**

La finalidad de este apartado es construir una definición de utensilios culinarios, además de hacer una distinción de sus usos y funciones.

La elaboración de guisos no solo depende de la sazón, los ingredientes y cocineros. El sistema objetual, comúnmente conocido como utensilios de cocina, será parte fundamental en las diferentes preparaciones de guisos. Por ejemplo, no es lo mismo tostar el chile en un sartén que un comal de barro, o preparar pipián en una cacerola de peltre que en una cazuela de barro, ya que el sabor puede variar (un dicho de las abuelas); pero además el sistema simbólico inmerso en la memoria podría variar dependiendo de este sistema que cambia a través del tiempo, según Sanoja (2002)

Las maneras de mesa influyeron también en los recipientes culinarios y de mesa. Por ejemplo, el caldero único para el guiso dio paso a una serie de ollas, sartenes y otros recipientes que servían para elaborar la variedad de componentes de la comida. Así mismo, la vajilla de mesa, que se componía generalmente de platos o tazones de madera, barro o cerámica, diversificó platos de varios diámetros, soperas, ensaladeras, soportes para mantener la comida caliente, teteras, cafeteras, jarros de leche, cremeras, etc., donde cada uno de ellos cumple una función determinada en el conjunto de normas técnicas y sociales que fundamentan las buenas maneras de mesa.

Por lo tanto, entiendo a los utensilios culinarios como un sistema objetual, cuyo uso cotidiano y/o festivo permite desarrollar guisos o platillos, y la presentación de estos, según las normas de mesa. A su vez, estos utensilios se pueden clasificar por tamaños, formas, materiales, usos y costumbres, e importancias festivas, influyendo también el tiempo y el espacio sociocultural.

Los Utensilios como sistema objetual.

El modo y la manera de preparar las comidas, tiene que ver con la búsqueda de sensaciones táctiles, gustativas y olfativas, que determinan que un alimento esté de acuerdo con la estética y con el estilo en boga de una determinada sociedad dentro de una coyuntura socio histórica específica (Sanoja 2002). Toda esta coyuntura, en el sistema objetual crea una estructura familiar que tendrá influencia de generación a generación, donde existirán también ciertos cambios por la influencia de factores externos al círculo social-familiar, como la llegada de nuevos integrantes a la familia mediante el matrimonio, la unión conyugal, o simplemente una amistad estrecha; el movimiento a otros lugares para vivir y la influencia culinaria en este nuevo proceso; el ritmo y estilo de vida, principalmente influenciado por el papel de la mujer que desempeña dentro del hogar (ya sea ama de casa, empleada o profesionista), o simplemente moda.

Para entender mejor el papel del sistema objetual dentro de la familia mencionaré un ejemplo de mi trabajo etnográfico: En casa de mi madre hay un sartén que fue heredado por mi bisabuela del lado materno, ella usaba este sartén de peltre para tostar el ajonjolí que usaría para diversos platillos, y hasta la fecha ese es su propósito, de vez en cuando se usa para otras cosas, pero de preferencia no, se puede decir que es exclusivo para el ajonjolí; sin embargo, sigue presente la idea de que si vamos a tostar el ajonjolí, “ese es el sartén ideal”, porque lo va a tostar bonito y dejar con la consistencia necesaria (Imagen 17).



Imagen 17. "El" sartén de peltre. Heredado por mi mamá. Foto tomada en el año 2022

Además del sartén, existen otros utensilios importantes que se usan como parte de la herencia familiar, como las palitas y cucharas de madera (imagen 18). Cuando empecé a cocinar, usaba cada instrumento por el simple hecho de imitar a mi mamá, pero con el tiempo mi abuela y mi madre me dieron sus argumentos para qué usaban cada elemento, arraigándose así esos saberes en mi modo de preparar los alimentos.

Uno de tantos argumentos es que las cucharas de madera son muy resistentes al calor, al contrario de las palitas o los cucharones de plástico actuales (Imagen 19), que si se te olvidan de repente en la cacerola o sartén, se deforman; además, las palitas de madera no rallan las cacerolas o sartenes, e incluso van a influir en el sabor de la comida.



Imagen 18: Cucharones y palitas de madera usados por mi mamá y por mí. Foto tomada en el año 2022



Imagen 19. Instrumentos de plástico y silicón usados por mi mamá y por mí. Foto tomada en el año 2022

Además de los objetos que se usan para cocinar, hay otros objetos que fueron heredados por mi bisabuela materna a las demás generaciones y que son parte de la cocina o comedor. Uno de esos grandes tesoros que en la casa hay es una azucarera de cristal cortado (Imagen 20), que le fue heredada a mi mamá y que por cierto mi mamá estima mucho; esta azucarera le recuerda la forma de trabajo y comercio de la bisabuela, ella se dedicaba a vender barro, porcelana, tela y objetos para el hogar en diferentes pueblos, pero había uno que siempre los recibían con mucho cariño, y era San José Carpinteros (ubicado en el municipio de Tepeaca) ahí comerciaban lo antes mencionado, pero ya fuera que les pagaran en efectivo o hicieran trueque, en el cual les daban a cambio semillas, fruta, huevo, gallinas y más, y en uno de tantos trueques mi bisabuela obtuvo dos azucareras iguales, que por cierto son costosas. Con el tiempo, mi mamá se quedó ambas azucareras ante el fallecimiento de mi bisabuela, pero cuando mi hermano y yo éramos chicos le rompimos una por andar jugando en la sala, todavía recuerdo que nos regañó muy feo y no hay año en que no nos recuerde su pérdida. Y ahora, con una nueva generación de niños en la casa, mi mamá prefiere tener en alto y bien resguardada esta azucarera que aprecia, tanto por su valor económico como por su valor emocional-simbólico.



Imagen 20. Azucarera de cristal cortado. Foto tomada en el año 2022

Otra joya de objetos culinarios que hay en la familia es un chocolatero de madera (Imagen 21), con todo y su molinillo para batir la leche con chocolate. Sinceramente, yo no sabía que existía hasta ahora que empecé a preguntar que objetos de la cocina eran de mi bisabuela, y una tía abuela y mi mamá me contaron de la existencia de este chocolatero, lo sacaron de una vitrina que también era de mi bisabuela materna y me sorprendí porque nunca había visto un objeto así, el molinillo sí, pero ese vaso con tapa y su orificio para el molinillo no. Después me explicaron cómo se usa y que solo es para mezclar la leche con el chocolate para hacer una bebida espumosa, pero no como la que se vende de manera comercial o turística.



Imagen 21, molinillo de madera para chocolate.

Foto tomada en el año 2022

Mi mamá me contó que en temporada de muertos a mi abuela le daban muchas hojaldras en San José Carpinteros, pero como eran varios panes mi bisabuela las enredaba en servilletas para que no se humedecieran y echaran a perder, obvio se ponían duras, pero, mi bisabuela batía la leche con chocolate en barra en el

chocolatero (Imagen 22) y lo servía calentito, entonces partía las hojaldras en 4 y les daba a todos su chocolatito listo para que “chopearan<sup>7</sup>” su pan duro y lo pudieran comer, al parecer esta práctica trasciende lo familiar, sin embargo; nosotros no acostumbramos a hacerlo (a excepción de mi papá), lo curioso es que fue una práctica familiar del lado materno, pero que mi papá adoptó, supongo que por la convivencia que tuvo con mi bisabuela cuando fue novio de mi mamá, y en los primeros años de casados en donde mi bisabuela vivió con nosotros hasta que falleció.



Imagen 22. Molinillo de madera para chocolate.

Foto tomada en el año 2022

Otro de los objetos de la cocina familiar es un metate (imagen 23) que también fue de mi bisabuela materna, ese no lo tenemos nosotros, lo tiene uno de mis primos, pero lo saco a tema porque curiosamente mi primo tiene una sazón muy parecida a la de mi bisabuela. Este primo es chef, sin embargo; ha heredado varios platillos de

---

7. Remojaran varias veces el pan dentro de una bebida.

mi tía abuela (y que es su abuela), quizá él no sea muy consciente de esa herencia en la sazón, pero quienes tuvimos la oportunidad de comer los guisos de mi bisabuela podemos recordar parte de ella a través de su cocina, y además fue el heredero de uno de sus grandes utensilios de la cocina.

Viendo el metate no pareciera estar tan desgastado, pero me dice mi mamá que lo volvieron a picar para que pudieran moler nuevamente con él, porque al estar tan liso ya no tenía la misma consistencia lo que se fuera a moler ahí.



Imagen 23. Metate de piedra volcánica. Foto tomada en el año 2022

Al igual que las maneras de mesa e ingredientes, los elementos culinarios van cambiando con el tiempo, ya sea por tendencia, adaptación de nuevas formas para cocinar, o simplemente porque algunos objetos desaparecen. La llegada de las nuevas tecnologías ha influido en las nuevas tendencias gastronómicas, redefiniendo los instrumentos de cocción, elementos para cocinar, e incluso la forma en cómo se estiliza el platillo con ciertos objetos usados para cortes especiales, alguna ralladura específica o un montaje especial. En el Cuadro 2 ilustro los elementos tangibles que han trascendido o los que se han perdido en mi familia.

Instrumentos	Mi abuela	Mi Madre	Yo
Para moler	Aplastador de aluminio, metate, molcajete, molino, mortero y licuadora.	Aplastador de aluminio y plástico, molcajete, molino, mortero y licuadora.	Aplastador de plástico, licuadora, mortero y procesadora.
Para mover y/o mezclar	Cucharas de madera, cucharones de madera / peltre o aluminio, molinillos de madera, palitas de madera, palas de madera.	Cucharones de madera, peltre, aluminio y plástico; molinillos de madera; palitas de madera, palas de madera, plástico y silicón; cucharas de madera y plástico.	Cucharones de madera, peltre, aluminio y plástico; molinillos de madera; palitas de madera, palas de madera, plástico y silicón; cucharas de madera y plástico.
Objetos para hervir o cocer alimentos.	Cazuelas de barro y/o peltre, ollas de barro, olla exprés de primera generación, pocillos de peltre y/o aluminio, sartenes de peltre.	Cazuelas de barro y/o peltre, ollas de barro, olla exprés de segunda generación, pocillos de peltre y/o aluminio, sartenes de peltre.	Cazuelas de barro y/o peltre, freidora eléctrica, ollas de barro, olla exprés de segunda generación, pocillos de peltre y/o aluminio, sartenes de peltre.

Para cocinar los alimentos.	Anafre, estufa, fogón, y en últimos años horno de microondas.	Anafre, estufa, estufa eléctrica, freidora de aire, horno de microondas, horno eléctrico, horno convencional.	Estufa, estufa eléctrica, freidora de aire, horno de microondas, horno eléctrico, horno convencional.
Combustibles para cocinar.	Carbón, gas y leña.	Carbón, electricidad y gas.	Electricidad y gas.

Cuadro 2. Red de consulta familiar. Año 2022. Elaboración propia.

### Conclusión.

En este texto pusimos énfasis en las continuidades y rupturas en relación a las maneras de mesa, elaboración de guisos y uso de utensilios de cocina.

En las maneras de mesa, vemos una gramática objetual, estética y de orden jerárquico determinado por la institución familiar más que por la comida. En cuanto a las continuidades, están presentes la forma de acomodar la vajilla y los cubiertos en la mesa para una comida especial; el uso de comedor para la vida cotidiana y otro para visitas, la jerarquía a la hora de ocupar un lugar para la comensalidad, algunas normas sobre la forma de sentarse, agarrar los cubierto y posicionar el cuerpo. Como ruptura esta la integración de los perros al espacio de comensalidad, algunas normas que en la actualidad parecen ridículas como “no poder tomar agua antes del plato fuerte”, la integración de dispositivos digitales a la hora de comer. Tomando en cuenta estas rupturas y continuidades resaltamos el orden jerárquico de la familia como un reflejo de la sociedad con una disposición de poder.

En el guiso hay continuidades como el uso de especias, sal, ajo y cebolla para sazonar todo tipo de platillos salados. El consumo de carnes de manera más cotidiana como el pollo, la res y el puerco. Los guisos para fiestas o eventos grandes, como el arroz, el mole, los mixiotes, el pipián. El consumo de tortillas, yerbas y pan dulce. Pero también están las rupturas, con la integración de nuevas especias, carnes como los diferentes tipos de pescado que son más exóticos, la charcutería, el consumo de quesos más sofisticados para la gastronomía de la casa. Hay más continuidades que rupturas en la construcción de los guisos, en donde el sabor constituye una conjunción de elementos como lo hervido, lo asado, la consistencia, la sazón y más.

En relación a los utensilios se observa una continuidad más que una ruptura, por ejemplo el uso de instrumentos hechos de madera, barro y peltre. Como ruptura está la integración de electrodomésticos más sofisticados como la freidora de aire, el horno eléctrico, las cafeteras eléctricas y las estufas eléctricas. Sin embargo, a pesar de las rupturas no hay un desplazamiento total de los instrumentos para cocinar, los cuales se definen por sus usos como mover, mezclar, voltear; moler. Y materiales, como la madera, el peltre, barro, aluminio e incluso piedra volcánica.

Debido a que no cambian drásticamente los tipos de cocción, no hay un cambio fuerte en el sistema objetual.

Al poner atención a estos tres ejes, el aporte de este trabajo fue hacer un minucioso registro etnográfico; donde la narrativa fue fundamental. Evidenciando una estructura sistémica donde la familia es una representación micro de una macro-sociedad, siendo un reflejo de cambio y resistencia sociocultural en torno a la alimentación. De esta manera, la investigación nos permite reflexionar sobre dos cosas importantes: los cambios que se dan en la cocina, no sólo como espacio, sino como ese conjunto de normas, guisos, ingredientes y objetos; y la resistencia de algunos elementos, que a pesar de la modernización, nunca se pudieron desarraigar de lo local y familiar. Llevándonos a procesos de innovación, transformación y adaptación culinaria.

## Bibliografía

- Cubaque, V. (2021). *Narrativas gastronómicas, memoria cultural, identidad colectiva y territorio*. Bogotá.
- FAO. (2021). *Memoria gastronómica local y resiliencia – La alimentación como artefacto, permanencia, identidad y arraigo*. Caracas.
- Halbwachs, M. (2004). *Los marcos sociales de la memoria*. Universidad de la Concepción: Caracas: Anthropos.
- Hernandez, K. -A., Chang, H., & Ngunjiri, F. W. (s.f.). (2010). *Living Autoethnography: Connecting Life and Research*. Journal of Research Practice, Vol. 6, No. 1, Artículo E1. Recuperado el 08 de Agosto de 2023, de [https://www.researchgate.net/publication/49611592\\_Living\\_Autoethnography\\_Connecting\\_Life\\_and\\_Research#fullTextFileContent](https://www.researchgate.net/publication/49611592_Living_Autoethnography_Connecting_Life_and_Research#fullTextFileContent)
- Levi-Strauss, C. (1987). *El origen de las maneras de mesa. Mitológicas III*. Siglo XXI.
- Licona, E. (2019) *Narrativas Culinarias*. Recuperado el 10 de Agosto de 2023, de [https://www.academia.edu/43173495/Narrativas\\_Culinarias](https://www.academia.edu/43173495/Narrativas_Culinarias)
- Pernasetti, C. (2011). *Comer y recordar. La cocina tradicional y la memoria colectiva*. En *Schmucler Hector (comp.) Encuentro Internacional de Fecundidad de la memoria. Desafíos del presente a los usos del pasado en América Latina*.
- Ricœur, P. (2000). *Centro de Estudios Avanzados, UNC*. (F. d. Argentina, Ed.) Recuperado el 08 de Enero de 2023, de [https://www.academia.edu/18891702/Comer\\_y\\_recordar\\_La\\_cocina\\_tradicional\\_y\\_la\\_memoria\\_colectiva](https://www.academia.edu/18891702/Comer_y_recordar_La_cocina_tradicional_y_la_memoria_colectiva)
- Richards, A. (2015). Recuperado el Febrero de 2023, de <https://archive.org/details/in.ernet.dli.2015.217059/page/n11>
- Sanoja Obediente, M., & Vargas Arenas, I. (2002). *Redalyc*. Recuperado el 17 de Abril de 2023, de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=71220561>
- Sparkes, A. C. & Devís, J (2018). Recuperado el 13 de Noviembre de 2022, de <https://revistas.udea.edu.co/index.php/expomotricidad/article/view/335323>
- Vasilachis de Gialdino, I. (2018). La investigación social y su práctica. Aportes latinoamericanos a los debates metodológicos de las ciencias sociales. En *Propuesta epistemológica, respuesta metodológica y desafíos analíticos*. La Plata, Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación: CABA, CLACSO.

Definición de correcto. Recuperado en octubre de 2023, de  
<https://dle.rae.es/correcto#>

Definición de guiso. Recuperado en enero de 2023, de  
<https://laroussecocina.mx/palabra/guisado-o-guiso/>

Imagen citada para definir cómo colocar una mesa. Recuperado en Marzo de 2023, de  
<https://www.facebook.com/ColegioGastronomicoInternacional/posts/pfbid02pb19tH5VNJ94diBjTcNs856HzY72bqk478EQcGnkUkqvaz9iB71LpKfr7HXBd9jal>