

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
DOCTORADO EN CIENCIAS SOCIALES



DE LO COTIDIANO A LA INVENCIÓN DE UNA TRADICIÓN:
HISTORIA DE LAS COCINERAS TRADICIONALES DE
PÁTZCUARO 2004-2020

TESIS COMO REQUISITO PARA OBTENER EL GRADO DE
DOCTOR EN CIENCIAS SOCIALES

PRESENTA

GEORGINA CAMPOS MORA

DIRECTORES DE TESIS

DR. GUSTAVO AGUILAR AGUILAR

DR. SERGIO ARTURO SÁNCHEZ PARRA

Culiacán de Rosales, Sinaloa, México, octubre de 2023



Dirección General de Bibliotecas
Ciudad Universitaria
Av. de las Américas y Blvd. Universitarios
C. P. 80010 Culiacán, Sinaloa, México.
Tel. (667) 713 78 32 y 712 50 57
dgbuas@uas.edu.mx

UAS-Dirección General de Bibliotecas

Repositorio Institucional Buelna

Restricciones de uso

Todo el material contenido en la presente tesis está protegido por la Ley Federal de Derechos de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

Queda prohibido la reproducción parcial o total de esta tesis. El uso de imágenes, tablas, gráficas, texto y demás material que sea objeto de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente correctamente mencionando al o los autores del presente estudio empírico. Cualquier uso distinto, como el lucro, reproducción, edición o modificación sin autorización expresa de quienes gozan de la propiedad intelectual, será perseguido y sancionado por el Instituto Nacional de Derechos de Autor.

Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-No Comercial
Compartir Igual, 4.0 Internacional



Dedicatoria

Carlos Alberto Ambrosio Ortiz (+)

Alonso Jamaica Campos

Agradecimientos

A mi esposo José María Navarro Méndez, mamá y papá por su aliento, amor y cariño incondicional; así como a mis hermanas, suegros y cuñados por su apoyo.

A mis asesores y lectores que formaron parte del comité doctoral: Dr. Gustavo Aguilar Aguilar, Dr. Sergio Arturo Sánchez Parra, Dra. Sandra Luz Gaxiola Valdovinos, Dra. Laura Celina Ruelas Monjardin, Dr. Miguel Ángel Gutiérrez López, por sus recomendaciones, lecturas, enseñanzas, comentarios, paciencia y tiempo, lo cual sirvió de guía para realizar este trabajo, como también para forjarme como investigador.

A quienes fungieron como soporte y familia durante mi paso por Culiacán: Anderson Gil, Maureen Cardona, Alejandro López, Myrna Morales, Salvador Romero y su familia, Lizbeth Alvarado, Héctor Parra y Lucas Padilla. Quienes hicieron llevadera esta estancia, auxiliaron incondicionalmente y contribuyeron a mi crecimiento personal.

A mis primos Esperanza, Manuel, Karla, Diego y Emilio por compartir el gusto de nuestras raíces; a mi amiga Nayeli Tamayo, a los “Moritas” de todo corazón.

Al programa de posgrado del Doctorado en Ciencias Sociales por ampliar la visión teórica y su hincapié en la metodología. Al Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT).

SIGLAS

CARP Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha

CCGM Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

CDI Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas

CONACULTA Consejo Nacional para la Cultura y las Artes

CONALMEX Comisión Nacional de los Estados Unidos Mexicanos

CPTM Consejo de Promoción Turística de México

CREFAL Centro de Cooperación Regional para la Educación de Adultos en América

Latina y El Caribe

DOF Diario Oficial de la Federación

FONATUR Fondo Nacional de Fomento al Turismo

IMC Instituto Michoacano de Cultura

INAH Instituto Nacional de Antropología e Historia

INEGI Instituto Nacional de Estadística y Geografía

OMT Organización Mundial del Turismo

PFGN La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional

PPM Programa de Pueblos Mágicos

SECTUR Secretaría de Turismo

UMSNH Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo

UNAM Universidad Nacional Autónoma de México

URMCP Unidad Regional Michoacán de Culturas Populares

UNESCO Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

ÍNDICE

SIGLAS.....	7
RESUMEN.....	10
ABSTRACT.....	11
INTRODUCCIÓN.....	12
Capítulo I.....	42
MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL	42
1. El estudio histórico de la cocina	43
2. De la cocina cotidiana a una tradición inventada	49
3. La mercantilización del turismo y cocina mercantilizada.....	54
4. La memoria.....	57
5. Hibridismo cultural	60
Capítulo II	64
ESPACIO, TIEMPO Y CONTEXTO	64
1. La ciudad y su tiempo	65
2. Una visita a Pátzcuaro	70
3. Aspectos económicos	77
4. El programa Pueblos Mágicos	81
Capítulo III	85
¿QUÉ COMEMOS?.....	85
1. Gastronomía del mundo	86
2. Cocineras Tradicionales de Michoacán.....	89
3. La cocina tradicional mexicana patrimonio cultural inmaterial	91
4. Rutas gastronómicas	101
Capítulo IV	122
DE LA <i>PARANGUA</i> A LA <i>CUISINE</i>	122
1. La cocina michoacana prehispánica.....	123
2. La comida de la Nana <i>K'ericha</i>	130
3. La cocina purépecha y su vida cotidiana.....	132
4. De amas de casa a empresarias.....	137
5. La <i>Parangua</i> “el fogón” y la <i>cuisine</i>	146
Capítulo V	158
UN FUTURO PARA LA “COCINA TRADICIONAL PURÉPECHA”	158
1. A 10 años de la declaratoria	159

CONCLUSIONES.....	165
ANEXOS.....	170
GLOSARIO.....	182
FUENTES.....	183
Hemerografía.....	183
Revistas.....	184
Tesis.....	191
Bibliografía.....	192
Páginas Web.....	202
Entrevistas.....	204

RESUMEN

La presente investigación se desarrolló con la finalidad de presentar un análisis crítico sobre la construcción histórica de los elementos gastronómicos y turísticos que se han llevado a cabo en Pátzcuaro, Michoacán a lo largo de los últimos 20 años, con la intención de percibir cómo la cocina de la comunidad indígena purépecha se transformó en un motor turístico a partir de la “invención de una tradición”. A lo largo del texto, se podrán observar las distintas manifestaciones culinarias de una comunidad que utiliza su pasado, su indumentaria y sus técnicas para vender, atraer a la otredad y brindar un espectáculo teatralizado que ha sido patrimonializado. Nuestro esfuerzo versa en ese sentido, en comprender las motivaciones intrínsecas de los actores a través de la entrevista semi estructurada, que los oriento a practicar esa actividad, ayudándonos a conocer las realidades de muchos individuos involucrados, tanto del lado de las autoridades como de la población purépecha. También, pudimos apreciar las peculiaridades turísticas y la politización de las estructuras geográficas que se encuentran en diferentes regiones. Por último, el texto permitirá observar la complejidad social y culinaria de una entidad, con ello podemos precisar y definir que la cultura gastronómica de Michoacán realmente se trata de una invención de los proyectos políticos encabezados por actores económicos, sociales y políticos de la entidad.

ABSTRACT

The present research was developed with the purpose of presenting a critical analysis of the historical construction of the gastronomic and tourist elements that have been carried out in Pátzcuaro, Michoacán over the last 20 years, with the intention of perceiving how the cuisine of the Purépecha indigenous community was transformed into a tourist engine based on the “invention of a tradition.” Throughout the text, you can observe the different culinary manifestations of a community that uses its past, its clothing and its techniques to sell, attract otherness and provide a theatrical spectacle that has been patrimonialized. Our effort is in this sense, in understanding the intrinsic motivations of the actors through the semi-structured interview, which guides them to practice this activity, helping us to know the realities of many individuals involved, both on the side of the authorities and the Purépecha population. Also, we were able to appreciate the tourist peculiarities and the politicization of the geographic structures found in different regions. Finally, the text will allow us to observe the social and culinary complexity of an entity, with this we can specify and define that the gastronomic culture of Michoacán is really an invention of political projects led by economic, social and political actors of the entity.

INTRODUCCIÓN

¿Qué engloba la gastronomía de Michoacán? Esta pregunta no la arrojamos de forma azarosa ni de manera casual, la cocina michoacana es una mezcla interesante de colores, olores y sabores, pero también es la puesta en marcha de las ideas; políticas, económicas, religiosas, así como de las filosóficas, y de la misma manera es el sincretismo cultural derivado de la influencia hispana, europea, de Oriente Medio y Asia, con una base en la “tradición” prehispánica de diferentes etnias que con el tiempo dieron como resultado a una cocina mestiza única, -dirían algunos-. La identidad culinaria a la que iremos refiriendo en las siguientes líneas es una identificación llevada de lo cotidiano, de lo íntimo, de lo casero, al espectáculo de la inventiva anclada en el mundo turístico, con la intención clara de ser una “tradición” mercantilizada.

Las mujeres y hombres que orgullosos se erigen en los festivales, concursos y eventos denotan abiertamente que su cocina es milenaria, “tradicional” y única, donde las *atápakuas*, *ichuskutas*, los *churipos*, los *uchepos* y las *corundas* son los grandes manjares que se derivan de la *Nana Echeri* o Madre Tierra, dice Celia Mintzita Pulido cocinera tradicional, que los platos que observamos en cada *parangua* o fogón son las enseñanzas que sus abuelas y madres les transmitieron “porque en nuestra cocina no tenemos recetas”. (Celia Mintzita Pulido, “Diálogo Intercultural de Cocineras”, 2014).

Esta imagen impregnada de misticismo, de vocabulario purépecha y de simbolismo es la advocación que continuamente los medios, los patrocinadores y el Estado pregonan para instituir la idea de “tradición” la cual ha mercantilizado evento, tras evento, entrevista, tras entrevista. De lo anterior Amos Martínez (2014), enfatizó que es una sobre valoración, donde los diálogos críticos no se toman en cuenta, donde no hay lugar para las preguntas y simplemente se hacen hagiografías de lo que se piensa es la cultura gastronómica de un pueblo. Lo anterior simplemente nos invita a reflexionar críticamente sobre la historia de la gastronomía michoacana y el paso de lo cotidiano a la inventiva de una tradición mediante la intervención del

gobierno. (Jorge Amos Martínez Ayala, “La conquista del paladar. Región, identidad y sabor en la Tierra Caliente”, 2014).

La cultura y las tradiciones son elementos que atraen turistas ya fuera en la época clásica o en la posmodernidad. Estos dos factores o categorías son fuente de llamamiento social que hoy en día invitan al ocio. México es uno de esos destinos culturales y tradicionales que expanden el ánimo y recrean el espíritu aventurero.

Esta investigación ha pretendido entender la historia de una cocina cotidiana que fue tomada por el Estado con la intención de formar una “tradición” que a todas luces es inventada y atada a un mercado turístico, esto dentro del espacio municipal de Pátzcuaro que ciertamente es escenario de una vorágine de turistas deseosos de experiencias gastronómicas diferentes, así como sensoriales que satisfagan la denominada “sed cultural”.

La cocina es una de las actividades que más representa a la especie humana, esta se identifica no sólo por la transformación de la naturaleza, sino que representa la singularidad humana y connota la concepción propia del mundo. La gastronomía es una manufacturación del ingenio humano, ya sea por la necesidad o por el gusto, el alimento está ligado innatamente a la evolución histórica del hombre como especie. Empero, no se debe negar que la acción de cocinar es la transformación de los elementos naturales y el dominio del agua, fuego, tierra y aire.

Por otro lado, el turismo es una de las actividades que representan al ser humano moderno, actividad identificada a partir de la otredad donde en términos de Oehmichen y Augé se trata de la representación de la “naturaleza salvaje” (2013) o de un todo simbólico encarnado por la seguridad del hospedaje, la estandarización del alimento y las actividades dirigidas desde una dirección organizativa, sin embargo, este concepto ha ido mutando a lo largo del tiempo, pues hoy en día la noción de hospedaje se ha diversificado, la homogeneidad de la comida varía según el lugar y las actividades turísticas se transforman según los espacios.

Michoacán no es ajeno de los despliegues de las políticas turísticas que se han generado en los últimos años, particularmente esta entidad federativa ha apostado por un desarrollo turístico diferente al de sus vecinos: Guerrero, Guanajuato, Querétaro, Jalisco y Colima, pues la entidad de Ocampo ha optado por desarrollar un turismo en torno a la cultura gastronómica y a las tradiciones indígenas.

De manera puntual el pueblo purépecha ha tenido un papel primordial a la hora de hablar sobre el turismo michoacano y es que desde muy temprano esta comunidad y las instituciones gubernamentales han aceptado la turistificación¹ como medio de desarrollo económico, ejemplo de ello son sus festividades que han sido materia y foco receptor de una amplia demanda turística como I Concurso Artístico de la Raza Purépecha (CARP) de Zacán, el Año Nuevo Purépecha y claro, la Noche de Muertos son por mencionar algunos de los eventos más distintivos de las regiones. Estas celebraciones que anualmente se desarrollan en las comunidades forman parte de una tradición cultural que las políticas públicas han transformado en asistencia de turistas.

Las acciones que se desarrollaron en favor del turismo en la región purépecha siguen el impulso del gobierno federal y de los intereses de los gobernadores michoacanos, particularmente los líderes que han desfilado en las filas del PRD y PRI: Cuauhtémoc Cárdenas Solorzano, Genovevo Figueroa Zamudio, Víctor Manuel Tinoco Rubí, Lázaro Cárdenas Batel y Leonel Godoy Rangel, mismos que desplegaron políticas en torno al turismo centradas en la ciudad de Morelia y en las regiones purépechas.

Ejemplos de ello son: la Declaratoria del Centro Histórico de Morelia, la “tradicional” Noche de Muertos, la Reserva de la Biosfera Mariposa Monarca, el ritual de los Voladores de San Pedro Tarímbaro, la “tradicional” *pirekua* y la igualmente “tradicional” Cocina Michoacana la cual fungió como elemento

¹ Turistificación es la noción que alude al interés por satisfacer al turista a costa de las necesidades básicas y especiales de las comunidades donde se ofertan diversos servicios, es pues el desplazamiento de todos los residentes de un espacio de interés turístico para satisfacer las necesidades del turista.

direcciona para la patrimonializacion de la Cocina Mexicana² en el evento de Patrimonio Cultural llevado a cabo por la Unesco, así como el impulso a los Pueblos Mágicos del Estado.

Pátzcuaro de manera particular, fue una de las comunidades que mayormente se ha visto favorecida, puesto que no ha permitido la destrucción de sus espacios públicos, por el contrario, ha homogeneizado el centro de la ciudad y con ello ha despertado un interés a nivel nacional e internacional. La urbe ha sido impulsada mediante una fuerte campaña turística priorizando la Noche de Muertos como el gran evento cultural de la región.

Sin duda, la ciudad de Pátzcuaro representa un modelo de desarrollo de una política pública focalizada, es un claro ejemplo del aprovechamiento de los atractivos naturales y urbanos propios de Michoacán, así como de sus comunidades indígenas. La derrama económica producida por el turismo es innegable, pero es evidente que ciertos grupos se han visto especialmente beneficiados. El Programa Pueblos Mágicos (PPM) incentivó aún más el hacer turismo local en estas zonas donde la tradición cultural, se ha explotado en gran medida para “desarrollar” a las comunidades de menor alcance.

Puntualmente nos centramos en estudiar a las cocineras tradicionales con el afán de entender como ellas y las políticas turísticas han transformado la cotidianidad de la cocina con la finalidad de inventar una “tradición” gastronómica ello implicó el análisis de las cocinas que presumen tenerla. Fue mediante el estudio de campo, la entrevista y el análisis de fuentes hemerográficas y bibliográficas que llevamos a cabo esta investigación.

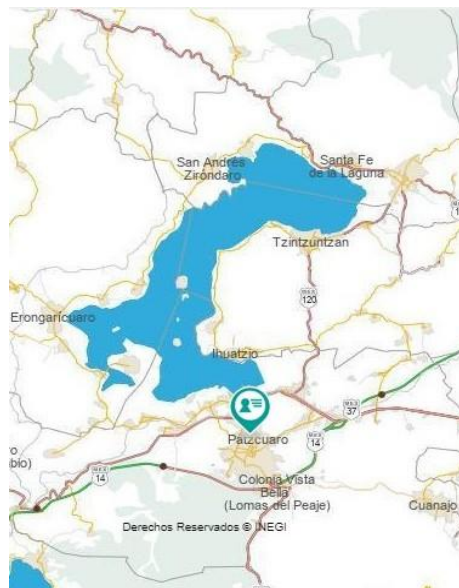
Esta tesis intentó poner en marcha un cuestionamiento real, sobre el papel que juega la cotidianidad de la cocina en estos grupos de cocineras y la invención de la “tradición” culinaria de Michoacán, así también nos enfocamos en el desenvolvimiento de la localidad a la hora de incorporarse de lleno al mercado

² Algunos documentos de los expedientes de la *pirekua* y la cocina mexicana se encuentran en Anexos.

turístico y la adaptación de las políticas turísticas que se han impulsado en el orden alimentario. Hablamos de una historia gastronómica o mejor dicho de la historia gastronómica moderna, porque como dice Rachel Laudan (2019), somos animales que cocinan, y la aparición de nuevos platillos o el rescate de viejas formas de cocinar merecen plenamente nuestra atención, pues la cocina adopta las formas filosóficas que pueden ir desde lo religioso, lo nutricional o pueden existir por la adaptación que los Estados imponen de ahí que es importante analizar y estudiar históricamente la cocina de un pueblo.

La ciudad de Pátzcuaro se encuentra dentro del territorio michoacano concretamente en la zona Lacustre, forma parte de la comunidad purépecha y es el epicentro de aquella población indígena. Antiguamente fue capital de la provincia de Michoacán y en diversos momentos luchó por la hegemonía política y religiosa con Valladolid hoy Morelia. Actualmente la ciudad tiene un poco más de 98 000 habitantes. (INEGI, 2020).

Foto 1. Mapa de Pátzcuaro



INEGI, 2023

Es necesario denotar que la ciudad hoy en día cuenta no sólo con los servicios básicos, sino que va un poco más allá, pues desde la introducción de la locomotora

y la modernización de la vida marina, así como la aparición de la central de autobuses, han permitido que Pátzcuaro cuente con gran variedad de vías de comunicación, ello ha ayudado que, a lo largo de los años, infinidad de visitantes se detengan para apreciar su plaza principal, sus parques y templos pertenecientes todos ellos a la época virreinal.

Predominantemente la ciudad de Pátzcuaro en aspecto económico no es muy diferente al resto de las urbes michoacanas, el dominio de las actividades terciarias en la cual entra el turismo son el primordial motor de actividad, seguidas de las actividades secundarias que fortalecen los servicios turísticos y finalmente las actividades de orden primario son relegadas por los dos campos anteriores. (INEGI, 2020).

Describiendo brevemente a la ciudad, desde la calle Madrigal de Las Altas Torres que pasa por la Casa de los Once Patios y que baja por la calle Dr. Cos al centro histórico de Pátzcuaro y caminando hacia el lado contrario se puede subir hacia el mirador más concurrido donde el turista tiene a la vista una postal en la que se matizan un sinfín de techados rojos elaborados de tejas de barro, que se intercalan con los colores de la ciudad rojo y blanco, las calles empedradas y serpenteadas contrastan con ese rojo carmesí y el blanco aperlado que brindan idea de los aires de Pátzcuaro.

Foto 2. Techos de Pátzcuaro desde el Mirador.



Georgina Campos, 2021.

En el centro histórico se puede caminar por la plaza principal mejor conocida como plaza Vasco de Quiroga en la cual se observan bancas de cantera a su alrededor y una fuente en el medio con una estatua de Vasco de Quiroga quien fuera primer obispo de Michoacán, y siendo él que trasladara la sede del obispado de Michoacán a Pátzcuaro entre 1533 y 1534, despojándosela a Tzintzuntzan antigua capital del poderío tarasco (Martínez, 2005, p. 180). La plaza principal se encuentra rodeada por los portales donde se admiran algunos hoteles y restaurantes, en la plaza central el turista se puede acomodar y degustar una famosa “tradicional” nieve de pasta y disfrutar del espectáculo de la danza de los viejitos (danza de herencia purépecha).

Foto 3. Plaza Vasco de Quiroga con decoración navideña.



Georgina Campos, 2021.

Cabe destacar que en Pátzcuaro se erigió la actual Basílica de Nuestra Señora de la Salud en el siglo XVI para convertirse en catedral, que en un principio se planeaba construir con cinco naves radiales al presbiterio, mismas que formarían la mano de Dios, pero debido al fallecimiento de Vasco de Quiroga fue suspendido el proyecto quedando únicamente con una nave. Aquella ciudad del siglo XVI fue la arquitectura que se había planeado para Pátzcuaro el idílico paraíso que Tomas Moro pensaba para las regiones cristianas del nuevo mundo. (Chanfón, 1994, pp. 215-247).

Con el paso del tiempo se realizó un nuevo bosquejo de Pátzcuaro y con el arrebató de la sede catedralicia, así como la sede del poder civil siendo trasladadas

a Valladolid hoy Morelia en 1580 ocasionó que Pátzcuaro se convirtiera en el patio de diversiones de los vallisoletanos, pero no dejó de ser una ciudad que ha sabido conservar su aire rural entremezclado con los turistas y prácticas culturales propias de la región. (López, 1999, p. 70).

Por otra parte, y continuando con la exposición de Pátzcuaro, bajando de la Basílica, siguiendo hacia el sur de la ciudad se puede llegar al mercado central, situado frente a la plaza Gertrudis Bocanegra, en el cual hoy en día está siendo remodelado con el afán de seguir patrimonializando los espacios, ahí se pueden probar una serie de comidas -garnachas, dirían los programas culinarios de televisión-, entre ellas se encuentran: los tacos, las corundas, las quesadillas, la sopa tarasca, los uchepos (tamal de elote), enchiladas placeras y el chocolate de metate; forman parte de la fisionomía de la ciudad que contrasta con el exconvento de San Agustín que se encuentra al fondo y que actualmente resguarda la biblioteca pública Gertrudis Bocanegra, donde se puede contemplar el mural de Juan O' Gorman que sintetiza la historia de la conquista y la evangelización de los purépecha, así como otros momentos históricos de Michoacán.

Al lado, se encuentran lo que antiguamente fueron los patios y residencias de los frailes y que actualmente es el teatro "Emperador Caltzontzin", el cual es un vestigio de las labores reformadoras de Lázaro Cárdenas del Río, quien dotó a la ciudad de un aire cultural innegable.

Foto 4. Plaza Gertrudis Bocanegra. Puesto de comida.



Georgina Campos, 2021.

En 1951, con la fundación del Centro de Cooperación Regional para la Educación de Adultos en América Latina y el Caribe (CREFAL), comienza una nueva etapa en la vida cultural de la ciudad (Rodríguez, *et. al.*, 2017, pp. 54-55). Pátzcuaro es una ciudad que se describe a través de sus tonos rojos y blancos, colores característicos de la arquitectura que dictaban las autoridades federales, introducidos en 1976 con el Programa Echeverría de Remodelación de Pueblos. (Corona, 1984, p. 391).

Hay que destacar que hacia la salida a Morelia se encuentra el lago, en donde se puede visitar la isla de Janitzio, un destino particular que en su momento fungió como fortaleza insurgente y que hoy en día resguarda el monumento del generalísimo Morelos, al que se permite ingresar, y subir las escaleras de caracol en su interior hasta llegar al observatorio, que cuenta con una vista privilegiada del lago, siendo una construcción que dejó el *tata* Lázaro Cárdenas en cuyos aspectos históricos reside el singular significado de las comunidades indígenas, el legado de los héroes insurgentes indígenas que conquistaron la independencia de su región y que no son olvidados ante las inclemencias del tiempo o ante los embates ecológicos, porque sí, el lago de Pátzcuaro también ha sido escenario de crisis ambientales como la reducción del pescado blanco, la invasión de plantas no originarias de la región, los bajones y subidas de niveles del agua, entre otros.

En efecto, Pátzcuaro es esa pequeña región configurada como la sombra de la gran capital, se dibuja entre la neblina siendo el lugar óptimo de todos aquellos que quieren sentir el frío por su bosque de pinos o visitar la isla de Janitzio y comer un vasito de charales fritos con sal y limón, (así como lo es Altata de Culiacán para degustar de los ricos mariscos y disfrutar del sol y el mar), subir al monumento de Morelos, retratarse en los templos y en los panteones durante la noche de muertos, tradición que puede contemplar el turista en su visita y formar parte del ritual católico fijado en el corazón de los mexicanos.

En resumen, Pátzcuaro, Michoacán, México, es un conjunto histórico con un patrimonio cultural y un paisaje urbano acuñado en más de seis siglos que como se ha comentado en líneas anteriores, conjuga costumbres, festividades religiosas, gastronomía, música, tradiciones artesanales y técnicas edificatorias que en la actualidad representan el patrimonio histórico de los michoacanos y del Estado Mexicano. Esta ciudad histórica desde principios del siglo XX ha sido motivo de atracción de viajeros y desde 1930, uno de los destinos patrimoniales habituales del turismo nacional e internacional (Hiriart, 2015, p. 472).

La cocina es una actividad social fundamental, que se basa en un conjunto específico de habilidades, productos agropecuarios, conocimientos y valores aplicados a la elaboración de alimentos listos para ser consumidos. Así, la cocina se expresa en un repertorio transmitido de generación en generación a fin de proporcionar nutrición e identidad a la población dentro de límites geográficos más o menos discernibles. Oseguera (2008) afirma que, como actividad social realizada a lo largo de décadas, siglos y milenios, la cocina crea tradiciones y costumbres colectivas, que están íntimamente entrelazadas con el desarrollo de los pueblos, los grupos étnicos y la diversidad e identidad cultural que les caracteriza.

Serrato García, *et. al.* (2011), han manifestado que la historia ha seguido distintos ritmos en Michoacán: en el centro, se desarrolló una tradición indígena milenaria que basaba su subsistencia en el maíz y el pescado, al norte y al oriente las cocinas se enriquecieron con la ganadería y los cereales traídos por los europeos, en Tierra Caliente hubo que adaptarse a las duras condiciones para

sobrevivir, mientras que, en la estrecha costa michoacana aparte de algunas comunidades nahuas aisladas, apenas comenzó a poblarse desde la segunda mitad del siglo XX.

La cocina purépecha es un elemento fundamental para cada una de sus regiones, las distintas comunidades agrupan a personas extraordinarias que canalizan la necesidad y el ingenio en el fogón con el afán de sacar adelante el día a día, especialmente la región de Pátzcuaro mantiene una rica tradición culinaria relacionada con los indígenas. La gastronomía purépecha tiene un estricto vínculo con los vocablos del idioma propio de este grupo, es necesario entender algunas palabras que si bien no utilizaremos de manera frecuente muestran relación con la cultura, así como con los propios platillos que se realizan en las *parhanguas* o fogones (Lathrop, 1973).

Es natural que la cocina se encuentre en los traspacios de las casas, en ellos las cocineras que normalmente son mujeres (no en todos los casos pues hay algunos hombres involucrados en la cocina tradicional de la región), alimentan con madera de pino y encino sus hornos donde con ingredientes sembrados y cosechados por ellas mismas elaboran los alimentos desde cero. Muchos de estos personajes aprendieron las técnicas y recetas directamente de sus madres y abuelas, lo cual ayudó a fundar un profundo vínculo tanto de pertenencia como de entusiasmo por la cocina. Indudablemente la gastronomía está impregnada directamente por la relación intrínseca que hay entre el maíz, el frijol y el chile o en palabras de ellos *píntsi*, *t'átsini* y *k'auasi*, estos elementos junto con el pescado blanco o *ácumara*, oriundo del lago de Pátzcuaro, así como la *ichuskuta* o tortilla, forman parte de la identidad culinaria que se prepara junto a los fogones.

La identidad culinaria de estos alimentos se basa en las propias experiencias de muchas de las mujeres y jóvenes que se van adentrando en la elaboración de los platillos, si bien el fogón forma parte de la cocina michoacana, la particularidad purépecha o por lo menos lo que ellas practican como lo “único” de esta cocina, es la convivencia que se fragua a la hora de cocinar, la reivindicación constante del origen de sus platillos, así como la continua conexión que se tiene con sus

antepasados y las enseñanzas que pretenden dejar a sus herederos en un futuro. La cocina de los purépecha de manera física está compuesta por un fogón que, de manera alejada de la casa, invita a propios y extraños a salir de la cotidianidad para incluirlos en la convivencia de moler el *píntsi*, para ir preparando las *ichuskutas*, mientras se prepara la *atápakua*.

Es de notar que los platillos que caracterizan esta identidad culinaria son muy diversos y aprovechan no sólo los elementos sembrados por ellas, sino que también adoptan elementos europeos para crear sus propias versiones de platillos, entre los que destacan primordialmente la corunda, el uchepo, las *atápakuas* o guisos espesos, también entre los favoritos de los visitantes a la región lacustre se encuentra el charal frito, así como un buen nutrido grupo de guisos en los que se distinguen la utilización de carnes rojas o blancas como el *churipo* o caldo res, el mole tatemado, así como el caldo de charales.

El experimentar los alimentos y bebidas locales permite que la gastronomía sea parte de la influencia adversa de la globalización, sobre todo por la forma en que se estandarizaron las formas de alimentar a comunidades y viajeros (*McDonald's, Subway, Domino's Pizza, etc.*). No obstante, frente al sistema mundial globalizador, los platillos y bebidas con arraigo no se han dejado de consumir en México, gracias a una resistencia cultural que privilegia a la identidad gastronómica por ser un patrimonio vivo, cargado de significado simbólico y sabor de hogar (Reyes, *et. al.*, 2017, pp.14-15). La influencia mundial de la cocina industrial y de la comida rápida ha provocado que las tradiciones culinarias locales entren en competencia o sean fusionadas con las extranjeras, por lo que son susceptibles de perder el apego al territorio y la costumbre. (Ortiz, 1994).

Con el objetivo de poner en valor turístico a la gastronomía michoacana, el gobierno del Estado ha realizado de manera continua los encuentros de cocineras tradicionales. El origen de estos eventos fue la participación de las cocineras en el marco del Tianguis Artesanal realizado desde hace varias décadas en Uruapan, durante la celebración del Domingo de Ramos, en donde se presentan platillos característicos de las comunidades.

En los encuentros de cocina tradicional las mujeres michoacanas ponen su empeño, talento y creatividad para presentar verdaderos manjares. Si bien es cierto que las cocineras son depositarias de una herencia culinaria transmitida de forma oral de generación en generación, también es cierto que se han adaptado a los nuevos tiempos innovando y mejorando la calidad de los platillos, tanto en su presentación como en los sabores que alimentan el cuerpo y espíritu de cada comensal. (OECD, 2009). Con ello en 2010 se presentó ante la Unesco el expediente “Paradigma de Michoacán” con el cual la cocina mexicana obtuvo el nombramiento de patrimonio inmaterial de la humanidad. (Unesco, 2010).

Derivado de ello en México la cocina tradicional tomó un papel fundamental para el desarrollo turístico y cultural, especialmente en los sitios como Michoacán donde la oferta gastronómica es rica y abundante. Con los nombramientos de PPM y las declaratorias de la Unesco, la entidad de Ocampo comenzó a impulsar de manera sobrevalorada el turismo cultural, donde la cocina ha tomado un rol protagónico entre las autoridades, las cocineras y el turista, todo bajo el argumento de “mejorar” la calidad de vida de los indígenas y dejando de lado los aspectos sustentables de alto impacto.

En México, se muestran tres grupos bien definidos: por un lado, las clases altas vinculadas con instituciones, el grupo de chefs mediáticos y restauranteros y un último grupo que es de destacar, el movimiento de las cocineras tradicionales coordinado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) y en el cual Abigail Mendoza indígena oaxaqueña de Teotitlán del valle y Benedicta Alejo indígena purépecha de Michoacán, son las más afamadas. (Campos y Favila, 2018, p. 205).

Las cocineras tradicionales ilustran los efectos ambiguos de clasificar la gastronomía mexicana como patrimonio. En lo que parece ser una perspectiva conservadora, las cocineras se presentan como la "sustancia" de esta cocina y la base de su reconocimiento por parte de la Unesco, gozando así de un estatus relativamente prestigioso. Por lo general provienen de Estados pobres; Oaxaca, Michoacán o Yucatán, a menudo de pueblos humildes, y se cree que encarnan la

“solidaridad comunitaria”, la “sabiduría nativa”, el “saber hacer campesino” y la “experiencia materna y familiar”. En definitiva, los auténticos valores de una gastronomía ancestral encarnada en los productos de la milpa. (De Suremain, 2019, p. 15). O por lo menos ese es el discurso al que se objeta a la hora de vender.

Las cocineras, transmisoras y protectoras del patrimonio saben adaptarse a los tiempos modernos realizando cursos de formación en gestión, higiene, microfinanzas, comunicación, etc., todo ello con sus trajes tradicionales. Según el relato oficial del Conservatorio, hoy estas mujeres viajan por el país y en ocasiones al exterior, dando demostraciones, participando en concursos y festivales, y desarrollando sus propios restaurantes para recibir a los turistas. Algunos se convierten en proveedores de servicios de *catering* y obtienen fama internacional. A pesar de esto, el éxito para algunos no necesariamente conduce al éxito para otros, y particularmente no para las comunidades de origen de las cocineras. Los beneficios de todo tipo, que no son difíciles de evaluar, recaen principalmente en el individuo, y no traen consigo el esperado desarrollo local anunciado por el Conservatorio en su *sitio web* <https://www.ccgmx.mx/ccgm/es/home/> (De Suremain, 2019, p.15).

Según hemos notado en las diversas manifestaciones culturales, las cocineras tradicionales juegan un papel importante en la sostenibilidad social, vía la seguridad alimentaria de sus regiones puesto que cuentan con materias primas que ellas mismas siembran y cocinan. El discurso contemplativo de la gastronomía tradicional se enaltece como un recurso que favorece al turismo sustentable, pero es necesario releer todas aquellas definiciones enmarcadas en esos modelos turísticos culturales con la intención de fortalecer una nueva lectura sobre lo “tradicional”.

El objetivo general de la investigación es analizar históricamente a las cocineras tradicionales y la inventiva de una tradición culinaria que se formó con base en las políticas turísticas implementadas sobre la cotidianidad de un pueblo.

Dentro de los objetivos particulares: Examinar la historia generada por las cocineras tradicionales que residen en Pátzcuaro. Comprender cómo lo cotidiano se convierte en una tradición. Estudiar a las cocineras tradicionales y entender cómo han transformado su cocina en favor de los estándares turísticos. Examinar la adopción de nuevas filosofías culinarias que surgen de las experiencias de cocinas más antiguas. Demostrar que las nuevas filosofías culinarias son parte de nuevas ideas políticas, económicas, religiosas, así como de la concepción del nuevo cuerpo humano y el medio ambiente.

La hipótesis es que en Pátzcuaro se desarrolla desde hace algunos años una nueva concepción filosófica de la cocina, que se ha denominado “Cocina Tradicional”. Misma que forma parte de la inventiva política, la cual ha tomado las prácticas cotidianas de un pueblo y las ha reformulado con la férrea intención de inventar una tradición gastronómica. Los purépechas han sido objeto de interés gubernamental y son parte del pilar fundamental de dicha iniciativa, lo cual ha generado una adaptación de sus sentidos y a la vez una reafirmación de sus valores que de una u otra manera transformó la forma de degustar los alimentos en Michoacán.

Las interrogantes planteadas: ¿Cómo se ha desarrollado la historia de las cocineras tradicionales en Pátzcuaro? ¿Por qué y para qué lo cotidiano se convierte en una tradición? ¿Cuáles han sido los cambios que han realizado las cocineras tradicionales con el afán de captar turismo? ¿Cuál ha sido el papel de las instituciones de gobierno entorno a las nuevas filosofías culinarias en Michoacán? ¿Cómo las nuevas filosofías culinarias forman parte de las ideas políticas, económicas, religiosas, así como de la concepción del nuevo cuerpo humano y el medio ambiente?

El análisis se enmarca tomando como base el método científico aplicado a las ciencias humanas y sociales, así como el apoyo de otras disciplinas, entre las que destacan la historia y la antropología. Teniendo en cuenta la dimensión cognitiva y sus alcances, ésta requiere un abordaje de estudio cualitativo con visión holística, integrada o compleja, pues busca entender una situación social como un todo, sus

propiedades y sus dinámicas. Bajo esta modalidad se ha pretendido conceptualizar sobre la realidad, con asiento en la información obtenida de la población y las personas estudiadas.

El trabajo busca entender la historia, la invención y lo cotidiano de las cocineras tradicionales de Pátzcuaro. En este sentido abordamos nuestro objeto de estudio mediante una metodología multidisciplinaria donde la aplicación de los métodos etnográficos e históricos son prominentes, de manera que abarcamos nuestro problema de estudio mediante la aplicación de entrevistas semiestructuradas (en los anexos se incluye el formato de la entrevista), esto con la intención de dar voz a todos los actores que están inmersos de una u otra forma en el mundo de la cocina en Pátzcuaro.

A través de las entrevistas semiestructuradas examinamos el discurso de las cocineras para conocer su historia y cómo se han adaptado tras el *boom* de las declaratorias. Además, se entrevistaron a los actores clave como Jaime Hernández Díaz, quien fungiera como secretario de cultura de Michoacán, a Medardo Méndez, quien fue subsecretario de turismo de Michoacán, al programador de sistemas Luis Fernando Montes Morales de la Sectur de Michoacán, así como realizar un acercamiento a la población de Pátzcuaro y a los artesanos. Estos últimos los observamos con la intención de conocer el posicionamiento social que la localidad tiene con respecto a su comida denominada “tradicional”. Para ello se formuló un cuestionario o guía de entrevista que buscó entender cómo se ha percibido la historia culinaria en la población y cuál ha sido su adaptación al mercado turístico.

Por otro lado, las fuentes históricas y su implementación en esta investigación giran bajo la obtención de información de los periódicos y archivos de los distintos repositorios del Estado de Michoacán y de Pátzcuaro, de ellos nos interesó recuperar la información relacionada con la cultura purépecha, su protección y la implementación de los programas, es decir vemos a través de los documentos la posición oficialista del rescate patrimonial, para contrastar con el discurso de las entrevistas realizadas.

Para llevar a cabo este trabajo tuvimos que detallar algunos aspectos fundamentales, existe una diferencia entre las cocineras tradicionales y las maestras cocineras. Las primeras son todas aquellas mujeres (principalmente) que dedican sus esfuerzos en promover y preservar la cocina ancestral del Estado michoacano, sin un título. Las segundas, es decir, las maestras cocineras son aquellas mujeres (aquí sí sólo mujeres) que ostentan el título que otorga el gobierno del Estado de Michoacán con la encomienda de investigar, rescatar, transmitir, impulsar y capacitarse manteniendo vivas las “tradiciones” culinarias.

Para adentrarnos en nuestro objeto de estudio partimos desde el territorio, es decir, Pátzcuaro, Michoacán, en donde la oferta gastronómica está centrada en brindar “los platillos típicos” de los que ya no se puede degustar tradicionalmente por la implementación de la estufa de gas y la licuadora que han sustituido al fogón, al metate y al molcajete, esto apela a que tanto turistas como cocineras y cocineros intenten comprometerse con una inventiva gastronómica con la finalidad de brindar un servicio adaptado a los hábitos y costumbres ajenos así “comemos trozos culturales locales que se marchitan”. (De Certeau, *et. al.*, 2006, p.183).

Por ello en la presente propuesta metodológica buscamos denotar la realidad que viven las cocineras, con la finalidad de conocer la historia reciente y las afrontas que conlleva esta inventiva de tradiciones y costumbres ancladas en la gastronomía. Partimos entonces de algunas nociones que empleamos a lo largo del texto, tenemos como primer énfasis teórico De Certeau *et. al.*, con *La Invención de lo Cotidiano* (2006), pues a partir de la conceptualización de esta premisa pudimos entender que las construcciones gastronómicas son el derivado de las experiencias o prácticas culturales, en este caso las propias del pueblo purépecha. Innegablemente también nos valemos de los aportes de Sara Bak-Geller, quien afirma concienzudamente en *Habitar la Cocina* (2006), que el “revalorizado pasado indígena es integrado al discurso de la construcción de la nación y, al igual que los monumentales murales y las novelas costumbristas, los recetarios rescatan la presencia indígena.” (Bak-Geller, 2006, p. 86) Su comida, se integra al pabellón de los platillos denominados como “típicos”.

En tercer lugar y mediante *La Invención de la Tradición*, de Eric Hobsbawm y Terence (2002), apuntamos a enfatizar que la denominada “tradición gastronómica purépecha” es simplemente una invención que en palabras de Hobsbawm “las tradiciones que parecen o reclaman ser antiguas son a menudo bastante recientes en su origen, y a veces inventadas” (Hobsbawm y Terence, 2002, p. 7), ya que:

La «tradición inventada» implica un grupo de prácticas, normalmente gobernadas por reglas aceptadas abierta o tácitamente y de naturaleza simbólica o ritual, que buscan inculcar determinados valores o normas de comportamiento por medio de su repetición, lo cual implica automáticamente continuidad con el pasado. De hecho, cuando es posible, normalmente intentan conectarse con un pasado histórico que les sea adecuado. (Hobsbawm y Terence, 2002, p. 8).

De aquí que importe ver a la cocina “tradicional” purépecha como una noción que desde lo cotidiano se trasforma en una tradición inventada pues cumple con todos los elementos que son propios e ideales para la explotación turística. Si juntamos estas dos nociones teóricas podremos comprender a cabalidad el devenir histórico de la “tradicional gastronomía purépecha”.

Por su parte, Rachel Laudan (2019) indica que los elementos de una gastronomía “típica” que identifican a una nación o a una región estarían sujetos a la propia noción de la invención, el milenarismo glorificante o la idea superflua de suponer “que tiene una historia larga y continua, y que refleja y contribuye al carácter nacional” (Laudan, 2019, p. 425). Son ideas que compactan las identidades y “en realidad, las cocinas nacionales [y regionales], como las naciones mismas, se crearon durante los últimos 200 años y, a menudo, durante los últimos 50 o 60”. (Laudan, 2019, p. 425).

Sin duda, la cocina purépecha al igual que la mexicana, la francesa, la española, la británica o la japonesa, son meras construcciones formadas a partir de las ideas del poder. Es decir, “se han formado a partir de las cocinas imperiales tradicionales y jerárquicas, en especial de las cocinas cristianas, islámicas y budista-confucianas, en las que era el rango y no la nación lo que determinaba lo que comía un individuo” (Laudan, 2019, p. 425). Para el caso que nos compete, el Estado de

Michoacán desarrolla el papel de dirigente e imagina ampliamente una visión idealizada sobre la historia propia de la gastronomía purépecha donde:

Los recetarios, menús, tratados gastronómicos, revistas de cocina y caricaturas, como ya hemos visto, establecieron los ingredientes típicos, los platillos nacionales arquetípicos, las filosofías culinarias nacionales y las historias sobre la evolución culinaria de la nación, tema que los historiadores culinarios han tomado de la idea de Benedict Anderson sobre la nación como comunidad imaginaria en la que los medios impresos construyeron y difundieron una visión de país. (Laudan, 2019, p. 425).

La gastronomía y su realidad es más compleja de lo que destacan las notas periodísticas que abundan y celebran el “milenarismo” culinario de los purépecha. Las cocineras tradicionales, así como las maestras cocineras han cargado el continuo énfasis en mostrar y asombrar a los turistas que ávidos de algo “tradicional” vuelcan sus miradas y paladares a los pueblos o ciudades como Pátzcuaro, pero ¿qué tan cierto es eso?, ¿qué tanto han tenido que modificar o adaptar los platillos las cocineras tradicionales y maestras cocineras? Y, más importante aún ¿es realmente una experiencia “milenaria y tradicional” o es una narrativa creada desde las políticas turísticas?

En este estudio partimos de la singularidad gastronómica he intentamos entender como los ingredientes han sido o no modificados, como es el caso de la sustitución de la leña por el gas, la implementación de loza de barro a la hora de servir las comidas, o cambios más notables como los que se ven en materia de sanidad e higiene en la preparación de los alimentos, todo esto ha ocasionado que se dé una adaptación a veces forzada y otras veces aceptada para poder permanecer dentro del mercado turístico de Pátzcuaro.

A lo largo de la investigación nos hemos ido percatando de la importancia de hacer un estudio crítico sobre la historia reciente de la gastronomía, donde se apunte el cómo, el cuándo y sobre todo el por qué, de la gastronomía michoacana. Esto no en aras de demeritar las loables labores de los cocineros y cocineras que así mismos se consideran como “tradicionales”, sino porque el entender históricamente el proceso nos ayudará a nutrir historiográficamente los debates que

hoy en día están en *boga*, derivados de las celebraciones por los primeros diez años de las declaratorias de la Unesco.

Como todo estudio de carácter histórico no partimos de la nada, pero sí comenzamos desde los principales aportes que a nuestro juicio no brindan respuesta satisfactoria a las interrogantes presentadas anteriormente. Los trabajos como *Paranguas* (2006) o los interminables recetarios conmemorativos *Babel* (2017), que arrojan sólo pequeñas referencias sobre cómo se hace tal o cual platillo, no muestran confiadamente cómo es que se llevan a cabo el surgimiento y promoción de eventos culturales. Así mismo, muy pocos trabajos se preocupan en entender realmente la condición de las cocineras y sus negocios. Bien han dicho García y Jasso (2020) entorno a las prácticas utilitaristas de la “historiografía” existente, ya que se debe:

cuestionar los sustentos de realizar trabajos científicos y descriptivos de la cocina mexicana y de la cocina tradicional p'urhé. Si se concibe a la falta de investigación y bibliografía como un problema u obstáculo para solo difundir y comercializar la riqueza culinaria y a los platillos tradicionales que, a lo largo del año se elaboran; se estaría generando un nuevo problema en la cocina p'urhé al realizar investigaciones con fines pragmáticos y utilitaristas. (García y Jasso, 2020, p. 56).

Sin embargo, existe un grupo de investigadores preocupados por atender los pormenores escondidos de esta industria sin chimeneas, que apela a explicar las tradiciones inventadas y al anacronismo imaginario o como lo afirma De Suremain (2017): “De cierto modo, la empresa “inventa una tradición”, tanto a nivel agronómico como a nivel de consumo. En este sentido, la ruta del cacao crea un “anacronismo imaginario”, pero con consecuencias económicas reales”. (De Suremain, 2017, p. 172). Con estas intenciones García y Jasso (2020) nos invitan a romper los moldes del utilitarismo pragmático al que han supeditado a la bibliografía existente, sólo como dicen; prevalece el enfoque de la “necesidad de documentar, investigar, inventariar y difundir”, en aras de vender publicaciones extravagantes llenas de papel fotográfico y no de cuestionar o investigar realmente “sí es el *statu quo* de los saberes, técnicas, menaje e ingredientes. Si están en riesgo de extinción o, en su defecto, si existe una real práctica culinaria p'urhé”.

Por otro lado, hemos visto que los estudios que se centran en concebir cómo la gastronomía se desarrolla dentro del binomio turismo-comida han sido de gran importancia, pues confirma nuestras inferencias de que la gastronomía vende y es parte de una política pública que se debe estudiar, pues como afirma López Ojeda, *et. al.* (2017):

En México solo existe un programa de posgrado en Gastronomía orientado a apoyar el trabajo de promoción y rescate del programa de salvaguarda que implica tal reconocimiento (se trata de la maestría en Cocinas de México, impartida por la *Culinary Art School* en Tijuana, Baja California). En el segundo caso –sobre todo relacionado con el turismo–, las **gastronomías ancestrales**, tradicionales y locales han comenzado a ocupar un lugar principal al punto de que existe un programa de **nivel federal** centrado en ellas, el cual recupera diversos valores asociados con la gastronomía como recurso: su valor económico, histórico y cultural. Es decir, hay una tendencia por **la gastronomía turística patrimonialista**. (López, *et. al.*, 2017, p. 98).

En este sentido los estudiosos afirman el papel activo y redituable de la gastronomía junto con el turismo. Así mismo, Reyes Uribe, *et. al.* (2017) han demostrado incansablemente que al binomio gastronomía-turismo, se le puede sumar el de educación, ya que las posibilidades son muy interesantes, en ellos las implicaciones sobre la formación de nuevos talentos o la impartición de cursos pueden ayudar no sólo a la expansión de conocimientos, sino también a atender las necesidades alimentarias y comprenderlas, así junto con el turismo:

En las últimas décadas también se presentan cambios en el comportamiento del turista; por ejemplo, en los años 70's y 80's el turismo gastronómico se enfocaba en la oferta de centros de consumo que contaban con un producto *gourmet* y con un chef de reconocido prestigio. A principios de los 90's esto cambia, se le ofrece al turista una variedad de experiencias que toman diversas formas, como las celebraciones y festivales gastronómicos, la participación directa en la elaboración y degustación de productos alimenticios (sembrar y cosechar en el agroturismo), y **los viajes a través de las rutas gastronómicas**, por mencionar algunos (Santich, 2004; Reyes, *et. al.*, 2017, p.12).

Entender estas nuevas formas de aproximación pueden ayudarnos a distinguir cómo en Michoacán se han venido dando del mismo modo estas experiencias, que muchas veces se toman como superfluas: “En ese sentido, la gastronomía como

producto turístico genera experiencias en los visitantes” (Ritchie y Hudson, 2009; Reyes, *et. al.*, 2017, p.13). Esas experiencias pueden ayudar a comprender la historia de los creadores de los platillos.

De ahí que incluso los ingredientes y la **microhistoria** local se convierten per se en aspectos fundamentales de la vivencia gastronómica. Por ejemplo, consumir una torta ahogada en Guadalajara, Jalisco, México, es una experiencia única que no es posible vivir en otro lugar, dado que su ingrediente principal es el birote salado que sólo se elabora en esa parte del país, mismo que aporta una textura y sabor armoniosamente complementado con la carne de cerdo y la salsa de tomate cocido; si además se consume en su lugar de origen, Tortas Ahogadas “El Güerito”, se puede conocer la historia de Luis de la Torre, creador del platillo. (Reyes, *et. al.*, 2017, p.13).

Por otro lado, los estudios centrados en Michoacán han explorado su denominado “milenarismo” y la vasta diferenciación que existe entre sus diversas regiones. Si bien el estudio dirigido por Serrato García, *et. al.* (2011), es una exploración sobre la cultura gastronómica y el atractivo turístico, deja de lado muchos elementos y detona que en la región no se ha dado una investigación crítica como las que hemos ido señalando. Sin embargo, la aportación de Serrato García demuestra el potencial del que puede ser objeto de estudio crítico la gastronomía michoacana.

Como lo realizó en su momento Sara Bak-Geller (2006), la cual afirma que los espacios culinarios son objeto de significados culturales, que constituyen y reconstituyen las identidades y la geopolítica nacional dentro de sus muros. Esto es particularmente significativo pues la cocina y la gastronomía van más allá de las necesidades turísticas y se posicionan implícitamente dentro del juego político (Bak-Geller, 2006). Así también existe una configuración del vocabulario que se pretende retomar, pues como se menciona:

Ahora bien, si la sazón y la actividad culinaria son a la vez producto y productoras de identidades sociales, habrá que observar también una constante reticencia por parte de las sociedades a los cambios en las técnicas de cocción.... La transición de verbos culinarios como “atizar” y “bajar del metate” a los recientes “descongelar” y “licuar” es símbolo del confort moderno, pero también de nostalgia por la sazón antigua. El escepticismo ante la calidad de la sazón en los nuevos aparatos de cocinar puede observarse desde épocas

tempranas. La aparición de las respectivas estufas de petróleo, electricidad y gas provocarán en su momento todo tipo de reacciones, siendo la más común la que argumentaba como insuperable el sabor de unas tortillas hechas en estufa de carbón. (Bak-Geller, 2006, p. 70).

Significativamente esto tiene sentido en los argumentos que establecemos y que hemos ido infiriendo, pues el turista quiere esa experiencia, de metate, de molcajete y de tortillas recién hechas, pero que sólo obtendrá en los espacios como Pátzcuaro, Zacán o Angahuan.

Por otro lado, Rachel Laudan (2019), ha implicado la labor política de la cocina y la gastronomía en un estudio sumamente extenso donde las realidades sustentadas a partir del concepto Imperio forjan de una u otra forma las cocinas en el mundo. Así a partir de la interrogante “¿Sería verdad que las cocinas de todo el mundo habían sido moldeadas por transferencias a lo largo de distancias similares, y que éstas últimas se habían vuelto invisibles por la construcción de historias nacionales o regionales marcadas por la continuidad?” (Laudan, 2019, p. 19).

Es así como la Laudan (2019), deliberadamente fue construida a partir de la nociones políticas, religiosas, filosóficas y económicas. Pensemos pues que la autora implica a la gastronomía como una extensión de la filosofía dominante y afirma que la historia de la cocina se encuentra ligada a los valores dominantes:

de Confucio, Platón y Aristóteles, los republicanos romanos y Marx; o de Gautama Buda, Jesús, los padres de la Iglesia, Mahoma, Calvino y Lutero; o de los taoístas, de Hipócrates y Paracelso, y de los nutricionistas occidentales. Sus seguidores, normalmente grupos minoritarios durante décadas o siglos, comenzaron a reelaborar las cocinas existentes para alinearlas con las nuevas ideas hasta que, quizá, fueron adoptadas por los estados. (Laudan, 2019, p. 23).

Así pues, Rachel Laudan (2019) afirma nuestras inquietudes y sirve como guía para la labor de la tesis, pues ella nos indica que “la buena comida, elegida libremente, es parte fundamental del deber de vivir la propia vida” (Laudan, 2019, p. 469), ya que la cocina que estudiamos se encuentra atada y amordazada a los aspectos políticos, religiosos, económicos, turísticos, en fin, está ligada queramos o no a las dinámicas del mercado.

Por otro lado, tenemos el trabajo de Pilcher (2001) en su amplio estudio *Vivan los tamales. La comida que construyó la identidad mexicana*, enfatiza la historia de la cocina mexicana a lo largo de la formación del país, y enriquece la construcción de la cocina ya que entiende y desentraña las marañas de la influencia de las mujeres que forjaron la cocina nacionalista. A partir de un recorrido de media duración en términos de Lefebvre, el autor visualiza los múltiples caminos que tomó la cocina mexicana derivado del tiempo histórico, así pues pasa bajo la cocina azteca, entrelaza su discurso en las vicisitudes de la conquista, observa el establecimiento de la cocina novohispana y recorre a partir de platillos y formas de cocinar el largo siglo XIX mexicano, que concluyó con la revolución de principios de siglo XX, estableciendo así un hilo conductor que brinda luz sobre las múltiples realidades del comer.

Algo interesante en la construcción del trabajo es el abordaje del nacimiento de la cocina criolla derivado de la conquista del nuevo mundo, así pues, afirma que la introducción de animales marcó el devenir culinario.

Ya en 1493 Colón había traído al Nuevo Mundo caballos, reses, cabras, ovejas, gallinas y cerdos. Una década después de la conquista de la Nueva España los puercos se habían vuelto tan numerosos que los criadores perdieron interés, y el cabildo de la ciudad de México empezó a promulgar reglamentos para que no invadiesen las calles. (Pilcher, 2001, pp. 57-58).

En el mismo sentido entendemos que el desarrollo de la Nueva España se fundamentó en la absorción de las sociedades y el enlazamiento con las elites locales, el aclimatarse por parte de ambas sociedades despertó un interés peculiar y una función que rescató las características de la abundancia de los dos polos culturales, así pues, en:

El vino y el aceite de oliva, otros dos elementos esenciales de la cocina mediterránea, nunca resultaron accesibles en la Nueva España. Las vides y los olivos simplemente se negaban a crecer en la colonia, aunque prosperaban en los valles de Perú. El cabildo de la ciudad de México recibía quejas constantes por la escasez de esos productos, pero poco podía hacer para reducir los precios que cobraban los abarroteros españoles. De modo que la realidad económica obligó a las cocineras criollas a freír con manteca de cerdo en lugar de aceite de

oliva. La grasa de cerdo ocupaba un lugar ambivalente en las *cuisines* europeas a comienzos de la era moderna; los españoles y los italianos la despreciaban, pero era indispensable para la mayoría de los franceses. (Pilcher, 2001, p. 59).

Según fue avanzando el tiempo histórico de la realidad mexicana, los avatares de las distintas conexiones al mundo occidental fueron atando cabos, y una vez consumada la independencia el mundo de referencia fue Francia, así la cocina europea gala fue tomando terreno, las realidades de los franceses se hizo presente en las distintas urbes como ciudad de México, Querétaro, Morelia y no decir el puerto de Veracruz puerta de entrada al mundo mexicano.

Es difícil trazar la cronología precisa de la influencia culinaria francesa en México. Muchos autores ubican la llegada de la *cuisine* europea en el segundo imperio de Maximiliano, pero éste se inició por lo menos diez años después. Los manuscritos del siglo XVIII mostraban afinidad por los nombres franceses, pero no el dominio de las nuevas técnicas. Los tempranos recetarios publicados durante la primera república exhiben un dominio mucho mayor de este difícil arte, pero las recetas españolas siguen preponderando los textos. Los estilos galos parecen haber ido desplazando gradualmente los platos coloniales de inspiración ibérica en el curso del siglo XIX, a medida que España misma perdía influencia política, y cultural. (Pilcher, 2001, p. 106).

Es importante resaltar que la construcción política derivada de los conflictos contribuyó a la creación de distintas formas gastronómicas, así pues, el trabajo de Pilcher (2001) reconstruye la resistencia (por parte de la sociedad en general) a las tendencias internacionales entorno a la cocina, así por ejemplo, el reconocimiento a los tamales y moles se definen en la sustentación de la identidad definida en dos momentos históricos diferentes; el pasado glorioso prehispánico idealizado por los múltiples teóricos y el esplendoroso paso virreinal referenciado a través de la cocina sacra como los diversos moles elaborados por las monjas.

Los mexicanos del siglo XIX reconocían con toda claridad su cocina nacional en las formas de los tamales prehispánicos y los moles coloniales. Las mujeres seguían preparándolos, tanto al abrigo de su espacio doméstico como en las exuberantes festividades callejeras. Sin embargo, los dirigentes varones se mostraban notablemente renuentes a reconocer esos platos como expresiones legítimas de la cultura nacional, y mantenían la cocina europea como la norma para los banquetes públicos. Además, a partir de 1900 las clases altas mexicanas, que en algún tiempo hicieron de lado el maíz como simple forraje para los indios,

comenzaron a atribuirle un nuevo y siniestro significado al cereal nativo, considerándolo como uno de los principales impedimentos para el desarrollo nacional. (Pilcher, 2001, p. 119).

Del mismo modo la identidad se transformó, una vez que los conflictos sociales derivados del porfiriato asolaron todo el territorio, ya para la primera década del siglo XX el porvenir de la cultura mexicana se fue occidentalizando y como figura máxima de la cultura se encontraba Francia a la vanguardia de lo que debía ser tanto la moda, la arquitectura y que no decir de la comida.

Los gobernantes mexicanos encontraban grandes dificultades para comunicar directamente su ideología desarrollista a las masas rurales, que muchas veces mostraban poco aprecio por los beneficios de los ferrocarriles y las fábricas, de la disciplina laboral y los valores burgueses. El discurso de la tortilla, en cambio, ofrecía símbolos fáciles de entender y ampliamente aceptados. Su valor de propaganda no residía en el lenguaje nutricional y las analogías evolucionistas que tan convincentes resultaban para los científicos, sino más bien en las asociaciones entre los europeos y el trigo, por un lado, y los indios y el maíz, por el otro. Los intentos de los líderes porfirianos por difundir el cultivo y el consumo de trigo, como un paso para llegar a asimilar a los campesinos en la cultura dominante, tuvieron cierto éxito, pero inspiraron también un contradiscurso subversivo. (Pilcher, 2001, p. 131).

El trabajo de Pilcher (2001) no sólo es un recorrido histórico de la evolución social y política de la comida, sino que es un reflejo de los entramados historiográficos que debelan el valor propio de la cocina como forma de estudio, en su obra no solamente sintetiza la labor del historiador, sino que además construye las ideas sobre cómo se debe observar la historia de la cocina mexicana, es decir, como un múltiple conjunto de contextos entrelazados y no como elementos individuales que flotan a su suerte. La cocina no solo es la construcción de una nación, sino que demuestra las identidades de los que gobiernan.

Desde otro lado, tenemos el trabajo de Sonia Corcuera (1999), que crea un interesante entramado entorno a las virtudes como la templanza y los pecados primordiales como la gula, en su obra *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, establece el sentir de la sociedad mexicana en torno a la comida y su construcción histórica, su ya famosa obra para entender el periodo virreinal y su vida cotidiana constituye un infaltable para todo aquel que pretende entender la

cocina mexicana en todas sus expresiones, pues desde lo indígena y lo nómada, hasta lo sedentario de la sociedad mesoamericana y la construcción de la Nueva España, la autora pone énfasis en el desarrollo de la cultura a través de la cocina.

En este sentido, dos momentos destacan por su trascendencia en la evolución histórica de México: el encuentro entre el modo de vida americano y el español, que trae aparejado el mayor intercambio de alimentos jamás experimentado por dos culturas en un momento determinado; y la Independencia, que ofrece al mexicano la posibilidad de apropiarse usos, costumbres e ingredientes culinarios usuales en países con una trayectoria cultural, tal vez más ricos y adelantados, pero que hasta entonces le habían estado vedados o sólo habían sido recibidos a través del cedazo metropolitano. (Corcuera, 1999, p. 10).

Es peculiar el entendimiento de la autora a la hora de definir la cocina mexicana, pues establece que se trata de una cocina mestiza, más que indígena o española, es una mezcla interesante de formas, gustos y sabores que se entrelazan en el trigo, el maíz y el arroz arrojando así un entendimiento por los colores y olores en base a las necesidades generadas por la unión de los mundos, a ello añadiríamos que quedaron fuera las experiencias propias de los afros que traídos en contra de su voluntad ayudaron a permear un sabor particular en las cocinas playeras.

Ambos tienen una importante connotación cultural: el maíz es la vida de América y detrás del trigo está la tradición judeo-cristiana que enraizó en Europa. Los dos unidos, y en alguna medida ayudados por el arroz asiático, dieron a México su carácter mestizo. [...] El Nuevo Mundo aportó el cacao y la vainilla; el Viejo le añadió azúcar y leche; el Medio Oriente contribuyó con almendras y de las Indias lejanas llegó la canela. Así el chocolate, originario de América, se volvió universal. (Corcuera, 1999, pp. 50, 78).

De forma directa y construida en el discurso de la autora: el “indio, mestizo o criollo; mexicano o extranjero; rico o pobre, campesino o urbano; todos comían, pero no igual” (Corcuera, 1999, p. 134), enfatiza de forma directa la relación en el poder y la alimentación, esto nos funciona pues ya desde 1999 pone en crítica las diversas formas de comer y conformar la mesa a la hora de consumir los alimentos, es entendible que las limitaciones sociales definan el tipo de comida pero en el trascurso de la historia que estamos a punto de construir es el alimento de los otros, los alejados, de los indígenas el que se patrimonializó, no el del rico o del extranjero, ni del mestizo a ello Corcuera (1999) enfatizó:

Los indígenas constituían la mayoría étnica de la población; pero no formaban una unidad. Las diversas comunidades comían calladamente, muchas veces al margen de cambios y novedades. Comían sin cumplimientos, sin gastos superfluos ni finos manteles o delicadas vajillas. Cierta que comían no sólo por necesidad, sino por gusto y antojo, aunque sin dejarse impresionar con usos, maneras y sabores socialmente exitosos, entre otros núcleos de población. Muchas veces separatistas y en general ansiosos por conservar su peculiar realidad cultural, las capas más bajas de la población seguían apoyándose en lo conocido y lo probado, arrastrando prejuicios ancestrales y temerosos de los efectos, para ellos misteriosos, de las apariencias. (Corcuera, 1999, p. 135).

Entender que la cocina mexicana es una evolución y construcción del contexto histórico, muchas veces es difícil de asimilar y entender, sin embargo, Corcuera (1999) enfatiza, que el papel de la sociedad en lo que comemos es el resultado de los choques culturales entre este y los otros mundos.

La evolución de la cocina resulta un tema más serio y complejo de lo que a primera vista parece. Hemos visto cómo, desde sus orígenes, la cocina mexicana participó de la visión religiosa de indígenas y españoles. Las fuentes que sirvieron para esta investigación están llenas de datos que indican la presencia de una serie de temores y expectativas que van mucho más allá de la acción de comer como necesidad fisiológica. Detrás del alimento está todo un sistema de referencias que termina manifestándose en acciones tan concretas como la selección de ingredientes para las diversas ocasiones, el rechazo o la aceptación de platillos hasta entonces ajenos a la dieta convencional y las actitudes consideradas como correctas al sentarse a la mesa para estrechar lazos de amistad. Donde tantos aspectos de la historia dividen y enfrentan a los mexicanos, la convivencia alrededor de la mesa favoreció la comunicación, el descanso y la alegría. (Corcuera, 1999, p. 158).

De forma directa otro trabajo que enfatiza en la construcción de la cocina mexicana es de Buenrostro y Barros (2001) intitulado *La cocina prehispánica y colonial*, se trata de un esfuerzo por considerar a la cocina mexicana como una construcción histórica desde hace ya tiempo, su obra se funde en esa incipiente necesidad de tener una justificación histórica para las propuestas de la Unesco, así pues, los dos autores a partir de su experiencias construyen un discurso a partir de la siembra de los enceres como el maíz, frijol y chiles, desde la milpa hasta la mesa piensan a la cocina mexicana como una experiencia global o que engloba toda la cadena de producción.

El ciclo del maíz, de acuerdo con la fertilidad de la tierra y la abundancia de lluvias, abarca entre cuatro y seis meses. En la época prehispánica podrían recogerse hasta tres cosechas de él al año; además se requiere una semilla para generar una planta con una o dos mazorcas que contienen hasta trescientas semillas cada una. Esta casualidad llamó la atención de los europeos; comparativamente el trigo tiene un rendimiento mucho menor. Ese maíz debió de comerse tierno y crudo en un principio, y después se habrá tatemado. Más tarde se martajaron las semillas de las mazorcas recias y finalmente se produjo harina en los molcajetes y en los metates. Las mazorcas recias y la harina aseguraban que habría alimento cuando no fuera tiempo de cosecha. Los pueblos mesoamericanos cocieron las semillas ya secas con agua y cal, que ablandaba el hollejo de los granos, en un proceso que se llama nixtamalización. Gracias a él, el maíz se enriquece en calcio y durante la digestión se fijan mejor los minerales. La creatividad no se detuvo ahí. Con esta masa se hicieron las más diversas formas de tortillas: delgadas, gruesas, alargadas, tostadas. Se llamaron, en general, *tlixcallis*, pero también había nombres para las de cada forma: tlacoyos, memelas, totopos. (Buenrostro y Barros, 2001, p. 16).

Es interesante que a diferencia de los libros anteriores se ponga no sólo énfasis en la siembra, sino que explican la coexistencia entre las realidades españolas e indígenas presentes en la Nueva España y posteriores, los utensilios indígenas se apoderaron de las cocinas de las elites criollas y españolas, así pues, mencionan que era y es habitual que en toda casa mexicana la presencia del molcajete, metate entre otros enceres. Así también la presencia de los mercados, tanto en las crónicas como en la relación histórica que marcan los autores, es importante pues de ellos dependía en gran medida el abasto para los hogares en el periodo virreinal, de ahí que ambos autores presten atención no sólo al mercado en la ciudad capital, sino que presentan las latitudes de Michoacán y ejemplifican el mercado de Uruapan.

En su Crónica de Michoacán, Alonso de la Rea describe el tianguis de Uruapan, que, por el clima, se organizaba al atardecer. Para alumbrarse, “usan los indios atar en unos quiotes, tan largos como un asta, manojos de ocote o tea que, encendidos, hacen una llama muy hermosa; y son tantos, que todo el pueblo parece un incendio...” (Buenrostro y Barros, 2001, p. 49).

No se trata de toda la bibliografía historiográfica presente sobre la cocina mexicana, revisamos también investigaciones que desarrollaron alumnos de las diversas licenciaturas y posgrados de las universidades mexicanas, trabajos como los de

Yolanda García Busto (2012), Sandra Luz Gaxiola Valdovinos (2014), Yesica Magno Badillo (2016), Ariadna Campos Quezada (2018), Dulce Ávila Rincón (2019), entre otras muchas como la de Nancy Germes Villa (2021). Las cuales nos han servido a la hora de establecer un paradigma interpretativo sobre el camino que vislumbramos en nuestro esfuerzo por entender que es y cómo debe ser estudiada algo tan tangible y abstracto como lo es la comida.

Estas obras han nutrido nuestro espectro historiográfico, no son las únicas, pero son las que creemos merecen ser referidas ya que nuestro objeto de estudio ha sido aproximado mediante continuas tesis hagiográficas que sólo alaban el milenarismo, la tradición y el valor cultural de una cocina anclada en el escenario turístico y perdida en el anacronismo cultural.

A lo largo del estudio, tanto de licenciatura como de maestría, me dediqué a la revisión y exploración de archivos históricos locales, hemerotecas y trabajo de campo tanto en la ciudad de Morelia, así como en algunas comunidades de Michoacán con informantes clave. En dichos repositorios se encontró información sobre la vida de los indígenas de Michoacán, particularmente de los purépecha, sus contextos culturales, sociales, políticos, económicos y ambientales.

Para el desarrollo de la investigación se acudió a la consulta de fuentes en la Hemeroteca Pública Universitaria de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, la biblioteca Central de la misma universidad, la biblioteca de la Facultad de Historia de la Universidad Michoacana, así como a bases de datos electrónicas. Además de la revisión de la bibliografía especializada, publicaciones en formatos de libro, artículos científicos, tesis de grado, folletos, carteles y guías turísticas, se planeó realizar una investigación cualitativa a través del discurso de las notas de prensa tanto en el ámbito nacional como internacional, de los planes y programas de gobierno, la legislación relacionada con el turismo, el patrimonio cultural y el PPM, así como de los escritos y testimonios de los actores políticos y académicos de la época de estudio.

Capítulo I

MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL

Lo cotidiano tiene su historia y posee importancia en la narrativa de los hechos, lo cotidiano también es objeto de la historiografía, los historiadores escriben sobre que hacían sus personajes; dónde, cómo, por qué, etc., para no sólo demostrar el hecho por sí sólo, sino bajo una bandera explicativa que arroje claridad sobre los múltiples elementos que componen los cuadros contextuales. No es sólo estudiar lo rutinario porque sea el camino fácil o porque simplemente vertamos información en el computador para cuantificarlo, sino que lo ordinario, lo rutinario, en fin, lo normal debe ser explicado por las experiencias que hay alrededor, porque sin esas experiencias el hecho, el hecho histórico o el hecho social no tendría sentido.

En palabras de Marc Bloch: “en todas las cosas humanas los orígenes merecen ser estudiados antes que nada” (Bloch, 2012, p. 33). Ya que cuando se habla de orígenes “¿debemos entender, por el contrario, las causas? En ese caso no habrá más dificultades de las que constantemente (y más todavía, sin duda, en las ciencias del hombre) son, por naturaleza, inherentes a las investigaciones causales”. (Bloch, 2012, p. 33).

En este capítulo nos centramos en los elementos teóricos y en los marcos referenciales de algunos investigadores consagrados con la finalidad de dar sentido a la investigación que se tiene en mano, así pues, partimos de los aportes de Michel De Certeau *et. al.*, continuamos con las indagaciones de Eric Hobsbawm y Terence y sumamos a las inquietudes teórico, metodológicas e historiográficas de Sarah Bak-Geller y Rachel Laudan. En ellos postramos nuestro foco nodal y tomamos de sus interpretaciones metodológicas ejemplificaciones que nutren el trabajo. Las nociones de la invención de lo cotidiano, la invención de la tradición, lo sumaremos a habitar una cocina y a gastronomía e imperio con el fin último de dar sentido a cómo estudiar la cocina en Michoacán particularmente en Pátzcuaro.

1. El estudio histórico de la cocina

Sin duda una de las actividades fundamentales de los individuos en su vida diaria es comer, el hombre como especie, come a la par de que hace política, religión, economía, etc., esta afirmación debe matizarse y una de las cuestiones es: ¿por

qué comemos? Michel De Certeau *et. al.* (2006) afirman concienzudamente que este acto se da:

para satisfacer las necesidades energéticas del organismo. Como las otras especies animales, el hombre debe someterse a esta necesidad, a lo largo de toda su vida; pero se distingue del reino animal por su práctica de periodos de abstinencia (voluntaria, como medida de economía, en tiempos de penuria) que pueden llegar hasta la observancia de un riguroso y prolongado ayuno (el Ramadán del Islam, los ritos de purificación iniciática de los africanos) o hasta el rechazo obstinado de todo alimento (conducta anoréxica, huelga de hambre asumida por voluntad política, que consiste en oponer la contra violencia simbólica y tangible de una tortura auto infligida como respuesta a la violencia del poder o del orden establecido). (De Certeau, *et. al.*, 2006, p. 168).

El propio acto de comer no es indiferente, tiene un sentido que va más allá de la necesidad natural, los alimentos deben de satisfacer lo imperativo que es la:

(composición de la ración, proporciones relativas de diversos nutrimentos) so pena de no poder asegurar la conservación de la buena salud del individuo, su protección contra el frío o contra los agentes infecciosos, su capacidad de ejercer una actividad física continua. (De Certeau, *et. al.*, 2006, p. 168).

Las raciones raquílicas que no aseguran los nutrientes básicos orientan a la pérdida de fuerza, al debilitamiento del cuerpo, ya sea bajo decisión propia o de manera deliberada, pues como anotaron De Certeau *et. al.* (2006):

Por debajo de un cierto principio cuantitativo, una miserable ración de subsistencia asegura la supervivencia temporal de un organismo debilitado, que quema en parte sus propios tejidos para alimentarse, pierde fuerza y resistencia y, si la cosa se prolonga, entra en estado de desnutrición. Igualmente, una dieta mal balanceada en calidad y en diversidad induce a un estado de malnutrición. La ración diaria debe proporcionar una aportación suficiente de prótidos, cantidad proporcional al peso del individuo, a su edad, a su actividad física; la composición de esa aportación (prótidos de origen animal y prótidos de origen vegetal) también se toma en consideración. (De Certeau, *et. al.*, 2006, p. 168).

A todo ello, comemos no sólo por la necesidad biológica, sino por los fines que ya mencionamos, pero también nos alimentamos por el "Poder" o parafraseando a De Certeau *et. al.* (2006), a lo que remite, a lo disponible como suministros, a lo

accesible como precio, a lo asimilable mediante la digestión, a lo autorizado por la cultura, a lo que valora la organización social o lo que el Estado indica. Así mismo, degustamos por lo atractivo y lo adverso fundamentado en la costumbre adquirida en la infancia, que apela siempre al recuerdo o al gusto paternal.

En líneas generales, comemos lo que nuestra madre nos enseñó a comer, lo que la madre de nuestra mujer le enseñó a comer. Nos gusta lo que le gustaba, lo dulce o lo salado, la mermelada de la mañana o los cereales, el té o el café, el aceite de oliva si se es provenzal, los *gaffelbitter* sí se es escandinavo”, de modo que “lo más indicado es creer que comemos nuestros recuerdos, los más seguros, los más sazonados de ternura y ritos, que marcaron nuestra primera infancia”. (De Certeau, *et. al.*, 2006, p. 189).

Comer sirve no sólo para conservar la maquinaria biológica del cuerpo, dicen De Certeau *et. al.* (2006), sino para concretar una de las maneras de relación entre la persona y el mundo, al perfilar así una de las marcas fundamentales en el ámbito espaciotemporal.

Así los espacios son esenciales, como lo fue la agricultura colectiva que se dio en México tras la Revolución de 1910 (Laudan, 2019, p. 412). Y es que aquel espacio, es decir, la cocina es el lugar donde las transformaciones se dan, pues en aquel habitat de lo cotidiano, es “el lugar mejor delimitado en la casa- habitación y es el que posee la función más concreta: alimentar al hombre” (Bak- Geller, 2006, p. 9). La cocina como lo demostró Bak- Geller en su estudio, es un espacio no sólo definido por el hecho de comer, sino que se trata del espacio donde las relaciones de poder se ejercitan y se negocian entre los diversos miembros. (Bak- Geller, 2006).

En la cocina purépecha ocurre lo mismo, se trata de un espacio delimitado conformado por la *parangua*, donde en la conjunción del metate, el molcajete y las ollas de barro se preparan las comidas y se concretan la relación hombre-mujer. La cocina dentro de la comunidad michoacana muchas veces carece del diseño industrial típico que proliferó en la modernidad revolucionaria mexicana, la comida que ellos preparaban se trataba de platillos relacionados con las estaciones climáticas, con las festividades religiosas y con los deberes agrícolas. Ese místico

lugar donde las trasfiguraciones de los alimentos crudos se modifican, cambió con el paso del tiempo, o más bien con la imposición de las políticas públicas, elemento que desarrollaremos más adelante. Por otro lado, es en la cocina donde las demostraciones de poder se hacen presentes, donde la disciplina, el control y la acción del cuerpo se efectúa, pues el baile de cocinar y el desplazamiento de los cuchillos, el fuego y los ingredientes conforman un entendimiento de muchas dinámicas.

En su momento y antes de la fusión turismo-gastronomía, la cocina y sus funciones se diversifican:

ha dejado de ser el lugar consagrado a preparar alimentos y a elaborar remedios médicos. Conforme transcurren los años, la cocina será para la familia moderna el espacio para consumir los alimentos, pero también un espacio de reunión, de convivencia familiar, un lugar para hacer tareas escolares y eventualmente para recibir visitas. (Bak- Geller, 2006, p.34).

Ante ello, la cocinera tradicional Celia Mintzita Pulido (2014) explicó:

ahora comprendo porque en ese tiempo comían el epazote en las comidas, porque en tiempo de agua padecemos mucho de amibas, y el epazote nos cura las amibas y ellos [sus ancestros] ya tenían ese gran conocimiento de las plantas y de los alimentos, así que ellos no nada más se alimentaban sino se curaban y prevenían las enfermedades. (Celia Mintzita Pulido, "Diálogo Intercultural de Cocineras", 2014).

Sin embargo, esa cocina tradicional se ha perdido y sólo queda en los recuerdos anclados en el pasado de las cocineras y cocineros, pues en aras de adecuar la cultura culinaria de un pueblo, el Estado, en su máxima expresión del ejercicio del poder ha modernizado, higienizado y adoctrinado a sus representantes gastronómicos o parafraseando a Michel Foucault (1979) el poder es disciplinario y recibe influencia de fenómenos más globales y de poderes más generales.

Por ejemplo, todas aquellas prácticas de higienizar la cocina que el gobierno de Michoacán ha sugerido por medio de las capacitaciones que brinda la Sectur, son muestra ejemplar de los mecanismos coercitivos a los que son sometidos todos los cocineros que quieren ser parte de la "tradición culinaria".

Ahora bien, ¿qué es la cocina tradicional o como la entendemos? Esta respuesta es tan amplia como compleja, según algunos estudiosos e involucrados en este tema se entiende como la representación de una cultura, de un contexto o de un grupo social, a través de sus prácticas alimentarias, ello no se limita sólo a entender que se come o como se cocina, sino que busca establecer un sentido mediante la comprensión de todo lo que le rodea ya sean elementos culturales, sociales, históricos e incluso territoriales.

Según Meléndez y Cañez de la Fuente, la cocina tradicional “constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente” (Meléndez y Cañez de la Fuente, 2010, p. 186). A ello añade Lilia Hernández (2018) que la cocina tradicional es el “reconocimiento e identificación social que permite saber lo que es ‘propio’, herencia de una historia; la ‘forma de hacer y ser’, asumida desde tiempo atrás, reproducida por diversas generaciones que se aplica a los ingredientes, a las formas de ver y concebir el alimento; las tecnologías que se usan, los utensilios y herramientas; la forma de servir, presentar y preparar, los periodos y fechas de consumo, el sabor, el color y la textura de los alimentos, entre otros aspectos”. (Hernández, 2018, p. 21).

A estas definiciones podemos agregar las interpretaciones que se presentan por parte de las personas en el poder, la actual secretaria académica de la Facultad de Historia de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Sandra Aguilera Anaya (2020) afirma que la *parangua*:

son estos centros de reunión de la familia, y ahí alrededor de los alimentos es donde se pone en común la palabra y los saberes, se fomenta el respeto a los mayores, el cuidado por la tierra y el maíz, el amor por la identidad propia y se construye la historia de los pueblos, es así que, desde la región lacustre, la meseta purépecha o la tierra caliente michoacana se le da al maíz y a sus diversas variedades un lugar central. (Sandra Aguilera Anaya, "La tradición gastronómica de Michoacán", 2020).

Por su parte, instituciones como la Unesco ven en la cocina tradicional “un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales,

conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares”. (Unesco, “La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán”, 2010).

Además, el gobierno federal de México ha tenido un interés especial por estas formas culturales, las cuales establecen una línea de interpretación bastante interesante, ya que desde que se formalizaron las políticas públicas entorno a la alimentación tradicional, las autoridades del 2012- 2018 bajo la dirección de Enrique Peña Nieto, instruyeron el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana el 16 de noviembre del 2016, en aras no sólo de promover las cuestiones culturales de la nación, sino bajo el afán de incentivar un turismo sustentable, con ello en mente los políticos tomaron las definiciones de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, donde se entiende que:

“por "patrimonio cultural inmaterial", los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural, que es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.” (Diario Oficial de la Federación, 2016).

Esto representa la línea interpretativa, pues la gastronomía tradicional se entiende como la representación de las técnicas, usos y sentimientos de las comunidades de México, donde se prioriza la identidad y contribución a la comunidad, de ahí que la gastronomía en esas esferas se vea como un elemento nato de las múltiples comunidades indígenas, afros, mestizos, etc., del país.

Por nuestra parte vemos a la cocina tradicional como un elemento netamente político sujeto a las lógicas del mercado, pensamos que el concepto se encuentra

sujeto a las necesidades de la comunidad, pero alejado de todo valor cultural debido a la patrimonialización que impulsa a todos los actores culinarios a la mercantilización de la gastronomía a lo que señala Gerardo Zúñiga (2020).

la patrimonialización y las políticas públicas en los procesos de gestión y puesta en valor de la diversidad culinaria tradicional a través del mercado turístico gastronómico forman parte de una tendencia global donde el valor de los alimentos —como parte del sistema cultural y alimentario— adquiere nuevas significaciones. Primero, a partir de su patrimonialización y, posteriormente, a través de su mercantilización como recurso turístico (turistificación). (Zúñiga, 2020, p. 180).

Por lo tanto, toda “comida tradicional” que se puede encontrar es simplemente un producto comercial que según Zúñiga (2020) genera revuelo y polémica al mismo tiempo, ya que como “Levi-Strauss (1965) y Marvin Harris (1989) definieron como aquello que es “bueno para comer, bueno para pensar”, también es “bueno para patrimonializar, y bueno para vender”. (Zúñiga, 2020, p. 183).

2. De la cocina cotidiana a una tradición inventada

El estudio de lo cotidiano a lo largo de las últimas décadas ha marcado interesantes corrientes históricas que sugieren entender todas aquellas prácticas rutinarias de hombres y mujeres. En este entendido, Michel De Certeau *et. al.* (2006) apelan a comprender no sólo al individuo político, sino también y bajo el mismo nivel de importancia a los sujetos que cocinan, a los que venden, a los pregoneros, en fin, una innumerable cantidad de individuos que sin ellos no se tendría un día a día. Partimos de tres palabras claves que De Certeau *et. al.* (2006) enumeran: lo oral, lo operativo y lo ordinario, estos en conjunto crean el concepto de “práctica cultural” la cual se entiende mejor si escuchamos la voz del francés que afirma:

el concepto de “práctica cultural”: es el conjunto más o menos coherente, más o menos fluido, de elementos cotidianos concretos (un menú gastronómico) o ideológico (religiosos, políticos), a la vez dados por una tradición (la de una familia, la de un grupo social) y puestos al día mediante comportamientos que traducen en una visibilidad social fragmentos de esta distribución cultural de la misma manera que la enunciación traduce en el habla fragmentos de discurso. Es “práctica” lo que es decisivo para la identidad de un usuario o de un grupo,

ya que esta identidad le permite ocupar su sitio en el tejido de relaciones sociales inscritas en el entorno. (De Certeau, *et. al.*, 2006, pp. 7-8).

En este sentido debemos afirmar que, la práctica es cultura y viceversa pues: “la cultura como la practicamos no es lo que más valora la representación oficial o la política económica, sino en lo que la sostiene y organiza”, (De Certeau *et. al.*, 2006, p. 259). De aquí que partamos en entender a la cocina como forma de representación cultural que se ve valorada por parte de la oficialidad política y que comprende un extracto importante de la misma política económica. De ello que importe no sólo la práctica como cultura, sino que lo oral se manifiesta a la hora de observar a las cocineras, lo operativo se convierte en espectáculo y lo ordinario se convierte en lo extraordinario durante el momento en que el foráneo observa.

Como hemos ido mencionado a lo largo del trabajo, este es un estudio sobre la cocina ordinaria que se trasforma en un elemento de tradición que se vende. La cocina es una experiencia sorprendente de mezclas, sonidos, colores, olores y sabores, donde la mujer y en algunas ocasiones los hombres son los que llevan a cabo esa actividad cotidiana de hacer de comer. Como afirman De Certeau *et. al.*: “el trabajo cotidiano de hacer de comer es signo de un estado social y cultural, y de la historia de las mentalidades; no reconozco aquí la manifestación de una esencia femenina”. (De Certeau *et. al.*, 2006, pp. 153- 154).

La práctica ordinaria de la cocina tiene un papel fundamental en toda cultura y como se ha manifestado:

se debe al papel central que tiene en la vida cotidiana de la mayor parte de la gente, independientemente de su situación social y de su relación con la “cultura culta” o con la industria cultural de masas. Además, las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia. Con su alto grado de ritualización y su poderosa inversión afectiva, las actividades culinarias son para muchas mujeres [y hombres] de todas las edades un lugar de felicidad, placer e inversión. Estas cosas de la vida reclaman tanta inteligencia, imaginación y memoria como las actividades tradicionalmente consideradas como superiores, como la música o el tejido. En este sentido, tales cosas constituyen por

derecho uno de los puntos más importantes de la cultura ordinaria. (De Certeau, *et. al.*, 2006, pp. 153- 154).

De aquí que la manifestación de cocinar no debe ser considerada como un elemento superfluo o de menor importancia. “El “*hacer-la-comida*” es el sostén de una práctica elemental, humilde, obstinada, repetida en el tiempo y en el espacio, arraigada en el tejido de las relaciones con los otros y consigo mismo, marcada por la “novela familiar” y la historia de cada una, solidaria tanto con los recuerdos de infancia como con los ritmos y las estaciones”. (De Certeau *et. al.*, 2006, p. 159). El cocinar es una de las unidades más básicas de la vida diaria, en los últimos años tanto en Francia como en México y en otros países, el papel activo de muchos hombres se ha transformado, y va más allá de la alta cocina. Pues la tradición que era exclusiva de mujeres se ha ido democratizando con el correr del tiempo.

La práctica cultural de cocinar debe de ser entendida como una de las maneras de hacer la vida diaria, como una actividad cotidiana y también como una forma de producción que va más allá del mero consumo, es una composición de necesidad, de ejercicio de poder y de ritualización. La compleja elección sobre qué comer, cuándo y cómo es definido no sólo por estos tres elementos de composición, sino también de la continua influencia de las nuevas tendencias ya sea religiosa, cultural, o política. Hay una definición continua en la comida y ésta se construye de manera recurrente sobre sí misma, “los alimentos y los manjares se ordenan en cada región de acuerdo con un código detallado de valores, reglas y símbolos, en torno al cual se organiza el modelo alimentario de un área cultural en un periodo determinado”. (De Certeau *et. al.*, 2006, p. 172).

Entender esto nos ayuda a comprender no sólo el porqué de las elecciones alimentarias de los purépecha en Michoacán, sino también concebir como han ido cambiado sus propios valores gastronómicos, sobre todo desde que iniciaron los concursos, festivales, ferias, declaratorias, entre otros. Las cocinas regionales, cómo es el caso, aluden a una coherencia interna sujeta a los ánimos, políticos, y cuya inventiva proporciona su sazón; en su sitio y lugar, en este caso Pátzcuaro, pero hoy sólo queda esa sucesión interminable de platillos “tradicionales” o “típicos”

de los que ya no se sabe, y no se tiene la posibilidad de comprender el origen y su función. Hoy sólo se tienen simplificaciones adaptadas a los hábitos de consumo sujetos a las leyes del mercado turístico. (De Certeau, *et. al.*, 2006).

Y es que, dentro de esas leyes, la gastronomía de un pueblo se trasforma en objeto de valor, el cual es utilizado mediante la adaptación o inventiva de las tradiciones pues como afirman Eric Hobsbawm y Terence (2002):

La «tradición inventada» implica un grupo de prácticas, normalmente gobernadas por reglas aceptadas abierta o tácitamente y de naturaleza simbólica o ritual, que buscan inculcar determinados valores o normas de comportamiento por medio de su repetición, lo cual implica automáticamente continuidad con el pasado. De hecho, cuando es posible, normalmente **intentan conectarse con un pasado histórico que les sea adecuado**. (Hobsbawm y Terence, 2002, p. 8).

Esa historia adecuada es el relato de los cientos de cocineras y cocineros que abogan un milenarismo histórico al que están sujetas sus recetas, pues como afirmó Victoria González en entrevista:

yo aprendí mucho de mi madre, era muy exigente, nos explicaba bien las cosas y mi madre nos enseñó, nos ponía desde chicas a revolver las habas, lentejas, garbanzos, frijoles del color que tuviera a la mano, yo tendría unos 4 años, era la manera en que nos entretenía entonces ahí fue donde nos fueron involucrando dentro de la cocina”. (Victoria González, secretaria de Turismo, *Webinar*, 2020).

Estas aserciones son continuas dentro del interminable discurso que el gobierno establece, para que sus programas tengan éxito. Una de las cocineras más vanagloriadas, Juana Bravo en entrevista también explicó:

Mis abuelas me enseñaron, yo les arrimaba los ingredientes, después cuando tenía como 14 años ayudaba a la gente de la comunidad y me fui enseñando, después me case y enviude y tuve que salir adelante yo sola poco a poco, y de ahí vienen las ideas, mi papá era guía de turista y aprendí de él, porque cuando llegaba la gente les dábamos de comer. (Juana Bravo, secretaria de Turismo, *Webinar*, 2020).

Ello implica pues, que la gastronomía de Michoacán queda dentro de las experiencias que definen fielmente a una “tradición inventada”, Hobsbawm y Terence (2002) mencionan:

Estas tradiciones inventadas parecen pertenecer a tres tipos superpuestos: a) las que establecen o simbolizan cohesión social o pertenencia al grupo, ya sean comunidades reales o artificiales; b) las que establecen o legitiman instituciones, estatus, o relaciones de autoridad, y c) las que tienen como principal objetivo la socialización, el inculcar creencias, sistemas de valores o convenciones relacionadas con el comportamiento. Mientras que las tradiciones de los tipos b) y c) se crearon artificialmente (como las que simbolizaban sumisión a la autoridad en la India británica), se puede sugerir provisionalmente que el tipo a) fue el dominante, y que las otras funciones se consideraban implícitas o surgidas de un sentido de identificación con una «comunidad» y/o las instituciones que la representaban, expresaban o simbolizaban como «nación». (Hobsbawm y Terence, 2002, p. 16).

Es decir, que la cocina o gastronomía purépecha se establece con un estatus, involucrando sistemas de valores cuya realidad está anclada en un pasado “milenario”. También se establece una legitimación frente a los demás, donde los purépecha son el pueblo electo dentro de Michoacán para la representación gastronómica, estableciendo así un valor cultural predominante impulsado por las autoridades de gobierno, ya desde hace más de 70 años, ello crea pues lazos con el gobierno fraternal y del utilitarismo para sus prácticas y políticas turísticas, además esta cocina pretende establecer valores, vocabulario, identidad, creencias, entre otros, con la finalidad de enfatizar la oferta frente al turismo.

Así los discursos expresados por la Unesco (2003), ayudan a promover la idea incipiente de “tradición”, anclada en la intención de “proteger” y “salvaguardar” las prácticas y al patrimonio inmaterial, una idea aprovechada rampantemente por las empresas patrocinadoras, y que podemos observar en la declaratoria de la cocina mexicana que fue patrocinada por Maseca. Pues como afirma Medardo Méndez en entrevista “la Dra. Gloria López y Maseca van a llevar como a 10 o 15 personas entre los que destacan dos michoacanas una de Tarerío y otra de Angahuan... a Kenia” (Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3). Esto implica pues que la

tradición culinaria debe definirse no bajo la estela del maíz, sino más bien bajo una gastronomía sujeta a las lógicas del poder que impulsan una agenda de imposición cultural.

Eric Hobsbawm y Terence (2002), enfatizaron que la historia es el motor de todos esos discursos que abogan por la tradición, de que las relaciones del hombre con el pasado, con su materia y con su oficio son una historia legitimadora de las acciones y cohesión del grupo. No es de sorprender pues que los símbolos gastronómicos de Michoacán sean definidos y simplificados a sólo un puñado de platillos y bebidas como son: los “tradicionales” *uchepos*, las “tradicionales” *corundas*, los “tradicionales” charales o también la “tradicional” charanda, o el “tradicional” mezcal. De ello que “frecuentemente, ésta se convierte en el símbolo real de la lucha” (Hobsbawm y Terence, 2002, p. 19) o de identidad y en este caso de identidad gastronómica.

El elemento de la invención es particularmente claro aquí, desde el momento en que la historia que se convirtió en parte del fundamento del conocimiento y la ideología de una nación, estado o movimiento no es lo que realmente se ha conservado en la memoria popular, sino lo que se ha seleccionado, escrito, dibujado, popularizado e institucionalizado para aquellos cuya función era hacer precisamente esto [legitimar]. (Hobsbawm y Terence, 2002, p. 20).

De esa manera, la gastronomía imperante en Michoacán se ha apropiado de los reflectores, del discurso histórico y de la identidad propia de los cocineros/ras y restaurantes. Cabría entonces preguntarnos ¿realmente lo que se consume en Michoacán es tradicional? ¿qué define lo tradicional? Y más importante aún ¿cómo es que los platillos tradicionales se vuelven modelos típicos de consumo?

3. La mercantilización del turismo y cocina mercantilizada

La mercantilización es un concepto sumamente anclado en las nociones económicas. Tanto así, que el término está directamente ligado a las reflexiones de Karl Marx, particularmente al denominado “Fetichismo del Mercado”. De esta idea se desprende la mercantilización, que consiste en la conversión de los bienes y

servicios a mercancías de consumo. Esto incluye un abanico de posibilidades donde el lucro es la principal meta. En este sentido todo puede ser parte de la mercantilización; salud, educación, tiempo, recursos naturales e incluso los mismos individuos, aquí también se encuentra el turismo y la cocina.

El turismo no escapa de esta vorágine del capitalismo, la mercantilización de éste es un amplio campo de estudio donde López Santillán y Marín Guardado (2010), extienden una interesante reflexión sobre los orígenes de este concepto en los estudios turísticos. Ellos infieren que la mercantilización es la comprensión de “la producción mercantil en y para el turismo, articula las discusiones centrales y permite una visión integral de un fenómeno complejo y fragmentario. Se trata no sólo de un proceso de economía política, sino al mismo tiempo de reorganización socioespacial y transformación cultural”. (López y Marín, 2010, p. 222).

Ahora bien, podemos imaginar que el turismo es una industria productora de experiencias, una “fábrica sin chimeneas” como varios autores le nombran, donde la transformación del espacio, la resignificación de éste; la utilización de la cultura y sus habitantes; así como explotación incesante de las áreas naturales imprimen un claro sentido mercantilizado de los lugares. Esto marcado por la imperiosa necesidad económica del capital.

La teoría de la mercantilización es una de las propuestas más distinguidas y con “mayor poder explicativo para dar coherencia al turismo como fenómeno y proceso de cambio económico y social”, mencionan López Santillán y Marín Guardado (2010). Esto debido a las conexiones centrales de “la transformación del valor de uso por valor de cambio”. (López y Marín, 2010, p. 222). En un sentido muy general, este término o propuesta metodológica, se ha usado muy recientemente, - a finales de los años 90's del siglo XX-, para explicar los paradigmas turísticos dentro del ámbito capitalista y su explotación. Aunado a las explicaciones de Boorstin (1964) y de MacCannell ([1976] 2007), los turistólogos se nutren de las interpretaciones que ha dejado John Urry ([1990] 2002), el cual nos “brinda una visión renovada para entender el turismo como una forma de mercantilización”. (López y Marín, 2010, pp. 223-224).

Como experiencias diseñadas y dirigidas bajo estrategias situacionales que imprimen una necesidad de “desear vivir las experiencias”, así pues, los viajes turísticos y las visitas a estos destinos no son algo “imprevisto, azaroso, ni completamente individual, sino más bien una acción diseñada, dirigida e incluso, en cierto sentido, impuesta como una oferta mercantil”. (López y Marín, 2010, p. 225).

Esta perspectiva es interesante pues explicaría de buena manera el cómo y el por qué, de la fabricación de las experiencias turísticas en Pátzcuaro. Así mismo entendemos que la mercantilización de la cultura purépecha comienza en el “signo y espacio [que] representan una novedosa y pujante forma de producción económica y cultural”. (López y Marín, 2010, p. 225).

“Como se sugiere, el turista existe para observar, experimentar y consumir lugares. Los contenidos sociohistóricos y paisajísticos de los lugares representan los valores materiales y simbólicos más importantes en la producción para el turismo, de los cuales se desprenden, además, otras mercancías que se condensan a través de su consumo, es decir, de la propia experiencia espacial y cultural *in situ*” (López y Marín, 2010, p. 227).

En este sentido, el viajero deseoso de observar las experiencias únicas que oferta Pátzcuaro se dirige a este destino. No sólo por los elementos históricos, es decir, por su arquitectura colonial, por su legado religioso, o indígena, sino que visita el lugar porque el espacio despierta y desprende mercancías únicas dentro de la región en las que se encuentran inmersas; su gastronomía, sus artesanías, sus danzas y música; comprende las intrigantes experiencias que *in situ*, el turista o viajero debe probar sí o sí. Los elementos mercantiles destacan inmediatamente pues se vende no sólo el espacio, sino que se oferta una enorme diversidad de atractivos que forman parte de la cotidianidad de los lugareños como objetos únicos que ahora son parte de la experiencia del viajero.

4. La memoria

A la par de lo anterior, debemos enfatizar algunos elementos de la *Memoria* necesarios, puesto que el trabajo se inserta en la recuperación memorial de las múltiples experiencias de las mujeres y hombres que cocinan diariamente. De manera que hemos notado en diferentes entrevistas, tanto propias como ajenas, en que los entrevistados se centran en bellos discursos, casi prefabricados, que incurren en la hermosa singularidad de lo propio, de lo idílico y en muy pocas ocasiones se menciona lo turbio o lo desagradable. Esto nos indica que la memoria vertida de sus experiencias es parte de la disertación que el Estado pone en venta, pero partamos de lo primero.

La Memoria como elemento de la Historia es la inexorable aseveración de la verdad o verdades, asumidas en las pluralidades del recuerdo del pasado, Eugenia Meyer (2018), afirma que la historia es víctima de la memoria, ya que los historiadores, narran lo acontecido desde el presente, ello implica que estamos atados a los elementos contextuales; políticos, sociales y económicos, esto genera un choque sobre; qué y cómo contar nuestras investigaciones. (Meyer, 2018). Es inevitable afirmar que la memoria sirve para la imposición de las ideas y el funcionamiento de las políticas estatales. Sin embargo, las conductas generadas por esta subjetiva herramienta nos ayudan a explicar no sólo las inconsistencias; siempre y cuando comparemos los relatos, el hecho y lo historiográfico del tema.

Coincidimos con Eugenia Meyer (2018), cuando afirma que la labor del historiador ha cambiado abruptamente con el correr de los años y las tendencias teóricas de la profesión, el historiador de gabinete y archivo no interpretaba, el de hoy ve las subjetividades, el de ayer sólo buscaba de forma erudita las “verdades”, el de hoy recurre a las “interpretaciones” para tener una visión más completa de las “múltiples verdades”, lo cierto es que el reto resalta inevitablemente en cómo entendemos la historia y más cuando se afirma: “todo es historia” (Meyer, 2018). La memoria, ese axioma difícil de definir, es parte fundamental de las nuevas miras de los historiadores, todos esos nuevos temas y vertientes del pasado que pugnan por

una historia crítica y no criticona, encuentran eco en las explicaciones que los historiadores “jóvenes” hacen a lo largo de sus tesis e investigaciones, es necesario afirmar que:

La memoria no se refiere a las cosas presentes, su aportación es relativa en la construcción de la propia identidad. La memoria funciona. De hecho, la experiencia muestra que funciona, pues tenemos presente lo recordado. Puedo recordar lo que ahora perciben mis sentidos, lo que conozco de tiempo atrás. La memoria se refiere siempre al pasado, por lejano o próximo que sea. Y también generamos nuestros propios entuertos: recordar lo trivial, olvidar lo fundamental o trascendente; crear barreras conscientes o inconscientes a fin de protegernos o parapetarnos frente a un recuerdo doloroso; lo que queremos olvidar y lo que queremos transformar, acorde con nuestros deseos, para que lo que fue no sea o, ilusoriamente, se transforme en la realidad presente. (Meyer, 2018, p. 6).

La memoria o el recuerdo; voluntario e involuntario, siempre tiene una intención, es un producto conducido que rectifica, acomoda, crea y olvida a la vez, es tan funcional para; los historiadores, así como engañosa, en la mayoría de las ocasiones se encuentra a favor del que la cuenta, los procesos de la memoria al momento de interpretarlos es coincidir con las intenciones integradoras que generan sentencias nutridas por las emociones que son valiosas a pesar de la inminente subjetividad que se vierte en posibles verdades que los entrevistados nos brindan Meyer (2018).

La memoria no debe confundirse, menos aún tratar de identificarse con “la verdad”, aunque la rigen dos premisas: credibilidad y crisis. Se trata entonces de reacomodar el pasado, recuerdo y olvido, entendido este último como la otra cara de la memoria, porque sin duda se recuerda al mismo tiempo que se olvida; no en balde los griegos identificaban el olvido con la muerte. (Meyer, 2018, p. 261).

Las múltiples verdades son el reto al que nos enfrentamos al momento de implementar la historia oral y memorial. Meyer (2018) explica que “las verdades” de los entrevistados están en constante dialogo no sólo con nuestra comprensión contextual, sino que el “diálogo franco de los tiempos idos, que acaban por tornarse en presente, asumiendo que lo que cuenta finalmente es nuestra honestidad con el ayer”. (Meyer, 2018, p. 260). Esa honestidad propia de los discursos entablados en

entrevistas, son al igual que los textos archivísticos; subjetivas y parciales, pero los hablantes vivos reconocen en su hablar que las experiencias vividas son auténticas, en ellas reconocen las tensiones y vínculos asociativos que difícilmente se rompen, y fundamentan una verdad narrativamente sólida.

La memoria histórica es un concepto ideológico e historiográfico que se significa como el esfuerzo consciente de los individuos y grupos por encontrarse con su pasado, asumiendo que este puede ser real o imaginado, o sea, desde el presente construimos un diálogo con el pasado. En contrapunto, está la llamada memoria colectiva, entendida como el recuerdo de acontecimientos no vividos, sino transmitidos por otros medios, es decir, un registro intermedio entre la memoria viva y las esquematizaciones del quehacer histórico. (Meyer, 2018, pp. 260- 261).

Meyer (2018) acertadamente recuerda que la construcción de la memoria tiene un fin, que es derivado de la transmisión de idearios, que su condición y uso, están hechos siempre para divulgar un discurso social que transforma la realidad verídica:

La memoria es un arte cuya función, de cierta manera, es transformar la realidad fáctica en un discurso social. Como bien decía San Agustín, la memoria es una especie de mueble con cajones donde vamos depositando los recuerdos. Algunos de estos cajones quedarán sellados; otros se abrirán o reacomodarán, conforme nuestra conciencia lo requiera, porque a fin de cuentas de lo que se trata es de asumir el tema de la identidad, o el conocimiento de la propia permanencia en el tiempo. (Meyer, 2018, p. 271).

Ellas y ellos, es decir, los cocineros “tradicionales” reproducen en cada entrevista o en toda charla llevada a cabo, ya sea propia o ajena, el discurso social de que su esfuerzo, su condición y la lucha que viven día con día es con el objetivo de preservar sus tradiciones asociándolo a la arenga estatalista que pregonan las autoridades políticas de Michoacán. Ello implica como hemos mencionado que Juana Bravo, el *corundero* de Michoacán, Esperanza Galván o Victoria González acomoden y reacomoden los hechos reales entorno a ellos, con la nítida intención de vender un producto.

5. Hibridismo cultural

Bajo sugerencias indirectas del investigador colombiano John Jaime Correa, nos permitimos observar la lectura que Peter Burke (2010), realizó en relación con el presente concepto, el cual de forma interesante creemos que puede detallar realmente a la gastronomía michoacana, pues resulta extraordinario que la categoría de *Hibridismo Cultural* explique genuinamente las correlaciones e intercambios derivados de los choques culturales de las diferentes culturas del mundo. Si bien, en gran parte de su obra Burke (2010) habla sobre elementos religiosos o artísticos, no deja de señalar que la comida es parte de ello.

Pero partamos desde el concepto mismo. Hibridismo en el *Diccionario de la Real Academia Española* se encuentra definido como: “Cualidad de híbrido”, a su vez Híbrido, en su segunda y tercera acepción se define como: “Dicho de una cosa: Que es producto de elementos de distinta naturaleza”. O “Dicho de un individuo: De padres genéticamente distintos con respecto a un mismo carácter”. Es decir, que la formación de híbrido es el resultado inherente de la combinación de productos o de seres vivos, lo cual da el resultado de una nueva forma o de un producto diferente.

Por su parte, el *Diccionario del Español de México*, menciona que el Hibridismo, es la “Calidad o condición de híbrido”, por tanto, lo híbrido se caracteriza en: “Que es producto de la mezcla o combinación de elementos de distinta clase, diferentes estilos, géneros, etcétera: “Es un arte híbrido, con elementos españoles e indígenas””. En esta representación, podemos encontrar en gran medida lo mencionado por Burke (2010), pues a lo dicho por el británico: la globalización ha formado parte de esas combinaciones, la cultura se ha entremezclado y en vez de homogeneizarla, se ha hibridado, las formas van más allá de la música a lo que sugiere Burke (2010), si bien si se notan “los géneros híbridos como el jazz y el reggae” (Burke, 2010, E-book), debemos pensar también en la comida.

Dice Burke (2010), y compartimos su visión de que el intercambio cultural y los resultados de las mezclas no siempre son enriquecedores, ejemplo de ello la comida chatarra introducida por los migrantes que regresan a su tierra natal,

evidentemente este concepto tiene un precio, su introducción rápida puede desestabilizar y generar pérdidas culturales, pero también genera creaciones interesantes y fusiones que han enriquecido los panoramas de los continentes.

El hibridismo cultural se encuentra en todas partes, lo podemos observar no solamente en lo religioso sino de la misma forma se localiza en la gastronomía, la lengua, la música, la literatura y también en la arquitectura; los inmuebles y construcciones son ejemplos evidentes, los retablos pictóricos, por ejemplo, muchos de los templos que se construyeron durante la evangelización de la nueva España contienen arte indio-cristiano según Serge Gruzinski. (Burke, 2010, E-book).

Otros ejemplos que desarrolla Burke (2010), son los pueblos híbridos que son necesarios, para entender el sentir de la diversidad cultural de forma voluntaria o involuntaria. Debemos tener en cuenta que a partir del proceso de conquista llevado a cabo por Hernán Cortés nació una nueva estirpe que la monarquía hispana clasificó y catalogó mediante el sistema de castas, generando lo que afirma W. E. B. du Bois; una doble conciencia, una doble cultura, la cual se arraigó en el mundo purépecha, creemos firmemente que ellos se identifican dentro de esas realidades porque son; indígenas y a la vez mexicanos, una múltiple moral que les ha permitido caminar entre lo “tradicional” y lo moderno.

Hablamos de hibridismo porque creemos que la palabra es sumamente completa pues; mezcla, fusiona, combina, etc., si nos referimos a las anteriores es en sentido de sinónimos, el hibridismo como concepto actúa en necesidad de la manifestación gastronómica cultural de México, el término como bien ha dicho Edward Said (2004, pp. 112-115), describe la situación de que “todas las culturas están interrelacionadas, ninguna es única, ninguna mantiene su pureza originaria, todas son híbridas, heterogéneas”, con ello no pretendemos entrar en confrontación en cómo se definen los propios purépechas pero si tenemos claro que sus prácticas culturales son a la vez globalizantes o sumamente locales pues tanto ellos como otras etnias nacionales se han apropiado y han hecho suyas intencionalmente o sin intención; técnicas, recetas, conocimientos, literatura, ingredientes, platillos, etc.

Debemos pensar que la hibridación toma las prácticas o técnicas de otras culturas, por su parte los purépecha se han apropiado desde mediados del siglo XVI de elementos culturales con facilidad de occidente como lo resaltaremos más adelante, la siembra de trigo, el consumo de la carne porcina, el uso de ropa americana, las prácticas musicales y claro las técnicas gastronómicas tanto hispanas como francesas e incluso las americanas como parte del proceso de intervención y de migración, la apropiación de ellas y la mezcla es el resultado de la necesidad de supervivencia.

Y pensamos que al igual que los japoneses el pueblo purépecha o tarasco es una cultura genuina y receptiva a nuevas formas de pensar, ejemplo de ello es que la sociedad purépecha del siglo XVI no cerró sus puertas a los conquistadores, por el contrario, abrazó al nuevo monarca, con el tiempo han salido de sus comunidades con el objetivo de prepararse en universidades nacionales profesionalizándose e innovando en los sistemas legislativos, en la calidad universitaria, etc., están abiertos a realizar cambios que subrayan los nuevos tiempos pero a la vez mantienen ese tradicionalismo que los caracteriza.

A pesar de ello los purépecha han vivido un proceso de reacciones diversas que nacen de los intercambios culturales “la aceptación, rechazo, segregación y adaptación” (Burke, 2010, E-book), son parte de la causa; al extranjero primero se le abraza, luego se le rechaza por interés de defender los límites culturales, con ese afán se genera la segregación la cual muchas veces genera un rompimiento o una doble vida, que quiere decir eso: “El Japón de la segunda mitad del siglo XIX es otro famoso ejemplo de segregación cultural. En aquella época, algunos varones de clase alta empezaron a llevar lo que se denomina una <<doble vida>>, tanto occidental como tradicional, consumiendo tipos de alimentos diferentes según la ocasión, con dos estilos de ropa (por ejemplo, kimono en casa y traje occidental en la oficina) leyendo libros en dos grafías diferentes y viviendo en casas tradicionales en las que había una habitación amueblada a la moda occidental.” (Seidensticker, 1983).

Finalmente, la adaptación es el momento clave de todo este procesamiento donde se da la descontextualización y la reconstrucción de los elementos culturales tomados, los cuales son modificados con el fin de que logren ser “tropicalizados”. En España, por ejemplo, existe la “tradicional” olla podrida “el potaje de carnes mixtas, granos y frijoles” (Laudan, 2019, p.194), al igual que en la meseta purépecha se prepara la olla podrida y cuya base es el puerco, el frijol, así como los embutidos cocidos en caldo espeso. Dice Héctor Pérez (2014) al respecto:

Con la llegada de los productos europeos y las fórmulas para preparar sus alimentos acostumbrados, los indígenas se adaptaron y crearon nuevos platos. Un ejemplo interesante es la evolución del cocido, un plato ancestral cuyo rastro comienza en el siglo XIV entre los sefarditas españoles que inventaron la adafina, antecesora inmediata de la olla que después fue “podrida” o “poderida” y que, con diferentes ingredientes, pero con el mismo método se convirtió en el plato emblemático del pueblo español del centro de la península ibérica. Los criollos y mestizos con posibilidades disfrutaban este plato reparador con lo disponible en el país y para su consumo observaban el ritual de los tres vuelcos: caldo, vituallas y carnes. (Pérez, 2014, p.17)

Muchos son los platillos que formó la sociedad purépecha, son “una adaptación tan concienzuda de elementos de una cultura foránea que, en ocasiones, acaban incluso siendo ‘reexportadas’ exitosamente a su lugar de origen” (Burke, 2010, E-book). Si bien, Burke (2010) piensa en lo sagrado y lo profano nosotros vemos en la cocina “tradicional” estos elementos donde la culinaria michoacana se presenta con éxito en los festivales españoles, en los que no preparan paella, pero si realizan platillos cuyo origen innegablemente viene de España, como lo afirmó Pérez (2014), y salen victoriosos con esa readaptación apropiada en todo sentido.

Hablamos, hoy en día, de cocinas prehispánicas como si se tratara de una cocina pura, sin embargo, existe una gran diferencia entre la gastronomía indígena de los pueblos originarios de Mesoamérica y la concebida mediante el intercambio cultural que suscitó la conquista y evangelización en la Nueva España, debemos reflexionar al respecto, con profundidad y a detalle, en párrafos posteriores explicaremos el arte culinario del mundo.

Capítulo II

ESPACIO, TIEMPO Y CONTEXTO

1. La ciudad y su tiempo

Por el año 1300, se fundó Pátzcuaro como centro religioso, para 1521 y tras la caída de la capital mexicana, el *calzonci* o emperador purépecha mandó a un grupo de mensajeros con la finalidad de entablar contacto con los invasores. La encomienda atrajo en 1522 a Cristóbal de Olid a Uchichila conocida como Tzintzuntzan. El repartimiento de tierras e indígenas provocó la primera Audiencia en 1527 y para 1528 Nuño de Guzmán entró en conflicto con los purépecha lo que llevó a la corona hispana a convocar al visitador Vasco de Quiroga durante la segunda Audiencia en 1531. De ella fue nombrado obispo de Michoacán, y modificó drásticamente el trato a los indígenas michoacanos, lo cual fomentó un cambio en muchos de los ámbitos sociales, religiosos, políticos y gastronómicos pues incluyó a los indígenas en la vida cotidiana modificando de paso su desarrollo. (Moreno, 1983, pp. 41-43).

Estando en el poder, Vasco de Quiroga optó por cambiar la sede religiosa y política de Tzintzuntzan a Pátzcuaro, y a su vez fomentar las artes y oficios entre los pueblos cercanos. Ante las acciones, mencionadas Pátzcuaro fue acumulando poder y riqueza, lo cual le permitió construir su primera catedral y pelear con la urbe que el virrey Antonio de Mendoza había mandado trazar a unas cuantas leguas, Valladolid.

Ante la muerte de Vasco de Quiroga el virrey Antonio de Mendoza trasladó a Valladolid de Michoacán la sede episcopal y también a las autoridades civiles que se encargaban de los asuntos de la provincia. Para el siglo XVIII la ciudad contaba con tres órdenes religiosas la de los franciscanos, la de los agustinos y las dominicas. “Los franciscanos atendían los llamados barrios de Pátzcuaro además de dos localidades: San Andrés Tócuaro y San Miguel Ncutzepo (De Espinosa, 2003, pp. 241 y 382). Los agustinos, por su parte, atendían un barrio dentro de los límites de la localidad, además de las comunidades de San José Huecorio, Tzetzenguaro, Santa Ana Chapitiro, San Jerónimo, Janitzio, San Pedro Pareo y San Bartolomé”. (De Basalenque, 1998, pp.176-181). y las monjas se instalaron en

el antiguo Hospital de la Inmaculada Concepción y Santa Martha. (Rodríguez, *et. al.*, 2017, p. 53).

Para el periodo de la independencia, la ciudad se vio afectada por los numerosos ataques por parte de las fuerzas insurgentes y realistas a lo largo de la confrontación, una vez conseguida la independencia de la monarquía. “En 1824 se da el proceso de dividir políticamente el Estado de Michoacán, quedando Pátzcuaro como cabecera del distrito XII del departamento oeste. El 10 de diciembre de 1831 se elevó a la categoría de municipio, por la ley territorial de ese año”. (INEGI, 1997, p. 3-11).

Durante la reforma la ciudad fue un enclave conservador y en el periodo porfirista fue lugar de grandes terratenientes, comerciantes y dueños de haciendas. En 1886 se inauguró el ferrocarril Morelia- Pátzcuaro, lo que propició la entrada de compañías extranjeras que explotaron indiscriminadamente bosques y mano de obra local (Rodríguez, *et. al.*, 2017, p. 54), con ello también comenzó una nueva industria que iniciaba a repuntar la del turismo.

El desarrollo del ferrocarril hacia finales del siglo XIX, combinado con la necesidad de acercar a Pátzcuaro a otros destinos, principalmente con la capital del Estado, generó el rompimiento del aparente aislamiento de la región (García, 2015, p. 480), ante ello comenzó el lento pero continuo flujo turístico de visitantes que comenzaba a deleitarse ante el pintoresco escenario.

Ese escenario atractivo resultó ser prometedor para desarrollar una industria, Eder García y José Manuel Martínez (2012), describen hábilmente la realidad escenificada ante los ojos de los visitantes y es que:

Aunque Pátzcuaro ostentaba el título de Ciudad, en las primeras décadas del siglo XX era realmente un pueblo pequeño, de unas cuarenta manzanas construidas, repartidas en cuatro cuarteles a partir de la Plaza Principal. Las propiedades que se encontraban alrededor de la plaza Mayor, la plaza de San Agustín y las primeras manzanas de la ciudad eran más grandes y con mejores acabados, casi todas de dos niveles. Regularmente la planta baja se utilizaba para comercio y la planta alta para las habitaciones de los propietarios, quienes

eran prominentes terratenientes, empresarios, comerciantes o representantes de gobierno o iglesia. El resto de las casas de la ciudad solían ser de un solo nivel y con acabados más sencillos, pero con los materiales propios de la región: adobe, madera y teja. También había una cantidad importante de vecindades, en donde las familias habitaban un cuarto sencillo y compartían con otras, ciertos espacios y servicios. En la ciudad no todas las calles estaban empedradas o enlosadas, sino que eran de terracería, sobre todo hacia las orillas de la ciudad. La ciudad contaba con tres arterias principales consideradas calzadas: la del Calvario, la del Cristo y la de la Estación de Ferrocarril Mexicano. (García y Martínez, 2012, pp. 4- 5).

En este punto el desarrollo y contacto con el exterior era evidente, los pobladores iban y venían de Pátzcuaro de forma continua a la ciudad, se entraba según su origen y es que los que venían de Morelia, Huiramba y Chapultepec ingresaban por el oriente sobre la calle Real o calle Nacional. Los que llegaban por Quiroga o Tzintzuntzan entraban desde el norte, por la zona del ferrocarril. Mientras los que provenían de la zona circundante al lago se movían por “los llamados “vaporcitos” Mariano Jiménez y Navidad, y un poco después en los barcos Timas y Don Vasco; aunque muchos lugareños y algunos viajeros se trasladaban cotidianamente en canoas de madera hacia el muelle de Pátzcuaro”. (García y Martínez, 2012, p. 5).

Quienes arribaban del poniente, es decir, Zacapu, Uruapan y Taretan pasaban por el viejo panteón, mientras que los del sur, los que venían de Los Reyes, Ario de Rosales y Tacámbaro, ingresaban por Santa Juana “entraban por la calle de Lerín, pero también se podía tener acceso por el barrio de la Ascensión y bajar por la calle de Alcantarilla al centro”. (García y Martínez, 2012, p. 5). La vida diaria que se desarrollaba entre las calles era frecuentada por los comerciantes que sobre los lomos de los animales como caballos, bueyes o mulas llegaban con sus mercancías, comida y bienes para sacar el día.

El flujo de visitantes, turistas y personas que hacían su día a día, se alojaban frecuentemente en los mesones, en estos se podía descansar y almacenar la vendimia y brindarles a los animales un espacio para reposar antes de retornar a su lugar de origen, sin embargo, estos sitios muchas veces no resultaban muy del agrado para los turistas, sobre todo los que visitaban la ciudad por motivos de ocio,

Martínez Aguilar (2017), afirma que pernoctaban en los mesones que estaban en el corazón de la ciudad, algunos políticos, religiosos y militares, así como científicos y artistas de renombre “que llevaban alguna recomendación, se hospedaban en las casonas de las familias más acaudaladas de la región, ubicadas alrededor de la plaza principal o en las haciendas cercanas”. (Martínez, 2017, p. 412).

Ante el aumento de turistas, muchos de ellos extranjeros de gustos exigentes que requerían de mejores servicios, algunos mesones fueron mejorados y cambiaron de nombre, otros desaparecieron paulatinamente. El “Del Refugio” se convirtió en “Hotel Ocampo”, en 1893. En 1901 el mesón de “San Agustín” fue vendido por Leocadia Treviño a José María Mercado, quien lo convirtió en el “Gran Hotel Mercado” (González, 2004, pp. 55, 325). En 1895 el hotel pasó a manos de Ricardo Tena quien, como parte de la promoción de este establecimiento, anunciaba que se había puesto a cargo del hotel “Mercado”, al cual le había hecho mejoras notables. Entre otras, le había agregado una agencia de información que proporcionaba a los agentes viajeros cuantos datos deseaban saber sobre Uruapan, Ario, Tacámbaro, Taretan y demás poblados de ese rumbo (Cortés, 1991, p. 33). Al siguiente año se publicitaba como un hotel de amplias habitaciones, salón de recreo con magnífico piano, restaurante, billares y cantina. (Martínez, 2017, p. 414).

El surgimiento de hoteles, de restaurantes y de espacios óptimos para el turista desde finales del siglo XIX e inicios del XX, fortaleció la idea de que Pátzcuaro era un polo atractivo para explotar su pintoresco aire, una vez iniciada la etapa estabilizadora tras la revolución mexicana el cardenismo estatal impulsó un fuerte programa de promoción regional que se conectaba con las obras materiales, la reconstrucción de caminos, vías férreas, el mejoramiento de plazas públicas y la construcción de mercados lo cual hizo de Pátzcuaro no sólo un lugar más atractivo, sino que mejoró las condiciones de vida de su población drásticamente, pues la urbe contaba con la idea de preservar su aspecto virreinal.

Otra área en la que se incursionó fue en la educación puesto que Lázaro Cárdenas abrió el Museo de Artes Populares entre 1932 y 1936 dentro del primitivo Colegio de San Nicolás de Pátzcuaro y en 1951 se creó el Centro Regional para la Formación de Personal y la Preparación de Material de Educación de Base en América Latina, actualmente CREFAL. (Martínez, 2019, p. 1082).

Foto 5. Biblioteca Municipal Gertrudis Bocanegra y Teatro Emperador Caltzontzin



Georgina Campos, 2021.

Típicamente los elementos culturales con los que cuenta Pátzcuaro están íntimamente relacionados con la vida religiosa y el lago, estos dos escenarios han formado las ideas propias sobre cómo entender el desarrollo culinario típico de la región y a la par forjan la propia identidad y rostro de la población que se encuentra sujeta a las miradas de los múltiples visitantes, igual que sus templos, monasterios y recintos.

En estos espacios a los cuales se le suman las plazas, mercados y los muelles, se puede observar hoy en día las diferentes formas de comer y de degustar, durante los ratos libres, siempre bajo los tonos mismos de la utilidad del día. En las orillas del lago muchos de los pobladores circundantes a la cuenca lacustre encontraban en la pesca su forma de subsistir con el consumo del *charal* o pez blanco, dentro de las lógicas que rodean los centros eclesiásticos el consumo de platillos llenadores son una manifestación del sacrificio diario que tiene que estar cubierto tras concluir los sermones, las enchiladas placeras cumplen cabalmente esta necesidad, mientras que en el mercado central la venta de insumos y verduras recién triadas ayudan a la movilidad continua de productos regionales que alimentan a propios y extraños.

Las tardes solariegas de la ciudad se complementan por los paseos llevados a cabo ya sea entre las calles o visitando alguna de las múltiples islas que aún se encuentran en el lago:

la visita a la isla de Janitzio. Se aborda una lancha en el embarcadero, de tipo abierta, y se cruza el lago para llegar a su isla más grande: Janitzio. Allí se pueden apreciar las características de traza urbana concéntrica (Ettinger McEnulty, 1999, pp. 155-159) y la uniformidad de las edificaciones. Asimismo, se puede subir a lo largo de calles angostas, empedradas y serpenteantes, mientras se degusta, a lo largo del camino, algún platillo típico de la zona lacustre. (Rodríguez, *et. al.*, 2017, p. 55).

La vida diaria de la urbe en la actualidad se ha suscrito enteramente a las actividades turísticas que según muchos detractores como (Rodríguez, *et. al.*, 2017), han considerado poco fiable para un verdadero desarrollo, innumerable cantidad de residentes cuestionan la eficacia de los programas políticos que impulsa el turismo incluso y según diversas consultas:

Por todo lo anterior, se cuestionó a los habitantes patzcuareños sobre cómo consideran la inclusión de su ciudad en el programa [Pueblos Mágicos] y si es que ello ha beneficiado su calidad de vida. Un 30% manifestó que ha obtenido un bajo beneficio; otro 30%, uno mediano; un 15%, ningún beneficio, y sólo 10%, un gran beneficio. Esto se apoya en la consideración de que el porcentaje de participación de la comunidad en proyectos turísticos se limita a 6% de la población encuestada, frente a un 60% que está desinformado y no le interesa participar activamente. (Rodríguez, *et. al.*, 2017, p. 61).

2. Una visita a Pátzcuaro

Salimos de la ciudad de Morelia a medio día llegando a Pátzcuaro a eso de la 1:30 pm., lo pesado fue salir de la ciudad de Morelia pues el tráfico bullicioso de una ciudad colapsada por dos obras incompletas convierte el recorrido del centro a la salida a Pátzcuaro en un “martirio” vial. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

Sin demora por el camino de la carretera libre pudimos encaminarnos tranquilamente a la entrada principal de la ciudad del lago. En esa entrada a mano derecha se encuentran las instalaciones de la Policía Federal actualmente Guardia

Nacional, cerca de ellos se encuentra la estación Morelos que anteriormente recibía a los turistas, comerciantes y viajeros que utilizaban las vías férreas para moverse. Seguimos por la calle principal pasando por el primer entronque y subiendo hacia el centro con un tráfico pesado y denso pues en dicho cruce vehicular transitan el transporte local, transporte público, así como los viajeros de van por la carretera libre que se dirige a Uruapan. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

Foto 6. Iglesia de la Compañía de Jesús.



Georgina Campos, 2021.

Un paisaje cálido pese a estar en invierno, nos recibía, subíamos al centro en nuestro vehículo con plena intención de buscar un hotel pasamos al lado de la Posada Don Vasco de la cadena hotelera *Best Western* la recomendación pese a no ser tan cara 1,790 pesos la noche. Queda un poco retirado del centro y de las experiencias clásicas que pretendíamos llevar a cabo fue así que decidimos buscar primero estacionamiento para después buscar caminando un hotel céntrico, nuestras primeras opciones fueron aquellos hoteles que se encuentran al lado del ayuntamiento; el hotel Los Escudos cobraba 1, 000 pesos la noche mientras que el hotel Misión San Manuel cobraba 1, 200 pesos por noche, decidimos seguir

buscando y caminando hacia la plaza Gertrudis Bocanegra nos topamos con el hotel Casa del Refugio un pintoresco espacio dotado de innumerables cantidades de imágenes religiosas y con un precio de 750 por noche en el cual decidimos hospedarnos. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

Es importante mencionar que la oferta hotelera que pudimos percibir en la ciudad es sumamente alta con precios tan vario pintos y en lugares que van de primera categoría hasta los hoteles con el indicativo de agua caliente las 24 horas. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

En nuestro recorrido nocturno percibimos no sólo la presencia de población eminentemente local sino también la presencia de extranjeros no solo limitándonos a estadounidenses pues pudimos percatarnos de la presencia de europeos sobre todo en el casco principal de la ciudad, la venta de antojitos, garnachas, cafés, crepas, así como la presencia de los bares inundan la noche pues el decorado navideño que elaboro el ayuntamiento invita ampliamente al consumo en esta zona de la ciudad. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

Nos pudimos dar cuenta de que la población patzcuarence es activa, bulliciosa y es vendedora, paseando por las inmediaciones de la plaza Gertrudis Bocanegra los vendedores de comida placera nos animaban a cenar en sus espacios y también pudimos observar que el consumo de comida tradicional no es tanto para el patzcuarence sino más bien para el turista pues en los incontables comercios informales que había observamos la preferencia por las hamburguesas, los *hot dogs* y los tacos sobre las corundas, los uchepos y el atole de grano, estos últimos son para el turista ávido de algo diferente. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

Foto 7. Centro Histórico de Pátzcuaro, cerca de la plaza Bocanegra.



Georgina Campos, 2021.

Los sonidos que se pueden percibir en las plazas además del bullicio son los de música ranchera, rock en español y puntualmente la trova quedando descartada la *pirekua* de toda esta ecuación, otro elemento ausente en estos momentos pensamos que por la temporada es la danza de los viejitos que cada visita a Pátzcuaro normalmente se puede apreciar. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

En esta primera visita netamente como turistas y no como viajeros de paso nos pudimos percatar de la variedad de artesanías que se venden en espacios dedicados al ocio, así como de la gran cantidad de hoteles que presenta la ciudad, otro aspecto a resaltar es el tráfico, la ciudad que se denomina pueblo mágico está sobre pasada en el aspecto vial dado la cantidad de visitantes que continuamente transitan por estos lares. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

Un aspecto negativo creemos, es la enorme cantidad de vendedores ambulantes que se encuentran ubicados en las cercanías de las iglesias, así como en las principales zonas turísticas. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

A la mañana siguiente salimos del hotel a temprana hora para recorrer las calles del centro histórico de Pátzcuaro con dos intenciones la primera; observar el ambiente social que permea por las mañanas y segundo buscar donde podríamos desayunar, caminamos en dirección a los portales principales de la plaza Vasco de Quiroga, ahí nos sentamos en el restaurante “La Surtidora” que desde 1916 atiende diligentemente a los visitantes en los cuales notamos que primordialmente eran foráneos ya fueran americanos, europeos y nacionales, algo interesante del propio restaurante es que ofrece cero platillos “tradicionales” de la región más allá de los chilaquiles a la michoacana lo que el lugar oferta, son desayunos y comidas un poco más genéricas, americanizadas las cuales no importunan de una extensa explicación sobre lo que es y cómo debe comerse. (Diario de campo miércoles 29 de diciembre de 2021).

Nos incorporamos al lugar y pedimos jugo fresco, café americano, unas enchiladas suizas, todo llegó a nuestra mesa tan pronto como nos sentamos, ello implica que en sus más de cien años el restaurante ha aprendido a manejar cantidades demandantes de clientes, sin hacer crítica al espacio, algo que nos sorprendió fue la negación a aceptar tarjetas bancarias. (Diario de campo miércoles 29 de diciembre de 2021).

Una vez terminado el desayuno pasamos al hotel para entregar la habitación y con ello continuar nuestro camino y conocer algunos espacios emblemáticos de la ciudad. Nuestro recorrido nos llevó entre otros lares a el mirador Madrigal de las Altas Torres desde donde pudimos obtener una panorámica de un cielo despejado, de árboles desojados y de techos rojizos derivado del uso de la teja, a partir de ahí bajamos y nos dirigimos a observar los templos, comenzamos por el templo El Sagrario donde la advocación de la virgen de la Salud prevalece sobre otras figuras religiosas al tiempo de salir nos encontramos con una escena típica, una quinceañera con sus chambelanes se tomaban fotos y a la espera una novia y su

pareja aguardaban para ellos continuar con la sesión fotográfica. (Diario de campo miércoles 29 de diciembre de 2021).

Al tiempo de ver esa escena nos dirigimos a lo que fue la primera catedral de Michoacán, al salir nos topamos con una lugareña a la cual le preguntamos sobre los templos, la señora entrada en edad nos indicó con naturalidad y esmero la ubicación del templo de San Francisco, el de San Juan de Dios así también nos reveló que debíamos visitar el antiguo Colegio Jesuita y que debíamos pasar a la Basílica de Nuestra Señora de la Salud. (Diario de campo miércoles 29 de diciembre de 2021).

Dada la cercanía que teníamos con el Colegio Jesuita fue nuestra primera parada, ahí además de observar la arquitectura y las exposiciones artísticas pasamos a la librería del Fondo de Cultura Económica y nos hicimos de algunos libros, una vez terminado nuestro recorrido intentamos ingresar al museo de artes e industrias populares pero el recinto dadas las fechas cerraba temprano. (Diario de campo miércoles 29 de diciembre de 2021).

Entonces nos dirigimos a la Basílica donde se celebraba otra boda amenizada con mariachi en su interior, terminando de observar y fotografiar, decidimos reanudar nuestra marcha y bajamos a la plaza principal y decidimos comprar un helado en la tradicional nevería La Pacanda que desde 1905 ofrece nieves de distintos sabores y precios, optamos por un cucurucho de dos sabores el de pasta con zapote y otro de café con mamey. Después de refrescarnos nos dirigimos al ayuntamiento donde se exhibe un mural alegórico al pasado indígena, a la evangelización y a dos elementos; la noche de muertos y la gastronomía. Es importante mencionar que hasta este momento no habíamos escuchado el canto purépecha. (Diario de campo miércoles 29 de diciembre de 2021).

Siguiendo el recorrido nos dirigimos al templo de San Juan de Dios donde antiguamente se había establecido el hospital de los Juaninos, una vez visto nos dirigimos a la plaza San Francisco desde donde se divisa el templo franciscano y cuya decoración alienta a los pobladores purépechas a sentirse orgullosos de sus

colores, una vez visto aquel espacio decidimos deambular y caminamos rumbo al cine-teatro Emperador Caltzontzin el cual desafortunadamente se encontraba cerrado sin embargo las placas que ornamentan el edificio dan atisbo de su reciente historia y del continuo impacto que ha tenido el general Cárdenas en las calles de la ciudad, intentamos visitar la biblioteca que se encuentra al lado del teatro pero no fue posible así que decidimos simplemente caminar con la intención de analizar e intentar comprender a esta sociedad. (Diario de campo miércoles 29 de diciembre de 2021).

Varias cosas llamaron nuestra atención sobre todo a plena luz del día primero; la increíble multitud de puestos de comida callejera que atiborran la plaza Gertrudis Bocanegra no solo van desde los tacos y enchiladas placeras sino que también se observan varios puestos de marisco entre ellos uno llamado Mazatlán también, como si fuera tiempo de feria hay puestos de venta de dulces sobre todo gomitas, asimismo la venta de calzado, ropa y otras amenidades se hace presente, en los portales de esta plaza se observa una imagen de tianguis improvisado que recuerda a Morelia durante los años 90s donde los vendedores ambulantes se habían apoderado de los espacios públicos. (Diario de campo miércoles 29 de diciembre de 2021).

Pudimos notar los malos olores, la contaminación auditiva, el tráfico no solo vial sino también peatonal esto nos demostró dos aspectos; Pátzcuaro y sobre todo su centro histórico se encuentra dividido en dos espacios plenamente marcados y diferenciados el uno del otro, el primero el de la plaza Vasco de Quiroga está dedicado al turista mientras que el segundo, el de la plaza Gertrudis Bocanegra se encuentra dirigido al habitante, al lugareño pues en este espacio se puede sentir una vibra diferente, a pesar de estar divididas estas dos plazas por una manzana. (Diario de campo miércoles 29 de diciembre de 2021).

Esta primera experiencia netamente turística no solo nos mostró un rostro diferente de Pátzcuaro sino que nos brindó la eminente necesidad de hacer estas visitas de manera tranquila optando por tener una permanencia de al menos una noche pues el disfrute es totalmente único, cosas más cosas menos, también

pudimos observar que la ciudad y particularmente sus pobladores están acostumbrados a los visitantes, pero al mismo tiempo los pobladores han sido desplazados de sus espacios, han estado ocultos y solo se muestran de dos maneras; o venden artesanías o son partícipes de la industria hotelera y restaurantera. (Diario de campo miércoles 29 de diciembre de 2021).

Si bien esta ha sido una primera aproximación, hemos encontrado muchos elementos que apuntan acertadamente a lo que Eric Hobsbawm y Terence (2002) mencionan: “Las «tradiciones» que parecen o reclaman ser antiguas son a menudo bastante recientes en su origen, y a veces inventadas” (Hobsbawm y Terence, 2002, p. 7). Porque los pobladores de Pátzcuaro deben **vender** una imagen de ancestralidad a sus visitantes, es decir, hablamos de “tradiciones inventadas”, en palabras de Hobsbawm y Terence (2002).

La «tradición inventada» implica un grupo de prácticas, normalmente gobernadas por reglas aceptadas abierta o tácitamente y de naturaleza simbólica o ritual, que buscan inculcar determinados valores o normas de comportamiento por medio de su repetición, lo cual implica automáticamente continuidad con el pasado. De hecho, cuando es posible, normalmente intentan conectarse con un pasado histórico que les sea adecuado (Hobsbawm y Terence, 2002, p. 8).

3. Aspectos económicos

Al hablar sobre los aspectos económicos de Pátzcuaro seguramente vienen al pensamiento los elementos turísticos que hoy en día abundan, desde la actividad hotelera, hasta las artesanías propias de estos destinos. Sin embargo, la ciudad en todo momento ha sido un punto nodal para el comercio manufacturado y agrícola, de estos dos rublos tanto las comunidades purépechas como la población mestiza se favorecen, pero debemos profundizar al respecto.

Según los estudios de Kemper (2003) la evolución económica de la región de los lagos de Michoacán se explica en cuatro momentos históricos; el primero va desde la colonización que realizaron los purépecha hasta 1520 momento de la

conquista, el segundo, transcurre de 1520 hasta el inicio de la lucha por la Independencia en 1810, el tercero, se vislumbra en el periodo de la formación nacional entablado entre 1820 a 1930, finalmente según Kemper (2003), después de 1931 a fechas actuales viene la internacionalización de la economía y del intercambio de productos culturales como los turísticos.

Sin embargo, la internacionalización y la hibridación se comenzaron a dar desde tempranas épocas, ya transcurrida la conquista por parte de España, se introdujeron productos tan novedosos como el trigo, res, ovejas, cerdos, caballos, mulas, pollos y abejas, todos estos elementos pronto se sumaron a los ya existentes, el interés por el cuidado y la cría de estos nuevos alimentos y productos generó un repentino cambio de costumbres, ya no sólo se aumentó el consumo de proteína, sino que ahora según Kemper (2003, p. 374) la pesca declinó.

Seguramente durante todo el periodo correspondiente a la independencia y la conformación nacional las formas de cultivo variaron muy poco respecto al periodo virreinal no sólo por la falta de innovación tecnológica derivada de las limitaciones económicas propias del periodo sino también por la posible reticencia de las comunidades indígenas a cambiar sus formas de producción y de alimentación, la gran novedad vino con la introducción del ferrocarril y la conexión de las líneas telegráficas, rápidamente la modernidad, el intercambio de bienes y personas, y claro la conexión con las ideas culinarias- que es lo que nos interesa- surgió un nuevo panorama lleno de posibilidades, ahora se esperaba poco por conocer los pormenores del mundo, pues con las nuevas velocidades del tren y la rapidez del telégrafo eran posibilidades ilimitadas.

Sin embargo, las principales actividades en dicho periodo independiente, eran netamente agrícolas, de manufactura maderera y comercio diverso, más adelante la introducción del tren permitió que gran número de individuos propulsara no sólo sus fortunas, sino que implicó un repentino crecimiento económico, tanto de la región como de la ciudad, Martínez Aguilar (2016), menciona que los principales empresarios se encontraban en las inmediaciones del centro del casco principal de la urbe, ya que aquí se concentraban gran número de individuos que además de

comprar, vendían y competían por igual con los vendedores ambulantes y locatarios del mercado.

Las actividades económicas de Pátzcuaro en los primeras décadas del siglo XX eran la agricultura–familias Arriaga, Corona, Larragoitti, Monje, Ortiz Lazcano, Reyes, Solórzano, Solchaga, Valdés, Jiménez, Díaz Barriga, Páramo, Carmona, Barrera, etc.–, la arriería, la pesca, la venta de cobre, la extracción de madera, la producción de algodón, semilla y zacatón –Francisco García de León, José Guizar, María y Parres–; la fabricación de aguardiente, venta de cerveza–Felipe Ramírez y León Verplanken–, la manufactura de muebles de madera fina, cerillos–Rodolfo Reyes–,escobas –Agustín Martínez Anaya, Jesús Medina Ojeda y Apolonio Ponce– y jabón –Jesús Ojeda Medina y Eliodoro Ruíz–, boticas –Ramón Caballero, Jesús Guevara, Felipe Luna, Amador Reyes y Luis Solórzano–. Habían también tiendas de bebidas y comestibles –como la de Espiridión Acosta Barriga y de Manuel Buitrón–, pescaderías–como “La Perla” abierta en 1916 en la calle Zaragoza número 38, por Juan Carbajal–, papelerías y cristalerías –Francisco y Rafael Barriga, Julio Consolin, hermanos Govea, Cesario Martínez, Santiago Murillo y Melchor Rodríguez–, jarcería –Luis Castulo–, venta de ropa –hermanos Brunet, José María Guizar, Lorenzo y Domingo Goin, Indalecio Molina, Juan Moreno y compañía–, librería y jabonería –hermanos Ochoa– e imprenta – Acosta y Ortega, J. Garibay y J. Buitrón 99–. (Martínez, 2016, pp. 104- 105).

Por otro lado, el comercio no sólo se detenía en la compra y venta de enseres básicos, sino que también se gastaba en bebida y compañía, las casas de prostitución y cantinas formaban parte del paisaje económico de la urbe, pues “las cantinas y tiendas de bebidas alcohólicas eran muy populares en el Pátzcuaro de la primera mitad del siglo XX. Alrededor del mercado municipal se encontraban la mayoría y en el resto de la ciudad por lo menos había una en cada calle”. (Martínez, 2006, p. 121).

El mercado se nutría de distintos comensales según Martínez (2016, p. 123), como toda ciudad en crecimiento, Pátzcuaro tenía distintos gremios laborales, muy destacados son los trabajos de laca y platería los cuales servían muchas veces como arreglos en templos y figuras religiosas, igualmente las necesidades alimentarias básicas eran cubiertas por los carniceros que atendían a la población desde el mercado o desde locales formalmente establecidos, así como los lecheros que acarreaban en mulas o camionetas los bidones de leche para su venta de casa

en casa. En Pátzcuaro los oficios de tortilleros y panaderos han sido muy favorecidos, el pan se repartía en las tiendas por las mañanas mientras que las tortillerías mecanizadas sustituían ligeramente la tortilla hecha a mano del mercado.

En ese mismo espacio se encuentran también los verduleros y queseros que ofrecen sus productos a una infinidad de transeúntes que forman parte de otras actividades económicas como son los restauranteros muy prolíferos en Pátzcuaro, así como los profesores que seguramente mandan a sus empleados a hacer el mandado para la casa.

Sin duda alguna con el pasar de los años las innovaciones en el transporte y el desarrollo de las políticas económicas del Estado y de la Federación impulsaron una nueva agenda económica, la agricultura dejó de ser para consumo interno ahora se proyectaba para exportar, el mercado de los frutos rojos demostró ser muy lucrativo y las condiciones de Pátzcuaro y sus alrededores ayudaron para desplegar un auge económico, la modernización del turismo que se fue implementando a lo largo de los años y la llegada de cadenas hoteleras internacionales como el *Best Western*, incremento los ánimos lucrativos de la región orientados en mostrar no sólo a la gastronomía y a los paisajes rústicos sino que se interesaron de igual manera en explotar la cultura del pueblo purépecha y con ello vino el repentino interés en las conmemoraciones de la Noche de Muertos y de semana santa con su tradicional procesión del silencio y la celebración religiosa en honor a la Virgen de la Salud. Estos elementos han sido claves para llamar a experimentar la magia de Pátzcuaro y con ello aumentó el interés por la compra de bienes raíces de ciudadanos canadienses, americanos y europeos.

Hoy en día la ciudad cuenta con poco menos de 100, 000 habitantes y según Data México (2022) la producción internacional del Pátzcuaro consistió en la venta de productos agrícolas los cuales fueron: Higos, Piñas, Aguacates, Guayaba, Mangos, Frescos o Secos y representaron una ganancia económica para el municipio de US\$1.21M. Resultan interesantes las cifras expuestas por Data México en su censo económico del (2019) ya que, el sector “industrial” del municipio arroja los siguientes datos: “Comercio al por Menor (2,720 unidades), Industrias

Manufactureras (1,022 unidades) y Servicios de Alojamiento Temporal y de Preparación de Alimentos y Bebidas (706 unidades)”. (Data México, 2022).

Lo cual representa en porcentajes: en Comercio al por Menor 46, 3%, Industrias Manufactureras 17, 4%, Servicios de Alojamiento Temporal y de Preparación de Alimentos y Bebidas 12, 0%, Otros Servicios Excepto Actividades Gubernamentales 10, 2%, Servicios de Salud y de Asistencia Social 4, 13%, Comercio al por Mayor 2, 13%, Servicios Profesionales Científicos y técnicos 1, 58%, Agricultura, Cría y explotación de Animales 1, 26%, Servicios inmobiliarios y de Alquiler de Bienes Muebles 1, 19%, Servicios de Esparcimiento Culturales y Deportivos 1, 14%, Servicios de Apoyo a los Negocios y Manejo de Residuos y Desechos 1, 12% y menos del 1% Servicios Educativos, Servicios Financieros y de Seguros, Transportes, Correos y Almacenamiento, Construcción y Unidades Económicas. (Data México, 2022). De estas unidades mostradas debemos resaltar el bajo porcentaje en Servicios de alojamiento y de preparación de alimentos y bebidas con respecto a la venta al mayoreo, esta representación manifiesta que la ciudad vive y ha vivido inherentemente del comercio posicionándose el turismo, hotelería y restaurantería como el tercer punto de desarrollo económico de la región a pesar de los esfuerzos que ha desarrollado el gobierno para el mismo.

4. El programa Pueblos Mágicos

Pátzcuaro a principios del siglo XXI se incorporó al programa de PM que se formuló durante el sexenio de Vicente Fox, este empuje federal, estatal y municipal comenzó a ejercer sus funciones con el nombramiento de Huasca de Ocampo en el Estado de Hidalgo y del Real de Catorce en San Luís Potosí. En Michoacán la ciudad del lago fue la primera en unirse a dicha iniciativa en 2002.

Los nombramientos hasta el año 2012 suman 83 a lo largo y ancho del país. (Fernández, 2016, p.4). Actualmente y según datos de la Sectur hay 132 entidades que ostentan la distinción. (SECTUR, 2020). A todo ello un PM se distingue como una localidad que tiene atributos simbólicos, leyendas, historias, hechos trascendentes, cotidianidad, en fin, *magia* que emana en cada una de sus

manifestaciones socioculturales, y que significan hoy en día una gran oportunidad para el aprovechamiento turístico. (Velarde, *et. al.*, 2009, p. 81).

Iniciando el año 2019 como parte de la instrucción del presidente de la República, Andrés Manuel López Obrador, los PM dejaron de ser un programa de fomento exclusivo de la Sectur federal para convertirse en una estrategia nacional, según anunció Miguel Torruco Marqués, secretario de Turismo del Gobierno de México. (Universal, 2020), declarándose el 5 de octubre de cada año como el "Día Nacional de los Pueblos Mágicos". (Diario Oficial de la Federación, 2020).

El funcionario federal Miguel Terruco indicó que los 121 PM cuentan con una población de 7 millones 582 mil habitantes, lo que significa el 6% de la población nacional, y solo 3 millones 255 mil de ellos se ubican en las cabeceras municipales. El resto se encuentra esparcido en zonas rurales. [...] El 11.4% de su población es indígena de 66 etnias diferentes del país, con predominancia de nahuas, mayas, mixtecos, zapotecos, tzotziles, tzeltales y otomíes. Indicó que los PM cuentan con 59 mil 219 empresas en materia de turismo, las cuales dan empleo a unas 229 mil 800 personas con una remuneración promedio de más de 9 mil pesos. (Reynoso, 2020).

El PPM ha sido significativamente objeto de estudios en los cuales se revelan los claroscuros de las intenciones estratégicas de las políticas públicas, así como la misma retórica de los gobernantes, quienes enfatizan las tendencias turísticas y las posibilidades de crecimiento y/o desarrollo local. Sin embargo, los hallazgos apuntan, a algunos éxitos y a numerosos problemas. El principal éxito, es la mejora de la imagen urbana de determinados espacios, lo cual evidentemente incrementa la afluencia de visitantes que disfrutan de esos lugares. (Fernández, 2016, p.29).

A pesar de ello, esto no resuelve las grandes necesidades de la población local y su desarrollo sociocultural, ya que las ganancias se concentran en ciertos grupos y se hacen evidentes las dificultades como la contaminación; sonora, ambiental y visual, así como el agotamiento de los servicios públicos, el aumento de la renta y de los bienes de consumo, y con ello uno de los grandes inconvenientes es la gentrificación. A todo lo anterior el PPM ha llegado para quedarse, este al igual

que otros aspectos no son del todo buenos, ni malos, sino sólo una muestra de la aplicación misma de las políticas públicas. Será la perspectiva y aplicación de la población lo que marque un sentido positivo o negativo para la misma, los visitantes y los actores políticos, sociales y económicos implicados, el destino, su naturaleza, su cultura, e incluso en este caso, su magia. (Fernández, 2016, p.30).

Si bien, en el desarrollo del PPM figura el entramado turístico desde el nivel federal, las entidades que estaban interesadas en inscribirse en el programa y que resultaron favorecidas mediante jugosas ayudas económicas, lo que implicó por parte de las autoridades michoacanas reforzar políticas turísticas que perduraran no sólo en tiempo sino también en los notables cambios que pudiera experimentar el Estado de Michoacán, así a partir de las implementaciones que fue forjando Tinoco Rubí y que fueron secundadas por las administraciones perredistas, fortificaron los planes de un programa turístico estable, esto implicó un claro empuje en el sector hotelero, al de transporte terrestre y aéreo, así como en la gastronomía, se buscó destacar un sello idealizado que caracterizara la identidad propia e igual paso con la música.

Los primeros frutos de esta representación política se pudieron observar rápidamente tras la inscripción de Pátzcuaro al PPM, con ello la identidad cultural fue un baluarte interesante y muy promovido por las autoridades bajo el eslogan “Conoce Michoacán” o “Visita Pátzcuaro” donde se alienta al turista a través de imágenes características del día de muertos y mostrando al purépecha como el centro de atracción, la promoción de las danzas y la comida vienen implícitas en estas representaciones pictóricas que a la larga se supone generen desarrollo cultural y bienestar de la sociedad patzcuarence, ello ha implicado un cambio importante pues los impactos socioculturales se presentaron casi de inmediato a la relativa masificación del turismo, ya que se comenzó a recibir turistas cada fin de semana y cada noche de muertos yendo en aumento año con año.

El problema que generó el PPM es que se encuentra orientado en buscar el máximo beneficio monetario sin generar un completo progreso social, cultural, económico, natural, etc., de la población, independientemente de la zona donde se

desenvuelva el programa, esto se puede observar en los planes turísticos municipales, puesto que no existe un método específico que extrapole las necesidades socioculturales de los patzcuarences, al contrario se mercantilizan y utilizan todos los recursos para folklorizar a su sociedad y venderlos como parte de la oferta turística con el afán de brindarles un relativo aporte, esto genera cambios importantes dentro de la población ya que el PPM solamente se interesa en la cultural en medida del beneficio económico.

Sin lugar a duda es necesaria una política turística que se encuentre directamente relacionada con la política, social, cultural y económica teniendo en cuenta que la conservación, la protección y la puesta en valor del patrimonio natural y cultural implican un auténtico reto de innovación cultural, tecnológica y profesional que, además, exige realizar un gran esfuerzo por crear y desarrollar instrumentos de planificación y de gestión integrados. (Quintero, 2004, p. 272).

Capítulo III

¿QUÉ COMEMOS?

1. Gastronomía del mundo

Durante las primeras décadas del siglo XX la sociedad francesa bajo el influjo del automóvil comenzó a salir a los ambientes tradicionales con el fin de buscar nuevas experiencias, Laudan (2019, p. 426) explica, que alrededor de un millón de habitantes buscaba realizar actividades diversas los fines de semana para disfrutar tanto de la campiña como de las exquisiteces culinarias, con ello las “vacaciones motorizadas” se fueron haciendo más comunes y las visitas rápidas a las catedrales, los campos vinícolas y las haciendas fueron un recurso para despejar el alma y liberar la curiosidad culinaria.

En Francia las pequeñas localidades fueron conformando diversas festividades con la intención de atraer turistas y la comida fue el principal estímulo. Muchas de las regiones abrieron hoteles y posadas para albergar al continuo flujo de visitantes, una tendencia no solamente gastronómica surgió, sino que la idea de lo tradicional se desarrolló, como menciona Laudan (2019, p. 427) “Los productores de París, Lille y Lyon fabricaban mobiliario rústico para los restaurantes, las alfarerías locales entregaban platos coloridos pintados a mano con diseños autóctonos y las meseras se vestían con los trajes regionales”. Los clubes fueron los principales promotores de estas visitas, ejemplo de ello:

El Touring Club de Francia organizó concursos de embellecimiento de los pueblos. Para promover los vinos de Borgoña, por ejemplo, en la década de 1930 se fundó la *Confrérie des Chevaliers du Tastevin* (Hermandad de Caballeros de Tastevin), que aseguraba poder rastrear sus orígenes hasta la *Ordre de la Boisson*, fundada en 1703. Vestidos con capas rojas, fajas de seda y tocados especiales, los *chevaliers* realizaban ceremonias y cantaban canciones de taberna que ellos mismos habían compuesto. (Laudan, 2019, p. 427).

Un punto de inflexión para el impulso turístico gastronómico francés fue su feria mundial de 1937, la cual proyectó a la nación gala como un baluarte de la alta cocina, alejada de la idea centralizadora y llegando al ideal regional, los pequeños productores, los artesanos provinciales y claro la cocina de los pequeños pueblos era el asiento del orgullo nacional que tenía que experimentarse, lo rural se convirtió en sinónimo de fresco y era la base de la nación.

A casi 100 años de los paseos en la campiña, en diferentes rumbos el interés por la cocina fue adquiriendo un papel protagónico en las políticas públicas para desarrollo de las regiones menos favorecidas o entidades eminentemente rurales. En España, por ejemplo, las rutas gastronómicas se apoderaron rápidamente del interés social, una vez que su sociedad adquirió una mediana estabilidad política, fue a finales de la década de los 80's cuando la ruta de Santiago de Compostela puso en el mapa la variopinta comida hispana, por su parte la comida japonesa fuera de Japón adquirió un papel primordial, siendo el sushi su principal atractivo.

Para el caso español, la ruta de Santiago resultó fundamental en el desarrollo de la región de Galicia, a la llegada del siglo XX las nuevas tecnologías brindaron la apertura a una mejor oferta y demanda de productos, en particular la profesionalización de los centros turísticos permitió que Galicia sufriera una intensa y activa; peregrinación, que resultó según Miguel Vila (2008) en la “capacidad de combinar ese espíritu innovador con una tradición de siglos, sin que entren en conflicto, hace de Santiago un destino ideal para quien quiera ahondar en la tradición gastronómica gallega sin renunciar a las aportaciones más recientes” (Vila, 2008, p. 15). En ese sentido, los elementos religiosos de la ruta ayudaron a presentar un escenario gastronómico único para los visitantes.

Conforme fue avanzando el tiempo, en México los actores políticos comenzaron a difundir la necesidad de protagonizar su papel activo en este campo, ya que los dividendos eran demasiado tentativos. Al igual que en otras latitudes, por el año 2010 comenzó un *boom* patrimonializador de las cocinas regionales latinoamericanas, pues el mundo se percató de lo interesante y rico que era dicha cocina. Para Colombia, un caso que nos ha tocado de primera mano, viendo como dicho país ha ido creando corredores gastronómicos alrededor de sus principales productos alimenticios, los cuales van más allá del café, el ajiaco, el mondongo, el sancocho, los tamales, las empanadas, la lechona, la bandeja paisa, entre otros, mismos que acompañan la dieta tradicional de esta población, tanto en programas televisados como a través de las distintas plataformas la identidad culinaria de los espacios colombianos se ha ido manifestando, desde la región central hasta las

zonas costeras en el caribe y el pacífico, muestran platillos delicadamente preparados por medio de prácticas tradicionales ancestrales bajo un hibridismo cultural reflejo de los múltiples encuentros sociales.

En particular, en la capital del departamento de Risaralda, Pereira, Colombia, el programa dirigido por los alumnos de la Maestría de Historia de Universidad Tecnológica de Pereira, compilaron una serie documental llamada: “Sabores de Risaralda”, en ella se exponen abiertamente los nuevos retos para la subsistencia de platillos típicos dentro de las municipalidades, las cocineras ejemplifican sus técnicas, los ingredientes e incluso si los cosechan ellas mismas, se demuestra que las prácticas culinarias y el contacto social van de la mano continuamente. Un vistazo a este programa nos da perspectiva de las similitudes sociales y culinarias, donde la necesidad por el turismo es una de las principales visiones para vender una imagen pintoresca de los espacios rurales.

Por otra parte, debemos observar que, en el desarrollo global de las cocinas, la cultura gastronómica se ha dividido en aras de conectar con los mercados globales, que incluyen a la gastronomía histórica, a la tradicional, la indígena, y la religiosa. En ese sentido los múltiples destinos turísticos tocan y patrimonializan, las ideas de una multitud de comunidades. La Unesco, se ha encargado de crear cuatro patrimonios; la francesa, la japonesa, la mediterránea y la mexicana.

Luis González (2011) hijo, medita al respecto tanto de la patrimonialización como de las necesidades de pensar a la comida en sus tres vertientes; la de la comida chatarra, la del autoabastecimiento, así como la híper industrializada que se limita a los nutrientes esenciales, en ese sentido ve que la participación del Estado en la industria chatarra pone en duda, las prácticas regionales y a la vez juega una doble tarea impulsando una insipiente industria gastronómica local, pero subvencionada por las grandes marcas. La intencionalidad de la Unesco es salvaguardar, sin embargo, el temor por la pérdida es real debido a que estamos en un callejón sin salida “muy abastecido de *hot dog*, hamburguesas, pollos rostizados, refrescos gaseosos, salsas embotelladas, vinos y alcoholes importados,

chicharretas, Sabritas y mil sinsabores producto de fábricas y con el aval de los nutriólogos.” (González, 2011, p. 274).

2. Cocineras Tradicionales de Michoacán

En Michoacán derivado de la fama por el reconocimiento de la Unesco a la gastronomía mexicana el evento de cocineras tradicionales resalto loablemente. Entre las acciones implementadas con relación a las prácticas gastronómicas tradicionales, uno de los programas más exitosos es precisamente el de “Cocineras Tradicionales”. Éste consiste en un modelo que busca proteger “la cadena productiva y los procesos de creación cultural constitutivos de su identidad culinaria” y “poner en valor” a la cocina p’urhépecha para el disfrute de sectores reducidos de mediano o elevado poder adquisitivo. (Ojeda y Dávila, 2015, p.59), ello evidentemente bajo los términos que el gobierno establece y muchas veces es desfavorable para mujeres y hombres que apenas saben leer o inclusive hablar español.

Es necesario especificar que los nombramientos pueden potencialmente modificar la evolución natural y dinámica de los procesos de cambio y control cultural en torno a los alimentos, al establecer ciertos parámetros de observancia obligatoria para lo que se puede considerar como “cocina tradicional” (y, por lo tanto, factible de recibir beneficios de programas públicos). A algunas cocineras p’urhépecha se les ha proporcionado capacitación en el manejo higiénico de los alimentos, la administración de las cocinas comunitarias (fondas locales) o la promoción de sus productos, que se les ha impulsado mediante un evento bianual en el que reúnen a las mejores “Cocineras Tradicionales de Michoacán” y que ha incentivado la difusión de la gastronomía michoacana en eventos internacionales en países como Francia, Sudáfrica y los Estados Unidos, entre otros. (Ojeda y Dávila, 2015, p.59).

La oportunidad estaba puesta en la mesa para Michoacán, pues a partir del gobierno de Lázaro Cárdenas Batel se comenzaron a impulsar las actividades de corte cultural y turístico, Genovevo Figueroa narra que al terminar su gestión como

embajador de México en Argentina comenzó una fuerte promoción que abogara por los elementos turísticos gastronómicos y culturales de Michoacán:

Cuando regrese de Buenos Aires entonces ya tuve la oportunidad de incorporarme al equipo de gobierno de Lázaro Cárdenas Batel como tú sabes, él es un antropólogo muy sensible a estos temas de cultura y entonces Gloria también se incorpora a una dirección que tenía que ver con cultura y turismo explorando ese camino de ver cómo se puede desarrollar en México y potenciar en México el turismo cultural bien manejado, siempre hemos hablado con Gloria de ese respeto que debemos de tener hacia la cultura de los pueblos, que cuidemos ese manifiesto, que nadie intente deformarlo, bueno estando Gloria en esa dirección para mi muy importante, yo estando con Lázaro acompañándolo en su periodo de gobierno ahora como secretario de turismo, inmediatamente dijimos ¿qué podemos hacer?, yo recuerdo con mucho cariño ese primer evento que se pudo realizar en Michoacán en una sede además para nosotros muy querida, históricamente muy importante que es Tiripetío en donde nuestra historia nos dice que ahí se inició mucho de la interculturalidad, de la educación, etcétera, etcétera, para no alargarme. (Genovevo Figueroa, secretaria de Turismo, Webinar, 2020).

Dichos eventos fueron celebrándose en el mismo año en que se intentó la candidatura de Puebla ante la Unesco, el primer festival de cocineras tradicionales se realizó en la plaza de “la Ranita” en Uruapan y el segundo en Pátzcuaro; desde entonces se ha celebrado anualmente ininterrumpidamente en Morelia, hace dos años le cambiaron a “Festival de Gastronomía y Encuentro de Cocineras”, pero es el mismo. (Entrevista a Luis Fernando Montes Morales por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 24 de mayo de 2019).

En *Quadratín* describen “inició todo en el 2004 con ocho cocineras nada más, con un encuentro estatal de cocineras tradicionales, recordó” (Reyes, 2020, en línea). Empezó toda actividad relacionada entre las cocineras, el gobierno y las empresas, ya que como mencionan los medios de comunicación “es importante resaltar que el encuentro fue posible gracias a la coordinación del Gobierno del Estado con el Comité Exavall, la Asociación de Hoteles del Estado de Michoacán, el Fideicomiso de Promoción Turística de Michoacán (Fiprotur) y las empresas Doña Elodia, Harinera Michoacana y PepsiCo”. (Redacción, 2011, en línea).

Referente al encuentro de cocineras y de la mano de la declaratoria, Jaime Hernández menciona que tanto la *pirekua* como la cocina mexicana fueron cobijadas por la Sectur por una decisión ejecutiva de Lázaro Cárdenas Batel. Él priorizó la necesidad turística sobre la cultural, en entrevista con el investigador Jaime Hernández y exrector de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, menciona que:

La secretaria de Cultura no participó en la elaboración del expediente de la *pirekua* porque fue una decisión del gobernador del Estado, en aquel momento hicimos ver ante el ejecutivo la importancia que tendría la participación del sector cultural, yo siempre pensé que la secretaria más adecuada para elaborar el expediente era la secretaria de Cultura, esta decisión de promover la inscripción y la declaratoria de la *pirekua* y de la cocina fue una decisión que ejerciendo sus facultades el propio gobernador tomó la determinación de que fuera la Sectur la encargada del expediente de la *pirekua*. (Entrevista a Jaime Hernández Díaz por Georgina Campos Mora, Morelia, Mich., 8 de agosto de 2019).

Esto no sólo evidencia el propósito político y económico de los eventos, sino el arraigo institucional que pretendían ejercer sobre los mismos; una necesidad en el mercado turístico. La feria de la ranita, así como las exposiciones subsecuentes fueron el lugar de experimentación, muchas de las cocineras aclamadas hoy en día se observan a través de las denominadas rutas gastronómicas.

3. La cocina tradicional mexicana patrimonio cultural inmaterial

Bien afirma Héctor Pérez (2014) que, la cocina mexicana ni debe ser rescatada ni mucho menos conservada en su esencia y origen, quizá esta tajante afirmación se sienta muy fuerte a la hora de hablar del patrimonio gastronómicos mexicano, pero creemos que el patrimonio y la gastronomía no deben ser defendidos a capa y espada por las organizaciones internacionales, el mérito culinario de muchas mujeres y hombres en esta área no sólo es por el continuo redescubrimiento, sino que apela a las esencias originarias de los pueblos ya sean mestizos, indígenas o hispanos, que se han ido interconectando de una forma u otra.

Creemos, sin la menor intención de demeritar el acto, que, si nuestra cocina mexicana ha merecido el reconocimiento como “la cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria,

ancestral, popular y vigente”, debiera interpretarse el hecho como el reconocimiento a un arte colectivo e histórico, que ha sido herencia de nuestros antepasados y deberíamos reverenciarlo en lugar de comercializarlo. (Pérez, 2014, p. 247).

Evidentemente se encuentran los rastros de las culturas prehispánicas en la gastronomía actual, sin embargo, la producción culinaria a que en algún momento tuvo como eje fundamental la cosmovisión de los dioses y deidades como: *Curicaueri, Quetzalcóatl, la Coatlicue o Kukulcán*, hoy está lejos de ser esta franca imaginación. En antaño tanto la producción, la preparación y el mismo consumo estuvieron ligados a este imaginario, su cosmovisión y alimentación manejaban una relación de reciprocidad con sus divinidades, mediante la cual el pueblo tenía que proveerles ofrendas para que ellos permitieran la continuación de los ciclos agrícolas y, por ende, el abastecimiento de alimentos para la población.

Siguiendo el calendario agrícola, se organizaban celebraciones a las deidades y se les ofrendaban alimentos en rituales que tenían por objeto renovar aquel compromiso mutuo. Así se articuló un sistema ideológico-religioso en el cual los productos agrícolas y los alimentos eran un elemento central. Prácticamente, todas las celebraciones prehispánicas, de las cuales se tiene noticia, incluían como parte fundamental ofrendar productos alimenticios en diferentes estados; semillas, granos o alimentos preparados, listos para su consumo de acuerdo con el protocolo de cada celebración. (Ojeda y Dávila, 2015, p.47). Gran cantidad de productos alimenticios, técnicas culinarias y utensilios sobrevivieron al choque de la Conquista y permanecen hasta nuestros días. Como lo ha sugerido Kemper (2003), el sistema alimentario durante el periodo colonial “experimentó importantes transformaciones, aunque mantuvo sus elementos aborígenes, nada se perdió en el inventario de la dieta.” (Kemper, 2003, p. 375). Sin embargo, esta idea de tradicional, antiquísima y original, fue uno de los pretextos para poner en marcha el expediente que sería enviado a la Unesco.

En 2001 en la ciudad de Puebla, se celebró el Tercer Congreso Latinoamericano sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, en dicho evento surgió la idea de realizar el expediente de la cocina mexicana para enviar a

la Unesco y fuera declarada patrimonio de la humanidad, las investigadoras Yuriria Iturriaga, Cristina Barros y otros expertos plantearon la formulación de un memorial que funcionara como punto de partida para llevar los 40 kilos de papeles y documentos frente a las autoridades asentadas en París. En 2002 en el cuarto evento comenzaron los preparativos para elaborar los instrumentos necesarios, todo ello sustentado en la idea de que México es el “Pueblo del maíz” y que en Puebla surgió la domesticación del grano mexicano como se afirmó “entre otros el maíz, padre de la raza mexicana y rey de las materias primas de nuestra cocina, nacido en el valle de Tehuacán, Puebla, hace 7,000 años” (Patrimonio Cultural y Turismo, 2005, p. 145). Este hecho justificaba de forma invaluable la candidatura que pretendían las esferas del poder, no sólo los gobiernos federal, estatal y local sino también empresarios, pues a partir de esta iniciativa muchas “empresas privadas como Maseca, Herdez, Fundación Cultural Televisa, entre otras” comenzaron a ver un beneficio a futuro. “Todas esas instituciones habrán de colaborar también con recursos humanos y con expertos para impulsar las acciones previstas en el Plan de Acción”. (Patrimonio Cultural y Turismo, 2005, p. 121).

Referente a la declaratoria, el primer intento para que la Unesco declarara a la cocina mexicana como patrimonio cultural lo realizó el gobierno federal a través de Conaculta en 2004. El expediente se tituló “Pueblo de maíz: la cocina ancestral de México” y no fue aceptado porque no incluía un estudio de caso; se consideró una propuesta más bien general. Extraoficialmente, la verdad es que aún no se tenían reglas claras ante algo tan novedoso para Unesco como la cocina, pues fue hasta el 20 de abril de 2006 cuando entró en vigor la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. (Iturriaga, 2010, p. 56).

El primer planteamiento sobre la cocina como un elemento inmaterial de la cultura mexicana fue tomando fuerza y con los planes de gobierno del entonces presidente Fox surgió un apoyo favorable para impulsar una agenda que pudiera ratificar las acciones llevadas a cabo en Puebla, con el afán de impulsar una nueva ventana para el turismo:

En el mes de marzo de 2004 el Grupo de Trabajo para la Promoción y Protección del Patrimonio Oral e Inmaterial de México, encabezado por Conaculta, tuvo a su cargo la responsabilidad de evaluar las propuestas nacionales y escoger la candidatura de México para la Tercera Proclamación de la Unesco de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial. Dicho Grupo evaluó las diferentes propuestas y decidió presentar ante la Unesco la candidatura nacional del expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos. Más tarde, en el mes de mayo de 2004, el jefe de la Sección de Patrimonio Inmaterial de la Unesco, en nota CLT/CH/ITH/CM/L-134, aprobó fondos para preparar el Expediente Nacional de dicha Candidatura. (Patrimonio Cultural y Turismo, 2005, p. 16).

Medardo Méndez exsubsecretario de Turismo de Michoacán explicó en entrevista que el fracaso del primer expediente se debió a la falta de documentación y en su segundo intento estuvo a punto de no obtener la declaratoria:

Mira, el expediente de la cocina fue enviado dos veces y también había fracasado la segunda vez, es decir, esta vez, estaba en la loma, **primero** porque competía con la cocina china, la francesa, la española, la italiana, dicen que la primera vez fracasó porque había mucha competencia, **segundo** porque no construyeron bien el expediente y la verdad no hubo mucho apoyo, y en esta segunda vez también estaba bocabajeada la que salió primero fue la *pirekua* después salieron los parachicos y esa no salía y no salía y todo mundo decía que no le iban a dar el reconocimiento pero, el embajador de México allá se movió y el representante de la Unesco en México también así como el Doctor Francisco López [Director de Patrimonio Mundial del Instituto Nacional de Antropología e historia] y finalmente comentaron que si había salido. (Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.).

Para el segundo y ya exitoso intento, fue a través de otro expediente sustentado inicialmente por investigadores del INAH y finalmente estructurado por el CCGM reconocido por Unesco como órgano consultor. El expediente fue presentado a la Unesco por el gobierno mexicano a través del INAH, a fines de 2009. La asamblea de la Unesco en Nairobi, Kenia emitió el 16 de noviembre de 2010 la declaratoria formal de la cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad. (Iturriaga, 2010, p. 56).

La declaratoria por parte de la Unesco fue tomada con gran emoción por parte de las autoridades y los medios de comunicación, de forma particular en el periódico de *La Jornada Michoacán*, se anunciaron con antelación las buenas nuevas: “En el caso de la comida tradicional michoacana, el funcionario [Genovevo] sostuvo que los esfuerzos se encauzarán hacia el reconocimiento de la fuerza de los platillos más representativos para que no sólo se oferten en restaurantes de la entidad, sino en todo México y el extranjero. En conferencia de prensa, Figueroa Zamudio destacó el rol que jugó la comida tradicional michoacana para la obtención de la declaratoria: ‘por primera vez, el sistema alimentario de un país accede al rango de patrimonio mundial de la humanidad. Ahora toca reflexionar sobre el impacto que este reconocimiento tendrá en todos los órdenes del sistema alimentario del país’. La inscripción no se da como una gracia inmerecida, y se debe más bien a una ardua y paciente labor, a la elaboración de un expediente que tuvo que cumplir con rigurosos criterios fijados por la Unesco, mismo que requirió de manera decisiva que se partiera de un caso específico para evaluar la factibilidad del plan de salvaguardia, razón por la cual se tomó como punto de partida el paradigma de Michoacán, entidad en la que se ha desarrollado todo un programa con las cocineras tradicionales con excelentes resultados”. (Ferrer, 2010, p. 3).

A consecuencia del temprano *periodicazo* muchos otros medios se apresuraron en difundir la noticia, el periódico *La voz de Michoacán* habló del evento en Kenia y de forma muy similar a los otros medios expresó lo siguiente: “Respecto a la cocina tradicional mexicana, que se basó en el paradigma de la cocina tradicional de Michoacán, Genovevo Figueroa apuntó sobre la importancia no sólo de reconocer los alimentos base de la sociedad mexicana, sino también ofrecer los platillos tradicionales en los restaurantes de Morelia, Michoacán, México y Estado Unidos, país donde sólo se cocinan los burritos, dijo el titular de Sectur”. (David, 2010, p.7-E).

La Organización Editorial Mexicana, bajo la firma del *El Sol de Morelia* informó del acontecimiento, resulta interesante leer su nota pues no menciona las acciones del gobierno para el alcance de tal distinción: “Mientras que en relación

con la comida michoacana la distinción es para el churipo, corundas, uchepos, los cuales se elaboran con maíz, chile y frijol y elementos orgánicos que manejan en su alimentación los pueblos indígenas. Entre los méritos que fueron tomados en cuenta para considerar a la cocina tradicional de los mexicanos como una manifestación cultural viva, representativa de la humanidad están su antigüedad, su continuidad histórica, así como la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos. Y es que, en efecto, en su raíz más ancestral la comida que hoy se sigue consumiendo en el país en lo esencial no difiere de la que se ingería en el pasado remoto, debido a que la base constituida por el maíz, el frijol y el chile siguen teniendo total vigencia”. (Espinoza, 2010, p. 14-A).

El *Cambio de Michoacán* testificó de manera más concisa: “En un hecho sin precedentes, enfatiza el documento por Figueroa Zamudio, <<el Comité Intergubernamental para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural de la Unesco, durante su V reunión ordinaria que se lleva a cabo en la ciudad de Nairobi, Kenia, del 15 al 19 de noviembre, ha inscrito a la cocina tradicional de México en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad>>. Los elementos básicos y que fundamentan el expediente enviado a la Unesco, explicó son las recetas orales que en comunidades se han venido transmitiendo por cientos de años, basados en el maíz, frijol y chile, así como todos los elementos orgánicos que éstas cocineras tienen en sus parcelas, utilizados en la preparación de platillos tales como la *Atápakua*, el churipo, las corundas y los uchepos. Con ese nombramiento, la Unesco plantea reflexionar sobre el impacto que este reconocimiento tendrá en todos los órdenes del sistema alimentario del país: <<La inscripción no se da como una gracia inmerecida, se debe más bien a una ardua y paciente labor que llevó a la elaboración de un expediente que tuvo que cumplir con rigurosos criterios fijados por este organismo internacional, mismo que requirió de manera decisiva se partiera de un caso específico para evaluar la factibilidad del plan de salvaguardia razón por la cual se tomó como punto de partida el paradigma de Michoacán, entidad en la que se ha desarrollado todo un programa con las cocineras tradicionales con excelentes resultados>>”. (Torres, 2010, p. 23).

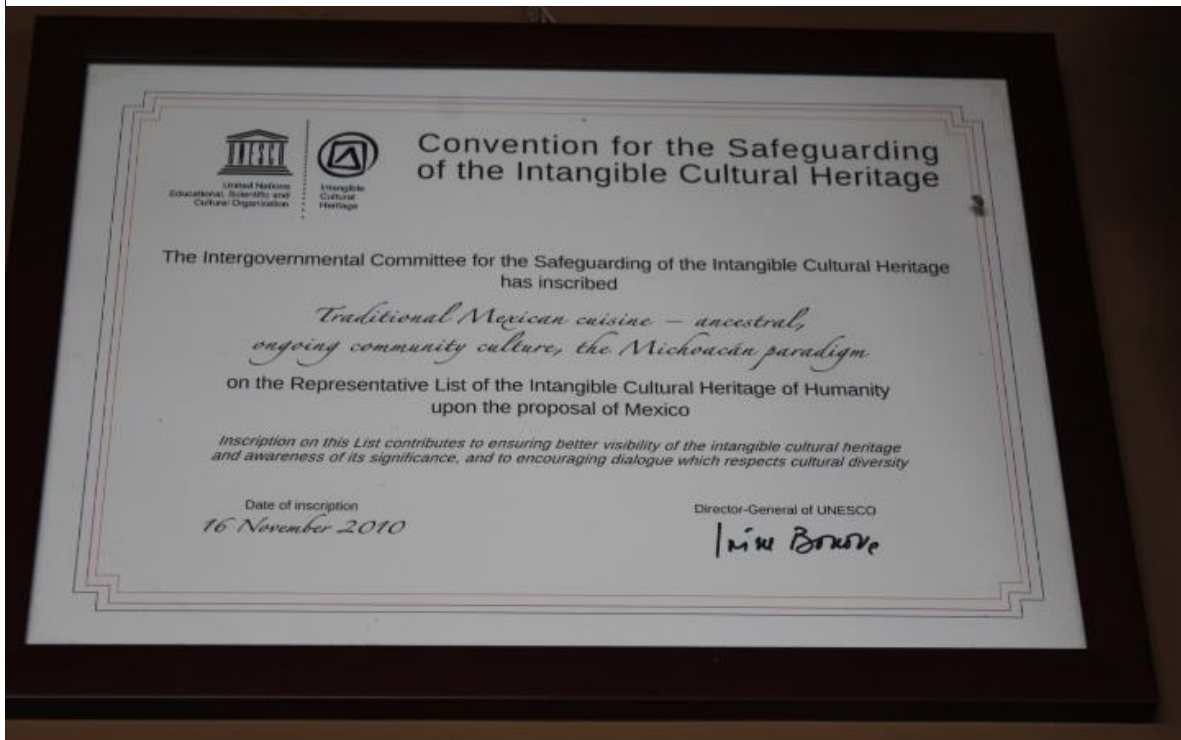
Por su parte Medardo Méndez Alfaro ex subsecretario de turismo de Michoacán comentó lo siguiente: “A Nairobi, Kenia fuimos la doctora Gloria, el Duetto Zacán y yo, además fueron dos cocineras tradicionales de Michoacán a ellas las llevó la doctora. El expediente de la cocina tradicional mexicana y el expediente de la *pirekua* fueron a la par y nosotros le brindamos algunos elementos a la doctora, tomaron sobre todo la muestra gastronómica de “la Ranita” que apoyaba la Sectur de Michoacán, junto con Culturas Populares y que se realiza en domingo de Ramos en Uruapan, esos fueron los antecedentes, y se dieron a la tarea de buscar a las cocineras tradicionales.” (Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3).

En un comunicado, Grupo Maseca (GRUMA), informó que participó como primer patrocinador y el más importante, para la presentación del expediente entregado a la Unesco para lograr, “tras seis años de esfuerzo, hacer realidad este importante reconocimiento, en beneficio de nuestra ancestral cultura gastronómica mexicana, cuya base fundamental son el maíz, la tortilla y sus múltiples variantes”. (Redacción, 2010, en línea).

Además, se hicieron acreedoras a distinciones Juana Bravo Lázaro y Antonina González Leandro, quienes estuvieron en Kenia en noviembre de 2010 representando a Michoacán, cuando la Unesco hizo público el ingreso de la cocina tradicional mexicana a la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. También se reconoció la participación de Carmen Vidales Murguía, Juvenal Acuña Baltierra, Basilia Amezcua Salvador, Bertha Alicia Cruz Ramón, Amparo Cervantes, Yadira Mejía Rodríguez, Estelina Solorio Lucas y Margarita Morales Quirino. (Hernández, 2010, p. 16-A).

Iturriaga (2010) explica que hay motivos para que todos los mexicanos celebren la declaratoria de la Unesco que es un honor, pero a la vez un compromiso. Expresa: “El gobierno mexicano, por ser nuestro país un “Estado parte” de la Convención respectiva de la Unesco, debe emitir políticas públicas e instrumentar programas de acción para procurar el rescate, la preservación y la promoción de nuestra exquisita cocina”. (Iturriaga, 2010, p. 56)

Foto 8. Reconocimiento de la Unesco a la Cocina Tradicional Mexicana.



Georgina Campos Mora, 2022.

La Sectur había propuesto a la cocinera Esperanza Galván de Zacán, para ir a Kenia, pero la doctora Gloria López escogió a la cocinera Juana Bravo de Angahuan, porque en la delegación de Michoacán ya iban tres personas de Zacán; Osvaldo y David del Duetto Zacán y el maestro Medardo Méndez. (Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3).

A partir de la declaratoria de la Unesco, una de las responsabilidades del gobierno mexicano ha sido dictar políticas que protejan el patrimonio inmaterial desarrollando acciones de salvaguarda y conservación de este. (Ojeda y Dávila, 2010, p. 56). Mismas que se han estado llevando a cabo durante los últimos años en festivales gastronómicos. Sin embargo, el reconocimiento de la cocina mexicana es un esfuerzo *chauvinista* que domina en demasía, ya que como afirma Héctor Pérez (2014):

La cocina mexicana, o las cocinas regionales mexicanas son difíciles de producir institucionalmente. No hemos tenido en México uno o varios revolucionarios como los tuvieron en Francia para traducir sus cocinas regionales y familiares en cocinas burguesas y de alta cocina, cambiando los métodos y procedimientos familiares a fórmulas institucionales y de producción masiva. (Pérez, 2014, p. 248).

Foto 9. Cocineras tradicionales representantes de la Delegación michoacana. Convención en Nairobi, Kenia.



Medardo Méndez, 2010.

A lo largo del presente apartado, se realizó una recopilación de los hechos registrados tanto por las instituciones como por los periódicos, que se han volcado de manera oficialista entorno a la declaratoria, creemos fielmente que se trata de una maquinación patriota dado que la investigadora Yuriria Iturriaga (2010) manifestó sus inquietudes generadas por el nombramiento de la Unesco con la participación del CCGM, el INAH, los órganos de gobierno en confabulación con los mecanismos empresariales. Quienes, a criterio de Iturriaga, mancillaron la intencionalidad de su papel activo dentro de la tarea divulgativa sobre la gastronomía mexicana.

Iturriaga en su texto de 2010, manifestó su inconformidad por la declaratoria patrimonial, lanzando un acertado cuestionamiento sobre el papel de los diversos actores que se inmiscuyeron en la elaboración del expediente, cuestionando atinadamente los “objetivos” y “funciones” del PCI, deseando sacar a la luz “los vínculos estructurales entre sus directivos, consejeros y patrocinadores con los

negocios relacionados con la comida, en todos sus niveles”. (Iturriaga, 2010, p. 58). La autora es la principal exponente en intentar llevar en primera instancia la declaratoria, si se observa en una lectura detenida, Yuriria va más allá de la necesidad de generar renombre por su idea y postra su intencionalidad en definir una agenda certera sobre la gastronomía que va más allá de la mexicanidad.

Desde un inicio Yuriria pretendía que:

se sacara [a] la milpa del Tratado de Libre Comercio y permitiera al Estado subvencionar su rescate: primero mediante la recuperación de suelos agotados y contaminados donde aún existe el saber de los campesinos, evitando su emigración y favoreciendo a corto plazo el autoconsumo con la continuidad del saber culinario y la fabricación de artesanías relativas a la comida. Más tarde, estos productores podrían ir abasteciendo el mercado nacional con productos tradicionales de calidad, como lo hacían en un pasado no tan remoto, permitiendo la reproducción de las cocinas tradicionales en las urbes. Y, en fin, México podría terminar por ser exportador masivo de productos orgánicos y de comercio justo hacia el gran consumidor de estos: la Comunidad Europea, donde durante diez años me esforcé por difundir nuestra gastronomía para comenzar a generar dicho mercado. (Iturriaga, 2010, p. 59).

En ese sentido entendemos que la mercantilización de la gastronomía se dio inmediatamente, al momento de que los grandes corporativos como Maseca o Herdez; se presentaron galantes y dispuestos a patrocinar, aunado a ello, el CCGM adoptó una postura paternalista y discriminatoria que arropaba a la cocina y a las cocineras como un objeto folclórico. Las múltiples prácticas que se realizaron “a favor” de las comunidades sólo perjudicaron la labor de salvaguardar la cultura gastronómica.

Pues si hubieran comprendido éste y otros principios de la Convención, no pretenderían “salvaguardar” el saber de las cocineras tradicionales mediante “la impartición de cursos de higiene en el manejo de alimentos, de tecnología, administración de empresas y mercadotecnia”. A menos que, aun habiendo comprendido el fondo de los principios, haya predominado en el CCGM y sobre un fondo de prejuicios discriminatorios, la intención de desvirtuar la cocina tradicional para adaptarla a las normas turísticas. (Iturriaga, 201, p. 58).

Cosa que ocurrió, pues en su calidad de secretario de Cultura de Michoacán, Jaime Hernández manifestó abiertamente que se llevó a la cocina tradicional directo a la

voráGINE del turismo, es decir, se generó una turistificación. Evidentemente, existen un sinnúmero de interrogantes sin contestar que salen a flote a partir de la declaratoria, pero la manifestación política del nombramiento es un hecho y forma parte del mercado turístico que ha creado un fetiche por lo folclórico, que liga a las nuevas tendencias culinarias, a lo *chic* o elegante y sé que encuentra sustentado en la Unesco.

4. Rutas gastronómicas

Un camino de sabores se encuentra a largo y ancho de la república mexicana que muestra no sólo la eficacia de las políticas turísticas, para el desarrollo regional y local, sino que además brinda una plataforma para experimentar los sabores, colores y alcoholes de cada región. Según López Ojeda, *et. al.* (2017, p. 99) en México continuamente se han habilitado rutas para conocer la cultura culinaria de: Baja California, Jalisco, Oaxaca, Puebla, Michoacán, Sinaloa, Morelos, Chihuahua, Estado de México, Colima, Tlaxcala, Chiapas, Nayarit, Guanajuato, Querétaro, Quintana Roo, Yucatán, Durango, Sonora, etc., en cada uno de estos puntos, en papel, la idea es clara y genuinamente desinteresada pues, bien apuntan al respecto Barrera y Bringas (2008):

Las rutas alimentarias **son itinerarios turísticos basados en alimentos [y bebidas alcohólicas]** en torno a los cuáles se construyen productos recreativos y culturales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento, desde la producción primaria hasta el plato. Cuentan con su propia estructura organizativa y con protocolos de calidad que la norman. (...) Se formalizan integrando a establecimientos agropecuarios, agroindustrias y restaurantes con una visión compartida del desarrollo y con normas de calidad que atiendan tanto al orden sanitario como a la autenticidad de la propuesta. Deben tener como eje **central al alimento** y aunque no se excluyen las actividades tradicionales, estas no deben ocupar el centro de la escena. (Barrera y Bringas, 2008, p. 7).

Pero para entrar en sintonía, la ruta turística se define como un espacio delimitado donde los escenarios se enfocan en conocer, disfrutar y saborear. En palabras de Torres Bernier (2006, p. 85) “la ruta consiste, por su propia esencia, en recorrer y al mismo tiempo ver, conocer, sentir (cada vez más lo último que lo primero), no permanecer, como puede ocurrir con gran parte del turismo de sol y playa, urbano,

el de espectáculos o el deportivo”. Para Nérida Chan (2005) las rutas son esos sitios contruidos a partir de la conformación y organización territorial, tanto los recursos sociales como los naturales cimentaron en el fondo los atractivos, las promociones de las áreas de las diversas regiones nacionales impulsaron el flujo de visitantes.

Por otra parte, nuestro objeto de estudio muestra más allá de la ruta Don Vasco, ejemplo de ello: en Guanajuato se encuentra la ruta de los Conventos, en Querétaro La ruta del Queso y del Vino, para Jalisco se encuentra la ruta del Tequila y siendo más redundantes para Michoacán se está formando (en septiembre del 2022) la ruta del Mezcal. En cada uno de estos espacios la identidad, la cultura y claro los sabores se entremezclan con los escenarios y paisajes que pueden vislumbrar.

Las rutas se definen así mismas. La ruta del vino de Querétaro menciona en su *sitio web* que: “Tequisquiapan es el epicentro de la ruta del queso y vino, un corredor gastronómico que en los últimos años ha convertido a esta región el semidesierto en un destino con enoturismo, vendimias y una importante producción de quesos artesanales de vaca, cabra y oveja”. (<https://www.larutadelquesoyvino.com.mx/describa-la-guia-b%C3%A1sica/>) en la cual se pueden apreciar las extensas tierras cultivadas por los vinicultores. Para el caso de Guanajuato la ruta de los Exconventos es una sugerencia interesante, siendo una experiencia más cultural que gastronómica está definida como un recorrido religioso- cultural que invita a la religiosidad a sus viajeros.

Particularmente en Michoacán la ruta Don Vasco, es significativa para explicar el turismo, se define a sí misma como un atractivo turístico-rural, que abarca las regiones cañada de los once pueblos y meseta purépecha, el área es promovida tanto por órganos de gobierno como por organizaciones civiles, los recorridos en este tipo de escenarios son llevados a cabo a través de vía terrestre, el automóvil es esencial. Y la labor del Centro de Interpretación ruta Don Vasco, ayuda a conocer los itinerarios y rutas que se deben seguir.

Algunos ejemplos de rutas que hemos podido realizar a lo largo de la investigación son los siguientes: En nuestra visita a Pátzcuaro en diciembre de 2021 tuvimos la oportunidad de comer en dos restaurantes de cocineros tradicionales michoacanos. El día que llegamos y posterior a nuestro registro en el hotel Casa del Refugio, decidimos buscar que comer, dos opciones habíamos previsto pues la finalidad era degustar “comida tradicional”, preferimos mirar por fuera cada uno de los lugares mientras debatíamos e investigábamos mediante las redes sociales cual elegir, nuestra primera opción fue el restaurante de Los Once Patios ubicado en la calle Ahumada #6 colonia Centro, la cual es acceso principal hacia el centro histórico de Pátzcuaro, ese local pertenece al famoso “corundero de Michoacán” Isrrael Fuentes Cuiris, a quien por medio de *Facebook* pudimos contactar para pedirle indicaciones sobre cómo llegar, lo cual nos ayudó bastante, desafortunadamente en esta primera experiencia el cocinero tradicional no se encontraba en el lugar, uno de los objetivos era platicar con él sin embargo tuvimos la oportunidad de probar su gastronomía que en ningún momento nos decepciono a pesar de que pedimos un menú de comida corrida el cual consistía en una entrada de sopa, el plato fuerte y un postre. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

Algo interesante que notamos dentro del restaurante es que se trata de un lugar atendido por su núcleo familiar; puesto que su hijo mayor nos tomó la orden, mientras su esposa se encarga de la cocina y de la calidad de los alimentos y sus hijas realizan pequeñas actividades dentro del espacio, debemos mencionar que son varios aspectos los que podemos destacar del menú desde que el lugar ofrece uchepos y corundas algo típico en la zona, así como la presencia de distintos platillos que no son característicos de la región como las hamburguesas, los sándwiches, los burritos y los *hotcakes*, entre otros más. Centrándonos en la comida tiene buen aspecto y sabor, es limpia y basta. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

Foto 10. Menú del Restaurante Once Patios, Pátzcuaro, centro histórico.



Georgina Campos, 2021.

Otro elemento que podemos destacar es la presencia de la modernidad, es decir, el influjo de las redes sociales se encuentra presente tanto en el menú como en las paredes ya que se pueden observar los logos de las aplicaciones de internet así como su sitio *web* y códigos QR que ayudan al comensal a conocer lo que contiene, además, el restaurante acepta TDC *Visa* y *Mastercard*, así mismo las paredes se encuentran tapizadas con múltiples reconocimientos que el *corundero* ha ido acumulando a lo largo de los años. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

Algo que llamó nuestra atención es que la estancia no es amenizada por la música tradicional contrario a ello es que se puede escuchar música alegórica a las festividades decembrinas, música de *Frank Sinatra* y *Mariah Carey* eran las que sonaban, ello nos indica dos cosas; primero, que la necesidad se apodera de la tradición y segundo, que pese a ser un restaurante “típico” también es “moderno”, por todos esos elementos que atrapan las sensaciones del consumidor y que se complementan con las decoraciones navideñas propias de cada época. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

El restaurante pese a tener un aspecto característico y de intentar mezclar lo tradicional con lo moderno, se encuentra atado a los elementos de su tiempo pues notamos la presencia de televisiones, así como la venta de artesanías, es decir, es como un restaurante boutique que oferta lo que se observa. Asimismo, el propio dueño y la influencia que ha tenido sobre la cocina hace que se convierta en la imagen de su restaurante, es decir, es a Israel el *corundero* al que se va a conocer cuándo se come ahí. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

Foto 11. Uchepos del Restaurante Once Patios.



Georgina Campos, 2021.

Consideramos que la cuenta en el restaurante para dos personas tiene un costo accesible. Una vez terminado de comer nos dirigimos a la plaza principal por una nieve de pasta en los portales, terminando pensamos en descansar un rato con la intención de seguir más tarde nuestro recorrido por las calles principales de la ciudad. (Diario de campo martes 28 de diciembre de 2021).

Al día siguiente un poco cansados por las subidas y bajadas de las calles empedradas decidimos dirigirnos al restaurante “La Tradición” sabor de

Apatzingán en el que atiende la maestra cocinera Victoria González y su hija la cocinera tradicional Yunuén Velázquez, pero se encontraba cerrado suponemos que por las fiestas que se gestaban en Pátzcuaro, así que optamos por conducir hacia el muelle general número uno con la intención de ir a comer al “tradicional” comedor de la cocinera tradicional Beatriz de la Cruz, ahí pudimos degustar de su *papakata* el cual consiste en un tamal de pescado con verduras y hierbas de olor que muy amablemente nos explicó su nieto. La cocinera tradicional había concursado y ganado con ese platillo en el Encuentro de Cocineras Tradicionales y además nos indicó la forma correcta de comerlo. (Diario de campo miércoles 29 de diciembre de 2021).

Foto 12. *Papakata* y chile relleno capeado, acompañados por las “tradicionales” cervezas de grupo Modelo.



Georgina Campos, 2021.

Además del caldo pedimos un chile relleno y los platillos fueron acompañados con una sopa tarasca. Algo que nos sorprendió gratamente es que la cocina tradicional contaba con un menú reducido indicado en viva voz por sus familiares que atendían en ese momento, en ese lugar fue la primera vez dentro de nuestro recorrido en el que pudimos escuchar *pirekuas* que amenizaban el ambiente, a la par se encontraba una mujer purépecha preparando tortillas a mano mientras estaba al

tanto de sacar los charales del aceite hirviendo. El restaurante tiene una expresión totalmente diferente a la del *corundero* pues en este segundo espacio pudimos notar esa tradición, sensibilidad y el valor de la cocina purépecha, ojo no es que Isrrael carezca de ello, sino que la experiencia que brinda el espacio del *corundero* es más citadina y la de la cocinera Beatriz es más rústica. Una vez terminados nuestros alimentos y pagada la cuenta nos retiramos con la finalidad de elaborar el diario de ese día. (Diario de campo miércoles 29 de diciembre de 2021).

Foto 13. Cocina "Tradicional" turística.



Georgina Campos, 2021.

Durante la semana santa del 2022 uno de los tantos recorridos que emprendimos para la recopilación documental de este trabajo fue conocer El Tianguis Artesanal Domingo de Ramos, mismo que se lleva a cabo en el centro histórico de la ciudad de Uruapan, en este espacio algunas cocineras y cocineros purépechas se reúnen

para ofertar platillos típicos de sus regiones. (Diario de campo, domingo 10 de abril 2022).

Dicha celebración se remonta a la época de conquista por los españoles y es producto del arduo trabajo que han realizado las autoridades de gobierno y la población. Sin premura recorrimos el espacio, un mercado como podíamos imaginar, sencillo y sin nada pretencioso, en la plaza de la Ranita se encontraban los cocineros tradicionales, era un espacio improvisado con sillas y mesas plegables, la plaza se encontraba rodeada por las vendimias de comida “tradicional”, aproximadamente unos treinta puestos. El humo a mezquite penetraba el ambiente despertando no sólo el apetito sino que ahumada a todos y cada uno de los visitantes, entre garnachas, tortillas y una infinidad de *atápakuas*, observamos algunos puestos de aguas frescas expuestas en jarras de barro, ofrecían agua de tamarindo, lima, limón con chía, jamaica y de aguacate, caminamos por cada uno de los espacios de comida y lo primero que notamos fue la similitud en la elaboración de tortillas pues, todas las cocineras y ayudantes preparaban incesantemente tortillas blancas, rojas y azules al mismo tiempo que seguían moliendo el maíz en sus metates para satisfacer la incesante demanda. (Diario de campo, domingo 10 de abril 2022).

Los platillos que logramos ver en cada uno de los sitios muchas veces no se repetían, mientras unos respetaban la cuaresma ofreciendo pescado, charales y tortitas de vegetales capeadas, otros vendían al por mayor ofreciendo guisos de res y cerdo, moles de pollo y pavo y unos más se fueron a la segura preparando enchiladas y tacos dorados, por más vueltas que dimos a la plaza no sabíamos que elegir entre tantos platillos y las ganas de probar cada uno de ellos, lo que nos llevó a pedir un churipo y para no fallar unas corundas con guiso de cerdo acompañados por unas aguas frescas. Una experiencia interesante sin duda, pero algo improvisada por llamarlo de alguna manera pues, las mesas estaban descuidadas, las sillas eran pocas y cotizadas entre los comensales, los depósitos de basura repartidos por toda la plaza estaban repletos y sin miras de que fueran a ser despejados. (Diario de campo, domingo 10 de abril 2022).

Foto 14. Cocineras tradicionales en plaza de La Ranita en Uruapan.



Georgina Campos, 2022.

Naturalmente, nos queda claro que el festival es un atractivo turismo donde se manifiestan los colores, olores y sabores característicos de las fiestas purépechas sin embargo no todo ha sido perfecto ya que pudimos notar espacios sucios y limitados para la gran cantidad de turistas, generando una mala atención por parte de los cocineros. (Diario de campo, domingo 10 de abril 2022).

No obstante, fueron dos aspectos los que llamaron nuestra atención, en primera instancia fue que notamos que los hombres eran los que se encargaban de cobrar, mientras que las mujeres eran las que cocinaban, y en segunda instancia fue la falta de publicidad de marcas de alimentos y bebidas como Nestlé, Coca cola o de la cervecería del grupo Modelo. Se trató de un evento familiar acompañado de bailes tradicionales donde se presentaron el gobernador del Estado y el presidente municipal otorgando premios y apoyos a los participantes. (Diario de campo, domingo 10 de abril 2022).

Foto 15. Fuente de la plaza de La Ranita.



Georgina Campos, 2022.

Finalmente terminando de comer nos dirigimos a otro espacio “tradicional”, café La Lucha empresa icónica de Uruapan con una antigüedad de alrededor de cien años, cerrando nuestro recorrido con una serie de fotografías para el manuscrito. (Diario de campo, domingo 10 de abril 2022).

Por otra parte, y con la intención de conocer uno de los atractivos de Jalisco nos dispusimos a viajar hacia la ruta del Tequila para experimentar la magia de ese PM, temprano por la mañana nos dirigimos de la ciudad de Guadalajara rumbo a Tequila, a nuestra llegada lo primero que pudimos presenciar fueron los enormes camiones en forma de chile que ofrecen recorrer el pueblo y los campos de agave, siendo la más clara representación de la turistificación, de los cuales descendían decenas de extranjeros, muchas veces en completo estado de ebriedad. (Diario de campo, sábado 21 mayo 2022).

Foto 16. Estatua de la tequilera José Cuervo.



Georgina Campos, 2022.

En el lugar se puede visitar la iglesia principal que muestra curiosamente una placa conmemorativa de la Junta Patriota de Tequila, sobre Iturbide a 100 años de la Independencia del país, alrededor de la parroquia encontramos gran variedad de restaurantes, cantinas y puestos callejeros de frituras, nieves y claro de tequila, así como a mariachis y bandas amenizando en las plazas. (Diario de campo, sábado 21 mayo 2022).

A unos pasos encontramos la fábrica museo de José Cuervo, en la cual es posible conocer la historia de la familia, así como la elaboración del tequila y de paso observar lo susceptible que puede ser el turista evitando adquirir una o dos botellas, otro ejemplo más de la mercadotecnia que ha posicionado a dicha bebida como una de las más socorridas en los últimos años. (Diario de campo, sábado 21 mayo 2022).

Foto 17. Cantaritos “El Güero”.



Georgina Campos, 2022.

La curiosidad nos llevó a conocer uno de los lugares más concurridos y comercializados en páginas de internet, Cantaritos El Güero, que se especializa en la venta de cantaritos de tequila. En una esplanada amplia, techada y polvienta muchos comensales completamente ebrios disfrutaban de tres bandas que tocaban a la vez, dejando en claro la orientación del negocio; precios exorbitantes, carencia cultural y desinterés por el proceso del agave. Lo sorprendente fue ver la inmensidad de caravanas estacionadas a un costado del negocio y claro los accidentes a la orden del día. (Diario de campo, sábado 21 mayo 2022).

Otra de las experiencias que tuvimos fue en la ciudad de Morelia específicamente a espaldas de la icónica Catedral de Morelia, atrás de ella se encuentran los portales cubiertos por una arquitectura hispánica, ahí se encuentra la antigua casona de quien fuera uno de los precursores de la conspiración de Valladolid, José Mariano de Michelena quien además de ser miembro del Supremo Poder Ejecutivo introdujo en Michoacán el cultivo del café, en ese espacio se asienta el restaurante La Conspiración de 1809, en honor a su participación política. (Diario de campo, sábado 3 de diciembre 2022).

Sin demasiadas expectativas tomamos una mesa y nos proporcionaron las cartas, comenzamos a observar los platillos típicos de las regiones de Michoacán, algo que caracteriza al restaurante es su apego a las “tradiciones” culinarias del Estado, sin mucha premura ordenamos una entrada para comenzar; los típicos charales fritos, los probamos en forma de tacos ya que nos brindaron algunas tortillas coloridas; rojas, negras y amarillas para su consumo, sorprendentemente los charales no se sentían grasosos pues es natural de ese platillo apreciar esa sensación debido a la excesiva cantidad de grasa que utilizan para su preparación, continuamos la orden pidiendo las clásicas corundas michoacanas, esperaba que fueran servidas en su forma tradicional; 3 triángulos de masa cocida envueltas en hoja de maíz, sin embargo el platillo fue presentado de una manera *gourmet*, separado de la proteína la cual era cerdo, por su parte las corundas iban bañadas en salsa roja y crema con una hoja de espinaca como decoración. (Diario de campo, sábado 3 de diciembre 2022).

Por otro lado, mi esposo pidió un mole algo costoso, sin embargo, no le desilusionó en ningún sentido pues, tanto la presentación como los sabores invadieron favorablemente las papilas gustativas de mi acompañante, algo importante a resaltar en ese platillo es el fuerte sabor a epazote, un ingrediente característico y necesario en muchos alimentos de la región purépecha, por cierto, el mole era de puerco y no de carne aviar.

De manera agradable los sentidos de estos tres manjares superaron con creces lo que imaginábamos tanto en sabor como en presentación, ya que siendo sinceros esperábamos muy poco de esos restaurantes que intentan reconstruir una gastronomía en torno a las comunidades de las cuales no forman parte, sin embargo, los chefs y pinches del espacio han logrado recuperar cierta esencia de las cocinas típicas del Estado. (Diario de campo, sábado 3 de diciembre 2022).

Foto 18. Mole negro de especies del Restaurante La Conspiración.



Georgina Campos, 2022.

Con esta experiencia logramos identificar la existencia de distintos niveles de oferta gastronómica. Los cuales enumeramos como; el turístico que ofrece enchiladas placeras y uchepos, el *gourmet* como es el caso de la Conspiración de 1809 y el de las cocineras tradicionales, el problema de las ultimas es que, el turista tiene que buscarlas hasta sus comunidades para poder disfrutar de su gastronomía, mientras que los dos primeros se localizan en la ciudad de Morelia, Uruapan o Pátzcuaro. (Diario de campo, sábado 3 de diciembre 2022).

Nuestra visita a dicho espacio lo consideramos costoso, sin embargo, las proporciones de los platillos, así como la calidad del servicio justifican en buena medida dicho gasto. Un dato curioso del lugar es que, en algún momento un conocido nos comentó que le toco limpiar la cocina del restaurante y que encontró grandes cantidades de glutamato monosódico, pero eso es harina de otro costal. (Diario de campo, sábado 3 de diciembre 2022).

Foto 19. La Conspiración 1809.



Georgina Campos, 2022.

Con la intención de documentar aún más sobre la gastronomía mexicana, tuvimos la oportunidad de conocer la ruta del Queso y Vino, el viaje resulto tranquilo e interesante, una vez que nos acercamos a la ciudad de Querétaro, seguimos la dirección pertinente que nos llevaría rumbo a Peña de Bernal con la intención de desviarnos a Ezequiel Montes, en el camino distinguimos varios letreros de viñedos, escogimos el de la Redonda, pues su popularidad en la región se ha hecho notar en los últimos años, a nuestra llegada y una vez pasado el arco de seguridad que registra las placas del vehículo nos internamos en la hacienda, similar a las europeas, se trataban de largos campos sembrados de *vid* que atestiguan a los sedientos viajeros que llegábamos de diferentes lugares con la intención de hacernos de unas copas de vino, el espacio se encuentra dividido en 4 secciones; un bar muy al modo europeo la cual se encuentra rodeada por los más jóvenes, un restaurante estilo italiano donde las pizzas y quesos son los platillos principales, un segundo restaurante de tapas y finalmente un expendio donde se puede adquirir el vino por botellas de diferentes añejados a precios accesibles. (Diario de campo, domingo 4 de diciembre 2022).

Esa vez optamos por el restaurante estilo italiano donde pedimos unas papas fritas y una pizza acompañada de una botella de tinto. Lo sorprendente no fue la comida la cual era buena sino los costos, pues la entrada fue libre, el precio de la botella era de 150 pesos, la pizza 250 pesos y las papas en 50 pesos. La experiencia

ha sido accesible económicamente hablando, para la calidad del espacio y la atención presentada por los meseros, es importante mencionar que el espacio brinda *tours* gastronómicos y degustaciones de vino y cerveza, un recorrido grato que demuestra otra posibilidad de disfrutar de los espacios, la gastronomía y las bebidas. (Diario de campo, domingo 4 de diciembre del 2022).

Foto 20. Viñedo la Redonda.



Georgina Campos, 2022.

Estas rutas demuestran que la gastronomía típica va más allá de la corunda y el uchepo y que se encuentran lejos de ser tradicionales. Las apreciaciones en torno a los espacios, al trato y al tipo de alimentos ejemplifican a tres mercados distintos: los eventos populares, lo *gourmet* y la fonda.

De esa manera observamos que el Tianguis artesanal de Uruapan cerca de la plaza de la Ranita, así como los encuentros de cocineras tradicionales se encuentran dirigidos a un público que quiere experimentar la cocina de las comunidades, pero sin tener que salir de la ciudad, congregándose en esos espacios para deleitarse con un churipo o quizá probar un atole de guanábana, tamarindo, zarzamora, chaqueta (cacao), grano, nurite, entre otros. Siendo un evento de carácter popular donde los costos son accesibles, pero limitados a espacios poco adecuados y precarios.

Por otro lado, los restaurantes de Morelia ofrecen platillos *gourmet*, que priorizan la calidad, el servicio y un entorno agradable, de alto valor económico y de miras paternalistas, donde la denominada alta cocina o *haute cuisine* se fusiona con la tradicional para brindar a los comensales una experiencia única. Finalmente, las cocinas como las de Isrrael Fuentes, Esperanza Galván, Juana Bravo, Victoria González, etc., son negocios familiares, ello no implica que sean malos, sino que sus intenciones y alcances gastronómicos son más moderados, más asequibles, rústicos y acogedores.

En otra visita acudimos a uno de los lugares más famosos en la escena culinaria michoacana, el restaurante LU, ubicado en los portales frente a Catedral y a la sombra del Hotel Casino, el cual es dirigido por la chef Lucero Soto, este espacio alberga una gastronomía interesante que recupera platillos y guisos extraídos del conocimiento de las cocineras tradicionales de Angahuan, Tzintzuntzan, Quiroga y otras regiones aledañas a Morelia, el menú es basto y alegórico a la tradición, las carnes blancas y rojas se presentan con nombres bario pintos, ejemplo de ello son: la sopa de corundas, los tacos de chamorro estilo Cotija, así como el costillar de puerco al zapote, en el menú las enchiladas, los uchepos y corundas no faltan además del mezcal que se encuentra al principio de la carta y se muestra victorioso en la entrada del Hotel Casino, como es costumbre se nos ofreció una entrada que no era más que una canasta de bollería acompañada de una salsa de tomate así como algo de tomar, para más tarde continuar con la intensión de probar los platillos tradicionales o lo que se nos oferta como tradicional. (Diario de campo, jueves 18 de mayo 2023).

Pedimos un combinado michoacano el cual consiste en corundas estilo Zacán y uchepos de mantequilla acompañados de tres salsas una de queso, una de jitomate y otra de salsa verde con una alusión muy patriota, en esta ocasión mi pareja pidió enchiladas placeras con pollo, un platillo sencillo pero seguro; unas tortillas bañadas en salsa de chile guajillo, rellenas de queso y pollo a la brasa, la comida la acompañamos con una cerveza. El menú del restaurante es sencillo y contundente resaltando lo que hemos venido comentando a lo largo de la

investigación, la orientación de la cultura gastronómica michoacana que se refleja en la oferta de corundas, uchepos y mezcal, cocina LU en su intento por diferenciarse ofrece una variada carta de vinos de mesa destacando lo mexicano y especialmente lo local. (Diario de campo, jueves 18 de mayo 2023).

Foto 21. Uchepos y corundas del Restaurante Lu.



Georgina Campos, 2023.

Sin duda, comer en LU es un recorrido por las regiones, pero sin dejar la comodidad de Morelia, el espacio frente a catedral y la sensación propia del centro histórico brindan al lugar y al turista un aura particular, sin embargo, se trata de un mercado limitado y atado a las necesidades esenciales. (Diario de campo, jueves 18 de mayo 2023).

Por otro lado, el restaurante de Genovevo Figueroa, Los Mirasoles es un espacio que intenta ser tradicional y a la vez elegante, decorado con un sinfín de pinturas sobre la arquitectura moreliana, a través de un menú simple y conciso se presenta a los comensales una serie de platillos típicos de la región, destacando algunos como el *pork belli* en tatemado de Zacán, las enchiladas placeras morelianas, el nacatamal de *atápakua* de charales secos, entre otros, sin embargo, a pesar del corto menú, a la hora de ordenar, el mesero nos comentó que no tenían disponibles algunos platillos por el momento, imaginamos que es debido a que solamente se ofrecen en fin de semana, entre charlas y la disposición de los meseros en atendernos pudimos ver al dueño del espacio, el ex gobernador

Genovevo Figueroa en compañía de la ex secretaria de turismo Claudia Chávez López y nos pareció que la persona que los acompañaba era el español Tono Franco Martínez quien ha capacitado a las cocineras tradicionales de Michoacán por medio de la Sectur, seguramente platicaban sobre algún evento gastronómico. (Diario de campo, jueves 25 de mayo 2023).

Puntualmente los platillos que pedimos fueron una sopa tarasca y unas enchiladas Morelianas con cecina crocante, las porciones fueron considerables y venían acompañadas de una entrada de totopos con salsa y requesón, se trató de un sazonado simple donde los sabores se podían distinguir, notamos una gran diferencia comparado con otros lugares en los que hemos estado, si bien no podemos aseverarlo con certeza si podemos especular que tanto en el restaurante Lu como en Los Mirasoles no se siente el potenciador GMS (glutamato monosódico), los platillos de ambas cocinas son sinceros ya que en distintos lugares en Morelia se puede percibir la presencia de este aditivo en los alimentos. (Diario de campo, jueves 25 de mayo 2023).

Foto 22. Enchiladas con cecina del Restaurante Los Mirasoles.



Georgina Campos, 2023.

Otra de nuestras visitas fue al restaurante La tradición de Apatzingán, en la ciudad de Morelia, anteriormente se encontraba en Pátzcuaro, este establecimiento lo dirigen la maestra cocinera Victoria González y su hija la cocinera tradicional

Yunuén Velázquez. Desde nuestra llegada pudimos percibir un ambiente “tradicional”, que apela a la identidad de tierra caliente, desde la decoración hasta el menú. Dentro de su repertorio culinario pudimos encontrar los alimentos calentños como son: el aporreado y los guisos de requesón, la morisqueta; un platillo de arroz y frijoles con un guiso de carne, además de las famosas toqueres, así como enchiladas y tacos. (Diario de campo, sábado 23 de septiembre 2023).

Como entrada nos ofrecieron totopos con salsas, por la temporada de fiestas patrias decidí optar por un chile relleno de uchepo y mi acompañante pidió un aporreado que incluía frijoles fritos y sopa de arroz, es destacable el sabor a especias y la carne seca que preparan las mismas cocineras. (Diario de campo, sábado 23 de septiembre 2023).

Foto 23. Aporreado o aporreadillo del Restaurante La Tradición.



Georgina Campos, 2023.

Algo que distingue a la gastronomía de la cocinera Victoria, es una mezcla atípica de platillos, resultado de la necesidad de brindar algo nuevo o diferente. Ejemplo de ello son los chiles rellenos de uchepo bañados en salsa de jocoque. Por otro lado, la presencia del mezcal es notable, así como bebidas no alcohólicas como el agua

de jamaica, horchata, limonadas y cervezas que nunca pueden faltar. Es un restaurante que invita al comensal a no viajar y conocer la región, derivado de la violencia que asola a la zona de Apatzingán y a sus comunidades aledañas, sin duda un interesante aporte culinario. Un distintivo que tiene el lugar es que es posible conocer a la cocinera Victoria quien de vez en cuando se acerca a las mesas para preguntar por el servicio. (Diario de campo, sábado 23 de septiembre 2023).

Por último, más allá de la posibilidad de probar diferentes platillos pudimos observar a lo largo del ejercicio del Diario de campo, que estos espacios gastronómicos están compuestos por una necesidad de exponer la “tradición” como una invitación a sumergirse en zonas turísticas que incitan a observar al otro, la infinidad de restaurantes que hay a lo largo y ancho del Estado de Michoacán son un esfuerzo en la deconstrucción de las realidades sociales y culturales de muchas comunidades que se ven obligadas a sumarse dentro del mercado turístico. En particular son los espacios *gourmet* los que apelan a reconfigurar y transformar las cocinas mediante técnicas francesas con la intención de crear una “alta cocina michoacana”, no estamos en contra de ello, pero en muchas ocasiones utilizan alimentos regionales para rehacer a partir de ingredientes atípicos otra realidad michoacana.

Por otro lado, restaurantes como los de las cocineras y cocineros continuamente están replicando la gastronomía que sus abuelas y madres les enseñaron, con la intención de preservar su identidad a través de la repetición y uso de los mismos ingredientes y técnicas, si bien sus cocinas son sencillas estas les permiten producir alimentos hogareños sin pretensiones.

Mientras que sitios como La Conspiración, Lu y Los Mirasoles crean intencionalmente una cocina elitista que refrenda las técnicas globales sobre los platillos purépecha, en aras de occidentalizar y blanquear el pasado indígena, sea intencional o no, los platillos rompen los esquemas funcionalistas y se presentan de forma grandilocuente.

Capítulo IV

DE LA *PARANGUA* A LA *CUISINE*

1. La cocina michoacana prehispánica

En la *Relación de Michoacán*, de Jerónimo de Alcalá (2001), se explica que la religión de los p'urhépecha se centraba en el culto a *Curicaueri*, el Dios del Fuego, y a la diosa *Cuerauáperi*, madre de todos los dioses y deidad de la lluvia, recibía las ofrendas de los soldados cautivos por la guerra en la festividad de Sicuíndiro, con la finalidad de obtener abundantes lluvias y cosechas. Era la proveedora de semillas, pero podía causar sequías y hambrunas si se le disgustaba. *Xarátanga* era la luna, diosa de la agricultura y la guerra, hija de *Cuerauáperi* y esposa de *Curicaueri*, representaba la fertilidad humana. Era proveedora de las distintas variedades de maíz, chile y frijol, se le adornaba con collares y pulseras de estos productos. Asimismo, se creía que esta diosa controlaba el acceso a los peces del lago, y se le ofrecían sacrificios de codornices y patos. (Alcalá, 2001, pp. 333- 344).

Gran cantidad de productos alimenticios y técnicas culinarias sobrevivieron al choque de la Conquista y permanecen hasta nuestros días. Como lo ha sugerido Kemper, el sistema alimentario durante el periodo colonial “experimentó importantes transformaciones, aunque mantuvo sus elementos aborígenes, nada se perdió en el inventario de la dieta.” (Kemper, 2003, p. 375).

Las evidencias históricas con respecto a la cultura culinaria michoacana se retornan al proceso civilizatorio traído por los conquistadores españoles que llegaron en el siglo XVI, son innegable las combinaciones por el mestizaje y la imposición de nuevas doctrinas filosóficas- religiosas, por otro lado, los platillos evidencian una fuerte conexión con la naturaleza y el sistema espiritual del pueblo del Caltzontzin, mucho del material existente de las comidas y funciones de estos quedaron registrados en la *Relación de Michoacán* escrita por Jerónimo de Alcalá entre 1539 y 1541, según las primeras páginas de la *Relación*, el Caltzontzin mandaba a los encargados de la pesca y caza en búsqueda de la fauna útil para su consumo entre los que destacan el pez blanco, el venado, los conejos, los patos y las codornices, que normalmente eran empleados para la elaboración de platillos especiales en honor a la “diosa Xarátanga” (Alcalá, 2001, p. 253). Estas presas tras

ser ofrecidas a las deidades indígenas eran degustadas en las fiestas por el Caltzontzin y los señores que lo acompañaban.

Algo que marcó Alcalá en su relato sobre los principales señores es que la comida de estos michoacanos se basaba en el consumo continuo del pescado, pues como dejó asentado el fraile: “más todo lo traían al cazonçi y a los señores, porque su comida desta gente, todo es de pescado, que las gallinas que tenían no las comían, mas teníanlas para la pluma de los atavíos de sus dioses.” (Alcalá, 2001, p. 253).

Además, en el mismo documento se hace mención sobre los encomendados del señor tarasco, destacando la presencia del “diputado del ají”, encargado de recolectar los chiles para el señor tarasco y los principales del señorío. Evidentemente el proceso gastronómico de este pueblo chocó con la visión española específicamente en el consumo y sobre todo en el derroche de la carne que se hacía al no comerse los guajolotes.

Por otra parte, un aspecto que permaneció en el imaginario colectivo español era quienes cocinaban, pues eran las mujeres y concubinas de los principales señores las encargadas de elaborar la comida, Alcalá (2001) aclara que las cocinas eran atendidas por las mujeres y por ayudantes femeninas que tenía a veces el señor de la esclavitud, sobre ellas:

Había otra que era su cocinera, con otras mujeres que le hacían pan para él, y no digo para su mesa porque no comían en mesas. Había otra que era paje de copa llamada atari. Otra que le traía la comida, que servía de maestresala. Otra que hacía sus salsas llamadas yyámati. Todas éstas cuando le traían de comer traían los pechos de fuera. (Alcalá, 2001, p. 264).

Las actividades que hacían estas mujeres destacaban durante las celebraciones llevadas a cabo para la fiesta de *Hiquándiro*, en este ritual el emperador michoacano mandaba a llamar a todos los señores de las diferentes provincias para ataviar a sacerdotes y dioses y, con ellos rendir culto al panteón, los hombres más valientes del reino se emplumaban para realizar batallas coloridas y hacer frente a los

múltiples esclavos vencidos en las guerras de conquista, una vez terminado cada día de celebraciones las mujeres llevaban a cabo las comidas.

Cada pueblo se llevaba sus vituallas y así se partía toda aquella gente de los pueblos y por los pueblos que pasaban les sacaban al camino mucha comida, y antes que llegasen donde habían de sentar el real, juntábanse todos y entiznábanse toda la gente y los sacerdotes que llevaban los dioses, y componíanse todos: unos se ponían penachos blancos de garzas blancas, otros plumas. (Alcalá, 2001, p. 271).

Es importante el valor de la gastronomía en la cultura tarasca, al igual que en muchas otras culturas, la comida sirve como un mecanismo de control ligado al mando, al poder y a la ejecución de este, según los relatos de la *Relación*, al momento de morir un señor (no el Caltzontzin); se mandaba a avisar al emperador el cual designaba uno nuevo una vez se presentaran los familiares cercanos, ello implicaba la elección de un nuevo señor de provincia, lo registrado por Alcalá da muestra no sólo del ritual efectuado sino del valor de los alimentos, pues el mismo Caltzontzin evidenciaba dos necesidades de cada pueblo la primera era la leña para los “qués” y la segunda era la comida ya que los vasallos del dios Curicaueri debían estar alimentados en todo momento.

Entra en las casas de los papas a tu oración y retén los vasallos de nuestro dios Curicaveri, que no se vayan a otra parte, y no comas tú solo tus comidas; más llama la gente común y dales de lo que tuvieres; con esto guardarás la gente y los regirás. No hagas mal a la gente. Porque te tengan reverencia. (Alcalá, 2001, p. 283).

Bien recuerda la autora de *Gastronomía e Imperio* (2019) que el consumo de los alimentos se encuentra ampliamente relacionado con el estatus político y social, la cultura tarasca intentaba de buena fe brindar en cuestión alimentaria las mismas oportunidades, pero siempre demostrando los símbolos de poder frente al humilde, “la comida y el acto de cocinar definían el estatus social, también servían como símbolos de las relaciones sociales y políticas”. (Laudan, 2019, p. 72). La sal, la leña y la carne, por ejemplo, simbolizaban la permanencia en el poder y la incorruptibilidad de los señores, y por tanto sellaban acuerdos y aseguraban la lealtad de los pobladores tarascos. (Laudan, 2019, p. 72).

En el tiempo de los tarascos se comía a la vieja usanza, es decir en el piso; ni los grandes señores, ni los súbditos del Caltzontzin comían en lo alto, sino que era costumbre comer sobre los petates a ras de suelo, aun en fiestas como la unión nupcial, era de uso extendido entre los indígenas de mechoacán y de Mesoamérica el comer sobre petates, muy similar a lo llevado a cabo por las culturas orientales como la japonesa, coreana y china.

Y llegando a la casa de aquel señor, que la había de rescibir, estaba ya avisado de su venida, y ponían muchos petates nuevos y comida; y juntábanse todos sus parientes y llegaba el sacerdote con aquella señora y asentábanse todos y ponían allí delante la señora y el que había de rescebilla, y decía: "he aquí esta señora que invía el rey; yo os la traigo. (Alcalá, 2001, p. 288).

En estas ceremonias especiales uno de los alimentos que más destaca son los "tamales", que en la concepción social de aquel grupo indígena era de uso normal para las celebraciones, incluso era de enorme tamaño, Jerónimo de Alcalá anuncia que una vez acababan las amonestaciones entre los padres de los contrayentes se comía: "Acabados sus razonamientos, comían todos en uno; y daban de aquellos tamales grandes susodichos, y otras comidas". (Alcalá, 2001, p. 293).

Los grandes eventos marcaban los tiempos gastronómicos en las tierras tarascas, cuando el señor Caltzontzin moría, la parafernalia presente en los eventos mortuorios incluía comida especial, uno de los platillos que resalta Alcalá (2001), es el maíz cocido blanco, esta comida marcaba la muerte del emperador, generando en la población un ayuno de cinco días, que se prolongaba para no hacer los mandados, las casas no se iluminaban; ni se prendían los fogones, los tianguis de las ciudades no se alzaban y toda la gente del reino se mantenía en sus hogares hasta pasar el duelo. A la par o de manera totalmente contraria, las alegorías festivas como elementos ideológicos en el mundo mechoacano, eran efectuadas a través de grandes eventos que reunían a mucha población, donde la comida abundaba y se manifestaba a la par el control del Estado, referente a ello dice Ricardo Carvajal (2019, p. 305).

Aunque son pocas las referencias de cómo se realizaban las fiestas en el Michoacán tarasco, se sabe que eran grandes conglomeraciones de gente en los centros ceremoniales de los asentamientos, dónde se requerían una variedad de artículos para realizar los rituales. Desde comida de maíz, frijol, chile, carne de venado, pescados, miel, pulque; copal, substancias como tabaco, hierbas medicinales, enteógenos; objetos de cantería, obsidiana, madera, alfarería, pieles de animales, plumajes, orfebrería; así como esclavos y prisioneros; muchos artículos que tenían que tributar los distintos especialistas, algunos de ellos requerían materias primas para manufacturar objetos que tenían que intercambiarse desde fuera del *hinterland* de sus lugares de origen, o desde lugares más allá de las fronteras del *Tzintzuntzan Irechequa*. (Carvajal, 2019, p. 305).

Por otro lado, es evidente que los tarascos consumían cantidades importantes de maíz, pero no todos sus preparados resultaban en platillos como las tortillas, sino que también se realizaban bebidas que reconfortaban y mantenían el calor corporal antes de la batalla o para hacer frente a los ritos religiosos en honor a los dioses, la masa morra, dice Alcalá (2001), formaba parte de esas bebidas que abrigaban a los sacerdotes y creyentes.

El vino de maguey era común entre la población, seguramente el autor de la relación hace referencia al mezcal, bebida conocida entre las poblaciones prehispánicas, es de fuerte arraigo en aquella población desde hace varios siglos, Alcalá mencionó que esta bebida era para combatir el calor de los caminantes. (Alcalá, 2001, p. 403).

Como mencionamos en párrafos anteriores, el pescado era el principal alimento del pueblo mechoacano, entre las tantas formas de prepararlo encontramos una que mereció la pena registrar, un caldo de pescado chamuscado que tenía la característica de quitar la embriaguez a sus comensales.

Y los sacerdotes llamados Vatárecha, de Xarátanga, uno que se llamaba Quáhuen y su hermano menor llamado Camejan y sus hermanas llamadas Pazínvaue y Zucúraue las saludaron y dijeron: "seáis bien venidas, hermanas. ¿Traéis siquiera al gunos pececillos?". Respondieron ellas: "señores, no hemos tomado nada, mas no sabemos qué es esto que traemos aquí". Respondieron ellos: "también es pescado eso, y es de comer; chamuscalda en el fuego para quitar el pellejo y hacé unas poleadas, y este pescado cortaldo en pedazos y echaldo en la olla y ponelda al fuego para quitar la embriaguez". (Alcalá, 2001, p. 376).

Es curioso el encuentro que debieron enfrentar los hispanos frente a la comida de este pueblo, pues también destaca la culebra cocida en maíz, la cual era deshidratada al sol y cortada para su consumo. Por otro lado, los pueblos que colindaban con el señorío tarasco acostumbraban las carnes frescas recién cazadas, entre ellas los conejos que asaban y despellejaban, ellos chocaban con los gustos de los purépecha, pues estos acostumbraban el pescado apestoso, un platillo típico que se consumía en las islas principales del lago de Pátzcuaro. (Alcalá, 2001, p. 380).

Dentro de las múltiples historias registradas por Jerónimo de Alcalá (2001), la gastronomía muchas veces es simplificada a mencionar: “comieron” o “cocieron”, sin embargo, de algunos párrafos logramos extraer hechos donde la manifestación de la comida se hace presente, inclusive durante ataques de ira generando asesinatos, uno de los pasajes más interesantes es el de *Zinzuni*, señor de *Yziparamucu* en tiempos del Tariacuri. En este relato destacan los elementos típicos que son las *atápakuas*, es decir, los guisos o pucheros diarios que se consumían, enfatiza el relato, que *Zinzuni*, mató a su esposa porque por equivocación coció a su hijo y no a la rata que pretendía dar de comer a su esposo. Del hecho llevado a cabo por la supuesta confusión y embriagues del señor, nos interesan rescatar los elementos gastronómicos, pues muestra que los alimentos cotidianos eran servidos en jícaras o *jical*, es decir, platos hondos, normalmente se trataba de guisos o pucheros, y eran acompañados por tamales o *curundas*.

La descripción de lo acontecido menciona que era un topo o tuza, la que primero fue chamuscada y después pelada para su posterior cocción, también explica algo muy interesante, pues pone en evidencia el sistema económico de la sociedad, el trueque, era un acto normal pues el topo o tuza, fue conseguida mediante este sistema, la abuela (no se menciona nombre), que intercambio el animal lo hizo por algo de maíz, demostrando el valor económico de esta hortaliza y lo fundamental que era para los tarascos como para muchos otros pueblos mesoamericanos.

Y dijeron: "emborrachémonos para consolarnos". Y vino una vieja, que no se sabía quién era, con unas nauas de manta basta de hi[er]bas y otra manta de lo mismo, echada por el cuello, y las orejas colgando muy largas y entró en casa de un hijo de Zinzuni, que tenían un hijo que criaba su mujer, y como la vió su mujer, díjole: "entrá, agüela", que así dicen a las viejas. Dijo la vieja: "señora, ¿queréis comprar un ratón?". Díjole la señora: "¿qué ratón es aquél?". Dijo la vieja: "señora, un topo es o tuza". Dijo la señora: "dale acá, agüela". Y tomósele de la mano, y era todo bermejo, muy grande y largo. Díjole la señora: "¿qué demandáis, agüela?". Dijo la vieja: "señora, de hambre vengo así: dame algunas mazorcas de maíz". Dijo la señora: "agüela, traígasle en buen hora, yo te le compraré que mi marido se está emborrachando y yo se le coceré para que coma; asíéntate, entretanto". Y diéronle de comer y una cesta de maíz y despidióse la vieja y dijo: "ya me voy, señora". Y fuese. Y chamuscó la señora aquel topo y lavóle, y echóle en un puchero y púsole al fuego. Y coció su hijo en aquel puchero, que había engendrado su marido Hopótaco, y estaba la cuna con las mantillas liadas que parecía que estaba allí el hijo. Y a la tarde fuese a su casa su marido Hopótacu y entrando en su casa llamó a su mujer y díjole: "señora, tengo hambre, ¿qué tengo de comer?". Dijo ella: "señor, aquí tengo que comas, que te compré un ratón o tuza". Y lavó de presto una jical y púsole allí, en ella, tamales. Y tomó el puchero y echó el caldo en otra jical, y como quisiese echar el topo **cocido**, pareció ser su hijo y dió gritos llorando, y dió en el suelo con el puchero. Y estaba todo blanco, de **cocido**, el niño. Y saltó encima la cama y desató la cuna que estaba liada y estaba vacía, y como no halló el niño, turbóse y empieza a dar ritos la madre y díjole el marido: "¿qué has?". Y como viese el niño, díjole: "¡oh bellaca, mala mujer!". Y como era valiente hombre, tomó su arco y flechas y puso una flecha en el arco y tiró la cuerda y flechó la mujer por las espaldas y matóla. (Alcalá, 2001, p. 488).

Resultan de suma importancia el rescate histórico que efectuó Jerónimo de Alcalá (2001) en el siglo XVI, las interpretaciones y las descripciones que nos brindó el religioso demuestran no sólo lo complejo de la sociedad tarasca, sino también el amplio desarrollo político, cultural y religiosos que llegaron a sostener el basto imperio tarasco, los aspectos alimentarios que desarrollaron indican la relación íntima que mantenían con la naturaleza, el balance ambiental resultaba fundamental para la subsistencia de cada individuo, así mismo el maíz y su cultivo junto con los frijoles, el chile y las hortalizas domesticadas forman ese cuadro del que las cocineras modernas se jactan, indudablemente las autoridades políticas actuales alardean en base a la *Relación de Michoacán*, ya que la simple existencia del texto manifiesta y justifica la antiquísima tradición gastronómica, sin embargo, las

interpretaciones actuales son inevitables anacronismos sistemáticos nacidos de la necesidad de vender las ideas turísticas que van surgiendo.

2. La comida de la Nana *K'ericha*

La comida arquetípica de las comunidades es normalmente una construcción nacida de la hibridación, la necesidad y el poder como afirman, Michel De Certeau *et. al.* (2006), esta nace del ingenio, de la aproximación de los enceres para cocinar y también de las propias formas ejercidas desde afuera como serían los elementos religiosos, las estaciones climáticas y las directrices políticas, la Nana *K'ericha* es una construcción discursiva de las cocineras y cocineros, pero también es una forma mística que justifica las actitudes frente al turista. Sin embargo, la idea de que la madre tierra o *Cuerauáperi* surte todo aquello que se come funciona como atractivo, pues se le suma la imperante idea de que la receta o su versión de los platillos son el resultado de la trasmisión oral de madre a hija, frente al escenario es bello idílico y bien montado, pero la realidad es más cruda y más seca, puesto que muchas de estas cocineras comenzaron a cocinar por necesidad, cocían, guisaban o freían lo que había a la mano, lo inmediato, lo del momento y dejaban para otro día el agradecimiento pues las necesidades fisiológicas venían primero.

El pensar que la Nana *K'ericha* forma parte del día a día de estas comunidades es sostener el discurso de las esferas de poder, de las entidades de gobierno, pues dentro de los marcos celebrativos las cocineras afirmaban que:

le doy gracias a la madre tierra que por ella estamos aquí las compañeras porque de lo que ella nos da preparamos los alimentos porque nuestra madre tierra es una madre bondadosa que da de comer a sus hijos mal agradecidos, que no agradecemos lo que ella nos ofrece, la ofendemos con los químicos, con los pesticidas y aun así nos da de comer, tenemos en nuestra cocina lo que es el Dios *Curicaueri* el fuego, el sol Tata *Jurhiata* que está presente en la *parangua* y ahí nos sentamos alrededor para observar a las nana *k'ericha* que son las abuelas, como van a hacer los alimentos, porque en nuestra cocina no tenemos recetas, no hay recetarios, todo se va transmitiendo de abuelita a nieta, de mamá a hija, de hermana mayor a hermana menor, de la madrina a la ahijada y así es como vamos aprendiendo a tomar ahora si la cuchara y la olla para preparar la comida ... (Celia Mintzita Pulido, "Diálogo Intercultural de Cocineras", 2014).

Si bien, estas palabras intentan ser emotivas en realidad son el recordatorio de las directrices del poder al que se han supeditado. Por otro lado, la Nana *K'ericha* es también un llamado social a recuperar las “antiguas” y “milenarias tradiciones” gastronómicas, empero esta cocina al igual que la del resto de México es una cocina mestiza fusionada con las infinitas oleadas de movilidad a la que el pueblo se ha sometido, las cocineras tradicionales afirman que el legado de sus madres y abuelas es el regalo de su cultura única sin mezcla ni influencias ajenas, esto implicaría que en la cocina no se utilizaran técnicas o ingredientes venidos de otros lares, ejemplo de ello el uso del arroz, la carne del porcino o sus grasas para freír, la historia de la gastronomía mexicana está íntimamente relacionada con el mestizaje al igual que la población, el legado de la evangelización y la infinita necesidad de supervivencia construyó en los naturales una cocina diferente.

Los purépecha de antaño comían totalmente diferente a lo que hoy comen y no por el desenfreno industrializado de la comida chatarra, sino porque la cocina ha ido cambiando o ¿acaso la *ichuskuta* (tortilla) de hoy es fiel a la del siglo XIV?, lo cierto es que “la tortilla actual ha sido falsificada, degenerada y abusada hasta tal extremo que un antiguo mexicano no la comería. Esto es parte debido a la industrialización y a los adelantos de la biología que han dado origen al maíz transgénico”. (Pérez, *et. al.*, 2017, p. 23).

La comida tiene un fin, no sólo es brindar al cuerpo un sustento calórico con el cual funcione, sino como afirma Laudan (2019), la comida obedece a las lógicas de los poderes, estos poderes bien podrían ser civiles o naturales, pero de forma particular las corporaciones religiosas asentadas durante el periodo virreinal conformaron una visión sobre como comer a solas, donde comer en compañía y cuando repartir los excedentes, como en la fiesta del *corpus christi* donde los jóvenes repartían los excedentes de la cosecha a otras comunidades. (Juan Bautista, “De las vivencias en la vida cotidiana y en la vida singular. Las comidas en las fiestas purépechas”, 2014).

3. La cocina purépecha y su vida cotidiana

Naturalmente pensamos que la vida cotidiana de muchas de las comunidades indígenas en México se encuentran íntimamente ligada a la lentitud, la ignorancia y a las formas antiguas, es decir, que temas como la luz, el agua corriente, el gas y quizá algo más mundano como los retretes están ausentes, sin embargo, hoy en día comunidades y localidades como las purépechas tienen acceso abierto a las facilidades del mundo moderno, como el internet, la luz, el agua corriente y el drenaje, así como a sistemas sofisticados de agricultura en la que se han convertido en expertos explotadores de los suelos que conservan en comunidad ejidal, la gastronomía por el contrario, o al menos así lo menciona el gobierno, se mantiene en un supuesto limbo temporal, donde la leña calienta la plancha del fogón, en el cual serán puestas las tortillas para cada una de las comidas, la vida diaria de muchas de las comunidades, al igual que en Pátzcuaro es totalmente ajena a los imaginarios y representaciones que pensamos o se nos muestran.

Para empezar, es necesaria una ligera reflexión sobre la vida cotidiana como elemento de análisis. Esta categoría se enmarca en la concepción de las identidades y la construcción del espacio donde hombres y mujeres van forjando su subjetividad e identidad social. El dinamismo de su desarrollo y la influencia de los elementos externos como; lo económico, lo social y lo político determinan la formación de los ámbitos culturales (Uribe, 2014, p. 101). Pero la subjetividad es la identificación de uno mismo “lo que cada quien concibe según su punto de vista e intereses particulares.” (Uribe, 2014, p. 101). Las normas y valores de los tiempos activos de cada uno de los hombres y mujeres se muestran individualmente “comienzan a pensar la realidad social a partir de sus propias necesidades, creando las condiciones para satisfacerlas y aprovechando las existentes que su medio les ofrece”. (Uribe, 2014, p. 101). El espacio físico, el entorno social, los medios religiosos, los caracteres simbólicos, así como las mismas emociones y las normas cotidianas, son la fuente de las identidades sociales que se definen en cada individuo y su sentido de pertenencia, esta identificación nutre y visualiza las estructuras de los sujetos a analizar.

En Pátzcuaro, al igual que en las diferentes comunidades purépechas, la identificación propia y el sentir personal son la base fundamental de su accionar, es innegable que en cada casa; se desayuna, se come, se merienda y se cena, ritualísticamente, pero como hemos notado en las múltiples entrevistas y anotaciones periodísticas, esto ha ido cambiando, hace bastante tiempo, es decir, previo a la conquista la comida en su preparación no era frita, las mantecas animales como la porcina definitivamente no estaban al alcance de los pueblos mesoamericanos, este elemento fue introducido por los conquistadores hispanos y se asimiló rápidamente por los pueblos autóctonos, con el correr del tiempo la gastronomía nativa implementó las mantecas en sus preparadas. El *corundero de Michoacán*, recuerda que su mamá desde temprana hora preparaba aquellos “tamales” característicos de la región:

le sabíamos calcular y mi mamá siempre dejaba nixtamal para el día siguiente ya listo, entonces regrésate al molino, y ya me decía como molerlo, bátele, le pones tanto de manteca lo pones a batirlo y ahí hay hojas o llévate hojas del mercado y ya te pones a envolver, las pones a cocer durante cuarenta y cinco minutos a una hora y las revisas que estén bien que no se pegue la masa en la hoja, y ya si no se pega la masa en la hoja es porque ya están lista. (Israel Fuentes, secretaria de Turismo, *Webinar*, 2020).

Las palabras de Israel resaltan las normas de conducta arraigadas en la vida diaria de la sociedad purépecha, donde la mujer preparaba los alimentos que se disponían para la venta y la incorporación de los hombres a dicha acción fue paulatina, derivado del cambio contextual que irrumpía a mediados de los años 90's del siglo pasado.

Muchas de las experiencias contadas por las cocineras y cocineros evidencian las usanzas cotidianas de su cocina, de manera conjunta la historiografía ha hecho eco de las prácticas alimentarias de esta región, según las descripciones de América Molina del Villar (2014), los párrocos eran los principales impulsores de la buena alimentación de los nativos, ya que había muchos frutos, que servían para hacer atoles (Molina del Villar, 2014, p. 199). Esto quedó impregnado en muchas mujeres que constantemente realizaban cantidades abundantes de atoles con los frutos de temporada, por ejemplo, en Zacán, es común el atole de zarzamora, así

como el de nurite (Campos, 2019, p. 165), el nurite es una hierba aromática con propiedades medicinales para tratar desórdenes gastrointestinales, con sabor agradable, se emplea en las comunidades p'urhépecha para preparar atole y té, para el caso de Pátzcuaro el atole de chaqueta elaborado con cacao, atole de grano el cual es de sabor anisado y el atole blanco con maíz y sin azúcar se repiten diariamente en muchos hogares, inclusive en las zonas costeras de Michoacán el atole de coco es muy común para alimentarse diariamente.

A la mayoría de las personas les gusta el atole de grano duro, pero es más rico tiernito, el elote se pone a cocer con anís, sal y espesura (harina), y después el chile verde al gusto. El de aguamiel es con maicito azul, tarda más tiempo en prepararse y no se le tiene que dejar de mover porque se pega. (Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 28 de febrero de 2015).

Por otra parte, sin duda, la tortilla es consumida diariamente para completar las comidas, (Molina del Villar, 2014, p. 199), en todo México resulta impensable estar frente a un plato sin una tortilla caliente acompañando; su origen se remonta al periodo precolombino donde el metate y el comal tomaban protagonismo, su elaboración estaba asociada directamente a las mujeres, las cuales empleaban gran cantidad de tiempo para su preparación desde cero, esta imagen inagotable del “pan mexicano” hoy en día se repite, inclusive en muchos lugares podemos observar la venta de “tortillas de comal”, las comunidades purépecha realizan esta tarea de manera rudimentaria lo que asocian con su pasado milenario, muchas de las mujeres (en su mayoría son sólo ellas las que realizan tortillas) preparan el maíz, su nixtamalización y aprovechan los molinos para facilitar el trabajo en el metate y poder cocer la masa en un fogón calentado por leña de encino que se quema lentamente mientras el humo abraza los rincones de la cocina.

Juana Bravo, la cocinera más emblemática de la región y la más solicitada por el gobierno estatal explicó en entrevista con Carolina Rocha (2018), que desde el huerto y el cultivo del maíz se pueden ir saboreando las tortillas, la recogida de la leña y la nixtamalización son parte fundamental en ese rito, que diariamente se ha practicado desde hace varias generaciones, así mismo las cuestiones de limpieza

a la hora de mover los alimentos son labores que se han ido implementado, aun así el metate hace presencia en la cocina y en acción simultanea se termina de moler la masa para que en acto casi inmediato pase al fogón, un hecho sublime según anuncia Rocha, quizá el asombro de ver lo otro hace pensar que ese suceso ritualístico es único y tradicional, para formar parte de una actividad diaria que permite complementar la dieta, un acontecer rutinario que se expone frente a la cámara (Rocha, 2018). La tortilla, su elaboración y consumo no son algo nuevo, simplemente ver el acontecimiento nos resulta fascinantemente extraño y único.

Los factores externos que generan las subjetividades, como menciona Uribe (2014), concretan la identidad; ese dinamismo del Yo. Los componentes sociales, históricos, políticos, culturales, económicos, así como los naturales y los religiosos pueden hacer pensar que los comportamientos de la población deben estar encasillados, la idea de que sólo las mujeres cocinen es un anacronismo de las vidas heredadas y los futuros imaginados. La cocina, al igual que la vida diaria no puede ser una eterna reproducción de las acciones de antaño, se encuentra siempre en constante permuta frente a cada escenario temporal, así como las relaciones sociales, los fenómenos de la socialización y la transculturación. (Uribe, 2014, p. 101). Las cocineras “tradicionales” han mencionado a la Sectur de Michoacán, que, debido al influjo de la migración, las formas autóctonas de comer se han ido perdiendo, son muchas las entrevistas donde se afirma que las sopas instantáneas, las frituras, los refrescos, así como los pastelitos empaquetados han ido transformando la alimentación de los pueblos purépecha y otras latitudes.

Al respecto Celia Mintzita Pulido (2014) cocinera “tradicional” de San Juan Nuevo Parangaricutiro comentó:

Lo que yo pienso, el reto más grande que hemos tenido es que a veces en las comunidades por falta de trabajo salen a las ciudades y regresan y ya no quieren comer las *atápakua* ya vienen con lo más fácil, la sopa *maruchan*, pizzas, perritos, hamburguesas y nuestras comidas como que ya no quieren comerlas muy de gusto. (Celia Mintzita Pulido “Diálogo Intercultural de Cocineras”, 2014).

Es evidente que la afirmación se realiza con buena intención, con el afán de repensar lo que comemos y suplicar un cambio en las comunidades, pero la vida diaria y la singularidad de los elementos que rodean a cada persona generan alteraciones, nutridas por la falta de educación y también por la transculturación sufrida por la necesidad y el abandono gubernamental, empero la cocina evoluciona se trasforma y adopta la bandera de las marcas y modas que se superponen a lo típico y a lo cotidiano.

Por su parte, Amos Martínez (2014), destacó que no sólo se trata de la comida que se deja de preparar y la que se debe de rescatar, enfatiza en su discurso, que la comida rápida; como las hamburguesas, los perros calientes e inclusive las sopas instantáneas se mexicanizan, es decir, adoptan los sabores que agradan al paladar local y también son una respuesta de la necesidad y la adaptación cultural:

Nada de que nosotros los purépecha siempre comemos bien, equilibrado, las *atápakuas*, no es cierto, pero no creo que la decisión de comer *maruchan* solamente se deba a los purépecha sino que hay instancias, hay condiciones que están favoreciendo a esos alimentos, ese gusto por el sabor, es cierto también van los migrantes, resulta que allá en el otro lado tuvieron que aprender a trabajar en algo pasaron de lava platos a ayudantes de cocina y entonces saben hacer pizzas, saben hacer pollo frito estilo *Kentucky*, saben hacer comida china y se regresan y ponen esos changarros, en Tepalcatepec uno puede comer comida china y luego uno se pregunta igual que en cada pueblo salen los tacos al pastor, salen los *hot dogs* y uno no puede decir que no estén ahí los purépecha comprando lo interesante aquí es que cuando uno dice hamburguesa, *hot dog*, comida china y se pregunta ¿Esto comerán los chinos? Pues no, el *hot dog*, la hamburguesa, la *maruchan* se mexicanizan... (Amos Martínez, "La conquista del paladar. Región, identidad y sabor en la Tierra Caliente", 2014).

Es natural que el día a día de la región purépecha se encuentre marcado de diferentes semblantes; elementos religiosos que rigen la vida festiva, así como actividades relacionadas con los concursos o las ferias que continuamente se utilizan para generar derroche económico, siendo escenarios de teatralización que pensamos son más bien reflejo del empuje turístico más que hábitos diarios de la estirpe de *Curicaueri*. En diferentes ocasiones hemos tenido la oportunidad de

visitar tanto a Pátzcuaro como a otras comunidades purépecha encontrando específicamente dentro de la gastronomía combinaciones, invenciones y elementos que dejan de lado lo típico o tradicional, es sólo en esos escenarios imaginados en donde podemos encontrar *atápakuas* o *churipos*, pero lo cierto es que en su vida diaria raramente se comen quelites o guisos como los que ofrecen en el muelle en Pátzcuaro.

4. De amas de casa a empresarias

Sin duda a lo largo de la investigación hemos notado que las motivaciones personales de cada una de las cocineras se encuentran fuertemente ancladas en sus raíces, las largas charlas que pudimos recopilar demuestran el innegable gusto por exponer sus historias de vida, sus recetas, entre otros aspectos, cada una de las cocineras relata ávidamente su pasado, el origen de uno y otro platillo, así como las carencias que tuvieron en la infancia, las dificultades con el idioma y sus experiencias en el extranjero, pues uno de los éxitos derivados de los programas políticos, es que por lo menos, hayan cocinado para diplomáticos y dignidades como el Papa.

Las narraciones que la Sectur de Michoacán destaca, una y otra vez, son destellos de la humanización de las cocineras, sus pláticas son el número infaltable para el espectáculo turístico. La exsecretaria de turismo de Michoacán, Claudia Chávez López durante la celebración del décimo aniversario de la declaratoria de la cocina mexicana como patrimonio de la humanidad por la Unesco expresó el gran impulso que cada una de ellas realizó mediante los programas políticos. Pues durante poco más de diez años las vidas de las cocineras se fueron modificando y mezclando, no sólo con la modernidad sino con el emprendimiento empresarial, generando un cambio abrupto en prácticas, capacidades y claro en un estatus social. (Claudia Chávez López, secretaria de Turismo, *Webinar*, 2020).

Cada una de las cocineras: Antonina González, Rosalba Morales, Benedicta Alejo, Juana Bravo, Blanca Villagómez, Inés Dimas, Victoria González, Celia Mintzita, Catalina García, Alicia Mateo, Esperanza Galván, así como Isrrael Fuentes

y otros, han mostrado un origen similar en la cocina, la importancia de la transmisión oral de los saberes mediante las abuelas, madres y madrinas son esenciales, cada uno de ellos ha demostrado que el principio de su fogón se encuentra en su pasado familiar, las recetas, platillos y adaptaciones son gracias a las nanas.

Antonina González originaria de Tarerio comunidad indígena de Tzintzuntzan de la región Pátzcuaro, mencionó “yo aprendí de mi abuelita a cocinar”, así como Rosalba Morales de San Jerónimo Purenchécuaro municipio de Quiroga, afirma que la enseñó su mamá. Las historias son similares en cada una de las cocineras, las regiones van cambiando, pero la necesidad y la falta de enceres les permitió ser ingeniosos en la cocina, como expresó Isrrael Fuentes, quien, desde Pátzcuaro, prepara la torta de gelatina que su abuela le servía para merendar tras vender las corundas del día.

Los programas políticos han cambiado la vida de las cocineras derivado de la necesidad de patrimonializar a la gastronomía, mostrando a las comunidades al mundo, desde las primeras intenciones en buscar el reconocimiento internacional, Michoacán y sus gobiernos se empeñaron en encontrar un rostro que fuera la imagen indígena de esa cocina, ese cuadro lo encontraron en Juana Bravo, actualmente la cocinera más famosa entre los círculos gastronómicos, ella oriunda de Angahuan comenzó sus primeros intentos dentro de la cocina por la viudez, sin saber español llamó la atención de los principales promotores como Genovevo Figueroa y Gloria López, que fomentaron su imagen y el resultado de ello fue un cambio abrupto, pues desde las primeras ferias en Uruapan la transformación fue notable: “me cambio mucho la vida, el primer viaje que tuve fue a Morelia era una sorpresa para mí y el primer viaje fue en Paris, Francia y luego en 2010 en África en Kenia”. (Juana Bravo, secretaria de Turismo, *Webinar*, 2020).

La mejoría fue visible cambiándoles la vida, sin embargo, muchas veces se encontraron con dificultades desde sus mismas comunidades, ya fuera por celos o envidias, lo cerrado en sus hogares o por el simple hecho de que no comprendían cual era el objetivo de las iniciativas. Además, un aspecto a resaltar es que los hijos de muchas de ellas estaban renuentes en ver a la cocina como una forma de

ganarse la vida. Esperanza Galván de Zacán, mencionaba que sus hijos al ver la importancia y estatus que estaba generándose entorno a las cocinas tradicionales decidieron entrar de lleno a las actividades culinarias. Así como los hijos de Isrrael Fuentes, se encuentran directamente activos en las dinámicas gastronómicas.

Una parte importante fue la apertura de sus restaurantes, aquello que iba más allá de los espectáculos de las ferias gastronómicas, siendo un espacio propio donde la magia tradicional pudiera llevarse a cabo. El cocinero Isrrael cuenta con su propio restaurante, las capacitaciones fueron el primer obstáculo con los que se encontró, el cobro y el valor real de sus platillos también fue un reto que tuvo que afrontar, menciona Blanca Villagómez de Tzintzuntzan: “somos beneficiados gracias a cocineras tradicionales, sabíamos cocinar, pero ahora ya sabemos cómo manejar todos los alimentos, conservarlos aparte de eso ya sabemos cuánto vamos a sacar de costos, en cuanto vamos a dar nuestro platillo, mi vida ha cambiado bastante”. (Blanca Villagómez, secretaria de Turismo, “Cocineras tradicionales y la Unesco”, 2020). Ese gran paso les permitió no sólo incursionar en otras áreas pues ahora ya consolidadas tuvieron la oportunidad de compartir parte de sus recetas a restaurantes, como es el caso de Victoria González quien participó en la creación de un menú calenteño para la cadena restaurantera de *Sanborns*.

Quizás una de las experiencias más significativas de estas cocineras sea el haber podido salir de sus pequeñas comunidades, el viajar no sólo a Europa, sino a África, a Sudamérica e incluso el haber cocinado para el Papa en el Vaticano es uno de los grandes logros para todas y cada una de ellas, Antonina González mencionó que cocino a la autoridad máxima de la Iglesia Católica “corundas y tortillas de tres colores de tres maíces, primero no quería, no, porque el chile está muy picoso que todo eso pero ya mucha gente porque preparamos para mil personas y dejaron la cazuela como si fuera lavada ya después cuando ya probaron”. (Antonina González secretaria de Turismo, “Cocineras tradicionales y la Unesco”, 2020).

Es notorio que la vida diaria de las cocineras ha cambiado en la medida en que las políticas turísticas se han posicionado dentro de los espacios de la cocina,

desde Juana Bravo hasta Isrrael Fuentes “el corundero de Michoacán”, se convirtieron en empresarios activos en el mercado turístico y gastronómico, ello implica desarrollar sus talentos dentro de la cocina, pero también en promover sus regiones con el fin de atraer al turista ansioso de nuevas experiencias. En diferentes ocasiones en las que hemos podido entrevistar de manera formal a los cocineros nos encontramos con historias de vida que fueron cambiando.

En cada evento, feria y degustación gastronómica que las entidades de gobierno promueven, se apela a la memoria individual como un conductor de sentimientos, esto no sólo evoca la afinidad con el público escucha, sino que forma un vínculo invisible con las comunidades y en particular con las mujeres cocineras, qué a lo largo de casi veinte años se han transformado en empresarias activas, sin embargo y como sabemos la memoria es objeto de manipulación y de hecho las autoridades gubernamentales la usan a su favor para legitimar sus actividades turísticas. En diversas conversaciones dirigidas por la Sectur de Michoacán de manera inductiva se pregunta a las cocineras sobre su infancia, sobre cómo se adentraron en el mundo de la cocina, entre otras, en este sentido como afirma Arfuch (2018), la memoria es dirigida, no es inocua, esta guiada por las miradas y las palabras de los otros, por consiguiente, hay un guion justificativo que controla a las cocineras.

De lo anterior surge una reflexión que quizá parezca evidente, sin embargo, no se ha elaborado de manera detenida, pues la actividad de los cocineros se encuentra mediada por los lazos políticos. El padrinazgo es esencial, en cada conversación surge la diligente habilidad de los políticos para resaltar la calidad de las cocineras. Juana Bravo dice que cuando comenzó a trabajar de cerca con Genovevo Figueroa y Gloria López, los ojos criticones de su comunidad no paraban de señalarla, su participación con Lázaro Cárdenas Batel le valió un gran impulso para posicionarse frente a los otros. “[...] ¿Se acuerda doctor?, que un día fuimos a llevar la cena a Batel un día 16 de septiembre cuando bajaron en el grito luego pues preparamos la comida [...]” (Juana Bravo, secretaria de Turismo, *Webinar*, 2020).

El guion se muestra en la continua búsqueda de la afirmación del exgobernador, Juana Bravo siempre en respeto con él. Y, no es de asombrarse que se abriguen en estas figuras, pues las mismas las han dotado de un amplio reconocimiento. Por su parte, Victoria González, en entrevistas con la Sectur afirma que su mamá y la madrastra de su mamá la indujeron en el mundo de la cocina bajo trabajos poco exigentes como el separar las habas o los frijoles para comenzar a conocer las legumbres.

Otra de las experiencias que tuve fue hacer chiles rellenos que me encantaba ver como los hacia mi mamá porque era mi platillo favorito en ese entonces, y yo le ayudaba a pelar los chiles, ella los asaba y le decía que yo también y les quitaba la semilla porque siempre ella acostumbraba a quitarle la semilla al chile, para comerlo a gusto, cuando me pusieron a preparar los primeros chiles me acuerdo mucho que me dijo mi mamá, como te gustan mucho los chiles rellenos ahora tú los vas a hacer, tenía 7 años y le dije pero si me quemo al echar el chile adentro del aceite me dijo tu ya sabes todo siempre me ves [...]. (Victoria González, secretaria de Turismo, *Webinar*, 2020).

Una historia más de vida es la de Inés Dimas quien desde pequeña su abuela paterna la orientó para saber cómo preparar los guisos típicos de Santa Fe de la Laguna, ella comenta que su experiencia no fue propiamente cocinando, sino acompañándola e improvisando conforme iban avanzado. Dimas es una de las pocas cocineras con formación universitaria, siendo enfermera jubilada de la ciudad de México. Al regresar a su comunidad comenzó a cocinar para subsistir. Inés fue una de las primeras cocineras que incursionó en la elaboración de platillos típicos, en las primeras rutas gastronómicas que Michoacán realizó. Sin duda los retos a los que se enfrentó fueron arduos, sin embargo, los lazos sociales le ayudaron a levantar sus participaciones en los eventos de cocineras. (Inés Dimas, secretaria de Turismo, *Webinar*, 2020).

Inclusive las experiencias como desarrolladoras y protectoras de la cultura gastronómica se expresan en las entrevistas que, sin duda, son el triunfo del gobierno, pues con ello van institucionalizando a los platillos típicos, explica Victoria González, que una de las primeras invitaciones que recibió fue a *Sanborns*, la

cadena restaurantera que comenzó a desarrollar un menú especializado en la gastronomía nacional derivado de la declaratoria de la cocina mexicana.

yo en el 2010 cuándo Juanita se fue a Nairobi, Kenia, en ese tiempo por primera vez a mí me hacen una invitación a *Sanborns*, fue mi primera experiencia de cocinera, fuera de lo que era mi negocio, me hacen la invitación a *Sanborns* como chef, para enseñarle a los chefs lo que era la cocina de tierra caliente [...]. (Victoria González, secretaria de Turismo, *Webinar*, 2020).

Las actividades culinarias de los cocineros al igual que en las ferias y espectáculos se llevan a cabo en sus restaurantes, la mayoría de los cocineros tradicionales sino es que todos, están sumergidos en el mundo de la restaurantera y con ello la apertura de negocios se volvió necesario, desde los pequeños puestos con los que habían comenzado hasta los grandes espacios donde frente al lago, la plaza central o a un costado de las principales iglesias, estas mujeres y hombres se han dado a conocer. Y no sólo en Pátzcuaro sino en las diferentes regiones purépecha.

La cocinera Esperanza Galván de Zacán recuerda el esfuerzo que realizó por abrir su restaurante, el rechazo que sus hijos tenían al cocinar y las ventajas que vinieron al ser nombrada maestra cocinera, en diferentes ocasiones nos comentó sobre los desaires que surgen en su gremio, los enfrentamientos derivados del ego y el padrinazgo al que están sujetas algunas, así como la desaprobación por parte de sus comunidades. En una entrevista en 2019 nos explicó que las cocineras son personas muy cerradas, añadiendo que un día antes de un concurso “le hablé a Cecilia y le pedí que me regalara un poco de raíz de chayote y ella comentó que sí y ese día (el del concurso) les dio a todas menos a mí”. (Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2).

Resultaron ser muchos los retos que las cocineras tuvieron que enfrentar, uno de ellos fue el idioma y es que muchas de ellas provienen de comunidades aisladas, el acceso a los conocimientos básicos como la lectura o escritura en español es limitado, Juana Bravo y Benedicta Alejo pasaron por esta difícil condición, de igual manera la falta de preparación en temas básicos como la higiene

de los alimentos tuvo que ser subsanada por las capacitaciones que la Sectur les brinda, Rosalba menciona al respecto que todos los talleres le dieron nuevas perspectivas de cómo tratar los alimentos antes de su preparación, así mismo la secretaria de Turismo generó en ellas una revaloración de su condición indígena, recordando el valor cultural de su pasado y de sus comunidades, invitándolas a adornar sus restaurantes con lo que se oferta en sus regiones.

Pero con los programas turísticos no solamente se han beneficiado las cocineras tal vez en mayor medida los restaurantes en la ciudad de Morelia que cuentan con una ubicación privilegiada dentro del centro histórico como La Conspiración de 1809 con la chef Cynthia Martínez, el restaurante Lu Cocina Michoacana con la chef Lucero Soto y Los Mirasoles que como dueños figuran Genovevo Figueroa y su esposa Rubí Figueroa quienes han aprovechado los encuentros de cocineras y el evento *Morelia en Boca* (Festival de Gastronomía y Vino de México, que inició en 2011), para conocer las recetas de las cocineras y poder agregarlas a su menú, captando al turista que por varios motivos prefiere deleitarse de la gastronomía regional sin tener que desplazarse a los negocios de las cocineras en las diferentes regiones.

De las entrevistas a las cocineras, hemos podido tomar nota de los ingredientes que utilizan, los cuales tienen a la mano, Catalina García Vargas menciona:

estamos en un lugar que nos provee de una riquísima especie que es el pescado blanco, los charales, el filete, de hecho les puedo mostrar, tengo aquí algunas especies de las que trabajo, ¡miren esta es la pesca del día de hoy!, el pescado blanco que prácticamente se puede decir que es único, ya no lo encuentras en cualquier parte, este pescado es riquísimo en omega 3, tiene un sabor muy suave, muy rico y es lo que trabajamos aquí en la cocina, este platillo lo trabajamos tradicional, que es el rebosado pero también tenemos el blanquito que lo hacemos como los charalitos fritos y también algo que nos provee nuestro lago es la rica lobina negra, esta es para los caldos, son platillos principales, son platillos tradicionales turísticamente aquí en Zirahuén como es un lago, la mayoría de las personas viene a probar el pescado fresco de este lugar. (Catalina García, secretaria de Turismo, *Webinar*, 2020).

La historia de vida de Isrrael es una de las más conocidas en su grupo, en entrevistas particulares que sostuvimos con él, nos pudimos dar cuenta de que la labor de este personaje no se detiene en la simple elaboración de corundas, sino va más allá. Desde muy temprana edad como se ha mencionado, el *corundero* se vio orientado a la cocina, por necesidad, y no sería hasta el 4 de diciembre del 2009 cuando comenzara su participación en las ferias gastronómicas, mediante el influjo de Sergio Luna Capellini, quien era el delegado de la Sectur del Estado y el cual les hizo firmar el expediente de la cocina mexicana para la Unesco, este primer acercamiento le funciono para irse consolidado en el medio restaurantero, “fíjate sin saberlo ni nada”, mencionaba Isrrael. (Entrevista a Isrrael Fuentes Curis por Georgina Campos Mora, Pátzcuaro Mich., 02 de diciembre 2022).

Isrrael nos comentó, que en cada evento la Sectur del Estado apoya con viáticos, es decir, hospedaje “y lo que es el espacio gratis, obviamente uno tiene que adornar el *stand* y lo que gastemos en comida ya corre por cuenta de uno”. (Entrevista a Isrrael Fuentes Curis por Georgina Campos Mora, Pátzcuaro Mich., 02 de diciembre 2022). Sin embargo, a algunas cocineras les proporcionan todo incluido el viaje y enceres para su cocina.

En los encuentros de cocineras, la participación tanto de hombres como de mujeres resulta fundamental para la integración de los géneros, es de notar que en Michoacán son sólo mujeres las denominadas protectoras de las tradiciones gastronómicas. Sin embargo, muchos hombres han ido tomando los anafres en sustitución de sus madres, abuelas y esposas con intención de seguir su legado.

En el caso de Michoacán son 8 las maestras cocineras, sus nombramientos dependen de la voluntad política y no de la habilidad culinaria, según Isrrael los procedimientos son tema que “solamente Sectur del Estado” maneja, afirma pues que la clasificación de las maestras no se basa en premios, ni reconocimientos, tampoco se define la trayectoria ya que, en el último certamen, “te comento, esta última vez que nombraron 5 cocineras, la mayoría de las compañeras creían que a mí me iban a dar ese nombramiento por la trayectoria, por lo que estamos trabajando, por lo que hemos hecho, lo que hemos trabajado con las mismas

compañeras”, sin embargo no fue así. (Entrevista a Isrrael Fuentes Curis por Georgina Campos Mora, Pátzcuaro Mich., 02 de diciembre 2022).

La singularidad de estas palabras refleja lo politizado que se encuentran los nombramientos, las voluntades políticas son indispensables para ello y la promoción a través de las compañías cerveceras y refresqueras es necesaria para el crecimiento profesional, en la conversación también salieron a la luz las características de los alimentos que se pueden o deben ofrecerse en cada evento “uno puede vender lo que sea nada más que no sea repetitivo. La idea es que como en Michoacán nos dividimos en 7 regiones pues que la región Pátzcuaro a la que yo pertenezco somos 33 cocineras y cocineros tradicionales y los que participemos o nos toque participar en ese encuentro no llevemos repetido para no hacernos competencia entre nosotros ósea que si yo llevo corundas ya nadie más puede llevar corundas”. (Entrevista a Isrrael Fuentes Curis por Georgina Campos Mora, Pátzcuaro Mich., 02 de diciembre 2022).

Cada evento es un microcosmos de realidades, la competencia entre los participantes si bien esta acordada existe la posibilidad de mal entendidos, de robo de clientes y de cualquier desperfecto intencional, el mismo *corundero* de Michoacán define estos eventos al estilo de cualquier feria, ello implica que estos se conviertan en promotores, vendedores, entre otros “un encuentro es como un puesto ambulante quieras o no, entonces si te quedas ahí y no ofreces y si la gente no conoce los alimentos pues obviamente no se le va hacer apetitoso pero, sí tú le dices pásele mira tengo esto, esto y esto y eso se prepara con esto, así es labor de convencimiento. Sí hay cocineras que obviamente les va mal, pero es por eso”. (Entrevista a Isrrael Fuentes Curis por Georgina Campos Mora, Pátzcuaro Mich., 02 de diciembre 2022).

Por otro lado, es evidente la participación de estos actores en la escena institucional tanto Esperanza Galván, como Juana Bravo, Isrrael Fuentes, entre otros, han tenido una destacada notoriedad pues su participación en congresos, talleres, cursos, etcétera, ha servido de ejemplo para que otros cocineros se incluyan en las prácticas turísticas, según Isrrael su fama le ha permitido salir del

país, grabar documentales y algo interesante, la intención de crear un programa institucional de cocineras y cocineros tradicionales, él nos comentaba que:

nos acaban de otorgar el **29 de noviembre**, entonces a partir del siguiente año ya vamos a estar calendarizados para tener nuestro día que al final de cuentas durante 12 años nadie se había tomado la molestia, ningún diputado, senador, presidente, hay día del perro, día del gato pero no hay día de las cocineras tradicionales entonces gracias a una fundación que nos ayudó para meter esa iniciativa y nos otorgaron el día entonces el martes nos reunimos con diferentes cocineras tradicionales de todo el país e hicimos nuestra fiesta para celebrarlo, si tuvimos invitados y nos entregaron el reconocimiento del **día nacional de las cocineras tradicionales**. (Entrevista a Israel Fuentes Curis por Georgina Campos Mora, Pátzcuaro Mich., 02 de diciembre 2022).

5. La *Parangua* “el fogón” y la *cuisine*

El lugar donde se cocina es importante no sólo por las relaciones sociales que se crean en dicho espacio, sino por la transformación misma de los ingredientes, el fogón según el *Diccionario de la Real Academia Española* es el “sitio adecuado en las cocinas para hacer fuego y guisar”. En p'urhépecha la palabra utilizada para referirse a ese lugar es *parangua* y en náhuatl es *tlikuilli*, en los casos mencionados la importancia de ese sitio radica en la facilidad para cocinar.

La teatralización del espacio forma parte del imaginario que se vende por parte de las autoridades de gobierno, y los medios de comunicación difunden constantemente esta idea, en diferentes escenarios las tradiciones muestran un espectáculo mágico, donde la exposición traslada a los consumidores, esto implica que los cocineros y cocineras actúen un *performance* donde el espectador vive la experiencia. En la *parangua* de Juana Bravo en Angahuan se puede observar este fenómeno cada vez que cocina, la periodista de una famosa cadena televisiva Carolina Rocha (2018) atiende en entrevista a la cocinera y esta revela magistralmente su papel ante los ojos atentos de las cámaras.

Juana Bravo Lázaro, maestra cocinera del Estado de Michoacán: pues toda mi vida así ha sido mi cocina. Me gusta adornar, arreglar mi cocina, acomodar bien, y más que nada hacer las comidas de diferentes platillos.

Mi nombre es Juana Bravo Lázaro, soy originaria de Angahuan. Pues yo siembro en mi patio cilantro y hierbabuena, lo que más utilizo, y compro ya el chile serrano y chile guajillo y cebolla. Yo siembro maíz azul y maíz blanco para las corundas, y maíz azul para las tortillas.

Aquí nos da todo “la madre tierra”, aquí podemos comer todos los gustos que nosotros tenemos de los antepasados, que nos dejó la herencia de consumir tantas comidas buenas y ricas. Hoy voy a preparar un churipo que lleva col de árbol, es una carne de res cocida, con un poco de chile guajillo molido, ajo, cebolla, y al final cilantro. Muy diferente a los churipos, porque yo no acostumbro a echar verdura, yo echo col de árbol, de aquí de la comunidad, que es una hierba parecida a la acelga, voy a hacer otro (platillo), unas corundas, que es nixtamalizado con ceniza de leña, para echar la cal, y para tener el tiempo del fogón, es puro cálculo y tanteo lo que vamos poniendo la cal, el agua y el maíz, es puro tanteo, aquí no se utilizan tiempos. (Rocha, 2018).

Antes de emprender su viaje la cocinera explica sus recetas, de forma sencilla y cautelosa ante la entrevistadora, sin revelar los pequeños detalles de cada platillo, Juana Bravo temerosa o eso intenta, en mostrar que cosecha y recolecta los propios vegetales a utilizar, exaltando los ingredientes propios de la región, el monte provee, “la madre tierra” diría ella, y continuamente fomenta la idea de que lo que cocina es parte integral de su dieta diaria. Ella continua con su primera experiencia en los encuentros:

Me invitaron al primer encuentro de las cocineras tradicionales y yo fui de las primeras que empecé a participar en esos encuentros, ahí me conocieron y me invitaron para ir a llevar el expediente a París, Francia y después en 2010 nos invitaron para ir a Kenia, hemos trabajado durante 15 años para que sea patrimonio inmaterial de la humanidad porque en cada parte que yo fui, pues yo hacía la tortilla de dos colores; blanca y azul, yo les decía que mis tortillas bicolors eran mi pasaporte y aparte también me felicitaban por mi vestimenta que nunca he cambiado mi vestimenta desde niña y hasta ahorita y ahora es muy conocida la comida mexicana y estoy muy orgullosa ser parte de esa comida que ahorita están promoviendo tanto. (Rocha, 2018).

Resulta interesante su participación en Nairobi, Kenia, primero porque ha se puede leer en los periódicos, así como escucharlo de su voz, segundo porque es una verdad construida a través de la prensa y del gobierno que identifica en ella a un

modelo para vender las prácticas culinarias de la comunidad indígena michoacana, así pues, ella reconoce su papel como mujer indígena afirmando:

Cuando yo cocino, primero hay que probar para dar gusto a la otra gente, que me visita aquí en la comunidad de Angahuan, me hace sentir muy feliz y me siento orgullosamente feliz por ser mujer y por ser cocinera, todavía tenemos muchas culturas aquí de la comunidad; las bodas, las fiestas, los rituales, todo, estamos todavía en buenas manos, porque no nos perdemos la tradición de aquí de la comunidad, eso es lo que yo digo, que no pierdan la cultura. (Rocha, 2018).

Sin embargo, hay que reconocer el uso de la imagen a la hora de vender y atraer a los turistas, sí, ella es una mujer purépecha y se viste como tal, pero eso ayuda a popularizar una idea de mercado; lo tradicional no sólo es lo que comes, sino quien te lo prepara, quien te lo sirve, etcétera:

Carolina Rocha: hoy es día de fiesta en Angahuan, Michoacán, día de la Candelaria; de tamales y jaripeo, acarreo de los niños Dios de casa en casa, Juana nos recibe en impecable vestimenta purépecha.

Juana: este es un saco es una blusa, pero así le dicen y un delantal.

Carolina Rocha: es nuestra guía para descubrir la tradición culinaria indígena del Paricutín, inmensa como el volcán y orgullosa como sus cocineras tradicionales.

Juana: soy una mujer purépecha indígena de aquí de la comunidad.

Claudio Poblete, Dir. Grupo Culinaria Mexicana: Michoacán desde hace 20 años es el Estado más reconocido en cuanto al término cocineras tradicionales.

Juana: pues aquí tenemos el maíz y los frijoles y este es maíz azul.

Carolina Rocha: este es el comedor en el que Juana recibe para degustar los sabores indígenas purépechas.

Carolina Rocha: Juana toma un bolso y nos invita a recorrer Angahuan en busca de ingredientes, cada casa tiene un traspatio con invernadero propio.

Juana: este es un quelite que se llama col de árbol, se van cortando estas hojitas.

Carolina Rocha: la cocina lleva los sabores de esta tierra; el aguacate, las calabazas, los nopales.

Juana: el esposo trabaja en el campo, en el huerto y le trae del diario poquito a poquito para que vayan juntando.

Carolina Rocha: y sobre todo el sabor de leña y nixtamal.

Carolina Rocha: un ritual entre el campo y el molino cubre la masa con su delantal y vuelve a su cocina, ahí se lleva a cabo una ceremonia: la del metate sobre el petate.

Carolina Rocha: Esta es la magia justamente que premio la Unesco con nuestras cocineras tradicionales de aquí de Michoacán, es el reconocimiento a esta tradición purépecha, que hace de una simple tortilla una verdadera obra de arte.

Carolina Rocha: en Angahuan hay más mujeres que hombres, cocineras y artesanas que sostienen a la comunidad entera.

Juana: mucha gente salió a trabajar a Estados Unidos, las mujeres terminando su quehacer se sientan a trabaja.

Claudio Poblete: las mujeres al verse solas en sus comunidades adoptaron la cocina como un modelo de cooperación económica entre ellas.

Carolina Rocha: y el pilar de la gastronomía purépecha: las corundas van envueltas en hoja de maíz.

Juana: Éste es un, es una entrada (un sope) y el platillo fuerte son las corundas y el churipo.

Carolina Rocha: los mismos platillos en cada cocina de traspatio o de lujo, como en Zacán a unos kilómetros.

Esperanza Galván Hernández, maestra cocinera del Estado de Michoacán: éste se llama mole tatemado y este es el churipo tradicional de mi pueblo. La corunda va rellena de verduras.

Carolina Rocha este es el sabor de México, el que hoy he llamado patrimonio de la humanidad. (Carolina Rocha, 2018).

El extracto televisivo muestra la eficacia de la industria del turismo, forjada a lo largo de los años, tanto Juana como Esperanza confirman la valía del espacio como el

escenario mágico o teatral de su ritual a la hora de preparar los alimentos. En la *parangua* tanto mujeres como hombres alimentan de madera de encino y rara vez de pino al Dios *Curicaueri* o dios del fuego, el cual hacen brillar a las ollas de barro que yacen en el fogón, también la vestimenta y el rezo forman parte del cocinar, antes de comenzar a elaborar cualquier alimento o tortilla en la *parangua*, la cocinera bendice con una cruz el inicio de su actividad muy al estilo de lo que dice Sarah Bak-Geller (2006), cuando se rezaba a San Pascual para que la comida saliera bien.

Foto 24. San Pascual patrono de la cocina. En la cocina del Museo Amparo en Puebla.



Georgina Campos, 2023.

Las imágenes captadas en la entrevista refuerzan las ideas proyectadas por las instituciones de turismo exaltando ese milenarismo imaginado, cuya fuerza se confirma visita tras visita, Juana Bravo es el fenotipo ideal de mujer purépecha que lucha día, tras día para sacar adelante a su familia, ella es una mujer que, siendo viuda, no hablante del español y sujeta a las dinámicas culturales de su comunidad ejemplifica los valores comerciales que representa la marca de la cocina tradicional michoacana.

La *parangua* no sólo es ese escenario o lugar donde el teatro que se vende

ocurre, si bien es cierto, que es ahí, donde los conocimientos se comparten, la *parangua* ha servido como un elemento de integración cultural, los relatos de muchas de estas mujeres y hombres siempre son alrededor del fogón y constituye lo que Michel De Certeau *et. al.* (2006) identifican como el espacio de lo cotidiano.

La identidad de lo tradicional se encuentra pues, en esa zona que reconforta el espíritu, todas y cada una de las cocineras prefieren esta atmósfera debido a la comodidad, la prefieren en contradicción con la *cuisine*, ya que en ella se extrae la modernidad del mundo occidental. Las *paranguas* como espacio utilitario y como escenario de lo cotidiano crean la posibilidad de sostener los valores de una cultura, de su imaginario y lo más importante de su memoria.

La cocina costumbrista del mundo purépecha se guía de la *parangua*, del mismo modo que imaginamos a México como un pueblo multicultural, lo es Michoacán, en sus diversas regiones podemos encontrar distintas formas de preparar la comida y diferentes espacios que teatralizan esa función, la cocina si bien es un ente vivo que se alimenta de las actividades de hombres y mujeres, también conforma infinidad de lugares como lo hemos podido ver a la hora de recorrer el territorio de la entidad.

La cocina tradicional está compuesta por un amplio repertorio de utensilios colocados de manera vertical, lo cual es indicativo de una identidad culinaria anclada en el pasado y también en lo rural, ejemplo de ello son las cazuelas de barro de diferentes tamaños, así como el molcajete forma parte integral de estos espacios.

En las cocinas tradicionales como en las cocinas de restaurantes de *haute cuisine* son importantes los utensilios, pero difieren radicalmente, mientras que en la primera se prioriza el uso de elementos como la olla de barro, el molcajete o el metate, en la segunda se emplean máquinas eléctricas que permiten la obtención de platillos más uniformes como la licuadora, el refrigerador, las batidoras o incluso se va más allá y se aprovechan los sifones para espumar determinados elementos decorativos.

La cocina tradicional sin importar el lugar está compuesta por herramientas que resalten lo original, la cultura, así como componentes que expongan la identidad nacional definida bajo la bandera del multiculturalismo, de ello que encontremos en estos espacios elementos como el molcajete o en purépecha *xúmatakua*, el metate, el comal, la olla de barro, el molinillo, así como los utensilios de madera; cuchara, cucharón, entre otros.

En todas las cocinas tradicionales encontramos que el metate o *iauarhi* en purépecha, se establece junto al fogón sobre un pretil en el que se aloja también el molcajete o *xúmatakua*. El investigador Ricardo Muñoz (2012), ha definido ampliamente tanto alimentos como instrumentos para la cocina mexicana, siguiendo su referente, el molcajete se puede definir como un utensilio de origen prehispánico, su función es martajar los ingredientes para la elaboración de salsas, las cuales son preparadas y presentadas al comensal en el mismo, el metate se puede utilizar de diferentes maneras pues, no sólo sirve para moler el maíz, sino que se emplea para la elaboración de adobos, triturar los chiles, las especias así como el chocolate y el azúcar, de manera que casas y restaurantes cuentan con *iauarhi* y *xúmatakua* para moler según la necesidad. En este sentido, podemos observar que una cocina tradicional no sólo rescata a los comestibles sino también las herramientas, como es el caso de los brazos de ambos instrumentos como el *tejolote* del molcajete y el *metlapil* para el metate.

Así pues, las cocinas de estas mujeres y hombres son espacios verticales donde gran parte de los utensilios se guardan o se cuelgan en techos y paredes, el lugar culinario no se transforma por el discurso científico del siglo XX, en la cocina se prioriza la verticalidad sobre la horizontal. A pesar de ello, observamos prácticas de salud e higiene propias de este siglo, pues se intenta construir una pequeña industria alrededor de ellos, de manera que ya no se muele en el suelo, sino sobre el pretil a 90 cm del piso, así mismo los instrumentos que se encuentran sobre el fogón; las ollas y el comal, están libres de pintura de plomo.

De nueva cuenta Muñoz (2012), nos aclara que el comal o *eroksi* en purépecha, es una gran herramienta de la cocina tradicional mexicana pues, no sólo

se limita a la elaboración de tortillas o al tueste de semillas y chiles, sino que es esencial para cualquier cocina moderna o rural, en algunas ocasiones los cocineros cuentan con un comal de barro el cual se recubre de cal preparada para que la tortilla no se pegue, pero en la actualidad se utiliza una placa de metal, pues los de barro son muy fáciles que revienten si están mal elaborados.

Por su parte la olla también llamada *tsúntsu* o *porhechi* en purépecha, son parte fundamental de la cocina, las hay de diferentes tamaños y profundidad, por lo general están elaboradas de barro cocido y barnizado, en algunas ocasiones encontramos ollas o cazos de cobre para la elaboración de carnitas y guisos, estas normalmente se encuentran colgadas en las paredes de cada cocina purépecha, formando parte de la decoración típica de cada espacio gastronómico.

Así pues, enseres como el tortillero y las cucharas no se encuentran a la vista en las cocinas, es importante mencionar que, las cucharas normalmente son de madera así como las tablas para picar, sin embargo, esto ha ido cambiando por las normativas de salud que se les han impuesto, dentro de las cocinas verticales la presencia de productos que cuelgan es normal; los chiles, los ajos y las múltiples hierbas que se deshidratan y se ahúman sobre el fogón son esenciales tanto para su uso como para mantener vivo el teatro.

Aún en estas cocinas tradicionales, ya sea por necesidad de vender una imagen o con la intención de mantener las prácticas antiguas, se conservan bajo una idea vertical, siempre y cuando no choque con las indicaciones sanitarias permitidas.

Las canastas llenas de hierbas que cuelgan de las vigas, las carnes ahumándose en el techo, los quesos escurriendo del zarzo, descienden a un nivel inferior, al alcance de las manos. Alimentos, utensilios, aparatos y movimientos se sitúan en una superficie horizontal elevada que está a una altura entre el suelo y el techo, siempre accesible. (Bak- Geller, 2006, p. 52).

Por otro lado, y con intención de adentrarse a la modernidad culinaria a lo largo del tiempo se han ido modificando los espacios gastronómicos y las formas de preparar los alimentos se han renovado, el oficio de cocinero se profesionalizó, las cocinas

de los restaurantes son diferentes a esos fogones típicos llenos de hollín negro. La cocina moderna es acética, mecanizada y se encuentra estructurada de tal forma que la maquinaria se mantenga realizando algo en todo momento. La alta cocina o como dirían los franceses *-le haute cuisine-*, se encuentra a la vanguardia de los métodos, técnicas e indumentaria, se trata de usar colores blancos, con la intención de mantener un ambiente sano, ello no implica que la gastronomía tradicional sea insana, sino que las miras son diferentes.

Hemos podido observar a lo largo del trabajo de campo que en estos lugares gastronómicos predomina el espíritu de limpieza y cuidado, en los restaurantes de Morelia donde se ofrece comida “tradicional” se vende indistintamente la experiencia a unos cuantos pasos, en esos espacios es común la presencia de utensilios de acero inoxidable, de refrigeradores y congeladores profesionales, de planchas a gas y de interminables tablas de plástico que se utilizan para picar, acompañados de extractores de humo para que el ambiente sea idóneo para trabajar. La tarea que se pone en marcha en los restaurantes como LU, los Mirasoles o la Conspiración de 1809, son la base de lo que se denomina mercantilización gastronómica, un concepto curioso que quizá puede definir puntualmente la idea que intentamos transmitir en este estudio.

La mercantilización de la gastronomía o la cocina mercantilizada es la acción pura de la apropiación de todo aquello que parece, huele y sabe a tradicional, utilizan de forma inconexa y anacrónica el término “tradicional”, pervirtiendo o prostituyendo lo elaborado por todos aquellos cocineros que se extienden a lo largo de Michoacán y otras latitudes como Oaxaca, Puebla, Yucatán, entre otras. El lucro económico se prioriza, de manera que es posible encontrar menús con títulos alusivos a la tradición, inevitablemente los restaurantes de alta cocina se apropian de platillos y los transforman en elementos descontextualizados, hemos podido observar opciones un poco curiosas al respecto, con títulos como: “100% tradicional” o “cocina tradicional el paradigma de Michoacán”, que ejemplifican la idea de que se consume un intento de comida tradicional simplificada o deconstruida, acompañada de técnicas desconectadas que en realidad son otro tipo

de cocina.

De ese modo la mercantilización de la cocina es un reflejo de las teorías marxistas que hablan sobre el fetichismo del mercado, al tratar a los alimentos como meras mercancías o como elementos manufacturados sin valor espiritual, social o cultural al que se les daba anteriormente, se traduce a un producto con valor mercantil, según Juan Iñigo (2007, p. 7), el trabajo de cualquier persona es medido sólo si tiene un valor de uso comercial, para las cocineras y su gremio, su trabajo y platillos son de valía en la medida de un uso exótico o en la satisfacción de las necesidades ajenas a sus comunidades o personales. Así pues, el precio de la cocina tradicional en México, como en los otros Estados se encuentra sujeto al capricho del libre mercado atado a las políticas turísticas que usuran el tiempo, la fuerza y el conocimiento de las cocineras.

Ahora bien, dentro de la imagen de la cocina tradicional pudimos observar que las cocineras y cocineros se alejan de la idea del antojito o de la garnacha, en entrevista con la cocinera Yunúen Velázquez, diferenció tres tipos de cocinas: la tradicional, la garnacha y la popular:

una cosa es hablar de la cocina tradicional y otra cosa es hablar de la cocina callejera, de la cocina popular o de la cocina garnachera entonces, si por ejemplo; hay cosas que no se permiten, que es, por ejemplo, las frituras; dentro de la cocina tradicional **buscan** mucho que sea como lo más sano y natural posible, entonces sí, no entra lo que sería la cocina popular como son **las enchiladas, están completamente descalificadas de lo que es un Encuentro de Cocineras Tradicionales**, todo lo que sea de cocina tradicional entra menos, que se mezcle ya con la callejera o con la popular o la garnachera si ya no. (Entrevista a Yunúen Velázquez González por Georgina Campos Mora, Morelia, Michoacán, 25 de mayo de 2023).

Es fácil identificar el discurso culinario de las cocineras, las cuales están sujetas a las lógicas del poder político, ellas ya no buscan conquistar paladares, sino imponer formas de comer a través de las indicaciones del poder. En ese sentido las cocinas tradicionales que promueven las entidades federativas y estatales se tratan: de “comidas naturales, sanas atadas a la cadena de producción local o regional”, en

este caso identificamos que las cocineras han aceptado formar parte del discurso político que se impone y como menciona Laudan (2019):

La buena comida, elegida libremente, es parte fundamental del deber de vivir la propia vida. Aunque esta elección trae consigo la responsabilidad de escoger sabiamente la comida propia, la alternativa es un mundo en el que los poderosos limitan lo que come uno en nombre de la salud, la religión o la conveniencia política y económica. (Laudan, 2019, p. 469).

La idea imperante en la cocina tradicional es que se elabora a partir de productos cosechados por el cocinero o que la cadena de producción este sujeta a las lógicas de sustentabilidad local, también se espera que en todo momento sea nutritiva, abundante en vegetales y quelites, donde se priorice el maíz, el chile y el frijol. De manera contraria, los antojitos según Muñoz (2012), se tratan de frituras elaboradas a partir de tortillas o cuya base sea el maíz frito o confitado, normalmente se diferencia poco de la garnacha, en su *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana* (2012) describe que, tanto el antojo como la garnacha se utilizan como sinónimos. En ambos casos se presentan dentro de la informalidad gastronómica y de forma recurrente, se consumen durante el desayuno o la cena, en pocas ocasiones se trata de platillos fuertes y en restaurantes formales se presentan como entradas o bocadillos que abren la mesa. En ese sentido, no se considera cocina tradicional a todo aquello que sea “insano”, es decir: tlacoyos, quesadillas fritas, tacos dorados, enchiladas, gorditas, sopes, chalupas, empanadas, tortas, pambazos, gringas, así como carnitas, burritos, nachos entre otros.

En ese sentido, es fácil identificar los locales de cocina tradicional en Pátzcuaro, por ejemplo; la cocina de Isrrael, se trata de un restaurante que presenta antojitos locales, por el contrario, la señora Beatriz de la Cruz en el muelle general 2, local 1, podemos afirmar que gran parte de su menú es tradicional, según los estándares impuestos por las organizaciones, como el CCGM y la Sectur. Es de notar que los elementos culinarios no sólo se adaptan a las necesidades de la demanda económica, sino también a los paladares de los posibles comensales, de esa manera todos y cada uno de los cocineros construyen sus platillos alrededor de

los gustos turísticos, por ello se presentan guisos poco picosos y bajos en sal, ello en palabras de Yunúen. (Entrevista a Yunúen Velázquez González por Georgina Campos Mora, Morelia, Michoacán, 25 de mayo de 2023).

Así pues, el fogón o *parangua* que se puede observar dentro de las múltiples rutas gastronómicas tiene más parecido a un escenario que a una verdadera cocina tradicional, debemos entender que lo que observamos en los restaurantes es la idealización de lo que se piensa es tradicional, en el video elaborado por la Sectur de Michoacán en conmemoración del décimo aniversario de la declaratoria de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial por la Unesco, la cocinera tradicional Rosalba Morales, afirmó que las dependencias de gobierno las capacitaron tanto para mejorar la higiene como para mantener el escenario culinario:

Rosalba: Nos empezaron a capacitar para mejor higiénicamente tener nuestras cocinas, quitar las telarañas, aprendí a que debo de clorar, a que debo desinfectar la verdura, poner bonito y colgar sopladores, lo que mi comunidad producía, a buscar las ollas de mi abuela, las tengo en decoración y las más bonitas las metí a una vitrina, me enseñe a peinarme ponerme mucho limón, o gel o spray, y me hice mis trencitas, me están pidiendo que haga un video como me hago mis trenzas, tengo ya página de *Facebook*, mi hija me abrió el de *Instagram* y gracias a la Sectur ellos nos abrieron una página *web* y ya sale hasta la ubicación de mi casa, ¡uy es una maravilla!, me han llegado muchos clientes. (Rosalba Morales, secretaria de Turismo, “Cocineras tradicionales y la Unesco”, 2020).

A partir de ello entendemos que se trata de espacios preconcebidos por las autoridades, imaginados no en razón de las necesidades culturales, sociales y económicas de las comunidades o de las cocineras, sino a través de los múltiples elementos dispersos de su cultura para formar una idea de lo que es una cocina tradicional, así pues, cuando visitamos estas cocinas no vemos; estufas, hornos, microondas, batidoras, etcétera, pero si notamos que la tradición se debe romper por condiciones de higiene, hay refrigeradores y neveras. Con ello no sólo se inventa una tradición, sino que va más allá y se maquinan espacios mágicos tradicionales que atraen al comensal bajo la promesa de ofertarle un producto novedoso vendido por las comunidades indígenas.

Capítulo V

UN FUTURO PARA LA “COCINA TRADICIONAL PURÉPECHA”

1. A 10 años de la declaratoria

A 10 años de la declaratoria y tras un sinfín de eventos conmemorativos entorno a la gastronomía mexicana, ¿realmente ha valido la pena?, ¿a quién le ha servido? y de verdad ¿se han hecho valoraciones críticas sobre todo lo que generó la mención de la Unesco?, por otro lado, y bajo el mismo tono ¿por qué la entidad Estatal de Michoacán ha promovido a determinadas cocineras? Estas interrogantes nos han perseguido a lo largo de los últimos tres años, no con el objetivo de filosofar sobre la cocina o historiarla, de sí es o no es tradicional sino con la intención de esclarecer ciertos aspectos en torno al tema.

Lo que nos lleva a mencionar que de las 250 cocineras tradicionales que hay en el Estado de Michoacán, la Sectur solamente ha favorecido a un puñado, entre los que destacan: Juana Bravo de Angahuan, Victoria González de Apatzingán, Inés Dimas de Santa Fe de la Laguna, Esperanza Galván de Zacán, Isrrael Fuentes de Pátzcuaro, Rosalba Morales de San Jerónimo Purenchécuaro (Quiroga), Antonina González de Tarerío (Tzintzuntzan), Benedicta Alejo de San Lorenzo, Blanca Villagómez de Tzintzuntzan, Catalina García del lago de Zirahuén, puesto que son los más recurrentes en los eventos y demostraciones culinarias.

Creemos fielmente que las intencionalidades de las autoridades son el aglomerar a gran cantidad de exponentes, que representen la cultura gastronómica, empero, esas acciones están cargadas de politiquería, de privilegios y de experiencia en la materia fiscal. La decisión de tomar a una u otra cocinera se reduce al favoritismo del político en turno. Aunado a ello, los restaurantes que ofertan comida tradicional están atados a las grandes ciudades, donde el turista opta por un espacio seguro y las comunidades se quedan a la expectativa de aquellos que se atreven a visitarlas. En esta reflexión intentamos explicar, qué se ha hecho por parte de las entidades de gobierno y las propias cocineras a 10 años del nombramiento de la Unesco.

Algo que ha demostrado el paradigma michoacano es el temple y carácter de las múltiples regiones, que se encuentran con deseos de incorporarse a los

mercados turísticos y también, se refleja la aspiración de las instituciones de gobierno en agregar a todos y cada uno de estos cocineros al pago de impuestos y atarlos a la modernidad alimentaria, sin dejar de lado, sus prácticas que los llevaron a ser reconocidos, en este camino el adaptarse a la modernidad ha sido necesario y el uso de redes sociales así como de internet fue un paso fundamental, además el mantener altos estándares de higiene y sanidad, así como la continua disponibilidad a la hora del llamado de las elites políticas, sociales y culinarias no sólo de la entidad sino a nivel global.

La cocina michoacana se ha modificado radicalmente desde el momento de la declaratoria, ya que se pasó de la obscuridad a la luminaria social, el estallido de eventos, colaboraciones y el adestramiento en este arte han logrado transformar a los actores culinarios en estrellas de la cocina, se ha materializado con tal nitidez que las cocineras y cocineros de las múltiples localidades intentan incursionar en este medio no sólo por el beneficio monetario, sino por el reconocimiento mediático y la incorporación de su nombre en los anales de la cultura local. Se puede decir que actualmente el nombre de Juana Bravo, Esperanza Galván, Isrrael Fuentes o Victoria González y su hija Yunúen Velázquez, entre otras, se han incorporado en las nuevas dinámicas comerciales, políticas, turísticas y gastronómicas de Michoacán; no se habla de cocina tradicional sin referirse a ellos.

Se puede inferir que, tras una década de la declaratoria de la Unesco, Michoacán y sus órganos de gobierno impulsaron todo tipo de actividades, con el fin de incrementar las visitas turísticas gastronómicas, y así fue, a diez años de la obtención, las celebraciones, eventos y degustaciones de difusión no pararon a pesar de la pandemia de COVID en 2020 y por medio de la virtualidad se preparó por parte de la Sectur una serie de charlas y entrevistas que relataron el impacto personal y social de la mención de la Unesco.

Así bajo la dirección de la entonces secretaria de turismo Claudia Chávez López se conmemoraron los logros obtenidos, más 15 videos se pueden encontrar en la página de *Facebook* de dicha secretaria, donde las voces de las distintas cocineras de todo el Estado se mostraron para manifestar no sólo el apoyo y

recordar las anécdotas que envolvieron este triunfo, sino para exteriorizar sus memorias, vivencias y recetas con el afán de recalcar el valor de esta cocina.

Las reflexiones hagiográficas fueron la máxima, el discurso triunfalista del espíritu indomable de los michoacanos predominó, dejando de lado las debilidades reales del proceso, glorificando los alimentos; como lo más puro y sobrevalorando el discurso de Sectur. La institución encargada de la promoción, protección y capacitación fue juez y jurado al mismo tiempo en esta celebración, dejando de lado las posturas críticas que fueron inexistentes. Quienes participaron en las pláticas fueron algunos funcionarios de gobierno, cocineros beneficiados, chefs de renombre local e investigadores que abiertamente trabajan para las instituciones patrocinadoras. Es de mencionar que todo el evento fue miel sobre hojuelas, muchos de los actores que se presentaron en dicho acontecimiento que se desarrolló a lo largo del mes de noviembre del 2020, no fueron críticos sobre el valor real de la cocina mexicana, ejemplo de ello fueron las explicaciones de Cristina Potters (2020), quien señaló los aciertos y el empoderamiento que trajo consigo la declaratoria pues: “estas señoras que en un tiempo cuando las conocí eran personas muy mansitas” y que hoy en día a diez años, el poder que les brindo la declaratoria y los eventos consecuentes “las cambio a ellas pues, en verdaderas emprendedoras, personas de negocio, personas que hablaban en público”. (Cristina Potters, secretaria de Turismo, *Webinar*, 2020).

En estas intervenciones no se construyó un discurso entorno al valor propio de la cadena de alimentos, a la producción responsable y al respeto de las estaciones climáticas, sino que se enfatizó en las experiencias y las victorias obtenidas por las cocineras y los políticos en turno, que bien se manifestaron en las charlas. Así pues, queda de lado la voz de Jorge Amos (2014) quien explicó que las cocineras y comunidades deben de reconsiderar la premiación, la imposición de ideas desde lo político y valorar quienes están detrás de las promociones alimentarias y con que dinero se lleva a cabo, así pues, el investigador Nicolaita enfatizó que el esfuerzo es una simple banalización por entrar a un mercado que no respeta el patrimonio.

Lo importante que quería demostrarles es precisamente que quien define que es tradicional es el Estado mexicano y Estado mexicano movido por un afán de patrimonializar y resulta que ahora todo lo que es deseable se patrimonializa y como decía Ramón: cuando se patrimonializa en realidad lo que se está haciendo es despatrimonializar, cuando el patrimonio se vuelve de la humanidad entonces la empresa alimentaria puede meterse y tomar ese bien, la industria fonográfica puede meterse y tomar ese bien, se pueden generar festivales y las industrias culturales, industrias turísticas van y se apropian de ese bien. (Amos Martínez, "La conquista del paladar. Región, identidad y sabor en la Tierra Caliente", 2014).

En la serie de festejos se hizo notar la esfera de influencia que han mantenido los órganos de gobierno a lo largo de la última década, los cuestionamientos han llegado tarde por parte de los académicos y estudiosos del tema, y las celebraciones se apoderaron del escenario, sin embargo, las posturas críticas aparecieron poco antes de las conmemoraciones, ejemplo de ello son Brisol e Ivy (2020) quienes a través del análisis discursivo piden se efectuó un examen minucioso de las implicaciones sociales, políticas y culturales, por otra parte, pensamos que las explicaciones deben de estar orientadas a los cuestionamientos que estableció Jorge Amos (2014):

¿Cómo es que los alimentos, lo tradicional se van volviendo modelos? Y ¿Cómo estos modelos guían nuestras concepciones de lo que es sabroso, rico, deseable? Y que empecemos a ver que detrás de este tipo de reuniones hay intereses, yo agradezco mucho la invitación y entiendo que la reunión tiene buenas intenciones, pero también es cierto que detrás de esto están los dineros del Estado mexicano, la patrimonialización de la comida, la posibilidad de que entren las industrias culturales, turísticas, alimenticias en estos campos de la experiencia. (Amos Martínez, "La conquista del paladar. Región, identidad y sabor en la Tierra Caliente", 2014).

Pues las experiencias resultantes necesitan urgentemente valorarse desde una perspectiva más amplia y menos simplista como las celebradas en 2020, ahí en el escenario virtual donde los mecanismos del Estado se visualizan, con mayor detenimiento observamos que un exgobernador en compañía de chefs y secretarios alineados con los poderes económicos, como lo es turismo, abanderan la defensa de la cultura alimentaria y controlan las líneas narrativas de la memoria, la historia y el olvido. Afirmar las determinaciones teóricas mediante la mirada de Ricoeur

(2013), es entender que la representación historiada de cualquier evento es operada a través de una narrativa que produce una ilusión en contra de lo real y lo representado, no entraremos en las tipologías hiladas por el autor, pero si nos interesa entender que el trabajo efectuado por los órganos de gobierno es una lectura incapaz de exponer el cuadro completo, se muestra a la cocina tradicional michoacana mediante el relativismo político y reducido a la simple noción económica que busca “beneficiar” a las cocineras.

La representación historiadora es sin duda la imagen presente de la cosa ausente; pero la cosa ausente se desdobra a su vez en desaparición y existencia en el pasado. Las cosas pasadas están abolidas, pero nadie puede hacer que no haya sido, estas palabras escritas por Paul Ricoeur (2013, p. 368) no sólo crean el sentir del historiador frente al discurso político, la imagen presente son las cocineras ataviadas de colores y folclor, vistas a través de la virtualidad, la cosa ausente desdoblada que existió en el pasado son sus prácticas, así como el producto que se presenta frente a la sociedad virtual; su cocina. Lo abolido, lo que ya no está ahí y lo que fue es el sentir de la comida, esa comida carente de cultura, simplificada a su mínima expresión, como lo comentamos, se puede hablar o construir lo que ya no es, lo que ya fue y entender que la condición histórica y la coherencia de la empresa cultural y gastronómica es la condición histórica de su contexto, la coherencia se encuentra desdibujada y desprovista de una realidad.

Así pues, el acontecimiento festivo de la declaratoria es una ilusión encontrada en la realidad. En su trabajo Ricoeur (2013, p. 327), explica que no es más que un “discurso performativo falseado, en lo que lo verificativo, lo descriptivo (aparente), no es, de hecho, más que el significante del acto de habla como de autoridad” son los líderes, los gobernantes que ostentan el poder, los que establecen la verdad mediante la utilización de las mujeres y hombres que se han supeditado a las expectativas racionales, las y los cocineros son simples representaciones de las verdades discursivas, se utilizan sus palabras para vender, se les higieniza, se les acondiciona y se les celebra sólo ciertas prácticas, existe un *performance* y una verificación antes de establecer el discurso, en ese sentido las

conclusiones extraídas de las tesis de Ricoeur (2013) son la desvaloración de la idea que exponen los gobernantes sobre qué es y que no es lo tradicional dentro de la cocina.

Las celebraciones fueron simplemente un comercial glorificado de lo que se debe comer y como se debe comer. Los personajes que hablaron a lo largo de las sesiones fueron operadores narrativos, de miras amplias y “la noción del personaje constituye un operador narrativo de igual amplitud que la del acontecimiento; los personajes son los actuantes y los sufrientes de la acción narrada.” Ricoeur (2013, p. 319) lo ejemplifica a través del Mediterráneo de Braudel donde su gran personaje fue el mar y no Felipe II, en ese sentido nuestros personajes narrativos son las cocineras interrogadas por los hombres y mujeres en el poder, la amplitud del acontecimiento, es decir, la declaratoria pone la acción narrativa en la implicación de definir el relato y configurar una trama susceptible al plano del acontecimiento, son estas mujeres las que cocinaron al Papa, es Juanita Bravo la que nos representó en Nairobi, Kenia, la trama y el acontecimiento en breve unión y repetida hasta el hartazgo crea una coherencia narrativa donde se sintetiza una verdad hegemónica vinculada al discurso de ejemplar.

CONCLUSIONES

A lo largo del presente estudio, los lectores pudieron observar el interés que genera la cultura gastronómica del pueblo purépecha, en torno a ello el trabajo se centró en comprender las distintas realidades sociales a través de entrevistas semiestructuradas que dieron respuesta mediante la voz de los actores que se enarbolan en Pátzcuaro y otras latitudes de Michoacán. E de confesar que ha sido un camino difícil lleno de obstáculos e imaginarios, pues el proyecto sufrió algunos retrasos, ya fuera por el COVID o por la larga distancia de nuestro objeto de estudio. A pesar de ello, encontramos una multitud de documentos digitales que facilitaron nuestro andar a lo largo del programa.

A todo ello, como concluir con este escrito, y como debemos observar a las cocinas “tradicionales”, estas dos precisiones salen a luz después de varias lecturas a nuestro trabajo. Entender la Tradición como un concepto y no como un objeto es lo primero que debe hacerse, ya que el misticismo que rodea a la palabra puede afectar la construcción del discurso que se pretende precisar, coincidiendo con Hobsbawm (2002), se trata de una práctica que se justifica a partir la historia, la cual sirve como algo legítimo. Con ello en mente, la cultura gastronómica derivada de las declaraciones en la Unesco se encuentra inevitablemente ligada a la afirmación del británico, puesto que la cocina en Michoacán es un elemento sujeto a la Tradición, como concepto, lo cual indica que es un acto o hecho para legitimar, en este caso una política pública para el turismo. Nuestro esfuerzo en demostrar de ello nos llevó a valorar las acciones emprendidas por las diversas dependencias gubernamentales, así como a revisar las opiniones que los órganos internacionales han establecido.

Llegamos a la conclusión de que no se trata de una cocina “tradicional”, sino que simplemente es una construcción discursiva de los actores políticos que toman los recursos históricos, sociales y culturales de las comunidades purépechas, entre otras, y establecen a través de un mecanismo internacional como lo es la Unesco, una verdad dictaminada, según las afirmaciones del historiador inglés Hobsbawm

(2002). De tal suerte que la “tradición” para las cocineras no es lo que señala Giménez (Giménez, 2006, p. 17; Blanco, 2015, p. 40) “una noción dinámica compatible con el cambio, la modernización y el desarrollo. Nunca es repetición del pasado en el presente, sino filtro, redefinición, reelaboración, innovación del pasado en función de las necesidades y desafíos del presente”. Las cocineras intentan definir sus platillos en el milenarismo, en la repetición y reelaboración de comidas ritualistas que se presentan para salvaguardar su pasado evitando la pérdida culinaria frente a la comida insana que atenta a las comunidades.

La cocina tradicional en Michoacán es pues un discurso de poder por parte de sus autoridades, que delimitan de manera *maniquea* lo que es y no es comida michoacana, en su gran extensión se puede determinar que las instituciones han robado la cocina costumbrista y han hecho de ella un mero espectáculo constreñido a las intenciones turísticas formando una imagen estéril y estereotípica de sus cocineros, de sus métodos, utensilios y prácticas.

Es pues un ejercicio de poder, una labor que se ha desarrollado a través de mecanismos de control que tiene a su disposición tanto las autoridades estatales como los promotores culturales ligados a ellos, lo anteriormente dicho tiene relación con las implicaciones que concebía Weber (1991) quien pensaba al Estado como el abanderado del uso legítimo de la violencia, esto podría trasladarse a los tiempos históricos que atestiguamos a lo largo de las entrevistas, es decir, es el Estado quien provee a las cocineras de un discurso, es el Estado quien destaca el valor del consumo de los alimentos tradicionales, el Estado permea a través de su dirección el ideario cultural sobre que se come, como se come y cuando debe comerse. Laudan (2019) no se equivoca al establecer el discurso de poder a través de la comida, pues los alimentos son un entramado, en México y en particular en Michoacán son las acciones que “corresponde a la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN), presentada por la Presidencia de la República, cuya instrumentación dependerá de la Sectur, la cual coordinará un grupo interinstitucional formado por varias secretarías de gobierno involucradas en las acciones a llevar a cabo”, esto tiene sentido si tomamos en cuenta que el Estado

busca tener el control en todo, mediante sus agentes especializados. Son sólo algunos los que controlan que es y no es “tradicional”.

En base a las lecturas críticas, pudimos observar las mismas preocupaciones entorno a la patrimonialización de la cocina y su valor cultural frente al mercado turístico, debemos entender que hacen falta más análisis minuciosos sobre lo que es, lo que debe de ser y lo que representan las cocinas regionales. A lo largo de este documento pudimos observar la falta de inquietudes del tipo filosóficas, sociales e históricas entorno a los alimentos, se pudo palpar el poder estatal que se ejerce en todo momento a través de las cocineras y se ven las necesidades de un mercado turístico entorno a ellas.

La cocina “tradicional” dejó de ser una realidad anclada en las acciones culturales del tiempo histórico de las comunidades a lo largo y ancho de Michoacán y de México, convirtiéndose en un objeto sujeto al fetichismo del mercado, actualmente su valor deriva en la mera simplificación de los alimentos, dejando de lado su origen, su historia o su valía que se vivía en cada temporada anual.

Los platillos que presenciamos tanto en eventos, como en restaurantes son una ilusión carente y cargada de necesidades económicas, sociales y culturales, su originalidad se plantea en el milenarismo y en la pulcritud de su cultura, sin embargo, encontramos una cocina mestiza e hibridada derivado de los continuos choques de las múltiples realidades en el globo.

La cocina que hoy se dice “Tradicional de Michoacán” es la suma de las realidades históricas, sociales, culturales, climáticas y geográficas de su entorno regional, son múltiples las comunidades que componen la entidad estatal y por lo tanto son diversas las cocinas que coexisten en este contexto plural, no podemos y no debemos definir en un solo puñado de platillos a la cocina michoacana, puesto que va más allá de la corunda o del uchepo, ejemplo de ello podemos encontrarlo en la costa sus huachinangos se hacen presentes, el aporreado o aporreadillo de tierra caliente varía según la localidad, los guisos a base de frutos de temporada son ampliamente difundidos en Huetamo, Tiquicheo, Carácuaro o Nocupétaro, mientras que las comunidades cercanas a Zamora acostumbran el consumo de los

dulces a base de leche y ni hablar de su famosa carne en su jugo, muy al estilo de Jalisco. Mientras que en Morelia y su zona circundante no se tiene dato de algún manjar en específico, su cocina apela a la aglomeración de las regiones y en la creación de platillos insípidos cargados simplemente de la añoranza de las personas que intentan llenar un gusto, diría Jorge Vázquez Piñón (2023) que la ciudad de Morelia y su atmosfera espiritual están cargadas de la melancolía y del sufrimiento de los desplazados, su comida refleja ello.

Naturalmente podemos entender que la cocina de la región purépecha es muy variada entre sí, mientras que en la zona del lago se acostumbra el pescado de agua dulce en sus múltiples acepciones, la zona de la montaña prefiere los guisos elaborados con quelites y hongos propios de la sierra, entre otras múltiples diferencias. Hablamos de diversas cocinas típicas que utilizan algunos ingredientes o instrumentos similares, pero son distintas en esencia, son diferentes simplemente porque su realidad contextual (en su múltiple expresión) permea a los alimentos de diferentes cualidades, mientras que en Morelia el gazpacho es una botana refrescante para la temporada de calor, en Huetamo el pico de gallo (fruta picada en juliana) es una entrada en los banquetes.

Por otro lado, a diez años de la declaratoria de la cocina tradicional mexicana, repensar las cocinas tradicionales desde la multidisciplinariedad, significaría no sólo valorar la cadena de producción, la historia de los platillos o las experiencias de las cocineras, sino que implicaría la reconfiguración del mismo paradigma entorno a los actores, a los poblados y a la misma industria, a la que están se encuentran sujetos. Mencionó Lilia Hernández (2018) al respecto, que los desafíos no sólo están presentes en las cuestiones abstractas sino en las necesidades tangibles ya que la:

migración, la deforestación, el cambio climático, el abandono de los territorios por comunidades campesinas e indígenas, el progresivo desconocimiento de los recursos alimenticios locales y regionales debido al dominio de la alimentación industrial, la introducción de los monocultivos y agroquímicos, la contaminación, la biopiratería y la competencia desleal, y muchos otros que no se toman en cuenta en las estrategias para incentivar “la gastronomía mexicana”. (Hernández, 2018, p. 25).

Es por ello que el gobierno está en deuda, con las manifestaciones culinarias de las múltiples comunidades michoacanas y de la república mexicana pues, no se trata de brindar certificados a diestra o siniestra, es necesario empatizar con las realidades contextuales que imperan en cada demarcación. A lo largo de nuestro esfuerzo, encontramos la bandera de la gobernabilidad, que se extiende en las múltiples paredes de las cocineras y cocineros; certificados cubiertos de brillantina hostigan las paredes, como muestra inequívoca de su “tradicionalidad”, parece que, a mayor el número de certificados, mejor es la “tradicición” y la remuneración.

Hay que repesar a diario la cultura gastronómica que se cierne sobre la realidad política de las múltiples entidades, no debemos quedarnos en la sobre valoración, ni tampoco en el trato peyorativo de las comunidades y sus platillos, cada escenario es un intercambio constante, que se nota en la adaptación y reinterpretación de los platillos. Es normal observar que en la meseta purépecha la ingesta de comida chatarra se adapte al paladar de la población o que los individuos se adapten a ella, la industria alimentaria esta más en boca de todos, y las reflexiones que se deben analizar deben estar cargadas de un sentir crítico.

ANEXOS

Anexo 1. Cuestionario a Cocineras tradicionales y Maestras Cocineras.

El presente cuestionario forma parte del proyecto de investigación doctoral titulado “DE LO COTIDIANO A LA INVENCIÓN DE UNA TRADICIÓN: HISTORIA DE LAS COCINERAS TRADICIONALES DE PÁTZCUARO 2004-2020”. Que se realizó en el programa Doctoral de Ciencias Sociales de la Universidad Autónoma de Sinaloa. Este cuestionario tiene la finalidad de conocer su opinión sobre la gastronomía y su historia. Gracias por su participación.

Comunidad y Municipio: _____ Edad: _____
Hombre: _____ Mujer: _____ Grado Escolar: _____
Ocupación: _____ Cocinera
Tradicional () Maestra Cocinera () Tiempo de serlo

1. ¿Cómo se vio beneficiado Pátzcuaro y de manera particular usted, en torno a la declaratoria de PM?
2. ¿Piensa que la declaratoria de PM impulsó el turismo en Pátzcuaro?
3. ¿Qué tipo de turismo le gusta recibir a usted?
4. ¿Quiénes cree usted que se benefician con la declaratoria de la cocina tradicional?
5. ¿Considera que ha cambiado algo, a partir de la declaratoria de PM, en su actividad como cocinera tradicional o maestra cocinera, si es así ¿Qué ha cambiado?

6. ¿Ha tenido que adaptar los platillos o le piden que ofrezca determinadas comidas?, si es así ¿Qué ingredientes ha dejado de usar o ha tenido que implementar?

7. ¿Ha rescatado algún platillo?

8. ¿Ha creado uno nuevo?, si es así ¿en qué consiste el modo de elaboración?

Anexo 2. Cuestionario a instituciones de gobierno.

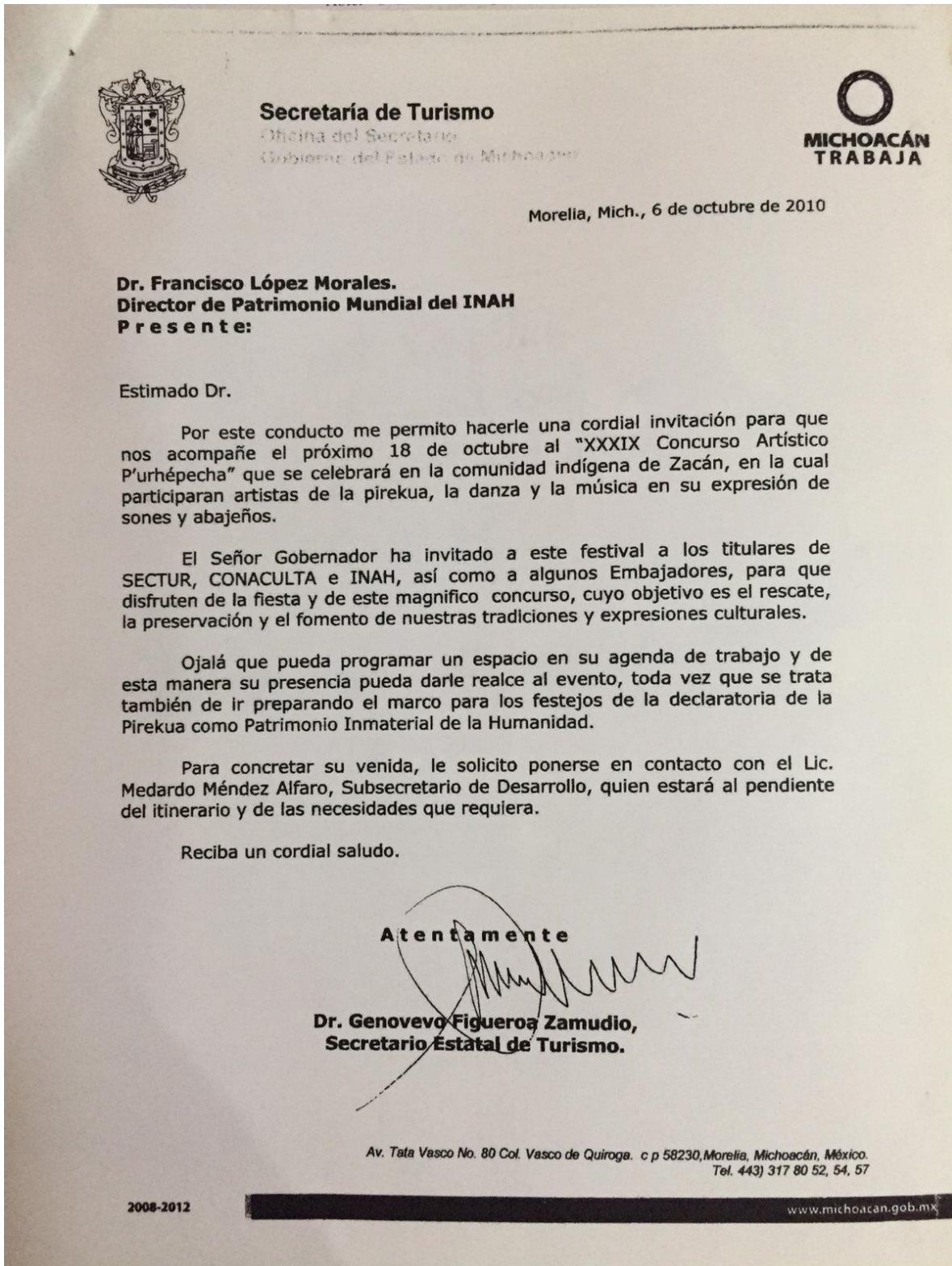
El presente cuestionario forma parte del proyecto de investigación doctoral titulado “DE LO COTIDIANO A LA INVENCION DE UNA TRADICIÓN: HISTORIA DE LAS COCINERAS TRADICIONALES DE PÁTZCUARO 2004-2020”. Que se realizó en el programa Doctoral de Ciencias Sociales de la Universidad Autónoma de Sinaloa. Este cuestionario tiene la finalidad de conocer su opinión sobre la gastronomía y su historia. Gracias por su participación.

Nombre: _____ Comunidad y/o
Municipio: _____ Edad: _____ Hombre: _____
Mujer: _____ Grado Escolar: _____ Ocupación:
_____ Tiempo de serlo


1. ¿Cómo se vio beneficiado Pátzcuaro en torno a la declaratoria de PM?
2. ¿Piensa que la declaratoria impulso el turismo en sus tres niveles: ¿regional, estatal y nacional?
3. ¿Los comerciales y campañas de propaganda del PPM incentivaron el peregrinaje turístico? ¿De qué manera?
4. ¿Cuáles fueron los impactos (positivos y/o negativos) socioculturales del turismo en Pátzcuaro en torno al nombramiento de PM y la declaratoria de la cocina?
5. ¿El turismo ha afectado la forma de comer de los pobladores?
6. ¿Cómo ve su administración el PPM y su permanencia en él?
7. ¿Cómo funcionario de turismo piensa que al Estado le conviene tener PM?

8. ¿Además de la cuestión económica, los programas incentivaban la explotación de la cultura (música tradicional, baile tradicional, festividades), es decir, hay auspicios, capacitaciones, entre otros?


Anexo 3. Documento que se envió a las autoridades correspondientes y que forma parte del expediente de la *pirekua*:



Anexo 4. Documento que se envió a las autoridades correspondientes y que forma parte del expediente de la *pirekua*:



Secretaría de Turismo
Subsecretario de Desarrollo Turístico
Gobierno del Estado de Michoacán



**PARA: Mtro. Leonel Godoy Rangel,
Gobernador Constitucional del Estado.**

**DE: Dr. Genovevo Figueroa Zamudio,
Secretario de Turismo.**

Señor Gobernador:

Me permito informarle, que nos acaban de notificar de la Dirección de Patrimonio Mundial del INAH, que la declaratoria de la Pirekua y de todos los expedientes de los países que han sido reconocidos como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, será en Naibori, Kenia, del 15 al 19 de noviembre del año en curso, por lo que **nos solicitan que antes del 15 de octubre** debemos llenar las fichas de registro de los representantes de Michoacán que asistirán por parte del Gobierno Estatal a recibir la declaratoria.

Por lo anterior, solicito su autorización para ver la posibilidad de que algunas personas que usted considere conveniente, así como un dueto o trío de cantadores de pirekuas pudieran asistir al referido evento.

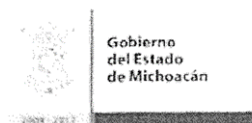
Atentamente

Morelia, Mich., 8 de octubre de 2010

Av. Tata Vasco No. 80 Col. Vasco de Quiroga. c p 58230, Morelia, Michoacán, México.
Tel. 443) 317 80 52, 54, 57

2008-2012 www.michoacan.gob.mx

Anexo 5. Documento que forma parte del expediente de la Cocina tradicional.



DECLARATORIA DE LAS COCINERAS TRADICIONALES PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA COCINA TRADICIONAL MICHUACANA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

La cocina michuacana es producto de la riqueza cultural y de los recursos naturales que hay en su territorio. Es el resultado de la mezcla de culturas de pueblos originarios y de otros que fueron conquistadores, de nuevas formas y sabores que los migrantes han traído a estos lugares.

Como patrimonio cultural, reconocemos en nuestros saberes culinarios las herencias y la creatividad de nuestros ancestros y los de nuestras hijas que han aprendido las prácticas y conocimientos que nos vinculan e identifican como comunidad con la naturaleza y con la cultura de nuestro pueblo.

Nosotras, herederas de tradiciones y de culturas milenarias que le dan sentido a nuestras vidas, reconocemos a la cocina tradicional michuacana como un patrimonio que debemos preservar para nuestros hijos, como vehículo para asegurar la salud de la familia, como un medio para la conservación de las relaciones sociales que se establecen a través del *paranguas* y de las formas de vida de nuestra comunidad y para el equilibrio del medio ambiente.

Por ello, estando reunidas en la Ciudad de Morelia, Michuacán, el día 4 de diciembre de 2009, en el marco del VI Encuentro de Cocina Tradicional de Michuacán, manifestamos nuestro consentimiento libre, previo e informado para la presentación de la candidatura de "La Cocina Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El caso de Michuacán" para su postulación a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Anexo 6. Documento que forma parte del expediente de la Cocina tradicional.



Asimismo, damos constancia de que hemos participado en actividades que han contribuido a la elaboración del expediente y que somos conscientes de la responsabilidad y compromiso que adquirimos al presentar esta candidatura y de los alcances mencionados en el Plan de Salvaguardia, en el cual se reflejan nuestras preocupaciones y propuestas.

NOMBRE	LUGAR DE ORIGEN	FIRMA
Antonina González Leandro	Tzintzuntzan	<i>[Handwritten signature]</i>
Israel Fuentes Cuiris	Pátzcuaro	<i>[Handwritten signature]</i>
María Inés Dimas Carlos	San Jerónimo Purenhécuaro	<i>[Handwritten signature]</i>
Amparo Cervantes Cervantes	Tzurumútaro	<i>[Handwritten signature]</i>
Margarita Morales Quirino	Urandén	<i>[Handwritten signature]</i>
Yadira Mejía Rodríguez	Erongarícuaro	<i>[Handwritten signature]</i>
Estelina Solorio Lucas	Erongarícuaro	<i>[Handwritten signature]</i>
Benedicta Alejo Vargas	San Lorenzo	<i>[Handwritten signature]</i>
Bertha Alicia Cruz Ramón	Pátzcuaro	<i>[Handwritten signature]</i>
Juana Bravo Lázaro	Angahuan	<i>[Handwritten signature]</i>
Timotea Rangel Galván	Uruapan	<i>[Handwritten signature]</i>
Olga Anguiano	Nuevo San Juan Parangaricutiro	<i>[Handwritten signature]</i>
Paulita Alfaro	Nuevo San Juan Parangaricutiro	<i>[Handwritten signature]</i>
Esperanza Galván	Nuevo San Juan Parangaricutiro	<i>[Handwritten signature]</i>

Anexo 7. Documento que forma parte del expediente de la Cocina tradicional.

Requ CLT / CIH / ITH

Le 13 JAN. 2010 2344

Carta de Adhesión de Organizaciones y personas en apoyo de la inscripción de la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la Unesco

En representación de colectivos, instituciones de enseñanza, profesionales y practicantes y defensores de la cocina tradicional en sus diferentes manifestaciones y su diversidad, expresamos desde varias regiones del país nuestro apoyo para que el expediente denominado “La cocina tradicional mexicana: cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma de Michoacán”, sea inscrito en la lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Nuestra propuesta se basa en la convicción de que este patrimonio debe de gozar de las medidas de salvaguardia que necesita para proteger su originalidad, su diversidad, su fuerza como factor de cohesión social y como transmisora de valores y conocimientos. Las formas esenciales de la cocina tradicional mexicana han podido pervivir a través de la historia alimentando a la nación en su conjunto. Por ello es importante garantizar que el sistema pueda seguir garantizando esa función vital a futuro conservando insumos, técnicas, utensilios que le son propias, fungiendo como centro de la vida cultural de los grupos sociales y de las comunidades que la practican. La cocina tradicional mexicana debe también seguir siendo motor del desarrollo sustentable en el indispensable respeto del medio ambiente.

Firman:

Nombre	Correo electrónico
Haydeé Rauda Ortega	hrauda@gmail.com
Dra. Ma. del Carmen Martínez Díez Coordinación Académica Educación Continua Instituto de Posgrado, Investigación y Educación Continua Universidad Intercontinental	mcmartinezd@ui.edu.mx
Martha Chepeleff Nutter McClennen & Fish LLP	mchepeleff@nutter.com
C. P. Benito Jesús Venegas Delgado	benito.venegas@imss.gob.mx
Lic. Cinthya Diaz Soto	cinthy289@hotmail.com
Sergio Iván Bañales Martínez	ivan_maunake@hotmail.com
Gerardo Aguilar A.	geraentao@gmail.com

Anexo 8. Recetario.

Churipo

Margarita Aguilar Campos Etúcuaro

(12 personas)

Ingredientes:

- 2 kilos de chambarete sin hueso
- 1 kilo de hueso poroso para dar sabor
- 1 manojito de hierbabuena picada
- 30 gramos de chiles anchos rojos, despepitados y hervidos en agua caliente
- 4 tomates verdes asados
- 1 diente de ajo grande
- 1/4 de kilo de xoconostles pelados, descorazonados y partidos en cuadros pequeños
- 1/2 col mediana bien lavada y cortada en cuadros pequeños
- 3 litros de agua
- sal de grano al gusto
- 20 corundas para acompañar

Preparación:

Se cuece el chambarete con el hueso y la hierbabuena. En cuanto la carne esté cocida, se añaden al caldo los xoconostles, la col y sal al gusto. Se licuan los chiles con los tomates asados y el ajo, se cuelan y se agregan al caldo. Se prueba de sal y se deja hervir hasta que esté bien sazonado.

Mole tatemado

María de los Ángeles Alfaro Ortiz Zacán

(8 personas)

Ingredientes:

-2 kilos de carne de res, de puerco o de borrego, cortada en trozos

Para la salsa

-1/4 de kilo de chile pasilla (así llaman en Michoacán al chile ancho)

-1/4 de kilo de chile guajillo

-1/4 de kilo de chile mulato

-1/4 de kilo de chile cascabel

-3 dientes de ajo

-2 cucharadas de vinagre casero, de piña o de manzana

-3 cucharadas de ajonjolí

-5 pimientas chicas

-5 pimientas grandes

-1 rajita de canela

-1 pizca de jengibre en polvo

-orégano seco, lo que se tome con tres dedos

-1 tableta de chocolate casero o de metate, equivalente a 200 gramos

-sal al gusto

Preparación:

Los chiles se ponen a remojar en agua muy caliente para que se suavicen. Luego se muelen con un poco del agua de remojo junto con los ajos, el vinagre, el ajonjolí, las pimientas, el jengibre, la canela y sal al gusto, hasta formar una pasta. Se cuele y se precalienta el horno a 200° C. En una cazuela se pone una cama de carne, otra de pasta y así sucesivamente hasta terminar con la pasta. Se mete al horno durante

2 horas o hasta que la carne esté suave. Cinco minutos antes de sacarlo del horno se añade el chocolate y el orégano.

Nota: Hay una gran variedad de platillos típicos en la región desde caldos, atoles, tamales, postres, etc., se pueden encontrar algunas recetas en México desconocido guía especial y en el blog de Zacán, referencias completas en las fuentes.

GLOSARIO

Atápakua: Sopa espesa de maíz, con pedazos de queso, puede ser de hongos.

Bateas: Charola de madera.

Churipo: Caldo de res con chile rojo, col, zanahoria y algunas otras verduras dependiendo del pueblo, es comida de fiesta.

Chuspata: En la región del Lago se usa para elaborar diferentes objetos artesanales: cestos, sopladores, petates.

Huanengo: Blusa tradicional de manta utilizada por las mujeres p'urhépecha que por lo general son ricamente bordadas o deshiladas.

Nacatamales: Tamales pequeños rellenos de carne en salsa de chile rojo y envueltos en hojas de maíz. Se preparan con frecuencia en las distintas celebraciones p'urhépecha, especialmente el día de muertos.

Nurite: Hierba e infusión aromática con propiedades medicinales para tratar desórdenes gastrointestinales, con sabor agradable. Se emplea en las comunidades p'urhépecha para preparar atole y té.

Pirekua: Canción interpretada en lengua p'urhépecha que habla de la belleza de la mujer, de la naturaleza, del paisaje, entre otros.

Tata K'eri: Anciano venerable de entre los suyos.

Tupuri: Tipo de tierra ideal para el árbol de aguacate.

Uárukua: Juego de Pelota P'urhépecha.

Uinumu: Hojas de pino que se colocan sobre el piso simulando un tapete o en forma de gusanillos.

FUENTES

Hemerografía

DAVID, Liliana. (miércoles 17 de noviembre de 2010). "Pirekuas, canto de alegría". en *La Voz de Michoacán*. año LXIII. no. 20, 786. México. p. 7-E.

ESPINOZA, Héctor. (miércoles 17 de noviembre de 2010). "Declaran Patrimonio Mundial la pirekua y la comida tradicional mexicana". en *El Sol de Morelia*. año 36. no. 11600. México. p. 14- A.

FERRER, Eduardo. (miércoles 17 de noviembre de 2010). "Fueron reconocidas por la Unesco como patrimonio de la humanidad la comida y la pirekua, de Michoacán para el mundo". en *La Jornada Michoacán*. año 27. no. 9434. México. p. 3.

HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Silvia. (sábado 4 de diciembre de 2010). "Inició el VII Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán". en *El sol de Morelia*. año 32. no. 11, 615. México. p. 16-A.

<https://www.quadratin.com.mx/entretenimiento/cultura/Las-8-maestras-cocineras-en-Encuentro-Nacional-de-Cocina-Tradicional/> 26 de octubre de 2020.

<https://www.quadratin.com.mx/municipios/morelia/vitales-cocineras-michoacanas-para-logro-de-nombramiento-de-la-unesco/> 26 de octubre de 2020.

<https://www.quadratin.com.mx/sucesos/Resalta-Godoy-labor-de-cocineras-tradicionales/> 26 de octubre de 2020.

LÁZARO MEDINA, Wilfrido. (miércoles 17 de noviembre de 2010). "La pirekua, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad". en *La Jornada Michoacán*, año 27. no. 9434. México. p. 6.

REDACCIÓN. (04 de diciembre de 2011). "Resalta Godoy labor de cocineras tradicionales". en *Quadratín*. Morelia. México. Visto en línea:

REDACCIÓN. (05 de octubre de 2020). "El 5 de octubre es el Día Nacional de los Pueblos Mágicos". en *El Universal*. México. Visto en línea: <https://www.eluniversal.com.mx/destinos/el-5-de-octubre-es-el-dia-nacional-de-los-pueblos-magicos/> 26 de octubre de 2020.

REDACCIÓN. (17 de noviembre de 2010). "Gruma, "primer patrocinador" del expediente de nuestra". en *La Jornada*. México. Visto en línea: <https://www.jornada.com.mx/2010/11/17/politica/005n3pol> 26 de octubre de 2020.

REDACCIÓN. (20 de agosto de 2015). "Las 8 maestras cocineras en Encuentro Nacional de Cocina Tradicional", en *Quadratín*. Morelia. México. Visto en línea:

REYNOSO, Luis Felipe. (15 de octubre de 2020). "Vitales, cocineras michoacanas para logro de nombramiento de la Unesco", en *Quadratín*. Morelia. México. Visto en línea:

REYNOSO, Luis Felipe. (26 de octubre 2020). "En pobreza, más de la mitad de los habitantes de Pueblos Mágicos". en *Quadratín*. Morelia. México. Visto en línea: <https://www.quadratín.com.mx/principal/en-pobreza-mas-de-la-mitad-de-los-habitantes-de-pueblos-magicos/> 26 de octubre de 2020.

TORRES, Pedro. (miércoles 17 de noviembre de 2010). "Pirekuas y cocina tradicional ya son Patrimonio Inmaterial", en *Cambio de Michoacán*. año XIX. no. 6425. México. p. 23.

Revistas

_____ (2019). "Lázaro Cárdenas, impulsor del turismo y el arte en Pátzcuaro" en *Pasos*. vol. 17. no. 5. España: Universidad de La Laguna. pp. 1079-1092.

AGUILAR ZELENY, Alejandro. (2007). "Sones del Alma. La música de la gente de Sonora, patrimonio cultural vivo". en *Antropología*. no. 80. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. pp. 29-39.

- AZPELICUETA CRIADO, María del Carmen; RAMÓN CARDONA, José y SERRA CANTALLOPS, Antoni. (2014). "Percepción de los impactos culturales en una comunidad insular". en *Redmarka*. vol. 1. no. 13. España: Universidad de A Coruña. pp. 63-92.
- BARRERA, Ernesto y BRINGAS ALVARADO, Olivia. (2008). "Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos". en *Gastronomic Sciences. Food for Thought*. vol. 3. no. 706. pp. 1-11. Visto en línea: <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf> 03 de noviembre 2022.
- CAMPOS QUEZADA, Ariadna y FAVILA CISNEROS, Héctor. (2018). "Culturas alimentarias indígenas y turismo. Una aproximación a su estudio desde el control cultural". en *Estudios y Perspectivas en Turismo*. vol. 27. no. 2. Buenos Aires. Argentina: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. pp. 194-212.
- DE SUREMAIN, Charles-Édouard. (2017). "Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México)". en *Trace. Travaux et Recherches dans les Amériques du Centre*. no. 72. México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos Distrito Federal. pp. 165-181.
- DE SUREMAIN, Charles-Édouard. (2019). "From Multi-Sited Ethnography to Food Heritage: What Theoretical and Methodological Challenges for Anthropology?". en *CELSA*, no. 24. Polonia: Universidad de Warszawski. pp. 7- 30.
- FERNÁNDEZ PONCELA, Ana María. (2016). "Una revisión del programa pueblos mágicos". en *Cultur*. año. 10. no. 1. Brasil: Universidade Estadual de Santa Cruz. pp. 3-34.
- GARCÍA GARCÍA, Brisol y JASSO MARTÍNEZ, Ivy. (2020). "Una revisión a la construcción de la cocina mexicana y la emergencia de las cocinas indígenas.

El caso de la cocina tradicional de Michoacán”. en *Sosquua* vol. 2. no. 2. Colombia: La Fundación Universitaria San Mateo. pp. 39-58.

GARCÍA SÁNCHEZ, Eder. (2015). “El Turismo en Pátzcuaro (Mexico). Percepciones del Visitante Extranjero entre 1880-1920”. en *Pasos*. vol. 13. no. 3. España: Universidad de La Laguna. pp. 477-489.

HERNÁNDEZ ALBARRÁN, Lilia. (2018). “De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones”. en *Diario de Campo*. año. 2. no. 4. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. pp. 15-27.

HIRIART PARDO, Carlos Alberto. (2015). “Pátzcuaro Pueblo Mágico: La ausencia de compromisos para la gestión de un territorio turístico patrimonial (2002-2014)” en *Arquitectura, Urbanismo y Territorios*. vol. V. no. 1. Puebla. México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vélez Pliego”. pp. 472-499.

ITURRIAGA, José. (2010). “La cocina mexicana patrimonio cultural de la humanidad”. en *Archipiélago*. vol.18. no.70. México: Universidad Nacional Autónoma de México. p. 56. Visto en línea: <https://www.revistas.unam.mx/index.php/archipelago/article/view/24357> 02 de junio de 2019.

ITURRIAGA, Yuriria. (2010). “Reflexiones sobre la cocina tradicional mexicana y la Unesco”. en *Archipiélago*. vol.18. no.70. México: Universidad Nacional Autónoma de México. pp. 57-59. Visto en línea: <https://www.revistas.unam.mx/index.php/archipelago/article/view/24358> 02 de junio de 2019.

LEAL GONZÁLEZ, Nila. (2008). “Patrimonio cultural indígena y su reconocimiento institucional”. en *Opción*. vol. 24. no. 56. Maracaibo. Venezuela: Universidad del Zulia. pp. 28-43.

- LIMA PAÚL, Gabriela. (2003). "Patrimonio cultural regional: estudio comparativo sobre la legislación protectora en las 32 entidades federativas mexicanas". en *Derecho y Cultura*. no. 9-10. México: Órgano de Divulgación de la Academia Mexicana para el Derecho, la Educación y la Cultura. pp. 43-98.
- LÓPEZ OJEDA, Andrés; PÉREZ CAMACHO, Carmen; GUZMÁN HERNÁNDEZ, Celia y HERNÁNDEZ LÓPEZ, Ricardo. (2017). "Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales". en *Teoría y Praxis*. no. 21. México: Universidad de Quintana Roo Cozumel. pp. 91-113.
- LÓPEZ SANTILLÁN, Ángeles y MARÍN GUARDADO, Gustavo. (2010). "Turismo, capitalismo y producción de lo exótico: Una perspectiva crítica para el estudio de la mercantilización del espacio y la cultura". en *Relaciones*. vol. XXXI, no. 123. México: El Colegio de Michoacán. pp. 219-258.
- MARTÍNEZ AGUILAR, José Manuel. (2017). "Una mirada al surgimiento del turismo en Pátzcuaro" en *Pasos*. vol. 15. no. 2. España: Universidad de La Laguna. pp. 409- 418.
- MATTA, Raúl y DE SUREMAIN, Charles-Édouard. (2019). "¿Patrimonios a la carta?: una aproximación a las cocinas patrimoniales desde cuatro restaurantes en Lima". en *CESLA* no. 24. Polonia: Uniwersytet Warszawski. pp. 33-52.
- MELÉNDEZ TORRES, Juana María y CAÑEZ DE LA FUENTE, Gloria María. (2010). "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México". en *Estudios Sociales*, no. 1. Hermosillo. México: Coordinación de Desarrollo Regional. pp. 182-204.
- MEYER, Eugenia. (2018). "Los desafíos de la memoria". en *Secuencia*. no. 101. México: Instituto Mora. pp. 256-272.

- MORALES FIGUEROA, Angélica Navidad y PÉREZ MUNGUÍA, Patricia (2020). "Dilemas en torno a los procesos de patrimonialización en la región purhépecha. Un recorrido entre los siglos XIX al XXI". en *Tzintzun*. no. 72. México: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. pp. 189-213.
- MUÑOZ ARÉYZAGA, Eréndira. (2019). "Participación ciudadana y patrimonio cultural en la planificación turística de los pueblos mágicos (México): alcances y limitaciones". en *Turismo y Sociedad*. vol. 25. Bogotá. Colombia: Universidad Externado de Colombia. pp. 29-50.
- NÚÑEZ CAMARENA, Gina Monserrat. (2016). "LOS PUEBLOS MÁGICOS DE MÉXICO. Mecanismo de la SECTUR para poner en valor el territorio". en *VIII Seminario Internacional de Investigación en Urbanismo, Barcelona-Balneário Camboriú*. España: Departament d'Urbanisme i Ordenació del Territori. Universitat Politècnica de Catalunya. pp.13. Visto en línea: <https://upcommons.upc.edu/handle/2117/102323> 02 de junio de 2019.
- OJEDA DÁVILA, Lorena y DÁVILA MUNGUÍA, Carmen Alicia. (2015). "La cocina tradicional indígena de Michoacán". en *Diálogo*. vol. 18. no. 1. Chicago: De Paul University. pp. 47-66.
- ORTIZ DE MONTELLANO GARCÍA, Jorge Eduardo. (2017). "Cocineras tradicionales de Michoacán". en *Babel*. no. 11. México: Universidad de Morelia. pp. 32-40.
- OSEGUERA PARRA, David. (2008). "El maíz en la cocina michoacana: vigencia del legado purhépecha". en *Geografía Agrícola*, no. 41. México: Universidad Autónoma Chapingo. pp. 7-16.
- OVIEDO PUENTE, Cuitláhuac; RIVAS TOVAR, Luis Arturo y TRUJILLO FLORES, Mara (2009). "Modelos de turismo y políticas públicas de 1970 a 2003 en México". en *Investigación Administrativa*. vol.38. n.103. México: Instituto Politécnico Nacional. pp.39-58.

- PICORNELL, Climent. (1993). "Los impactos del turismo" en *Papers de Turisme*, no. 11. España: Generalitat Valenciana. pp. 65-91.
- QUINTERO SANTOS, José Lázaro. (2004). "Los impactos económicos, socioculturales y medioambientales del turismo y sus vínculos con el turismo sostenible". en *Anales del museo de América*. no. 12. España: Ministerio de Cultura y Deporte. Gobierno de España. pp. 263-274.
- REYES URIBE, Ana Cecilia; GUERRA AVALOS, Eva Angélica y QUINTERO VILLA, José Manuel. (2017). "Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo" en *El Periplo Sustentable*. no. 32. México: Universidad Autónoma del Estado de México. 32 pp.
- RIOS, Manuel. (1990). "La participación profesional de los indígenas". en *Antropología*. no. 29. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. pp. 18-23.
- RODRIGUES MARINS, Simony; FEDER MAYER, Verônica y FRATUCCI AGUINALDO, Cesar. (2015). "Impactos percibidos del turismo. Un estudio comparativo con residentes y trabajadores del sector en Rio de Janeiro-Brasil". en *Estudios y Perspectivas en Turismo*. vol. 24. no. 1. Buenos Aires. Argentina: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. pp. 115-13.
- ROSAS MANTECÓN, Ana. (2006). "Turismo cultural en México: ¿un modelo alternativo?". en *Caderno CRH*. vol. 19. no. 48. Brasil: Universidade Federal da Bahía Salvador. pp. 499- 506.
- SANTICH, Barbara. (2004). "The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training". en *Hospitality Management*. vol. 23. Australia: Science Direct. pp. 15- 24.
- SERRATO GARCÍA, Marco Antoniox; RAYAS CARBAJAL, Víctor Manuel; MURILLO SALGADO, Román Tomás y DÍAZ REBOLLEDO, José Ángel. (2011). "La cultura gastronómica p'urhépecha como un gran activo turístico en

Michoacán”. en *Pasos*. vol. 9. no. 4. España: Universidad de La Laguna El Sauzal. pp. 681- 689.

SOSA ARGAEZ, Lilia Itzel y SILVESTRE CAMPOS, María Adelaida. (2018). “Evaluación de la calidad de los servicios turísticos gastronómicos en los establecimientos de alimentos y bebidas de comida tradicional regional Colimota en Manzanillo, Colima”. en *El Periplo Sustentable*. no. 35. México: Universidad Autónoma del Estado de México. pp. 151-179.

STAVENHAGEN, Rodolfo. (1992). “La cuestión étnica”. en *Estudios Sociológicos*, vol. 10. no. 28. México: El Colegio de México. pp. 53-76.

TORRES BERNIER, Enrique. (2006). “Rutas culturales. Recurso, destino y producto turístico”. en *PH*. no. 60. España: Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. pp. 84-97.

URIBE FERNÁNDEZ, Mary Luz. (2014). “La vida cotidiana como espacio de construcción social”. en *Procesos Históricos*. no. 25. Mérida. Venezuela: Universidad de los Andes. pp. 100-113.

VALVERDE VALVERDE, María del Carmen y BENAVIDES CORTÉS, María Mayela. (2017). “El turismo en México, una visión hacia el futuro”. en *Planur-e*. no. 9. España: Revista Digital. pp. 1-15.

VELARDE VALDEZ, Mónica; MALDONADO ALCUDIA, Ana Virginia del Carmen y MALDONADO ALCUDIA, Minerva Candelaria. (2009). “Pueblos Mágicos. Estrategia para el desarrollo turístico sustentable: caso Sinaloa”. en *Teoría y Praxis*. no. 6. Cozumel. México: Universidad de Quintana Roo. pp. 79-93.

VENTURINI, Edgardo. (2003). “Patrimonio cultural, turismo y desarrollo local: El camino de las estancias Jesuíticas de Córdoba”. en *Aportes y Transferencias*. vol. 1, no. 7. Argentina: Universidad Nacional de Mar de Plata. pp. 45-64.

ZAMORA ACOSTA, Elías. (2011). “Sobre patrimonio y desarrollo. Aproximación al

concepto de patrimonio cultural y su utilización en procesos de desarrollo territorial”. en *Pasos*. vol. 9. no. 1. España: Universidad de La Laguna. pp. 101-113.

ZÚÑIGA BRAVO, Federico Gerardo. (2020). “Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor”. en *Quaderns*. vol. 36. no. 2. Barcelona. España: l’Institut Català d’Antropologia. pp. 177-196.

Tesis

ÁVILA RINCÓN, Dulce Jazmín. (2019). *La comida de fiesta en Pátzcuaro. Una mirada social y cultural a través de los años*. (tesis de licenciatura). Morelia. México: Facultad de Historia de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

BLANCO CERVANTES, Emmanuel. (2015). *Conformación del paisaje alimentario urbano. Campo gastronómico y culinario en la ciudad de Hermosillo, Sonora*. (tesis de maestría). Hermosillo. México: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.

CAMPOS MORA, Georgina. (2014). *Cultura, fiestas y tradiciones y el Concurso Artístico de la Raza P’urhépecha de Zacán, Michoacán, 1971-2011*. (tesis de licenciatura). Morelia. México: Facultad de Historia de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

CAMPOS MORA, Georgina. (2019). *Patrimonio Cultural Inmaterial de Michoacán: La pirekua y la Cocina tradicional, 2003- 2010*. (tesis de maestría). Morelia. México: Facultad de Historia de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

CAMPOS QUEZADA, Ariadna Raquel. (2018). *Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del Estado de Michoacán*. (tesis de maestría). Toluca. México: Facultad de Turismo y Gastronomía de la

Universidad Autónoma del Estado de México.

CARVAJAL MEDINA, Ricardo. (2019). *La guerra en el Michoacán prehispánico en el Posclásico Tardío. Economía política, Estado y sociedad tarasca*. (tesis de licenciatura). Morelia. México: Facultad de Historia de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

GARCÍA BUSTOS, Yolanda. (2012). *Comida mexicana, patrimonio cultural de la humanidad*. (tesis de licenciatura). México: Colegio de Humanidades y Ciencias Sociales de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México.

GAXIOLA VALDOVINOS, Sandra Luz. (2014). *La cultura alimentaria en Sinaloa. De la segunda mitad del siglo XIX a principios del siglo XX*. (tesis de maestría). Culiacán. México: Facultad de Historia de la Universidad Autónoma de Sinaloa.

GERMES VILLA, Nancy Emilia. (2021). *Gastronomía y Desarrollo Local en la zona lacustre del Lago de Pátzcuaro, Michoacán. Una alternativa para la creación de rutas gastronómicas*. (tesis de maestría). Morelia. México: Facultad de Economía de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

MAGNO BADILLO, Yesica. (2016). *Una pisca de sabor francés: La lira michoacana y su curiosa colección de recetas 1894-1899*. (tesis de licenciatura). Morelia. México: Facultad de Historia de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

OJEDA DÁVILA, Lorena. (2011). *Hermanando la raza a través de dos Fiestas: El Concurso Artístico de la Raza P'urhépecha y el Año Nuevo P'urhépecha (1971-2011)*. (tesis doctoral). Sevilla: Universidad Pablo de Olavide.

Bibliografía

_____; MIJANGOS DÍAZ, Eduardo y MERCADO LÓPEZ, Eugenio (coordinadores). (2015). *Cultura, sociedad y políticas públicas. Pasado y presente del patrimonio cultural en Michoacán*. Morelia, México:

Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

_____. (1989). *México Profundo, Una civilización negada*. México: Grijalbo.

_____. (2000). *Cosas dichas*. Barcelona. España: Gedisa.

_____ y NAVA LÓPEZ Fernando (compiladores). (2016). *Identidades en venta músicas tradicionales y turismo en México*. México: Instituto de Investigaciones Sociales. Universidad Nacional Autónoma de México.

ALVARADO- SIZZO, Iliia. y LÓPEZ LÓPEZ, Álvaro (editores). (2018). *Turismo, patrimonio y representaciones espaciales*. España: Pasos.

AMÉZCUA LUNA, Jarco y SÁNCHEZ DÍAZ, Gerardo. (2015). *Pueblos indígenas de México en el siglo XXI P'urhépecha*. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

ARFUCH, Leonor. (2018). *La vida narrada: memoria, subjetividad y política*. Chile: Editorial Universitaria Villa del Mar.

ASENSIO, Raúl H. y PÉREZ GALÁN, Beatriz (editores). (2012). *¿El turismo es cosa de pobres? Patrimonio cultural, pueblos indígenas y nuevas formas de turismo en América Latina*. Perú: Pasos.

AUGÉ, MARC. (1998). *El viaje imposible: el turismo y sus imágenes*. Barcelona: Gedisa.

ÁVILA ALDAPA, Rosa Mayra. (2007). *Turismo Cultural en México*. México: Trillas.

BAK- GELLER, Sara. (2006). *Habitar una cocina*. México: Universidad de Guadalajara.

BAK-GELLER Corona, Sara y DE SUREMAIN, Charles-Édouard (coordinadores).

- (2019). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. México: El Colegio de San Luis.
- BARROS, Cristina; RÍOS SZALAY, Adalberto y JIMÉNEZ Prisciliano. (2006). *Paranguas: hogar de manjares michoacanos*. México: Lunwerg.
- BLOCH, Marc. (2012). *Introducción a la historia*. México: Fondo de Cultura Económica.
- BONFIL BATALLA, Guillermo. (1991). *Pensar nuestra cultura*. México: Alianza.
- BOURDIEU Pierre y WACQUANT Loïc. (2005). *Una invitación a la sociología reflexiva*. Argentina. Buenos Aires: Siglo XXI.
- BUENROSTRO, Marco y BARROS, Cristina. (2001). *La cocina prehispánica y colonial*. México: El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- BURKE, Peter. (2010). *Hibridismo cultural*. Madrid. España: Akal. E-book.
- CAMPORESI, Piero. (2022). *El sabor del chocolate*. España: Debate.
- CAÑADA, Ernest y GASCÓN, Jordi. (2006). *Turismo y desarrollo. Herramientas para una mirada crítica*. Managua. Nicaragua: Enlace.
- CASTELLANOS, Gonzalo. (2010). *Patrimonio Cultural. Integración y desarrollo en América Latina*. México: Fondo de Cultura Económica.
- CHAN, Nélica. (2005). *Circuitos turísticos - programación y cotización*. Argentina: Turísticas.
- CHANFÓN OLMOS, Carlos. (1994). *Temas escogidos, arquitectura del siglo XVI*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- COLOQUIO INTERNACIONAL. (2012). *La transmisión de la tradición para la salvaguardia y conservación del patrimonio cultural*. Campeche. México: El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

- CONABIO. (2013). *Identidad a través de la cultura alimentaria*. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- CORCUERA DE MANCERA, Sonia. (1999). *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. México: Fondo de Cultura Económica.
- CORONA NÚÑEZ, José. (1984). *A través de mi vida. Historia de mi pueblo*. Morelia: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- COTTOM, Bolfy. (2008). *Nación, patrimonio cultural y legislación: los debates parlamentarios y la construcción del marco jurídico federal sobre monumentos en México siglo XX*. México: Porrúa.
- DE BASALENQUE, fray Diego. (1998). *Los agustinos, aquellos misioneros hacendados*. México: El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce y MAYOL, Pierre. (2006). *La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente.
- DE ESPINOSA, fray Isidro Félix. (2003). *Crónica franciscana de Michoacán*. Morelia: UMSNH. Morevallado.
- DE LA PEÑA, Guillermo (coordinador). (2011). *La antropología y el patrimonio cultural de México*. tomo III. México: El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- DE VOS, Jan. (1997). *Vivir en frontera. La experiencia de los indios de Chiapas*, México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- DEL PASO, Fernando y DEL PASO, Socorro. (2016). *La cocina mexicana*. México: Fondo de Cultura Económica.
- época virreinal*. Morelia: Morevallado.

- ESCALANTE GONZALBO, Pablo; GONZALBO AIZPURU, Pilar; STAPLES Anne; LOYO BRAVO, Engracia; GREAVES LAINÉ, Cecilia y ZÁRATE TOSCANO, Verónica (editores). (2018). *La vida cotidiana en México*. México: El Colegio de México.
- FLORES MERCADO, Georgina. (2017). *La pirekua como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*. México: Instituto de Investigaciones Sociales. Universidad Nacional Autónoma de México.
- FLORESCANO, Enrique (compilador). (1993). *El patrimonio cultural de México*. México: Fondo de Cultura Económica.
- FONT BARNET, Alba y ANDREU BERTRAN, Jordi (coordinadores). (2017). *Turismo para el desarrollo local y la conservación*. España: Diputació Tarragona.
- FOUCAULT, Michel. (1979). *Microfísica del poder*. España: La Piqueta.
- GARCÍA CANCLINI, Néstor. (1995). *Conflictos multiculturales de la globalización*. México: Grijalbo.
- GARCÍA MORA, Carlos. (2011). *Los Tarascos y Los Purépechas*. México: TSIMARHU Estudios de etnólogos.
- GARCÍA MORA, Carlos. (2013). *La cocina purépecha en Charapan*. México: TSIMARHU Estudios de etnólogos.
- GARCÍA MORA, Carlos. (2013). *La continuidad y el cambio cultural en La Sierra de Michoacán*. México: TSIMARHU Estudios de etnólogos.
- GEERTZ, Clifford. (2003). *La interpretación de las culturas*. Barcelona. España: Gedisa.
- GONZALBO AIZPURU, Pilar y DE LOS REYES, Aurelio (coordinadores). (2006). *Historia de la vida cotidiana en México. Siglo XX: campo y ciudad*. vol. 1. tomo V. México: Fondo de Cultura Económica. El Colegio de México.

- GONZÁLEZ, Luis. (2011). *Michoacán a la mesa*. México: El Colegio de Michoacán. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Gobierno del Estado de Michoacán.
- GUTIÉRREZ DURAN, Roberto (editor) y OJEDA DÁVILA, Lorena (coordinadora editorial). (2021). *La ruta Don Vasco 500 años de Utopía*. México: secretaria de Turismo del Estado de Michoacán. Cooperación española México y secretaria de Relaciones Exteriores.
- HELLIER-TINOCO, Ruth. (2011). *Embodying Mexico Tourism, Nationalism & Performance*. New York. Estados Unidos de América. Oxford University Press.
- HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús y LÓPEZ BARRAGÁN, Esteban (coordinadores). (2019). *Michoacán Patrimonios del Alma de México*. México: El Colegio de Michoacán.
- HIRIART PARDO, Carlos. (2013). *Gestión del turismo cultural en Michoacán y sus impactos en el patrimonio monumental de Morelia y Pátzcuaro*. México: Morevalladolid.
- HIRIART PARDO, Carlos Alberto; DÁVILA MUNGUÍA, Carmen Alicia, et. al. (2021). *Michoacán. El destino que celebra la vida*. México: secretaria de Turismo de Michoacán.
- HOBBSAWM, Eric y TERENCE Ranger (editores). (2002). *La invención de la tradición*. España: Crítica.
- IÑIGO CARRERA, Juan. (2007). *El fetichismo de la mercancía bajo su forma de <<teoría de la crisis del trabajo abstracto>>*. Argentina: III Coloquio internacional de teoría crítica.
- KEMPER, Robert Van. (2003). "La cocina en Tzintzuntzan, Michoacán: tradiciones y transformaciones", en: Long, Janet (coordinadora). *Conquista y comida*.

Consecuencias del encuentro de dos mundos. México: Universidad Autónoma de México. pp. 365- 396.

KENNEDY, Diana. (2006). *Recetas para el alma*. México: Plaza Janés.

LAUDAN, Rachel. (2019). *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*. México: Fondo de Cultura Económica.

LÓPEZ AUSTIN, Alfredo. (2001). “El núcleo duro, la cosmovisión y la tradición Mesoamérica”. en: BRODA, Johanna y BÁEZ-JORGE, Félix (coordinadores). *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas en México*. México: El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. pp. 47-65.

LÓPEZ SARRELANGUE, Delfina. (1999). *La nobleza indígena de Pátzcuaro en la LOS MUNICIPIOS DE MICHOACÁN*. (1988). Colección: Enciclopedia de los municipios de México. Morelia. Michoacán: Gobierno del Estado de Michoacán.

MARTÍNEZ AGUILAR, José Manuel. (2016). *El Pátzcuaro de ayer en el imaginario*. México: secretaria de Cultura Michoacán.

MARTÍNEZ BARACS, Rodrigo. (2005). *Convivencia y utopía. El gobierno indio y español de la ciudad de Mechuacán, 1521-1508*. México: Fondo de Cultura Económica. El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Instituto Nacional de Antropología e Historia.

MENDOZA ACEVEDO, Mariana; LÓPEZ OJEDA, Andrés y SERRANO BARQUÍN, Carolina. (2021). “Discusión de la belleza de lo intangible a través de la valoración estética a la gastronomía tradicional”. en HERNÁNDEZ LÓPEZ, Ricardo; LÓPEZ OJEDA, Andrés; FAVILA CISNEROS, Héctor Javier y GUZMÁN HERNÁNDEZ, Celia (coordinadores). *Gastronomía y patrimonio. Estética de lo intangible*. México: Universidad Autónoma del Estado de México. pp. 47- 104.

- MOLINA DEL VILLAR, América. (2014). "Remedios contra la enfermedad y el hambre". en GONZALBO AIZPURU, Pilar (coordinadora). *Historia de la vida cotidiana en México. El siglo XVIII: entre tradición y cambio*. tomo III. México: Fondo de Cultura Económica. El Colegio de México. pp. 179-212.
- MORENO, Juan José. (1983). *Fragmentos de la vida y virtudes de don Vasco de Quiroga*. México: UMSNH.
- MORÉRE MOLINERO, Nuria y PERELLÓ OLIVER, Salvador. (2013). *Turismo Cultural. Patrimonio, museos y empleabilidad*. Madrid, España: Escuela de Organización Industrial.
[http://www.turismoculturalun.org.ar/pdfs/El turismo Cultural Patrimonio museos y empleabilidad.pdf](http://www.turismoculturalun.org.ar/pdfs/El_turismo_Cultural_Patrimonio_museos_y_empleabilidad.pdf) recuperado el 02 de junio de 2019.
- MUNICIPIOS Y TENENCIAS DE MICHOACÁN. (2003). Morelia, México: Centro Estatal de Desarrollo Municipal.
- MUÑOZ ZURITA, Ricardo. (2012). *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. México: Larousse.
- OBRA SOCIAL. FUNDACIÓN "LA CAIXA". (2008). *Turismo para el Desarrollo*. España: Fundación "La Caixa".
- OECD. (2009). *The impact of culture on tourism*. Paris: secretaria de Turismo de México.
- OEHMICHEN BAZÁN, Cristina (editora). (2013). *Enfoques antropológicos sobre el turismo contemporáneo*. México: Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- OJEDA DÁVILA, Lorena. (2006). *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhépecha*. Morelia, México: Gobierno del Estado de Michoacán.
- ORTIZ, Renato. (1994). *Mundialização e cultura*. Sao Paulo: Brasiliense.

- PATRIMONIO CULTURAL Y TURISMO (coordinadores). (varios). *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo. <https://ilamdocs.org/cat/639/> recuperado el 02 de junio de 2019.
- PATRIMONIO CULTURAL, DESARROLLO Y TURISMO (coordinadores). (2004). *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*. México: El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- PÉREZ GARCÍA, Héctor. (2014). *Historia de la gastronomía en México*. México: El Colegio de Jalisco.
- PILCHER, Jeffrey. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- RAMOS MONTES DE OCA, Melchor. (2004). *La vuelta a Pátzcuaro en 36 fiesta*. Morelia. Michoacán: Morevallado.
- REY, GERMAN. (2009). *Industrias culturales, creatividad y desarrollo*. Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. no. 10. España: Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación.
- RICOEUR, Paul. (2013). *La memoria, la Historia, el olvido*. Argentina: Fondo de Cultura Económica.
- RODRÍGUEZ, Claudia; PÉREZ Erika y GARCÍA Salvador. (2017). "Pátzcuaro, Michoacán. Contraste entre la realidad y la información pública". en: López Levi, Liliana; Valverde Valverde, Carmen y Figueroa Díaz, María Elena (coordinadores). *Pueblos mágicos una visión interdisciplinaria*. vol. III. México: Universidad Autónoma Metropolitana. pp. 47-69.

- ROJAS DE ESCALONA, B. (2010). *Investigación cuantitativa. Fundamentos y praxis*. Venezuela: FEDUPEL.
- SAID, Edward (2004). *Cultura e Imperialismo*. Barcelona: Anagrama.
- SEIDENSTICKER, Edward. (1983). *Low City High City*. Londres: Harvard University Press.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París: Unesco.
- UNESCO. (2009). *Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad*. España: Ministerio de Asuntos Exteriores y de Colaboración España. Unesco.
- UNESCO. (2010). *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán*. París: Unesco.
- VILA PERNAS, Miguel. (2008). *Guía gastronómica de Santiago de Compostela*. España: Turismo de Santiago.
- WEBER, Max. (1991). *Parlamento y Gobierno*. Madrid: Alianza.
- WILLIAMS, Stephen. (2009). *Tourism Geography. A new Synthesis*, London: Routledge.

Folletos

El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. *El A B C del Patrimonio cultural y turismo*. México: El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

_____ . *Patrimonio cultural inmaterial y turismo: salvaguarda y oportunidades*. México: El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Gobierno del Estado de Michoacán. (2015-2021). *Gastronomía Michoacana*. Folleto turístico.

Páginas Web

DATA MÉXICO, link

Diario Oficial de la Federación. (05/10/2020). "5 de octubre de cada año como el "Día Nacional de los Pueblos Mágicos". Visto en línea: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5601853&fecha=05/10/2020#gsc.tab=0 02 de diciembre de 2020.

Diario Oficial de la Federación. (14/10/2016). "Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, el 16 de noviembre de cada año". Visto en línea: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5456816&fecha=14/10/2016#gsc.tab=0 02 de junio de 2019.

Diccionario de la Real Academia Española. Visto en línea: <https://dle.rae.es/> 27 de marzo de 2020.

Diccionario del Español de México. Visto en línea: <https://dem.colmex.mx/> 27 de marzo de 2020.

ENTORNO TURÍSTICO HABLEMOS DE TURISMO, link <https://www.entornoturistico.com/impactos-socioculturales-positivos-y-negativos-del-turismo/> recuperado el 15 de diciembre de 2020.

<https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/patzcuaro> recuperado el 01 de octubre de 2023.

INEGI. Marco Geoestadístico Municipal INEGI 2020, link www.cuentame.inegi.org.mx recuperado el 11 de marzo de 2020.

MAXWELL Lathrop. (1973). *Diccionario purépecha*. Visto en línea: <https://pueblosoriginarios.com/lenguas/purepecha.php> 27 de marzo de 2020.

Proyecto editorial PACUMI. (2020). *La tradición gastronómica de Michoacán*. Fue redactado por Sandra Aguilera Anaya. BiblioCast - Divulgación y Academia.

Trascripciones de Georgina Campos Mora. Visto en línea: <https://www.spreaker.com/user/bibliocast/cocineras-pdcst> 30 de noviembre de 2021.

Pueblos Mágicos de México | Secretaría de Turismo, link <https://www.gob.mx/sectur/articulos/pueblos-magicos-206528> recuperado el 22 de abril de 2020.

Setur de Turismo del Estado de Michoacán. (2020). “Cocineras tradicionales y la Unesco”. Video realizado por la Setur del Estado de Michoacán en conmemoración del décimo aniversario de la declaratoria de la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la Unesco en noviembre 17 de 2020. Trascripciones de Georgina Campos Mora. Visto en línea: <https://www.facebook.com/SeturMich/videos/3682606311836152> 27 de diciembre de 2020.

Setur del Estado de Michoacán. (2020). “Cocineras tradicionales”. Videos realizados por la Setur del Estado de Michoacán en conmemoración del décimo aniversario de la declaratoria de la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la Unesco. *Webinar*. Trascripciones de Georgina Campos Mora. Visto en línea: <https://www.facebook.com/SeturMich/videos> 27 de diciembre de 2020.

Setur. (01/12/2020). “Anuncia la Secretaría de Turismo once nuevos Pueblos Mágicos”. Visto en línea: <https://www.gob.mx/sectur/prensa/anuncia-la-secretaria-de-turismo-once-nuevos-pueblos-magicos#:~:text=Se%20ubican%20en%20los%20estados,San%20Luis%20Potos%C3%AD%20y%20Yucat%C3%A1n.&text=Con%20estas%20denominaciones%2C%20el%20pa%C3%ADs,destinos%20tur%C3%ADsticos%20de%20primera%20calidad> 27 de diciembre de 2021.

Unesco en México, conferencia mundial sobre las políticas culturales en México, declaración sobre el concepto de cultura.

<http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/> recuperado el 02 de junio de 2019.

Unesco se une al lanzamiento del Año Internacional del Turismo Sostenible 2017 <http://www.lacult.unesco.org/noticias/showitem.php?lg=1&id=4943> recuperado el 02 de junio de 2019.

Unesco. (2010). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*. Visto en línea: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400> 02 de junio de 2019.

Youtube Culturas Populares. (2014). *Coloquio Cocina Michoacana Patrimonio Cultural en Movimiento*. Morelia. México: Universidad Vasco de Quiroga, Universidad Nacional Autónoma de México y Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Visto en: <https://www.youtube.com/user/pacmycmichoacan> 02 de septiembre de 2022, transcripciones de Georgina Campos Mora.

Youtube Vive Michoacán. (2018). *Cocinera Tradicional Juana Bravo con Carolina Rocha*. Visto en: <https://www.youtube.com/watch?v=R2Q8BwgZZGM> 30 de noviembre de 2021, transcripciones de Georgina Campos Mora.

Entrevistas

Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 28 de febrero de 2015.

Entrevista a Esperanza Galván Hernández por Georgina Campos Mora, Zacán Mich., 17 de abril de 2019, sesión 2.

Entrevista a Isrrael Fuentes Curis por Georgina Campos Mora, Pátzcuaro Mich., 02 de diciembre 2022.

Entrevista a Jaime Hernández Díaz por Georgina Campos Mora, Morelia, Mich., 8 de agosto de 2019.

Entrevista a Luis Fernando Montes Morales por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 24 de mayo de 2019.

Entrevista a Medardo Méndez Alfaro por Georgina Campos Mora, Morelia Mich., 08 de mayo de 2019, sesión 3.

Entrevista a Victoria González Chávez por Georgina Campos Mora, Morelia, Michoacán, 25 de mayo de 2023.

Entrevista a Yunuén Velázquez González por Georgina Campos Mora, Morelia, Michoacán, 25 de mayo de 2023.