

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

“IMPORTANCIA DEL MAÍZ EN LA CULTURA GASTARONÓMICA DE LA REGIÓN LACUSTRE DE MICHOACÁN”

Autor: Cristopher Emanuell Cervantes Díaz

Tesis presentada para obtener el título de:
Maestro en Cocina de Vanguardia y Alta Gerencia

Nombre del asesor:
Dr. César Amando Chávez Mendoza

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar, organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación “Dr. Silvio Zavala” que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo “Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada”, se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.





COORDINACIÓN DE POSGRADOS

**“Importancia del Maíz en la Cultura Gastronómica
de la región lacustre de Michoacán.”**

TESIS

Que para obtener el título de:

MAESTRO EN COCINA DE VANGUARDIA Y ALTA GERENCIA

PRESENTA

LG. CRISTOPHER EMANUELL CERVANTES DÍAZ

ASESOR

DR. CÉSAR AMANDO CHÁVEZ MENDOZA

CLAVE: MAES-053.132

ACUERDO: MAES190830

MORELIA, MICHOACÁN

JUNIO, 2021

Contenido

Introducción	6
Planteamiento del problema	7
Preguntas de investigación	8
Pregunta General	8
Preguntas Específicas	8
Objetivos de investigación	9
Propósito General	9
Propósitos Específicos.....	9
Supuestos de la investigación.....	10
Justificación.....	11
Capítulo I. La Cultura Gastronómica	12
1.1. El fenómeno dinámico de La Cultura Gastronómica, componentes y elementos conceptuales del comer. 20	
1.1.1. Sistema Alimentario:.....	21
1.1.2. El entorno	21
1.1.3. Convivialidad	21
1.1.4. Comensalidad	22
1.1.5. El alimento	22
1.1.6. Mesa	23
1.1.7. Comensal	23
1.1.8. El individuo	24
1.1.9 Gastronomía	24
1.1.10. Culinaria	25
1.2. Factores para la transformación gastronómica.	26
1.2.1. Dinámica Histórica.....	27
1.2.2. Deconstrucción y Construcción (Revolución) Alimentaria.....	27
1.2.3. Evolución del paladar	27

Capítulo II. La Cultura Gastronómica como objeto historico-antropologico.....	29
2.1. México, “Estamos Hechos De Maíz”	32
2.1.1. La cocina de Michoacán, una historia de meztizaje	36
2.2.2. La Cocina Purépecha y el Maíz, tradición y cultura pese a la modernidad.....	39
2.2. La región Lacustre del estado de Michoacán	48
Capítulo III. Aproximación metodológica	54
3.1. Modelo de investigación	54
3.2. Técnicas de investigación a aplicar	56
Capítulo IV. La importancia del Maíz en la región lacustre	57
4.1. Importancia del Maíz en la Cultura Gastronómica de Santa Fe de la Laguna.	57
4.1.1. El maíz, los alimentos y su clasificación.....	58
4.1.2. El Maíz y su repercusión en las interacciones sociales.	62
4.2. Importancia del Maíz en la Cultura Gastronómica de San Jerónimo Purenchécuaro	66
4.2.1. El maíz, fundamento de la alimentación y factor cultural.....	67
4.2.2. La tierra proveedora de alimentos y el maíz.....	72
4.3. Importancia del Maíz en la Cultura Gastronómica de Tzintzuntzan	76
4.3.1. El maíz persiste en una cultura siempre cambiante.....	77
Conclusión.....	80
Importancia del Maíz en la Cultura Gastronómica de la región lacustre de Michoacán.	80
La Nixtamalización, un método con distintas facetas.	82
¿Cuál es la importancia que tienen los diferentes tipos de maíz y sus derivados en la cultura gastronómica purépecha de la zona lacustre de Michoacán?.....	85
¿Qué papel juegan los diferentes tipos de maíz y sus derivados en las tradiciones y festividades purépechas en la zona lacustre de Michoacán?	87
¿Qué importancia tienen los diferentes tipos de maíz y sus derivados en la vida diaria de los purépechas de la zona lacustre de Michoacán?	90
¿De qué manera han cambiado los usos de los diferentes tipos de maíz y sus derivados en la cocina purépechas de la zona lacustre de Michoacán?	92

Bibliografía..... 95

Tabla de ilustraciones: 100

Apéndice..... 101

 Entrevista 1 “cocina de Santa Fe de la Laguna” 101

 Entrevista 2 “Cocina de San Jerónimo Purechécuaro” 109

 Entrevista 3 “Cocina de Tzintzuntzan” 125

Introducción

El presente documento es resultado de una investigación respecto del consumo y sentido que le dan las personas purépechas de la región lacustre de Michoacán al consumo de maíz, para ello en primer momento se realizó una recopilación de materiales bibliográficos que nos permitió establecer el enfoque de cultura gastronómica como el marco teórico del trabajo, mediante el cual, podemos deconstruir los distintos aspectos que engloba la alimentación de un grupo étnico en específico, desde las interacciones que se dan con la tierra proveedora de alimento, los simbolismos y significados que se le asignan a los alimentos, los distintos tipos de interacciones que se generan a partir de ella, etc.

Posteriormente, procedimos a establecer un modelo de investigación, con un enfoque antropológico o histórico-antropológico, ya que, generalmente los estudios enfocados al área de gastronomía suelen enfocarse únicamente a las recetas, sin embargo, en este caso el interés nace a partir de las interacciones del ser humano con el alimento y viceversa, lo cual es una cuestión implícita en la gastronomía.

El trabajo de campo se llevó a cabo en 3 pueblos pertenecientes al grupo étnico purépecha de la zona lacustre de Michoacán, estos fueron, Santa Fe de la Laguna, San Jerónimo Purenchécuaro y Tzintzuntzan, en estos pueblos, ejecutamos entrevistas a las mujeres que llevan a cabo el trabajo de transformar los alimentos, y que, para muchos, son las que se encargan de transmitir el conocimiento de generación en generación, generando datos cualitativos de gran importancia.

Como resultado, podemos determinar como el maíz y sus derivados repercuten en la cultura gastronómica del pueblo purépecha en la zona lacustre de Michoacán, no solamente en lo gastronómico, sino también, en distintos aspectos sociales, económicos e incluso políticos.

Planteamiento del problema

Pese a que la gastronomía michoacana se encuentra entre las reconocidas de México, siendo considerada patrimonio intangible de la humanidad desde el 16 de noviembre del 2010, existe relativamente poca documentación de las prácticas culinarias, gastronómicas y alimentarias de la región lacustre de Michoacán. Por ello, la importancia de nuestro estudio.

Esta necesidad de documentar la labor gastronómica del pueblo purépecha en la región lacustre es de vital importancia, debido a que, en su mayoría la transmisión de conocimiento de estos pueblos es de manera oral, por lo cual, existe el riesgo de perder distintos platillos, métodos, técnicas, e ingredientes, generando como consecuencia un gran hueco en el legado gastronómico del pueblo, de nuestro estado y del país.

Específicamente, este trabajo se centró en el papel que tiene el maíz entre las personas de la región de estudio, ya que si bien, a simple vista se puede tener la idea de que su fuente principal de sustento es el pescado, es necesario subsistir de otros ingredientes, que tienen un gran peso en su gastronomía, como es el maíz. que presenta una gran versatilidad en su transformación para adaptarse a los distintos ingredientes ubicados en esta región.

El hecho de que trabajos de investigación de este tipo se lleven a cabo por personas especializadas en la rama de la gastronomía es de vital importancia, ya que, una cuestión gastronómica es estudiar la interacción entre la alimentación y el ser humano, por lo tanto un gastrónomo será el indicado para comprender los procesos de transformación de los alimentos, las técnicas y métodos que se emplean, dando una cierta coherencia y lógica a lo que se observa en el campo, además de ello, es fundamental que se conozca la cultura y el contexto de los platillos, para a partir de ellos, generar nuevas propuestas gastronómicas sacando el mayor provecho del legado de nuestro país, propiciando una verdadera cocina vanguardista.

Preguntas de investigación

Toda vez que se ha mencionado la problemática que da origen a esta investigación, nos planteamos una serie de cuestionamientos para guiar nuestro trabajo, estos son:

Pregunta General

¿Cuál es la importancia que tienen los diferentes tipos de maíz y sus derivados en la cultura gastronómica purépecha de la zona lacustre de Michoacán?

Preguntas Especificas

- ¿Qué papel juegan los diferentes tipos de maíz y sus derivados en las tradiciones y festividades purépechas en la zona lacustre de Michoacán?
- ¿Qué importancia tienen los diferentes tipos de maíz y sus derivados en la vida diaria de los purépechas de la zona lacustre de Michoacán?
- ¿De qué manera han cambiado los usos de los diferentes tipos de maíz y sus derivados en la cocina purépechas de la zona lacustre de Michoacán?

Objetivos de investigación

Propósito General

Conocer cuál es la importancia que tienen los diferentes tipos de maíz y sus derivados en la cultura gastronómica purépecha de la zona lacustre de Michoacán.

Propósitos Específicos

- Explicar el papel que juega los diferentes tipos de maíz y sus derivados dentro de las tradiciones y festividades de la cultura purépecha de la zona lacustre de Michoacán.
- Analizar la importancia y repercusiones que tienen los diferentes tipos de maíz y sus derivados en la vida diaria de los purépechas de la zona lacustre de Michoacán.
- Identificar los cambios percibidos por las personas purépechas de la zona lacustre de Michoacán en los usos de los diferentes tipos de maíz y sus derivados en su cocina.

Supuestos de la investigación

Supuesto General:

Los diferentes tipos de maíz y los derivados de estos no solo son la base de la alimentación de las personas purépechas de la región lacustre. Este ingrediente base se adecua y transforma en relación con los demás ingredientes regionales para la creación de una identidad gastronómica única que va más allá de cocina o la alimentación e incluye aspectos sociales, históricos, políticos, económicos y culturales de mayor complejidad.

Supuestos Específicos:

- El maíz y sus derivados, al haberse desarrollado a la par de la gran mayoría de los grupos étnicos originarios de nuestro país, deben de desempeñar un papel fundamental en las fiestas y celebraciones del pueblo purépecha de la zona lacustre de Michoacán, debido a la antigüedad y continuidad, tanto del grupo étnico como del maíz.
- El maíz es fundamental en la dieta de un habitante de México, su consumo es casi de manera obligatoria en todas las mesas de México, debido a que es un cereal que aporta gran cantidad de beneficios nutrimentales a bajo costo, el pueblo purépecha de la zona lacustre de Michoacán tiene acceso a zonas agrícolas con maíz de gran calidad, por lo tanto, es lógico que hagan uso de dicho cereal de manera habitual.
- El hecho de ser una cultura viva, la dota de un carácter dinámico, lo cual permite modificaciones sociales, económicas e incluso gastronómicas, por lo tanto, el uso de los distintos tipos de maíz y sus derivados no puede permanecer inmóvil por toda la eternidad.

Justificación

La presente investigación, tendrá un valor principalmente técnico, ya que derivado a ella, será posible establecer una base para futuras investigaciones, relacionadas a las tradiciones y festividades culinarias, siendo el presente documento nada más que un punto de partida

La investigación gastronómica comienza a tener relevancia posterior a su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO, el cual fue otorgado el 16 de Noviembre del 2010, sin embargo, desde ese entonces se ha hecho poco por la profundización en la documentación de los procesos y tradiciones gastronómicas en nuestro país, y en especial en nuestro estado, el cual fue una base fundamental para la creación de dicho proyecto, por lo tanto, nuestra investigación será de un alto valor social, ya que nos permite adentrarnos como observadores en algunos pueblos e interactuar con sus pobladores, con el fin de documentar su cotidianidad y festividades, con el fin de plasmarlas en un documento que se encuentre al alcance de todos aquellos que lo deseen consultar en un futuro.

Por otro lado, esta investigación generara conocimiento de alto valor etno-cultural, resaltando las distintas costumbres y festividades que sobresalen, o bien, que tienen una celebración distinta en la cultura purépecha de la zona lacustre de Michoacán, así como el papel que desempeña el maíz y sus derivados dentro de la misma.

A su vez, tiene relevancia en el ámbito histórico, por ser un documento en el cual se plasmarán como han sobrevivido las tradiciones culinarias, y como se han transformado a través de los años, así mismo, podremos observar el carácter “vital” de la gastronomía, el cómo influye, fluye y se transforma en una etnia específica, la cual solo es una muestra dentro del gran abanico de pueblos y etnias contenidas en el país.

Por último, nos servirán como una base documental y de fácil acceso para el área específica de la gastronomía, elaborada por un gastrónomo y con una perspectiva y abstracción que solo una persona de dicha área puede tener, sirviendo como una lectura referencial de fácil acceso para futuras generaciones de gastrónomos.

Capítulo I. La Cultura Gastronómica

La gastronomía se podría definir como la ciencia, que estudia al ser humano y las distintas relaciones que este genera en torno a la alimentación, pero el limitar la gastronomía solamente a una ciencia sería básicamente un crimen, la gastronomía abarca mucho más que cuestiones frías y precisas, algo que pertenece generalmente a las ciencias, la gastronomía sirve como un medio para expresar, transmitir y replicar emociones, por lo tanto, podríamos decir que la gastronomía también es un arte, y el arte es una muestra más de la cultura del ser humano.

Hablar de cultura, es hablar del contexto ideológico, las ideas, tradiciones y costumbres de un grupo humano, y la gastronomía, ya sea pensada como una ciencia o un arte, proviene en gran parte de tradiciones, ideologías, usos y costumbres, por lo tanto, la gastronomía también es una expresión cultural, sin embargo, si esta llegase a presentarse en un grupo humano ajeno al de su origen generaría un gran revuelo. Por lo tanto, podemos concluir que la gastronomía es parte de la cultura y que la cultura funciona como el contexto que le da identidad, coherencia y cohesión a la gastronomía, generando de esta forma una unión casi tan perfecta como un buen maridaje en el paladar.

Para nuestra investigación fue primordial establecer un concepto, que nos ayudara a identificar y categorizar los distintos aspectos y elementos que analizamos sobre la alimentación y las relaciones e interacciones que se generan a base o en torno de ella, por lo tanto, se eligió el termino de “Cultura Gastronómica”.

La comida, tal como indica su etimología es un acto que se desarrolla en común, esto quiere decir que, para que sea un acto humanizado y adquiera un valor o significado de lo consciente, es necesario que sea primeramente simbolizada, compartida y reproducida a través del tiempo, como parte de un sistema de interpretación y comunicación, o sea, como parte de la cultura, la sociedad y por lo tanto de la historia. Alberto Peralta de Legarreta parafraseando a Massimo Montonari nos dice que:

“...el gusto es más un sentido cultural que biológico y sus reglas se moldean generación, tras generación para determinar lo que resulta apto o inaceptable, así como los métodos de transformación que pueden generar que cambie su estatus” (Peralta de Legarreta, 2019, pág. 8)

Lo anterior nos indica que el sentido del gusto es una cuestión que se encuentra entrelazada de manera directa dentro de la cultura que provee de identidad a un grupo humano, y comparten la característica de ser un elemento dinámico y permeable, permitiéndoles ser moldeables y sirviendo como reflejo a los distintos acontecimientos que marcan o modifican la existencia de un grupo social.

El sentido del gusto de alguna manera está ligado a cuestiones básicas de supervivencia y evolución, tal es el caso de preferir el consumo de proteínas transformadas por medio del calor sobre proteínas crudas. Se pone en duda la existencia de algo semejante a una “Estética natural del gusto” a la que estamos atados de manera natural todos los seres humanos, por el contrario, se afirma que la construcción cultural del paladar y su normativa, son propias de cada grupo humano y dependen primordialmente de una interpretación histórica y única del mundo en el que se desenvuelven (Peralta de Legarreta, 2019). En su cotidianeidad de interactuar con el mundo, un grupo humano construye interpretaciones únicas (históricas y culturales) que le permiten entender el medio en que se desarrollan, las reglas de su relación con el mismo y con otros grupos humanos.

La gastronomía al igual que los estudios y prácticas que se desarrollan a la par, se enfocan primordialmente en la satisfacción sensorial y de carácter hedonista que los alimentos pueden provocar en el ser humano, Good Eshelman & Corona de la Peña (2011) señalan que los estudios gastronómicos “Tienen un fuerte componente cultural, pues los parámetros del deleite dependen de la cultura que los crea” (pág. 18). Reafirmando nuevamente que la construcción de la gastronomía y sus componentes se encuentran fuertemente y directamente ligados a la cultura de una sociedad en específico.

La gastronomía al igual que la cultura tiene una fuerte relación con el entorno en el cual se sitúa y evoluciona un grupo humano, llegando a dotar de un fuerte simbolismo a productos o ingredientes de acuerdo a la cosmovisión que desarrolla dicho grupo.

Las diversas posibilidades para relacionarse con la naturaleza a través de la historia permiten a un grupo humano establecer consensos que se reflejan en la creación de mitos fundacionales, en los cuales queda de relieve el papel preponderante que tiene la tierra en la vida de la sociedad. Esto implica también la obtención más eficiente y adecuada de sustento y la posibilidad de construir elementos distintivos de la identidad. La interacción de un grupo humano con la tierra es asunto de primera importancia en el estudio de su cultura gastronómica. (Peralta de Legarreta, Cultura Gastronómica en la mesoamérica prehispánica, 2019, pág. 21)

Un ejemplo claro de esto es el catolicismo, que al ser una creencia religiosa altamente predicada genera un sentimiento de cohesión y pertenencia social, generando una especie de comunidad entre los practicantes de dicha creencia, y estos a su vez dotan de un alto valor simbólico a distintos productos o ingredientes, tal es el caso de la manzana, la cual representaba el pecado en el mito fundacional del ser humano de acuerdo al catolicismo. Por lo tanto, podemos decir que es común para los grupos humanos la creación de mitologías y simbolismos que les ayuden a explicar o resolver los misterios propios de la naturaleza, incluido desde luego, la tierra que le brinda sustento (agua y alimentos), convirtiéndose con el tiempo en parte esencial de su identidad e incluso moldeando su identidad por medio del lenguaje, el arte, la política y la religión (Peralta de Legarreta, 2019). La gastronomía y el acto de comer se encuentran cargados de simbolismos y significados que reflejan a la cultura de un pueblo, sus diferentes expresiones, relaciones e incluso jerarquías y roles que desempeñan sus habitantes.

Podemos decir que la gastronomía es un factor que se desarrolla a la par de la cultura. Villegas (2019) menciona que la historia de la alimentación nos podrá contar como han sucedido las cosas, ya que es reflejo de cada sociedad y de cada grupo humano, también es expresión de las situaciones sociales y del desarrollo de la civilización de cada época. La gastronomía al igual que la cultura son producto de las distintas evoluciones y revoluciones que se han dado a través de los años en determinado grupo social.

La gastronomía y la cultura son cuestiones que reflejan la vida del ser humano a través del tiempo, incluso con los datos plasmados en un recetario familiar podríamos abstraer indicios del nivel

socioeconómico, la religión que practicaban e incluso el origen cultural de la familia en cuestión. Villegas (2019) afirma que

“Más allá del simple acto de comer o cocinar, conocer la forma de alimentarse de una cultura nos hablara de sus raíces, su grado de desarrollo y conocimiento tecnológico, todos estos factores nos harán entender como la gastronomía es cultura, “tanto cuando se produce como cuando se consume.” (pág. 22)

La ubicación geográfica de un pueblo, dota de una lista de productos disponibles biológicamente hablando para su consumo, el cual por medio de su cultura que se encuentra en constante desarrollo y evolución, logra identificar, valorar y dotar de significados a los distintos alimentos más allá de su funcionalidad básica de servir para saciar las necesidades fisiológicas, esto con el fin de lograr la construcción de una identidad que pueda llamar propia, incluso cuando esto signifique privarse de ciertos alimentos. Peralta de Legarreta (2019) menciona que:

“...aunque la lógica de la supervivencia se incline por el aprovechamiento total de las posibilidades ofrecidas por el entorno, esto no sucede así, existen mecanismos culturales de filtración y selección implementados por las sociedades para decidir que de lo disponible tiene la dignidad o el valor de lo comestible. Por medio de estos procesos culturales un grupo humano puede construir paladares simples o complejos, gusto o disgusto por un sabor, un aroma o una textura específica y dotar de profundos significados a aquello que ha decidido consumir (pág. 22).

Podríamos decir que la alimentación influye directamente sobre la cultura desde el momento que seleccionamos lo que se llevara a la mesa para ser compartido entre los miembros que conforman nuestro circulo social, haciendo referencia al refrán “eres lo que comes” se puede asegurar que es al contrario “Comemos lo que somos”. Peralta de Legarreta (2019) afirma que la selección de los alimentos que llegan a la mesa debe atravesar diversos filtros culturalmente contruidos, en los que la valoración o apreciación de lo experimentado en el área sensorial, por el cuerpo, como sabores, texturas, colores y olores, se encuentra dotado de significados y usos sociales. Lo anterior nos hace comprender como la construcción de una cultura implica elementos a simple vista básicos, como lo son la elección de un alimento sobre otro, siendo en realidad procesos complejos y con una gran capacidad de generar identidad, que incluso puede llegar a dejar alimentos considerados como

“sagrados” por otras culturas fuera, pero, esto refleja justamente la construcción de una identidad cultural, que se puede llamar propia, estar dotada de características bien definidas y enmarcada dentro de un contexto temporal en específico.

Dentro de la historia de la alimentación de un grupo humano en específico, existen diferentes puntos que afectan a la alimentación, marcando un antes y un después de dichos eventos, sin embargo, podemos identificar claramente dos acontecimientos que marcaron una nueva etapa sin importar el grupo social del que se hable. Villegas (2019) explica que después de una larga etapa de evolución humana, aparece el fuego para crear una nueva cultura en la alimentación (cultura del cocinado), lo cual de manera rústica fue el detonante de la primer forma de transformación química de los alimentos, más adelante como fruto de la agricultura, nace una nueva etapa importante en la alimentación del ser humano, que fueron los cereales, los cuales marcan la alimentación de un pueblo civilizado, debido a que, para llegar a la producción de un cereal, es necesario tener conocimientos de agricultura, meteorología, etc. El fuego otorgo la posibilidad al ser humano de acceder a un catálogo aun mayor de alimentos disponibles, de los cuales elegir, mientras que los cereales lo dotaron de una espina dorsal (gracias al cultivo y consumo de cereales, el humano deja de depender completamente de la naturaleza, y ahora puede convertirse en un proveedor de alimentos).

Buscar la forma de mejorar y dotar de una identidad a la gastronomía de un pueblo de manera efectiva, ya sea por medio de la adopción de ingredientes, el desarrollo de nuevos platillos o la adaptación a nuevas tendencias de consumo es el resultado de años de evolución y adaptación, lo cual es un factor clave para la construcción de una cultura gastronómica bien definida. Good Eshelman & Corona de la Peña (2011) plasman que:

Dentro de los procesos históricos, los pueblos se han apropiado de nuevos ingredientes, sabores y técnicas de procesamiento, han descubierto nuevos usos para la comida y han elaborado nuevos significados a su alrededor. De esta manera, resaltando las adaptaciones culturales en la historia, llegamos a plantear que la comida es un espacio de negociación, adaptación y resistencia. (pág. 23)

Las distintas técnicas y métodos culinarios que se emplean dentro de la cocina de un pueblo, tienen la capacidad de cambiar el significado o el simbolismo que se asigna a un alimento en específico,

permitiendo dotarlos del carácter de apto para el consumo e incluso llegando a elevar su categorización a la de un producto con carácter ceremonial o sagrado, lo cual aplica únicamente para dicha cultura, tal es el caso de la vaca que se considera una deidad para los practicantes del hinduismo. Sobre los alimentos y su transformación para su dignificación, Peralta de Legarreta (2019) menciona que:

(...) al hacerlos pasar por mecanismos de conservación y transformación como el sacrificio ritual, la cocción prolongada o el uso de elementos químicos en la cocina que alteraron sus propiedades iniciales, otorgándoles digestibilidad y dignidad. En otros casos, gracias a acuerdos culturales, ciertos alimentos o platillos se sirven solo cuando existen personas congregadas para degustarlos y en fechas y lugares establecidos. (pág. 25)

También es importante reconocer las distintas prácticas y tradiciones que giran en torno a la privación de los alimentos, como pueden ser los ayunos de carácter religioso o ceremonial. La privación voluntaria y consensuada de los alimentos o bebidas, permite cambiar la percepción que se tiene de la realidad, debido al efecto que tiene en nuestro organismo a nivel nutrimental, lo cual tiene como resultado una reacción directa al consumo posterior de alimentos, ya sea de manera basta o con platillos en específico, dotando de un carácter aún más profundo e incluso espiritual a los alimentos y su consumo en comunión.

Por lo tanto, el acto de comer o ejercer los distintos componentes de una cultura gastronómica, implica una decisión de carácter social, la cual abarca desde la selección, categorización y simbolización de los ingredientes, la jerarquía de los distintos actores en su transformación culinaria desde quien produce el producto hasta quien se encarga de su transformación culinaria, donde se ejecutara tal acto, los medios para su transformación, en qué momento temporal e incluso el orden en que se presentaran los alimentos y quienes serán los consumidores de dichos alimentos.

1 Aspectos de importancia para la construcción de una Cultura Gastronómica

Aspectos de importancia para la construcción de una Cultura Gastronómica			
La manera en que los alimentos serán servidos y consumidos al establecer el lugar donde deben comerse (una mesa, alrededor de un fogón, en descampado, en un comedor, en un refectorio, en la cocina, en soledad o compañía, sobre el suelo).	La decisión del orden jerárquico que establece quienes serán los primeros en tener acceso a la comida (ancianos, adultos, menores, hombres o mujeres).	El establecimiento del orden en el que llegaran los platos a la mesa con base en su sabor o naturaleza (salado, neutro, dulce, líquido, sólido).	La decisión de que instrumentos y utensilios le serán necesarios al comensal para apropiarse de los alimentos, haciendo que la experiencia satisfaga los estándares sociales y las reglas del convivir en la mesa.

Fuente: Elaboración propia a partir del texto de (Peralta de Legarreta, Cultura Gastronómica en la mesoamérica prehispánica, 2019, págs. 26, 27)

La manera en que un grupo humano interpreta y da sentido al mundo, por medio de las relaciones que genera entre la divinidad o mitos fundacionales, el flujo del tiempo, el lenguaje y la gastronomía tienen una fuerte influencia en el espacio donde dicho grupo se desarrolla, llegando a crear un lazo con la tierra que los provee de alimentos similar al que se tiene con la madre, quien generalmente desempeña la tarea de alimentar a la familia.

Podemos deducir entonces, que la Cultura Gastronómica, es un concepto que engloba distintos factores que se presentan dentro del consumo consciente y comunal de los alimentos dentro de un grupo social, teniendo consecuencias directas dentro del grupo humano que ejerce dicha cultura gastronómica, en ocasiones, dichas consecuencias llegan a pasar desapercibidos incluso para quienes conforman el grupo humano en cuestión. Peralta de Legarreta (2019) expone que:

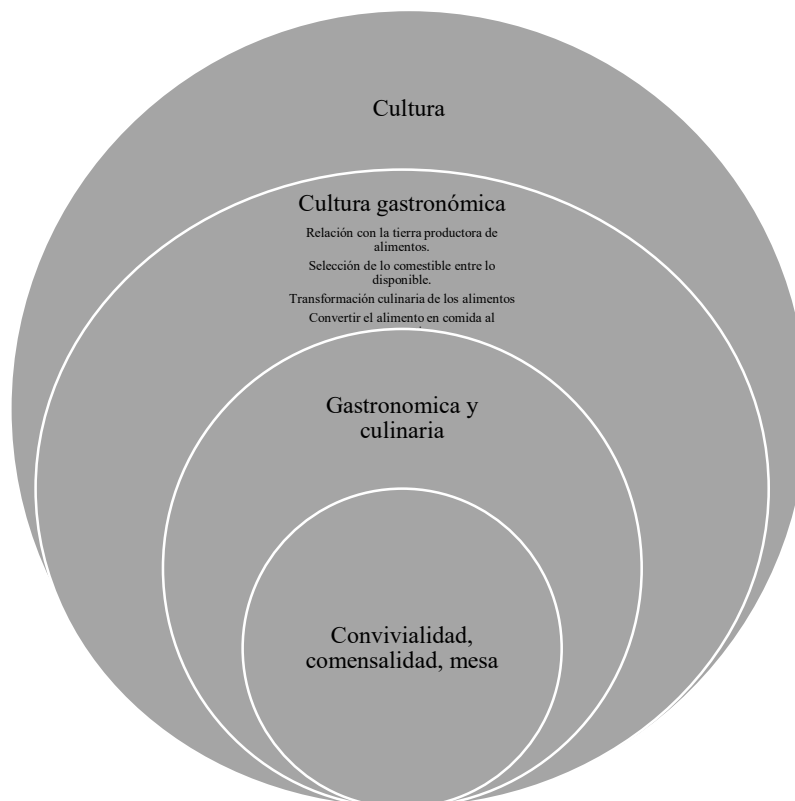
(...) el comportamiento de la alimentación de un grupo, marca semejanzas y diferencias étnicas y sociales, ayuda a jerarquizar a las personas y los grupos, expresa las formas en que se concibe al mundo y cuenta con un gran poder de evocación simbólica. (pág. 29)

2 Eslabones que conforman la cadena de la Cultura Gastronómica



Fuente: Elaboración propia a partir del texto de (Peralta de Legarreta, Cultura Gastronómica en la mesoamérica prehispánica, 2019, pág 19)

3 La cultura gastronómica y sus componentes al interior de la cultura de un grupo humano



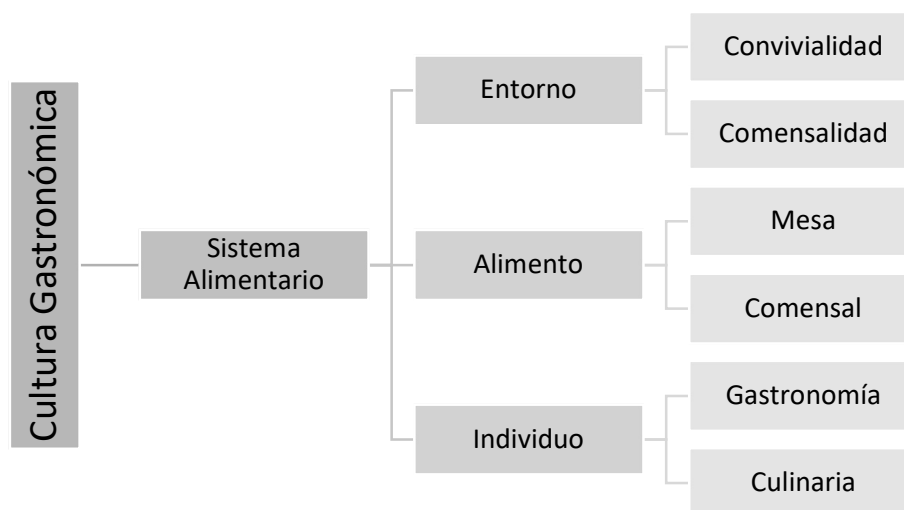
Fuente: Elaboración propia a partir del texto de (Peralta de Legarreta, Cultura Gastronómica en la mesoamérica prehispánica, 2019, pág 19)

1.1. El fenómeno dinámico de La Cultura Gastronómica, componentes y elementos conceptuales del comer.

La cultura, al igual que la alimentación presentan un carácter bastante volátil, ya que sí bien, mantienen cierta permanencia en algunos aspectos, también se encuentran expuestos a distintos factores que les otorgan un carácter dinámico, haciéndolos adaptables al cambio, lo cual es una cuestión claramente humana y refleja su fuerte inclinación por el cambio y la innovación, por lo tanto, la Cultura Gastronómica es un proceso flexible, cambiante y permeable.

En este apartado desglosaremos las distintas partes que componen a la Cultura Gastronómica, sus componentes y elementos conceptuales, así como los factores que la transforman, a continuación, se presenta un gráfico donde se plasman los componentes de la Cultura Gastronómica.

4 Cultura Gastronómica y sus componentes.



Fuente: Elaboración propia a partir de los textos de Peralta de Legarreta, Cultura Gastronómica en la mesoamérica prehispánica, 2019 y Villegas, Ciencias de la gastronomía, Teoría y Método, 2019.

1.1.1. Sistema Alimentario:

Es la mezcla de los aspectos que atañen al individuo, al alimento y al entorno, pero que no están plasmados de una manera explícita y aun así tienen un peso importante para la cultura gastronómica. Villegas (2019) menciona los factores “...ecológicos, los agronómicos y los productivos... los económicos, los culturales, los religiosos, los tecnológicos... el entorno social e histórico, y por supuesto, los aspectos de carácter personal, en cuanto a la preferencia o rechazo de determinados alimentos” (pág. 69). Se podría concluir que el sistema alimentario refleja a la cultura gastronómica en un momento específico dentro del tiempo y la historia.

1.1.2. El entorno

El entorno es lo que dota de un carácter humano a la alimentación, pasamos de alimentarnos de manera primitiva para satisfacer una necesidad fisiológica a crear un lugar dedicado a la interacción social en torno de los alimentos, Villegas (2019) lo expresa como: “El contexto, las circunstancias que envuelven el hecho alimentario, este ángulo enriquece extraordinariamente la relación entre el individuo y el alimento, por que aporta, hasta con exuberancia, unas circunstancias muy complejas” (págs. 68, 69). El entorno social generado en torno a los alimentos es un espacio que se rige bajo ciertas normas de comportamiento e interacción bien definidas por cada grupo humano, estas no se repiten y están bien delimitadas.

En este apartado podemos colocar dos elementos conceptuales del comer, los cuales hacen referencia a las normas de convivencia y la comensalidad.

1.1.3. Convivialidad

Parte fundamental de la cultura gastronómica que solamente se presenta en la especie humana debido a su naturaleza social, nos permite una interacción consciente, racional y emocional en torno a los alimentos. Peralta de Legarreta (2019) lo define como “*La capacidad exclusivamente humana de formar vida en común alrededor del consumo de los alimentos haciendo uso de la razón y la emoción*” (pág. 30). Ésta se conforma en función de las distintas construcciones simbólicas de cada

grupo, y, por lo tanto, nunca serán idénticas unas de otras, ya que representan un importante rasgo cultural e identitario.

1.1.4. Comensalidad

La comensalidad hace referencia a la manera en que un grupo étnico o social se relaciona e interactúa en torno de la mesa y el consumo de los alimentos. Peralta de Legarreta (2019) expresa que “Se trata de reglas, comúnmente aceptadas por los comensales, que aportan identidad al tiempo que permiten el desarrollo del banquete y, de cierta manera, homogenizan a los asistentes, limitando su comportamiento físico y lingüístico”(pág. 30).

La comensalidad abarca la forma en que se presentan los alimentos, los objetos e instrumentos aptos para la decoración de la mesa y consumo de los platillos, modales e higiene en la mesa, el lenguaje apto para dialogar, los tiempos de los que constara la comida, la jerarquía para el consumo de los alimentos y los roles para su preparación, etc.

1.1.5. El alimento

Los alimentos que se encuentran disponibles tienen momentos para su consumo, algunos se encuentran ligados a alguna festividad, otros se encuentran prohibidos durante alguna temporada y otros simplemente no deben de ser consumidos a menos que pasen por algún proceso que los haga dignos para el consumo, todo esto se encuentra ligado a distintos contextos históricos, sociales, geográficos e incluso ecológicos. Villegas (2019) menciona que “Todas estas, y otras circunstancias, provocan que cada alimento se caracterice por tener unas peculiaridades innatas, una historia y una singularidad característica que determinan que puede ser ingerido por el ser humano en un momento concreto” (pág. 68).

Por lo tanto, los alimentos, el momento, el lugar, la forma y las personas que lo consumen generan un espacio casi sagrado. Dentro de este apartado podemos mencionar dos elementos conceptuales del comer, los cuales se relacionan directamente con el lugar donde se consumen los alimentos y las personas que lo consumen.

1.1.6. Mesa

La mesa es el lugar, objeto o espacio donde un grupo de personas ejerce la Convivialidad, bajo las reglas de la Comensalidad. Cada sociedad tiene la capacidad de designar o generar una “mesa” como eje clava de su cultura gastronómica, y dependiendo de la “mesa” en cuestión y sus características, se desarrollarán la comensalidad y la convivialidad de dicho grupo humano. Peralta de Legarreta (2019) toma como ejemplo:

...una fogata alrededor de la cual la gente se reúne para comer; un *tlecuil* cubierto con un comal alrededor del que, acucillados, departen los comensales; un plato común en el suelo lleno de cuscús en el que todos meten su mano, una barra junto a un “trompo” de carne al pastor o un kebab o kebab, o incluso las butacas de un cine, donde dos o más personas conviven compartiendo alimentos específicos. (pág. 31)

La forma en que se aplican y se viven la convivialidad y la comensalidad en los espacios creados como “mesas” son una forma ideal para generar características culturales identitarias de un grupo humano, forman parte de una construcción simbólica generada a través de los años, en conclusión, la mesa es el lugar donde se puede vivir de primera mano la convivialidad y la comensalidad, ya sea como participante o simplemente como observador.

1.1.7. Comensal

En el aspecto de la Cultura Gastronómica, usaremos el termino comensal para referirnos a cualquier persona que tome un lugar en la mesa, para ejercer la convivialidad que en ella se desarrolle bajo las normas de comensalidad aplicables. Peralta de Legarreta (2019) menciona que “En términos antropológicos, si no se cumple con la condición de compartir, no es posible que exista la comensalidad” (pág. 32)

Por lo tanto, se puede decir que, quien come a solas no puede adquirir el carácter de comensal para esta aproximación conceptual (a diferencia del sentido comercial donde la palabra “comensal” es sinónimo de cliente) puesto que, no tiene con quien ejercer una interacción consciente, racional y emocional a través de la mesa, los alimentos o las bebidas.

1.1.8. El individuo

Es el individuo quien elige entre los productos que provee la tierra o el entorno, todo esto de acuerdo con su paladar, conocimiento, creencias espirituales, habilidades culinarias, métodos y técnicas de transformación de los alimentos, características económicas, sociales y nutrimentales. Villegas (2019) afirma que

Importa en este sentido donde y cuando come, que alimentos se consumen y como se produce este acto. Esto explica por qué el individuo no es solamente el destinatario del alimento, sino que además es capaz de ejercer una acción directa sobre este, eligiéndolo, combinándolo y modificándolo y, finalmente, consumiéndolo o no. (pág. 69)

Dentro de este apartado podemos englobar dos elementos conceptuales del comer, los cuales van relacionados de una manera más directa el individuo y la forma en que selecciona, transforma y presenta sus alimentos, todo en función de las preferencias del individuo.

1.1.9 Gastronomía

Este concepto abarca más que la alimentación para satisfacer las necesidades nutrimentales, lo relativo al consumo de productos refinados o el denominado “buen comer” Peralta de Legarreta (2019) expresa que:

Por tratarse de una manifestación cultural ligada a la identidad, la gastronomía debe incluir en su conceptualización un acercamiento al simbolismo de los insumos y los alimentos preparados, el estudio de las causas de su aparición o su trascendencia y los contextos de pensamiento en que se desarrollaron e impusieron ideas productoras de alimentos identitarios, como respuesta a fenómenos en una región y temporalidad específica. (pág. 32)

Los alimentos, así como la importancia que se les da, son la respuesta de una cultura de acuerdo a diferentes contextos históricos y simbólicos en específico, por lo tanto, la gastronomía es una construcción simbólica creada, consensuada y perpetuada por un grupo humano sobre lo que represento, representa y representara la ingesta y la cocina de dicho grupo en específico. Entonces,

la gastronomía se puede definir como la manera característica e identitaria en la que una sociedad se vincula de manera cultural con la tierra que los provee de alimentos, selecciona los que son aptos para el consumo entre lo disponible, los transforma mediante técnicas y métodos culinarios y los eleva al nivel de comida al ser compartidos en la mesa.

1.1.10. Culinaria

Esta palabra proviene del latín *culina*, “Cocina” y se emplea únicamente para describir a los alimentos que han sido transformados y presentados de la manera más estética posible gracias a las denominadas artes culinarias. Los métodos y técnicas de cocción de los alimentos son lo que nos ha permitido evolucionar (desde la aparición del fuego) y diferenciarnos de los animales al consumir productos cocinados, pero más allá de esto, la cocina no solo se limita a la transformación de los alimentos mediante el uso del fuego, sino que echa mano del razonamiento, la tecnología y las emociones de quien prepara el alimento así como de las técnicas que emplea, todo esto provee de un nuevo y profundo simbolismo a dicho alimento, Peralta de Legarreta (2019) ejemplifica esto de una gran manera:

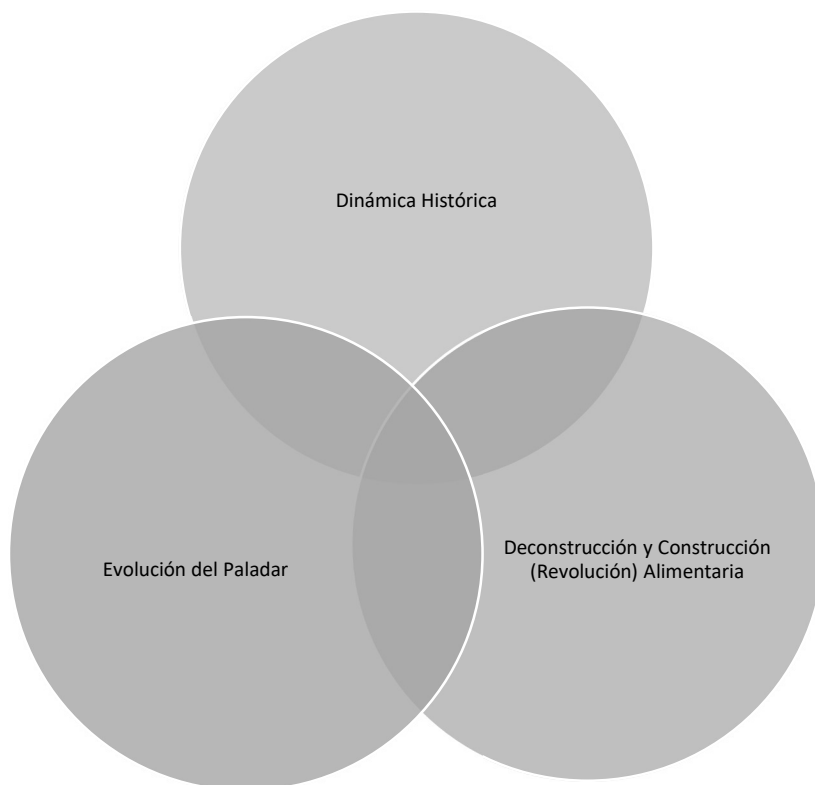
Lo culinario es solo una parte de lo gastronómico; esto quiere decir que aquello que sale de una cocina no le basta ser una consecuencia de un conocimiento culinario, sino que además adquiere completo sentido humano cuando en el banquete o la reunión lo llenan de sabiduría y sabor. (pág. 33).

En conclusión, lo culinario es un aspecto fundamental de la Cultura Gastronómica, ya que, aquí podemos apreciar las características organolépticas aceptables para los distintos alimentos que fueron previamente seleccionados entre lo disponible, los métodos y técnicas que darán el carácter de aceptable y comestible a los productos y la manera estética en que se presentan dichos platillos a los comensales.

1.2. Factores para la transformación gastronómica.

Como mencionamos anteriormente, la Cultura Gastronómica es una cuestión dinámica, y, por lo tanto, debe de presentarse a distintos estímulos que la hagan modificarse y evolucionar, manteniendo en la mayoría de las ocasiones, rasgos que le dan ese carácter identitario, para ello, tenemos el siguiente triángulo, en el cual, la influencia de cada uno de sus componentes tiene un peso y efecto directo sobre la cultura gastronómica.

5 Factores para la transformación de la Cultura Gastronómica.



Fuente: Elaboración propia a partir del texto de Villegas, Ciencias de la gastronomía, Teoría y Metodo, 2019, págs. 72, 76

1.2.1. Dinámica Histórica

Engloba los distintos procesos dinámicos, cambiantes y capaces de introducir, adaptar y desarrollar los diferentes aspectos alimentarios dentro de una cultura, todo esto expresado a través del tiempo y como un reflejo de etapas específicas de la historia.

Es un eje a través del cual se desenvuelven las diversas facetas relacionadas con la alimentación, y que discurre paralelamente al desarrollo histórico, recogiendo, adaptando, olvidando o transformando dichos aspectos, de forma que es parte de sus cualidades una constante e inevitable metamorfosis, caracterizándolo intrínsecamente. (Villegas, 2019, págs. 72,73)

1.2.2. Deconstrucción y Construcción (Revolución) Alimentaria

No siempre se presentan de forma violenta y repentina, en ocasiones suelen ser el producto de cambios en las distintas estructuras que conforman una sociedad y su ideología en torno de los alimentos, estas pueden ser tecnológicas, ideológicas e incluso ambientales. En ocasiones al ser a causa de fuerzas políticas, la cocina que regía es desplazada por las nuevas tendencias y la que permanece es una mezcla, tal es el caso de la cocina mexicana actual.

(...) en la historia son más bien procesos aleatorios que tienen que ver con la aceptación de cada uno de los cambios, y de su vinculación con la sociedad en que se producen. Es decir, si bien es cierto que acontecen cambios bruscos, también podemos observar como muchas de estas revoluciones son más bien hijas del tiempo y del progreso que de un proceso rupturista que modifique los hábitos alimentarios radical y definitivamente. (Villegas, Ciencias de la gastronomía, Teoría y Método, 2019, pág. 74)

1.2.3. Evolución del paladar

El gusto es una cuestión que resulta sumamente interesante, no existe tal cosa como un sentido del gusto específico para un grupo social, sin embargo, se podría decir que si se cuenta con indicios de un paladar que identifica a un grupo social, tal es el caso de los mexicanos y su preferencia por los alimentos picantes, el paladar que va de la mano con el sentido del gusto se crea, se desarrolla y se

establece a través del tiempo dentro de una cultura, representándose por la predilección por ciertos alimentos, los cuales logran prevalecer sobre otros y hacer presencia con una alta frecuencia. Villegas (2019) afirma que “... el tipo de producción agroalimentaria, las técnicas de cocinado y la prevalencia de ciertos platos...la aplicación de una condimentación concreta y el uso de salsas determinadas” (pág. 75). Son algunos de los diversos indicios que nos aproximan a los factores que desarrollaron el paladar de un grupo social.

Capítulo II. La Cultura Gastronómica como objeto historico-antropologico

La Cultura Gastronómica es un concepto que se comenzo a utilizar recientemente, y engloba aspectos que conforman la alimentación del ser humano en su vida cotidiana, las interacciones que se generan a partir de ella (con otros seres humanos, animales y la tierra proveedora de alimentos) el efecto que tienen en su sociedad, en su cultura y en su historia, todo esto, a partir de propuestas teoricas propias de la historia-antropologica, la antropologia y la llamada antropologia alimentaria, es decir, las tecnicas de campo etnografico y lectura etnologica de fuentes historicas.

Los alimentos, son una cuestión que atañe mas que el aspecto nutricional, mediante su simbolización y empleo en el ambito social, los distintos grupos humanos han sido capaces de adquirir una identidad propia e incluso una postura social. Good Eshelman & Corona de la Peña (2011) sugieren que: “(...) diferentes grupos sociales utilizan la comida como un espacio para la creación y reproducción cultural frente a las estructuras de poder y los cambios” (pág. 12).

Un claro ejemplo de lo anterior lo constituyen los barrios latinos de paises como los Estados Unidos de America, en los cuales, es factible encontrar productos a base de maíz como lo son las tortillas, distintos tipos de chiles e incluso bebidas asociadas a la cultura mexicana como la cerveza corona, debido a que conforman parte de su cultura gastronómica y de alguna manera se busca la manera de disponer de dichos productos para reproducir los platillos que los formaron. Peralta de Legarreta (2019) estipula que: “Inmersos en una trama de relaciones, producto de la cultura y de la construcción de una identidad de grupo, los alimentos transformados y compartidos constituyen simbolos cuyo significado es consensualmente reconocido”. (pág. 35).

México es un pais donde se cuenta con una gran cantidad de pueblos y grupos indigenas, los cuales conservan gran parte de sus tradiciones, rituales, estructuras sociales y aún mas importante, su gastronomía, la cual fue y sigue siendo de gran peso para su identidad y cultura. Pese a las distintas fases y procesos por los cuales pasa un pueblo indigena, es remarcable mencionar que el aspecto gastronomico es uno de los que aun mantiene una gran cantidad de simbolismos. Good Eshelman & Corona de la Peña (2011) expresan que:

En el trabajo de campo sobre la vida ritual en México encontramos una extraordinaria complejidad en los significados alrededor del uso ceremonial de la comida. En las ofrendas, los banquetes colectivos y los platillos rituales de mucha elaboración los pueblos siguen plasmando una serie de distinciones cualitativas. (pág. 14)

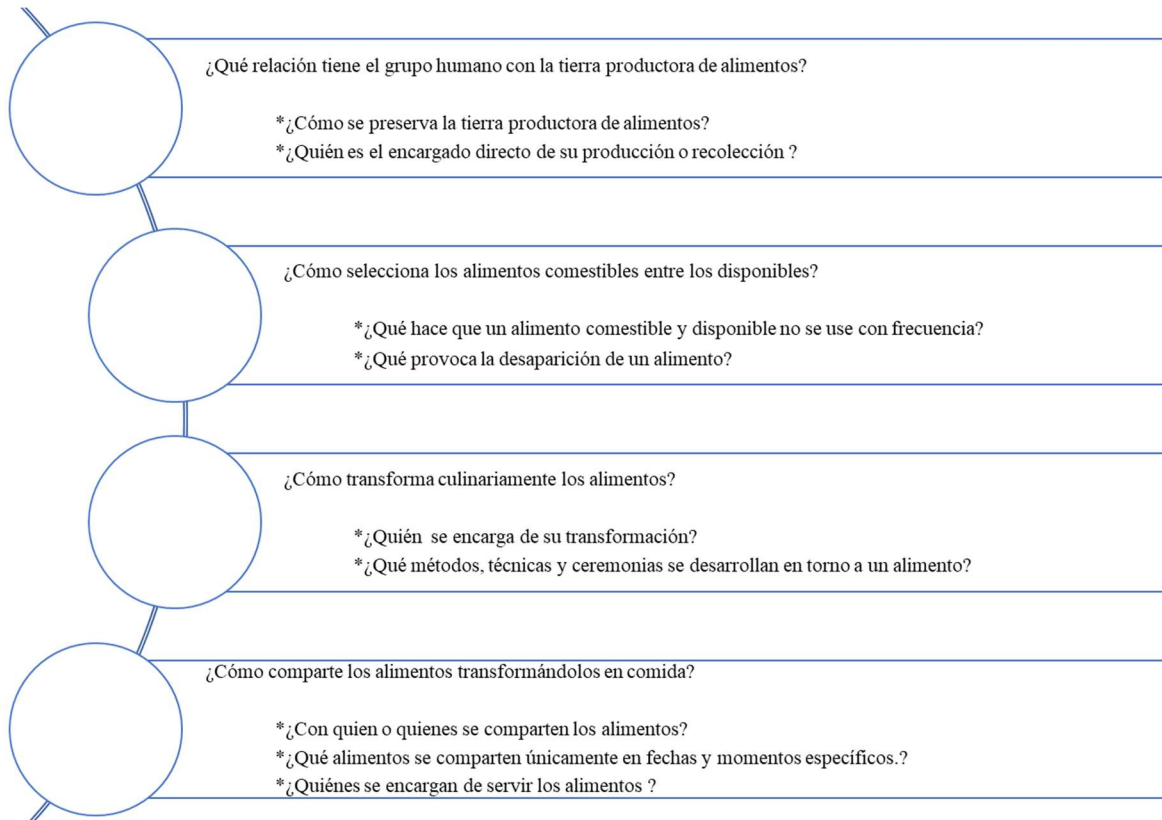
Los pueblos indígenas en nuestro país, pese a conservar gran parte de su cultura, historia y tradiciones, cuentan con la cualidad de adaptación tan propia del ser humano, por lo tanto no es de extrañar que hayan podido adaptar métodos, técnicas e ingredientes a su gastronomía, un claro ejemplo es la licuadora que se emplea tanto en los hogares de las ciudades al igual que en gran parte de las casas de estos pueblos. Peralta de Legarreta (2019) menciona que: “Esto sucede solo hasta que (...) encuentra una forma de transformarlos e insertarlos en su construcción simbólica de lo alimenticio, es decir, en su cultura gastronómica” (pág. 34).

Existen situaciones como la exposición de miembros clave o relevantes para dicha comunidad a nuevos estímulos gastronómicos, que pueden provocar una adaptación de nuevos factores como ingredientes, procesos y rituales anteriormente vistos como ajenos. Lo anterior por medio de la influencia que pueda llegar a ejercer dicho miembro de la comunidad, tal es el caso de Catalina de Medici a la que se le atribuye el uso del tenedor en la mesa. “Dentro de los procesos históricos, los pueblos se han apropiado de nuevos ingredientes, sabores y técnicas de procesamiento, han descubierto nuevos usos para la comida y han elaborado nuevos significados a su alrededor” (Good Eshelman & Corona de la Peña, 2011, pág. 22). Y al ser bien adaptados a dicha comunidad, el factor previamente visto como algo ajeno pasará a ser un elemento más a la disposición de la cultura gastronómica de dicha comunidad.

Los alimentos son una cuestión bastante compleja en cuanto a procesos sociales y simbólicos, reflejan la ideosincracia religiosa, económica y estética de la época en la que fueron concebidos originalmente, podríamos decir que es el escenario ideal para identificar las distintas evoluciones, disrupciones y revoluciones en el ámbito cultural e histórico de un grupo social en específico. Por lo tanto, su estudio requiere de enfoques antropológicos y preguntas específicas a las fuentes documentales, tales problematizaciones, paralelamente a la obtención de datos sobre la historia del pensamiento, nos permitan cuestionar ideas preconcebidas y a la vez, nos permitan proponer

caminos para asumirnos y estudiarnos como seres humanos (Peralta de Legarreta, 2019). Por la compleja y estrecha relación que guardan los alimentos con los grupos humanos, es necesario que se analice la Cultura Gastronómica como un objeto histórico antropológico, a continuación se presenta un pequeño diagrama que plasma las preguntas básicas y algunas complementarias para la aproximación por medio de preguntas a la Cultura Gastronómica de un grupo humano.

6 Diagrama de aproximación por preguntas a la Cultura Gastronómica de un grupo humano



Fuente: Elaboración propia, con base en Peralta de Legarreta, Cultura Gastronómica en la mesoamérica prehispanica, 2019, págs. 21,27

2.1. México, “Estamos Hechos De Maíz”

Como hemos visto hasta ahora, el ser humano es capaz de dotar de simbolismos y significados de gran importancia a los alimentos que consumen, incluso, llegándolos a entretrejer dentro de su cosmovisión, tal es el caso de la representación del cuerpo de dios en la iglesia católica mediante el trigo, y la representación de su sangre mediante el vino, los cuales se ofrecieron durante la última cena y se sigue recreando tal acto en las misas actuales, de manera que, al consumirlos se entre en la comunión con dicha deidad.

En el caso de México, es el maíz quien cobra suma importancia desde los mitos fundacionales y agricultores de los distintos pueblos originarios, donde, fue domesticado hace más de 8 mil años en lugares como Tehuacán y Oaxaca e incluso Michoacán. Peralta de Legarreta (2019) afirma que: “A través de una armónica relación con la tierra y la consecutiva y prolongada selección de los mejores granos de la planta, el maíz se fue transformando poco a poco en un cultivo de gran productividad y casi infinita diversidad” (pág. 56). Con el tiempo, el maíz desempeñó el papel de eje central de la supervivencia y la nutrición de infinidad de pueblos y hasta la fecha sigue siendo parte fundamental en la alimentación de los mexicanos, ya sea en casas, embajadas o restaurantes, el maíz y sus derivados son los únicos democráticos y no conocen de discriminación.

El uso continuo y la alta disponibilidad de un producto alimenticio, provoca su explotación y empleo de diversas maneras, ya sea por sus características organolépticas, su aporte nutrimental o simplemente la fuerte vinculación que se sienta con dicho producto. En México, el maíz sufrió esta suerte, quedando plasmado incluso como el producto que le dio forma al ser humano, todo esto, se encuentra contenido en el “Popol Vuh” un antiguo libro Maya, que funciona a manera de libro sagrado para dicho grupo, en este libro se narra lo siguiente:

De Paxil, de Cayalá, así llamados, vinieron las mazorcas amarillas y las mazorcas blanca. Éstos son los nombres de los animales que trajeron la comida: Yac [el gato de monte], Utiú [el coyote], Quel [una cotorra vulgarmente llamada chocoyo] y Hoh [el cuervo]. Estos cuatro animales les dieron la noticia de las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, le dijeron que fueran a Paxil y les enseñaron el camino de Paxil.

Y así encontraron la comida y ésta fue la que entró en la carne del hombre creado, del hombre formado; ésta fue su sangre, de ésta se hizo la sangre del hombre. Así entró el maíz [en la formación del hombre] por obra de los Progenitores. (pág. 17)

De esta forma, es que el destino y alimentación del pueblo Maya, y posteriormente de todos los mexicanos quedaría fuertemente ligado al maíz, el cual continúa teniendo una fuerte repercusión y reproducción en las mesas. Si se consideraba que el maíz fue el origen del ser humano, entonces las etapas de su vida estaban ligadas fuertemente a la vida de esta planta.

La finalidad del ser humano sobre la tierra era la misma que la del maíz, ser *verdaderos*, lo cual implicaba tener raíces y ser firme, de acuerdo con la simbología mesoamericana el humano y el maíz compartían etapas del desarrollo físico-corporal y del conocimiento. El simbolismo detrás del maíz nos permite identificar simbolismos entre las etapas del maíz y el desarrollo humano. Peralta de Legarreta (2019) lo explica de la siguiente manera:

El brote de la planta tierna de maíz a partir de la semilla y la tierra simbolizaba o equivalía al parto humano, consecuencia de que la semilla masculina hendiera la tierra femenina y fértil con la ayuda de un instrumento de simbolismo fálico llamado *Coa*, como si el acto de sembrar emulara el coito (...) Una vez en pie la planta del maíz, echando ya raíces le venían los primeros frutos que consistían en pequeñas mazorcas, tiernas y poco desarrolladas, aunque completamente formadas. A esta etapa de crecimiento del fruto del maíz se le conocía como *Xilotl* o “Maíz Niño”. En términos de búsqueda de la verdad o del ser, a este maíz joven, tierno, aún le faltaba mucha sabiduría y firmeza. Sin embargo, con el tiempo, el *Xilotl* se convertía en un fruto maduro llamado *elotl* (Mazorca), pleno de volumen, forma y vigor. Esta etapa del crecimiento del maíz se comparaba con la juventud y adultez del ser humano (...) Con el paso de los días o los meses, el *elotl* comenzaba a enjutarse y endurecerse, haciéndolo visiblemente viejo, pero a la vez “más sabio”, tal como le sucedería un ser humano con el tiempo. A esta etapa del crecimiento del maíz se le conocía como *Centli* (...) Metafóricamente hablando, el *Centli* simbolizaba la vejez del hombre, pletórica de sabiduría y muy digna de respeto (págs. 56-58).

Los pobladores de México desde la época prehispánica aprovechaban todas las partes del maíz, diversos autores y documentos, sobresaliendo principalmente los elaborados por cronistas en el momento de la conquista, ejemplo claro es Fray Bernardino de Sahagún, hacen mención sobre el

uso de las hojas secas o verdes del maíz para envolver tamales, su aplicación como combustible, de la caña se extraía una miel suave y si se encontraba muy seca se utilizaba para el uso en la construcción o alimentar sus fuegos, las flores y los cabellos del maíz tenían ocupación en la herbolaria y la elaboración de bebidas, en fin, del maíz nunca se ha desperdiciado nada, ni antes ni ahora.

El maíz tuvo tal impacto en México, que los pobladores incluso generaron agroecosistemas propios, para maximizar su producción y a la vez generar diversos productos alimenticios que mejoraran la calidad los unos de los otros, dichos agroecosistemas.

El agroecosistema de milpa sigue siendo hasta la fecha primordial para la generación del sustento alimenticio en una gran cantidad de pueblos y comunidades del país, incluso, si la agricultura no es la actividad principal de una familia, esta seguirá empleando la milpa para tener acceso a alimentos de calidad y de bajo impacto económico. Peralta de Legarreta (2019) escribe lo siguiente:

Milpa, “sobre la tierra de cultivo”, es el nombre generico que se le daba a un terreno dedicado a la agricultura (...). Las tierras dedicadas a la producción de alimentos también fueron conocidas simbolicamente en nahuatl como *cincalco*, que significa “En la casa del maíz”. Sin embargo, la palabra *Milpa* también se utilizo para designar un sistema de cultivo que incluía la presencia e interacción de varias plantas muy nutricias, que además aportaban a la cocina prehispánica una gran cantidad de sabores, posibilidades e identidad (pág. 62).

Sí hablamos sobre la gastronomía mexicana, es seguro que se nos vengán varios platillos a la mente, pero, en cuanto a ingredientes es sencillo nombrar algunos como el maíz, el frijol, el chile e inclusive algunos añadirían la calabaza, y justamente esto parte de la milpa, ya que es en dicho espacios donde se mezclan y se aportan nutrientes los unos a los otros, para posteriormente ser consumidos en conjunto, Peralta de Legarreta (2019) lo desglosa como:

El sistema de la milpa, como la vida humana misma, tenía también al maíz como eje primordial. Ésta era la primera planta en ser sembrada y tenía la misión de servir como soporte y apoyo a otros vegetales (...) El maíz requiere de suelos que le provean con suficiente nitrógeno para crecer, pero este elemento no se renueva de forma natural en la tierra y tras la cosecha debe ser reincorporado,

depositando abono o implementando la rotación de cultivos. En la milpa, la planta de frijol aportaba una solución contra el agotamiento del suelo, pues las colonias de bacterias que habitan en sus raíces ayudan a fijar el nitrógeno en la tierra, dotando así al maíz con los nutrientes necesarios. Por otro lado, el frijol obtiene del sólido tallo de la planta el soporte necesario para crecer y fructificar. A su vez, las bacterias de las raíces del frijol necesitan temperaturas estables y frescas en el suelo que habitan para sobrevivir adecuadamente. En la milpa esta regulación de la temperatura se lograba sembrando una tercera semilla, la de la calabaza (...) una enredadera que tiende su follaje de grandes hojas sobre el suelo, a poca distancia de la tierra, brindando bajo su sombra una temperatura baja y estable. Esta planta contribuía además con frutos de gran volumen y llenos de valiosos nutrientes. Finalmente se sembraba el chile (*Capsicum Sp*), que es un arbusto de baja altura cuya sombra no interviene con el crecimiento de otros vegetales. Al florecer, la planta del chile llenaba el aire con pequeñas cantidades de capsaicina, sustancia irritante que le da picor a sus frutos, y con ello coadyubaba al desarrollo de la milpa al ahuyentar insectos y pequeños mamíferos (págs. 63-64).

El otro agroecosistema creado por los habitantes de las zonas lacustres, especialmente los del Valle de México, fue la Chinampa, que actualmente está recobrando poco a poco su popularidad gracias a los distintos chefs y restaurantes que emplean sus productos, los cuales son cultivados principalmente en Xochimilco. Las chinampas consistían en pequeñas islas o terrenos de poca extensión construidos por el hombre en un lago mediante la superposición de una capa de piedra, otra de cañas y otra de tierra, su uso principal es el cultivo con fines de consumo humano.

El maíz fue, es y seguirá siendo fundamental para poder conceptualizar a la cocina mexicana, se puede decir que funciona como la espina dorsal de nuestra alimentación ya que permite la elaboración de múltiples platillos (dulces, salados, de carácter festivo o de carácter cotidiano), representa una actividad económica y cultural. A manera de conclusión podríamos decir que el maíz, es el hilo conductor de la cultura gastronómica de México y que las milpas y chinampas son el reflejo de siglos de experiencia agrícola del pueblo mexicano y siguen siendo vigentes hasta la actualidad.

2.1.1. La cocina de Michoacán, una historia de meztizaje

Cocinar es una actividad prácticamente imprescindible en el día a día del ser humano, mediante ella, es posible transformar las características organolépticas y simbólicas de los distintos ingredientes que se encuentran disponibles en el entorno, posteriormente a la elección de los ingredientes, la transformación, se genera por medio de métodos y técnicas que son descubiertos, modificados y legados de generación en generación, con el fin, de preservar las distintas prácticas, tradiciones y ceremonias que giran en torno a la vida y la alimentación, la gastronomía y la cocina son factores determinantes para la creación de una identidad, ya sea de un país, un estado o un individuo.

En el caso de México, contamos con una gastronomía tan variada como sus climas, regiones y pueblos, esto, sin mencionar los distintos procesos y cambios políticos y sociales por los cuales ha pasado el país, incluso, resultaría sencillo asociar los distintos estados que componen a nuestro país con alguno o algunos platillos específicamente. Sí pensáramos en el estado de Puebla se nos vendría a la cabeza el chile en nogada, en el caso de Yucatán la cochinita pibil, Oaxaca con su mole negro, Jalisco y su birria o Michoacán y sus carnitas.

El caso del estado de Michoacán resulta bastante interesante, en la cual, su gastronomía refleja las distintas etapas históricas por las cuales ha pasado, se ha modificado y fortalecido. Michoacán se caracteriza por su geografía, hábitats ecológicos y fisiográficos variados. Sus regiones geográficas tan diversas han permitido la sobrevivencia humana al aportar las suficientes presas de caza, materiales de construcción y recursos naturales, un claro ejemplo de esto ha sido el pueblo Purépecha, Amézcuca Luna & Sánchez Díaz (2015) mencionan lo siguiente:

El pueblo P'urhépecha es un grupo étnico con características culturales singulares y un origen lingüístico peculiar, que, en la época prehispánica, a su llegada a las tierras que hoy son parte del estado de Michoacán, buscó adaptarse a un hábitat, aprovechando los abundantes recursos naturales conforme a su propia cultura, idiosincrasia y costumbres tradicionales, heredadas de generación en generación a lo largo de quizá por lo menos mil años. (pág. 20)

Al igual que en todos los animales, el ser humano cuenta con un instinto de supervivencia bien remarcado, el cual fortalecido por su desarrollo intelectual, logro darle a los integrantes del pueblo purépecha la capacidad de adaptación suficiente a las distintas áreas y regiones del estado de Michoacán, las cuales, contaban con suficientes recursos lacustres, tierras cultivables y bosques cercanos para el uso de sus maderas, en la construcción de sus edificaciones y para la generación del fuego empleado en las actividades culinarias y rituales, estas fueron los que se poblaron con mayor velocidad y amplitud, sobre esto Amézcu Luna & Sánchez Díaz (2015) afirman que:

los asentamientos humanos p'urhépecha, hacia el siglo XIII d.C., se desarrollaron cercanos a (...) recursos bióticos abundantes y con climas propicios para la reproducción humana y el inicio de procesos civilizatorios complejos (...) El espacio se convirtió en una región biocultural compleja que interaccionaba de manera simbiótica con su ecosistema.(pág. 20)

Durante la época colonial y después de la conquista, los españoles supieron beneficiarse de las distintas áreas y recursos naturales, gracias a la dominación permanente del pueblo purépecha, impulsados por la evangelización y ejecución de crueles castigos por parte de las ordenes reales o los encomenderos, esto, como consecuencia de la desobediencia de las ordenes impartidas por los anteriormente mencionados, sin embargo, esta etapa también tuvo gran impacto en las distintas áreas de los habitantes del estado. Al igual que en el resto del país, el mestizaje racial y gastronómico comenzó a llevarse a cabo, las tierras fértiles se acoplaron fácilmente a algunos cultivos del nuevo mundo. En Michoacán existió un factor determinante, que permitió un mestizaje bien recibido, el cual fue Tata Vasco de Quiroga, quien, gracias a su buen trato a los pobladores indígenas, facilito la adaptación de los usos, costumbres y cultura de los españoles.

Con la llegada del obispo Vasco de Quiroga en 1533, las cosas mejoraron para los indígenas p'urhépecha. Se fundó en esta fecha el hospital de Santa Fe de la Laguna, y paulatinamente los viejos asentamientos y ciudades reales p'urhépecha, junto con su entorno ecológico, se transformaron definitivamente. (Amézcu Luna & Sánchez Díaz , 2015, pág. 20)

Posteriormente a la llegada de Tata Vasco y gracias a que este asigno distintos oficios a los pueblos de acuerdo a sus habilidades, técnicas y biodiversidad, fue posible el desarrollo y adaptación de distintos platillos y recetas españolas, tal es el caso de las carnitas gracias a los cazos de cobre, los

cuales se comenzaban a fabricar en lo que actualmente es el pueblo de Santa Clara del Cobre, el cobre también tuvo gran repercusión en la preparación y confección de los tradicionales dulces conventuales, como es el caso de los Ates.

La aculturación y mestizaje, que integró a lo largo de casi cinco siglos a las culturas indígena y española, fue un factor determinante para la transformación lenta y constante de la gastronomía en el estado de Michoacán, dando como resultado un amplio abanico culinario, el cual, sigue en una constante evolución, ofertando propuestas gastronómicas cada vez más arriesgadas, sin embargo, la base de la gastronomía del estado es la gastronomía del pueblo Purépecha.

En 2010, la UNESCO otorgo el reconocimiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a la gastronomía de México, basándose principalmente en las costumbres y tradiciones gastronómicas del estado de Michoacán, denominándolo “El paradigma de Michoacán”, en el cual se establecen las tradiciones gastronómicas, como técnicas de cultivo, técnicas culinarias, métodos de transformación, herramientas y equipo de cocina, etc.

Para dicho reconocimiento fue de suma importancia, reconocer e identificar los distintos métodos de cultivo, siembra, aprovechamiento, transformación y consumo del maíz, un ingrediente primordial para la gastronomía de nuestro país y, sobre todo, del estado.

2.2.2. La Cocina Purépecha y el Maíz, tradición y cultura pese a la modernidad

La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán, este, fue el nombre que se dio al expediente que otorgo validez ante la UNESCO para avalar a la gastronomía de México como patrimonio cultural inmaterial, y justamente se escogió a la cocina de Michoacán, específicamente se podría deducir que fue la cocina del pueblo purépecha, por tener las características de ser un grupo étnico con cultura comunitaria, de origen ancestral y que hasta la fecha sigue viva, claro está, que esto hubiese sido imposible de no ser por las técnicas, usos, tradiciones y estrecha relación que guardan con el maíz, el cual, era el eje central de dicho expediente.

El maíz en el pueblo purépecha de Michoacán, al igual que en otros grupos originarios del país, ha tenido y sigue teniendo una gran importancia y repercusión, desde la selección del grano para su siembra, los procedimientos técnicos, las recetas, habilidades, valores, tradiciones e ideología que giran en torno de él. Un ingrediente que se arraiga tanto dentro de una comunidad generara una gastronomía en la cual tenga una gran repercusión, y en el caso de la gastronomía del pueblo purépecha no es la excepción, generando una propuesta regional con alto aporte nutricional y llena de sabores, basada, en el maíz y otros ingredientes que llegan a compartir el espacio dentro de la milpa donde este crece, al igual que con el resto de ingredientes que el estado y sus distintos recursos naturales ofrecen.

El pueblo purépecha, así como ocurrió con otros grupos indígenas mesoamericanos, logro la domesticación del maíz en un largo proceso de la coevolución, donde la sociedad y naturaleza se desarrollaron mutuamente en un proceso milenario. La transformación del teocintle (planta silvestre con 12 granos) en la planta cultivada del maíz (con cerca de 500 granos) se realizó en varios puntos de la geografía mesoamericana (Seefoó Luján & Keilbach Baer, 2010, pág. 194).

Pese a estar presente en la mayor parte de la gastronomía mesoamericana, México, fue el país que sirvió como centro de la domesticación primaria del maíz, principalmente hablando de la región centro-occidente, en la cual se ubica el estado de Michoacán. Michoacán es una región propicia para dar origen y domesticación a las distintas razas de maíz, incluso, hasta la fecha se cuenta con

gran variedad de maíces endémicos de dicho estado. Seefoó Luján & Keilbach Baer (2010) citan lo descrito por el fraile Maturino Gilberti en su obra *Vocabulario de la lengua de Mechuacan*:

Desde las primeras comunidades agrícolas (antes del horizonte preclásico) hasta el imperio del *Cançonci* (reino purépecha) se desarrolló un profundo conocimiento de la planta del maíz, el cual se refleja en la precisa nomenclatura utilizada para nombrar las distintas razas de maíz, las diferentes modalidades de una mazorca, y hasta pormenores del calendario de siembra (...) En la voz *Mayz*, el vocabulario incluye siete diferentes tipos de planta (blanco, negro, amarillo, colorado, pintado de colores, leonado y el “que se hace en cincuenta días”). Como en la actualidad sabemos, la diversidad de colores está asociada con distintos usos que se hace de la semilla, por lo que fundadamente podemos suponer que el pueblo purépecha prehispánico contaba con una diversidad de usos culinarios asociada con la diversidad de semillas del maíz. (pág. 195)

Desgraciadamente, en Michoacán nunca se tuvo un registro tan exacto o equiparable al del trabajo de Fray Bernardino de Sahagún en la *Historia General de las cosas de la Nueva España*, sin embargo, *La relación de Michoacán*, escrito por Fray Gerónimo de Alcalá a petición del Virrey de Mendoza, en 1539, nos puede servir para aproximarnos (pese a su falta de detalles en el apartado gastronómico) sobre el fuerte impacto que tuvo el maíz en la cultura purépecha de Michoacán a la llegada de los conquistadores.

(...) el maíz ocupa un lugar fundamental en la civilización purépecha o tarasca que encontraron los conquistadores españoles en los albores del siglo XVI, tras la derrota del imperio azteca. Así, en aquel entonces el maíz había dejado una huella profunda y múltiple en su estructura social y política, sus rituales y fiestas, la tecnología y la culinaria o cocina característica del pueblo purépecha. (...) además del texto propiamente dicho, se incluyeron ilustraciones con información pictográfica muy interesante sobre el maíz. (Seefoó Luján & Keilbach Baer, 2010, pág. 196)

El hecho de que el maíz tenga un impacto tan grande dentro de una cultura, su organización política, social, ritual y tecnológica, implica que dicha cultura se encontraba bastante desarrollada, incluso, el simple hecho de dominar técnicas agrícolas, nos habla de un desarrollo y sofisticación bastante marcado. Seefoó Luján & Keilbach Baer (2010) exponen un poco sobre esta organización del pueblo Purepecha:

Hacia el siglo XVI, la sociedad purépecha era sumamente organizada y estratificada. En ella, el maíz se hallaba formando parte importantísima de una compleja división social del trabajo y las funciones públicas atribuidas, a la estructura de poder del señorío o reino de Michoacán, encabezado por el *Cançonci*. Si pensamos al maíz como parte del ejercicio del poder de ese gobernante en forma de círculos, tendríamos que comenzar con el núcleo más próximo y encumbrado, los principales o señores, quienes estaban obligados a cultivarlo para alimentar al *Cançonci*, y para ello disponían de sementeras con abundante mano de obra donde, además, se producía frijol, chiles y otras semillas. En segundo lugar, se encontraban los mayordomos mayores, una especie de funcionarios del *Cançonci*, uno de los cuales era responsable de la miel entregada al gobernante, y otro de ellos estaba a cargo del maíz aportado en mazorca y almacenado en las trojes del *Cançonci*. Finalmente, se hallaban las mujeres, uno de cuyos oficios consistía en hacer “Pan” (muy posiblemente tortillas) diariamente para el *Cançonci* y su sequito real, mientras que otro de ellos era elaborar las comidas o guisados cotidianos para su ámbito doméstico. (pág. 196)

Sí el maíz, su recolección y administración eran cuestiones, que solamente implicaban al *Cançonci* y aquellos a los cuales delegaba actividades, era lógico esperar que su manipulación o uso inadecuado, pudiera generar castigos, de igual manera, el maíz tuvo relevancia como moneda de cambio y participo en las distintas negociaciones con todos aquellos que intentaron invadir Michoacán.

El cultivo del maíz estaba bien protegido por las normas del gobierno de la sociedad purépecha prehispánica, pues la destrucción de los cultivos (“arrancar el maíz verde” a los demás) estaba seriamente castigado con la prisión. Una pena peor merecía quien osara aceptar el grano de las trojes destinadas a los dioses y las actividades de guerra, pues implicaba convertirse en esclavo. Finalmente cabe destacar que cuando arriba el conquistador español, Cristóbal de Olid, a tierras michoacanas, lo que le exige al *Cançonci* es que no esconda el maíz y los metales preciosos (oro y plata), como aconteció con los aztecas. Poco más tarde, Nuño de Guzmán, otro conquistador español que pasa por Michoacán en plan de conquistar Jalisco y las tierras de Nueva Galicia, también insiste en la exigencia de que le sea entregada una enorme cantidad de maíz (4 000 cargas) e “infinidad” de gallinas, como parte de un tributo de guerra y avituallamiento para su próxima campaña militar. (Seefoó Luján & Keilbach Baer, 2010, pág. 196)

El pueblo purépecha y su estrecha relación con el maíz, propicio que se crearan mitos fundamentales en torno a dicho grano, por lo tanto, este fue parte clave en la celebración de distintas fiestas, celebraciones y rituales, algunas de ellas siguen presentes, sin embargo, otras se han ido modificando gracias al mestizaje social, cultural y religioso que se ha venido dando tanto en el país como en el estado desde hace aproximadamente 500 años. La gastronomía sigue siendo una forma de presentar resistencia a la modernidad y recrear tradiciones propias de dicho pueblo, el maíz al igual que la energía no se destruye, solo se transforma. Seefoó Luján & Keilbach Baer (2010) escriben lo siguiente sobre las fiestas y rituales Purepechas:

En distintos rituales y fiestas de la cultura Purépecha prehispánica el maíz era un elemento indispensable. Esto fue particularmente notorio, cuando se empezó a poblar Zacapu, cuna de esa cultura, en ocasión de las fiestas de Uapansquaro (25 de octubre), las mujeres salían a cosechar mazorcas para usarlas en esa celebración. En forma más precisa, se sabe que las cañas del maíz eran colocadas en la espalda de quienes bailaban durante la fiesta de Caheriuapansquaro, realizada en honor de la diosa Cuerauaperi. Pero también para honrar a la diosa Xarátanga, propiciatoria de buenas cosechas, los sacerdotes y señores usaban guirnalda y collares con granos de distintos colores (blanco, colorado y mezclado). Igualmente, en ofrenda al dios Purépecha Acuize Catapeme se disponían en aquel entonces mazorcas, junto con semillas de bledos y frijoles (...) Por otra parte, en ocasión de celebraciones civiles purépecha, como las bodas, también se utilizaba con motivos culturales y económicos. Un ejemplo de esto eran las bodas realizadas entre las familias de los principales o señores, donde como pan de boda, se ofrecían grandes tamales rellenos de frijoles molidos. En otro nivel más bajo, las mujeres aportaban durante su ceremonia de enlace un ajuar de maíz, que era muy apreciado por los varones contrayentes (quienes, por cierto, hasta recibían casa de sus suegros). Incluso, para deshacer las uniones matrimoniales era objeto de los hechizos efectuados por los “médicos” llamados *Xurimecha*, con los cuales los adúlteros eran obligados a separarse de otra mujer y quedarse sólo con una. Finalmente, también en los funerales estaba presente: éste era el caso de la muerte del *Cançonci*, acontecimiento tan importante que merecía diversas ceremonias para enterrarlo, y al final de estas se ofrecía a todos los dolientes, señores y demás gente un platillo de maíz cocido blanco (pozole, muy posiblemente), banquete que daba paso a un duelo de cinco días (con ayuno y encierro en casa para toda la ciudad). (págs. 196, 197)

El paso del tiempo y los distintos procesos de mestizaje, así como la globalización y la modernidad, han sido los encargados de modificar y transformar distintas celebraciones, tradiciones y rituales

de los distintos pueblos originarios de nuestro país, sin embargo, el pueblo purépecha mantiene cierta resistencia al cambio, claro está, que esto cambia de pueblo a pueblo y está ligado directamente con las actividades económicas de las cuales se sostiene dicho pueblo, así como, de su cercanía e influencia de los pueblos o ciudades urbanas vecinas, sin embargo, el maíz, sus métodos de siembra, cosecha, transformación, conservación y transformación, son una constante que permanece en la mayoría de dichos pueblos, incluso, desde tiempos antiguos. Seefoó Luján & Keilbach Baer (2010) expresan que:

La huella del maíz en las técnicas purépechas de cultivo y procesamiento doméstico también fue muy variada. (...) los purépechas contaban con una gran diversidad de semillas (*La Relación* nos señala tres tipos identificados por sus colores: blanco, colorado y pinto). Pero también *La Relación* es muy explícita al registrar que había distintos cultivos de maíz, tanto de regadío como del “temprano”, lo cual permite estimar que había cultivo de temporal y de diversas fechas de cosecha. En segundo lugar, destacaremos lo que corresponde a distintas técnicas de trabajo doméstico sobre el maíz. Un ejemplo de éstas lo son las distintas maneras de quitarle lo crudo para volverlo paladeable y digerible: que van desde cocer, tostar, moler, amasar y secar (...) Aun en la actualidad se pueden ver en muchas casas del área purépecha los instrumentos que permiten ver como se hacía aquello: las *paranguas* (las tres piedras del fogón, también lugar del rescoldo), los metates, la elaboración del nixtamal, la fabricación de harina... y los “chicales”, etc. (págs. 197,198)

Como mencionamos anteriormente, *La Relación de Michoacán* explica mucho y poco a la vez, sobre, las tradiciones, rituales y ceremonias que giran en torno de la gastronomía propia del pueblo Purépecha, ya que, si bien se elaboró con buenas intenciones, se basó principalmente en conocer y documentar su ideología espiritual, estructura política y los principales acontecimientos que los definieron, aunado, a la diferencia lingüística entre los pobladores y los conquistadores, por lo cual, se emplearon en su mayoría términos en castellano y en algunas ocasiones palabras del náhuatl, dejando de lado expresiones propias de la lengua purépecha que podrían ser de gran utilidad actualmente. Seefoó Luján & Keilbach Baer (2010) insinúan que a causa de eso, resulta fácil que encontremos referencias bastante amplias y genéricas para englobar una gran cantidad de preparaciones, ejemplo de ello son las “Mazamoras” (Sinónimo de guisado, potaje o comida), “Matalotajes” (Comida preparada con anticipación para un viaje), “Poleadas” (Sinónimo de gachas y puches, un atole, es decir, masa de maíz en agua), “Pan” (Hace referencia a alimentos y se

distinguen los “Pan de bledos”, elaborados de berros silvestres, “Pan de bodas”, Tamales especiales para el evento de unión nupcial, “Pan” como comida ofrenda a los dioses o al *Cançonci*) y “otros Mantenimientos” (Sinónimo de comida, sustento o víveres). *La Relación de Michoacán* nos permite establecer ciertos rasgos específicos de la cocina prehispánica de Michoacán, y específicamente de las huellas del maíz en ella. Pese a ser una información con ciertas deficiencias, nos permite aproximarnos a la gastronomía del pueblo Purépecha o al triangulo alimentario establecido durante esa época en específico.

Por otro lado, *La relación de Michoacán* si acierta en documentar algunos productos que ya parecían ser familiares para los españoles, como la miel o aquellos con los que se familiarizaron al haber conquistado previamente otras partes de México, como el maíz y el cacao.

La miel se extraía de las cañas de maíz y de panales silvestres: el tostado se hacía en el rescoldo del fuego; las cañas verdes del maíz son los tallos tiernos de la planta; y las mazorcas son las espigas gruesas donde están los granos alineados, de las cuales se deja entrever que eran ingrediente de ciertas comidas: tal vez elotes cocidos o asados, o los uchepos mismos. (Seefó Luján & Keilbach Baer, 2010, pág. 199)

Como alimentos de mayor complejidad señala una especie de tamal, elaborado como “pan de boda” y que, al ser de gran tamaño, era relleno con frijoles molidos, se mencionan “Otros tamales”, sin llegar a especificar su clase, relleno o sabor, podemos suponer que era un alimento de consumo habitual, ya que aparece en repetidas ocasiones, de igual forma, se hace mención de la *Puzqua*, como una bebida a base de maíz blanco y agua, una elaboración tan sencilla que tal vez pueda ser una base para la preparación de alguna bebida embriagante.

Otro documento que nos proporciona información sobre la gastronomía del pueblo purépecha es el libro *Vocabulario en lengua de Mechuacan* de Maturino Gilberti (1983), este libro se centra en la traducción de las palabras de la lengua purépecha al castellano de aquellos años. Seefó Luján & Keilbach Baer (2010) referencian algunas definiciones:

(...) podemos encontrar las definiciones de: *Curundas* (Tamales, pan abultado), *Camata* (Poleas o Atole), *Atapaqua* (cocina o salsa), *Churipo* (Cocina o Caldo), *Curinda Anganaripaqua* (Pan de cada

día, Tortilla), *Curinda Quaxanda* (Tortilla de huevos), *Thireni.Arhani*, *Xanduuqua* (Cosa con que adoban), *Cuiripeta Macfuni* (Cocer maíz con carne o pozole) y *Tzipaqua* (Almuerzo). (pág. 200)

Actualmente la cocina michoacana que se practica en los distintos pueblos purépechas, sigue manteniendo una fuerte influencia de la cocina prehispánica de sus antepasados, su alimentación se sigue basando en productos naturales que son provistos por la tierra en la que están establecidos y siguen teniendo un gran aprecio por el maíz, especialmente los de raza endémica, sus derivados y otros ingredientes que crecen en la milpa o de temporal. El hecho de que un grupo étnico siga manteniendo el uso de métodos y técnicas de cocción, así como, el apego que llegan a desarrollar por utensilios que para ellos resultan imprescindibles, solamente confirma la continuidad y el carácter vivo de una comunidad, el cual, generalmente, se debe a la cercanía entre sus habitantes, muchas veces, siendo la familia el centro del núcleo social. Amézcuca Luna & Sánchez Díaz (2015) afirman lo siguiente:

La transmisión de los conocimientos de la gastronomía p'urhépecha es oral, lo cual resulta muy eficiente debido a la cercanía entre los integrantes (...) A través de la vista se van reconociendo los puntos del atole cuando ya está cocido, de la cebolla ya acitronada, del jitomate cuando está "chinito", del tomate y de los chiles cuando se asan en el comal. Son los gestos de la madre cuando palmea la tortilla y, suavemente, doblando la mano con elegancia, la pone a cocer en el comal, o se inclina sobre el metate tomando los extremos del metlapil y le da al nixtamal la consistencia deseada, o toma el molinillo para sacar espuma al chocolate (...) La enseñanza se transmite de padres a hijos y de madres a hijas desde tiempo inmemorial, lo mismo en la cocina que en el campo, en el trabajo artesanal o en la creación de arte popular. (pág. 130)

La gastronomía purépecha en Michoacán, es tan basta y variada como los distintos micro climas y recursos naturales que contiene, lo cual provoca, un gran repertorio de ingredientes y combinaciones, sin embargo, el maíz sigue teniendo gran versatilidad y reproducción en los platillos ceremoniales y tradicionales de este grupo étnico, incluso, algunos lo destacan como un ingrediente clava de la cocina purépecha en combinación con otros alimentos de temporada. Amézcuca Luna & Sánchez Díaz (2015) mencionan sobre esto lo siguiente:

La gastronomía p'urhépecha es tan variada como su propio territorio, pero gira alrededor de tres elementos básicos: los hongos, los quelites y el maíz.

Toda la estación de las lluvias estaba basada en los hongos comestibles, que en p'urhépecha se conocen como kocuchikua; estos hongos comenzaban a aparecer en junio, su tonalidad es amarillenta y normalmente crecen en el piso, en los bosques de pino. La diversidad de los hongos se va sucediendo a través de los meses con la aparición de las “trompas de puerco” y las paxacuas, las cuales crecen al pie de los encinos. Los últimos hongos de la temporada son de color lila, los llamados sitipikuas, y aparecen a finales de septiembre. Los hongos se cocinan en forma de atapakua, que consiste en una masa de maíz, mezcla molida con una determinada cantidad de agua para lograr una consistencia espesa. (...) “Otro elemento importante de la alimentación p'urhépecha son los quelites, los cuales se dan junto con el maíz en la milpa. El maíz crece asociado con gran variedad de quelites, como los blancos llamados “quelite de puerco” jakapuakua y otros tantos más que se desarrollan desde que se inicia la siembra, a mediados de marzo, hasta que concluye el periodo de las lluvias. (pág. 131)

El hecho de que el maíz sea base de la alimentación purépecha exige que se creen y empleen distintas estrategias para la conservación, aprovechamiento, mejoramiento, transformación y consumo de este grano que representa la espina dorsal de la alimentación en estos pueblos.

En cuanto aparecen las inflorescencias de la planta, una vez que ha sido fecundado el fruto del maíz, se recolectan las espigas más tiernas y se muelen para hacer tortillas; después se preparan para hacer uchepos, elaborados con elote tierno. Los uchepos sustituyen a las tortillas porque para esas fechas el maíz del año anterior se ha terminado y se comienza entonces a arar el nuevo cultivo. Cuando llega el momento en que el maíz no es ni elote, ni mazorca, empiezan a hacerse las toqueras, panes de maíz preparados de sal o de dulce. Finalmente, cuando el maíz está bien maduro se hacen las corundas y los pinoles con el maíz tostado molido; además de una serie de productos conocidos, en términos generales, como atoles, bebidas asociadas con el maíz molido que se preparan de diversas maneras, dependiendo el área y la temporada. (Amézcuca Luna & Sánchez Díaz , 2015, pág. 131)

El pueblo purépecha en el estado de Michoacán aún mantiene gran parte de su ideología, pese a estar expuesta a distintos estímulos sociales, tecnológicos y culturales, esto tiene un gran reflejo en sus hogares y sus cocinas, incluso, siguen otorgando el peso correspondiente a la manera en la que obtienen los ingredientes que posteriormente serán seleccionados, transformados y consumidos,

pasando a nutrir su cuerpo y su ser. Amézcuca Luna & Sánchez Díaz (2015) refieren al proceso de abastecimiento de la siguiente manera:

(...) tres actividades necesarias para conseguir los ingredientes principales de los platillos tradicionales la recolección, la cosecha y la pesca. La cocina es considerada un proceso integral que comprende la generación de los insumos, juzgando y seleccionando los más apropiados a su economía, su salud y nutrición (...) En este proceso, el huerto familiar y la milpa son esenciales (pág. 132)

Pese a ser una cocina bastante amplia en repertorio de platillos, tanto de elaboración cotidiana, con fines rituales o ceremoniales, esta, carece de una gran difusión, uno de los factores principales es la consecuencia de ser un producto de la tradición oral, por otro lado, hasta años recientes, se ha prestado un verdadero interés por la gastronomía purépecha, esto debido al previamente mencionado archivo denominado *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán*, el cual fue un factor determinante para llevar a cabo la investigación y documentación de dicho rasgo cultural. Seefoó Luján & Keilbach Baer (2010) mencionan que durante la primera década del siglo XXI, los recetarios y recopilatorios de la cocina michoacana comienzan a tener presencia en las librerías y bibliotecas del estado, dos ejemplos de ello son el trabajo de la Doctora e Historiadora, María Teresa Martínez Peñalosa, a quien debemos la reedición del *Manual de cocina Michoacana de Vicenta Torres de Rubio, publicado originalmente en 1896*, gracias al patrocinio de la Universidad Michoacana San Nicolás de Hidalgo, por otro lado, María Rosalina Méndez y J. Santos Martínez elaboraron sendos recetarios de la cocina Purépecha, dedicados a las *Atapakuas* y la fauna lacustre de Pátzcuaro. La investigación y documentación de la gastronomía en Michoacán, especialmente, la referente al pueblo purépecha, debe ser una cuestión de importancia para todos los chefs, cocineros y gastrónomos del estado.

La profunda huella que ha dejado el maíz en el estado y su gastronomía se refleja en la larga lista de platillos y bebidas en las cuales se emplea, es una cuestión que amerita de una profunda reflexión y que tiene un mayor peso durante las épocas de crisis como la que estamos atravesando actualmente, después de todo, en tiempos inciertos es bueno contar con culturas gastronómicas sólidas y definidas.

2.2. La región Lacustre del estado de Michoacán

7 Región lacustre del estado de Michoacán.



Fuente: INEGI

En la actualidad el pueblo purépecha constituye uno de los grupos indígenas más importantes y numerosos en México, dicho grupo suele dividirse en 4 áreas geográficas principales, cada una con sus diversas particularidades y variaciones ecológicas, climáticas, gastronómicas y de población. Amézcua Luna & Sánchez Díaz (2015) lo resumen de la siguiente manera:

(...) la llamada Región P´urhépecha, abarcan una superficie de 6,000 kilómetros cuadrados 17 en el actual estado de Michoacán de Ocampo, situado geográficamente en el centro-occidente de la república mexicana, colindando con los estados de Guanajuato al norte, Jalisco al norte y al oeste, Querétaro al noroeste, el Estado de México al este, Guerrero al sur y al sureste, así como Colima al oeste. (pág. 21)

Es necesario conocer la biorregión purépecha, en conjunto con sus 4 bioáreas, ya que, de esta manera identificaremos los recursos naturales que las distinguen y que generan las diferencias en sus platillos, pese a pertenecer a un mismo grupo étnico. La biorregión p´urhépecha — P´urhépecherhu o P´urhépecheo significa en ambos casos “lugar donde viven los p´urhé” y esta se extiende por buena parte del Sistema Volcánico Transversal o Eje Neovolcánico atravesando del

oriente al occidente del estado de Michoacán. En cuanto a sus bioáreas tenemos la siguiente clasificación:

Sus cuatro bioáreas actualmente se identifican como: Bioárea Lacustre (Japondarhu o Inchamikuarhu “lugar del lago”), Bioárea de la Ciénega de Zacapu (Tsirontarhu o Tsirondarhu “La Ciénega”), Bioárea de la Cañada de los Once Pueblos (Eraxamani o Ichangueni “Cañada de los Once Pueblos”) y la Bioárea de la Meseta o Sierra (Juararhu o P’ukuminturhu “Meseta Boscosa”). (Amézcua Luna & Sánchez Díaz , 2015, pág. 21)

8 Municipios que conforman las biorregiones purépechas

Bioárea Lacustre	• Erongarícuaro, Pátzcuaro, Quiroga, Salvador Escalante y Tzintzuntzan.
Bioárea de la Ciénega de Zacapu	• Coeneo y Zacapu
Bioárea de la Cañada de los Once Pueblos	• Chilchota
Bioárea de la Meseta o Sierra:	• Charapan, Cherán, Jacona, Na- huatzen, Nuevo Parangaricutiro, Paracho, Peribán, Los Reyes, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancícuaro, Tingambato, Tingúindín, Uruapan y Ziracuaretiro.

Fuente: elaboración propia, a partir de los datos de (Amézcua Luna & Sánchez Díaz , 2015, pág. 21)

Nosotros nos enfocaremos en la biorregión de la zona lacustre, la cual está conformada por los municipios y localidades que se encuentran en la cuenca hidrológica de Pátzcuaro-Zirahuén. En esta región se encuentra la mayor diversidad artesanal de Michoacán, trabajándose casi la totalidad de las ramas artesanales con las que cuenta el Estado.

9 Mapa de la zona lacustre y los mapas que lo componen.



Fuente: Mapa proporcionado por el Instituto del Artesano Michoacano, IAM, 2020.

Partiendo de una perspectiva social, esta área constituye una de las más importantes por su diversidad cultural. Las artes y gastronomía que en ella se elaboran tienen su origen en tiempos prehispánicos, aunque en algunas de ellas encontramos la intervención de técnicas, métodos y estilos traídos por grupos europeos durante la colonia, así como, una cada vez mayor influencia del mundo contemporáneo. IAM (2020)

- Pátzcuaro: Cuyo nombre significa “Lugar donde tiñen” o “Lugar donde hay cimientos”. La ciudad cobró mayor relevancia en la Región, desde la Época Colonial, cuando Vasco de Quiroga muda el obispado de Tzintzunzan a Pátzcuaro.
- Santa Fe de la Laguna: Es aquí donde Vasco de Quiroga fundó el primer pueblo hospital, la alfarería vidriada en negro es la más sobresaliente en esta comunidad, además se elabora alfarería vidriada con esmaltes policromados y en menor escala se fabrica alfarería bruñida decorada con pigmentos naturales, emplean el cabello de los gatos para formar sus pinceles.

- Tzintzuntzan: Cuyo nombre significa “Lugar de Colibríes” se localiza cerca de Pátzcuaro a orillas del lago. Fue centro del Imperio Purépecha y la primera ciudad capital de Michoacán. Aún se conservan construcciones prehispánicas conocidas como Las Yácatas y una de sus festividades mundialmente conocidas es la *noche de ánimas* gracias a sus vistosos altares y ofrendas tradicionales.
- Erongarícuaro: Su nombre se traduce a “lugar donde hay un observatorio para la guerra”.
- Ihuatzio: Una de las principales y más relevantes ciudades de la cultura P’urhé. Actualmente cuenta con un centro prehispánico de carácter militar, hoy en día al resguardo del INAH.
- Jarácuaro: Isla famosa por la elaboración de sombreros. Anteriormente los habitantes trabajaban en la pesca, elaborando petates, sombreros y en menor escala a la agricultura. Dado el cambio en la fisonomía del lugar debido a disminución del nivel del lago de Pátzcuaro, alrededor de los años 40’s, la actividad se centró en la sombrerería.
- San Jerónimo Purenhécuaro: El textil muestra su riqueza en la diversidad de prendas, calidad de las puntadas y tejidos plasmados en la vestimenta indígena bordadas en punto de cruz con que las mujeres adornan su vestir, además, los artesanos de San Jerónimo expresan que su comunidad fue de las primeras en Michoacán donde se elaboró artesanía en paja de trigo.
- Santa Cruz: Los bordados elaborados por las artesanas de la comunidad de Santa Cruz, municipio de Tzintzuntzan, tienen sus inicios en la década de los años 80 del siglo pasado. A través de ellos las artesanas cristalizan su creatividad y bordan escenas de su vida cotidiana, se caracterizan por el gran colorido y manera de plasmar su visión del entorno.
- Zirahuén: Esta comunidad destaca por la elaboración de objetos de uso común como son las cucharas hechas en madera de pino para la cocina, peculiares objetos de ornato se realizan en Zirahuén. Además de sus muñecos ataviados según la tradición de la zona, representando a pequeña escala ocupaciones típicas como son: la atolera, la molendera de nixtamal y pescadores en canoa.
- Tócuaro: Aunque en los talleres elaboran lo mismo esculturas, muebles o máscaras en diversos formatos, la práctica ha llevado a cada taller a especializarse en alguna vertiente de su oficio. Las mujeres por su parte realizan bordados en deshilado y en punto de cruz, guanengos, rebozos y trajes de su propia confección.
- Zipiajo: Se trabaja principalmente la alfarería, se caracteriza por piezas elaboradas sin molde, que desde tiempos ancestrales ha sido labor femenina, además son pocas las mujeres que no saben bordar, el conocimiento pasa de madres a hijas plasmando motivos vegetales con hilo de color amarillo, que resalta sobre los lienzos a cuadros de colores oscuros.
- Santa Clara del Cobre: En Santa Clara la actividad artesanal es la base de la economía y en todas las calles del centro de la ciudad se pueden encontrar en venta cazos, tinas de baño, jarrones, centros

de mesa, figuras decorativas y hasta joyería realizadas con este metal. En la década de los 50' los tejidos de lana tenían gran auge en el pueblo, quedando pocos talleres dedicados a esta actividad.

- Quiroga: Desde la Época Colonial sobresale por la manufactura de bateas decoradas. Hasta la década de 1960, muchos artesanos se dedicaban a su elaboración con la técnica típica, que consistía en dibujar con pincel sobre una base maqueada; actualmente base y dibujo se realizan con pinturas industriales. La artesanía de madera se diversifica con mueble y juguetería de pino.
- Puácuaro: Famoso por su artesanía en Chuspata y tule, Puácuaro muestra su actividad desde el momento en que se llega al pueblo. Personas transportando la materia prima por la calle, la fibra secándose a un lado de las trojes, pequeños comercios con figuras tejidas, petates en los pisos. Las mujeres son las que en mayor grado tejen la fibra.
- Opopeo: Al llegar a la comunidad se hace evidente el oficio artesanal de este pueblo, ya que los talleres carpinteros exhiben sus muebles sobre la calle principal. La mayoría de los talleres elaboran muebles de pino, la silla es el artículo manufacturado por excelencia, siendo la más representativa aquella que lleva asiento y respaldo tejidos en Palma Real.
- Cuanajo: “Lugar de ranas”. Tiene como oficio principal la producción artesanal, el 85% de sus pobladores trabaja el mueble de madera utilizando su típica decoración llamada de ña o “picado”. También encontramos sus famosos tejidos en telar de cintura, con el elaboran fajas, caminos de mesa y rebozos. Los diseños permanecen muy similares a los prehispánicos
- Pichátaro: Su nombre proviene de la palabra “chátani” que significa clavar y el locativo “rhu”, en purépecha significa “Donde hacen clavos de madera”. Relacionado a las actividades artesanales, Pichátaro es conocido por la elaboración de muebles y talla en madera además de textiles bordados en punto de cruz, telar de cintura y telar colonial.
- San Miguel Nocutzepo: Esta comunidad se localiza en el municipio de Erongarícuaro, principalmente se trabajan los textiles elaborados por las mujeres de la comunidad. Se distinguen por sus grecas y diseños en bordado y deshilado sobre manta creando hermosos huanengos, servilletas, rebozos, cojines, ropones, entre muchas otras cosas más. (IAM, 2020)

Es en esta bioárea que nuestro estudio se llevara a cabo, ya que si bien, el lago de Pátzcuaro es fundamental y provee a los pueblos que lo rodean de un sustento alimenticio, la mayoría de los estudios se enfocan únicamente al municipio de Pátzcuaro y al pescado blanco, por lo tanto es de suma importancia hacer investigaciones enfocadas a los demás municipios y pueblos que conforman la zona lacustre, y aún más importante, estudiar el papel del maíz en los mismos, es decir, pensar más allá del pescado blanco y la noche de ánimas, cuestiones que se asocian

directamente con esta zona, pero que, no representan la complejidad y refinamiento de una cultura gastronómica bien definida como la que sustenta el pueblo purépecha en Michoacán.

Capítulo III. Aproximación metodológica

Para la presente investigación se empleó un paradigma constructivista, según (Ramos, 2015, pág. 14), rescatando las ideas de Gergen (2007) propone que: “El emergente constructivismo maneja la propuesta de abordar acontecimientos históricos de alta complejidad, en donde el saber no se considera como absoluto y acumulado, ya que, en lo social, los fenómenos se encuentran en constante evolución”

Así mismo, según lo propuesto por (Ramos, 2015, pág. 14) Citando nuevamente a (Gergen, 2007) “En el constructivismo se brinda gran interés al cómo se producen los significados y su utilización mediada por las convenciones lingüísticas dentro de los diversos contextos sociales o culturales, donde los individuos otorgan significados dentro de marcos de referencia interpretativos, basados en la historicidad y en lo cultural.”

Por otro lado, (Ramos, 2015, pág. 14) rescata lo propuesto por (Flores Fahara, 2004) expresando que “En oposición al determinismo del paradigma positivista en el constructivismo el relativismo afirma que no existen realidades únicas y determinadas, sino construcciones que responden a la percepción individual de cada individuo, lo que construye diversas necesidades e interpretaciones de lo que rodean a los individuos.”

3.1. Modelo de investigación

En la presente investigación haremos uso de la combinación de 3 modelos, el modelo de etnometodología, la investigación documental e Historia Oral.

Etnometodología: Investigación de orden cualitativo que explica los mecanismos, que llevan a cada cual a dar por sentado ciertos sucesos sobre los cuales se construyen después los significados, es decir, las personas, como poseedoras de prácticas lingüísticas y de competencias interactivas se convierten en medios a través de los cuales se hace posible observar y registrar los rasgos de la realidad de la vida cotidiana. La etnometodología entonces es una estrategia, que utiliza la gente común y corriente en la vida cotidiana cuando razona acerca de la realidad social y de sus obras y

cuando pretende hacer visible un fenómeno, también es un tema o un objeto de estudio, que se encarga de examinar los modos como las personas aplican reglas culturales abstractas y percepciones de sentido común a situaciones concretas, para que las acciones aparezcan como rutinarias, explicables y carentes de ambigüedad. (Ramírez Obledo, Arcila, Buritica, & Castrilón, 2004, pág. 102)

La etnometodología es de gran utilidad para poder dar coherencia a eventos, fenómenos y actividades que requieren de cierta explicación y lógica, sin ello, simplemente podrían parecer cuestiones carentes de sentido y que se ejecutan principalmente de manera instintiva o simplemente por satisfacer necesidades básicas del ser, por otro lado, es importante mencionar que se auxilia de las personas que conforman un grupo social, los cuales, nos darán un poco de contexto a los distintos rituales, ceremonias y eventos que se dan dentro de una sociedad y que conllevan una gran carga cultural.

Por otro lado, la investigación documental fue parte fundamental de la investigación, ya que, nos permite obtener un panorama sobre las investigaciones relacionadas al tema y el alcance que estas han tenido, sirviendo como un punto de partida y guiando la investigación.

Investigación Documental: El término documento se refiere a la amplia gama de registros, escritos y símbolos, así como a cualquier material fílmico, gráfico o iconográfico disponible. Los documentos incluyen prácticamente cualquier investigación previa durante la investigación, incluyendo relatos” históricos o periodísticos, obras de arte, fotográficas, memorandos, registros de acreditación, transcripciones de televisión, periódicos, folletos, agendas, notas de reuniones, audio y videocintas, extractos presupuestarios, estados de cuenta, apuntes de profesores y estudiantes y discursos, entre otros, los cuales pueden convertirse en material importante para la realización de una investigación, que de otra forma no podría darse cuenta. (Ramírez Obledo, Arcila, Buritica, & Castrilón, 2004, pág. 103)

La investigación documental solamente logra abarcar la información que se encuentra registrada, sin embargo, gran parte de las cuestiones culturales, sociales y artísticas, se transmiten por medio de una interacción continua, tal es el caso de la cocina tradicional, la cual, suele transmitirse de generación en generación y principalmente dentro del núcleo familiar, social y étnico, por lo tanto,

resulta de gran utilidad la historia oral, la cual, nos permite documentar de primera mano la información que compete a nuestra investigación.

La Historia Oral: Supone la recuperación sistemática de un corpus de información oral, que poseen los sujetos sociales que vivieron un hecho histórico o una situación en un contexto sociocultural, que el investigador pretende comprender desde el discurso de sus protagonistas. En este sentido, la historia oral se refiere a todo aquello que puede transmitirse a través de la oralidad y que para poder hacerlo se vale de la memoria, es decir, sucesos, cuentos, hechos, prácticas y saberes, formas de ver el mundo y de transformarlo, nociones éticas y principios morales, que pueden ser recogidos mediante conversaciones más o menos estructuradas. (Ramírez Obledo, Arcila, Buritica, & Castrilón, 2004, pág. 103)

3.2. Técnicas de investigación a aplicar

En la presente investigación, se pretende aplicar, debido a los fines a los cuales se enfoca la investigación y los modelos seleccionados las siguientes técnicas de investigación:

- Empleo de los medios audiovisuales para lograr una presentación inicial más importante. El audiovisual será sobre la zona a estudiar y debe incluir información específica de la comunidad
- Elaboración de mapas sencillos, gráficas y dibujos que indican los diferentes elementos históricos, sociales, económicos y culturales de la zona.
- Entrevistas libres, semiestructuradas, diálogos o reuniones abiertas y encuestas sencillas.

Todas las técnicas previamente mencionadas serán de gran relevancia para la investigación, ya que, gracias a ellas, podremos partir para recabar y analizar la información que posteriormente someteremos a un análisis, esto por ser una investigación de carácter cualitativa.

Capítulo IV. La importancia del Maíz en la región lacustre

De acuerdo a los datos obtenidos por medio de la metodología y herramientas empleadas para obtener y analizar la información que se obtuvo, es posible, generar conclusiones de cada lugar de estudio, y a su vez, generar conclusiones que abarquen deducciones que se repiten en las 3 localidades donde se llevó a cabo el estudio, generando estas, la Importancia del Maíz en la Cultura Gastronómica de la región lacustre de Michoacán.

A continuación, presentaremos las conclusiones generadas y clasificadas por lugar de estudio y las conclusiones generadas en torno a la Importancia del Maíz en la Cultura Gastronómica de la región lacustre de Michoacán en general.

4.1. Importancia del Maíz en la Cultura Gastronómica de Santa Fe de la Laguna.

Santa Fe de La Laguna, conocido previamente a la llegada de Vasco de Quiroga como Santapen (pueblo iluminado) es un pueblo situado en el Municipio de Quiroga a más de dos mil metros de altura, a 27 kilómetros de Pátzcuaro y es uno de los pueblos más importantes porque en él se construyó el primer Hospital Pueblo que fundó Vasco de Quiroga en 1533.

Este es un pueblo relativamente “pequeño”, ya que, si bien cuenta con una gran extensión territorial, solamente una parte está habitada y esto por las mismas familias que se han conservado ahí de generación en generación, su ley de usos y costumbres prohíbe la venta de la tierra a personas fuera de la comunidad, y la única forma de pertenecer a dicha comunidad para los foráneos es casarse con algún miembro de la misma, lo cual es poco frecuente según comentan sus habitantes. El principal ingreso económico depende de los bordados y la alfarería, actividades en las cuales participan familias enteras durante las distintas etapas del proceso, pero que tienen marcado de manera muy notoria la participación de la mujer, por otro lado, la gastronomía es un aspecto por el cual empiezan a apostar cada vez más como medio para generar ingresos.

Santa Fe de la laguna, al pertenecer a la zona lacustre de nuestro estado, se le atribuyen platillos y preparaciones elaboradas principalmente a base de pescado, como son los charales fritos o el

pescado blanco, sin embargo, esto es una simple creencia creada desde la perspectiva que nos ofrecen las diversas publicaciones que nos ofrecen los sitios web del estado de Michoacán, los cuales no pueden estar más lejos de la verdad.

La gastronomía de este pueblo es similar a la de los demás pueblos purépechas, tienen recetas elaboradas con diversas proteínas, recetas donde los chiles participan con sus distintos matices de sabor y nivel de picante y otras tantas donde el maíz es abundante.

10 Plaza principal en honor a Don Vasco de Quiroga, Santa Fe de la Laguna.



Fuente: Elaboración propia a base del trabajo de campo, 2020

4.1.1. El maíz, los alimentos y su clasificación.

Al entrevistar a la Sra. María Inés Dimas, nos comentó como el maíz y otros alimentos eran básicos para la alimentación del pueblo, y más importante aún, estos son de gran importancia en la interacción que tienen los habitantes del pueblo con los distintos eventos y situaciones que se presentan dentro del pueblo.

Dado lo anterior, ellos tienen una forma de clasificar su alimentación, de acuerdo, a la carga simbólica que se le atribuye a un alimento o preparación.

C.C.: En la escuela, cuando estudiamos cocina mexicana y llegamos al tema de la cocina Michoacana, se nos hacía mucha referencia a Pátzcuaro y el pescado blanco, pero, la zona lacustre

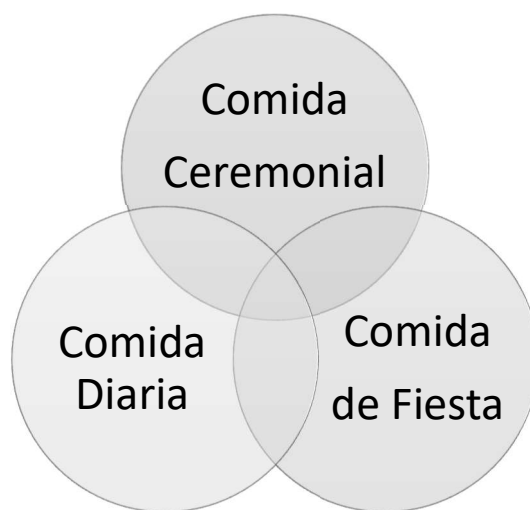
comprende más que Pátzcuaro y un ingrediente. Yo considero que ingredientes como el maíz desempeñan un papel importante en lo que ustedes elaboran, por lo tanto, me gustaría saber ¿Qué es lo consumen ustedes diariamente?

M.I.: Pues ahora si lo acabas de decir (haciendo referencia a mi comentario del maíz) que, de maíz, las tortillas en la casa no faltan, las tres comidas en el día se acompañan a base de tortilla

C.C.: Ok ¿para sus fiestas elaboran algún platillo en específico?

M.I: Si aquí (...) Nuestros platillos, aquí en la comunidad, al menos, los tenemos divididos en 3 partes, la primera es la comida diaria, la segunda es la de fiesta y la última es la comida de ceremonia. (Dimas, 2020)

11 Clasificación de la cocina en Santa Fe de la Laguna de acuerdo a las condiciones para su consumo.



Fuente: Elaboración propia de acuerdo al trabajo de campo, 2020

Entendiendo por *comida diaria*, todo aquel alimento que se consume de manera habitual es un elemento indispensable en la cocina, sin el cual, la comida no daría esa sensación de satisfacción o simplemente se podría percibir como una comida que no fue buena, el más claro ejemplo de esto es la tortilla:

M.I.: Pues ahora si (...) que, de maíz, las tortillas en la casa no faltan, las tres comidas en el día se acompañan a base de tortilla (Dimas, 2020)

En cuanto a *la comida de fiesta*, es aquella que se ofrece en eventos especiales, propiamente dicho, durante celebraciones festivas, generalmente están relacionadas con los santos y fechas del

calendario de la iglesia católica, sin embargo no se limitan únicamente a ello, en esta clasificación se pueden incluir los alimentos que se servirán a los asistentes e invitados de las celebraciones, tal es el caso de las bodas, bautizos, entierros o cualquier otra festividad dentro del ciclo de vida del ser humano. Por otro lado, también abarca a la comida servida como agradecimiento a los participantes en un trabajo colectivo en específico, en pro de la comunidad o como muestra de gratitud por la confianza depositada para cargos relevantes dentro de la misma, esto, de acuerdo a la percepción que tenga un grupo identitario sobre una fiesta

M.I: (...) El Carguero, los Priestis, el Orheti, que todavía conservamos en el hospital pueblo, son los encargados, ellos culminan el viernes, después de estar una semana en el cargo culminan preparando *Korundas*. (Dimas, 2020)

12 Mujer con atuendo tradicional purépecha en primera comunión, Santa Fe de la Laguna.



Fuente: Elaboración propia en base al trabajo de campo, 2020

La comida *Ceremonial* puede ser un poco más compleja, ya que, esta puede representar dos intenciones importantes. La primera sería el de la *comida como ofrenda*, en gran parte de México los alimentos se emplean como una ofrenda, junto con elementos como flores, velas, cohetes y danzas, el ejemplo más representativo de ello son los altares de muertos, en los cuales suele dejarse

platillos para el consumo de las personas que se pretende honrar con dicho altar, en algunos lugares se hace un intercambio de elementos para la ofrenda por platillos preparados específicamente para dicha celebración.

M.I: El pozole que también proviene del maíz es otro platillo ceremonial.

C.C: Justamente, este año asistí al día de muertos y pude ver que daban pozole en los altares.

M.I: Justamente, por eso son ceremoniales, porque se sirven en esos días cuando se está celebrando una ceremonia. (Dimas, 2020)

13 Personas recibiendo "pozole" como agradecimiento de sus ofrendas por el día de ánimas y altar con maíz como parte de la decoración, Santa Fe de la Laguna.



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo, 2020

El segundo sería el de los *dones de comida*, el cual aparece en las relaciones de intercambio, esto suele ser consecuencia de la necesidad de conocimiento, trabajo o habilidades específicas y se da en forma de comida preparada o ingredientes para su preparación en el futuro, tal es el caso de los alimentos que se ofrecen a los padrinos de un bautizo por aceptar dicho cargo y responsabilidad, el cual suele extenderse durante la vida de esa persona hasta el momento de su boda y posterior.

M.I: (...) Dentro de las ceremoniales (las Korundas), prevalece la Jauakata, que es a base de masa y frijoles, se elabora una capa de masa, luego se coloca una capa de frijoles y se repite el proceso (...)

C.C: Y ¿es algo que se prepara en alguna celebración especial entonces, esa corunda?

M.I: Si (...) un bautizo o en una (...) que puede y que quiere quedar bien, se sirven las Korundas Jauakatas que se sirven con el Churipo, que el Churipo es uno de los platillos también ceremoniales.

C.C: y el churipo ¿Tiene algún momento para su consumo o para prepararlo?

M.I: Hoy en día lo comemos cualquier día, pero anteriormente, el Churipo se servía en los bautizos, en las bodas y en los cargos especiales.

Para los patronales de San Nicolas de Bari, para la fiesta grande, se mataba una res y se hacia el churipo, en un bautizo también se hacia el Churipo.

En una boda, actualmente el Churipo se sigue preparando, se casan, hay boda y después de la misa se puede servir cualquier comida, puede ser pollo, carnitas, un tatemado, birria, barbacoa, lo que quiera la gente servir, pero... después viene la ceremonia de servir el Churipo.

C.C. Podríamos decir entonces, que ocupa un lugar o espacio específico en el menú de la celebración de una boda.

M.I: [Asintiendo] Eso, el Churipo se sirve primeramente a los padrinos, y en grandes cantidades, no es nada más un plato, al padrino se le sirve una cazuela grande, y aparte, su platito para que se lo coma, o sea que eso es esencial para una boda ¡cuando la fiesta es grande el Churipo no tiene faltar! Así como el Atole. (Dimas, 2020)

El hecho de tener una clasificación sobre los alimentos y el momento para su consumo habla sobre una cultura gastronómica bien desarrollada y organizada, lo cual resalta bastante, en un grupo étnico con tantos años de historia y que ha pasado por tantos procesos de transformación.

4.1.2. El Maíz y su repercusión en las interacciones sociales.

La alimentación no es una cuestión con repercusión únicamente en el aspecto nutrimental, también tiene un gran peso en la forma en que interactuamos a nivel social, ya sea en el momento en que seleccionamos lo que se debe consumir, la ocasión, el lugar, con quien se debe de compartir, quien la transformará y servirá, es decir, la alimentación es el detonador ideal para el desarrollo social.

El maíz al ser un elemento fundamental en la alimentación de Santa Fe de la Laguna y estar presente en los distintos acontecimientos del pueblo, tiene un gran poder para generar interacciones sociales, tal es el caso de las interacciones sociales que se generan en los propios hogares, donde los métodos y técnicas de transformación, recetas y tradiciones en torno a la cocina se comparten de generación en generación, incluso es factible ver a niñas aprendiendo a hacer tortillas o participando en la preparación de otros platillos para el consumo de los que conforman dicha familia.

C.C: ¿Existe alguien en su familia a quien usted le enseñe a cocinar o a alguna de sus compañeras que mencionaba?

M.I: Aquí en Santa Fe de la Laguna, toda la mujer es cocinera, porque aquí la mamá prepara a su hija para que sea ama de casa y tiene que cocinar todos los días. Yo siempre he dicho que no nada más nosotras, que ya hemos participado en eventos (...) pero no por eso nosotras somos más que la mujer de aquí, porque todas sabemos cocinar.

Desde niñas, al menos yo a la edad de 7 años, empecé a cocinar al lado de mi abuela y de allí, soy profesionista, soy casada, soy madre de familia, pero no por eso dejo de cocinar (...)

C.C: Entonces, como indica, se prepara a las hijas en caso de que tenga para cocinar, es una cuestión más como familiar.

M.I: Si, mis hijas ya no conviven aquí, pero todas saben cocinar, ya solo me queda una soltera, es arquitecto, vive en la ciudad de Morelia (...) y si a todas les interesa, tengo a todas mis hijas profesionistas y todas cocinan. (Dimas, 2020)

Cuando se cocina para acontecimientos donde se espera una mayor cantidad de comensales, se solicita el apoyo de otras personas dentro de la comunidad, las cuales, pueden o no pertenecer a la familia, sin embargo, se relacionan por medio de otro tipo lazos, como son la figura de los padrinos, madrinas, ahijados, etc. los cuales desempeñan un papel en la preparación y consumo de los alimentos, generalmente, las mujeres en el apartado de la preparación de los alimentos, lo cual genera un ambiente de convivencia, interacción, aprendizaje y formación para las más jóvenes, las cuales aprenden de primera mano la cocina que las dota de una identidad cultural.

M.I: Si, yo creo que nuestros platillos se van transmitiendo de generación en generación.

C.C: ¿O sea que ustedes no manejan cantidades exactas?

M.I: No manejamos cantidades, ni tiempo de cocción, ni temperatura, porque no se puede por la leña medir la temperatura, no tenemos cierta medida (...)

C.C: Es que siempre me he preguntado cómo le hacen para hacer tanta comida

Rosario: Perdón por interrumpir, lo que nosotros hacemos, es probar la masa para ver si tiene sal, cuando esta cruda y la estamos amasando, también, para ver la cocción se saca una y se le da unas palmaditas.

C.C: ¿A la Korunda?

R: Sí, a la Korunda, al tamal o lo que sea de maíz, se le dan palmaditas para escuchar el sonido, cuando se escucha un sonido hueco se dice que ya este cocido, y se nos da a probar a cada quien, para dar el visto bueno, en caso de que no suene hueco, se regresa a la olla.

C.C: Entonces, su cocina si es una cuestión muy de comunidad.

M.I: Es de comunidad, si nosotros cocinamos en común.

M.I: Si vamos a una fiesta y nos dicen dos o tres mujeres que, si les hacemos una cazuela de arroz, si, como no, y entre tres o dos les hacemos una cazuela de arroz de 6 kilos o de 8 kilos. También lo mismo si nos encargan el churipo, también tienen que ser unas 3 o 4 mujeres, para que mientras una descansa la otra vigila que la leña no deje de quemarse. (...) Si, pues es convivencia, el preparar la comida es convivir, a veces, ahí se da cuenta uno de como esta esa familia, si tienen problemas, si van a tener una fiesta, ahí se entera uno. (Dimas, 2020)

14 Mujeres cocinando pozole y atole para el día de ánimas, Santa Fe de la Laguna.



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo, 2020

Como podemos observar, la interacción social y la transmisión de conocimientos tiene un lugar muy importante en la cocina, pero esta detona durante el consumo de los alimentos, donde la comida es completamente humanizada por medio del dialogo y la generación de sensaciones y emociones, aquí también resalta el papel de la mujer, quien al igual que la tierra proveedora de alimentos, se encarga de satisfacer el apetito y la sed de un grupo social.

C.C: Al momento de comer sus alimentos ¿Si generan ustedes alguna convivencia? ¿Comen ustedes al mismo tiempo? ¿Primero los hombres y luego las mujeres?

M.I: Aquí la costumbre es que primero se les sirve a los hombres, Aquí los hombres se sientan aparte y las mujeres aparte. Como la mujer es la que está sirviendo y sirviendo los platos, salen primero los platos de los hombres, por eso son las mujeres quienes se sientan al último, claro que hasta el último comen las que están sirviendo, las que están al lado del fogón.

C.C: Y ¿hay alguien que se encargue de preparar las tortillas durante la comida o se preparan por montones y se colocan en tortilleros?

M.I: Se están preparando, claro que se van sirviendo en la mesa, pero, claro que, si son tortillas hechas a mano al momento, para eso son las ahijadas del padrino, las sobrinas, todas las mujeres jovencitas se juntan ahí en dos o tres comales para que las tortillas vayan saliendo. (Dimas, 2020)

La cocina en Santa Fe de la Laguna ha permanecido casi sin alteraciones, gracias al hincapié y al esfuerzo que hacen dentro de la comunidad por conservar y compartir sus tradiciones, usos, costumbres y creencias, por medio de la transmisión oral de las mismas, el caso ejemplar de ello es la gastronomía la cual es una piedra angular en la generación de una identidad cultural, por lo tanto, no es de sorprender que el maíz y sus derivados sean básicos dentro de dicha cultura gastronómica.

4.2. Importancia del Maíz en la Cultura Gastronómica de San Jerónimo Purenchécuaro

San Jerónimo Purenchécuaro es un pueblo ubicado dentro del municipio de Quiroga en el Estado de Michoacán, esta comunidad se sitúa a orillas del lago de Pátzcuaro, propiciando el consumo de los alimentos que este puede proveer como son los charales y el pescado.

Este pueblo tiene una arquitectura distinta a la que se puede apreciar en Santa Fe de la Laguna, que se encuentra aproximadamente a 10 minutos de camino en automóvil, los cuales pueden parecer cortos en la actualidad, sin embargo, en los momentos que no se contaba con dichos medios de transporte podrían ser distancias de gran cantidad de tiempo, esto genera una diferenciación no solamente en cuanto arquitectura, sino también, en aspectos que tienen un impacto directo con la cultura y la sociedad.

Un claro ejemplo de ello, es que al ingresar en el pueblo, no es fácil encontrar mujeres portando la vestimenta tradicional, a pesar de que en dicho pueblo es donde se elaboran las blusas que se utilizan en los trajes tradicionales, por otro lado, el lenguaje es un factor clave y que genera diferencia, en San Jerónimo Purenchécuaro la mayoría de sus habitantes hablan español, solamente algunas personas mayores o casos específicos conocen y emplean el idioma purépecha, lo cual resalta mucho al ser una población menor que la de Santa Fe de la Laguna.

Las actividades económicas se basan en la confección de blusas para los trajes tradicionales que portan las mujeres Purépechas y otros componentes del atuendo, por otro lado, gran parte de los habitantes se conforma por personas mayores y niños, la gran mayoría de la población en edad productiva según cuentan sus habitantes se dedica a la docencia en pueblos aledaños, ciudades o rancherías y otros cuantos viajan a los estados unidos para proveer a sus familiares que se quedan en el pueblo.

En este pueblo el turismo no aporta una gran cantidad económica, sin embargo, es una cuestión que está cambiando poco a poco, gracias a una mujer llamada Rosalba Morales Bartolo, quien ha generado un gran impacto y una gran influencia dentro de su pueblo, convirtiéndose en un

personaje de gran relevancia en cuanto a la gastronomía nacional, esa mujer ha logrado atraer visitantes con la finalidad de probar los platillos que en su hogar prepara, además de ello, ha logrado crear una pequeña red de comercio beneficiando a los proveedores de su comunidad y promoviendo los productos que generan identidad a su pueblo.

4.2.1. El maíz, fundamento de la alimentación y factor cultural.

El hecho de que un ingrediente este tan íntimamente relacionado con un pueblo, y que, además, genere un sentido de pertenencia e identidad, nos habla de lo mucho que se ha cuidado dicho producto y de cómo se ha procurado su cuidado y conservación, y el maíz es un claro ejemplo de ello.

Al entrevistar a la Cocinera Tradicional Rosalba Morales Bartolo, pudimos darnos cuenta de que su cocina, si bien es llamada cocina tradicional, esta se encuentra abierta a otros ingredientes y modificaciones, lo cual nos habla de un hecho plenamente dinámico, esto es un mero reflejo de la sociedad en la cual se crio y el desarrollo que ha tenido su cocina, sin embargo, para poder crear o mejor dicho innovar, es necesario tener fundamentos tanto de ingredientes, métodos y técnicas de transformación, los cuales obtuvo principalmente de sus antepasados, los cuales le enseñaron una lección de gran importancia, lo fundamental para la alimentación es el maíz.

C.C: (...) como usted lo menciona, los jóvenes no le damos la importancia que merece la cocina de nuestros pueblos y toda la historia que conlleva, (...) Yo desde afuera puedo ver que un elemento fundamental para su alimentación es el pescado, ya que es lo que se obtiene naturalmente de su entorno, pero, también considero que el maíz es muy importante para ustedes, incluso más allá de la tortilla que forma parte de la comida diaria del mexicano, por eso, me gustaría saber ¿que consumen ustedes en un día cualquiera?

R.M: Mira, el maíz... el maíz es... para el que no lo sepa valorar, podría decirle que es el oro, el oro blanco, oro amarillo, negro, del color que sea, es de un valor muy grande, y justo eso lo explique durante la pandemia (...) ¿Sí se están dando cuenta que ahorita con la pandemia lo más importante es tener granos para comer? Porque, si esto se va más a desastre, aunque tengas barras de oro ¿dónde vas a comer? ¿Dónde vas a comprar? ¿Qué le vas a morder? Sin embargo, yo me paso aquí a mi

huerto y corto un nopal, y voy a comer, un aguacate, un chile, una lima o un limón, pero voy a comer, aunque sea con un chile y teniendo dos tortillas yo sobrevivo.

Entonces, que tan importante es comenzar a reevaluar y volver a los orígenes, y ¿cuáles son nuestros orígenes? Las semillas, principalmente el maíz, el maíz ha permanecido millones de años, y yo te puedo decir de cuando yo empecé a tomar consciencia a los 4 o 5 años, cuando nosotros éramos felices comiendo una tortilla, aunque sea con sal o los famosos burritos (...) (Morales Bartolo, 2020)

15 Maíz rojo y metate, Cocina de Rosalba Morales, San Jerónimo Purenchécuaro.



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo, 2020

De acuerdo a lo anterior, el maíz es la base de la alimentación en este pueblo, un ser humano puede sobrevivir simplemente con ingredientes tan básicos en nuestro país como son el limón, el chile y la tortilla, los cuales bien podrían ser una cuestión que se repite en toda nuestra extensión territorial no solamente en las comunidades indígenas.

Por otro lado, resulta interesante cuestionar que tan necesario es identificar los ingredientes que dan coherencia y contexto a la gastronomía de un pueblo, tal es el caso del maíz, el cual se ha preservado a través de los años, sin embargo, en muchos lugares se le ha dejado de dar la simbología que en algún momento tuvo y simplemente se sigue consumiendo por cuestiones que

apelan más al paladar que a la razón, y de esta manera se van perdiendo las tradiciones como resultado se modifica la cultura de un pueblo, e incluso de un país.

R.M: (...) eso es lo que yo les comentaba, debemos de volver, y sobre todo ustedes los jóvenes, a replantear ¿Qué están estudiando? ¿Por qué lo están estudiando? Y además ¿Por qué ya no tiene tanto significado?...

C.C: ¿Usted considera que exista algo que los chefs, cocineros, gastrónomos, etc., podamos hacer para promover o conservar verdaderamente la cocina mexicana lejos de solo navegar con el título de Cocineros mexicanos?

R.M: Lo pueden hacer, pero lo principal, lo principal que deben de hacer ustedes los jóvenes que les están metiendo casi de a fuerzas la cocina tradicional en las escuelas y basándome en lo que me tocó vivir a mí, (...) deben de aprender porque si no en algún momento los van a regresar, porque les va a faltar ese conocimiento que yo ya tengo de por vida, lo más importante es no hacer las cosas porque los obliguen, si tienen un ego muy grande y no les interesa no deben de sentirse forzados. (...) ahora sí que la cocina tradicional se la están metiendo a fuerzas a los jóvenes, pero ya depende de ustedes hasta donde quieren llegar, porque hay otros chefs que se están poniendo abusados y no tardan ellos en hacer sus doctorados o dar sus clases con lo que hacemos nosotros. A ustedes llámense chefs, cocineros o como quieran ¿qué les falta para hacer eso? No hay necesidad de que ustedes se enfoquen en tortillas, háganse buenos maestros para que salgan al mundo a dar las clases, a impartir y a llevar lo que de verdad es el producto mexicano, y evitemos que un extranjero se especialice y vaya con la bandera mexicana como si fuera el que encontró el hilo negro. (Morales Bartolo, 2020)

Mediante la investigación y la documentación, es posible generar fuentes de conocimiento que puedan servir como fuente referencial para las generaciones futuras, además de ello, estos documentos tendrán un gran valor, no solamente cultural, sino social y práctico, en ellos quedaran registrados los distintos factores que han ido modificando la cultura gastronómica de un pueblo o grupo humano, tales como las revoluciones, la introducción de nuevos ingredientes, métodos y técnicas de transformación de los mismos.

El mejor ejemplo de este tipo de investigaciones fue el que le dio el reconocimiento como patrimonio inmaterial de la humanidad a la cocina de México, el cual hace una mención especial de Michoacán en el título y tiene como fundamento a la cultura purépecha y el maíz.

L.C: ya muchos le están dando el lugar que se merece a nuestras tradiciones, porque al final de cuentas ustedes son los representantes de nuestras tradiciones, de nuestros pueblos.

R.M: Si, miré, yo vi un cambio, cuando la UNESCO nos dio el reconocimiento de Patrimonio Intangible de la Humanidad, sobre todo pues a la cocina (...) cuando se le dio el reconocimiento a México y el paradigma fue a Michoacán... medio mundo volteo para acá. (...) Michoacán fue el paradigma, aquí no entro ni Oaxaca ni Puebla, aquí llevaron dos cocineras michoacas, de aquí de Michoacán salió desde el tratamiento de la tierra, el cultivo, como creció la milpa, lo que crece de la milpa, porque se comen las calabacitas, los frijoles, todo lo que implica una milpa, se llevó en video desde el inicio hasta el término del ciclo y hasta su degustación, nuestras compañeras primero fueron a París, pero por las cazuelas de teflón y otras cuestiones no hicieron mucho, entonces decidieron irse a otro país que no fuera tan primer mundo, se fueron a Nairobi y ahí sí pudieron hacer fogones en el suelo y nixtamalizar con leña, pero en el camino se les quebró el comal y haya tuvieron que buscar algo que se les asemejara, resulto que encontraron una especie de comalotes gruesos que ellos usaban para alguna comida o algo y fue con lo que hicieron las tortillas, que pasa con nuestra comida y nuestra macizez, pues que les dejamos un gran legado a Nairobi, porque ellos ya están haciendo tortillas, África ya está haciendo tortillas, se exportaron tortilladoras, molinos, cal, maíz, en fin todo lo que se pudo para hacer tortillas, a partir de algo que ya tenían, su comal, pero les faltaba saber nixtamalizar. (...) de ahí cambio su visión y también nos contaron que están sembrando maíz ahora, entonces, pues eso es un legado que sin pensar se dejó en África, cuando en París no se pudo hacer, además de que toda la información que ellos llevaron pues ha servido, y ahorita ya llevamos 10 años, que todos dicen pues si llevan 10 años, pero si no nos ponemos a trabajar nos lo quitan. Fíjense, entonces, todo parte desde el nombramiento, de ahí todos voltean a ver a las comunidades indígenas, luego todos los chefs y las escuelas de cocina voltean, porque las escuelas solo estaban dando comida popular y alta cocina, cocina internacional, entonces no había ningún ramo que hablara de la cocina de tradicional de los pueblos indígenas de México, nada, las que se hicieron famosas fueron las que anduvieron acá en los pueblos, aprendieron recetas, se fueron le pusieron florecitas y dijeron así es la cocina de los pueblos, pero no le daban el valor a la información de que lugar era ese platillo. (Morales Bartolo, 2020)

La gastronomía al igual que la cultura cuenta con un carácter altamente dinámico y aún más importante, es altamente permeable, el caso de como el maíz repercutió en Nairobi demuestra que un nuevo método, técnica o ingrediente puede ser un factor de gran importancia en la cultura gastronómica de un país, por otro lado, el hecho de que una persona se exponga a nuevos sabores, métodos y técnicas también modificará la cocina que dicha persona producirá.

R.M: (...) yo les hablo mucho de que cada cocina es un mundo, aunque yo esté en San Jerónimo puede que mi vecina me sorprenda con un *atole agrio* que yo también lo hago, pero a lo mejor el de ella esta super mejor a lo mejor tiene mejor fermentación o a lo mejor se le paso la fermentación, cada hogar es un mundo, imagínate cada pueblo, porque a mí me sorprendió que en Santa Fe de la Laguna, se comen mucho un quelite nosotros aquí no le hacemos caso, aquí sabemos que es nomas para los animales y sin embargo ellos hacen una *Atápakua* muy rica a base de ese quelite, pero, también me dijeron que si estaba muy floreada no la usará porque tenía que estar así medio tierno para que no amargara, aun no la hago, pero bueno, es un conocimiento más que yo tengo

C.C: Entonces de acuerdo a su percepción ¿La cocina es una cuestión que siempre va a ser lo mismo o cree que se modifica?

R.M: Ah no, mi cocina no, mi cocina está cambiando constantemente, simplemente ahorita ya probaron un taquito de salsa de pitahaya y esa salsa de pitahaya me salió o me nació un día que tenía una pitahaya, un chile y estaba comiendo un pescado, y recuerdo que se me hizo fácil ponérselo, molerlo y se me hizo tan bueno, no la saque en ese momento, me lo guarde unos años. (Morales Bartolo, 2020)

La gastronomía de San Jerónimo Purenchécuaro representa de la mejor manera el carácter dinámico que tienen tanto la gastronomía como la cultura, permitiendo la entrada de nuevos productos y adaptándolos a su paladar, sus necesidades y sus preferencias, de igual manera que se da con otros factores como el lenguaje o la vestimenta, sin embargo, cabe resaltar el trabajo que están llevando a cabo personajes como lo son Rosalba Morales por reintroducir algunos aspectos a la cultura y la gastronomía como el consumo de los quelites, la conservación de las tierras o el aprecio y respeto por el maíz, desde la forma en que se cosecha, se seca, se transforma y se consume.

Los esfuerzos por preservar la Cultura Gastronómica de un pueblo siempre serán de gran utilidad, para la historia, la sociedad y en general, para un grupo humano, ya que, es fundamental tener una Cultura Gastronómica bien definida para generar un sentido de identidad y pertenencia, además de ello, la Cultura Gastronómica es el medio por el cual se pueden expresar y recrear ideas, simbologías y sentimientos con los que nos rodean.

4.2.2. *La tierra proveedora de alimentos y el maíz*

Una cultura gastronómica requiere que los alimentos sean dotados de un gran valor simbólico, ya que de esto depende que sean aptos para el consumo o sean destinados para otra actividad, sin embargo, algunos métodos y técnicas de transformación hacen posible la dignificación de dicho producto dotándolos del carácter digno para entrar en el ser humano y dotarlo de nutrientes, tal es el caso del maíz, mediante la nixtamalización, sin embargo, el maíz es un alimento de gran nobleza que interactúa de muchas maneras con los ingredientes que se encuentran disponibles en el pueblo de San Jerónimo Purenchécuaro, el hecho de que no cuenten con una clasificación específica de sus alimentos, genera otra forma de consumo, la cual es el consumo por temporada de los alimentos.

C.C: ¿Usted tiene alguna forma de clasificar sus alimentos?

R.M: Yo, trabajo puro por temporada, mi cocina es temporal, no es como ahorita que ya tienen sus menús por x tiempo, aquí lo que nunca me falta es el taco de charal, el pescado en mole ceremonial o en salsa y ya en cuestión mía de las *Atapakuas*, porque de repente tenemos quelites, de repente hay verdolagas, calabacitas, flor de calabaza entonces van cambiando los platillos y no manejo yo sobre menú, porque de repente me llegan a pedir hongos en enero y pues ni de chiste, esos son de temporada de lluvias y el que alcanzo a venir unas dos o tres veces pues aprovecho. (Morales Bartolo, 2020)

16 Taco de charal, cocina de Rosalba Morales, San Jerónimo Purenchécuaro.



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo, 2020.

Sin embargo, el maíz hace su aparición durante las festividades y ceremonias, tal vez se ha ido modificando el contexto en el cual se presentaban algunos platillos, pero en todas las celebraciones que se llevan a cabo, el maíz es un factor primordial, ya que es algo básico para ellos, es algo que la tierra en la que se situaron les provee al igual que el pescado o los charales.

C.C: ¿dentro de su cocina ustedes conservan algún significado o algún simbolismo que tenga que ver con su cocina o su cultura? ¿Algún alimento que solo preparen en cierto momento o cierta festividad?

R.M: Si claro, te voy a decir como el pescado en mole ceremonial, solamente se come cuando muere alguien, lo entierran y regresan a la casa...

C.C: En cuanto al maíz ¿tienen platillos que elaboren para festividades en base al maíz?

R.M: Pues sí, las *korundas*, cuando tenemos una fiesta grande, una fiesta patronal se hacen muchísimas *korundas*, muchísima tortilla, muchísimo *atole*, en fin, si hay muchas, es una base principal para todo, aquí no vas a hacer una comida que no lleve maíz, que no lleve la cimentación del maíz (...) las fiestas tienen una base principal sobre el maíz, todo gira en torno del maíz, puedes contratar bandas, puedes contratar todo lo que tú quieras, pero lo principal es lo que vas a comer y aquí en las comunidades nos preocupamos más en que vas a dar de comer, entonces si vas a dar un *Churipo* pues es obvio que vas a hacer más de 1000 *korundas* mínimo serían unas 2500 *korundas* para una fiesta patronal y *Korundas* no corunditas, y pues luego las tortillas, te tienes que prevenir con el maíz para las tortillas, luego si vas a hacer atoles, tienes que escoger el maíz que vas a usar para los atoles, ya sea rojo, morado o blanco, ya depende de cual escojas. (Morales Bartolo, 2020)

El maíz no es el único elemento que puede proveer o dar un valor agregado a los alimentos, muestra clara de ello es el equipo que se emplea para la transformación de los alimentos como los molcajetes que gran cantidad de personas aseguran da un mejor sabor a las salsas o los metates que son clave para preparar las tablillas de chocolate, otro factor de gran importancia es la fuente de calor que transforma los alimentos.

C.C: (...) solo usted que toda la vida ha vivido y trabajado con esos ingredientes sabe cuál es la mejor forma para trabajarlos.

R.M: Claro, ellos se ponen en mis manos y lo que se, yo debo de tener mis cazuelas especiales, mi leña especial para dorar el charal, para cocer frijoles, tamales, tortillas, la leña debe ser especial para

cada cosa, y eso yo lo aprendí de mi mamá, sus pescados no se amargaban y yo me preguntaba porque, un día me dijo que solo era cuestión de cambiar la leña y lo hice, esa fue la solución. (Morales Bartolo, 2020)

Es importante destacar como los procesos que giran en torno al maíz siguen resultando de gran importancia, siendo casi casi estáticos en la cocina de la señora Rosalba, lo cual dota de un carácter gourmet a sus platillos, siendo estos un verdadero elemento potencializado para un negocio, pero más allá de querer ofrecer un producto de calidad, lo hace por respeto al ingrediente y al esfuerzo que conlleva su producción desde la cosecha, la transformación y el consumo.

C.C: ¿Aquí dentro de su huerto usted tiene maíz o usted lo cosecha para los platillos que prepara?

R.M: No, yo ya no alcanzo, yo quisiera (...) pero yo ya no alcanzo, yo ya he hecho tanto en esta vida, me encanta la agricultura y lo debo de aceptar, me gustaba mucho ir a pescar con mi papá desde niña porque eso se me formo desde niña, la que ahorita está sembrando es mi hermana, ella fue la que entro como campesina y pues claro, yo a ella le compro el maíz, le compro la masa.

C.C: Pero, entonces ¿si consume el maíz que se produce aquí en su localidad?

R.M: Ah no si, pues claro, pues imagínate, mientras sea maíz bueno, mientras no se les haya echado a perder, mientras no se descaliente y tenga un buen tratado les consumo, cuando veo que no está bien tratado pues no, yo he estado tratando de platicar también con las personas, sí ellos tienen el maíz o sí ellos cosechan el maíz que le den el trato adecuado, porque si lo tienen por ahí tirado o no le dan el secado adecuado pues no lo van a poder vender.

Yo les cuento de unas personas a las que antiguamente les compraba el maíz, pero de verdad que era de apreciar el cuidado que le daban a su maíz, desde la cosecha, llegar y sacarlo de los costales, aventarlo al patio, todos los días darle vuelta, después todo pasarlo a otro patio donde no se mojara, luego ponerles petates debajo y luego de ahí lo iban bajando, quitando hojas, desgranando y ya almacenándolo o si ya tenían pedido pues entregarlo y con ellos nunca me salieron mal mis tortillas, mis atoles ni nada, pero eso ya depende mucho de los campesinos.

C.C: Si, el platillo que presenta al comensal depende de muchas cosas, incluso desde el cuidado que le da el campesino a la materia prima.

R.M: Si y eso es algo sobre lo que los estoy intentando concientizar, muchos restaurantes están viniendo a tomar sus clases de cocina porque ellos quieren aprender a cocinar, quieren aprender a nixtamalizar y a hacerse su propia tortilla y eso es padrísimo (...) Por eso cuando vienen y quieren

tomar clases de Nixtamalización conmigo se las cobro (...) y me dicen que es mucho, pero no, mi conocimiento desde niña es mucho y yo en una clase les voy a entregar más de 40 años de lo que yo aprendí. (Morales Bartolo, 2020)

La interacción entre los distintos elementos que conforman a la tierra proveedora de alimentos y el hecho de que estos puedan converger de la mejor manera dentro de la cocina es una cuestión que resulta bastante interesante, además de ello, es un factor que tiene un gran impacto en la economía, y, por lo tanto, tiene un beneficio para gran cantidad de habitantes de la comunidad, permitiendo que se sigan desempeñando oficios tradicionales y beneficiando a una gran cantidad de familias.

C.C: ¿usted cree que una unión entre cocineras tradicionales y chefs frente a un restaurante sean una buena combinación?

R.M: Pues mira, varios restaurantes han metido mi comida y yo soy un factor para potenciar sus negocios, por ejemplo, en Nicos están metiendo mis charales, junto con Mariana de Cocina M, Aperi, Lü, San Miguelito, etc. Imagínate lo que he hecho alrededor de todo esto y como ellos están generando economía a mi comunidad, y es algo de lo que se dan cuenta, preguntan por los pescadores y sus familias, me he convertido en una distribuidora. (Morales Bartolo, 2020)

La tierra proveedora de alimentos no solamente dota de productos aptos para el consumo del ser humano, sino que en la actualidad, los ha provisto de una forma de subsistencia económica, gracias a los distintos factores sociales y a la apertura que han tenido sus habitantes a la modernidad, como consecuencia de ello, los productos que aquí se generan podrían incluso llegar a adquirir el carácter de producto gourmet de acuerdo a las características que presentan, tanto los charales como el maíz son el ejemplo ideal de productos donde el esfuerzo y cuidado tienen un gran impacto en el producto final.

4.3. Importancia del Maíz en la Cultura Gastronómica de Tzintzuntzan

El municipio de Tzintzuntzan, el cual fungió como la ciudad más importante del pueblo purépecha, incluso, llegando a ser la capital de dicho imperio, de ello, se mantienen la zona arqueológica de las *Yácatas*, las cuales constan de 5 templos purépechas del siglo XIII. Por otro lado, se cuenta con un aire colonial propio de los pueblos que se transformaron como consecuencia de la influencia de los conquistadores españoles, muestra de ello, es el convento de San Francisco, el cual, hasta la fecha conserva los árboles de olivo, que el mismísimo obispo Don Vasco de Quiroga plantó.

Si caminamos por el pueblo, es notable la gran cantidad de artesanías que se encuentran a la venta, muchos textiles y una gran cantidad de artesanías de “Chuspata”, los alimentos en su mayoría no presentan una gran diferencia a los que se consume en la ciudad, se pueden observar muchos puestos callejeros que venden lo que denominamos como *garnachas* (alimentos generalmente elaborados a partir de masa de maíz como *quesadillas*, *gorditas*, *tlacoyos*, *sopes*, etc.)

17 Artesanía de "Chuspata", Tzintzuntzan.



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo, 2020.

Este pueblo es conocido por la festividad de la noche de ánimas.

4.3.1. El maíz persiste en una cultura siempre cambiante.

La cultura es una cuestión altamente dinámica, y por lo tanto ésta se encuentra en un estado de cambio constante, las distintas áreas que componen la identidad de una comunidad, suelen ser la vestimenta, el idioma o la gastronomía. La gastronomía en Tzintzuntzan, en la cual, si bien se conserva el uso de utensilios, métodos y técnicas de transformación, se han ido perdiendo los significados que otorgaban a los distintos platillos, permaneciendo pocos y conservando en su gran mayoría, aquellos que están relacionados a fechas muy específicas, sin embargo, el maíz es uno de los elementos que ha logrado persistir, claramente, con modificaciones en su simbolismo y su significado.

Sra. María: Pues, ahora sí que el maíz es de máxima importancia en nuestra cocina, la gente es por eso que viene y se nos acerca, por las tortillas hechas a mano, todas las hacemos al momento de los distintos nixtamales que tengamos.

C.C: Ok, y para este nixtamal con el que hacen sus tortillas, ¿de dónde consiguen el maíz para nixtamalizarlo?

S.M: Pues, se lo compramos aquí a nuestros vecinos [señalando el campo de lado izquierdo a su negocio] cuando es tiempo de cosechas (...)

C.C: ¿Qué cantidad de platillos preparan aquí con el maíz?

S.M: Pues, más que platillos son guisados, por ejemplo, utilizamos las tortillas para espesar nuestro mole, con todos los guisados como la carne de puerco en chile negro, el pipián, el pescado frito, el caldo de pescado, todos nuestros guisados y caldos se sirven con tortillas para acompañar, la gente de aquí ni usa los cubiertos, nomás llega y con la tortilla se come las cosas, el caldo directo del plato y a sorbos, ya los que vienen de fuera si usan sus cucharas y tenedores, también, usamos la tortilla para las quesadillas que pueden ir de todos los guisados que tenemos, pero en sí, donde más se nota el maíz es en las tortillas que pueden ir de maíz azul, blanco o colorado. (Gonzales Marín, 2020)

Si bien, algunos platillos han logrado persistir, muchas veces se han empleado sin tener un verdadero significado, se hacen por cuestión de tradición, ya sea porque de esa manera lo hacían sus familias, porque es una costumbre para el pueblo, pero realmente llega a carecer de un sentido o una lógica el consumo de dichos productos, solamente es una cuestión que se repite, se ha

desvalorizado el alimento, pero ha logrado persistir con el tiempo y se sigue recreando para conmemorar eventos.

C.C: ¿aquí en el pueblo tienen platillos tradicionales a base del maíz?

S.M: Pues, si tenemos platillos tradicionales, pero así a base del maíz específicamente... pues no, la verdad no... como platillos tradicionales tenemos el conejo en corpus, bueno, el churipo que hacemos con pescado a veces lo servimos con corundas que son de maíz, otro podría ser el atole de grano que lleva los granos del elote y es salado, el que llamamos posuli que es un pozole, pero con elote tierno, de ahí en fuera viene el mole que damos en las bodas, que puede ser de pollo o guajolote... otro que dicen que es de aquí, pero que no es de aquí es el tamal de charales, ese lo hacen pero en la Pacanda, nada más que de ahí se lo trajeron para acá y ya lo quieren vender como de aquí, pero no lo es, es de la Pacanda y solamente es de una masa de maíz con sal, con un como pico de gallo, puede llevar ajo y chile manzano o habanero, luego se pone en las hojas de tamal remojadas junto con el pescado que son charales o trucha y ya se pone a cocer o en el comal, igual se recalienta en el comal. (Gonzales Marín, 2020)

18 Cocina de la. Sra. María Dolores Gonzales Marín, Carretera Patambicho-Quiroga



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo, 2020

Sin embargo, se le sigue dando una gran importancia a cuestiones de transformación como es la nixtamalización y se sigue guiando por el consumo del maíz local sobre el maíz de otras comunidades, lo cual, hace que el maíz tenga un carácter especial, incluso, lo dota de una gran importancia en comparación con otros productos que simplemente se consumen sin prestar tanta importancia a su procedencia como pueden ser el pescado, el queso o los chiles.

S.M: el metate si es otra cosa, lo usamos a veces para darle la consistencia que queremos al nixtamal, a veces le agregamos agua y con el metate la mezclamos, para que nos salgan bonitas las tortillas, pero para otras cosas casi no... bueno, a veces para el mole, pero, solo que sea poquito o que las muchachas quieran hacerlo para nosotras, porque la verdad es (Gonzales Marín, 2020) que, si es muy pesado, pero también le da otro sabor.

C.C: Entonces ¿el nixtamal lo preparan ustedes o se lo compran a otros?

S.M: No, nosotros hacemos nuestro nixtamal, lo cocinamos con la leña para que quede bueno, pero, lo llevamos al molino, nos cobran treinta pesos por barrica, pues si nos conviene (...) (Gonzales Marín, 2020)

19 Tortilleros, prensa y comal para las tortillas, cocina de la Sra. María Dolores Gonzales Marín, Carretera Patambicho-Quiroga.



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de investigación, 2020.

El hecho de que un pueblo se encuentre en constante contacto con factores externos como lo son los turistas, genera una modificación en la cultura, ya que esta tiene una gran permeabilidad y puede modificarse de acuerdo a las necesidades del grupo identitario que la conforma, si bien, los habitantes de Tzintzuntzan siguen perteneciendo al grupo identitario purépecha, estos presentan una gran diferencia a las comunidades que han tenido una menor exposición a los distintos factores culturales externos que conlleva una alta afluencia del sector turístico, y dicho esto, el maíz es uno de los aspectos que presenta menor cantidad de modificaciones si se compara con los otros pueblos que se utilizaron para el estudio.

Conclusión

Importancia del Maíz en la Cultura Gastronómica de la región lacustre de Michoacán.

Ahora bien, tras analizar los datos obtenidos en los pueblos donde se llevó a cabo la investigación, podemos encontrar algunas cuestiones que se repetían, siendo estas las que podríamos considerar importantes para la Cultura Gastronómica de la región lacustre de Michoacán.

El maíz es fundamental en la cocina de la región lacustre de Michoacán, ya que es un ingrediente que se ha podido modificar de acuerdo a las necesidades que han tenido durante el paso del tiempo, incluso, se ha logrado encontrar un método para su conservación, su transformación y su aprovechamiento aparte de infinidad de métodos de consumo, sin embargo, se sigue percibiendo como lo primero que existió en cuanto a alimentación, es lo más antiguo que conocen

M.I: Dado el caso del maíz, pues, es lo más antiguo verdad, es lo primero que descubrieron nuestros ancestros. El cultivar el maíz y de ahí obtener más. (Dimas, 2020)

El maíz es parte fundamental de su patrimonio, ha pasado de generación en generación, los conocimientos para cosecharlo, para aprovecharlo y para transformarlo son cuestiones que atañen no solamente a la familia, son cuestiones que tienen gran importancia para el pueblo purépecha, y no solamente el pueblo purépecha, es de suma importancia para el país, ya que es un elemento siempre presente en nuestra gastronomía y de ahí que se le pueda apreciar como un tesoro.

R.M: (...) el maíz... el maíz es... para el que no lo sepa valorar, podría decirle que es el oro, el oro blanco, oro amarillo, negro, del color que sea, es de un valor muy grande, y justo eso lo explique durante la pandemia (...) ¿Sí se están dando cuenta que ahorita con la pandemia lo más importante es tener granos para comer? Porque, si esto se va más a desastre, aunque tengas barras de oro ¿dónde vas a comer? ¿Dónde vas a comprar? ¿Qué le vas a morder? Sin embargo, yo me paso aquí a mi huerto y corto un nopal, y voy a comer, un aguacate, un chile, una lima o un limón, pero voy a comer, aunque sea con un chile y teniendo dos tortillas yo sobrevivo. (Morales Bartolo, 2020)

Incluso, en situaciones donde el maíz ha sufrido transformaciones en su significado o simbolismo, sigue siendo un factor clave dentro de la cultura gastronómica de los que conforman este pueblo, no se podría disfrutar de una comida sin elementos clave como lo son las tortillas bien hechas, no existe lugar para las tortillas de harinas procesadas en el pueblo purépecha.

Sra. María: Pues, ahora sí que el maíz es de máxima importancia en nuestra cocina, la gente es por eso que viene y se nos acerca, por las tortillas hechas a mano, todas las hacemos al momento de los distintos nixtamales que tengamos. (Gonzales Marín, 2020)

No sería factible pensar en la cocina de los pueblos purépechas sin pensar en las tortillas y su sabor de leña, o en los tamales calentitos saliendo de la olla, el impacto es tal que incluso resulta absurdo imaginar la cocina purépecha sin este elemento clave, al final de cuentas, es fundamental, es lo más antiguo y es un tesoro que se ha conservado a través del tiempo.

20 Estufa tradicional con tortillas, cocina de Rosalba Morales Bartolo, San Jerónimo Purenchécuaro.



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo, 2020.

La Nixtamalización, un método con distintas facetas.

El maíz es un alimento altamente versátil, de hecho, en su versatilidad radica la clave de su persistencia hasta la actualidad, el maíz es fácil de conservar, transformar y consumir, es por ello que se ha adaptado a las distintas partes no solamente de nuestro estado, ni de la zona lacustre, sino que, se ha logrado adaptar a la gran mayoría del país e incluso se ha incrustado como una imagen representativa de la gastronomía mexicana en la mente de los extranjeros.

El maíz es fácil de consumir, se deshidrata para poder conservarlo, algunos lo tuestan y muelen con canela y piloncillo para crear lo que se denomina como “pinole”, otros lo consumen tostado y caramelizado como lo que llaman “ponte duro”, pero, en su gran mayoría se consume fresco o transformado por medio de la Nixtamalización.

La nixtamalización, es un proceso mediante el cual, se remueve la capa exterior del grano de maíz (hollejo) para hidratar el grano y poder darle una segunda transformación, ya sea moliéndolo para obtener masa de tortillas, masa para espesar atoles, masa para preparar tamales o darle una segunda cocción junto a productos cárnicos, volatería o pescados y mariscos para el pozole.

Sin embargo, los procesos de nixtamalización cambian en función del producto final que deseamos obtener, y las cocineras de la región lacustre de Michoacán son completamente conscientes de ello.

C.C: ¿El maíz ustedes aquí lo cosechan y lo nixtamalizan?

M.I: El maíz aquí se cultiva, aquí se cosecha y en casa se nixtamaliza.

C.C: Considera que nosotros como gastrónomos, licenciados en gastronomía, etc. podamos hacer para hacer que la cocina tradicional prevalezca o se sostenga.

M.I: Yo creo que sí, porque hasta hace algunos 5 años, todo aquel estudiante de gastronomía se interesaba en platillos europeos, italianos, extranjeros y ahorita yo veo con mucha satisfacción que a varios les está interesando.

Yo misma he tenido alumnos de escuelas de gastronomía, que vienen a ver para tener al menos una embarradita o una idea, por si le piden unas Korundas como deben de ir envueltas o el Atole como debe de ir preparado.

C.C: Si y cambia muchísimo, de verdad lo que aprendemos en la escuela en comparación con lo que hacen ustedes, es complicado luego entregar esa calidad de trabajo.

M.I: Si, simplemente la nixtamalización del maíz, es diferente nixtamalización para las tortillas, para las Korundas, para los tamales, para el pozole. Cada uno debe tener un diferente punto dependiendo para lo que lo quiera uno. (Dimas, 2020)

El maíz es un producto versátil, cuenta con múltiples variables de la misma familia y cada una de ellas tendrá una nixtamalización diferente en función de lo que se desee elaborar con él, incluso, no todos los maíces son aptos para elaborar el mismo platillo, pero, se intenta que cada uno de los maíces o razas de maíz se le encuentre una utilidad, al final de cuentas, es nuestro deber protegerlo y tratar de conservarlo, incluso, el trabajo de difundir a través de nuestra propuesta gastronómica es un deber en el cual estamos participando tanto profesionales de la gastronomía como cocineras tradicionales, cocineros empíricos y algunos campesinos, es trabajo de todos conservar y compartir el conocimiento sobre el maíz y la nixtamalización.

R.M: Mucho, porque nosotros tenemos las bases, aquí cuando vienen a mis clases de Nixtamalización les digo, lo que yo te voy a enseñar a hacer de base más lo que tú tienes de conocimiento de la escuela, más lo que has aprendido trabajando, tú vas a aprender y de aquí vas a sacar millones de platillos.

C.C: Claro, tenemos a varios ejemplos de chefs que han interpretado la cocina de los pueblos indígenas y gracias a ello han ganado varios premios y fama.

R.M: Por supuesto que sí, y no cobran menos de 15 mil o 20 mil pesos por una conferencia magistral, y porque son pocos los que se ponen a ese nivel, por ejemplo, el chef Lalo Plascencia la otra vez me pregunto ¿Por qué nadie estaba investigando sobre la nixtamalización? Yo le contesté que nadie, porque a nadie le interesaba, ya cuando tienes todo el proceso, entonces sí, todos te van a ocupar y van a ser otros los que se van a servir de ello, entonces, de este modo es importante investigar e investigar de varias fuentes, porque no todas las cocineras tenemos la misma apertura, las ganas de enseñar o incluso las mismas técnicas, a lo mejor en Santa Fe lo hacen de una forma, en Tzintzuntzan lo hacen de otra y yo lo hago de otra, pero cada quien debe de investigar y sacar sus conclusiones. (Morales Bartolo, 2020)

Pese a ser un proceso largo y tardado, la nixtamalización sigue siendo habitual en la gran mayoría de pueblos, incluso, en aquellos que han sido más influenciados por estímulos externos, todo esto se da en presencia de un producto que no puede faltar en ninguna mesa, el cual es, la tortilla.

C.C: perfecto, veo que tiene ahí un molcajete y un metate ¿aún los utilizan o son para decoración?

S.M: Todas las salsas de aquí las molemos en molcajete, porque le da otro sabor a las salsas, una salsa no es salsa si no se muele en molcajete... el metate si es otra cosa, lo usamos a veces para darle la consistencia que queremos al nixtamal, a veces le agregamos agua y con el metate la mezclamos, para que nos salgan bonitas las tortillas, pero para otras cosas casi no... bueno, a veces para el mole, pero, solo que sea poquito o que las muchachas quieran hacerlo para nosotras, porque la verdad es que si es muy pesado, pero también le da otro sabor.

C.C: Entonces ¿el nixtamal lo preparan ustedes o se lo compran a otros?

S.M: No, nosotros hacemos nuestro nixtamal, lo cocinamos con la leña para que quede bueno, pero, lo llevamos al molino, nos cobran treinta pesos por barrica, pues si nos conviene... (Gonzales Marín, 2020)

El maíz, sus razas y la nixtamalización especial para cada una de ellas, en función del producto que se desea elaborar, nos da una idea aproximada de lo refinada y compleja que es la gastronomía de la zona lacustre del estado de Michoacán, incluso, el hecho de utilizar el maíz fresco para elaborar atoles o tamales, demuestra que para la cocina de Michoacán lo verdaderamente importante es el maíz y su aprovechamiento.

21 Pared de la cocina de Nana Inés, Santa Fe de la Laguna.



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo, 2020.

¿Cuál es la importancia que tienen los diferentes tipos de maíz y sus derivados en la cultura gastronómica purépecha de la zona lacustre de Michoacán?

El Maíz en la cultura gastronómica de la zona lacustre de Michoacán, ha desempeñado un papel de gran importancia, para ellos es lo mas antiguo que conocen en cuanto a su alimentación, como resultado de ello, su alimentación, costumbres y tradiciones están fuertemente entrelazadas con dicho ingrediente.

M.I: Dado el caso del maíz, pues, es lo más antiguo verdad, es lo primero que descubrieron nuestros ancestros. El cultivar el maíz y de ahí obtener más. (Inés Dimas, 2020)

El pueblo purépecha de la zona lacustre de Michoacán, sigue teniendo un gran apego al maíz y sus derivados, forma parte de su ideario colectivo y es fundamental para sus celebraciones. El hecho de aprender a preparar tortillas, comer una tortilla recién hecha junto al comal o ayudar a sembrar el maíz, suelen ser recuerdos que se repiten en la consciencia y memoria de muchos de los habitantes de estos pueblos.

R.M: Mira, el maíz... el maíz es... para el que no lo sepa valorar, podría decirle que es el oro, el oro blanco, oro amarillo, negro, del color que sea, es de un valor muy grande (...) y ¿cuáles son nuestros orígenes? Las semillas, principalmente el maíz, el maíz ha permanecido millones de años, y yo te puedo decir de cuando yo empecé a tomar consciencia a los 4 o 5 años, cuando nosotros éramos felices comiendo una tortilla, aunque sea con sal o los famosos burritos. (Morales Bartolo, 2020)

Incluso, en aquellos pueblos que han sufrido una mayor cantidad de modificaciones, debido a la influencia y contacto con estímulos del exterior, el maíz sigue siendo de gran importancia en su forma más representativa, o sea la tortilla, la cual incluso llega a convertirse en un factor diferencial para las pequeñas empresas enfocadas a alimentar tanto a turistas como a locales.

Sra. María: Pues, ahora sí que el maíz es de máxima importancia en nuestra cocina, la gente es por eso que viene y se nos acerca, por las tortillas hechas a mano, todas las hacemos al momento de los distintos nixtamales que tengamos.

C.C: ¿Qué cantidad de platillos preparan aquí con el maíz?

S.M: (...) por ejemplo, utilizamos las tortillas para espesar nuestro mole (...) todos nuestros guisados y caldos se sirven con tortillas para acompañar, la gente de aquí ni usa los cubiertos, nomás llega y con la tortilla se come las cosas (...) también, usamos la tortilla para las quesadillas que pueden ir de todos los guisados que tenemos, pero en sí, donde más se nota el maíz es en las tortillas que pueden ir de maíz azul, blanco o colorado. (Gonzales Marín, 2020)

Se podría decir, que el maíz para la Cultura Gastronómica purépecha de la zona lacustre de Michoacán es todo, es lo más antiguo que conocen, es el legado de sus ancestros que pretenden proteger y preservar, forma parte de su vida diaria, de ceremonias y festividades, los ayuda a identificarse entre ellos y sentirse parte de una comunidad, incluso, el maíz ayuda a algunos a generar fuentes de empleo para sí mismos y en ocasiones para otros miembros de sus pueblos.

¿Qué papel juegan los diferentes tipos de maíz y sus derivados en las tradiciones y festividades purépechas en la zona lacustre de Michoacán?

El maíz y sus derivados están siempre presentes en la gran mayoría de festividades, ceremonias y tradiciones del pueblo purépecha de la zona lacustre de Michoacán, el hecho de que un ingrediente persista tanto a través del tiempo y se ligue de manera directa a las tradiciones y ceremonias de un grupo étnico, nos indica el nivel de apego y aprecio que ha generado dicho grupo humano por tal alimento, al final de cuentas, ese alimento ha estado con ellos en las buenas y en las malas, los ha ayudado a permanecer vivos a través del tiempo.

M.I: (...) Nuestros platillos, aquí en la comunidad, al menos los tenemos divididos en 3 partes, la primera es la comida diaria, la segunda es la de fiesta y la última es la comida de ceremonia. las *corundas*, es uno de los platillos que son ceremoniales, el pozole que también proviene del maíz es otro platillo ceremonial. (...) son ceremoniales, porque se sirven en esos días cuando se está celebrando una ceremonia. En este caso el día de todos los santos, el día de fiesta patronal. El Carguero, los Priostis, el Orheti (...) ;cuando la fiesta es grande el Churipo no tiene faltar! Así como el Atole. (Dimas, 2020)

El maíz y los platillos que se elaboran con él, son básicos para cualquier celebración o en gran parte de las tradiciones de estos pueblos, lo principal a decidir en estas fiestas y celebraciones es ¿Qué vamos a comer? Lo más claro al decidir esto es que, la alimentación tiene que ser cuantiosa y se debe preparar en su totalidad o gran mayoría por las mujeres del hogar o la comunidad.

R.M: Pues sí, las *korundas*, cuando tenemos una fiesta grande, una fiesta patronal se hacen muchísimas *corundas*, muchísima tortilla, muchísimo *atole*, en fin, si hay muchas, es una base principal para todo, aquí no vas a hacer una comida que no lleve maíz, que no lleve la cimentación del maíz (...) las fiestas tienen una base principal sobre el maíz, todo gira en torno del maíz, puedes contratar bandas, puedes contratar todo lo que tú quieras, pero lo principal es lo que vas a comer y aquí en las comunidades nos preocupamos más en que vas a dar de comer (...) te tienes que prevenir con el maíz para las tortillas, luego si vas a hacer atoles, tienes que escoger el maíz que vas a usar para los atoles, ya sea rojo, morado o blanco, ya depende de cual escojas. (Morales Bartolo, 2020)

Pese a ser comunidades que pertenecen a una zona geográfica relativamente pequeña y en donde los pueblos se encuentran distanciados entre sí por pocos kilómetros, existen diversos platillos que pese a presentar variaciones de un pueblo a otro y adaptarse a una festividad distinta, son causa de conflicto, ya que cada pueblo disputa la propiedad intelectual de dicho platillo, e incluso, se enorgullecen de ser los que preparan la versión *original* de dicha receta.

M.I: Pues el platillo ceremonial que es el pescado en chile rojo, hoy en día ya lo hacen y dicen que es pescado en mole, pero no, es en chile guajillo, más bien yo lo le diría como Atápakua, la Atápakua es todo aquel guisado que lleve espesura de masa, pero, es a base de chile guajillo. Y es muy importante, porque a pesar de haber pasado tantos años desde que nuestro Vasco de Quiroga nos dejó, se sigue llevando a cabo cada 8 días, que en el hospital pueblo hacen sus Korundas y se sirve con ese pescado. Más aparte del pozole, que dicen que es pozole de Quiroga, pero no es de Quiroga, es de aquí. (Dimas, 2020)

El maíz, sus derivados y los platillos que se preparan con ellos, pese a ser originarios de un pueblo, no se niegan a ser bienvenidos en algún otro, incluso con sus tropicalizaciones, al final de cuentas, este podrá cambiar su significado, pero, no perderá su esencia.

R.M: el *Nacatamal*, nada más se prepara el 31 de octubre para amanecer el 01 de noviembre, el día de los muertitos y para el día 02, ese *Nacatamal* se hace nada más en esa fecha y también se hacía en una fiesta que le llamamos de la Navidad entre intermedia del año, hacíamos una misa y se daba ese tamal (...) ese tamal es emblemático de aquí, ya luego salió a otras comunidades, y muchas personas de otras comunidades venían a traer ofrenda, la traían con tal de que les dieran tamales, a todo mundo les gustaba aunque sea por comer uno. Los atoles, por ejemplo, cuando se casa la novia, se debe de hacer atole blanco para dar a los padrinos, para regalar en la fiesta, etc. El atole de pinole, el *atole de semana santa*. (Morales Bartolo, 2020)

Algunos son más honestos con la gastronomía de su pueblo, gracias a ello, podemos de alguna forma identificar como son adoptados y adaptados distintos platillos a lugares nuevos, en el caso de platillos a base de un ingrediente bien arraigado en el grupo étnico es más sencillo, puesto que es un sabor familiar para dicho pueblo, tal es el caso del maíz que es un estandarte nacional.

S.M: (...) otro que dicen que es de aquí, pero que no es de aquí es el tamal de charales, ese lo hacen pero en la Pacanda, nada más que de ahí se lo trajeron para acá y ya lo quieren vender como de aquí, pero no lo es, es de la Pacanda y solamente es de una masa de maíz con sal, con un como pico de gallo, puede llevar ajo y chile manzano o habanero, luego se pone en las hojas de tamal remojadas junto con el pescado que son charales o trucha y ya se pone a cocer o en el comal, igual se recalienta en el comal. (Gonzales Marín, 2020)

El maíz refleja que esta tan vivo como los pueblos que lo consumen y celebran con él o en su honor. El maíz y sus derivados desempeñan un papel protagónico en la alimentación que se emplea en las fiestas, ceremonias y tradiciones del pueblo purépecha de la zona lacustre de Michoacán, la pregunta fundamental en estos eventos es el ¿Qué vamos a comer? y la respuesta generalmente conllevara a un platillo a base de maíz o alguno de sus derivados.

¿Qué importancia tienen los diferentes tipos de maíz y sus derivados en la vida diaria de los purépechas de la zona lacustre de Michoacán?

El maíz esta siempre presente en la mesa de los habitantes del pueblo Purépecha de la zona lacustre de Michoacán, ya sea en algún platillo elaborado o en su forma más representativa... la tortilla, la cual, llega a ser en ocasiones el único sustento con el que cuentan para subsistir y convivir, no solamente quienes la preparan, la venden, la compran y la consumen, sino también, para aquellos que producen el maíz.

R.M. (...) le insisto mucho a las muchachas que me ayudan a que se enseñen, siempre les digo enséñense para que les quede a ustedes, porque yo voy de paso ya. (...) Yo pienso que la mejor forma de que aprendan es como anda ahorita mi sobrina (...) muchos amigos cerraron su negocio durante la pandemia, y cuando me preguntaban cómo estaba solo les decía que bien, como hacemos muy buena tortilla nos buscaban mucho para comprarnos aquí en el pueblo. (Morales Bartolo, 2020)

De alguna forma el cocinar juntos, llega a unir más a los habitantes de un pueblo, e incluso, los dota del sentido de *comunidad*, puesto que la cocina es un lugar donde se transmite el conocimiento, esto, de manera cotidiana y de generación en generación.

M.I. (...) nosotros cocinamos en común (...) pues es convivencia, el preparar la comida es convivir, a veces, ahí se da cuenta uno de como esta esa familia, si tienen problemas, si van a tener una fiesta, ahí se entera uno. (Dimas, 2020)

El hecho de sentarse juntos, compartir la comida, las tortillas, o simplemente “ *echar taco* ” son fundamentales para los habitantes de estos pueblos, es un momento en el que pueden compartir en familia, y la mesa es el escenario perfecto para recibir a cualquiera, quien sea que se siente a la mesa siempre será tratado con el mismo cariño que les dan a los miembros de su familia.

R.M: la comida a veces es el único momento en las casas en el que podemos convivir, porque cada quien anda que corre pa aquí, que corre pa allá y no tenemos tiempo de vernos, pero llegar a una casa y oler la comida o sentir el calor de que alguien está cocinando es bien bonito, yo aprendí

mucho de mi madre y de mi abuela, por eso también la cocina me recuerda mucho a ellas. (Morales Bartolo, 2020)

Aunque también, el maíz y quien se encarga de transformarlo, son capaces de asignar ciertos roles, responsabilidades y derechos, el maíz es una cuestión completamente democrática, es el quien genera un orden, una jerarquía y de alguna forma provee las pautas para consumir los alimentos.

M.I: Aquí la costumbre es que primero se les sirve a los hombres, Aquí los hombres se sientan aparte y las mujeres aparte. Como la mujer es la que está sirviendo y sirviendo los platos, salen primero los platos de los hombres, por eso son las mujeres quienes se sientan al último, claro que hasta el último comen las que están sirviendo, las que están al lado del fogón (...) las tortillas (...) se están preparando, claro que se van sirviendo en la mesa, pero, claro que, si son tortillas hechas a mano al momento, para eso son las ahijadas del padrino, las sobrinas, todas las mujeres jovencitas se juntan ahí en dos o tres comales para que las tortillas vayan saliendo. (Dimas, 2020)

El maíz es básico para la vida diaria del habitante del pueblo purépecha de la zona lacustre de Michoacán, es base fundamental para su sustento económico y biológico, y por lo tanto le dan el trato y respeto que merece.

S.M.: Pues, ahora sí que el maíz es de máxima importancia en nuestra cocina, la gente es por eso que viene y se nos acerca, por las tortillas hechas a mano, todas las hacemos al momento de los distintos nixtamales que tengamos (...) se lo compramos aquí a nuestros vecinos [hablando del maíz] cuando es tiempo de cosechas, como ahorita en febrero (...) nosotros hacemos nuestro nixtamal, lo cocinamos con la leña para que quede bueno, pero, lo llevamos al molino. (Gonzales Marín, 2020)

El maíz y sus derivados de alguna forma, logran ser parte clave en la vida diaria del habitante del pueblo purépecha de la zona lacustre de Michoacán, incluso, sin notarlo el maíz es capaz de generar fuentes de empleo, estructura y roles sociales, e incluso, se consume de manera diaria casi con un fanatismo, es imposible pensar en una comida sin la presencia de la tortilla, la cual funciona como plato, cuchara y alimento.

¿De qué manera han cambiado los usos de los diferentes tipos de maíz y sus derivados en la cocina purépechas de la zona lacustre de Michoacán?

El maíz, sus distintos tipos y derivados han logrado permanecer en la gastronomía del pueblo purépecha de la zona lacustre de Michoacán, en algunos casos los usos y simbolismos se mantienen casi inertes o con modificaciones ligeras, gracias a la mayor disponibilidad y mayor conocimiento y control que se tiene sobre el maíz, algunos platillos que eran consumidos solo por alguna celebración, ahora se consume de manera más regular.

M.I: (...) el Churipo es uno de los platillos también ceremoniales (...) Hoy en día lo comemos cualquier día, pero anteriormente, el Churipo se servía en los bautizos, en las bodas y en los cargos especiales. Para los patronales de San Nicolas de Bari, para la fiesta grande, se mataba una res y se hacia el churipo, en un bautizo también se hacia el Churipo. En una boda, actualmente el Churipo se sigue preparando, se casan, hay boda y después de la misa se puede servir cualquier comida, puede ser pollo, carnitas, un tatemado, birria, barbacoa, lo que quiera la gente servir, pero... después viene la ceremonia de servir el Churipo. (Dimas, 2020)

Algunos platillos y bebidas se han ido modificando y adaptando según las necesidades de quienes los preparan, anteriormente la única función de la mujer era dedicarse al hogar, actualmente cada vez mas mujeres se incorporan al mercado laboral, sin embargo, todas participan en las preparaciones para las festividades o simplemente la comida diaria, por lo tanto, se han modificado algunas recetas o se han cambiado por otras para que sean de una preparación relativamente más sencilla.

M.I: (...) anteriormente se nixtamalizaba el maíz y de ahí se hacia el Atole, pero ya es más cómodo hacer el Atole de Pinole porque se cocina más rápido y porque no hay peligro, el otro Atole necesitaba la mujer saber cocinarlo, saber cocerlo, porque sí no, se cortaba el Atole. (Dimas, 2020)

A veces, algunas de estas mujeres aplican procesos más propios de una mentalidad enfocada a la producción industrial, o sea, la subcontratación de los servicios, aminorando la carga que representan ciertos platillos, en especial cuando son platillos que se esperan consumir en una gran cantidad por ser exclusivos de una fecha en específico.

R.M: (...) el *Nacatamal*, nada más se prepara el 31 de octubre para amanecer el 01 de noviembre, el día de los muertitos y para el día 02, ese *Nacatamal* se hace nada más en esa fecha y también se hacía en una fiesta que le llamamos de la Navidad entre intermedia del año, hacíamos una misa y se daba ese tamal, esa fiesta ya casi se perdió, muy pocas personas lo están rescatando, ahorita, como es tan bueno y aparte es muy elaborado [el *Nacatamal*], no era tan común hacerlos, ahorita como que ya se nos hace más fácil, bueno a mí se me hace más fácil hacerlo, como mi hermana nixtamaliza para tamales, ya le encargo la masa para *Nacatamal*, de esa forma ya me ahorro 1 día de trabajo. (Morales Bartolo, 2020)

Incluso, a veces el maíz y las herramientas necesarias para su transformación han pasado a convertirse en parte de la decoración de las cocinas que se encargan de ofrecer sus platillos a los visitantes, y es justamente en estos espacios donde podemos observar la manera en que procesos modernos y tradicionales pueden funcionar juntos para llegar a un producto final de buena calidad, o sea, una tortilla de las buenas.

S.M: Todas las salsas de aquí las molemos en molcajete, porque le da otro sabor a las salsas, una salsa no es salsa si no se muele en molcajete... el metate si es otra cosa, lo usamos a veces para darle la consistencia que queremos al nixtamal, a veces le agregamos agua y con el metate la mezclamos, para que nos salgan bonitas las tortillas, pero para otras cosas casi no... bueno, a veces para el mole, pero, solo que sea poquito o que las muchachas quieran hacerlo para nosotras, porque la verdad es que si es muy pesado, pero también le da otro sabor (...) nosotros hacemos nuestro nixtamal, lo cocinamos con la leña para que quede bueno, pero, lo llevamos al molino, nos cobran treinta pesos por barrica, pues si nos conviene... (Gonzales Marín, 2020)

En ocasiones, los utensilios que ayudan a transformar al maíz también son culpables de las creencias que se dan en torno a ellos, muchas de ellas se conservan pese a prepararse de una forma distinta, con algún utensilio o condiciones diferentes, creer que un atole solo debe batirse en una dirección para evitar que se corte o servir un platillo sin sal, son ejemplos claros de como el maíz también se resiste al cambio y deja ciertas ideas grabadas en la mentalidad de un colectivo.

M.I: anteriormente [el pozole], se cocinaba en ollas elaboradas en barro y arena, y son frágiles, sí no se tratan bien y con cuidado se quiebran, las mujeres de antes creían que agregar la sal ahí haría

que la olla se abriera, por eso se cocinaba sin sal, y una vez fuera del fuego se batía y se le agregaba la sal. (Dimas, 2020)

Otra cuestión que modifica el uso del maíz y de cualquier ingrediente, es la evolución del paladar la exposición a sabores o ingredientes que no son propios de la comunidad, pero que han sido bien recibidos, otra causa es la pérdida o la imposibilidad de obtener algún ingrediente, e incluso, podemos mencionar que por ser una actividad que se enseña de generación en generación y debido a la falta de registro y documentación de la misma, algunos platillos y usos del maíz se llegan a perder para siempre.

R.M: (...) el *atole de semana santa* (...) El atole de semana santa era agrio, ese es el que les decía que iba fermentado, pero como las nuevas generaciones ya no se lo tomaban le empezaron a poner piloncillo, ya después para no fermentarlo le pusieron tamarindo (...) nuestros ancestros eran muy cuidadosos con este atole, las mujeres eran muy dedicadas, estaban constantemente cuidando la fermentación (...) para eso era el maíz rojo y se fermentaba, por eso era color rosita, si te quedaba espectacular pareciera que tenía pintura, pero para ese, se escogían granos, se escogía todo para que fuera espectacular. (Morales Bartolo, 2020)

El maíz y sus derivados, en los aspectos referentes a la cocina que practican los pueblos purépechas de la zona lacustre de Michoacán, se podría decir que ha sufrido una cantidad mínima de modificaciones, si bien, en algunos pueblos se ha dejado de lado el uso de los métodos tradicionales para transformarlo completamente, se siguen conservando las partes que consideran esenciales para obtener platillos que sean dignos para el consumo, como son la cocción en leña durante la nixtamalización, la nixtamalización misma e incluso el uso de maíces que pertenezcan a la localidad y sean producidos por miembros de la comunidad.

Bibliografía

- Alarcón-Cháires, P. (Julio de 2009). Etnoecología de los indígenas P'urhépecha, una guía para el análisis de la apropiación de la naturaleza. Morelia, Michoacán, México.
- Alin, P. (18 de Mayo de 2020). *Chilango*. Obtenido de Chilango: <https://www.chilango.com/tragos/vinos-a-domicilio-en-cdmx/7/>
- Amézcuca Luna, J., & Sánchez Díaz, G. (2015). *Pueblos Indígenas en el Siglo XXI, P'urhépecha*. México, D.F.: CDI.
- Amezcuca Luna, J., & Sánchez Díaz, G. (20015). *Pueblos Indígenas de México en el siglo XXI, P'urhépecha, Volumen 3*. Distrito Federal, Mexico: Comisión Nacional Para El Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Arcia, M. (17 de Julio de 2018). *Entrepreneur*. Obtenido de Entrepreneur: <https://www.entrepreneur.com/article/316908>
- Bartra, A. (2014). *Haciendo Milpa: Diversificar y especializar estrategias de organizaciones campesinas*. CDMX, México: Itaca.
- Bueno, 2. (03 de Octubre de 2020). *Principios básicos de diseño organizativo*. Obtenido de www.blog.udima.es.com: <https://blogs.udima.es/administracion-y-direccion-de-empresas/libros/introduccion-a-la-organizacion-de-empresas-2/unidad-didactica-2-el-sistema-de-direccion-y-organizacion-principios-y-modelos-organizativos/4-principios-basicos-de-diseno-organizativo/>
- Cajal, A. (15 de Marzo de 2019). *¿Como es el organigrama de un hotel? (y sus funciones)*. Obtenido de lifereder.com: <https://www.lifereder.com/organigrama-hotel/#:~:text=El%20organigrama%20de%20un%20hotel%20representa%20los%20puestos%20de%20trabajo,%2C%20misi%C3%B3n%2C%20visi%C3%B3n%20y%20valores.&text=El%20organigrama%20se%20utiliza%20para,dentro%20y%20entre%20los%20depa>
- Carlos Alberto, R. (2015). Los Paradigmas De La Investigación Científica. *Avances en Psicología*, 9-17.
- Castro, F. (17 de Mayo de 2020). *Food And Wine En Español*. Obtenido de Food And Wine En Español: <https://foodandwineespanol.com/colectivo-tlacuache-delivery-creado-por-y-para-restaurantes/>

- Castro, F. (24 de Abril de 2020). *Food And Wine En Español*. Obtenido de Food And Wine En Español: <https://foodandwineespanol.com/restaurantes-con-kits-diy-platillos-favoritos/>
- Castro, F. (21 de Mayo de 2020). *Food And Wine En Español*. Obtenido de Food And Wine En Español: <https://foodandwineespanol.com/consigue-insumos-de-productores-locales-en-el-nuevo-mercado-union/>
- CEUPE. (29 de septiembre de 2020). *Organización de la empresa hotelera*. Obtenido de www.ceupe.com: <https://www.ceupe.com/blog/organizacion-en-la-empresa-hotelera.html>
- Cuenya, L., & Ruetti, E. (2010). Controversias epistemológicas y metodológicas entre el paradigma cualitativo y cuantitativo en psicología . *Revista colombiana de Psicología* , 271-277.
- De Vitta, A. (03 de septiembre de 2020). *Segmentación de la demanda: Identifica al cliente más rentable*. Obtenido de www.leshoteliers.com: <https://www.leshoteliers.com/segmentacion-demanda-hotelera/#:~:text=La%20segmentaci%C3%B3n%20consiste%20en%20dividir,o%20una%20estrategia%20de%20precio.>
- Dimas, M. I. (20 de Noviembre de 2020). La Cocina De Santa Fe. (C. E. Cervantes Díaz , Entrevistador)
- Dorantes, R. (11 de Enero de 2018). *Entrepreneur*. Obtenido de Entrepreneur: <https://www.entrepreneur.com/article/307271>
- Flores, L. (20 de Abril de 2020). *Food And Wine En Español*. Obtenido de Food And Wine En Español: <https://foodandwineespanol.com/ya-puedes-pedir-alimentos-del-mercado-de-san-juan-a-domicilio/>
- Flores, M. (2004). Implicaciones de los paradigmas de investigación en la practica educativa. *Revista digital universitaria*, 5, 2-9.
- Garcia, L. R. (2 de enero de 2020). *www.aprendeturismo.org*. Obtenido de www.aprendeturismo.org: <https://www.aprendeturismo.org/tendencias-de-hoteles-en-2020/>
- Garcia, L. R. (2 de enero de 2020). *www.aprendeturismo.org*. Obtenido de www.aprendeturismo.org: <https://www.aprendeturismo.org/tendencias-tecnologicas-y-de-marketing-en-hoteles-en-2020/>

- Gergen, K. (2007). *Construccionismo Social. Aportes para el debate*. Bogota: Universidad de los Andes.
- Gonzales Marín, M. D. (05 de Diciembre de 2020). El Maíz en Tzintzuntzan. (C. E. Cervantes Díaz, Entrevistador)
- Good Eshelman, C., & Corona de la Peña, L. E. (2011). *Cocina, Cultura y Modernidad En México. Perspectivas Antropológicas e Historicas*. D.F., México: Escuela Nacional De Antropología e Historia.
- Hernandez, R., Fernandez, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la Investigación*. Mexico D.F.: McGraw-HILL / Interamericana Editores, S.A. de.
- IAM. (15 de Diciembre de 2020). *Instituto del Artesano Michoacano*. Obtenido de Instituto del Artesano Michoacano: <http://iam.gob.mx/regiones-artesanales/region-lacustre/>
- Inés Dimas, M. (20 de Noviembre de 2020). El maíz en Santa Fé de la Laguna. (C. E. Cervantes Díaz, Entrevistador)
- Jauregi, A. (28 de Septiembre de 2020). *Recursos de una empresa: Tipos y ejemplos reales*. Obtenido de www.lifeder.com: <https://www.lifeder.com/recursos-empresa/#:~:text=Los%20recursos%20de%20una%20empresa,necesarios%20para%20realizar%20su%20actividad.&text=Este%20tipo%20de%20recursos%20se,%2C%20financieros%2C%20tecnol%C3%B3gicos%20e%20intangibles>.
- Libia Elena, R. O., Adriana, A., Luz Elena, B., & Jairo, C. (2004). Paradigmas y modelos de investigación, Guía Didáctica Y Modelo. En R. O. Libia Elena, A. Adriana, B. Luz Elena, & C. Jairo, *Paradigmas y modelos de investigación, Guía Didáctica Y Modelo* (págs. 102-). Medellín, Colombia: Fundación Universitaria Luis Amigó.
- Lozano, L. F. (13 de Abril de 2020). *Forbes México*. Obtenido de Forbes México: <https://www.forbes.com.mx/negocios-restaurantes-envio-domicilio-canirac/>
- Matos Moctezuma, E. (2013). La agricultura en Mesoamérica. *Arqueología Mexicana*, 28-35.
- México, G. d. (01 de Abril de 2019). *Rosalbam "la loca" de san jerónimo*. Obtenido de www.gourmetdemexico.com.mx: <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/rosalba-la-loca-de-san-jeronimo/>
- Morales Bartolo, R. (24 de Noviembre de 2020). El Maíz en San Jeronimo Purenchecuará. (C. E. Cervantes Díaz, & L. J. Cervantes Ramirez, Entrevistadores)

- Morales Bartolo, R. (24 de Noviembre de 2020). El Maíz en San Jeronimo Purenchecuario. (C. E. Cervantes Díaz, & L. J. Cervantes Ramírez, Entrevistadores)
- Nicuesa, M. (30 de Mayo de 2013). *recursos tangibles e intangibles de la empresa*. Obtenido de www.empresariados.com: <https://empresariados.com/recursos-tangibles-e-intangibles-en-la-empres/>
- Octavio, O. (19 de 12 de 2017). *Que son los recursos empresariales*. Obtenido de www.trabajoypersonal.com: <https://trabajoypersonal.com/que-son-los-recursos-empresariales/>
- Ojeda, L., & Davila, C. A. (2005). La Cocina Tradicional Indigena de Michoacán. *Diálogo*, 18(1), 47-66.
- Orozco, M. (09 de Julio de 2020). *Blanca Villagómez; cocinera tradicional de Michoacán que ha ganado 6 premios*. Obtenido de www.debate.com.mx: <https://www.debate.com.mx/amp/estados/Blanca-Villagomez-cocinera-tradicional-de-Michoacan-que-ha-ganado-6-premios--20200709-0276.html>
- Ortiz, L. (17 de Mayo de 2020). *El Gourmet De México*. Obtenido de El Gourmet De México: <https://gourmetdemexico.com.mx/restaurantes/colectivo-tlacuache-la-plataforma-de-delivery-sin-comisiones-para-restaurantes/>
- Peralta de Legarreta, A. (2019). *Cultura Gastronomica en la mesoamérica prehispanica*. CDMX, México: Siglo XXI.
- Peralta de Legarreta, A. (2019). *Cultura Gastronomica en la mesoamérica prehispanica*. CDMX, México: Siglo XXI.
- Peralta de Legarreta, A. (2019). *Cultura Gastronomica en la mesoamérica prehispanica*. Ciudad De Mexico: Siglo XXI.
- Riveroll, E. (14 de Abril de 2020). *Forbes Centroamerica*. Obtenido de Forbes centroamerica : <https://forbescentroamerica.com/2020/04/14/smart-retail-y-el-cambio-digital/>
- Rojas Rabiela, T. (2013). Agricultura colonial indígena. *Arqueología Mexicana*, 62-67.
- Rojas Soriano, R. (2013). *Guía para realizar investigaciones sociales*. CDMX, México: Plaza y Valdés.
- Romero, S. (18 de Mayo de 2020). *R.S.V.P. Online*. Obtenido de R.S.V.P. Online: <https://www.rsvponline.mx/must/cata-de-cafe-o-una-clase-de-salsas-mexicanas-experiencias-online-que-no-debes-perderte>

- Ron Parra, J., Carrera-Valtierra, J., Sánchez González, J., Jimenez Cordero, A. A., Márquez Sánchez, F., Sahagún Castellanos, L., . . . Sitt Millán, M. (2011). *Razas de Maíz de Michoacán de Ocampo. Su origen, relaciones fitogeográficas y fitogenéticas*. Morelia, Michoacán: D.R. Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Michoacán.
- Seefoó Luján, (. J., & Keilbach Baer, (. N. (2010). *Ciencia y paciencia campesina. El maíz en Michoacán*. Ciudad De Mexico: El Colegio De Michoacán.
- Shah, K. (20 de Abril de 2020). *Food And Wine En Español*. Obtenido de Food And Wine En Español: <https://foodandwineespanol.com/es-tiempo-de-borrar-tus-apps-de-delivery/>
- tortilla, f. (06 de septiembre de 2020). *La Puzkua, otra cara del maíz*. Obtenido de www.fundaciontortilla.org:
https://fundaciontortilla.org/articulo/la_puzkua_otra_cara_del_maiz?fbclid=IwAR2fhPwPFM-MqyWXdL73OI621_RHVicATSpw-TUGhSwKTT5XXS1TU1JAluU
- Travel, M. (28 de Octubre de 2020). *Michoacán Travel, restaurantes*. Obtenido de Michoacan Travel : <http://michoacan.travel/es/restaurantes/blanca-villagomez.html>
- Travel, M. (2020 de Octubre de 2020). *www.michoaca.travel.es.com*. Obtenido de www.michoaca.travel.es.com: <http://michoacan.travel/es/restaurantes/grupo-atesirhu-cocineras-tradicionales-de-santa-fe.html>
- UNAM, Universidad Nacional de México. (2009). Popol Vuh las antiguas historias del Quiché. *Ciencias*, 15-17.
- Vela, E. (2011). El Maíz. *Arqueología Mexicana*, 7-8.
- Villegas, A. (2019). *Ciencias de la gastronomía, Teoría y Metodo*. España: Almuzara.
- Villegas, A. (2019). *Ciencias de la gastronomía, Teoría y Metodo*. España: Almuzara.

Tabla de ilustraciones:

1 ASPECTOS DE IMPORTANCIA PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA GASTRONÓMICA.....	18
2 ESLABONES QUE CONFORMAN LA CADENA DE LA CULTURA GASTRONÓMICA.....	19
3 LA CULTURA GASTRONÓMICA Y SUS COMPONENTES AL INTERIOR DE LA CULTURA DE UN GRUPO HUMANO	19
4 CULTURA GASTRONÓMICA Y SUS COMPONENTES.	20
5 FACTORES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA.	26
6 DIAGRAMA DE APROXIMACIÓN POR PREGUNTAS A LA CULTURA GASTRONÓMICA DE UN GRUPO HUMANO	31
7 REGIÓN LACUSTRE DEL ESTADO DE MICHOACÁN.	48
8 MUNICIPIOS QUE CONFORMAN LAS BIORREGIONES PURÉPECHAS.....	49
9 MAPA DE LA ZONA LACUSTRE Y LOS MAPAS QUE LO COMPONENTEN.	50
10 PLAZA PRINCIPAL EN HONOR A DON VASCO DE QUIROGA, SANTA FE DE LA LAGUNA.	58
11 CLASIFICACIÓN DE LA COCINA EN SANTA FE DE LA LAGUNA DE ACUERDO A LAS CONDICIONES PARA SU CONSUMO.	59
12 MUJER CON ATUENDO TRADICIONAL PURÉPECHA EN PRIMERA COMUNIÓN, SANTA FE DE LA LAGUNA.....	60
13 PERSONAS RECIBIENDO "POZOLE" COMO AGRADECIMIENTO DE SUS OFRENDAS POR EL DÍA DE ÁNIMAS Y ALTAR CON MAÍZ COMO PARTE DE LA DECORACIÓN, SANTA FE DE LA LAGUNA.	61
14 MUJERES COCINANDO POZOLE Y ATOLE PARA EL DÍA DE ÁNIMAS, SANTA FE DE LA LAGUNA.	64
15 MAÍZ ROJO Y METATE, COCINA DE ROSALBA MORALES, SAN JERÓNIMO PURENCHÉCUARO.	68
16 TACO DE CHARAL, COCINA DE ROSALBA MORALES, SAN JERÓNIMO PURENCHÉCUARO.....	72
17 ARTESANÍA DE "CHUSPATA", TZINTZUNTZAN.....	76
18 COCINA DE LA. SRA. MARÍA DOLORES GONZALES MARÍN, CARRETERA PATAMBICHO-QUIROGA	78
19 TORTILLEROS, PRENSA Y COMAL PARA LAS TORTILLAS, COCINA DE LA SRA. MARÍA DOLORES GONZALES MARÍN, CARRETERA PATAMBICHO-QUIROGA.	79
20 ESTUFA TRADICIONAL CON TORTILLAS, COCINA DE ROSALBA MORALES BARTOLO, SAN JERÓNIMO PURENCHÉCUARO.	81
21 PARED DE LA COCINA DE NANA INÉS, SANTA FE DE LA LAGUNA.....	84

Apéndice

Entrevista 1 “cocina de Santa Fe de la Laguna”

Entrevistada: María Inés Dimas

Entrevistador: Cristopher Emanuell Cervantes Díaz

Lugar: Hostal “Echeri” en Santa Fe de la Laguna, Quiroga, Michoacán

Fecha: 20 noviembre de 2020

Cristopher Cervantes: Buenas tardes, mi nombre es Cristopher Cervantes, e encuentro estudiando en la Universidad Vasco de Quiroga, de anteaño muchas gracias por su tiempo, le puedo hacer algunas preguntas sobre su cocina.

María Inés: Sí

C.C.: En la escuela, cuando estudiamos cocina mexicana y llegamos al tema de la cocina Michoacana, se nos hacía mucha referencia a Pátzcuaro y el pescado blanco, pero la zona lacustre comprende más que Pátzcuaro y un ingrediente, yo considero que ingredientes como el maíz desempeñan un papel importante en lo que ustedes elaboran, por lo tanto, me gustaría saber ¿Qué es lo consumen ustedes diariamente?

M.I.: Pues ahora si lo acabas de decir (haciendo referencia a mi comentario del maíz) que, de maíz, las tortillas en la casa no faltan, las tres comidas en el día se acompañan a base de tortilla

C.C.: Ok ¿para sus fiestas elaboran algún platillo en específico?

M.I: Si aquí, bueno, nosotros somos un grupo de mujeres de aquí de la comunidad de Santa Fe de la Laguna que nos hemos integrado a la Secretaria de Turismo para presentar nuestros platillos.

Nuestros platillos, aquí en la comunidad, al menos los tenemos divididos en 3 partes, la primera es la comida diaria, la segunda es la de fiesta y la última es la comida de ceremonia.

Dado el caso del maíz, pues, es lo más antiguo verdad, es lo primero que descubrieron nuestros ancestros. El cultivar el maíz y de ahí obtener más, empezaron a hacer las corundas, es uno de los platillos que son ceremoniales, el pozole que también proviene del maíz es otro platillo ceremonial.

C.C: Justamente, este año asistí al día de muertos y pude ver que daban pozole en los altares.

M.I: Justamente, por eso son ceremoniales, porque se sirven en esos días cuando se está celebrando una ceremonia. En este caso el día de todos los santos, el día de fiesta patronal. El Carguero, los

Priostis, el Orheti, que todavía conservamos en el hospital pueblo, son los encargados, ellos culminan el viernes, después de estar una semana en el cargo culminan preparando Korundas.

Las korundas las preparamos de diferentes maneras, yo creo, que ya con el tiempo uno fue descubriendo como elaborar las korundas, anteriormente la original era a base de masa solamente envuelta en hoja de milpa, posteriormente se le agrega la sal, luego entra la curiosidad y alguien le añadió haba fresca y hoy en día se hacen ya las korundas que les llamamos aquí de manteca, que les ponemos verduritas y manteca.

Dentro de las ceremoniales (las Korundas), prevalece la Jauakata, que es a base de masa y frijoles, se elabora una capa de masa, luego se coloca una capa de frijoles y se repite el proceso, por eso es una Jauakata porque se va Ja... levantando.

C.C: Y ¿es algo que se prepara en alguna celebración especial entonces, esa corunda?

M.I: Si, cuando un matrimonio, por decir en un bautizo o en una boda y quiere quedar bien... o que puede y que quiere quedar bien, se sirven las Korundas Jauakatas que se sirven con el Churipo, que el Churipo es uno de los platillos también ceremoniales.

C.C: y el churipo ¿Tiene algún momento para su consumo o para prepararlo?

M.I: Hoy en día lo comemos cualquier día, pero anteriormente, el Churipo se servía en los bautizos, en las bodas y en los cargos especiales.

Para los patronales de San Nicolas de Bari, para la fiesta grande, se mataba una res y se hacia el churipo, en un bautizo también se hacia el Churipo.

En una boda, actualmente el Churipo se sigue preparando, se casan, hay boda y después de la misa se puede servir cualquier comida, puede ser pollo, carnitas, un tatemado, birria, barbacoa, lo que quiera la gente servir, pero... después viene la ceremonia de servir el Churipo.

C.C. Podríamos decir entonces, que ocupa un lugar o espacio específico en el menú de la celebración de una boda.

M.I: [Asintiendo] Eso, el Churipo se sirve primeramente a los padrinos, y en grandes cantidades, no es nada más un plato, al padrino se le sirve una cazuela grande, y aparte, su platito para que se lo coma, o sea que eso es esencial para una boda ¡cuando la fiesta es grande el Churipo no tiene faltar! Así como el Atole.

Hoy en día Atole de Pinole, anteriormente se nixtamalizaba el maíz y de ahí se hacia el Atole, pero ya es más cómodo hacer el Atole de Pinole porque se cocina más rápido y porque no hay peligro, el otro Atole necesitaba la mujer saber cocinarlo, saber cocerlo, porque sí no, se cortaba el Atole.

C.C: Ahora que lo menciona, alguna vez escuche que, si una mujer embarazada preparaba Atole, este se podía cortar más fácilmente ¿Ustedes tienen algún tipo de creencia similar?

M.I: Aquí no, aquí más bien se basa uno en los utensilios, que la cuchara tenga grasa, que el cazo no esté bien lavado, en caso de que no tenga suficiente fuego y no haya hervido muy bien al momento de vaciarlo se puede cortar.

C.C: ¿Cree que en algún momento se va a perder esta gastronomía tradicional o es algo que va a seguir?

M.I: Que va a seguir, gracias al reconocimiento que le dio la UNESCO a la gastronomía, a nuestra comida, yo digo que va a prevalecer y hoy en día hemos visto muchos chefs, mucha gente que maneja grandes restaurantes, que se interesa por saber, por conocer nuestros platillos y espero que no se acabe.

Y espero que no acapare nada más al chef o a los grandes restaurantes, sino que nosotras también tengamos parte ahí, porque ahora con la pandemia no hemos trabajado. Muchas compañeras andan haciendo la lucha y hemos estado haciendo mucha promoción, pero las jovencitas que pueden salir a cocinar son las que están ahí, nosotras solo hemos participado en conferencias o actividades en línea.

C.C: ¿Existe alguien en su familia a quien usted le enseñe a cocinar o a alguna de sus compañeras que mencionaba?

M.I: Aquí en Santa Fe de la Laguna, toda la mujer es cocinera, porque aquí la mamá prepara a su hija para que sea ama de casa y tiene que cocinar todos los días. Yo siempre he dicho que no nada más nosotras, que ya hemos participado en eventos y gracias a que hemos tenido otro tipo de adiestramiento es que hemos participado en dichos eventos, pero no por eso nosotras somos más que la mujer de aquí, porque todas sabemos cocinar.

Desde niñas, al menos yo a la edad de 7 años, empecé a cocinar al lado de mi abuela y de allí, soy profesionista, soy casada, soy madre de familia, pero no por eso dejo de cocinar, tal vez un día se me antoja ir a un restaurante, pero no por eso dejo cocinar.

C.C: Entonces, como indica, se prepara a las hijas en caso de que tenga para cocinar, es una cuestión más como familiar.

M.I: Si, mis hijas ya no conviven aquí, pero todas saben cocinar, ya solo me queda una soltera, es arquitecto, vive en la ciudad de Morelia y es la que me acompaña en todos los eventos, es la que

me ayuda, es mi brazo derecho y si a todas les interesa, tengo a todas mis hijas profesionistas y todas cocinan.

C.C: ¿El maíz ustedes aquí lo cosechan y lo nixtamalizan?

M.I: El maíz aquí se cultiva, aquí se cosecha y en casa se nixtamaliza.

C.C: Considera que nosotros como gastrónomos, licenciados en gastronomía, etc. podamos hacer para hacer que la cocina tradicional prevalezca o se sostenga.

M.I: Yo creo que sí, porque hasta hace algunos 5 años, todo aquel estudiante de gastronomía se interesaba en platillos europeos, italianos, extranjeros y ahorita yo veo con mucha satisfacción que a varios les está interesando.

Yo misma he tenido alumnos de escuelas de gastronomía, que vienen a ver para tener al menos una embarradita o una idea, por si le piden unas Korundas como deben de ir envueltas o el Atole como debe de ir preparado.

C.C: Si y cambia muchísimo, de verdad lo que aprendemos en la escuela en comparación con lo que hacen ustedes, es complicado luego entregar esa calidad de trabajo.

M.I: Si, simplemente la nixtamalización del maíz, es diferente nixtamalización para las tortillas, para las Korundas, para los tamales, para el pozole. Cada uno debe tener un diferente punto dependiendo para lo que lo quiera uno.

C.C: Claro, y en el apartado de Turismo o Gobierno ¿considera que podrían hacer algo para fomentar la conservación de la gastronomía tradicional?

M.I: Ahorita considero que el gobierno y la secretaria de turismo están haciendo lo que pueden, a pesar de los tiempos que estamos viviendo no se deja de hacer difusión, que tal vez no tenemos resultados inmediatos, pero si están trabajando con nosotros.

C.C: ¿Usted lleva algún libro o algo donde anote lo que sabe hacer o lo que prepara?

M.I: [entre risas] No, no tengo nada, como recetario no.

C.C: Me llama la atención, porque creo que en ocasiones se llegan a perder platillos porque no llevamos un control, nunca registramos nada.

M.I: Si, yo creo que nuestros platillos se van transmitiendo de generación en generación.

C.C: ¿O sea que ustedes no manejan cantidades exactas?

M.I: No manejamos cantidades, ni tiempo de cocción, ni temperatura, porque no se puede por la leña medir la temperatura, no tenemos cierta medida como lo que a ustedes les enseñan en la escuela.

C.C: Es que siempre me he preguntado cómo le hacen para hacer tanta comida

Rosario: Perdón por interrumpir, lo que nosotros hacemos, es probar la masa para ver si tiene sal, cuando esta cruda y la estamos amasando, también, para ver la cocción se saca una y se le da unas palmaditas.

C.C: ¿A la Korunda?

R: Sí, a la Korunda, al tamal o lo que sea de maíz, se le dan palmaditas para escuchar el sonido, cuando se escucha un sonido hueco se dice que ya este cocido, y se nos da a probar a cada quien, para dar el visto bueno, en caso de que no suene hueco, se regresa a la olla.

C.C: Entonces, su cocina si es una cuestión muy de comunidad.

M.I: Es de comunidad, si nosotros cocinamos en común.

R: En conjunto.

M.I: Si vamos a una fiesta y nos dicen dos o tres mujeres que, si les hacemos una cazuela de arroz, si, como no, y entre tres o dos les hacemos una cazuela de arroz de 6 kilos o de 8 kilos. También lo mismo si nos encargan el churipo, también tienen que ser unas 3 o 4 mujeres, para que mientras una descansa la otra vigila que la leña no deje de quemarse.

C.C: Entonces, es una cuestión como muy femenina al final de cuentas, genera un buen ambiente yo creo.

M.I: Si, pues es convivencia, el preparar la comida es convivir, a veces, ahí se da cuenta uno de como esta esa familia, si tienen problemas, si van a tener una fiesta, ahí se entera uno.

C.C: Al momento de comer sus alimentos ¿Si generan ustedes alguna convivencia? ¿Comen ustedes al mismo tiempo? ¿Primero los hombres y luego las mujeres?

M.I: Aquí la costumbre es que primero se les sirve a los hombres, Aquí los hombres se sientan aparte y las mujeres aparte. Como la mujer es la que está sirviendo y sirviendo los platos, salen primero los platos de los hombres, por eso son las mujeres quienes se sientan al último, claro que hasta el último comen las que están sirviendo, las que están al lado del fogón.

C.C: Y ¿hay alguien que se encargue de preparar las tortillas durante la comida o se preparan por montones y se colocan en tortilleros?

M.I: Se están preparando, claro que se van sirviendo en la mesa, pero, claro que, si son tortillas hechas a mano al momento, para eso son las ahijadas del padrino, las sobrinas, todas las mujeres jovencitas se juntan ahí en dos o tres comales para que las tortillas vayan saliendo.

C.C: Ustedes no manejan tanto los utensilios para comer como hacemos en la ciudad, su utensilio principal es la tortilla ¿cierto?

M.I: Sí, con la tortilla.

C.C: ¿Tienen alguna decoración para sus mesas o algo?

M.I: No, anteriormente solo se ponían las tablas, y sobre las tablas se colocaba el plato, ahora ya se rentan mesas, ya cuando se quiere ser más elegante se renta con manteles, servilleteros, y eso.

C.C: ¿Cree que los utensilios o el producto si afectan el sabor del producto?

M.I: Cambia el sabor, y cambia el producto, si cambia, a mí me ha pasado.

Fui a cocinar a Cancún, y me dieron los elotes de haya y nada que ver, nunca se esponjaron los Uchepos, y le puse su royal, le puse lo que aquí le ponemos, bicarbonato, azúcar y nunca, quedaron así apelmazados y cuando llego la gente, como habíamos anunciado que tendríamos Uchepos preguntaron por ellos, pero les dije que no me habían quedado, se los di a probar y creo que tenían mucho sin comerlos porque se acabaron, pero para mí no me habían salido, a lo mejor porque tenían mucho sin comerlos se los llevaron todos.

C.C: ¿Cuándo ha ido al extranjero le han prohibido viajar con su equipo o sus ingredientes?

M.I: No, bueno desde luego tiene que ver la compañía que nos lleve, por ejemplo, si es el gobierno él viaja con todo, pero si es independiente te ponen más trabas por el costo que representa.

C.C: ¿Considera que sería factible o benéfico incrementar el turismo de Santa Fe en el aspecto gastronómico?

M.I: Si, nos gustaría y a la vez no, porque yo quiero mucho a mi cultura y tradiciones, pero no me gustaría que mi comunidad se contaminara de forma negativa. Estás casas se arreglaron y el deseo del colectivo de mujeres es que el turista nos conociera, pero el turismo cultural, maestros, catedráticos, etc. venían a hacer investigaciones o conocer el pueblo, pero no me gustaría que nuestro motor principal fuera el dinero. Aquí nuestra comunidad tiene mucha historia y a mí me gustaría que nos visitaran por eso, las que estamos dando servicio de alimentos lo hacemos por reservación y eso nos da un poquito más de control.

C.C: También su servicio de talleres es bajo reservación ¿cierto?

M.I: Sí, talleres, hospedaje, etc. todo con reservación.

C.C: Ok, la decoración que tiene aquí en su cocina ¿también se relaciona con la actividad alfarera del pueblo?

M.I: Pues sí, la alfarería que se hace aquí en la comunidad y los utensilios que empleamos para cocinar.

C.C: ¿Algún platillo que usted considere muy de aquí de Santa Fe, incluso insignia?

M.I: Pues el platillo ceremonial que es el pescado en chile rojo, hoy en día ya lo hacen y dicen que es pescado en mole, pero no, es en chile guajillo, más bien yo lo le diría como Atápakua, la Atápakua es todo aquel guisado que lleve espesura de masa, pero, es a base de chile guajillo. Y es muy importante, porque a pesar de haber pasado tantos años desde que nuestro Vasco de Quiroga nos dejó, se sigue llevando a cabo cada 8 días, que en el hospital pueblo hacen sus Korundas y se sirve con ese pescado. Más aparte del pozole, que dicen que es pozole de Quiroga, pero no es de Quiroga, es de aquí.

C.C: De hecho, del Pozole que probé el día de muertos, me llamo la atención que no tenía sal ¿por qué se da aparte la sal?

M.I: Se da aparte, porque anteriormente, se cocinaba en ollas elaboradas en barro y arena, y son frágiles, sí no se tratan bien y con cuidado se quiebran, las mujeres de antes creían que agregar la sal ahí haría que la olla se abriera, por eso se cocinaba sin sal, y una vez fuera del fuego se batía y se le agregaba la sal.

C.C: ¿Por qué se bate el pozole?

M.I: Pues, porque es Pozole batido, así se llama, tal vez para hacerlo más cremoso.

C.C: ¿Tiene alguna lista de platillos que se le vengan a la mente a base del maíz?

M.I: Pues desde que inicia:

- A partir de la milpa (se emplean las hojas para envolver las corundas)
- o Elotes tiernos (las hojas se usan para envolver los Uchepos y Tamales)
- o Uchepos
- o Toqueras
- A partir del maíz Seco, sirven para espesar.
- o Tortillas
- o Korundas
- o Tamales
- o Atoles (de Pinole, Púskua, de zarzamora)
- o Pozole

Contamos con diferentes colores de maíz

Blanco- Urapiti

Rojo- Charhapiti

Azul- Tsirangeti

Colorado (más intenso)- Tsitupiti (Solo se usa para el atole o para pozole)

Entrevista 2 “Cocina de San Jerónimo Purenchécuaro”

Entrevistada: Rosalba Morales Bartolo

Entrevistador 1: Cristopher Emanuell Cervantes Díaz

Entrevistador 2: Lorenzo Javier Cervantes Ramírez

Lugar: San Jerónimo Purenchécuaro, Benito Juárez y Matamoros, Quiroga, Michoacán.

Fecha: 24 de noviembre de 2020

Cristopher Cervantes: Hola, buenos días señora Morales, soy Cristopher, hablamos ayer para ver lo de una entrevista y traje a mi padre Lorenzo para almorzar, aprovechando el viaje ¿Cómo esta?

Rosalba Morales: Ah muy bien, si, justo los estaba esperando, pásenle, aquí está el baño por si gustan pasar

Lorenzo Cervantes: Señora, que bonito esta toda su casa, la decoración ¿muy tradicional de aquí verdad?

R.M: Si, todo es tradicional de aquí, la Chuspata la hacemos aquí, igual lo que son las ollitas de barro y el maíz es del mismo que cosechamos aquí.

L.C: No, pues la verdad está muy bonito esos detalles le dan mucha presencia a la casa, ¿ya tiene mucho con su negocio?

R.M: No, de hecho, hace 8 días aproximadamente abrimos al público, pero todo con reservación, así tenemos más seguridad y más control de quienes vienen y es más seguro que no se nos quede la comida.

L.C: Perfecto, ¿y tiene mucho trabajando con turismo?

R.M: Bueno, yo entre en el 2010, en cocinas tradicionales, pero, bueno ya voy a cumplir 35 años en la andada de la cocina, ya cuando ellos me... [hace una pausa] ella es Yuri, mi sobrina y nos va a estar apoyando hoy ¿van a grabar o a tomar fotos?

C.C: A tomar fotos mejor, no quiero ser un invasor.

R.M: Ah perfecto, les comentaba que, ellos vinieron hace 10 años, buscando una cocinera de pueblo, y entonces alguien les comento que aquí en san jerónimo había una persona que se dedicaba tanto a ir a trabajar en las fiestas y atender en su cocina, un pequeño negoció y ya de ahí empezaron, me vinieron a visitar y de aquí es de donde me llevaron a cocineras, yo ni sabía que era cocineras ni que andaban haciendo ni nada, porque mi trabajo estaba aquí.

De ahí ya empecé, en el 2010 nos tocó participar con Pátzcuaro, esa vez se hizo Morelia, Uruapan y Pátzcuaro, y ahí me llevé dos reconocimientos inmediatamente, de ahí pues ya seguí, seguí, seguí y hasta ahorita ya voy a completar 10 años trabajando con ellos, el 8 de diciembre es la fecha exacta, pero, como la UNESCO nos dio el nombramiento el 16 de noviembre, hice toda la lucha para terminar de arreglar mi cocina para el 16 de noviembre.

Yo lo que quería era arreglar bien mi cocina, esta era una cocinita de dos aguas, en tiempos de lluvias esto se inundaba, pues no estaba bien, porque en primer lugar era una cocina para atender a las personas de aquí del pueblo y eso, ahorita con la pandemia me impresiono el haberme arriesgado a hacer la inversión, gracias a algunos préstamos y lo que he trabajado logramos hacerlo, además del apoyo de algunos amigos, porque se había presupuestado para 300 mil, pero se fue hasta 500 mil, ya con todo lo de las ventanas y el ventanal.

L.C: La verdad le quedo muy bien, sobre todo el ventanal porque se puede ver todo el jardín.

R.M: Sí, de hecho, antes dábamos el servicio en la parte de afuera, y un amigo chef vino a festejar su cumpleaños junto con sus amigos, y me pregunto que como iba con mi proyecto y le dije que yo creía que no lo iba a lograr, porque aún faltaban cosas y el presupuesto ya se había acabado, y él me fue trayendo más clientes, ellos me recomendaban y durante la pandemia me contactaron con personas del gobierno que me contrataban para hacerles de comer en sus casas y no tener que viajar, y ya con eso complete lo que me faltaba, aunque aún me faltan cosas como el piso que no me llevo, pero así vamos a atender en lo mientras...

L.C: Pero eso es lo de menos, es parte del estilo rustico

R.M: Si, ya todos coincidimos en que así se ve mejor.

L.C: [Señalando a una foto en su pared] ¿Ese es Aleks Syntek?

R.M: No, esa foto es de cuando fui a Turín, él es parte de la organización de Slow Food, lo conocí cuando fui a Turín junto con el Sr. Petrini, muy buenas personas, gracias a que también participe en una convocatoria de Slow Food y tuve que hacer un examen por más de 5 horas porque no le entendía muy bien a la computadora, pero pues me arriesgue y sí, me gane mi pase a Turín.

L.C: Pues muchas felicidades, es un reflejo de su trabajo y solo es uno de muchos logros más que aún le esperan, se ve muy joven y aún le queda mucho por lograr.

R.M: Pues no tan joven, más bien empecé muy niña y esperemos que si vengan más logros porque ya nos está cobrando facturas la vida, ya comencé con los dolores de articulaciones, tanto he sufrido con este dedo [señalando su anular derecho] pero me encontré este anillito de cobre y me ha

ayudado mucho, porque este se torcía y ya no lo podía enderezar, ahorita ya mi enfoque es otro, ya que se regularice un poco más la situación me quiero dedicar a las clases, mejor voy a compartir mi conocimiento en lugar de guardármelo, además de que es mejor para mi salud, le insisto mucho a las muchachas que me ayudan a que se enseñen, siempre les digo enséñense para que les quede a ustedes, porque yo voy de paso ya.

L.C: ¿Tiene hijos o hijas mujeres?

R.M: Si, pero no les intereso, como todo ya la vida les va a enseñar, porque ya vieron que, aquí yo abro la puerta, atiendo y me llega el dinero, ya cuando ellos se tengan que impulsar de lo que estudiaron como carrera, es cuando van a tener que ver la forma de complementar, es cuestión de que ellos lo complementen. Ellos ya saben, cuando no tengan 5 pesos o algo, ya saben lo que tienen que hacer, nomás sacar una mesita, sus tostaditas y un coctel y se les vende, porque ellos saben hacerlo, eso se les enseño desde niños y la muchacha a hacer tortillas o un poco de comida. Un día que les haga falta, ellos saben que la comida nunca va a pasar.

L.C: Si, la comida nunca falta, sea pandemia o sea lo que sea, la gente siempre come

R.M: Si, muchos amigos cerraron su negocio durante la pandemia, y cuando me preguntaban cómo estaba solo les decía que bien, como hacemos muy buena tortilla nos buscaban mucho para comprarnos aquí en el pueblo, pero yo tuve que dejar eso, buscar lo que más me conviene porque es mucho esfuerzo y no es tan bien pagada como en la ciudad, máximo 15 o 18 pesos

L.C: Claro, en morelia si es mejor pagada, un kilo de tortilla de maíz azul viene saliendo en 20 o 25 pesos, y se nota muchísimo la diferencia entre esa tortilla y la de Maseca.

R.M: Fíjese que ese maíz azul es el más noble, de todas las semillas que tenemos en México, porque es muy suave e incluso si lo sabes nixtamalizar bien desprende un perfumito muy agradable, si usted guarda una tortilla de ese maíz en el refri y la recalienta a los dos días se vuelve a esponjar muy bonito e incluso una vez fría la puede volver a guardar en el refri y mojarlas con un poco de agua y las vuelve a recalentar y van a seguir buenas, ayer hicimos de esas tortillas con mi sobrina y de verdad que esas tortillas están muy buenas, yo almuerzo muy rico con esas tortillas.

Bueno, este, me había comentado el muchacho que iban a aprovechar para almorzar, si gustan siéntense y almuerzan mientras platicamos, siéntense.

C.C: Gracias, si, mejor almorzamos mientras platicamos

R.M: Perfecto, entonces, ahorita Yuri les trae otros cubiertos

L.C: Entonces, ella es la que está agarrando estas tradiciones tan bonitas

R.M: Si, pues le digo que en esta casa nadie le tomo el aprecio a todos estos andares, pero, ya la vida les enseñara la importancia de lo que les dice uno ¿Les ofrezco un agua fresca o algo?

C.C: Yo un café de olla si tuviera

R.M: A ver, de que se trata tu tesis, ven pláticame

C.C: Mire, ahorita estoy terminando la maestría en Cocina de Vanguardia y Alta Gerencia ahí en la UVAQ y dentro del programa viene la materia de Patrimonio Culinario de México. Y justo ahí es donde me quise enfocar, como usted lo menciona, los jóvenes no le damos la importancia que merece la cocina de nuestros pueblos y toda la historia que conlleva, específicamente, yo me voy a enfocar en el maíz en la cocina purépecha de la zona lacustre y en la diferencia que existe entre los distintos pueblos que la componen.

Yo desde afuera puedo ver que un elemento fundamental para su alimentación es el pescado, ya que es lo que se obtiene naturalmente de su entorno, pero, también considero que el maíz es muy importante para ustedes, incluso más allá de la tortilla que forma parte de la comida diaria del mexicano, por eso, me gustaría saber ¿que consumen ustedes en un día cualquiera?

R.M: Mira, el maíz... el maíz es... para el que no lo sepa valorar, podría decirle que es el oro, el oro blanco, oro amarillo, negro, del color que sea, es de un valor muy grande, y justo eso lo explique durante la pandemia en dos o tres entrevistas en las que participe, les decía, ¿Sí se están dando cuenta que ahorita con la pandemia lo más importante es tener granos para comer? Porque, si esto se va más a desastre, aunque tengas barras de oro ¿dónde vas a comer? ¿Dónde vas a comprar? ¿Qué le vas a morder? Sin embargo, yo me paso aquí a mi huerto y corto un nopal, y voy a comer, un aguacate, un chile, una lima o un limón, pero voy a comer, aunque sea con un chile y teniendo dos tortillas yo sobrevivo.

Entonces, que tan importante es comenzar a reevaluar y volver a los orígenes, y ¿cuáles son nuestros orígenes? Las semillas, principalmente el maíz, el maíz ha permanecido millones de años, y yo te puedo decir de cuando yo empecé a tomar consciencia a los 4 o 5 años, cuando nosotros éramos felices comiendo una tortilla, aunque sea con sal o los famosos burritos, no sé si alguna vez has probado los burritos.

C.C: Con tortilla de maíz no, con la de harina si los he probado.

R.M: No, ese es otro burrito, ahorita te voy a enseñar un burrito prehispánico, entonces, eso es lo que yo les comentaba, debemos de volver, y sobre todo ustedes los jóvenes, a replantear ¿Qué están

estudiando? ¿Por qué lo están estudiando? Y además ¿Por qué ya no tiene tanto significado?... [se aleja mientras va por platos]

L.C: Oiga ¿toda la leña que utiliza es de aquí del cerro o la compran de otro lado?

R.M: Sí, aquí nos dan permiso para que nos la sigan trayendo a nosotros, claro solo lo que ocupemos.

L.C: Pero ¿es de árbol muerto entonces?

R.M: Si, es de árboles ya muy viejos y muy grandes entonces los podan y dejan lo principal para que vuelvan a resurgir.

Mira, estos son nuestros burritos prehispánicos, estos nos los hacían las mamás o las abuelitas cuando estuvieran haciendo las tortillas y estuviéramos ahí en el fogón con ellas, con tal de que comiéramos algo mientras se servía o mientras comíamos, hacían de estos rápidos, esto no lleva más que la masa, sal y agua. Esto es lo que nos hacían para que nos entretuviéramos en lo que estaba la comida, que claro cómo se hacían las tortillas a mano pues salían más grandes, entonces no era una bolita, era una bolota.

C.C: ¿Usted tiene alguna forma de clasificar sus alimentos?

R.M: Yo, trabajo puro por temporada, mi cocina es temporal, no es como ahorita que ya tienen sus menús por x tiempo, aquí lo que nunca me falta es el taco de charal, el pescado en mole ceremonial o en salsa y ya en cuestión mía de las *Atapakuas*, porque de repente tenemos quelites, de repente hay verdolagas, calabacitas, flor de calabaza entonces van cambiando los platillos y no manejo yo sobre menú, porque de repente me llegan a pedir hongos en enero y pues ni de chiste, esos son de temporada de lluvias y el que alcanzo a venir unas dos o tres veces pues aprovecho.

Mira, aquí esta una salsa de Pitahaya y una de habanero, la de Pitahaya la estrene en una entrevista en el gourmet, también me gusta innovar.

C.C: ¿dentro de su cocina ustedes conservan algún significado o algún simbolismo que tenga que ver con su cocina o su cultura? ¿Algún alimento que solo preparen en cierto momento o cierta festividad?

R.M: Si claro, te voy a decir como el pescado en mole ceremonial, solamente se come cuando muere alguien, lo entierran y regresan a la casa... [Se aleja y regresa con dos platos] Esta es una *Atápakua* de carne de puerco con semilla de calabaza y aquí tienen unas tortillas, dejen les doy también un taquito de mole, que también me dio algunos reconocimientos y quiero que lo prueben.

C.C: En cuanto al maíz ¿tienen platillos que elaboren para festividades en base al maíz?

R.M: Pues sí, las *korundas*, cuando tenemos una fiesta grande, una fiesta patronal se hacen muchísimas *korundas*, muchísima tortilla, muchísimo *atole*, en fin, si hay muchas, es una base principal para todo, aquí no vas a hacer una comida que no lleve maíz, que no lleve la cimentación del maíz [Trae otro plato] Este plato es un mole de queso, este no lleva ninguna otra especie aparte del queso y chile negro, este no le va a irritar el estómago ni nada

C.C: ¿Para eso lleva algún proceso el chile negro?

R.M: No, es un chile muy noble, se cultiva aquí en Michoacán, en Queréndaro, es muy bueno, como el perón que tenemos aquí en el jardín, lo puedes comer mucho y no te va a dañar el estómago porque existen otros chiles que los comes durante la mañana y los vas a estar repitiendo durante todo el día... [Trae a la meza una taza de café de olla] Entonces, en ese caso ya de eso que me estabas preguntando, las fiestas tienen una base principal sobre el maíz, todo gira en torno del maíz, puedes contratar bandas, puedes contratar todo lo que tú quieras, pero lo principal es lo que vas a comer y aquí en las comunidades nos preocupamos más en que vas a dar de comer, entonces si vas a dar un *Churipo* pues es obvio que vas a hacer más de 1000 *korundas* mínimo serían unas 2500 *korundas* para una fiesta patronal y *Korundas* no corunditas, y pues luego las tortillas, te tienes que prevenir con el maíz para las tortillas, luego si vas a hacer atoles, tienes que escoger el maíz que vas a usar para los atoles, ya sea rojo, morado o blanco, ya depende de cual escojas.

C.C: Entonces ¿con cualquiera de los 3 maíces se puede hacer el atole?

R.M: Sí, pues es que es mucho de tu cocina, yo les hablo mucho de que cada cocina es un mundo, aunque yo esté en San Jerónimo puede que mi vecina me sorprenda con un *atole agrio* que yo también lo hago, pero a lo mejor el de ella esta super mejor a lo mejor tiene mejor fermentación o a lo mejor se le paso la fermentación, cada hogar es un mundo, imagínate cada pueblo, porque a mí me sorprendió que en Santa Fe de la Laguna, se comen mucho un quelite nosotros aquí no le hacemos caso, aquí sabemos que es nomas para los animales y sin embargo ellos hacen una *Atápakua* muy rica a base de ese quelite, pero, también me dijeron que si estaba muy floreada no la usará porque tenía que estar así medio tierno para que no amargara, aun no la hago, pero bueno, es un conocimiento más que yo tengo, y así, por esas cuestiones todo se gira, en torno de la comida y en torno del maíz.

C: Entonces de acuerdo a su percepción ¿La cocina es una cuestión que siempre va a ser lo mismo o cree que se modifica?

R.M: Ah no, mi cocina no, mi cocina está cambiando constantemente, simplemente ahorita ya probaron un taquito de salsa de pitahaya y esa salsa de pitahaya me salió o me nació un día que tenía una pitahaya, un chile y estaba comiendo un pescado, y recuerdo que se me hizo fácil ponérselo, molerlo y se me hizo tan bueno, no la saque en ese momento, me lo guarde unos años y un día vino Poncho con El Gourmet y dije, pues hoy es día para estrenarlo y ese año se declaró la pitahaya como la fruta del año, claro eso lo manifestaron los grandes chefs y jerarquías como Zurita y todos ellos.

L.C: ¿La pitahaya no es de estos rumbos o si se da?

R.M: Bueno, yo lo crecí comiendo aquí en mi pueblo, de hecho, tengo aquí plantas grandes

L.C: Miré, yo pensé que no se daban

R.M: Si se dan, incluso chirimoyas y mangos, mire ahí se ven dos manguitos que están saliendo.

L.C: En morelia tiene como dos años que se empezaron a dar mangos buenos, tal vez a causa del cambio climático

R.M: Fijese que yo creo que se nos viene un cambio muy fuerte, imagínese si usted sale con agua de su casa en una botellita pues no genera basura, porque en cambio, si pasa al Oxxo o a alguna tienda pues ya genera la basura de la botella del agua, de unas papas o cualquier cosa y entonces imagínese cuanta basura genera en una salida, yo soy una persona de las que separa su basura, en tiempo de aguas si se tira toda la basura, pero, en tiempo de calor hago composta aquí para mi jardín. Yo creo que es importante contribuir al medio ambiente también, podemos tener una catedra del medio ambiente, pero lo más importante es aplicarlo.

C.C: ¿Aquí dentro de su huerto usted tiene maíz o usted lo cosecha para los platillos que prepara?

R.M: No, yo ya no alcanzo, yo quisiera, tengo unos terrenos en el cerro, fueron herencia de mi mamá por parte de mi abuelo, pero yo ya no alcanzo, yo ya he hecho tanto en esta vida, me encanta la agricultura y lo debo de aceptar, me gustaba mucho ir a pescar con mi papá desde niña porque eso se me formo desde niña, la que ahorita está sembrando es mi hermana, ella fue la que entro como campesina y pues claro, yo a ella le compro el maíz, le compro la masa.

C.C: Pero, entonces ¿si consume el maíz que se produce aquí en su localidad?

R.M: Ah no si, pues claro, pues imagínate, mientras sea maíz bueno, mientras no se les haya echado a perder, mientras no se descaliente y tenga un buen tratado les consumo, cuando veo que no está bien tratado pues no, yo he estado tratando de platicar también con las personas, sí ellos tienen el

maíz o sí ellos cosechan el maíz que le den el trato adecuado, porque si lo tienen por ahí tirado o no le dan el secado adecuado pues no lo van a poder vender.

Yo les cuento de unas personas a las que antiguamente les compraba el maíz, pero de verdad que era de apreciar el cuidado que le daban a su maíz, desde la cosecha, llegar y sacarlo de los costales, aventarlo al patio, todos los días darle vuelta, después todo pasarlo a otro patio donde no se mojara, luego ponerles petates debajo y luego de ahí lo iban bajando, quitando hojas, desgranando y ya almacenándolo o si ya tenían pedido pues entregarlo y con ellos nunca me salieron mal mis tortillas, mis atoles ni nada, pero eso ya depende mucho de los campesinos.

C.C: Si, el platillo que presenta al comensal depende de muchas cosas, incluso desde el cuidado que le da el campesino a la materia prima.

R.M: Si y eso es algo sobre lo que los estoy intentando concientizar, muchos restaurantes están viniendo a tomar sus clases de cocina porque ellos quieren aprender a cocinar, quieren aprender a nixtamalizar y a hacerse su propia tortilla y eso es padrísimo, el restaurante Nicos en México lo hacen, ellos son de los principales promotores, que claro, ellos aprendieron de nosotros. Por eso cuando vienen y quieren tomar clases de Nixtamalización conmigo se las cobro a 3 mil pesos diarios, y me dicen que es mucho, pero no, mi conocimiento desde niña es mucho y yo en una clase les voy a entregar más de 40 años de lo que yo aprendí, y ellos lo aprenden y lo van a cotizar más caro, a ellos les interesa el dinero, no les interesa por qué se debe de nixtamalizar bien, yo ya en este medio en el que nos estamos moviendo ya aprendí mucho y al principio si me agarraban de bajadita, pero ya no.

Ese ha sido nuestro trabajo aquí, eso y el huerto, no dejar el huerto, mi mamá lo inicio hace 50 años y no lo hemos dejado desde entonces, antes todo este lugar era huerto, pero cuando decidí que ya era momento de poner mi negocio, pues tuve que trasplantar lo que pude a la parte de atrás, por eso se ve tan lleno allá atrás, la tierra de aquí es muy buena, puedes traer cualquier planta y estas tierras le dan otra vida junto con las abejas, por ejemplo tengo un árbol de aguacate que da 4 tipos de aguacate, vino una persona que se dedicaba a estudiar las plantas y dijo que era imposible, que eso no podía existir o que debía ser un injerto, luego vino otra persona y me conto que las abejas eran las que hacían esa gracia, traen residuos de polen de otro árbol de aguacate y hacen que eso sea posible. Pero eso ha sido parte, con el tiempo, ver la forma de nutrir el huerto y aprovechar lo que produce.

C.C: ¿Usted considera que exista algo que los chefs, cocineros, gastrónomos, etc., podamos hacer para promover o conservar verdaderamente la cocina mexicana lejos de solo navegar con el título de Cocineros mexicanos?

R.M: Lo pueden hacer pero lo principal, lo principal que deben de hacer ustedes los jóvenes que les están metiendo casi de a fuerzas la cocina tradicional en las escuelas y basándome en lo que me tocó vivir a mí, porque cuando me toco ir por primera vez a las escuelas yo veía que unos chicos solo iban porque los obligaban a ir a esos cursos, a oírme o para alguna tarea y pues la verdad no es agradable, al principio yo iba porque me invitaban y por educación, y solamente dos o tres personas ponían interés, los demás no, más adelante ya no iba gratis, tenía que sacar mínimo lo de mi día y darle el valor a mi tiempo, que los chicos le dieran el valor a mis conocimientos, como sea yo ya la libre, pero ellos son los que deben de aprender porque si no en algún momento los van a regresar, porque les va a faltar ese conocimiento que yo ya tengo de por vida, lo más importante es no hacer las cosas porque los obliguen, si tienen un ego muy grande y no les interesa no deben de sentirse forzados.

Yo lo entiendo, porque en mi vida me tocó vivir con ese bullying, que me vieran mal por usar mi enagua, que me llamaran María y eso me molestaba, no me hacía sentir mal, pero me molestaba, porque eso es lo mío, es lo que soy y me enorgullece, además, si supieran lo que cuesta mi traje [suelta la carcajada]

L.C: Eso es un buen punto, anteriormente cuando las personas de las comunidades iban a vender su producto a Morelia la pasaban muy mal, las personas que vivimos ahí éramos muy groseras y despectivas, afortunadamente últimamente lo he visto cada vez menos, ya muchos le están dando el lugar que se merece a nuestras tradiciones, porque al final de cuentas ustedes son los representantes de nuestras tradiciones, de nuestros pueblos.

R.M: Si, mire, yo vi un cambio, cuando la UNESCO nos dio el reconocimiento de Patrimonio Intangible de la Humanidad, sobre todo pues a la cocina, aunque tenemos muchos más patrimonios en Michoacán y ni se diga en México, bueno, cuando se le dio el reconocimiento a México y el paradigma fue a Michoacán... medio mundo volteo para acá, porque como era posible que unas indígenas le ganaran el premio a una mesa francesa, a una mesa italiana, a una mesa ya muy reconocida a nivel mundial y cómo era posible que la cocina tradicional de los pueblos indígenas fuera la mejor del mundo. Michoacán fue el paradigma, aquí no entro ni Oaxaca ni Puebla, aquí llevaron dos cocineras michoacanas, de aquí de Michoacán salió desde el tratamiento de la tierra,

el cultivo, como creció la milpa, lo que crece de la milpa, porque se comen las calabacitas, los frijoles, todo lo que implica una milpa, se llevó en video desde el inicio hasta el término del ciclo y hasta su degustación, nuestras compañeras primero fueron a París, pero por las cazuelas de teflón y otras cuestiones no hicieron mucho, entonces decidieron irse a otro país que no fuera tan primer mundo, se fueron a Nairobi y ahí sí pudieron hacer fogones en el suelo y nixtamalizar con leña, pero en el camino se les quebró el comal y ahí tuvieron que buscar algo que se les asemejara, resulto que encontraron una especie de comalotes gruesos que ellos usaban para alguna comida o algo y fue con lo que hicieron las tortillas, que pasa con nuestra comida y nuestra macizez, pues que les dejamos un gran legado a Nairobi, porque ellos ya están haciendo tortillas, África ya está haciendo tortillas, se exportaron tortilladoras, molinos, cal, maíz, en fin todo lo que se pudo para hacer tortillas, a partir de algo que ya tenían, su comal, pero les faltaba saber nixtamalizar.

Después de más o menos 5 años, Nairobi mandó una carta agradeciendo a México y en especial a sus cocineras michoacanas porque les enseñaron a nixtamalizar, y ahora ya están comiendo tortillas.

L.C: el maíz poco lo trabajan ellos ¿no?

R.M: Tenían un pan, que hacían primero brasas y luego lo metían ahí entre las cenizas, como tipo pan y luego le ponían lumbre ahí para que se cociera, pero no recuerdo de que era el pan, pero de ahí cambió su visión y también nos contaron que están sembrando maíz ahora, entonces, pues eso es un legado que sin pensar se dejó en África, cuando en París no se pudo hacer, además de que toda la información que ellos llevaron pues ha servido, y ahorita ya llevamos 10 años, que todos dicen pues si llevan 10 años, pero si no nos ponemos a trabajar nos lo quitan. Fíjense, entonces, todo parte desde el nombramiento, de ahí todos voltean a ver a las comunidades indígenas, luego todos los chefs y las escuelas de cocina voltean, porque las escuelas solo estaban dando comida popular y alta cocina, cocina internacional, entonces no había ningún ramo que hablara de la cocina tradicional de los pueblos indígenas de México, nada, las que se hicieron famosas fueron las que anduvieron acá en los pueblos, aprendieron recetas, se fueron le pusieron florecitas y dijeron así es la cocina de los pueblos, pero no le daban el valor a la información de que lugar era ese platillo.

C.C: ni el por qué se hacen

R.M: En alguna ocasión, una chef iba a dar una conferencia sobre maíces y tortillas, un día antes de la conferencia me mandaron a hacer las masas y las tortillas de todos los colores de maíces que supiera hacer, y cuando fui a entregarlas estaba la prensa, por lo que la chef me subió a su

conferencia, ella dijo lo que sabía y cuando yo dije lo que sabía nos contradijimos, yo no sé tanto de historia y química, pero se cómo nixtamalizar, cuanto de cal le puse a cuanto de maíz, cuanto se necesita para cada tipo de maíz, como nixtamalizar para un atole, para tortillas, para *korundas*, etc. En fin, de esas cosas son las que nosotros hemos vivido, ahora sí que la cocina tradicional se la están metiendo a fuerzas a los jóvenes, pero ya depende de ustedes hasta donde quieren llegar, porque hay otros chefs que se están poniendo abusados y no tardan ellos en hacer sus doctorados o dar sus clases con lo que hacemos nosotros. A ustedes llámense chefs, cocineros o como quieran ¿qué les falta para hacer eso? No hay necesidad de que ustedes se enfoquen en tortillas, háganse buenos maestros para que salgan al mundo a dar las clases, a impartir y a llevar lo que de verdad es el producto mexicano, y evitemos que un extranjero se especialice y vaya con la bandera mexicana como si fuera el que encontró el hilo negro. Es increíble hasta donde nos han llevado a nosotros y para dar una plática como la que te estoy dando, frente a muchas personas, pero todo depende de ustedes los jóvenes, a mí me pueden callar la boca, te voy a decir porque ¿Qué estudio usted?

C.C: Licenciatura en gastronomía

R.M: Ok, pero, si a mí me lo preguntan, pues a duras penas la secundaria abierta, entonces, también implica mucho los estudios, el querer debe ser arriba, no tres cuartos, y no todos lo entienden, debemos buscar la forma de validar nuestro conocimiento ante la ley, buscar un equiparamiento.

C.C: Claro, porque, al menos desde mi punto de vista, nosotros nos servimos muchísimo de lo que ustedes hacen y de sus conocimientos.

R.M: Mucho, porque nosotros tenemos las bases, aquí cuando vienen a mis clases de Nixtamalización les digo, lo que yo te voy a enseñar a hacer de base más lo que tú tienes de conocimiento de la escuela, más lo que has aprendido trabajando, tú vas a aprender y de aquí vas a sacar millones de platillos.

C.C: Claro, tenemos a varios ejemplos de chefs que han interpretado la cocina de los pueblos indígenas y gracias a ello han ganado varios premios y fama.

R.M: Por supuesto que sí, y no cobran menos de 15 mil o 20 mil pesos por una conferencia magistral, y porque son pocos los que se ponen a ese nivel, por ejemplo, el chef Lalo Plascencia la otra vez me pregunto ¿Por qué nadie estaba investigando sobre la nixtamalización? Yo le contesté que nadie, porque a nadie le interesaba, ya cuando tienes todo el proceso, entonces sí, todos te van a ocupar y van a ser otros los que se van a servir de ello, entonces, de este modo es importante

investigar e investigar de varias fuentes, porque no todas las cocineras tenemos la misma apertura, las ganas de enseñar o incluso las mismas técnicas, a lo mejor en Santa Fe lo hacen de una forma, en Tzintzuntzan lo hacen de otra y yo lo hago de otra, pero cada quien debe de investigar y sacar sus conclusiones. Te lo digo, porque, cuando inauguramos vinieron unos 6 o 7 periodistas, y me han mandado 4 videos hasta ahora y todos son distintos, todos son excelentes, pero cada uno le dio su enfoque.

C.C: Y debe de ser algo increíble, ver como otras personas le dan el valor a tu trabajo.

R.M: Claro, y fue parte de un sueño que tuve, ese día me sentí como cuando un joven termina su carrera, cuando estuve bajo la lluvia, sin comer, el desvelo, en fin, tantas cosas por las que pasa uno, y es algo que tenía que hacer antes de que se me enchuecaran las manos, me enfocaba mucho en el estudio de mis hijos, pero ahora era momento de ir por mi sueño, y después quiero ir a la preparatoria, cursar mi universidad y tener un título.

C.C: Eso es algo formidable, solamente es producto de su esfuerzo y seguramente vienen muchísimas cosas más

R.M: Claro, como me comento uno de mis amigos, bueno, siempre le digo que es mi mentor, es un señor que viene de España para capacitarnos por parte de la Secretaria de Turismo, pero ahí depende mucho que tanta apertura tenemos para aceptar las capacitaciones, que una persona te señale que puedes mejorar y te ayude a crecer, que podamos cambiar nuestros hábitos, por ejemplo, modificar mi cocina, y eso me ha dado la apertura para poder servir y atender de buen modo y de la mejor manera, puedo organizar mi tiempo y dar lo mejor.

C.C: Eso es algo muy bueno, atiende de la mejor manera, hace algo que le llena y en verdad que esto es como venir a comer a su casa y platicar con una amiga

R.M: De eso se trata, de darles esa sensación, si tuviera lleno no tendría forma de poderme sentar con ustedes a platicar, y es bueno que las escuelas y los jóvenes se interesen en esto

C.C: Claro, considero que las generaciones que venimos detrás de ustedes debemos enfocarnos mucho en la investigación.

R.M: Por supuesto, el chef que te comenté Lalo Plascencia, ahorita se quiere enfocar en la investigación sobre la nixtamalización, también, por ejemplo, Nicos se está enfocando mucho en la investigación, pero para aplicar en su propio negocio y a la vez está generando otros investigadores y negocios, como los de Maizajo, que ya hasta salieron en el programa de los tiburones, y es necesario cuidar y respetar los ingredientes por completo.

C.C: Otra chef que se me viene a la mente es la chef Xryso de Xocol y me recuerda mucho a que la Nixtamalización y la cocina en México casi en su totalidad se le atribuye a la mujer, usted cree que al menos aquí en su comunidad ¿la mujer le sigue dando la misma importancia a la comida y la nixtamalización? o ¿cree que ya se está haciendo más como la mujer de la urbanidad?

R.M: Mira, pese a todo el Bullying y la critica que a mí me han hecho, dos que tres ya quiere... quieren entrarle al ruedo, y ahí andan, es algo que a mí me da gusto, aquí a la vuelta ya abrieron un pequeño negocio y le pusieron restaurante, porque aquí mismo en la comunidad mucha gente pasa y quiere un taquito, porque antes yo abarcaba todo eso, pero ahorita ya no, están otras que venden tamales con atole, otras que venden tortillas, entonces ahí vamos, poco a poquito. Tenemos el cerro ecoturístico Sandio, yo se los inicie cuando no teníamos ni una silla, pero lo inicie, ya le están dando otra forma, entre subidas y bajadas, pero ahí va, ahorita está una chica que estudio gastronomía a cargo y ahí va.

C.C: Ahorita que menciona eso ¿usted cree que una unión entre cocineras tradicionales y chefs frente a un restaurante sean una buena combinación?

R.M: Pues mira, varios restaurantes han metido mi comida y yo soy un factor para potenciar sus negocios, por ejemplo, en Nicos están metiendo mis charales, junto con Mariana de Cocina M, Aperi, Lü, San Miguelito, etc. Imagínate lo que he hecho alrededor de todo esto y como ellos están generando economía a mi comunidad, y es algo de lo que se dan cuenta, preguntan por los pescadores y sus familias, me he convertido en una distribuidora.

C.C: Exacto y solo usted que toda la vida ha vivido y trabajado con esos ingredientes sabe cuál es la mejor forma para trabajarlos.

R.M: Claro, ellos se ponen en mis manos y lo que se, yo debo de tener mis cazuelas especiales, mi leña especial para dorar el charal, para cocer frijoles, tamales, tortillas, la leña debe ser especial para cada cosa, y eso yo lo aprendí de mi mamá, sus pescados no se amargaban y yo me preguntaba porque, un día me dijo que solo era cuestión de cambiar la leña y lo hice, esa fue la solución.

L.C: Es como cocinar unos frijoles en olla de barro y en olla exprés, el sabor cambia.

R.M: Si, aunque si usted sabe cocinar bien los frijoles, le quedan ricos porque le quedan, siempre insisto mucho con los estudiantes, primero enséñense a cocinar bien una olla de frijoles y ya después hablamos de Francia e Italia.

C.C: Tendrá una lista o una idea de la cantidad de platillos que elabora con el maíz

R.M: Claro que sí, principalmente las tortillas, *korundas*, *atoles*, *tamales* infinidad, un mundo de tamales

C.C: ¿existe alguno que sea muy específico de esta comunidad?

R.M: Por supuesto que sí, el *Nacatamal*, nada más se prepara el 31 de octubre para amanecer el 01 de noviembre, el día de los muertitos y para el día 02, ese *Nacatamal* se hace nada más en esa fecha y también se hacía en una fiesta que le llamamos de la Navidad entre intermedia del año, hacíamos una misa y se daba ese tamal, esa fiesta ya casi se perdió, muy pocas personas lo están rescatando, ahorita, como es tan bueno y aparte es muy elaborado, no era tan común hacerlos, ahorita como que ya se nos hace más fácil, bueno a mí se me hace más fácil hacerlo, como mi hermana nixtamaliza para tamales, ya le encargo la masa para *Nacatamal*, de esa forma ya me ahorro 1 día de trabajo, ese tamal es emblemático de aquí, ya luego salió a otras comunidades, y muchas personas de otras comunidades venían a traer ofrenda, la traían con tal de que les dieran tamales, a todo mundo les gustaba aunque sea por comer uno. Los atoles, por ejemplo, cuando se casa la novia, se debe de hacer atole blanco para dar a los padrinos, para regalar en la fiesta, etc. El atole de pinole, el *atole de semana santa*

C.C: ¿ese cómo era?

R.M: El atole de semana santa era agrio, ese es el que les decía que iba fermentado, pero como las nuevas generaciones ya no se lo tomaban le empezaron a poner piloncillo, ya después para no fermentarlo le pusieron tamarindo.

C.C: Entonces ¿la masa es la que se fermenta o el atole?

R.M: La masa, la tienes que moler días antes y ponerla a fermentar, la pones en una cubetita y la cubres con una mantita.

C.C: Pero ¿es distinta a cuando dicen que la masa esta “aceda”?

R.M: Si, porque, cuando la masa esta aceda huele mal, pero cuando esta fermentada tiene un sabor y olor muy bonito, si se te pasa está un poco apestoso el atole y cuando está en su punto es algo increíble, nuestros ancestros eran muy cuidadosos con este atole, las mujeres eran muy dedicadas, estaban constantemente cuidando la fermentación, primero ponían la masa donde estaba el solecito, después lo iban cambiando y ya si les faltaba un día y ya quería iniciar con la fermentación lo arrinconaban, le echaban agua al adobe o al piso y ahí lo ponían, se estabilizaba y al día siguiente perfecto para cocinarse.

C.C: Entonces ¿era como un atole blanco?

R.M: No, era un maíz rojo, para eso era el maíz rojo y se fermentaba, por eso era color rosita, si te quedaba espectacular pareciera que tenía pintura, pero para ese, se escogían granos, se escogía todo para que fuera espectacular.

C.C: Ok ¿Qué otros platillos tienen de maíz?

R.M: *Uchepos*, la temporada acaba de pasar, junto con el *atole de anís*, lo único que no me gusta es que a veces bajan todo, debemos de dejar poquito para que siga naciendo.

C.C: Claro, debemos de darle el respeto que merece la tierra, porque de ahí viene lo que comemos ¿usted tiene algún libro o recetario propio?

R.M: Pues no, me da flojera, ahí tengo mi libreta que inicie cuando tenía 13 o 14 años, ahí tengo todo lo que comenzaba a cocinar, la encontré hace poco y me puse a escribir mis recetas, ya después si me da tiempo si escribiría un pequeño libro.

C.C: Sí no llegara a escribir el libro ¿le heredaría su libreta o recetario a alguna mujer en su familia?

R.M: Yo pienso que la mejor forma de que aprendan es como anda ahorita mi sobrina, yo puedo dejarles la libreta llena y luego se pelean por la libreta o la pueden malinterpretar, y no hay como la que aprendió que se haga su propio recetario.

C.C: Al final de cuentas, su cocina es de usted, mezcla su tradición con lo suyo, busca la forma de innovar.

R.M: Claro, si yo preparo algo y me gusta te lo ofrezco, de eso se trata, mi cocina es mía.

¿Como ves? Si te va a servir para tu trabajo

C.C: Gracias, claro que, si me va a servir muchísimo, antes de irnos ¿no tendrá su taco de charales? le gustan mucho a mi papá y le presumí el suyo.

R.M: Si, dejen les traigo uno a cada uno... [Se levanta y vuelve con dos platos]

Este es nuestro taco de charales estrella, pruébenlo y verán que tal.

L.C: Me recuerda muchísimo a lo que preparaban mis abuelas, ellas eran de Acuitzio y preparaban mucho el charal así frito, en caldo y en un molcajete de salsa, de verdad que su taco está muy bueno, a la otra a ver si nos puede acompañar mi esposa, que no pudo venir hoy por su trabajo

R.M: Sí, pues al final de cuentas tiene que ver mucho con eso, la comida a veces es el único momento en las casas en el que podemos convivir, porque cada quien anda que corre pa aquí, que corre pa allá y no tenemos tiempo de vernos, pero llegar a una casa y oler la comida o sentir el calor de que alguien está cocinando es bien bonito, yo aprendí mucho de mi madre y de mi abuela, por eso también la cocina me recuerda mucho a ellas.

C.C: Bueno señora Rosalba, ahora si le agradecemos muchísimo por su tiempo y yo creo que ya nos despedimos porque ya van a dar las 2 y ya han de estar por llegar las personas que estaba esperando.

R.M: Válgame dios, sí no me dicen yo hubiera seguido aquí platicando bien agusto y si, de hecho, ya faltan 10 a las 2, dejen los acompañó a la puerta y sirve que veo si ya llegaron estas personas.

C.C: Señora Rosalba, de verdad muchísimas gracias, le agradezco su tiempo y esperamos estar de vuelta para diciembre, enserio me va a servir muchísimo todo lo que platicamos.

R.M: No hay nada que agradecer, de nada me serviría lo que se sí no lo comparto y claro que sí, aquí los esperamos en diciembre.

Entrevista 3 “Cocina de Tzintzuntzan”

Entrevistada: Sra. María Dolores Gonzales Marín

Entrevistador 1: Cristopher Emanuell Cervantes Díaz

Lugar: Carretera de Patambicho-Quiroga en el municipio de Tzintzuntzan., Michoacán.

Fecha: 05 de diciembre de 2020

Cristopher: Muchísimas gracias señora Mari por concedernos parte de su tiempo para la entrevista, me presento de manera un poco más formal, como le había comentado, mi nombre es Cristopher Emanuell Cervantes Díaz, actualmente me encuentro cursando el último semestre de la maestría en Cocina de Vanguardia y Alta Gerencia en la Universidad Vasco de Quiroga, y la entrevista se enfoca a mi tesis, cuyo tema, se enfoca en el maíz y su importancia para los pueblos de la cultura purépecha, por lo tanto, me gustaría comenzar por saber ¿Qué tanta importancia le da al maíz en su cocina?

Sra. María: Pues, ahora sí que el maíz es de máxima importancia en nuestra cocina, la gente es por eso que viene y se nos acerca, por las tortillas hechas a mano, todas las hacemos al momento de los distintos nixtamales que tengamos.

C.C: Ok, y para este nixtamal con el que hacen sus tortillas, ¿de dónde consiguen el maíz para nixtamalizarlo?

S.M: Pues, se lo compramos aquí a nuestros vecinos [señalando el campo de lado izquierdo a su negocio] cuando es tiempo de cosechas, como ahorita en febrero.

C.C: ¿Qué cantidad de platillos preparan aquí con el maíz?

S.M: Pues, más que platillos son guisados, por ejemplo, utilizamos las tortillas para espesar nuestro mole, con todos los guisados como la carne de puerco en chile negro, el pipián, el pescado frito, el caldo de pescado, todos nuestros guisados y caldos se sirven con tortillas para acompañar, la gente de aquí ni usa los cubiertos, nomás llega y con la tortilla se come las cosas, el caldo directo del plato y a sorbos, ya los que vienen de fuera si usan sus cucharas y tenedores, también, usamos la tortilla para las quesadillas que pueden ir de todos los guisados que tenemos, pero en sí, donde más se nota el maíz es en las tortillas que pueden ir de maíz azul, blanco o colorado.

C.C: ¿aquí en el pueblo tienen platillos tradicionales a base del maíz?

S.M: Pues, si tenemos platillos tradicionales, pero así a base del maíz específicamente... pues no, la verdad no... como platillos tradicionales tenemos el conejo en corpus, bueno, el churipo que hacemos con pescado a veces lo servimos con corundas que son de maíz, otro podría ser el atole de grano que lleva los granos del elote y es salado, el que llamamos posuli que es un pozole, pero con elote tierno, de ahí en fuera viene el mole que damos en las bodas, que puede ser de pollo o guajolote... otro que dicen que es de aquí, pero que no es de aquí es el tamal de charales, ese lo hacen pero en la Pacanda, nada más que de ahí se lo trajeron para acá y ya lo quieren vender como de aquí, pero no lo es, es de la Pacanda y solamente es de una masa de maíz con sal, con un como pico de gallo, puede llevar ajo y chile manzano o habanero, luego se pone en las hojas de tamal remojadas junto con el pescado que son charales o trucha y ya se pone a cocer o en el comal, igual se recalienta en el comal.

C.C: ¿Ustedes tienen alguna forma de dividir o clasificar su comida?

S.M: Pues... aquí durante el año de acuerdo al clima, a lo que tengamos de temporada o las fiestas como la cuaresma o semana santa.

C.C: ¿Qué tanto considera que se encuentran apegados a las tradiciones del pueblo purépecha?

S.M: Pues... yo creo que a todas las fiestas que son de aquí del pueblo estamos apegados, a las celebraciones de bodas, fiestas patronales, a todo, pero ahorita con la pandemia se tuvo que modificar y nos pegó duro en la economía, por ejemplo, la fiesta de ánimas que es una de las que más nos deja se tuvo que modificar, en esas fechas todos vendemos, nadie se queda sin vender, ahora sí que todos ganamos y todos vendemos, pero, este año si nos fue medio mal con lo de la pandemia.

C.C: Ok, en cuanto al pescado ¿ustedes lo consiguen aquí del lago?

S.M: No, ahorita no lo compramos de aquí, la trucha nos la traen de Veracruz y la Mojarra nos la traen de Ciudad Hidalgo

C.C: ¿y del lago no consumen nada?

S.M: Pues, lo único que consumimos aquí del lago son los charales, los chiquitos, porque pues aquí el lago ya no produce nada, o mejor dicho, ya nos lo acabamos, ya nada tenemos, el pescado blanco por ejemplo ya se acabó, ya ahora sí que nos lo acabamos, y eso, porque cuando sacaban el charal, se iba con él a veces el pescado blanco, porque es un pescado que cuando esta chiquito se ve igual al charal y pues uno se los lleva parejo, por eso ahorita ya no tenemos pescado blanco, aparte de que se vendía mucho, pero pues nos lo acabamos.

C.C: Ok, y en cuanto a sus utensilios ¿aún son los tradicionales de aquí del pueblo?

S.M: Si, aun son las tradicionales, de hecho, en todo el pueblo es difícil que encuentres ollas de otro material que no sea de barro, todos cocinamos con esas hasta en nuestras casas, raro que veas una olla de otro material, también si te fijas todavía cocinamos con leña aquí, porque le da otro sabor a la comida, por eso es que la gente viene a comer aquí, porque la comida se cocina con leña y eso le da otro sabor y la gente sabe.

C.C: perfecto, veo que tiene ahí un molcajete y un metate ¿aún los utilizan o son para decoración?

S.M: Todas las salsas de aquí las molemos en molcajete, porque le da otro sabor a las salsas, una salsa no es salsa si no se muele en molcajete... el metate si es otra cosa, lo usamos a veces para darle la consistencia que queremos al nixtamal, a veces le agregamos agua y con el metate la mezclamos, para que nos salgan bonitas las tortillas, pero para otras cosas casi no... bueno, a veces para el mole, pero, solo que sea poquito o que las muchachas quieran hacerlo para nosotras, porque la verdad es que si es muy pesado, pero también le da otro sabor.

C.C: Entonces ¿el nixtamal lo preparan ustedes o se lo compran a otros?

S.M: No, nosotros hacemos nuestro nixtamal, lo cocinamos con la leña para que quede bueno, pero, lo llevamos al molino, nos cobran treinta pesos por barrica, pues si nos conviene... [Una mujer de unos 30 años se acerca y le comenta algo al oído] Este... ¿tienen alguna otra pregunta o podemos terminar? porque ahorita ya me andan esperando en otro lado

C.C: No se preocupe Sra. Mari, creo que con eso lo podemos dejar, muchísimas gracias por su tiempo

S.M: No, no se preocupen, más bien una disculpa, pero ya tenía otras cosas que hacer y tampoco quería ser grosera como para decirles que no los podía atender, pero, en si del maíz no van a encontrar mucho en el pueblo, casi todos preparamos lo mismo, que gorditas, tamales, atoles, quesadillas, bueno, lo que se come en morelia, nada más que otras se ponen el traje tradicional de aquí y ya andan por allá en los festivales diciendo cosas que no, tampoco me serviría de nada mentirles, mejor que sepan lo que yo sé hacer y lo que sé que se hace aquí, y eso a mí me lo enseñó mi mamá, como yo se lo enseñe a mis hijas y ellas a mis nietas, pero, mejor ser honestos con lo que sabemos hacer aquí.

C.C: No se preocupe señora Mari, de verdad muchísimas gracias, igual si pudiera tomar unas fotos estaría increíble para complementar.

S.M: Claro, pásale, igual, si quieres probar algo dile ahí a una de las muchachas que te sirva, bueno, los dejo, con permiso...

C.C: Gracias nuevamente Sra. Mari.

Encuesta no estructurada de preguntas abiertas, borrador.

1. ¿Cuántos años tiene?
2. ¿Cuál es su primer recuerdo relacionado con la comida?
3. ¿Usualmente que come en un día cualquiera?
4. ¿Qué come en las fiestas familiares o del pueblo?
5. ¿Quién le enseñó a cocinar o en caso de no cocinar, quien cocina para usted?
6. ¿Qué se come en el tiempo de cosecha?
7. ¿Cuál es la comida tradicional de este pueblo?
8. ¿Usted hace su propio nixtamal o lo compra?
9. ¿Considera mejor las tortillas de mano o las de maquina?
10. ¿Cuántos platillos a base de maíz o derivados (Masa de maíz, “Puzkua”, tortillas, pinole, harina de maíz, etc.) sabe preparar?
11. ¿Cuántos platillos a base de maíz o derivados conoce y consume?
12. ¿Dónde se consigue el maíz en este pueblo y para que lo utilizan principalmente?
13. ¿Existe algún platillo que solo una persona en su familia sepa preparar?
14. ¿Conoce alguna celebración donde los alimentos a base de maíz tengan un papel importante?
15. ¿Crees que se le da la suficiente importancia al sembrador de maíz?
16. ¿Existe algún alimento a base de maíz que se consuma con mayor frecuencia durante alguna temporada?

Lugares a visitar y personas a entrevistar.

Santa fe de la laguna: Colectivo de cocineras “Atesirhu” o Ma. Inés Dimas

San Jerónimo Purenchecuaró: Rosalba Morales

Tzintzuntzan: Blanca Villagómez o Antonia Gonzales Leandro.