



UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO



a la historia por la
verdad, la inteligencia
y el arte

FACULTAD DE HISTORIA

La Cocina Tradicional de Santa Fe de la Laguna como un elemento de identidad cultural en la primera década del Siglo XXI

TESINA

Que presenta

Jaime Gabriel Álvarez Cervantes

Para obtener el grado de Licenciado en Historia

Asesor: Dr. Carlos Domingo Méndez Moreno

Morelia, Michoacán. Noviembre de 2024

INDICE

Índice.....	1
Resumen.....	3
Abstract.....	3
Introducción.....	4
Capítulo I Cocina Tradicional e Identidad Cultural.....	17
1.1 Contexto histórico de la Cocina Tradicional.....	17
1.2 Definición de la Cocina Tradicional Mexicana.....	21
1.3 Identidad Cultural en una Comunidad Indígena	28
1.4 La Cocina Tradicional dentro de la Identidad Cultural	35
Capítulo II Antecedentes de la Cocina Tradicional de Santa Fe de la Laguna.....	41
2.1 Ubicación Geográfica y Demografía se Santa Fe de la Laguna	42
2.2 Breve Historia de Santa Fe de la Laguna	46
2.3 Origen de la Cocina Tradicional de Santa Fe de la Laguna	51
2.4 Fiestas, Rituales y Ceremonias de Santa Fe de la Laguna	55
Capítulo III Rescate, Preservación y Difusión de la Concina Tradicional de Santa Fe de la Laguna	68
3.1 Frente a la Llegada de Comidas Rápidas.....	68
3.2 Políticas Públicas. Programas gubernamentales para difundir la cocina tradicional de las comunidades indígenas	72
3.3 Fundaciones privadas que fomentan la cocina tradicional de las comunidades indígenas	81
3.4 Estrategias de las cocineras tradicionales para el rescate, preservación y difusión de su cocina	86
Conclusiones	89
Documentos.....	94
Hemerografía	94
Bibliografía.....	97

Fuentes en línea	99
Imágenes	105

RESUMEN

Esta investigación explora la relación entre la cocina tradicional y la identidad cultural en comunidades indígenas, tomando como caso de estudio a Santa Fe de la Laguna en la primera década del siglo XXI. El objetivo principal es comprender cómo la cocina tradicional contribuye a la construcción y preservación de la identidad cultural, además de analizar las estrategias implementadas por la comunidad, el gobierno estatal y, en particular, las cocineras tradicionales para rescatar, preservar y difundir este patrimonio culinario.

La metodología empleada corresponde al enfoque etnohistórico, permitiendo analizar los antecedentes históricos de la cocina tradicional de Santa Fe de la Laguna y su vinculación con la identidad cultural de la comunidad. Los resultados revelan que la cocina tradicional no solo refuerza el sentido de pertenencia y continuidad cultural, sino que también enfrenta retos significativos, como el impacto de nuevas prácticas alimentarias, la popularización de la comida rápida y el consumo de productos ultraprocesados.

A partir de este análisis, se concluye que la cocina tradicional es un pilar fundamental de la identidad cultural en Santa Fe de la Laguna. Sin embargo, su preservación exige una colaboración estrecha entre las comunidades, las instituciones gubernamentales y las iniciativas de las cocineras tradicionales, quienes desempeñan un papel central en la transmisión de conocimientos y valores culturales a las nuevas generaciones.

Palabras clave: cocina tradicional, identidad cultural, Santa Fe de la Laguna, etnohistoria, comunidades indígenas.

ABSTRACT

This study explores the relationship between traditional cuisine and cultural identity in indigenous communities, focusing on Santa Fe de la Laguna during the first decade of the 21st century. The main objective is to understand how traditional cuisine contributes to the construction and preservation of cultural identity, as well as to analyze the strategies implemented by the community, the state government, and especially the traditional cooks to rescue, preserve, and promote this culinary heritage.

The research employs an ethnohistorical approach, which allows for the analysis of the historical background of Santa Fe de la Laguna's traditional cuisine and its connection to the community's cultural identity. The findings reveal that traditional cuisine not only strengthens the sense of belonging and cultural continuity but also faces significant challenges, such as the influence of new dietary practices, the rise of fast food, and the consumption of ultra-processed products.

This analysis concludes that traditional cuisine is a cornerstone of cultural identity in Santa Fe de la Laguna. However, its preservation requires close collaboration between communities, governmental institutions, and the initiatives of traditional cooks, who play a vital role in transmitting knowledge and cultural values to younger generations.

INTRODUCCIÓN

El tema que nos ocupa es el de la Cocina Tradicional de Santa Fe de la Laguna vista como un elemento de Identidad Cultural en la primera década del siglo XXI, pues es al final de esta época, es decir en el año 2010, que la cocina tradicional de Michoacán es reconocida como la más representativa de la Cocina Tradicional Mexicana y ésta, a su vez, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO, donde se fusionan siglos de tradición y cultura ancestral, sumado a la preparación artesanal de los diversos alimentos que han nutrido a su gente a lo largo de la historia. Es en este lapso de tiempo donde analizaremos los antecedentes que llevaron a la cocina tradicional a ser reconocida de manera internacional por la UNESCO.

Teniendo como hipótesis que la cocina es parte fundamental de la identidad cultural de las comunidades indígenas, en este caso, Santa Fe de la Laguna, se analizará el papel determinante que tiene la alimentación y las tradiciones alimentarias con la cultura, pues la comida y la forma en que se prepara son componentes de la identidad cultural de los grupos humanos. Es a través de la comida que se transmiten y mantienen tradiciones, valores, creencias y conocimientos que se heredan de generación en generación. Por lo que nos proponemos saber ¿Cómo es que la cocina tradicional de Santa Fe de la Laguna cumple la función de elemento de su identidad cultural del 2000 al 2010?

Partiendo del objetivo general de comprender la relación que se da entre la Cocina Tradicional y la Identidad Cultural en las comunidades indígenas como es el caso de Santa Fe de la Laguna, ubicando la temporalidad de esta investigación del 2000 al 2010, ya que es al final de esta década cuando la Cocina Tradicional mexicana es declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la humanidad por parte de la UNESCO.

De donde se desprenden los siguientes objetivos específicos: Entender cuál es la relación que existe entre la Cocina Tradicional y la Identidad Cultural; Develar los antecedentes históricos de la Cocina Tradicional de Santa Fe de la Laguna como parte de la Identidad Cultural de dicha comunidad indígena; y Descubrir las estrategias que utilizan tanto la comunidad de Santa Fe de la Laguna como el Gobierno del Estado para rescatar, preservar y difundir la cocina tradicional para seguir fortaleciendo la identidad cultural.

El problema de la Identidad cultural y la cocina tradicional ha sido abordado por investigadores de diferentes disciplinas y, desde diversos aspectos; por ejemplo, Lilia Hernández en su obra *De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones*, hace un acercamiento a la definición de cocina tradicional “asumida desde tiempo atrás, reproducida por diversas generaciones, que se aplica a los ingredientes, a las formas de ver y de concebir a los alimentos; 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”¹.

De acuerdo con Gabriela Cervantes “La Cocina Tradicional se elabora de manera artesanal, utilizando leña o carbón como fuentes de energía, productos cultivados directamente del huerto de traspatio o de la comunidad”², las cocineras utilizan utensilios de cocina de origen ancestral como el metate y molcajete de piedra, ollas y cazuelas de barro, no son producidas en serie y conservan las centenarias recetas de las abuelas, que es por lo que se le considera un producto artesanal.

1 Hernández, Lilia, “De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones”, Revista digital Diario de Campo, N°4, INAH, 2018, pp. 15-27, México, p. 21. Disponible en: <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/13335>, consultado el 06 de julio de 2023.

2 Cervantes Trejo, Gabriela, “El Empoderamiento en las Cocineras Tradicionales de la región de Pátzcuaro, Michoacán desde la Economía Social Solidaria”, *Tesis doctoral inédita, Universidad de Guanajuato*, 2023. Pp. 93-94.

Concepción Álvarez sostiene que casi todos los pueblos del mundo tienen una cocina característica y propia, llámese local, regional o nacional; típica o tradicional. Es esta última la que ha pasado de generación en generación, heredando no solo su sabor sino sus costumbres, rituales y su idiosincrasia, es a la que se le atribuyen valores como lazos sentimentales y afectivos, esta cocina se convierte en un capítulo importante de la historia cotidiana de los pueblos³ y es la que permite que se forje la identidad cultural.

Para Montanari la importancia del estudio de la cocina radica en que por medio de ésta “se concibe una alimentación característica. Cuando se da el acto de comer como celebración, a nivel familiar o grupal, comienza a surgir una comida que une e identifica, y salvaguarda la naturaleza de los pueblos”⁴.

Gracias a que la Cocina Tradicional se transmite de generación en generación, en las distintas comunidades indígenas de Michoacán, es palpable que “la cocina michoacana conserva hoy en día las recetas tradicionales de cada uno de sus múltiples platillos incluyendo el método de preparación conocido como el molido en metate. Los ingredientes son regionales”⁵.

Dado que la cocina tradicional se elabora de manera artesanal, entonces cabe dentro de la categoría de las artesanías. La artesanía, según Saumett es una construcción social y representa un patrimonio cultural de cada región. Se trata del reconocimiento y respeto por lo propio y por los productos típicos que expresan y mantienen viva la cultura⁶. La artesanía es un producto de origen popular, ya que la persona que la realiza es aquella que hereda el conocimiento y domina el oficio.

3 Álvarez Sagastibelza, Concepción, *Diccionario de Cocina y Hostelería*, R AND B San Sebastián, España, 1996, p. 19.

4Montanari, Massimo, *El Mundo en la Cocina: Historia, identidad, intercambios*, Paidós, Buenos Aires, Argentina, 2003, P. 29.

5 García, Eduardo, 24 “*platillos deliciosos que tienes que probar en Michoacán*”, en *Matador Network*, visitado el 23 de enero de 2023, disponible en: <https://matadornetwork.com/es/24-platillos-deliciosos-que-tienes-que-probar-en-michoacán/>, consultado el 16 de julio de 2023.

6 Saumett, Hernán “Artesanía: Expresión popular de las tradiciones en el arte popular”, Estado del arte del sector artesanal en Latinoamérica: una mirada a través de la investigación realizada por la Red Iberoamericana de Innovación y transferencia de tecnología para el fortalecimiento artesanal, en RITFA, Universidad Simón Bolívar, 2014, p. 9-24.

Para la elaboración de este trabajo se utilizó el método de la microhistoria, que de acuerdo con Ginzburg, busca analizar y comprender la vida cotidiana, las prácticas culturales, las relaciones sociales y los eventos aparentemente insignificantes en un nivel local y particular. En lugar de narrar grandes acontecimientos históricos o tendencias generales, este enfoque historiográfico se concentra en las particularidades y singularidades de situaciones específicas. Mediante la atención al detalle y al contexto local, intenta revelar patrones ocultos, conexiones inesperadas y comprender las formas en que los actores anónimos y las personas comunes influyeron en la historia⁷.

En pocas palabras, el enfoque microhistórico busca enfocarnos en lo concreto y local, dándole valor a lo pequeño, permitiéndonos hilar los aspectos más amplios de la cultura y lo cotidiano, para comprender mejor el contexto histórico de las sociedades.

Para el desarrollo de la presente investigación, utilizamos el método de la “Descripción Densa” que Clifford Geertz presenta desde la antropología en su obra, *La interpretación de las culturas*, para Geertz la descripción densa involucra mucho más que la observación superficial de un fenómeno, sino que se debe profundizar en la comprensión de su contexto cultural y significado, analizando sus símbolos, rituales, prácticas y comportamientos en un contexto más amplio. Esto implica situar un evento determinado dentro de su contexto cultural, es decir, considerar las creencias, valores, normas y símbolos culturales que influyen en el comportamiento de las personas. Intentar comprender el significado subyacente detrás de una acción o evento cultural. Geertz enfatiza la importancia de interpretar los símbolos y signos culturales para captar la comprensión que las personas tienen de su propio mundo⁸.

Para dicho enfoque, es necesario desarrollar una descripción detallada y enriquecida de la situación estudiada, a la vez que se observa profundamente lo que sucede, se capturan las sutilezas y matices de la interacción y el papel que juega la cultura. Geertz hace énfasis en que el investigador debe mantener conciencia de la Interpretación del Observador, es decir, que seamos conscientes de nuestros propios sesgos culturales y preconcepciones al

7 Ginzburg, Carlo, *El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI*, Munchnik Editores S.A, Barcelona, 1997, pp.4-5.

8 Geertz, Clifford, *La interpretación de las culturas*, Gedisa editorial, Barcelona, 2003, pp. 21-22.

realizar descripciones densas. Se debe reconocer que nuestra interpretación es en gran parte subjetiva, y puede estar influenciada por la propia perspectiva cultural⁹.

Así también, complementamos esta investigación con la pregunta epistemológica que se hizo Leopoldo Zea en 1953, de si es posible elaborar una ciencia no eurocéntrica. La cual ha tenido muchas respuestas a lo largo y ancho de Latinoamérica como la Filosofía de la Liberación de Enrique Dussel; la de la Pedagogía de la liberación de Paulo Freire en su *Pedagogía del oprimido*; la de Severo Iglesias con la elaboración de una ciencia propia de las ciencias sociales, cuya objetividad ya no se basa en las pruebas materiales, sino en la racionalidad¹⁰, que cuestiona la universalidad y la objetividad aún de las Ciencias Naturales e, incluso, de las exactas, propias de la Epistemología eurocéntrica; otra respuesta fue de la decolonialidad del saber de Aníbal Quijano ya que descubre que desde que los europeos descubrieron y conquistaron este continente “llevaron a la elaboración de una perspectiva eurocéntrica de conocimiento y con ella a la elaboración teórica de la idea de raza como naturalización de esas relaciones coloniales de dominación entre europeos y no europeos”¹¹, y la que parte desde una Epistemología del sur en la que son muy apreciados los saberes, los mitos y las creencias populares y ancestrales, que el eurocentrismo deja fuera de la cientificidad en cuya cosmovisión “La comprensión del mundo es mucho más amplia que la comprensión occidental del mundo y por eso la transformación del mundo puede también ocurrir por vías, modos, métodos, impensables para occidente”¹².

A partir del descubrimiento y conquista del continente americano, América se constituyó en la primera identidad, como un nuevo patrón de poder mundial, donde aparecieron nuevas identidades, los europeos despojaron de su gentilicio a los naturales de América, aztecas, mayas, purépecha o incas y les impusieron el de indios¹³, mientras que los conquistadores que eran genoveses, castellanos, gallegos, lusitanos, entre otros, pasaron a ser simplemente europeos.

9 *Ibidem*, p. 24.

10 Iglesias, Severo, *Epistemología de lo social*, Ed. IMCED, Morelia, 1996.

11 Quijano, Aníbal, *Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina*, CLACSO, Buenos Aires, Colonialidad del Poder, Eurocentrismo y América Latina, 2014, p. 779, disponible en <https://biblioteca-repositorio.clacso.edu.ar/handle/CLACSO/16249>, consultado el 27 de mayo de 2023.

12 De Sousa Santos, Boaventura, *Una epistemología del sur: la reinención del conocimiento y la emancipación social*, CLACSO y Siglo XXI editores, Madrid, 2018, p. 16.

13 Quijano, Aníbal, *Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina... Op. Cit.* P. 778.

Las formas de dominación colonial del pasado europeo se impusieron en su totalidad y simultáneamente en América, como la esclavitud de la antigüedad, la servil feudal y la asalariada de la modernidad, para el control del trabajo y sus productos destinados a un incipiente mercado mundial¹⁴.

El concepto de Estado-nación ha cobrado fuerza en el sistema capitalista durante los últimos cinco siglos, periodo que los europeos han llamado de la *modernidad*, la era del desarrollo. En este periodo han aparecido conceptos como el de desarrollo, modernidad, ciencia moderna, liberalismo, y desde el final de la segunda Guerra Mundial han surgido sus correspondientes instituciones mundiales como el BM, FMI y la OCDE, pero también conceptos como el de Tercer Mundo, indígenas, analfabetismo y subdesarrollo.

Cuando hablamos de la Epistemología del sur, debemos aclarar que no se trata de un sur geográfico, afirma De Sousa Santos, sino de un sur metafórico por anteposición al norte desarrollado, y son un reclamo de nuevos procesos de producción y de valorización de conocimientos válidos, científicos y no científicos, de nuevas relaciones entre diferentes tipos de conocimientos, a partir de los movimientos sociales que han sufrido opresión, destrucción o discriminación por parte del capitalismo, los cuales tienen una cosmovisión diferente.

No obstante, las Epistemologías del sur deben dialogar y confrontarse entre ellas y con las epistemologías eurocéntricas, porque a diferencia de éstas, las del sur son incluyentes con las otras epistemologías, como las visiones indígenas, feministas, de la comunidad LGBT, entre otras, dando como resultado nuevas culturas híbridas¹⁵.

Se le denomina pueblos indígenas a los grupos étnicos que habitan un territorio de forma originaria y que precede a la llegada de otras etnias al mismo, por lo que se puede considerar población oriunda. Generalmente construyen su identidad a partir de su lengua,

14 Quijano, Aníbal, *Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina... Op. Cit.* P. 780.

15 Canclini García, Néstor, *Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*, Grijalbo, México, 1990, pp. 200-201.

indumentaria, tradiciones, cultura y rasgos físicos¹⁶. Cabe señalar que lo indígena no puede existir sin su contraparte externa, es decir lo europeo, y por lo tanto de lo mestizo.

Los pueblos indígenas de Latinoamérica, como es el caso de los de Michoacán, aparte de tener su propia cosmovisión, conservan su propia identidad cultural, reconocida en sus elementos constitutivos como son “territorio ocupado, composición demográfica, lengua, instituciones sociales, rasgos culturales, entre otros. Establecer su unidad a través del tiempo remitiría a su memoria histórica y a la persistencia de sus mitos fundadores”¹⁷. Cada miembro de esa comunidad reconoce esos valores como suyos y actúa en consecuencia, forjando con la suma de esas prácticas individuales esa identidad cultural colectiva, que se complementa con el reconocimiento de dicha comunidad a cada uno de sus miembros, de tal manera que nadie de fuera puede usurpar la identidad indígena.

Laura Collin, ha señalado que el éxito del mercado consistió en la sustitución de los productos locales por productos industriales, cuya adquisición requiere de dinero, desvalorizando los bienes locales y los conocimientos para elaborarlos, los productos industriales fueron convertidos en bienes sobrevalorados y proveedores de *status*, mientras que los tradicionales son motivo de desprestigio y falta de desarrollo, en lo que participan la descalificación y el regateo, como es el caso de los productos artesanales que se ofrecen en las comunidades indígenas¹⁸, entre los que se encuentra la cocina tradicional de Santa Fe de la Laguna, en Michoacán.

Por lo que es necesario, regresar la mirada a nuestros orígenes, a la comunidad indígena, donde se sigue practicando la Economía Social Solidaria, la que produce solo lo que se necesita, la cual respeta a la naturaleza y deja espacio para estrechar las verdaderas redes sociales en una familia ampliada, y para cultivar las artes, el deporte, la filosofía y la fiesta¹⁹, todo ello implica un retorno a las culturas populares, sobre todo a las indígenas, como una tarea impostergable de las ciencias sociales, como la Historia.

16 México Desconocido, “Indígenas y pueblo originarios, ¿qué son y a quiénes se les denomina así?”, México Desconocido, disponible en <https://www.mexicodesconocido.com.mx/indigenas-y-pueblos-originarios.html>, consultado el 22 de noviembre de 2023.

17 Villoro, Luis, *Estado plural, pluralidad de culturas*, Paidós, UNAM, México, 1998, pp. 73-74.

18 Collin Harguindeguy, Laura, *Economía Solidaria: local y diversa*, Colegio de Tlaxcala, CAEA, México, 2014, p. 14.

19 *Ibid.*

En la presente investigación abordaremos la Cocina Tradicional de Santa Fe de la Laguna vista o empleada como un elemento de Identidad Cultural en la primera década del siglo XXI, pues es al final de esta época, es decir en el año 2010, que la cocina tradicional de Michoacán es reconocida como la más representativa de la Cocina Tradicional Mexicana y ésta, a su vez, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO, donde se fusionan siglos de tradición y cultura ancestral, sumado a la preparación artesanal de los diversos platillos que han nutrido a su gente a lo largo de la historia. Es en este lapso de tiempo donde analizaremos los antecedentes que llevaron a la cocina tradicional a ser reconocida de manera internacional por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, enfocándonos en el caso de Santa Fe de la Laguna.

La Cocina Tradicional de Santa Fe de la Laguna como un elemento de identidad cultural en la primera década del Siglo XXI, tiene como principal objetivo comprender la relación que se da entre la Cocina Tradicional y la Identidad Cultural en las comunidades indígenas como es el caso de Santa Fe de la Laguna, viendo a la cocina tradicional como un producto artesanal, cuya supervivencia se encuentra amenazada por las embestidas que el efecto de la globalización ha tenido a nivel global, a través de nuevas prácticas alimenticias y las comidas rápidas. Veremos también cómo influye el reconocimiento como patrimonio inmaterial de la humanidad de la cocina tradicional en esta lucha por preservar la cocina tradicional frente a este nuevo panorama, y cómo influye sobre la identidad cultural.

Se puede definir a la Cultura como un conjunto de ideas derivadas de la filosofía, de la ciencia, del arte y de la moral, que rigen a una determinada sociedad durante un periodo de tiempo, por lo tanto, tiene un carácter relativo e histórico; es decir, que depende del espacio y del tiempo en que se desarrolla, cambia al cambiar aquellos factores. Mario Teodoro Ramírez, le da a la cultura un sentido dialéctico “El reino de la cultura –la técnica, el arte, el conocimiento, la filosofía, la ética y la interacción social- es el reino en el que se despliega aquél ser, el hombre, que tiene por misión autoformarse, hacerse a sí mismo”²⁰, y es que así como el ser humano hace a la cultura, la cultura, a su vez, forma al ser humano, es el cultivo de sí mismo.

20 Ramírez Cobián, Mario Teodoro, *La cultura como autoformación del hombre*, Filosofía de la Cultura, UMSNH, Morelia, 1995, p. 44.

Dentro de la visión de Clifford Geertz, la cultura es un documento activo, que se escribe y se reescribe constantemente, un sistema de significados compartidos manifestados mediante símbolos y practicas simbólicas en la vida de los individuos y en las sociedades, naturaleza sumamente compleja, comprender la cultura implica explorar los significados culturales que subyacen a las acciones y expresiones humanas²¹. Para Geertz, la cultura no es sólo una serie de comportamientos y/o prácticas tangibles, sino un sistema de signos con significados específicos. Estos signos pueden ser gestos, palabras, objetos, arte, rituales, comida, entre otros elementos que las personas utilizan para expresar y comunicar sus creencias, valores, y su cosmovisión.²²

La Cultura no es la resultante de la acción del individuo, sino de la colectividad, la cual reconoce como suya, se identifica con ella, de lo que surge la categoría de Identidad Cultural, como lo maneja Librado Godoy, “La identidad cultural de un pueblo es producto de la colectividad y se define históricamente a través de múltiples aspectos, como son la lengua, las relaciones sociales y sus comportamientos colectivos, ritos y ceremonias propias”²³, a lo que se agrega la cocina tradicional, la vestimenta, la fiesta, entre otras.

Para Geertz, el cómo los individuos dan sentido a sus vidas a través de símbolos culturales y cómo estos símbolos dan forma a la identidad individual y grupal²⁴. Mientras que para Fredrik Barth, la identidad no se basa en características innatas o culturales esenciales, sino que surge de las interacciones sociales y en las relaciones entre los grupos. Él definió la identidad étnica como una ‘etnicidad situacional’, lo que significa que las personas construyen su identidad étnica en función de las interacciones interpersonales, con otros grupos y las percepciones mutuas²⁵. De acuerdo con Barth, los grupos étnicos no son unidades herméticas ni aisladas, sino más bien fluidas y permeables, pues de las interacciones con grupos externos nace la autopercepción, es decir cómo se ven ellos frente

21 Geertz, Clifford, *La interpretación de las culturas...* Op. Cit. Pp. 24-26.

22 *Ibíd.*

23 Godoy, Librado, *Identidad cultural de ciudad Lázaro Cárdenas, Michoacán*, H. Ayuntamiento de Lázaro Cárdenas, Morelia, 2017, p. 33.

24 Geertz, Clifford, *La interpretación de las culturas...* Op. Cit. P. 43.

25 Barth, Fredrik, *Los Grupos Étnicos y sus Fronteras*, Fondo de Cultura Económica, México, 1976, p. 45.

a los otros, y esto influye como cómo se definen y cómo se experimenta la identidad étnica²⁶.

La comida, más allá de cubrir una necesidad fisiológica constituye un fenómeno cultural y social, ya que está estrechamente relacionada con prácticas culturales y simbolismos, además de que los alimentos de cada región son el resultado no sólo de los recursos naturales ahí existentes, sino que son el resultado de las interacciones humanas con diferentes factores económicos, religiosos, históricos, entre otros. La comida puede ser un medio de expresión de la identidad cultural, la religión y las tradiciones. Además, la comida puede tener significados simbólicos y emocionales, y puede ser un punto focal de interacción social y celebración²⁷.

Nuestra Comida es cultura por excelencia. La forma que tenemos los seres humanos de obtener los alimentos es ya cultura, sea mediante “el aprovechamiento del bosque (recolección, caza, pastoreo)”²⁸, o mediante el cultivo del campo (agricultura y ganadería), la cultura también está presente en su elaboración, ya sea mediante el asado o el hervido, lo que implica el uso controlado del fuego y de utensilios de cocina, y también es cultura el acto de consumir la comida, ya que comemos de una manera diferente a como lo hacen los animales.

Al mismo tiempo, la cocina no es únicamente el espacio físico donde se preparan los alimentos, sino que es todo un complejo sistema que comprende actividades, prácticas, símbolos y significados que permanecen arraigados dentro de la sociedad, en la cultura y en la historia de una comunidad en particular. La cocina no se limita a la preparación de comidas, sino que también abarca aspectos como la selección de ingredientes, los métodos de cocción, las tradiciones culinarias, normas sociales en torno a la comida y cómo esto se relaciona con todos los aspectos de la vida humana²⁹.

La Tradición es considerada como la preservación de conocimientos, valores y técnicas para la elaboración de un bien cultural. “Es tradición cuando está constituida por

26 Ibídem. P. 46

27 Douglas, Mary, *Food in the social order. Studies of food and festivities in three american communities*, Russell Sage Fundation, Nueva York, 1984, pp. 5-6.

28 Montanari, Massimo, *Comida como cultura*, Trea, Gijón, Asturias, 2004, p. 17.

29 Lévi-Strauss, Claude, *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*, Fondo de Cultura Económica, 2002, pp. 26-27.

los conocimientos, las técnicas y los valores que nos han sido transmitidos”³⁰, para elaborar un bien que se pueda considerar como patrimonio cultural de una comunidad, ya sea una artesanía, una comida o una celebración. Pero como todo está cambiando la cultura está siempre entre la tradición y la innovación.

Para Diana Kennedy, en su obra, *El arte de la cocina mexicana*, la Cocina Tradicional es el resultado de la interacción entre los ingredientes locales, las técnicas de preparación y las influencias culturales. Se destaca la importancia de utilizar productos frescos y de temporada, así como de respetar los métodos de preparación tradicionales para preservar los sabores y las texturas de los platos³¹, conocimientos que han sido compartidos de generación en generación a través del tiempo.

El concepto de "patrimonio" se refiere a un conjunto de bienes culturales, naturales, tangibles e intangibles, que poseen un valor significativo para una comunidad, sociedad o nación. Estos bienes pueden abarcar una amplia gama de elementos, como sitios históricos, obras arquitectónicas, obras de arte, tradiciones, conocimientos ancestrales, paisajes naturales, y más. El patrimonio se considera una herencia compartida que refleja la identidad, la historia y los valores de un grupo humano, y su preservación es fundamental para transmitir estas características a las generaciones futuras³².

La percepción de patrimonio ha evolucionado a lo largo del tiempo, desde una perspectiva que inicialmente se centraba en la conservación de monumentos y objetos históricos, hacia una comprensión más inclusiva que abarca elementos culturales, sociales y ambientales.

El patrimonio cultural inmaterial está formado por los elementos no físicos de la cultura, como la música, las fiestas y las tradiciones orales. Su carácter intangible y dinámico, inmanente en el tiempo, implica una gran complejidad en lo que respecta a su estudio, conservación, difusión y reconocimiento social. Para trabajar con el concepto de

30 Montanari, Massimo, *Comida como cultura... Op. Cit.* P. 14

31 Kennedy, Diana, *El arte de cocina mexicana*, México, Diana, 1994.

32 UNESCO, Manual Metodológico, Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo, UNESCO 2014, pp. 131-140, disponible n:

https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/iucd_manual_metodologico_1.pdf, consultado el 21 de agosto de 2023.

patrimonio se debe tener en cuenta que se trata de un elemento intangible, que está ligado a las personas que lo crean y recrean como parte de sus costumbres, y es fácilmente reproducible³³.

Un Patrimonio Cultural se constituye por un conjunto de elementos culturales, ya sean materiales o intangibles, que una comunidad reconoce como suyos y que han heredado de sus ancestros, lo que los convierte en símbolos con un significado propio. Entre los materiales podemos señalar a los monumentos históricos y vestigios arqueológicos, y entre los intangibles podemos encontrar a las tradiciones y ceremonias, como la cocina tradicional, propia de una comunidad, de una región o de una nación que, por elaborarse con los ingredientes autóctonos, con las técnicas y rituales heredados de sus ancestros, se convierte en parte de la identidad cultural y por ello es institucionalizada y respaldada por la UNESCO³⁴. La cocina tradicional mexicana se ha institucionalizado cuando fue declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, en 2010.

Para la elaboración de este trabajo, se utilizó el método de la Microhistoria italiana de Ginzburg, en el sentido de que se basa en una actividad cotidiana y sencilla, pero llena de significado como es la Cocina Tradicional en un espacio localizado, como es la comunidad indígena de Santa Fe de la Laguna en Michoacán. Aquí nos cuestionamos ¿qué es la cocina tradicional? el acto de cocinar, más allá de cumplir con una necesidad fisiológica, se trata de una actividad que contiene en su elaboración un sistema cultural completo que comprende actividades agrícolas, prácticas rituales, saberes, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales³⁵.

¿Quién hace la cocina tradicional? es realizada principalmente por las mujeres indígenas de dicha comunidad, quienes siguen conservando sus recetas, preparaciones y rituales ancestrales, traen a la actualidad parte de su herencia cultural, permitiendo no sólo

33 González Cambeiro, S.; Quero, Ma. A., "El patrimonio inmaterial", revista PH, Instituto andaluz del patrimonio histórico, N°88, 2015, pp. 306-307, disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5346484>, consultado el 3 de agosto de 2023.

34 UNESCO, Manual Metodológico, Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo... *Op. Cit.* Pp. 131-140.

35 UNESCO, "La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán", UNESCO, disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacn-00400>, consultada el 22 de marzo del 2023.

mantener su identidad cultural dentro de la comunidad, sino, reforzarla y mantenerla viva. He ahí la importancia de la cocina tradicional para Santa Fe de la Laguna.

Entre las fuentes que se utilizaron para la elaboración de este trabajo se encuentran libros, artículos de revistas digitales, documentos académicos, y recursos en línea de instituciones, como de la UNESCO, INEGI, INAH, CONACULTA, que fueron encontrados en internet, así como otros documentos que pudimos acceder a ellos de forma física.

Uno de los trabajos de mayor relevancia para esta investigación es *Santa Fe: Presencia etnológica de un pueblo hospital*, de Alfonso Gortaire Iturralde, su obra nos da un vistazo etnológico de la comunidad de Santa Fe de la Laguna, nos presenta a su organización social, sus costumbres, tradiciones, y su cosmovisión. Nos brinda información de su ubicación, nos acerca a su historia, y en general, nos da un amplio panorama sobre dicha comunidad. Contando con un ejemplar físico en nuestra biblioteca personal.

Otro trabajo de relevancia para nuestra investigación, es el artículo de Lorena Ojeda y Carmen Alicia Dávila, *La cocina tradicional indígena de Michoacán*, que encontramos en la revista Diálogo. En este estudio, las autoras nos presentan los orígenes de la cocina de la cocina de la región purépecha del Estado, a través de su cocina contemporánea y sus prácticas comunitarias. Esta obra nos brinda una mirada a las características, costumbres y tradiciones del pueblo p'urépecha, y a la vez, nos da contexto de la cocina tradicional y su evolución a lo largo del tiempo³⁶.

Luis Villoro, en su obra, *Estado plural, pluralidad de culturas*, nos ayuda a comprender la cultura, desde lo general, o como la nación, a lo particular, pasando por los términos de etnia y pueblo. Contempla como en las sociedades contemporáneas coexisten multitud de culturas y cómo se relacionan éstas, develando un complejo sistema de

36 Ojeda, Lorena; Dávila, Carmen Alicia, "La Cocina Tradicional Indígena de Michoacán", revista Diálogo, Vol. 18, No. 1, (2015), pp. 47-66. Consultado el 21 de octubre de 2023. En: <https://via.library.depaul.edu/dialogo/vol18/iss1/6/>.

interacciones. Explora cómo las sociedades se sienten identificadas con diferentes culturas y cómo estas identidades culturales pueden influir en su sentido de pertenencia³⁷.

Benedict Warren, como gran entusiasta de la obra de Vasco de Quiroga nos aportó todo el contexto en el que fueron fundados sus pueblos hospitales. En su trabajo *Vasco de Quiroga y sus pueblos hospitales de Santa Fe*³⁸, Warren nos enriquece con su detallada descripción de la cultura purépecha a la llegada del español, los retos a los que se enfrentó para la construcción del pueblo de Santa Fe, y en general, el exquisito contexto histórico tan detallado que nos presenta. Contando con un ejemplar físico en nuestra biblioteca personal.

CAPÍTULO I

COCINA TRADICIONAL E IDENTIDAD CULTURAL

1.1. Contexto histórico de la cocina tradicional

La Cocina es un factor de cohesión social entre todos los estratos de la población, donde coinciden varias generaciones para transmitir los saberes y conocimientos necesarios para la elaboración de los ricos platillos llenos de sabores, colores y olores, que quedan grabados en la memoria desde la tierna infancia y al revivirlos en la adultez traen recuerdos que le dan forma a los sentimientos de pertenencia e identidad. Es por esto que la Cocina es uno de los elementos de Identidad Cultural más poderosos para los pueblos y naciones.

Es en las preparaciones tradicionales, cargadas de memoria y simbolismos donde encontramos uno de los nexos de pertenencia y cohesión cultural más fuertes que existen, pues la Cocina Tradicional está cargada de ritualidad, se trata de ese espacio metafísico

37 Villoro, Luis, "Del Estado homogéneo al Estado plural", *Estado Plural, Pluralidad de Culturas*, Paidós-Facultad de Filosofía y Letras UNAM, México, 1999, pp. 39-62. En: <https://museo-etnografico.com/pdf/puntodefuga/151209villoro.pdf>.

38 Warren, Benedict, *Vasco de Quiroga y sus pueblos hospitales de Santa Fe*, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, Morelia, 2015.

donde se conjugan conocimientos ancestrales que se transmiten de generación en generación.

Lamentablemente en las últimas décadas la Cocina Tradicional está en peligro de ser abandonada, el capitalismo y la globalización liderada de forma hegemónica por las potencias económicas, que empleando el modelo neoliberal ha impuesto a través de sus instituciones (FMI, BM, OCDE) las políticas económicas y sociales a casi todo el globo, y de la mano de elementos de mega difusión transcultural, como lo son el cine, la televisión, música, entre otros. Se ha llegado a trastocar incluso a culturas ancestrales, mancillando las memorias y las costumbres, pisoteando la cultura de estos pueblos desde su visión “progresista” y evidentemente eurocentrista, sin el menor recato o muestra de respeto por la naturaleza ni por los hombres y mujeres que se encargan de resguardar y preservar estos saberes y memorias.

Ahora bien, ¿Por qué en las últimas décadas ha estado aumentando el número de artesanos en Latinoamérica cuando se supone que debería ir disminuyendo por la implementación del modelo neoliberal a nivel global? El neoliberalismo no representó la instalación de más empresas capitalistas locales ni la llegada masiva de empresas transnacionales, generando más empleos, sino al contrario, desmanteló las plantas productivas, aumentó el desempleo, disminuyó los salarios reales, precarizó el trabajo asalariado eliminando prestaciones a los trabajadores, a través de la contrarreforma laboral, en la que introdujeron el outsourcing. El modelo neoliberal creado por Milton Friedman y Von Hayek allá por los años sesenta del siglo pasado, ha tenido como principales objetivos, a nivel global, “la privatización de los recursos públicos, la desnacionalización de las empresas y patrimonios de los Estados y los pueblos, el adelgazamiento y la ruptura de los compromisos del Estado social, la ‘desregulación’ o supresión de los derechos laborales”³⁹.

No solamente ha aumentado el número de artesanos, sino también del volumen de su producción, e incluso “de su peso cuantitativo: un informe del SELA (Sistema Económico Latinoamericano y del Caribe) calcula que los artesanos de los catorce países latinoamericanos analizados representan el 6% de la población general y el 18% de la

39 González Casanova, Pablo, “El imperialismo hoy”, Revista Cuba Siglo XXI, 2004, p. 2, <https://www.nod50.org/taller/cubasigloxxi/el-imperialismo-hoy>, consultado el 19 de mayo de 2023.

población económicamente activa”⁴⁰, ello se debe a la precariedad de la explotación agrícola (aumento de costos de producción, aparición de nuevas plagas, aumento de plaguicidas, fungicidas, abonos, entre otros), y que los precios de los productos agrícolas siempre se mantuvieron bajos, arrojando fuerza de trabajo barata a las ciudades, pero tampoco en las ciudades había las suficiente fuentes de empleo, porque la industria no fue suficiente para absorber toda la fuerza de trabajo que se iba incorporando al mercado laboral, cuestión que afectó principalmente a las mujeres indígenas, por lo que muchas se dedicaron a la elaboración de artesanías, entre la que se cuenta la cocina tradicional.

Otro efecto de la crisis, fue el que se vivió en el campo mexicano, desde los años ochenta del siglo XX, miles de campesinos e indígenas se vieron en la necesidad de emigrar a las principales ciudades o al vecino país del norte; los comuneros indígenas iban y venían del extranjero, provocando cambios importantes al interior de sus comunidades “ya que muchos de los emigrantes regresarían a sus lugares de origen con nuevas costumbres, gustos culinarios y patrones de consumo modificados”⁴¹.

Michoacán ha sido uno de los estados del que más fuerza de trabajo ha extraído Estados Unidos, actualmente alrededor de cuatro millones de michoacanos se encuentran en el vecino país del norte, principalmente en el estado de California, Carolina del Norte, Illinois, Florida, Texas y Washington, constituyendo allá verdaderas comunidades de migrantes, casi siempre se mantienen unidos los que son del mismo pueblo o comunidad, lo que les permite conservar la lengua, costumbres y tradiciones; es decir, su identidad cultural, principalmente la cocina tradicional, ya que “la gastronomía tradicional es una de las expresiones siempre presentes en las celebraciones que los emigrantes p’urépecha recrean en el exterior”⁴² y no solamente los migrantes indígenas, sino los mestizos de origen rural, e incluso los ciudadanos, ahora muchos suben al Facebook sus platillos tradicionales para reivindicar su origen.

40 Canclini García, Néstor, *Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad...* Op. Cit. Pp. 200-201.

41 Ojeda, Lorena y Dávila, Carmen Alicia, "La cocina tradicional indígena de Michoacán", UMSNH, *Diálogo*: Vol. 18: No. 1, Artículo 6, 2015, p.51.

42 Ojeda, Lorena y Dávila, Carmen Alicia, *La cocina tradicional indígena de Michoacán...* Op. Cit. P.51.

El Estado mexicano combina el aumento de la reconversión industrial con el incentivo a la producción artesanal, aproximadamente a seis millones de artesanos en 1990, a decir de García Canclini:

No es posible entender por qué se sigue incrementando el número de artesanías, ni por qué el Estado multiplica los organismos para fomentar un tipo de trabajo que, ocupando a un 28 por ciento de la población económicamente activa, apenas representa el 0.1 por ciento del producto nacional bruto y del 2 al 3 por ciento de las exportaciones del país, si lo vemos como supervivencia atávica de tradiciones enfrentadas a la modernidad⁴³.

No debemos caer en el romanticismo de que en las comunidades indígenas y zonas rurales se conservan las tradiciones inalteradas con el paso de los años, pues no están dentro de una cápsula de cristal, sino que están en constante intercambio con el mundo occidental que las rodea, por lo que ya no se puede argumentar que dentro del proyecto de la modernidad se contemple la desaparición de las culturas tradicionales. Por lo que debemos preguntarnos cómo se están transformando las comunidades indígenas para acoplarse a los cambios del mundo moderno.

Desde que se empezó a aplicar el modelo neoliberal en México, en la década de los ochenta, por el presidente Miguel de la Madrid Hurtado, se profundizó la crisis económica, ya que durante su sexenio (1982-1988) “el crecimiento promedio de la economía fue de 0.1% al año, prácticamente nada, la inflación fue de 4,771%; la deuda externa pasó de 84 mil a 100 mil millones de dólares; el peso cayó de 150 a 2,285.25 por dólar”⁴⁴, así que se empezaron a dar serias transformaciones en las comunidades indígenas en la producción, preparación y consumo de los alimentos, así como en su distribución, pues tuvieron que salir algunas mujeres indígenas a vender su comida tradicional a las calles, plazas o tianguis, ya después a los encuentros de cocina tradicional.

43 Canclini García, Néstor, *Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad... Op. Cit.* p. 201.

44 González, Margarita Esther (Coord.), *México. Cien años. De 1900 a la actualidad*, Océano, 2001, p. 367.

Algunos de estos cambios se debieron a que la introducción de “la energía eléctrica en los poblados más importantes de la región permitió el uso de estufas de gas, licuadoras y refrigeradores, al menos en los hogares con mayor ingreso económico”⁴⁵.

Además, el modelo neoliberal, que se intenta imponer globalmente, se abre paso en todos los países, derrumbando soberanías nacionales y autonomías de los pueblos, como son las comunidades indígenas “con la introducción de diversos productos del mundo, y cada vez más, con alimentos altamente procesados, comida chatarra o productos comerciales de empresas transnacionales con fuerte presencia en la región”⁴⁶. Sin embargo, aún y con todos estos cambios que se están dando a nivel internacional y nacional, las comunidades indígenas han logrado salir fortalecidas, es cierto que han tomado elementos del mundo occidental pero siguen conservando su identidad cultural. De este modo, persiste la cocina tradicional, a base de cuatro ingredientes, provenientes de la milpa, que son: maíz, frijol, chile y calabaza.

1.2 Definición de la cocina tradicional mexicana.

Entendemos como Cocina (del francés *cuisine*), no sólo al espacio donde se preparan los alimentos, sino que se trata de un complejo sistema alimentario que abarca desde la obtención de los alimentos: agricultura, ganadería, pesca, entre otras; los conocimientos tales como recetas y técnicas; el uso de los utensilios para la elaboración de los platillos.

La Cocina constituye uno de los ámbitos fundamentales en donde se objetiviza la cultura alimentaria en nuestra vida diaria, y que, por lo tanto, es parte de quién somos, es parte de nuestra identidad. Definida como “...el conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los elementos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura”⁴⁷.

45 Ojeda, Lorena y Dávila, “La cocina tradicional indígena de Michoacán... *Op. Cit.* P. 52.

46 *Ibíd.*

47 Contreras, Jesús y Gracia, Mabel, *Alimentación y Cultura: Anotaciones antropológicas*, Barcelona, España, Editorial Ariel, 2005, p. 96.

En su obra *Nacionalismo Culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, Juárez entiende a la cocina mexicana nacional como aquella que está basada en el uso de productos como el maíz y el chile. Compuesta por platillos considerados tradicionales y representativos y a la cual se le reconocen multitud de técnicas y preparaciones propias como la elaboración de salsas picantes, sistemas de cocción a vapor bajo tierra, y que, en moles, tamales y barbacoas algunas de sus preparaciones más representativas.

En el ámbito cultural, dicho autor defiende que la cocina mexicana es la que se entiende que surgió de dos componentes, el indígena y el español, es decir, “un producto mestizo y cerrado. También el término hace referencia a una estructura que representa un territorio enorme que no es de ninguna manera homogéneo y que está compuesta por elementos regionales”⁴⁸.

Lilia Hernández nos da un acercamiento a la definición de cocina tradicional, “asumida desde tiempo atrás, reproducida por diversas generaciones, que se aplica a los ingredientes, a las formas de ver y de concebir a los alimentos; 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”⁴⁹.

La cocina tradicional, desde el punto de vista económico, es una actividad de autoempleo, de la que se obtienen recursos para sacar adelante a la familia, ya que quienes se deciden a emplearse en dicha actividad vienen de una situación de carencia, de desempleo y marginación, por lo que se deciden a hacer algo que ya venían realizando desde niñas, la cocina⁵⁰.

Desde el punto de vista antropológico, la cocina tradicional es una artesanía popular, ya que, de acuerdo con Gabriela Cervantes, “la Cocina Tradicional se elabora de manera artesanal, utilizando leña o carbón como fuentes de energía, productos cultivados

48 Juárez López, José Luis, *Nacionalismo Culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, CONACULTA, 2009. P. 16.

49 Hernández, Lilia, *De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones... Op. Cit.* P. 21.

50 Montalvo Banda, María de Jesús, *Alimentos tradicionales y artesanales como elementos de identidad y desarrollo local: El caso de Urireo en Salvatierra, Guanajuato*, Universidad de Guanajuato, 2015, Tesis de Licenciatura. P. 89.

directamente del huerto de traspatio o de la comunidad”⁵¹, las cocineras utilizan utensilios de cocina ancestrales como el metate y molcajete de piedra, ollas y cazuelas de barro, no son producidas en serie y conservan las centenarias recetas de las abuelas, que es por lo que se le considera un producto artesanal.

Por lo que entendemos como Cocina Tradicional a un estilo de preparación de alimentos caracterizado por ingredientes distintivos, técnicas y platos, y generalmente es asociado a una cultura o región geográfica específica. Las tradiciones, costumbres e ingredientes regionales de dicha preparación de alimentos a menudo se combinan para crear platos únicos para una región y cultura en particular⁵².

Nuestro interés se centra en la Cocina Tradicional, que es aquella que los miembros de la comunidad señalan como característica de su región o pueblo, que se valora como legado de generación en generación. Incluye elementos de ritualidad, preparación, elaboración, memoria, modo de consumo, entre otros.⁵³. Otra definición de Cocina Tradicional pero esta vez centrada en México sería esta “La Cocina Tradicional Mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales”⁵⁴. Al provenir de comunidades con un profundo sentido de colectividad, esta colectividad permea a toda la cadena alimentaria: desde la siembra y recolección centrada en el maíz, acompañado de frijol, chile y calabaza, entre otros productos que conforman la milpa, pasando por la preparación, que incluye las recetas, rituales y utensilios regionales, ejemplos de esto son la nixtamalización, los metates y molcajetes, labrados en piedra volcánica, hasta la forma de consumir estos alimentos.

51 Cervantes Trejo, Gabriela, *El Empoderamiento en las Cocineras Tradicionales de la región de Pátzcuaro, Michoacán desde la Economía Social Solidaria... Op. Cit.* Pp. 93-94.

52 Stradley, Linda, What's cooking America, “American and international regional cuisine”, 2004, disponible en: <https://whatscookingamerica.net/americanregionalfoods/regionalamericanindex.htm>, consultado 06 de febrero del 2023., p. 1.

53 Pernasetti, Cecilia, *Comer y Recordar: La Cocina Tradicional*, Encuentro Internacional “Fecundidad de la memoria. Desafíos del presente a los usos del pasado”, CEA, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina, 2009.

54 Castro, Mariana, “La cocina tradicional mexicana cumple 12 años de ser patrimonio de la humanidad”, en revista: Travesías digital, 2022, disponible en: <https://www.travesiasdigital.com/comida/cocina-tradicional-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>, consultado el 22 de mayo de 2023.

La cocina tradicional se divide en comida de diario y comida ceremonial. La primera es la que se elabora de manera privada para alimentar a la familia, sea nuclear o ampliada (que viva bajo el mismo techo), básicamente se trata de frijoles de la olla, con queso, chile y tortillas, no se consumen bebidas alcohólicas, si acaso agua de sabor o refresco. En cambio, “en los banquetes ceremoniales, la preparación y el consumo de alimentos se da a nivel colectivo, con horarios rígidos marcados por el desarrollo de otros episodios rituales; casi invariablemente hay consumo de bebidas alcohólicas”⁵⁵.

Desde el 2005 México presentó la propuesta de *Pueblo de Maíz. La Cocina Ancestral de México. Ritos, Ceremonias y Prácticas Culturales de los antiguos mexicanos*, basado en el maíz y los demás cultivos de la milpa para que sea considerado como patrimonio cultural intangible de la humanidad por la UNESCO, con lo que se busca el reconocimiento de la Cocina Tradicional Mexicana, puesto que:

Las cocineras tradicionales de las comunidades tienen la autenticidad del origen y la versatilidad de los influjos de cada época. Las que provienen de Michoacán, Oaxaca y Puebla, están entre las más emblemáticas del país, y con sus principios y artes culinarias influyen en el territorio nacional no con el ánimo de la imposición, sino de activación de otras cocinas locales, provocando un intercambio de saberes y de experiencias⁵⁶.

De donde se define que la cocina tradicional debe ser auténtica, original, y propia de una región, y sin embargo, presentar una versatilidad ante los influjos de cada época para innovarse y mantener sus características esenciales permanentes. Por esta razón se escogió a la cocina tradicional de Michoacán como el paradigma de la Cocina Tradicional Mexicana para ser reconocida como patrimonio cultural intangible de la humanidad, por la UNESCO, en el 2010.

La Cocina Tradicional es una gastronomía donde perduran saberes, rituales y prácticas de raíz prehispánica y colonial, profundamente ligada al entorno ambiental. Esta Cocina se diferencia de la cocina típica y de otras preparaciones más cotidianas ya que la comida Tradicional se prepara y se consume en ocasiones especiales que tienen que ver con

55 Ojeda, Lorena y Dávila, Carmen Alicia, La cocina tradicional indígena de Michoacán... *Op. Cit.* p. 53.

56 CONACULTA, Pueblo de Maíz. La Cocina Ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos, CONACULTA, México, 2004, p. 19.

fiestas comunitarias, religiosas o familiares; cuando se requiere la participación de un grupo de personas, por ejemplo, en la siembra y la cosecha, el mantenimiento del riego de la tierra, la construcción, y demás actividades que necesitan del mutualismo.⁵⁷

La Cocina Tradicional de Michoacán consta de un modelo cultural completo, el cual comprende actividades agrícolas, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales⁵⁸. Un sentido eminentemente artesanal está presente en la elaboración de estos platillos tradicionales, pues no se hacen en serie, no se utiliza maquinaria industrial ni se emplea fuerza de trabajo asalariada, este oficio de carácter artesanal es el más extendido a nivel mundial, “más que la alfarería, la tejeduría o la carpintería el oficio básico era para Levi Strauss, la Cocina”⁵⁹.

La Cocina Tradicional Mexicana, basada en el maíz y los demás cultivos de la milpa, es un tronco cultural vivo, único e integral, en “un país mega diverso en lo natural y en lo cultural, por sus venas corre sabia de las ancestrales raíces indígenas que alumbran más tarde el mestizaje como un proceso continuo que se intensificó con la conquista española, marcada ya por la presencia árabe y judía”⁶⁰. Nuestra Cocina se ha enriquecido con otras aportaciones que llegaron de la influencia de los esclavos africanos, de la servidumbre china, de la intervención francesa, de la influencia italiana y libanesa, así como de las que actualmente se reciben de los migrantes indígenas que van y vienen a EE.UU. Entre los antropólogos existe el conceso de que el teozintle se domesticó hace unos ocho mil años, convirtiéndose en el moderno maíz, luego serían los guajolotes, el jitomate, chile, calabazas, aguacate, cacao y vainilla. La nixtamalización del maíz es otra de las aportaciones de la cocina indígena para extraer todos los nutrientes y minerales como el calcio del cereal mexicano.

El crecimiento económico basado en el modelo neoliberal contiene valores culturales ajenos a los pueblos indígenas, lo que “ha provocado, desde hace ya varios

57 Pernasetti, Cecilia, *Comer y Recordar. La cocina tradicional y la memoria colectiva...* Op. Cit. P. 6.

58 UNESCO, *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán...* Op. Cit.

59 Sennet, Richard, *El artesano*, Anagrama, Madrid, España, 2018, p. 28.

60 CONACULTA, *Pueblo de Maíz. La Cocina Ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos...* Op. Cit. P. 14.

lustros practicas privadas y políticas públicas que redundan en detrimento del cultivo del maíz en México”⁶¹, como es la introducción de semillas transgénicas y uso de fertilizante e insecticidas dañinos para el ambiente; también corre riesgo la milpa en general, con lo que aumenta la dependencia alimentaria, la desnutrición y la pérdida de la identidad cultural. La sustitución de la milpa y los bosques naturales por cultivos altamente rentables como el aguacate en Michoacán, pone en riesgo la sustentabilidad en los aspectos económico, ecológico y cultural.

La Cocina Tradicional que se practica en las comunidades indígenas, aparte de elaborarse de manera artesanal, mantiene estrechas relaciones con las otras artesanías que proveen de los objetos necesarios para almacenar, preparar y servir los alimentos como “los metates y molcajetes de piedra; las cucharas, bateas y molinillos de madrea, como también trasteros y mobiliario de cocina y comedor; jícaras labradas; cazuelas, ollas, tarros, vajillas enteras y otros objetos de barro”⁶². Desde los más modestos y económicos hasta las más ricas y finas talaveras, además de los utensilios de cobre martillado, de vidrio soplado o cortado, la cestería y la mantelería, sin faltar los ornamentos populares.

La trascendencia cultural de la Cocina Tradicional se puede observar en que “ha sido inspiración de artistas, ha acompañado la creación musical, ha sugerido romances, bolas surianas y corridos, canciones rancheras e infantiles; huapangos y sones, se nutren del enorme repertorio de ingredientes, guisos y regiones de la culinaria nacional”⁶³. Hasta el cine mexicano ha sido influenciado por la cocina tradicional mexicana que endulza las escenas o estrecha los lazos de la típica familia mexicana, por ejemplo, la película *Como Agua Para Chocolate* de Laura Esquivel.

Se observa en la cocina tradicional mexicana, y más aún en la michoacana de la cuenca purépecha, que “un ceremonial preciso acompaña al calendario festivo vinculado con las celebraciones religiosas y civiles, ligado también a una rigurosa nómina de platillos que no se consumen en ninguna otra ocasión ni lugar”⁶⁴.

61 CONACULTA, Pueblo de Maíz. La Cocina Ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos... *Op. Cit.* P. 17.

62 *Ibid.*

63 *Ibidem*, P. 18.

64 CONACULTA, Pueblo de Maíz. La Cocina Ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos... *Op. Cit.* P. 19.

Algunos antropólogos “reconocen como los principales aglutinantes de una cultura a la lengua y a la cocina; cuando un grupo social emigra es lo último que pierde”⁶⁵, incluso se puede observar como la comida ha sobrevivido a la lengua. Aunque varias familias ya no sepan de qué etnia provienen ni cual lengua hablaban sus ancestros continúan preparando los ricos escamoles con salsa de guajes, por ejemplo.

La milpa tiene su palabra equivalente en casi todas las lenguas indígenas “implica un sembradío de regular tamaño, muchas veces cercano a la casa, donde se siembra sobre todo maíz, pero al mismo tiempo frijol, jitomate, chile, calabaza y otros productos”⁶⁶, productos que permiten una nutrición rica en vitaminas, proteínas, minerales y carbohidratos, pero también mantienen la tierra en equilibrio de nutrientes, lo que un cultivo requiere, lo aportan otros.

Quienes hacen posible la cocina tradicional son las mujeres indígenas o mestizas que se dedican a ella, las que conocemos como Cocineras Tradicionales. De acuerdo con Paulina Gutiérrez, de la revista *Food&Wine*, se entiende por cocinera tradicional a la “mujer mexicana que ha dedicado su vida desde muy pequeña a cocinar los platillos típicos de su localidad, sin alterar la tradición, son mujeres que aprendieron tras el fogón de sus casas, bajo la tutela de sus madres y abuelas”⁶⁷.

La cocina tradicional es elaborada de manera artesanal, por lo que se le considera como parte de la categoría de las artesanías populares. Los productos artesanales son los producidos por artesanos, ya sea totalmente a mano, o con la ayuda de herramientas simples, e incluso de medios mecánicos, siempre y cuando la contribución manual directa del artesano siga siendo el componente más importante del producto acabado. Se producen de forma ilimitada, utilizan materias primas, casi siempre extraídas de forma sustentable. La naturaleza especial de los productos artesanales se basa en sus características distintivas:

65 *Ibidem*, P.29.

66 *Ibidem*, P. 47.

67 Gutiérrez, Paulina, “¿Cuál es la diferencia entre mayora y cocinera tradicional?”, en *Food&Wine, México*, marzo 2020, visitado el 29 de marzo de 2023, disponible en: <https://foodandwineespanol.com/cual-es-la-diferencia-entre-mayora-y-cocinera-tradicional/>, consultado el 12 de enero de 2024.

pueden ser utilitarias, estéticas, artísticas, vinculadas a la cultura, decorativas, funcionales, tradicionales, y con simbología religiosa y social⁶⁸.

Según Richard Sennet, la Cocina es el oficio básico, más que la tejeduría, carpintería o alfarería. Aludiendo a Strauss “Para Levi Strauss, la comida es buena para comer y buena para pensar, que quiere decir literalmente: cocinar da origen a la idea de calentar otros fines”⁶⁹. El conjunto de olores, sabores y texturas tan característicos que son recreados en la preparación de un platillo tradicional, tiene la capacidad de transportarnos emocional y mentalmente a nuestra infancia, al terruño o a alguna festividad que fue relevante en nuestra vida. La comida nos conecta con nuestros orígenes, nos remonta a nuestras raíces.

La gastronomía tradicional de Michoacán abarca un sistema cultural integral que engloba diversas facetas. Esto incluye las actividades agrícolas, rituales ceremoniales, saberes ancestrales, métodos culinarios, tradiciones arraigadas y formas de convivencia comunitaria ancestrales.⁷⁰ Un sentido eminentemente artesanal está presente en la elaboración de estos platillos tradicionales, pues como dice Sennet, no se hacen en serie, no se utiliza maquinaria industrial ni se emplea fuerza de trabajo asalariada, al tener un carácter artesanal, es un oficio más y el oficio más extendido a nivel mundial, “más que la alfarería, la tejeduría o la carpintería el oficio básico era para Levi Strauss, es la Cocina”⁷¹.

1.3 Identidad cultural en una comunidad indígena

En la primera mitad del siglo XX Ortega y Gasset definía a la cultura como un conjunto de ideas derivadas de la filosofía, de la ciencia, del arte y de la moral, que rigen a una determinada sociedad durante un periodo de tiempo, dado que “el hombre no puede vivir sin reaccionar ante el aspecto primerizo de su contorno o mundo, forjándose una

68 UNESCO, “Artesanía y Diseño”, disponible en:

<http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/creativity/creative-industries/crafts-and-design/>, consultada el 20 de abril de 2023.

69 Sennet, Richard, *El Artesano... Op. Cit.* P. 26.

70 UNESCO, “La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán”, disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>, consultada el 27 de marzo de 2023.

71 Sennet, Richard, *El Artesano... Op. Cit.* P. 28.

interpretación intelectual de él”⁷². Esa interpretación intelectual es su cultura, lo que significa que este autor ya no le daba a la cultura un carácter monolítico, perene y absoluto, sino que le daba ya un carácter relativo e histórico; es decir, que depende del espacio y del tiempo en que se desarrolla, cambia al cambiar aquellos factores de tiempo y espacio.

Ya a finales del siglo pasado, Teodoro Ramírez, le da a la cultura un sentido más dialéctico “El reino de la cultura –la técnica, el arte, el conocimiento, la filosofía, la ética y la interacción social- es el reino en el que se despliega aquél ser, el hombre, que tiene por misión autoformarse, hacerse a sí mismo”⁷³. Y así como el hombre hace a la cultura, la cultura forma al hombre. Por su parte, Jaime Álvarez ve a la cultura como un proceso, en constante cambio y transformación y, por lo tanto, como una acción:

La cultura es la resultante del constante hacerse a sí mismo por parte del hombre; ciertamente que no es un medio ni tampoco un fin, es acción y resultado de la actividad fundamental del ser humano: el cultivo de sí mismo y es una legítima aspiración de toda persona llegar a ser más culta⁷⁴.

Ahora se tiene que hablar de una pluriculturalidad, es decir la coexistencia de varias culturas en una sola nación como la mexicana⁷⁵, de una diversidad de culturas atendiendo a los diversos sectores sociales y a las diversas manifestaciones como son los feminismos, los pueblos indígenas, la comunidad LGBT+, entre otras, por lo que nos vemos obligados a manejar un lenguaje más inclusivo, ya no es suficiente con hablar de la cultura como autotransformación *del hombre*, sino del ser humano, o mejor dicho, de las personas en colectividad.

Lo anterior tiene sentido porque la cultura no es resultado de la acción del individuo, sino de la colectividad, y esta colectividad al reconocer como suya cierta cultura, se identifica con ella, resultando la categoría de *identidad cultural*, como lo maneja Librado Godoy, “La identidad cultural de un pueblo es producto de la colectividad y se define históricamente a través de múltiples aspectos, como son la lengua, las relaciones sociales y

72 Ortega y Gasset, José, *Misión de la Universidad*, Revista de Occidente, Madrid, 1976, p. 64.

73 Ramírez Cobián, Mario Teodoro, *La cultura como autoformación del hombre...* Op. Cit. P. 44.

74 Álvarez Cabrera, Jaime, *La Reforma Universitaria bajo el pensamiento de Elí de Gortari*, UMSNH, Morelia, 2011, p. 153.

75 Villoro, Luis, *Estado plural, pluralidad de culturas...* Op. Cit. P. 16.

sus comportamientos colectivos, ritos y ceremonias propias”⁷⁶. A lo que se suman las fiestas patronales, la vestimenta, y por supuesto la cocina tradicional.

Identidad cultural es, pues, el conjunto de rasgos que dan el tono peculiar y característico a una cultura, erigiéndola como una unidad diferente. La identidad surge de la relación entre el individuo y la sociedad; se construye a través de la pertenencia a una cultura mediante formas de identificación propia a cada cultura, que es única en sus características⁷⁷.

El término identidad proviene de la palabra latina *idéntitas* – *identitatis*, que a su vez viene de *ídem* que significa *lo mismo*⁷⁸; es la consciencia que un individuo o una colectividad tiene sobre sí mismo, la cual destaca sobre lo diferente y de la que se siente orgulloso; dado que el ser humano es social por naturaleza, vive en sociedad, pero ésta es una colectividad que se erige frente al individuo, con la que tiene diferencias y al mismo tiempo semejanzas. El individuo se ve obligado a renunciar a su singularidad, a hacer a un lado sus diferencias con la otredad para insertarse en el grupo, para ser aceptado en la colectividad, que representa la comunidad indígena, en este caso.

La palabra comunidad viene del sustantivo latino *comunitas*, que a su vez parte del adjetivo latino *communis*, que significa común, lo que no es privado de nadie, sino que se comparte entre todas las personas que forman parte del grupo, de ahí que lo común empieza donde termina lo propio⁷⁹.

De ahí tenemos que el término común (viene del vocablo latino *communis*), que a su vez proviene de las raíces latinas *co*, que significa con o entre varios y *munus*, “que se acepta como un deber mediante intercambios que compensan, es decir, un don que genera la obligación del intercambio, de la retribución, en cuanto que algo se da a cambio”⁸⁰, es común que estos actos de reciprocidad, se resuelvan mediante servicios o productos de un

76 Godoy, Librado, *Identidad cultural de ciudad Lázaro Cárdenas...* Op. Cit. P. 33.

77 *Ibíd.*

78 Veschi, Benjamin, *Etimología de Identidad Personal*, Etimología Origen de la palabra, 2018, disponible en: <https://etimologia.com/identidad-personal/>, consultado el 21 de junio de 2023.

79 Godoy, Librado, *Identidad cultural de ciudad Lázaro Cárdenas...* Op. Cit. P. 35.

80 Medina, Patricia; López, Severo y Ángeles Isaac, “Comunidades-comunalidades. Experiencia en México con la educación intercultural como demanda de los movimientos sociales”, Convergencias, TRAMAS, Revista de la UAM-X, No. 34, p. 149, <https://biblat.unam.mx/es/revista/tramas-mexico-d-f/articulo/comunidades-comunalidades-experiencias-en-mexico-con-la-educacion-intercultural-como-demanda-de-los-movimientos-sociales-memorias-de-coloniales-latinoamericanas>, consultado el 11 de octubre de 2023.

oficio, vivir en comunidad obliga. “La comunidad no puede ser pensada como la simple fusión que reúne a los sujetos; sino que representa intereses y obedece a relaciones intersubjetivas que justifican las acciones de las personas por medio de una reciprocidad: en términos de reconocimiento”⁸¹. Por esto en las comunidades indígenas la colectividad va por delante, al contrario de lo que sucede en el mundo occidental, donde la individualidad va primero.

Por otro lado, la palabra indígena se compone del prefijo latino *indu/indi*, que significa al interior, y de la raíz *-gen-* del verbo *gignêre*, que significa engendrar o parir, significando esta palabra “nacido dentro” interpretado como “originario del lugar”.⁸² Al hablar de indígena, se refiere a las poblaciones originarias de una región en particular. Los indígenas son aquellos cuyos ancestros han vivido en una determinada área geográfica durante generaciones, y que tienen sus propias tradiciones, lenguaje, cosmovisión, sistemas de creencias y prácticas culturales⁸³. Cabe señalar que lo indígena, no existe sin la otredad, no existía antes de la conquista, que en el caso de México esta otredad sería la figura del conquistador europeo, particularmente el español.

La identidad indígena no se puede lograr por autoproclamación o autodeterminación, porque se puede caer en el concepto de usurpación de identidad cultural. La identidad indígena es producto de una experiencia vivencial bilateral, en la que el individuo reconoce a la comunidad como suya y la comunidad reconoce a tal individuo como suyo.

Cuando Morelos dice en los *Sentimientos de la Nación* que “la soberanía dimana directamente del pueblo” se refiere al conjunto de ciudadanos que tienen el poder de elegir y ser electos. Ese es el pueblo que se empieza a formarse para proyectar una nación propia con la cual identificarse. La nación viene siendo el ámbito donde se mueve ese pueblo, con una cultura común que “se manifiesta en una esfera objetivada: lengua común, objetos de

81 Medina, Patricia; López, Severo y Ángeles Isaac, Comunidades-comunalidades. Experiencia en México con la educación intercultural como demanda de los movimientos sociales... *Op. Cit.*

82 De Vicente, Carlos, “Etimología de Indígena”, Etimologías de Chile, 2015, disponible en: <https://etimologias.dechile.net/?indi.gena>, consultado el 18 de agosto de 2023.

83 Cámara de Diputados, “La definición de indígena en el ámbito internacional”, Cámara de Diputados, en: <https://www.diputados.gob.mx/bibliot/publica/inveyana/polisoc/derindi/3ladefin.htm#32>, consultado el 20 de agosto de 2023.

uso, tecnología, ritos y creencias religiosos, saberes científicos; implica instituciones sociales, reglas consensadas y rituales cívicos que mantienen y ordenan el comportamiento colectivo”⁸⁴. El principio de la “libre autodeterminación de los pueblos” plasmada en la Declaración de los derechos humanos de la ONU, se aplica principalmente a las naciones, sobre todo a las ya constituidas en un Estado-Nacional, que gozan de una soberanía. “Para identificarse, toda nación acude a mitos sobre su origen, o bien, a acontecimientos históricos elevados a la categoría de sucesos fundadores”⁸⁵.

Los pueblos indígenas o etnias tienen su propia identidad cultural, entendida como un conjunto de valores compartidos, un origen común, lengua, un territorio propio, creencias religiosas y saberes ancestrales. En el caso de la comunidad indígena de Santa Fe de la Laguna, “El común denominador entre sus distintas identidades y en la comunidad es la tradición cristiana, sobre todo los valores de reciprocidad y respeto”⁸⁶.

Además, de otros elementos que también sirven de amalgama entre los integrantes de una comunidad indígena entre los que se destaca los ritos, las ceremonias, símbolos, e incluso, monumentos de bronce o piedra que colocan en la plaza, en el centro de la comunidad, “Los monumentos presentan la colección de héroes, escenas y objetos fundadores. Se colocan en una plaza, un territorio público que no es de nadie en particular pero es de todos, de un conjunto social claramente delimitado”⁸⁷, exaltando los sentimientos de reconocimiento y gratitud de los que habitan el barrio, la comunidad, la ciudad o la nación, por ejemplo, el monumento erigido en la plaza de Santa Fe de la Laguna en honor de Elpidio Domínguez, un comunero defensor de las tierras comunales, que en la década de los ochenta del siglo pasado eran invadidas por los ganaderos del pueblo de Quiroga. Como puede verse la comunidad indígena de Santa Fe de la Laguna se define como un pueblo p’urépecha, guardián de su territorio, de su religión y de su cultura.

84 Villoro, Luis, *Estado plural, pluralidad de culturas*, Paidós-UNAM, México... *Op. Cit.* P. 17.

85 *Ibid.*

86 Zárate Hernández, José Eduardo, *Reseña de “Santa Fe de la Laguna, presencia etnológica de un Pueblo-hospital de Alfonso Gortaire Iturralde”*, Relaciones: Estudios de Historia y Sociedad, Vol. XXII, N°. 88, COLMICH, Zamora, Michoacán, 2001, p. 313. En: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=13708810>, consultado el 13 de abril de 2023.

87 Canclini García, Néstor, *Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad...* *Op. Cit.* P. 178.

Pero recordemos que la etnia es un término que se empezó a utilizar en las ciencias sociales en la segunda mitad del siglo XX, “en un sentido más restringido, “etnia” suele aplicarse al conjunto de individuos vinculados por el uso de una lengua o dialecto particular”⁸⁸. En Michoacán existen cuatro etnias: náhuatl, mazahua, otomí y p’urépecha. Los p’urépecha se consideran además como una nación, que integra tres regiones: la rivera del lago de Pátzcuaro, la Meseta p’urépecha y cañada de los once pueblos, entre ellos existen ciertas diferencias dialectales. Luis Villoro considera que en México, al igual que China, existe una nacionalidad dominante y varias nacionalidades minoritarias⁸⁹, por ser México un Estado con una pluralidad de culturas.

En cambio, la categoría de Pueblos indígenas se viene utilizando desde la época virreinal, reconocidas en la legislación española como “repúblicas de indios”, a las que se les respetaban sus territorios, su lengua, sus usos y costumbres, entre otros, si bien se consideraba a los indígenas como súbditos libres del rey, eran vistos como menores de edad, pero eso se compensaba al congregarse en una comunidad indígena y anteponer lo colectivo a lo individual. Por eso “«pueblos» serían también, además de las naciones, las etnias asentadas en un territorio delimitado, que tengan conciencia y voluntad de una identidad colectiva”⁹⁰; como es el caso del pueblo p’urépecha, integrado por diversas comunidades indígenas, cada una dirigida por un consejo de ancianos y todos obedecen a un Consejo Supremo de pueblos indígenas.

Sin embargo, los liberales, que eran fanáticos de la propiedad privada, cuyo derecho a ella era considerado como una de las garantías individuales más sagradas; por lo que, desarticulaban las comunidades indígenas ya que las contemplaban como corporaciones, de igual manera que a las órdenes religiosas, “la Ley Lerdo, de 1856, declaraba el fin del ejido y decretaba la apropiación individual o familiar de las tierras comunales”⁹¹, con la que disolvieron a las comunidades indígenas, convirtiendo a sus individuos en ciudadanos, si bien es cierto que ya se les reconocía como mayores de edad, capaces de votar y ser

88 Villoro, Luis, *Estado plural, pluralidad de culturas...* Op. Cit. P. 22.

89 *Ibíd.*

90 Villoro, Luis, *Estado plural, pluralidad de culturas...* Op. Cit. P. 24.

91 *Ibídem*, P. 35.

votados, éstos quedaban desprotegidos de su colectividad y expropiados de sus bienes comunales (tierras, bosques, aguas, entre otras.) en beneficio de los nuevos terratenientes.

La Revolución Mexicana de 1910, vuelve a reivindicar a la comunidad indígena al reconocerle sus derechos en el artículo 27 constitucional, junto con el ejido, ya que en ambos se consagra la propiedad social de la tierra. Pero en la práctica política “el afianzamiento del Estado concebido como mestizo trajo consigo las políticas asimilacionistas e integracionistas que buscaban la aculturación, la desaparición de lenguas vernáculas y la integración del indio a la identidad nacional”⁹², sobre todo con la política educativa con la que José Vasconcelos fundó la Secretaría de Educación Pública (SEP), sin percibirse un cambio, en este sentido, con la reforma socialista al artículo 3° constitucional, y ya con las reformas estructurales del neoliberalismo que permitieron la privatización de las tierras ejidales e invisibilizaron a la comunidad indígena.

Tanto el Estado mexicano como los partidos de izquierda y el marxismo economicista de academia buscaban la desaparición de lo indígena del contexto nacional, tal como lo había intentado el liberalismo y el positivismo del siglo XIX y el nacionalismo del siglo XX. Sin embargo, fueron las propias comunidades indígenas las que empezaron a despertar y a organizarse, como fue el caso de la Comunidad indígena de Santa Fe de la Laguna, que se incorporó a la Unión de Comuneros ‘Emiliano Zapata’ (UCEZ) que dirigía el Licenciado Efrén Capiz Villegas, un gran luchador social de origen indígena, reivindicando la identidad cultural, la dignidad y la autonomía de los pueblos indígenas en Michoacán, durante los años ochenta del siglo pasado, bajo la consignas de que “solo el pueblo puede salvar al pueblo”; “de la costa a la sierra se lucha por la tierra”, y de que “la tierra se defiende en común, se cultiva en común y se disfruta en común”, La larga lucha por la defensa de la tierra comunal de Santa Fe de la Laguna costó la vida al dirigente Elpidio Domínguez, pero se logró la conformación del Consejo Supremo de Pueblos P’urépecha y del Consejo Supremo de Pueblos Indígenas de Michoacán. No fue sino hasta diez años después, “con la insurrección del Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN) que se dinamizaron las identidades indígenas en todo México y esta revitalización

92 Barabas, Alicia, Multiculturalidad, pluralismo cultural e interculturalidad, revista de ciências sociais configurações, N° 14, 2014, p. 16, consultado el 23 de mayo de 2023, en <https://journals.openedition.org/configuracoes/2219>, consultado el 21 de julio de 2023.

cuajó en la formación de nuevas organizaciones etno-políticas y del Congreso Nacional Indígena”⁹³.

En la actualidad las comunidades indígenas se encuentran amenazadas por las embestidas del neoliberalismo y de la globalización. “La política neoliberal es la última versión del proyecto modernizador. Llevada a su extremo, ha acrecentado más que nunca la distancia entre el México occidentalizado y el «México profundo»”⁹⁴. Ya que en una misma plaza o calle coexisten las comidas rápidas homogeneizadas internacionalmente (pizzas, hamburguesas y los refrescos de cola, entre otros) con la cocina tradicional propia de cada pueblo indígena (los tacos, los tamales y atoles, entre otros). La comida tradicional es muy apetecida por la gente adulta, tanto vecinos como turistas locales y extranjeros. El problema es que las nuevas generaciones a la hora de escoger una comida especial, por el día del niño, por ejemplo, optan por la pizza antes que el pozole, o piden hamburguesas y *hotdogs* para su cumpleaños.

De acuerdo a su historia, la comunidad indígena de Santa Fe de la Laguna no existía antes de la llegada de los españoles, la fundaron ellos, con Vasco de Quiroga al frente, es pues producto de la modernidad, por lo que no es un sociedad cerrada, sino que ha tenido que abrirse a las influencias del mundo exterior para poder existir, pero sin aceptar todos los cambios como para desvanecerse, de esta manera permanece y se transforma, en un continuo devenir. Según un guion establecido hace casi quinientos años por los frailes misioneros. Como sociedad viva, dependiendo de las presiones externas, del cambio en el contexto mayor en que se encuentra inmersa la sociedad de Santa Fe se va modificando y transfigurando, esta última condición indispensable para permanecer, para mantener su propia identidad⁹⁵.

1.4 La cocina tradicional dentro de la identidad cultural

La transformación alimentaria es quizá uno de los procesos en los que se aprecia de manera más clara la rapidez con la que se ha modificado la relación de la sociedad con la naturaleza, creando la tecnología y la cultura. Bajo la bandera de la modernidad y la

93 *Ibidem*. Pp. 16-17.

94 Villoro, Luis, *Estado plural, pluralidad de culturas...* Op. Cit. P. 35.

95 Zárate Hernández, José Eduardo, *Reseña de Santa Fe de la Laguna, presencia etnológica de un Pueblo-hospital de Alfonso Gortaire Iturralde...* Op. Cit. p. 314.

globalización económica se ha visto un abandono o disminución del consumo de dietas tradicionales en favor de otras más comerciales, lo que se observa en zonas tanto urbanas como rurales.⁹⁶

En su *Dilema del Omnívoro*, Michael Pollan sostiene que como humanos, lo que comíamos y seleccionábamos para comer estaba relacionado con nuestra condición de omnívoros y con el conocimiento que la experiencia práctica nos había dado sobre qué productos de la naturaleza eran comestibles. A diferencia de los animales, nosotros contamos con los prodigiosos poderes de la comunicación y la memoria, que nos permiten cocinar o identificar un producto comestible y compartir esa información.⁹⁷ Es a partir de estas afirmaciones que el autor destaca que el acto de alimentarse es, además de una necesidad biológica, un acto cultural.

Para satisfacer la necesidad básica de comer utilizamos los productos que culturalmente aceptamos como comestibles; para ingerirlos los hemos domesticado, readaptado, condimentado y combinado o sometido a todo tipo de manipulaciones físico-químicas con la finalidad de mejorar su textura e incrementar su palatabilidad, para luego ser deglutidos tras un ceremonioso ritual en el que intervienen más artefactos.⁹⁸

El arte de alimentarse, como afirma Giard, es el resultado de un acervo de conocimientos y prácticas de orden social e intersubjetivo relacionadas con la alimentación, que forman parte de la experiencia grupal sedimentada que se ha ido estructurando a lo largo de la historia de la sociedad.⁹⁹

A pesar de que el acto de preparar los alimentos es un aspecto fundamental de reproducción humana, hacer la comida, como señala Giard, ha sido una labor femenina y una ocupación cotidiana sin reconocimiento cultural, bajo un manto de invisibilidad social.

96 Cañez De la Fuente, Gloria María y Meléndez Torres, Juana María, "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México." *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, no. 1. 2010, p. 187.

97 Pollan, Michael, *EL Dilema del Omnívoro. En Busca de la Comida Perfecta*, Editorial Debate, Madrid, España, 2021, p. 21.

98 Juárezgui Ezquibel, Iñigo, "Los alimentos como señas de identidad. Patrones culturales y alimenticios. El ejemplo de la Rioja", *Distribución y Consumo*. Número 62, España, MIERCASA, 2002, p. 94.

99 Michel de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, Cocinar*, Universidad Iberoamericana, departamento de Historia, Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, México, 1999, P. 158.

Las prácticas culinarias se sitúan en el nivel más elemental de la vida cotidiana, en el nivel más necesario y más menospreciado.¹⁰⁰

Los saberes y prácticas culinarias, hacen eco de la presencia de un vínculo o lazo orgánicamente enraizado en valores y costumbres comunes, formando parte de la sabiduría popular, siendo este el caso de las cocinas, en el que la presencia de lo afectivo, del sentido de pertenencia, de lo que nos liga a un territorio se ve reflejado en la tradición culinaria.¹⁰¹

La relación comida-pueblo-identidad que desborda en una cocina nacional para el caso mexicano comenzó con la construcción de un discurso nacional. Lo culinario como otros factores, el lenguaje, la vestimenta y la música, unió a los mexicanos en un objetivo común de volver significativa la ideología abstracta del nacionalismo. Se comenzó a desarrollar una cocina nacional hasta ser vista como rasgo inherente del pueblo, lo que Mintz llama conocer los alimentos y convertirlos conceptual y físicamente en parte de nosotros¹⁰².

La tradición culinaria es de naturaleza dinámica, se reelabora, se modifica y está en constante evolución, de ahí su íntima relación con la innovación, complementada con la tradición es donde el presente y el pasado se mezclan para atender las necesidades del momento adaptándose a la circunstancia.¹⁰³

Lo que se cocina y cómo se cocina nos da información sobre el contexto y la condición social de quienes realizan esta actividad y sobre las estructuras de los comportamientos alimenticios. La cocina es un lenguaje en el que cada sociedad codifica sus mensajes que le permiten significar parte de lo que ella es¹⁰⁴. Como señala Montesino:

las distintas sociedades humanas han construido un ‘escenario alimentario’ en el cual juegan y se entrecruzan un conjunto de elementos que se desplazan desde lo fisiológico a lo simbólico, pasando por los gustos, la estética, las técnicas, los

100 *Ibid.* P. 159.

101 Cañez De la Fuente, Gloria María y Meléndez Torres, Juana María, La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México... *Op. Cit.* p. 186.

102 Mintz, W., Sidney, *Sabor a comida, Sabor a libertad: Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, INAH, México, 2008.

103 *Ibid.*

104 Lévi-Strauss, Claude, *Mitológicas III. El origen de las maneras de la mesa*, Editorial Siglo XX, México, 1970, p. 268.

protocolos, siempre atravesados por la construcción y reproducción de las diferencias sociales (de género, edad, escolaridad, clase, entre otros) que la cocina expresa desde un lenguaje prístino y común¹⁰⁵.

Parece que en Latinoamérica la tradición no acaba de irse y la modernidad no acaba de instalarse plenamente; sin embargo, ese era un camino que ahora ya parece evadible, pues ahora ya se habla de postmodernidad. No debemos olvidar que “los países latinoamericanos son actualmente resultado de la sedimentación, yuxtaposición y entrecruzamiento de tradiciones indígenas (sobre todo en las áreas mesoamericana y andina), del hispanismo colonial católico y de las acciones políticas, educativas y comunicacionales modernas”¹⁰⁶.

Estamos acostumbrados a darle a la cultura de las élites de las sociedades latinoamericanas un sentido moderno, mientras que recluimos los elementos culturales de los indígenas y los de origen colonial a la categoría de las culturales populares, resultando un mestizaje interclasista y pluricultural, lo que García Canclini ha llamado formaciones híbridas.

Este mestizaje cultural se deja ver en las comunidades indígenas donde posiblemente conserven la pureza de su sangre étnica, sigan hablando sus lenguas prehispánicas, pero la mayoría ya habla en español, siguen siendo profundamente religiosos, pero ahora su fervor religioso lo vuelcan hacia la religión católica traída por los europeos. No hay comunidades indígenas puras, salvo las que aún no han sido descubiertas en las profundidades de las selvas.

La alimentación ha tenido un papel importante a lo largo de la historia. Como rasgo de identidad, mismo que refuerza la pertenencia a un grupo. Desde luego existen alimentos que se han vuelto emblemáticos de la cocina mexicana en general, como la tortilla. Misma que se hace presente en todas las épocas a diferencia de otros platillos.¹⁰⁷

En México todas las celebraciones incluyen comida, música y bebida. Abarcando todo el ciclo de la vida, que va desde el nacimiento hasta la muerte, presentando platillos

105 Aguirre, Montesino, *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: lecturas desde la antropología de la alimentación*, Tesis de doctorado de la Universiteit Leiden, 2006. Pp. 15-16.

106 Canclini, Néstor, *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad...* Op. Cit. P. 71.

107 Montalvo Banda, María de Jesús, *Alimentos tradicionales y artesanales como elementos de identidad y desarrollo local: El caso de Urireo en Salvatierra, Guanajuato...* Op. Cit. P. 34.

especiales para cada ocasión, sin importar la clase social. En el caso de las culturas indígenas la comida está presente cuando se trata de ceremonias como las relacionadas con el ciclo agrícola, “desde las peticiones de lluvia hasta el agradecimiento por la cosecha plasmada en la ofrenda de muertos y en fiestas patronales”¹⁰⁸, es en estas celebraciones donde se aprecia de manera más clara la ritualidad y la mística que conllevan estas prácticas. Un ejemplo de esto lo podemos apreciar en las ceremonias de petición de lluvia que se hacían el 3 de mayo, que ahora se atribuye a la Santa Cruz y se consagra a los albañiles, y la función de agradecimiento de la cosecha se realizaba el día 2 de noviembre, día de muertos, fecha en que concluía la cosecha de las calabazas que era lo último que se obtenía de la milpa y con ello se cerraba el ciclo anual del cultivo.

Los elementos más necesarios para determinar una cultura y que, por lo tanto, proporcionan un sentido de pertenencia y de identidad son: un origen común (etnia), la lengua, un territorio propio, costumbres y tradiciones, y la cocina tradicional¹⁰⁹, además de otros complementarios como la música, la danza, el vestido y las ceremonias, en suma, la fiesta; si se llegaran a perder algunos de los elementos esenciales, la última que se perdería sería la cocina tradicional, y adónde quiera que vayan, se la llevan, ya que la cultura no es estática, viaja con los portadores de ésta, cuando los pobladores emigran de sus comunidades a la ciudad, e incluso al extranjero. Las personas usan los ingredientes que tienen a mano y buscan recrear o acercarse a los platillos, olores y sabores que conocen, a los están acostumbrados¹¹⁰.

Duhart sostiene que la alimentación constituye un elemento central de nuestra cultura y de nuestra identidad, y que este aspecto alimentario se materializa en productos, en técnicas de cocina, platos y modos de consumo que los integrantes de una cultura consideran como propios y se distinguen como típicos por los demás. A esto lo define como Identidad Cultural Alimentaria (ICA), ésta, de acuerdo con el autor, “puede nutrir,

108 CONACULTA, Pueblo de Maíz. La Cocina Ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos... *Op. Cit.* P. 25.

109 Hofstede, Geert, *culturas y organizaciones: el software mental*, Mc Graw Hill, México, 2010.

110 Sanz, Nuria y Valenzuela Arce, José, *Manual Migración y Cultura, UNESCO, Colegio de la Frontera Norte, México, 2016, p. 23.*

lejos de las mesas físicas, un imaginario complejo”.¹¹¹ Esto coincide con lo que menciona Fischler, quien sostiene que como humanos nos nutrimos de lo imaginario y los alimentos no solamente nos nutren físicamente sino también nos significan.¹¹²

Bajo esa misma línea, Aurelio Domínguez menciona que la cocina es:

...uno de los elementos culturales que da identidad a una comunidad, a un pueblo, a una sociedad en general. Se trata de un conjunto de conocimientos que se arraiga a tal grado en los individuos que cuando esta sociedad se desintegra, por emigración de sus miembros, por dominación política extranjera u otros factores, los sabores culinarios prevalecen en ellos más que la misma lengua que articula su cohesión social como comunidad.¹¹³

Este arraigo a nuestras prácticas alimentarias no sólo se puede apreciar por lo que nos decantamos a comer, sino también en cómo preparamos nuestros alimentos; es decir, en la cocina, la cual se conforma de los procesos materiales e inmateriales de la transformación cultural de nuestros recursos alimentarios en determinadas formas de comida. En esta transformación se pone en juego todo aquello que tiene que ver con los procedimientos, utensilios, formas de preparación para hacer los productos más digeribles, agradables y apetecibles al paladar¹¹⁴, a nuestro gusto, a la manera de cómo lo hemos aprendido.

La cocina es un reflejo de nuestra historia social, familiar e individual, y en ese sentido es posible comprenderla como un proceso sociocultural y puede dar cuenta de cómo vivimos cotidianamente entre el pasado y el presente, se hace evidente la convivencia con nuestras raíces más profundas pues transportamos a través del tiempo, e incluso del espacio, los conocimientos ancestrales que han pasado de generación en generación, las memorias y los lazos con nuestra gente y nuestra tierra. Al mismo tiempo, la cocina es un

111 Duhart, Frédéric, *Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria*, en Sincronía, Departamento de Letras/ Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara, Jalisco, México, 2004. P. 7.

112 Fischler, Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Editorial Anagrama, Barcelona, España, 1995, p. 16.

113 Domínguez López, Aurelio, “Editorial”, en Revista Ciencia Ergo Sum. Vol. 13, Número 01, Universidad Autónoma del Estado de México, Coordinación editorial del área de Ciencias Naturales y Agropecuarias. P. 1.

114 Cañez De la Fuente, Gloria María y Juana María Meléndez Torres, La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México... Op. Cit. P.188.

aspecto fundamental de la cultura de los pueblos que no es ajena a los cambios que ocurren en el ámbito social, político y económico.

La cocina tradicional, como ya se dijo, se elabora de manera artesanal, es, por lo tanto, parte integrante de las artesanías populares. Las artesanías populares cumplen un papel sobresaliente en la construcción y preservación de la identidad cultural de las naciones, de los pueblos y de las comunidades indígenas.

La cocina tradicional mexicana tiene como base el maíz, el frijol y el chile. En el sistema agrícola de México y desde tiempos ancestrales sobresalen la domesticación del maíz, calabaza, frijol, cacao, papaya, nopal, jitomate, tabaco, vainilla, algodón, magueyes, entre muchos otros cultivos. La cocina tradicional michoacana se basa en los mismos ingredientes que proporciona la agricultura mexicana, bajo el sistema de la milpa, pero le agregó productos originarios de Michoacán como es el aguacate, algunas variedades diferentes de maíz y otras tantas de chile. La región de la zona lacustre de Pátzcuaro, a la que pertenece Santa Fe de la Laguna aportó a la cocina algunas especies endémicas de peces, como son el pescado blanco y la acúmara (en peligro de extinción), así como el achoque, un anfibio de la familia del *ajolote*. Además de que la región es rica en frutos silvestres como el tejocote, la tuna y el capulín¹¹⁵.

115 CONABIO, Centinelas del futuro: bosques templados – Ecosistemas de México, CONABIO, en: <https://www.gob.mx/conabio/es/videos/centinelas-del-futuro-bosques-templados-ecosistemas-de-mexico>, consultado el 23 de junio de 2023.

CAPÍTULO II

ANTECEDENTES DE LA COCINA TRADICIONAL DE SANTA FE DE LA LAGUNA

2.1. Ubicación geográfica y demografía de Santa Fe de la Laguna

México cuenta con cerca de dos millones de kilómetros cuadrados, está ubicado en la parte norte del continente americano, al norte colinda con Estados Unidos y al sur con Guatemala y Belice; México posee una gran biodiversidad, ya que alberga un importante número de especies animales y de variedades vegetales, debido a que tiene casi todos los climas del planeta¹¹⁶.

México también ocupa un lugar muy importante a nivel mundial en diversidad cultural, ya que conserva cerca de 60 lenguas vivas de sus pueblos originarios, solo es superado por la India, por lo que se le considera una nación pluricultural, cuando se conserva una lengua originaria “lo más probable es que mantenga la mayoría de las demás manifestaciones culturales que lo distinguen –tradiciones familiares y comunitarias, memoria histórica, religión, expresiones artísticas populares, música, gastronomía, etcétera”¹¹⁷. Michoacán cuenta con cuatro lenguas originarias reconocidas: la purépecha, la náhuatl, la otomí y la mazahua; la primera es la que cuenta con más hablantes, distribuidos en tres regiones: La zona lacustre, la meseta púrépecha y la Cañada de los once pueblos.

México está dividido en 32 Estados, uno de ellos es Michoacán, que se trata de un Estado de tamaño mediano, contando “con una superficie de 59 928 Km², representando el 3% del territorio nacional”¹¹⁸, tiene una variada geografía que puede contar con altitudes que van desde el nivel del mar hasta los 3,840 msnm que es la cumbre del Cerro de Tancítaro, entre sus montañas hay extensos valles, llanos, lagos y ríos generando una variedad de climas, y posee un litoral en el océano pacífico de 228 Km., cuenta “con grandes superficies forestales y de producción agropecuaria, además de contar con un extenso potencial de minerales metálicos y no metálicos y una rica fauna, creando sistemas ecológicos de gran importancia”¹¹⁹

116 Iturriaga, José, N., “La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural”, Archipiélago. Revista de nuestra América, Vol. 14, N° 56, pp. 47-49.

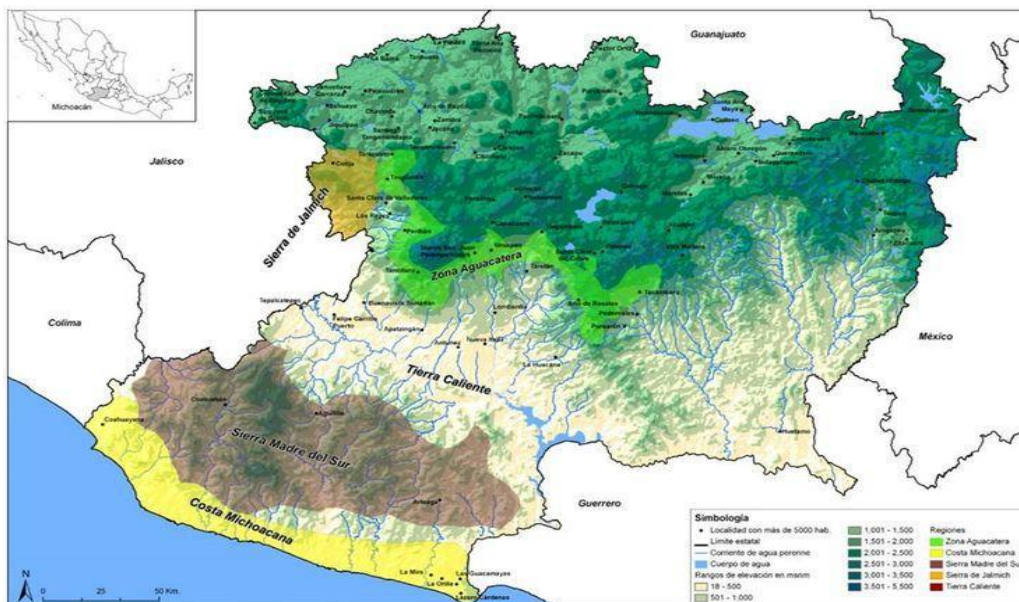
117 *Ibíd.*

118 Lomelí, Santiago, *Michoacán, Estado rico, pero con economía de hambre*, en Cirilo, Adrián, *Hechos y Desechos de un sexenio*, Morelia, Ediciones Michoacanas, 2002, p. 128.

119 *Ibíd.* Pp. 128-129.

Michoacán es un Estado de la región Centro-occidente de México, junto con los Estados de Colima, Jalisco, Nayarit, Aguascalientes y Guanajuato. Como se ha dicho, es un estado rico en recursos naturales y culturales, sin embargo, posee una de las economías más pobres del país, en lo que ocupa el lugar número 29 de 32 estados, después de Chiapas, Oaxaca y Guerrero. Ello se debe al pobre desarrollo de la industria dentro de su territorio, su economía se basa en la agricultura en los pocos valles que tiene, un poco de ganadería y en

las
arte
saní
as y
serv
icio
s¹²⁰.
Map
a 1.
Map
a del



estado de Michoacán.¹²¹

En el año 2000, México contaba con 97'483,412 de habitantes, mientras que Michoacán llegaba a los 3'985,667 habitantes en total, de los cuales 1'911, 078 eran hombres y 2'074,589 eran mujeres¹²². Ya para el 2010 México tenía una población de 108'396,211 habitantes, Michoacán contaba con 3'949,377, de los cuales 1'888,512 eran hombres y

120 Durán Carmona, Verónica y Sevilla Palacios, Federico, *Atlas Geográfico del Estado de Michoacán*, SEE-UMSNH, Eddisa, Morelia, 2003, p. 105.

121 Imagen obtenida de: <https://www.pinterest.com.mx/pin/543809723733084670/visual-search/?x=10&y=10&w=544&h=367&imageSignature=64b7d82f27a6459263f6acda6edf75c7>, consultada el 22 de abril de 2023.

122 Instituto Nacional de Geografía y Estadística, *Anuario de estadísticas por entidad federativa*, México, INEGI, 2010, p. 62, disponible en: http://centro.paot.org.mx/documentos/inegi/anuario_estadisticas_2010.pdf, consultado el 12 de enero de 2024.

2'060,865 eran mujeres¹²³, en lo que se puede apreciar una ligera disminución en la población total de Michoacán en esos diez años, debido principalmente a la emigración por motivos de la falta de oportunidades, y la creciente inseguridad que se vivió en las zonas rurales debido al crimen organizado, que durante esos años causaron terror entre la población.

Michoacán contaba en el 2000 con una población “en edad de trabajar de 2'775,781 hab., que representa el 69.8% de su población total y, de éstos, de acuerdo al INEGI, su población económicamente activa (PEA), en el año 2000 alcanzó la cifra de 1'240,774 habitantes”¹²⁴. Para el 2010 la población de Michoacán en edad de trabajar había disminuido a 2'521,687 habitantes¹²⁵.

Michoacán se divide en 113 municipios distribuidos en siete regiones culturales, las cuales son la Costa, Tierra Caliente, Rivera de Pátzcuaro, Valle del Duero o de Zamora, Valle de Morelia-Queréndaro y Oriente, como se observa en el siguiente mapa, cada zona cuenta con su propia tradición culinaria representativa.



123 Instituto Nacional de Geografía y Estadística, *Anuario de estadísticas por entidad federativa...* Op. Cit. P. 65.

124 Lomelí, Santiago, *Michoacán, estado rico, pero con economía de hambre...* Op. Cit. P. 129.

125 Instituto Nacional de Geografía y Estadística, *Anuario de estadísticas por entidad federativa...* Op. Cit. p. 65.

Mapa 2. Mapa del estado de Michoacán con divisiones regionales¹²⁶.

El municipio de Quiroga se encuentra en el centro del Estado de Michoacán, justo al norte del Lago de Pátzcuaro, colindando al norte con el municipio de Coeneo, al noreste con Morelia, al sur con Tzintzintzan y al oeste con Erogarícuaro, formando parte de la meseta Purépecha. Junto con los municipios de Erongarícuaro, Huiramba, Lagunillas, Pátzcuaro, Salvador Escalante y Tzintzuntzan integra la Región lacustre Pátzcuaro-Zirahuén.

Para el año 2000 Quiroga tenía una población de 23, 893 habitantes, 11, 327 hombres y 12, 566 mujeres. Siendo 25, 592 habitantes para el año 2010, 12, 109 hombres y 13, 483 mujeres¹²⁷.

La comunidad indígena de Santa Fe de la Laguna se encuentra en la región lacustre, en el lado norte del Lago de Pátzcuaro, dentro del municipio de Quiroga, sobre la Carretera Federal 15, que va de Morelia a Zamora, entre Quiroga y Chupícuaro, en la parte centro-norte del Estado de Michoacán. Para el año 2000 había una población de 4247 habitantes, para la década siguiente había crecido a 4879 habitantes¹²⁸.

Santa Fe de la Laguna se encuentra a una altura entre los 2046 y los 2200 msnm, desde la orilla del lago hasta las tierras cerca de la cumbre del cerro del Tzirate, lo que le proporciona un clima templado, agradable todo el año. Su topografía es semimontañosa, su territorio cuenta con zonas de pastizal, colinas y bosques, su flora es abundante, consiste principalmente en pino, encino, fresno, madroño y huizache; su fauna contempla al coyote, tejón, tlacuache, y mapache, así como pescado blanco, achoque, charal, carpa, mojarra, entre otras especies¹²⁹.

Su población es mayoritariamente indígena, de la etnia p'urépecha, viven principalmente de la agricultura de autoconsumo (basada en la milpa, *tareta* en purépecha), de las artesanías (especialmente de la alfarería de barro), y del comercio (al pie de la

126 Imagen obtenida de: <https://www.mapainteractivo.net/fotos/mapa-de-michoacan.html>, consultada el 22 de abril del 2023.

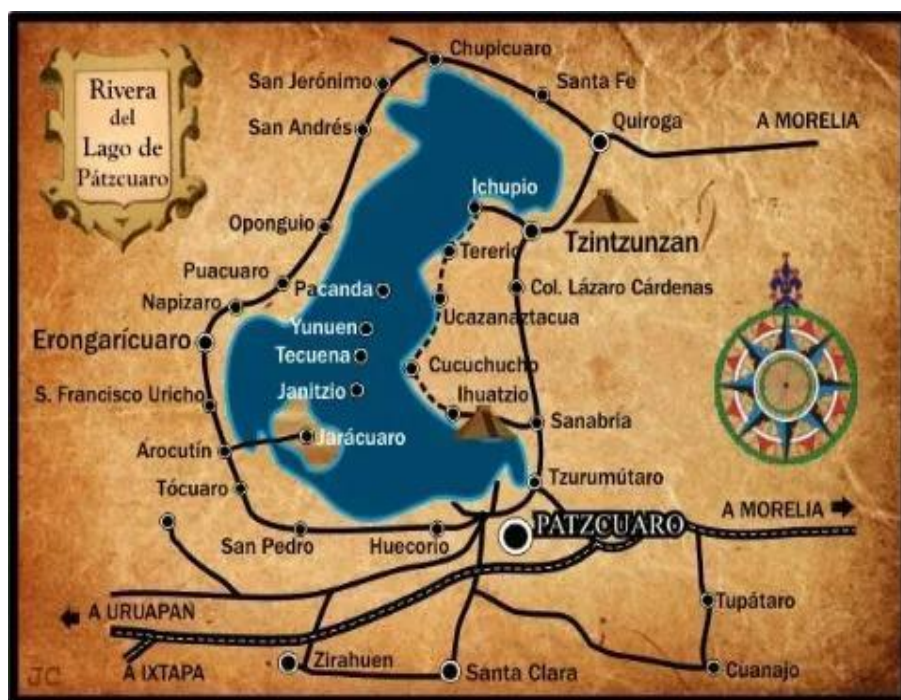
127 INEGI, Censo de población y vivienda 2010: Tabulados del cuestionario básico, disponible en: <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2010/>, consultado el 18 de septiembre de 2023.

128 *Ibíd.*

129 Carmona, Verónica y Sevilla Palacios, Federico, *Atlas Geográfico del Estado de Michoacán... Op. Cit.* p. 107.

carretera),¹³⁰ los paseantes que se detienen a comprar artesanías buscan la comida tradicional, en parte motivados por los eventos de cocinas/cocineras tradicionales, por lo que la demanda de este servicio ha ido en aumento.

La mayoría de su población habla su lengua materna. Es una de las comunidades p'urépecha donde más se habla la lengua originaria, a pesar de que las nuevas generaciones prefieren no hacerlo, ya sea porque se sienten discriminados cuando salen de su comunidad o porque lo sienten como algo anacrónico¹³¹.



Mapa 3. Mapa de la Región Lacustre de Pátzcuaro¹³².

2.2. Breve historia de Santa Fe de la Laguna

Dentro de la historia de México y de forma distintiva en la Historia de Michoacán, aparece la imagen de Don Vasco de Quiroga, miembro de la segunda Real Audiencia, junto con el obispo de Santo Domingo Ramírez de Fuenleal y los Licenciados de Ceynos y Loaysa, y

130 Alfonso Gortaire Iturralde, *SANTA FE presencia etnológica de un pueblo hospital...* Op. Cit. pp. 143-144.

131 Alfonso Gortaire Iturralde, *SANTA FE presencia etnológica de un pueblo hospital...* Op. Cit. P. 201.

132 Imagen obtenida de: <https://topadventure.com/experiencias/Conoce-mas-del-Lago-de-Patzcuaro-en-Michoacan-20210316-0003.html>, consultada el 22 de abril de 2023.

después primer obispo de Michoacán¹³³, resalta la obra de Don Vasco de Quiroga como gran organizador de los pueblos purépecha. Su trabajo de organización y desarrollo que contribuyeron significativamente a sostener y empujar la cultura puré, ha perdurado casi cinco siglos.¹³⁴

En 1522 Cristóbal de Olid toma Tzintzuntzan y reduce a sus autoridades. Dos años más tarde, en 1524, se reparten las encomiendas entre los conquistadores de Michoacán. En 1526 y 1528 son necesarias dos campañas militares para “pacificar” a los purépechas. En diciembre de 1529 llega a Tzintzuntzan Nuño de Guzmán para someter a Juicio a Tangaxoán, siendo ejecutado el 4 de febrero de 1530. Ese mismo año, Pedro de Alvarado es nombrado como corregidor de Tzintzuntzan, perpetuando una de las mayores persecuciones de los indígenas en la Nueva España. La vida indígena es cada vez más dura, sólo aliviada por la presencia de la orden de los franciscanos que llegaron en 1526, 1528 y 1530¹³⁵.

Es en esta caótica y cambiante realidad para los pueblos indígenas, cuando entra a escena el licenciado Vasco de Quiroga en 1533. Fue miembro de la segunda Real Audiencia, junto con el obispo de Santo Domingo Ramírez de Fuenleal y los Licenciados de Ceynos y Loaysa, y posteriormente se convirtió en el primer obispo de Michoacán¹³⁶, resalta la obra de Quiroga como gran organizador de los pueblos purépecha. Su trabajo de organización y desarrollo que contribuyeron significativamente a sostener y empujar la cultura purépecha, misma que ha perdurado casi cinco siglos.¹³⁷

La llegada de Vasco de Quiroga a la Nueva España, en 1531, como miembro de la Segunda Real Audiencia, se vio marcada por el rastro de dolor y miseria que dejaba el paso de la colonización, encabezada por Nuño de Guzmán y después por Cristóbal de Olid entre los naturales de estas tierras. Es destacable en la labor de Quiroga el querer cimentar en la Nueva España los principios ordenadores de una política con base en el humanismo cristiano.

133Bravo, José, *Historia sucinta de Michoacán*, Morevallado editores, Morelia, 1993, 2ª edición, p. 98.

134 Alfonso Gortaire Iturralde, *SANTA FE presencia etnológica de un pueblo hospital... Op. Cit.* Pp. 14-15.

135 *Ibidem*. P. 153.

136 Bravo, José, *Historia sucinta de Michoacán... Op. Cit.* P. 65.

137 Gortaire Iturralde, Alfonso, *Santa Fe Presencia Etnológica De Un Pueblo Hospital... Op. Cit.* P. 14.

Niños, mujeres y ancianos abandonados, rodeados de gente que solo buscaba aprovecharse del necesitado, entre muchas otras injusticias que observó; sus conocimientos en jurisprudencia y su educación humanista, además de observar la buena disposición de los indígenas, formaron dentro del oidor la necesidad de congregar a los indígenas en otro pueblo-hospital como el que había fundado en México, dándoles prioridad a los más vulnerables e instruirlos en la fe católica, introducirlos al modo español de vida y cuidar de los necesitados¹³⁸.

Desde la óptica de Tata Vasco, como lo conocían los purépechas, no se podía entender la forma de vida de las poblaciones indígenas de la región, por lo mismo sería mucho más difícil someterlos y apegarlos al orden público de usanza española, ni impedir sus borracheras e idolatrías, y con el riesgo de que volvieran a sus antiguas prácticas rituales. “Maravillosamente se trocó esa desesperada situación con la visita que el oidor Vasco de Quiroga hizo a Michoacán (1533-1534), de acuerdo con lo ordenado por la Reina a la Audiencia el 20 de abril de 1533”¹³⁹. Empezó por organizar los dispersos caseríos de los barrios, en pueblos y villas, regulados y controlados. De esta manera sería mucho más sencillo instruir a los naturales en la fe católica, se les enseñarían oficios y valores cristianos, estaba convencido de que podrían moldear a estos nuevos cristianos con las virtudes puras de la fe cristiana, sin los vicios y malicia que pululaba al interior de la sociedad europea¹⁴⁰.

Inspirado por las ideas del teólogo inglés Tomás Moro, plasmadas en su *Utopía*, y después del establecimiento de Santa Fe de México, Vasco de Quiroga fundó el 14 de septiembre de 1533 el Hospital-Pueblo de Santa Fe de la Laguna en la ribera del Lago de Pátzcuaro¹⁴¹. Quiroga explicó a los indios que aquel debería ser el lugar donde pudieran acudir los que anduvieran errantes en búsqueda de refugio; a donde pudiese ir el pobre; donde los huérfanos recibirían auxilio; y donde se practicarían los divinos oficios. “El oidor habló a los indios del rey, les predicó también la buena nueva, y con el paternal amor que

138 Warren, J. Benedict, *Vasco de Quiroga y sus pueblos hospitales de Santa Fe*, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, Morelia, Michoacán, 2015, pp.31-32.

139 Bravo, José, *Historia sucinta de Michoacán... Op. Cit.* p. 174.

140 Warren, J. Benedict, *Vasco de Quiroga y sus pueblos hospitales de Santa Fe... Op. Cit.* Pp. 33-34.

141 *Ibid.* P. 35.

les mostraba en su trato usual de cada día, con el «hospital de Santa Fe» que les dejó”, con lo que logró en unos cuantos días lo que los misioneros no se habían logrado en diez años. En la visión de Quiroga, Santa fe sería aquel espacio donde podrían acercarse los viajeros que buscaban un descanso seguro en su andar; donde los enfermos y desvalidos pudiesen recibir ayuda; y principalmente, el templo para recibir la eucaristía y las más puras enseñanzas cristianas, así pues, en su Pueblo Hospitalario el pobre recibía acilo, vestido y alimento¹⁴².

Al igual que en la *Utopía* de Moro, la unidad básica sería la “familia” o familia extensa, compuesta de diez a dieciséis parejas casadas de un mismo linaje. Cada familia tendría sus “padre y madre de familia” como máximos responsables dentro de la misma los cuales se deben respetar y obedecer. La ciudad se compondría de seis mil de estas familias, serían entonces no menos de sesenta mil vecinos, o varones adultos ¹⁴³. Por cada treinta familias existiría un “jurado” como la autoridad responsable de su juradería o parroquia, cuyo oficio correspondería al de sifogrante en la *Utopía*¹⁴⁴. Sifogrante es aquel integrante masculino de mayor edad, tiene la potestad sobre el resto de familiares. De etimología discutida, podría provenir del griego *anciano*, o bien del eólico *sabio*¹⁴⁵.

Sobre los jurados habría regidores, uno por cada cuatro jurados. En la cima de la jerarquía nativa habría dos “alcaldes ordinarios” y un “tecatele”. Los alcaldes ordinarios representaban una introducción de la legislación hispana; el oficio de tecatele (término náhuatl) era probablemente el equivalente al de príncipe utópico¹⁴⁶.

Para Quiroga esta forma de organización causaría una mejor interacción de los indios con la religión, ya que dos frailes trabajarían más eficazmente con un grupo concentrado que con los pequeños caseríos que acostumbraban los purépechas¹⁴⁷. La enseñanza de la doctrina cristiana y de la moral hispana era de vital importancia para la empresa de Tata Vasco, su propósito central además del adoctrinamiento religioso, era

142 Warren, J. Benedict, *vasco de Quiroga y sus pueblos hospitales de Santa Fe... Op. Cit.* P. 102.

143 *Ibidem.* P. 40

144 *Ibid.*

145 Tomás Moro, *Utopía*, Zero S. A., Madrid, España, 1971, p. 21.

146 Warren, J. Benedict, *Vasco de Quiroga y sus pueblos hospitales de Santa Fe... Op. Cit.* P. 40.

147 *Ibid.*

darles “policía” y prudencia, destruyendo lo malo de las costumbres nativas y preservando lo bueno¹⁴⁸.

En cuanto al trabajo se tomarían seis horas de cada día que serían empleados en los trabajos para el bien común, sus frutos se repartirían equitativamente según las necesidades de cada quien. Del excedente saldrían los recursos para obras piadosas y para beneficio de otra gente necesitada. Al igual que en la *Utopía*, existirían principalmente dos tipos de trabajo, el mecánico y del campo. Dentro de las ocupaciones mecánicas se comprendían la tejeduría, cantería, carpintería, albañilería, herrería y alfarería. La agricultura sería la principal ocupación del pueblo y el trabajo común de todos sus habitantes.¹⁴⁹ Desde los primeros años de Santa Fe de la Laguna sería ya reconocido como un centro de catequesis para los indios que la habitaban.

Desde 1534 el rey de España Carlos I (emperador Carlos V) había manifestado su intención de proveer prebendas a la provincia de Michoacán, por lo que “El obispado de Michoacán fue erigida canónicamente por la bula de Pablo III «*Illius fulciti praesidio*», de 8 de agosto de 1536”¹⁵⁰ y a sugerencia del mismo rey español, el primer obispo fue el Licenciado en derecho Vasco de Quiroga, de quien se cree tenía un parentesco con dicho monarca, de esa manera se explica que al obispado de Michoacán llegara alguien que no era clérigo. La primera sede del obispado de Michoacán estuvo en Tzintzintzan, que al momento de la conquista era la capital del imperio p’urépecha, luego, a causa de un pleito legal con algunos españoles que alegaban ser dueños de ese territorio como encomienda, se tuvo que cambiar a Pátzcuaro, a la muerte de Vasco de Quiroga, la sede catedralicia se cambió, en 1580, a la nueva capital, la recién fundada Valladolid, actual Morelia.

El núcleo del aparato social de Santa Fe es la familia, que, a su vez, es la parte más básica de los barrios. El pueblo se divide en los siguientes barrios: San Juan, Santo Tomás, San Pedro, San Sebastián. Debido al aumento de la población, los cuatro grandes barrios se dividieron en dos cada uno: son los barrios de San Juan Urépeti, San Juan Tatzepari; San

148 *Ibíd.*

149 J. Benedict Warren, *Vasco de Quiroga y sus pueblos hospitales de Santa Fe... Op. Cit.* p. 40.

150 Bravo, José, *Historia sucinta de Michoacán... Op. Cit.* P. 187.

Pedro Urépeti, San Pedro Tatzepari; San Sebastián Urépeti, San Sebastián Tatzepari y, Santo Tomás Urépeti; Santo Tomás Tatzepari ¹⁵¹.

La población de Santa Fe de la Laguna empezó a aumentar a partir de la década de 1950, cuando se hizo la Carretera Federal 15 (México-Nogales), durante el sexenio del presidente Miguel Alemán Valdez. Ya que fue comunicada con las ciudades y pudieron acceder servicios de salud, educación, entre otros. Poco a poco el turismo fue incrementando en la comunidad, despegando en los años ochenta, y en más recientemente luego de la película de Disney “Coco” de Adrián Molina y Lee Unkrich, de 2017, inspirada en la tradición mexicana del día de muertos. Algunos elementos que se tomaron de Santa Fe para esta cinta fueron la parroquia de San Nicolás de Bari y la señora María Salud Ramírez¹⁵².

En la década de los ochenta la comunidad indígena de Santa Fe de la Laguna formaba parte de la Unión de Comuneros “Emiliano Zapata” (UCEZ), que dirigía el Lic. Efrén Capiz Villegas, líder campesino bajo el lema zapatista de que “La tierra es de quien la trabaja” y con las premisas de que “La tierra se defiende en común, se trabaja en común y se disfruta en común”. En el Consejo de Bienes Comunales de Santa Fe de la Laguna participaba y presidía el maestro normalista Elpidio Domínguez, quien se distinguió por defender las tierras, los bosques y los pastizales, sobre todo por las incursiones de los talamontes, ganaderos y caciques de la cabecera municipal de Quiroga, con quienes tuvieron serios enfrentamientos, hasta que acabaron con la vida de Elpidio Domínguez Castro, en diciembre de 1988, un año antes había fundado el Consejo Supremo P’urépecha Independiente, antecedente del Consejo Supremo Indígena de Michoacán que se fundó en 2015, a petición de los comuneros de Santa Fe de la Laguna, en el cual participan las cuatro etnias del Estado y que fue presidido por don Santiago García de Santa Cruz Tanaco¹⁵³.

2.3. Origen de la cocina tradicional de Santa Fe de la Laguna

151 Alfonso Gortaire Iturralde, *SANTA FE presencia etnológica de un pueblo hospital... Op. Cit. P. 53.*

152 Coco, secretos de rodaje, <https://www.sensacine.com/peliculas/pelicula-206775/>, consultado el 27 de diciembre de 2023.

153 Uliyanov Guzmán, Pavel, “Elpidio Domínguez Vive”, en Opinión 3.0, <https://revolucion.news/elpidio-dominguez-vive>, consultado el 23 de septiembre, 2023.

La cocina tradicional mexicana tiene como base los productos que vienen de la milpa, que tiene como principal cultivo el maíz, al que se le agrega después el frijol, el chile y la calabaza, en la que de manera natural surgen los quelites y verdolagas¹⁵⁴. En el sistema agrícola de México y desde tiempos ancestrales sobresalen la domesticación del cacao, papaya, nopal, jitomate, tabaco, vainilla, algodón, magueyes, entre muchos otros cultivos.

La cocina tradicional michoacana se basa en los mismos ingredientes que proporciona la agricultura mexicana, pero le agregó productos originarios de Michoacán como es el aguacate, un fruto autóctono de fundamental importancia para la cocina tradicional mexicana, una delicia que se exporta a todo el mundo, así como algunas variedades diferentes de maíz y otras tantas de chile. En la región de la zona lacustre de Pátzcuaro, a la que pertenece Santa Fe de la Laguna, ocasionalmente se cultivan habas, chayotes y camotes. Además de que se aportó a la cocina tradicional michoacana algunas especies endémicas de peces, como son el pescado blanco y la acúmara (en peligro de extinción), así como el anfibio achoque (de la familia del *ajolote*), aves como el pato y la garza. Amén de que la región es rica en frutos silvestres como el tejocote, la tuna y el capulín¹⁵⁵.

En la época prehispánica la élite era la que tenía más acceso a la dieta a base de carne, mientras que la gente común la consumía sólo durante las festividades, “ocasión en la cual se llegaba a consumir venado, conejo, guajolote, una especie de perrito y pato silvestre”¹⁵⁶. Lo que sí se consumía más seguido era el pescado, ranas y aves silvestres.

Tomando como base a la cocina prehispánica y los ingredientes traídos por los españoles, como trigo, cebada, garbanzos, col, lechuga, zanahorias, rabanitos, chicharos, ajos y cebolla, algunas frutas como la uva, durazno, manzana, pera, membrillo, aceituna, naranja y limón, así como la papa que es de origen sudamericano. Con todo eso se enriqueció la cocina tradicional michoacana, “las recetas de Michoacán constituyen

154 Sistema de Información Cultural, “La trilogía alimentaria mexicana y la milpa”, SIC México, en: https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=3, consultado el 21 de junio de 2023.

155 Huerto Delgadillo, Rubén Ignacio, y Vargas Velázquez, Sergio, Estudio ecosistémico del lago de Pátzcuaro. Aportes en la gestión ambiental para el fomento del desarrollo sustentable, Vol. II, IMTA, Recuperación ambiental de la cuenca de Pátzcuaro, México, 2014. Disponible en: <http://repositorio.imta.mx/handle/20.500.12013/1701>, consultado el 28 de septiembre de 2023.

156 Ojeda, Lorena y Dávila, Carmen Alicia, La cocina tradicional indígena de Michoacán... *Op. Cit.* P. 48.

prácticas ceremoniales que siguen reuniendo a las familias en torno a la mesa para disfrutar muchas delicias que se sirven en ollas de barro”¹⁵⁷.

Durante el virreinato, los europeos trajeron esclavos de origen africano, principalmente a los actuales estados de Veracruz, Tabasco y Oaxaca, algunos llegaron a otras zonas del virreinato como a Michoacán, y servidumbre asiática principalmente en la costa del pacífico, llegando algunos a tierras michoacanas. “Cada uno de estos grupos trajo consigo su bagaje cultural y sus tradiciones alimenticias, principalmente especias y condimentos, además de plátanos, cocoteros y otros productos tropicales”¹⁵⁸, con lo que se enriqueció la cocina tradicional, no sólo del país, sino que también la michoacana.

También los españoles trajeron nuevas especies animales como caballos, vacas, cerdos, chivos y ovejas, con lo que se modificó el paisaje michoacano, convirtiendo las milpas en pastizales. Además de gallinas con lo que la población indígena pudo acceder a la carne de pollo y huevo para su alimentación, pero el pescado siguió siendo el principal alimento de origen animal en la región del lago de Pátzcuaro.

Otros ingredientes que aportaron los europeos a la cocina mexicana fueron el aceite de oliva, la manteca de cerdo y la mantequilla de vaca. Sin embargo, a la población indígena de Michoacán le tomó mucho tiempo aceptar “el consumo de ciertos alimentos, como la leche de vaca o las grasas animales. Aún en la primera mitad del siglo XX, el consumo de grasas era repugnante para buena parte de los purépecha”¹⁵⁹, debido a que su organismo no estaba acostumbrado a digerir las grasas, todavía es muy común ver en las comunidades indígenas y pueblos de la zona rural comer los frijoles de la olla, un trozo de queso, chile del molcajete y tortillas calentadas en las brasas.

La comunidad indígena es vista como un ente activo y en constante movimiento, se vuelve otro pilar para la cocina, pues es ésta la que mantiene vivas las tradiciones, rescata los antiguos conocimientos, técnicas, recetas y rituales, nutre e impregna las prácticas alimenticias de la actualidad, dándoles nueva vida.

Santa Fe de la Laguna es un pueblo moderno, fundado por Vasco de Quiroga, en

157 Cubas, Ingrid, “Michoacán y su gastronomía”, Gourmet México, 2020, disponible en: <https://gourmetdemexico.com.mx/viajes/michoacan-y-su-gastronomia/>, consultado el 13 de junio de 2023.

158 Ojeda, Lorena y Dávila, Carmen Alicia, La cocina tradicional indígena de Michoacán... *Op. Cit.* p. 50.

159 *Ibíd.*

1533, por lo que su cocina surgió a partir de ese entonces de los saberes que llevaron las mujeres indígenas de diferentes comunidades, tomando como ingredientes lo que daba la tierra de ese lugar. Pero tiene como antecedentes la cocina tradicional prehispánica que practicaba el pueblo purépecha¹⁶⁰.

La producción, la preparación y el consumo de los alimentos tuvieron connotaciones sagradas para la cultura p'urhépecha. Su cosmovisión manejaba 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 población¹⁶¹.

Las celebraciones para las deidades p'urhépecha se organizaban siguiendo un calendario agrícola, destacando los días de rosa, quema, siembra y cosecha en los que hacían grandes ofrendas a base de alimentos para los dioses a cambio de que sean propicios con las lluvias y, por ende, haya abundante cosecha en una especie de pacto y de intercambio de favores.

De acuerdo a la Relación de Michoacán, la religión p'urhépecha tenía como deidad principal a Curicaveri o Kurica Keri (Gran Fuego o al que se le prende el gran fuego), dios del sol, del rayo y de la guerra, al que se le ofrendaban animales, principalmente venados y codornices; prisioneros de guerra, y algunos productos agrícolas, como el maíz y la calabaza. Las pieles de venado eran retiradas cuidadosamente para curtirse y utilizarse como nicho para su dios Curicaveri.¹⁶²

Querauépari, la madre de todos los dioses, era la deidad de la lluvia y del sostenimiento del hombre, su ofrenda consistía en los corazones de los cautivos sacrificados, equivalente a la Coatlicue de los mexicas.

Otra deidad principal era Xaratanga, diosa de la luna nueva y mujer de Curicaveri, que se veneraba en la entonces isla de Xarácuar, era la encargada de la agricultura, de la fertilidad humana “la que se ayunta continuamente”¹⁶³, y de la basura, se infiere que se alimentaba de la basura de los humanos, es decir, de sus pecados a la manera de Tlazoltéotl de los mexicas, a ella se le ofrendaban collares y pulseras de granos de maíz y frijol, y chiles de diversas variedades.

160 Warren, J. Benedict, *vasco de Quiroga y sus pueblos hospitales de Santa Fe...* Op. Cit. P.43.

161 *Ibíd.* P.47.

162 De Alcalá, Jerónimo, *La relación de las ceremonias y ritos y población y gobierno de los indios de Michoacán...* Op. Cit. P. 18.

163 *Ibíd.* P. 17.

La Cocina es uno de los elementos de Identidad Cultural más poderosos para los pueblos y naciones. Como lo mencionó en su momento Fray Bernardino de Sahagún “la mayoría de celebraciones y ofrendas religiosas de los indígenas son con comida”, ejemplo de ello podemos verlo en la herencia del Día de Muertos, cuando se va a visitar las tumbas de nuestros familiares ya fallecidos al cementerio, donde dejamos las comidas y bebidas que ellos disfrutaban en vida¹⁶⁴.

Durante el siglo XX se llegó a la falsa idea de que ser indígena estaba asociado al ser pobre, marginado y subdesarrollado, además de que su “pobreza” no les permitía acceder a alimentos más ricos en proteínas de origen animal. Estas conclusiones eran extraídas de los censos económicos y de vivienda que se hacían cada diez años, sin ver que eran realizados en base a reactivos propios de la realidad norteamericana; por ejemplo, que si tenían pisos de tierra eran pobres, que si no tenían tostadora de pan eran pobres, que si no tenían televisores eran pobres, que si no comían lácteos o carnes eran pobres, sin ver que la cultura mexicana, y más aún la indígena, es muy diferente a la norteamericana.

Varios “estudios científicos” sobre la calidad de la alimentación indígena eran financiados por Fundaciones norteamericanas como la Kellogg’s, llegando a la conclusión de que su alimentación era deficiente; sin embargo, “la dieta tradicional indígena es una fuente de energía e hidratos de carbono, de proteína en la combinación del maíz y frijol, de vitaminas y minerales si hay suficiente consumo de frutas y verduras”¹⁶⁵, la dieta indígena tiene además ventajas como ser buena fuente de calcio por la nixtamalización del maíz, es baja en grasa en su forma original y tiene buen contenido de fibra.

2.4. Fiestas, Rituales y Ceremonias de Santa Fe de la Laguna

Una característica propia de las comunidades indígenas de Michoacán, es su patriotismo y su profunda religiosidad, que se manifiesta en sus fiestas civiles y patronales, con una gran devoción celebran la independencia o a la virgen de Guadalupe. La fiesta es un desfile de recursos económicos, que se gastan en cohetes, bandas de música, bailes, bebidas

164 Iturriaga, José, *La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural...* Op. Cit. Pp. 47-49.

165 Bertran Vilá, Miriam, “La alimentación indígena de México como rasgo de identidad”, *Revista Cambio Social*, UAM-Xochimilco, Antropología y Salud. Pp. 172-181.

alcohólicas, estrenos para toda la familia, decoración con papel picado de vivos colores y gusanos de huinúmo (hoja de pino) para decorar la parte externa de la casa, las calles y la plaza; es un festival de sonidos, colores, olores y sabores, donde la comida tradicional tiene mucha presencia, ya sea en el hogar, en las calles y la plaza. “La función de la Fiesta es más utilitaria de lo que se piensa; el desperdicio atrae o suscita la abundancia y es una inversión como cualquiera otra. Solo que aquí la ganancia no se mide ni cuenta”¹⁶⁶. Más bien se trata de purificarse y de adquirir potencia, vida y salud, tanto la persona como la comunidad, es una forma de comunión, o sea de volverse uno con la comunidad.

Pareciera que la fiesta ocurre en un mundo encantado y en un tiempo diferente (entre un pasado mítico y un presente permanente); el lugar en el que se da, cambia de aspecto, por los adornos de colores, por la música y la algarabía, los gritos y las risas, nadie habla quedito. “En ciertas fiestas, desaparece la noción misma de orden, el caos regresa y reina la licencia. Todo se permite: desaparecen las jerarquías habituales, las distinciones sociales, los sexos, las clases, los gremios”¹⁶⁷.

La Cocina es uno de los elementos de Identidad Cultural más poderosos para los pueblos y naciones. Como lo mencionó en su momento Fray Bernardino de Sahagún “la mayoría de celebraciones y ofrendas religiosas de los indígenas son con comida”, ejemplo de ello podemos verlo en la herencia del Día de Muertos, cuando se va a visitar las tumbas de nuestros familiares ya fallecidos al cementerio, donde dejamos las comidas y bebidas que ellos disfrutaban en vida¹⁶⁸.

Las comunidades indígenas púrépecha tienen fiestas y ceremonias con características muy peculiares, una de ellas es la abundancia de comida para todos los que gusten ir. En las fiestas patronales de los pueblos púrépecha participa toda la comunidad, “que dedican varios días a su preparación. Ésta puede incluir la manufactura de guirnalda, papel picado, alfombras de flores o de huinumo, a fin de adornar la calle principal y los espacios donde se realizarán los rituales festivos”¹⁶⁹. En todas las fiestas patronales son indispensables la música y la danza. Entre las danzas más sobresalientes en la nación

166 Paz, Octavio, *El laberinto de la soledad, Fondo de Cultura Económica, México, 2004*, p. 54.

167 Paz, Octavio, *El laberinto de la soledad, Fondo de Cultura Económica... Op. Cit.* P. 54.

168 Iturriaga, José, *La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural... Op. Cit.* Pp. 47-49.

169 Durán Carmona, Verónica y Sevilla Palacios, Federico, *Atlas Geográfico del Estado de Michoacán... Op. Cit.* P. 105

p'urhépecha se encuentran La Danza de los viejitos, la Danza de los moros, “Danza del pescado, originaria de la zona lacustre, la de los Negros, los Palotereros, y la de los Cúrpites, que utiliza un vestuario especialmente vistoso”¹⁷⁰.

Los p'urhépecha presumen que en cualquiera de sus banquetes ceremoniales siempre hay lugar y comida para las personas que lleguen, ya que preparan platillos en exceso. Esto tiene que ver con su gran sentido de hospitalidad y amabilidad con que reciben y atienden a los visitantes, aun sin conocerlos previamente¹⁷¹.

En Santa Fe de la Laguna, a lo largo del año, se hacen las festividades de los Santos Reyes Magos, la Semana Santa, el Jueves de Corpus, el día de muertos y la navidad; pero las fiestas que sobresalen son la de la Virgen del Refugio, durante el mes de julio y la del Señor de la Exaltación, durante el mes de septiembre.

Aquí tenemos un calendario de las fiestas que se celebran a lo largo del año:

- Toda la semana del 1 al 6 de enero se celebra la fiesta de los Santos Reyes. Las muchachas vaqueras recorren el pueblo danzando y cantando alabanzas al niño Jesús. Van a las casas que tienen la imagen religiosa y allí reciben comida.
- Del 7 al 8 de enero se baila la danza de los viejitos.
- El 8 de enero se realiza una peregrinación a Pátzcuaro para visitar a la Virgen de la Salud. Van a pie acompañados del párroco.
- El 2 de febrero es la fiesta de la Candelaria, se celebra misa sima para la Virgen del Rosario por parte del prioste y las huananchas del hospital, se hace una procesión por el pueblo. Las huananchas hacen tamales y pozole.
- En marzo es el carnaval. Los cargueros del hospital invitan a todas las señoras del barrio, que salen a bailar la danza de las vaqueras por el pueblo.
- Durante Semana Santa, entre marzo y abril, se celebra una fiesta en Tzintzuntzan: la mayoría del pueblo van a dicha ciudad, principalmente para comerciar con su cerámica, frutos de temporada y diversos alimentos.
- El 3 de mayo se realiza una misa al Señor de la misericordia, se hacen presentes los cargueros, hay castillo, bandas de música y fiesta en el pueblo.

¹⁷⁰ *Ibíd.*

¹⁷¹ Ojeda, Lorena y Dávila, Carmen Alicia, La cocina tradicional indígena de Michoacán... *Op. Cit.* P. 53.

- El 8 de marzo la gente sube al cerro junto al pueblo: Tatamiso (cerro del Tata de la misericordia), donde se celebra una misa campal, las familias llevan alimentos y comen en el campo, sube también la orquesta de Santa Fe y tocan música. Se elogian a los cargueros actuales con roscas de pan que preparan los cargueros anteriores.
- A mediados de mayo, se celebra la misa de corpus, se hace una procesión al atrio. Los Ureticha del hospital se encargan de arreglar altares para el Santísimo, uno por cada barrio, cuatro en total.
- A mediados de mayo, entre semana, se celebra la fiseta de las muchachas del pueblo: Misa *urkoren*: las cargueras principales organizan la fiesta: decoran la iglesia con flores, las muchachas bailan en la plaza del pueblo y reparten tamales mientras danzan. Luego invitan a todos a la casa de una carguera y hay comida y bebida para todos.
- El 2 de junio es la Fiesta del Sagrado Corazón. Los socios de la asociación del Sagrado Corazón encabezan la ceremonia religiosa.
- El 15 de junio se hace una fiesta para los jóvenes del pueblo. Llevan una yunta de bueyes, les acompañan muchachas que bailan en la plaza y reparten tamales. Luego hay fiesta en la casa de un carguero, donde hay comida y bebida.
- El 16 de junio se celebra misa a la Virgen del Carmen.
- El 25 de julio, Santiago Apóstol, los cargueros de San Nicolás, que se encargan de mantener culto a Santiago, ofrecen misa y celebran el culto al santo.
- El 15 de agosto se conmemora la ascunción de la Virgen María. Los priostes y las huananchas del hospital ofrecen misa, con la cooperación del pueblo.
- El 23 de agosto, a manera de secuela de lo anterior. Se entregan las imágenes del hospital y son trasladadas del templo al hospital. Hay fiesta en la casa del mayordomo: pozole, tamales, albóndigas, coronas de pan y chocolate.

- El 8 de septiembre, se celebra la Natividad de la Virgen María, Misa ofrecida por los priostes y las huananchas del hospital que hacen culto a la Virgen del Rosario.
- El 14 de septiembre es la fiesta principal: Exaltación de la Santa Cruz. Se celebra la fiesta del Señor de la Exaltación. Llevan ofrendas y arreglos flores a un Cristo monolítico tallado en piedra procedente del cerro del Tzirate. Hay procesión en el pueblo, bandas de música, feria en la plaza, castillos de pirotecnia, se baila la danza de los viejitos y la danza los moros, se celebra la misa del Señor de la Exaltación. A la fiesta acuden de los pueblos purépechas y de la sierra.
- El 2 de octubre, como secuela de lo anterior, el pueblo sube al cerro del Tzirate, priorizando a los jóvenes y niños. Se realiza una misa en la capilla del Rincón de Cristo. Se celebra la ceremonia del cambio de cargueros con roscas de pan que preparan los priostes salientes y posteriormente se nombran nuevos priostes. Se organiza una comida para las familias.
- El primero de noviembre se celebra la misa de Todos los Santos. Preparan comida especial en los hogares, así como atole con piloncillo, chocolate caliente.
- El 2 de noviembre, se celebra la misa de los fieles difuntos. Se levanta un altar a los familiares en el K'eriru de cada hogar, se lleva el altar al cementerio con la ofrenda de comida, pan, fruta, flores y calaveritas de azúcar. Se acompaña a los difuntos.
- El 6 de diciembre, es una de las fiestas principales de Santa Fe, se conmemora a San Nicolás de Bari, se lleva a cavo una misa episcopal, se celebran confirmaciones, se baila la danza de los moros, hay bandas de música y hay comida en la casa de los cargueros.
- El 12 de diciembre se celebra a la Virgen de Guadalupe, se hace la misa de la asociación guadalupana, danzan las muchachas del pueblo.
- El 25 de diciembre se festeja la navidad, se hace una misa en honor al niño Dios, se venera a un niño en la iglesia y es cuidado por el prioste y una señora.

Además de estas fiestas, cada barrio tiene sus propias fiestas, que son:

- El 20 de enero, es el día de San Sebastián: los barrios de San Sebastián tienen cuatro cargueros, dos por cada barrio, se celebra misa en la capilla propia; los cargueros ofrecen pozole en sus casas.
- El 24 junio, el día San Juan; 29 de junio, día de San Pedro; 21 de diciembre, día de Santo Tomás, se celebran prácticamente igual a lo anterior¹⁷².

Los usos y costumbres conforman un sistema de normas colectivas, que se heredan de generación en generación, son lo suficientemente flexibles para adaptarse a la actualidad y han demostrado que pueden coexistir con el Estado moderno¹⁷³. Algunos usos y costumbres que se pueden observar en la actualidad, en los pueblos indígenas como Santa Fe de la Laguna, es la de comer separadas las mujeres de los hombres, mientras que ellos lo hacen en torno a una mesa, es muy común ver que ellas lo hacen aparte sentadas en sillas bajitas y con el plato en la mano, a pesar de que interactúan muy bien entre ambos géneros a la hora de bailar¹⁷⁴.

Otra costumbre de las comunidades purépecha de la región de Pátzcuaro es que en sus fiestas siempre hay mucha comida, pues se proveen de lo necesario para recibir a los familiares y a los invitados, pero siempre hay comida para los que lleguen de fuera, los foráneos. “Esto tiene que ver con su gran sentido de hospitalidad con que reciben y atienden a los visitantes, aún sin conocerlos previamente”¹⁷⁵.

En Santa Fe de la Laguna tanto en las fiestas, tanto civiles como religiosas, uno de los puntos más sobresalientes, es el banquete. También existen rituales acompañados de comidas ceremoniales que se usan para pedir favores a los santos, como buen temporal, buena cosecha, o que el ganado se conserve sano; así como para agradecer porque su petición fue atendida y hubo buena producción¹⁷⁶, y qué mejor que hacer gala de la rica comida tradicional como las curundas, el churipo, pozole, pescado dorado, entre otros.

172 Alfonso Gortaire Iturralde, SANTA FE presencia etnológica de un pueblo hospital... *Op. Cit.* Pp. 76-78.

173 Segreste Ríos, Sergio, *Manual básico de Derechos Humanos para autoridades municipales*, CNDH, Ciudad de México, 2019, p. 93.

174 Cervantes Trejo, *Gabriela*, El Empoderamiento en las Cocineras Tradicionales de la región de Pátzcuaro, Michoacán desde la Economía Social Solidaria... *Op. Cit.* p. 129.

175 Ojeda, Lorena y Dávila, Carmen Alicia, La cocina tradicional indígena de Michoacán... *Op. Cit.* P. 54.

176 *Ibíd.*

En todas las fiestas de las comunidades indígenas está presente la exhibición y venta de artesanías, hay jaripeo, baile, música, adornos florales, pirotecnia, y no puede faltar la comida tradicional, de la que hay elementos comunes en toda la región de Pátzcuaro, pero cada comunidad tiene alguna particularidad, que puede ser un platillo diferente o uno que se comparte, pero con un toque especial, como la atápakua platillo ceremonial de Santa Fe de la Laguna hecha a base de masa de maíz *sindurhakua* batida con caldo de res, que le da esa consistencia parecida al atole, después se le incorporan chile serrano, cebolla, ajo, jitomate, cilantro y hierbabuena¹⁷⁷. La atápakua se puede preparar con muchos ingredientes distintos, como pescado blanco, charales, nopales, cerdo, pollo, entre otros.



Imagen de referencia: Atápakua¹⁷⁸.

Otro platillo que se consume en la comunidad de Santa Fe y sus alrededores es el caldo mich, cuyo ingrediente principal es el pescado, con mucha frecuencia el bagre. Se elabora con zanahoria, calabacita, cebolla, jitomate, repollo, orégano, cilantro y chile serrano¹⁷⁹.

177 Montiel, Julio César. "La atápakua, legado purepecha". Entre ollas, cazuelas y estufones, noviembre de 2013. Disponible en:

<https://web.archive.org/web/20181208015832/http://lascazueldemonti.blogspot.com:80/2013/11/la-atapakua-legado-purepecha.html>, consultado el 1 de febrero de 2024.

178 Imagen obtenida de Cocineo mx, disponible en: <https://cocineo.com.mx/receta-atapakua-michoacano/>, la imagen pertenece a cocineo.com.mx. Consultado el 10 de enero de 2024.

179 Visitmichoacan, Caldo mich, disponible en: <https://visitmichoacan.com.mx/caldo-michi/#:~:text=Se%20trata%20de%20un%20caldo,agua%20para%20que%20todo%20cocine>, consultado el 07 de enero de 2024.



Imagen de referencia: Caldo mich¹⁸⁰.

El churipo es otro platillo representativo de la cocina tradicional, se trata de un caldo colorado de res y de textura espesa, se prepara con chiles guajillos y pasillas, calabacitas, papa, zanahoria, chayote, elote, repollo, ajo y xoconostle, la carne de res debe tener hueso para que libere el colágeno, que es lo que le da esa textura espesa al caldo. Normalmente se acompaña con corundas¹⁸¹.



Imagen de referencia: Churipo¹⁸².

Las corundas son una especie de tamal, casi siempre en forma triangular, y se envuelve en hoja verde de maíz, casi siempre se consumen bañadas en salsa roja a base de jitomate, a veces se acompañan de crema y queso añejo¹⁸³.

180 Todos los derechos de la imagen le pertenecen a Carlos Curiel Fotógrafo, imagen obtenida de: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/89/Caldo_Michi.jpg, consultado el 10 de enero de 2024.

181 Cocina Mexicana y Más, Churipo y corundas – Platillo típico de Michoacán, YouTube, disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=eupNNTKh5uo>, consultado el 08 de enero de 2024.

182 Imagen obtenida de: <https://www.cocinadelirante.com/receta/carne/caldo-michoacano>, perteneciente a Marmor informa. Consultado el 10 de enero de 2024.



Imagen de referencia: Corundas¹⁸⁴.

De igual manera se pueden encontrar muchos más platillos, como el pescado dorado, los charales fritos, el pipian, pozole, sopa tarasca, y bebidas como el champurrado, atoles de frutas de temporada y de pinole, entre muchas otras preparaciones tradicionales, las cuales representan un lazo con la identidad de la región y particularmente con la comunidad de Santa Fe de la Laguna.

En cada fiesta no pueden faltar las bebidas alcohólicas regionales como el mezcal, charanda, pulque o aguardiente, además de las de marcas trasnacionales, como las de cerveza o tequila y otros vinos extranjeros. Siendo el alcoholismo un verdadero problema de salud en las comunidades indígenas, pues devienen del alcohol una serie de daños sociales y de salud, pues es en gran parte responsable de la violencia intrafamiliar, la violencia pública, el comportamiento violento, el maltrato de menores, la pérdida de la productividad de trabajo, el desempleo, las dificultades económicas, el comportamiento criminal, bajos logros educativos, problemas familiares y entre amigos, el divorcio, entre otros¹⁸⁵.

183 Corundas, tamales triangulares de origen purépecha, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/corundas-tamales-triangulares-de-origen-purepecha?idiom=es>, consultado el 08 de enero de 2024.

184 Imagen obtenida de: Descubre México, Corundas de Michoacán, un manjar lleno de sabor, disponible en: <https://descubreenmexico.com/corundas-de-michoacan-manjar-lleno-de-sabor/>, consultado el 11 de enero de 2024.

185 Alcohol y salud de los pueblos indígenas, Organización Panamericana de Salud, Unidad de salud mental, abuso de sustancias y rehabilitación, OMS, p. 1. En: <https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/2009/AlcoholSaludIndigena06.pdf>, consultado el 22 de enero de 2024.

Si recordamos, en el subcapítulo 2.1, así como en el listado de fiestas y ceremonias que se celebran en la comunidad de Santa Fe de la Laguna, vimos cómo el pueblo está conformado por dos mitades, las mitades se dividen en barrios y los barrios se encuentran divididos en dos, toda esta estructura cobra una capital importancia a la hora de las fiestas patronales, como señala Zárate:

La fiesta patronal está por encima de las fiestas de barrios y otras más pequeñas; los barrios sobre las familias, las mitades sobre los barrios y la comunidad sobre las mitades. Igualmente, esa jerarquía se refleja en las relaciones entre hombres y mujeres y entre las distintas autoridades. Sin embargo, más que existir competencias entre las distintas posiciones (...), lo que prevalece es la complementariedad de los opuestos y la cooperación sobre la división¹⁸⁶.

Como hemos visto en listado de fiestas anterior, y al tener la religión un papel fundamental en la sociedad de Santa Fe de la Laguna, no es de extrañar que muchas de las fiestas de mayor relevancia entre la población son las celebraciones religiosas, siendo las de mayor importancia para formar lazos de compadrazgo el bautismo y el matrimonio.

La función protectora de la familia es expandida mediante la institución del compadrazgo, el bautizo es uno de los eventos más relevantes dentro del ámbito familiar y social de la comunidad. Se busca que los padrinos del niño tengan un parentesco familiar, o que sean cercanos. El bautizo se realiza en la iglesia local, mayormente en la parroquia de San Nicolás de Bari. Los padrinos llevan el vestido blanco para el pequeño y son acompañados por la familia del bautizado luego de la ceremonia religiosa los padrinos del niño llevan a la casa de los papás del bautizado atole y pan, por la mañana; posteriormente *churipu* y *kurindas*, la madre del niño los espera con ‘albóndigas de fiesta’, las cuales están hechas a base de una mezcla de masa de maíz y carne molida de res. Al cabo de un mes de la ceremonia, los padrinos retribuyen llevando pozole a la casa del niño¹⁸⁷.

Mientras que la fiesta de la boda en Santa Fe de la Laguna, lo más común es que luego de volverse novios, la pareja organice prontamente la boda, primero los padres del novio junto con su padrino van a la casa de la familia de la novia para pedir la mano de la novia. Si se acepta el matrimonio, el padre de la novia pone un lapso de tiempo para

186 Zárate Hernández, José Eduardo, *Reseña de Santa Fe de la Laguna, presencia etnológica de un Pueblo-hospital de Alfonso Gortaire Iturralde...* Op. Cit. P. 320.

187 Gortaire Iturralde, Alfonso, *SANTA FE presencia etnológica de un pueblo hospital...* Op. Cit. P. 45.

preguntarle a la hija si ella desea el matrimonio, una vez que se llegó a buen término, los padres del novio junto con los padrinos llevan cigarros y vino a la casa de la novia y acuerdan otra visita después de unos días. Para esa tercera visita el novio ya puede entrar a la casa y se le llevan más regalos, como vino, fruta, pan y demás comidas.

El padre de la novia reparte el vino entre los presentes, que pueden ser los padrinos de la novia y le llevan otros presentes. Se organiza el día de la boda civil con dos testigos por cada novio. Para la ceremonia religiosa la novia va a la iglesia llevada por sus padres, y hacen un intercambio de prendas, la familia del novio le da a la novia un reboso, un rollo, blusa, delantal y el vestido, la familia de la novia le da al novio camisas, cortes para pantalón y un sarape.¹⁸⁸

Luego se procede a la misa de matrimonio, al final de la ceremonia, la pareja va a los cuatro altares del pueblo; al de San Nicolás de Bari; el Señor de la Misericordia; la Virgen de Guadalupe y San Antonio. Proceden a besar los cuatro alteras: el novio y el padrino, la novia y la madrina. Luego, los novios con los padrinos se hincan en la puerta de la iglesia y reciben el saludo y las bendiciones de todos los invitados, y se les extiende la invitación a su hogar, dónde se llevará a cabo la fiesta de la boda, la cual se celebra con bailes y música, bebida y comida, como las albóndigas de fiesta, churipo, o atápakua,¹⁸⁹. En total, el festejo de la boda purépecha dura tres días de festejo y rituales

En otras ocasiones el novio se roba a la novia, aprovechando alguna fiesta o un baile, se la lleva a su casa. A otro día tienen que ir los papás del novio, acompañado de otros familiares a visitar a los papás de la novia a pedir el perdón, a avisarles que la muchacha está en su casa y que está bien, para esto llevan suficiente comida y bebida¹⁹⁰. Se ponen de acuerdo para la boda, generalmente se dan seis meses de plazo, mientras juntan dinero y les mandan los parientes que tienen en “el norte”.

Ese mismo día, pero ya por la tarde, se presenta la nueva pareja a dar la cara. Para la boda, la mayoría usa el vestido blanco tipo occidental, pero algunas todavía conservan el uso del traje tradicional, se hace comida en abundancia, mucha bebida alcohólica y música

188 *Ibidem*. P, 34-36.

189 Gortaire Iturralde, Alfonso, *SANTA FE presencia etnológica de un pueblo hospital... Op. Cit.*, P. 36.

190 Martínez Rivera, Mintzi Auanda, “Misa Kuani: la boda purépecha y sus transformaciones históricas. Un análisis etnohistórico y etnográfico”, *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, Vol. 41, Núm. 163, 2020, El Colegio de Michoacán, pp. 97-119. P. 105.

en vivo para el baile. Los gastos de la boda corren por cuenta de los padres del novio, de sus padrinos y de los parientes que tienen en Estados Unidos¹⁹¹.

En esas ceremonias se ponen de manifiesto muchos de los rasgos característicos de la cultura de esa etnia, tales como la reciprocidad y el respeto, materializados en los compadrazgos que se establecen con motivo del matrimonio, y en los regalos que se intercambian ambas familias, el espíritu comunitario, que permite invitar a todo el pueblo a participar y a compartir la fiesta; la veneración y obediencia debida a los mayores, expresada en los rituales de la bendición y del consejo de ambas familias a los novios, que permanecen hincados escuchándolos, durante varias horas¹⁹².

Durante la fiesta de la boda, al son de la música que tocan las orquestas tradicionales o bandas, se da el tradicional rito llamado *kanaracua* en el que se entregan valiosos regalos a los novios, pero los cargan bailando y así se los entregan a veces se trata de pesados aparatos o utensilios de cocina como el metate. La cocida tradicional “también resulta excepcional: para estas ocasiones especiales, las mujeres de las comunidades se reúnen para preparar inmensas cantidades de viandas tradicionales como churipo y corundas, sopa de arroz, mole de guajolote y, desde luego, grandes tazcales de tortillas”¹⁹³.

En las comunidades indígenas de la zona lacustre de Pátzcuaro, entre las que se ubica Santa Fe de la Laguna, municipio de Quiroga, por lo general, los novios optan por vestir los trajes de boda tradicionales. “Se trata de atuendos de gran elegancia, ricamente bordados y aderezados, donde cada detalle tiene un alto valor simbólico”¹⁹⁴.

No está por demás comentar que estos trajes tradicionales son mucho más costosos que los vestidos blancos y traje de saco y corbata de la cultura occidental. Por todo esto, las bodas de las comunidades p'urépecha salen muy caras, como vimos anteriormente, el gasto comienza desde la ceremonia de petición de mano (o perdón, en caso de haber robado a la novia), la adquisición de los trajes de boda tradicionales, la música en vivo con orquestas o bandas, la comida tradicional y las bebidas alcohólicas, así como todo el ritual y la ceremonia religiosa.

191 *Ibíd.*

192 Durán Carmona, Verónica y Sevilla Palacios, Federico, *Atlas Geográfico del Estado de Michoacán... Op. Cit. P. 105.*

193 Durán Carmona, Verónica y Sevilla Palacios, Federico, *Atlas Geográfico del Estado de Michoacán... Op. Cit. P. 105.*

194 *Ibíd.* P. 107

CAPÍTULO III

RESCATE, PRESERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL DE SANTA FE DE LA LAGUNA

3.1. Frente a la llegada de comidas rápidas

Lamentablemente, en las últimas décadas la Cocina Tradicional está en peligro de ser abandonada y suplantada. El capitalismo y la globalización liderada de forma hegemónica por las potencias económicas, que empleando el modelo neoliberal ha impuesto a través de sus instituciones (FMI, BM, OCDE) las políticas económicas y sociales a casi todo el globo, y de la mano de elementos de mega difusión transcultural, como lo son el cine, la televisión, música, entre otros. Se ha llegado a trastocar incluso a culturas ancestrales, mancillando las memorias y las costumbres, pisoteando la cultura de estos pueblos desde su visión “progresista” y evidentemente eurocentrista, sin el menor recato o muestra de respeto por la naturaleza ni por los hombres y mujeres que se encargan de resguardar y preservar estos saberes y memorias.

La transformación alimentaria es quizá uno de los procesos en los que se aprecia de manera más clara la rapidez con la que se ha modificado la relación de la sociedad con la naturaleza, la tecnología y la cultura. Bajo la bandera de la modernidad y la globalización económica se ha visto un abandono o disminución del consumo de dietas tradicionales en favor de otras más comerciales, lo que se observa en zonas tanto urbanas como rurales.¹⁹⁵

Donde podemos ver estos cambios históricos de forma más evidente, y ciertamente más dramática es en las comunidades indígenas de México, donde esta imposición cultural se presenta como ‘un acercamiento al mundo moderno’ o como un ‘cambio cultural orgánico y propio de la época’. Aparentemente llegan como nuevas formas de vestir, de comunicarse y de alimentarse. Lo que superficialmente se ve como una comida rápida y práctica, es en realidad un coctel de sustancias poco nutritivas y potencialmente peligrosas para la salud, en fin, se trata de comidas chatarra. Qué son principalmente alimentos ultra procesados como galletas, frituras, sopas instantáneas, embutidos, refrescos, entre otros.

195 Cañez De la Fuente, Gloria María y Juana María Meléndez Torres, La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México... *Op. Cit.* P. 187.

Amén de esto, comienza a darse una suplantación de alimentos, principalmente entre los más jóvenes, relegando a un segundo plano la cultura gastronómica ancestral de sus padres y abuelos, como las corundas, atapakuas, churipo, entre otras.

Las comidas rápidas o fast food, son consideradas comidas poco saludables, que en los últimos años se han venido propagando con gran velocidad, por un tema de necesidad de los obreros y la clase trabajadora, que, al tener poco tiempo para comer y hacer de comer, optan por comprar comida rápida, la cual está respaldada por la mercadotecnia, debido a que las marcas y franquicias de comida rápida, generalmente venidas de Estados Unidos, cuentan con un gran capital para financiar campañas de publicidad altamente efectivas. “Ante un mundo globalizado y apresurado en el que la comida basura impone su dictado de rapidez, las gastronomías reconocidas como patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO luchan por volver a unas raíces que son sinónimo de ancestral de salud”¹⁹⁶.

Sin embargo, la comida rápida no es saludable, genera obesidad y enfermedades cardiovasculares, por su alto contenido en grasas, sodio, harinas y azúcares procesados. Al contrario de la comida tradicional, que, como ya se ha dicho se prepara de manera artesanal y con materias primas naturales propias de la agricultura regional y en ocasiones de la recolección local y del huerto de traspatio.

En México ha aumentado el número de personas obesas y desde las instituciones del Sector Salud, se han diseñado estrategias para combatir la obesidad, se han diseñado programas de control de peso y campañas para incluir el ejercicio como una actividad habitual; así como campañas de buena nutrición donde se propone regresar al consumo de comida hecha en casa, “antes consumíamos pozole, hoy lo usual es comprar sopas instantáneas; cada vez son menos los platos de huauzontle servidos a la mesa y más los pedidos telefónicos a la pizzería, y los tlacoyos ceden su lugar a las hamburguesas, mientras

196 El Universal, “Cocina tradicional contra comida rápida”, El Universal, 12 de marzo del 2014, en: <https://archivo.eluniversal.com.mx/estilos/2014/cocina-tradicional-comida-rapida--994525.html>, consultado el 29 de julio de 2023.

que los nopales y aguas frescas sucumben al embate de las papas fritas y de los refrescos”¹⁹⁷.

Copiar los malos hábitos alimenticios de otros países, como el consumo excesivo de azúcares y sodio, grasas trans, aceites de mala calidad, una dieta baja en fibra vegetal, entre otros. Han ocasionado graves perjuicios en cuestión de salud “y las consecuencias están a la vista de todos, aproximadamente un tercio de los niños mexicanos tienen sobrepeso y siete de cada diez adultos también”¹⁹⁸.

En los tiempos actuales se vive de prisa, y la falta de tiempo para comer y cocinar de las personas económicamente activas las orillan al consumo de comida rápida por necesidad, aunque esto implique desventajas en su salud¹⁹⁹. Comer un plato de la receta de las abuelas preparado en casa, nunca será lo mismo que comer en McDonald’s o en KFC, pues las ventajas nutricionales son abismalmente diferentes, sin contar las implicaciones socioculturales que carga la comida tradicional de manera intrínseca.

Aunque el consumo de las comidas rápidas se da mayormente en zonas urbanas y las comunidades indígenas tengan presencia moderada de estos productos, consideramos necesario hacer una diferenciación entre comida rápida y comida tradicional.

La comida rápida y la comida tradicional difieren en varios aspectos, incluyendo la preparación, el estilo de servicio, los ingredientes utilizados y las preferencias culturales. La *fastfood* se caracteriza por la rapidez de su preparación y servicio, los alimentos están prontamente listos para llevar y consumir. Mayormente utilizan ingredientes procesados y pre-envasados para facilitar la preparación del producto final. El servicio es rápido y orientado en la eficiencia. Normalmente los procesos elaboración son estandarizados.

En cambio, la comida tradicional implica procesos de preparación más complejos, la producción de estos platillos toma su tiempo, se incluyen procesos y técnicas tradicionales

197 Gálvez Mariscal, Amanda, “La Cocina Tradicional mexicana: Una respuesta al sobre peso y obesidad”, Boletín UNAM DGCS-610, UNAM, 15 de octubre del 2011, en: https://www.dgcs.unam.mx/boletin/bdboletin/2011_610.html, consultado el 28 de julio de 2023.

198 Gálvez Mariscal, Amanda, La Cocina Tradicional mexicana: Una respuesta al sobre peso y obesidad... *Op. Cit.*

199 Oliva Sánchez, Oscar Humberto; Fogoso Díaz, Socorro, “Consumo de comida rápida y obesidad, el poder de la buena alimentación en la salud”, RIDE, Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo, Vol. 4, Núm. 7, 2013, pp. 176-199. P. 180.

cargadas de simbolismo y elementos culturales que se impregnan en los alimentos que se cocinan, sus ingredientes son frescos, locales y de temporada, la calidad de los elementos con los que se cocina es de suma importancia, así como la búsqueda de un sabor más auténtico, esto le da plus de nutrientes que la convierten en una opción altamente saludable y rica en fibra vegetal, proteínas, minerales y vitaminas, a la vez que refleja la diversidad natural y cultural de la región.

Las ventajas de consumir los platillos de una cocina tradicional regional son entre otras, que se asegura el origen natural y nutritivo de los ingredientes, frente a la comida que comen fuera de casa como las *fast food*, donde los alimentos son congelados y procesados generalmente con ingredientes de origen industrial que la convierten en una bomba calórica y potencialmente nociva para la salud.

Lo anterior se debe, en parte, a que el éxito del mercado, sostiene Laura Collin, consistió en la sustitución de los productos locales –especialmente artesanales- por productos industriales, cuya adquisición requiere de dinero, desvalorizando los bienes locales y los conocimientos para elaborarlos, los productos industriales fueron convertidos en bienes sobrevalorados y proveedores de *status*, mientras que los tradicionales son motivo de desprestigio y falta de desarrollo²⁰⁰, en lo que participan la descalificación y el regateo, como es el caso de los productos artesanales que se ofrecen en las comunidades indígenas, entre los que se encuentran la comida tradicional de Santa fe de la Laguna.

Sin embargo, los turistas nacionales e internacionales, así como los paseantes locales, que visitan la región de Pátzcuaro, no dudan en probar la comida tradicional michoacana, ya que esta región es la más visitada por los turistas en Michoacán y la cocina tradicional michoacana ha trascendido fronteras, es de las más conocidas del país y por eso es tan solicitada²⁰¹.

La comida tradicional, además de ser nutritiva aporta otros elementos integradores de la cultura, como ya se ha dicho, que las *fast food* no pueden proporcionar, pues al ser transmitida por generaciones “las comunidades locales presentan la capacidad de identificar

200 Collin Harguindeguy, Laura, *Economía Solidaria: local y diversa... Op. Cit.* p. 14.

201 Revista Turismo MX, “¡Michoacán, la cuna de la cocina mexicana!”, Revista Turismo MX, 24 de agosto de 2022, en: <https://www.revistaturismo.mx/post/michoac%C3%A1n-la-cuna-de-la-cocina-mexicana>, consultada el 12 de agosto de 2023.

los alimentos tradicionales en su rol biológico de entrega de nutrientes, pero también en su función sociocultural, por lo que les asignan significados o valoración propia”²⁰². como ser considerada una fuente sana de nutrientes, saben que ya forma parte esencial de su cultura, lo que les proporciona una identidad.

Identificar su comida tradicional les “permite reconocer la singularidad de la vida social de las comunidades, además de sus particularidades económicas y productivas” lo que les aporta su sello cultural.

La comida puede ser valorada como una extensión cultural de intercambio que aporta una identidad única a determinada comunidad, que la hace distintiva y consolida identidades; esto da un sentido de pertenencia a un grupo y fortalece las relaciones sociales, los ritos o el reconocimiento del pasado. La gastronomía tradicional es una expresión de filiación que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos facultando la unión del conocimiento, sensaciones y emociones reunidos a lo largo del tiempo²⁰³.

Por todo lo anterior, las cocineras tradicionales de Santa Fe de la Laguna, persisten en su noble tarea de rescatar, preservar y difundir la cocina tradicional, por los utensilios de origen prehispánico que siguen utilizando, por los ingredientes orgánicos propios de la región y por las recetas y rituales con que las mujeres indígenas preparan los alimentos.

3.2. Políticas públicas. Programas gubernamentales para difundir la cocina tradicional de las comunidades indígenas.

Como bien lo ha establecido CONACULTA, “Las instituciones públicas, privadas y académicas que habrían de garantizar el rescate, la salvaguarda, la conservación y la promoción de la cocina tradicional mexicana tienen que responder a planes, programas y

202 Troncoso Pantoja, Claudia, “Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable”, *Perspect Nut Hum online*, Medellín, Vol. 21, N°1, junio, 2019, pp. 105-114, en: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105&lng=en&nrm=iso, consultado el 23 de julio de 2023.

203 Troncoso Pantoja, Claudia, Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable... *Op. Cit.* P. 109.

proyectos específicos en diferentes campos”²⁰⁴, de donde se derivan las políticas públicas, las iniciativas privadas y los proyectos de investigación de los académicos.

En primer lugar, debemos mencionar a la Organización de las Naciones Unidas para la educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), nació el 16 de noviembre de 1945, como un proyecto paralelo de la ONU, el cual vela por la educación, la cultura y la paz, que primero se ocupó de preservar y mantener las obras arqueológicas y arquitectónicas del mundo que se habían visto amenazadas por la recién acabada segunda guerra mundial, nombrando muchas de estas de estas como Patrimonio Cultural de la Humanidad. Más tarde, se extendió el programa a la preservación del patrimonio natural, el intangible, el mantener y difundir la diversidad cultural del mundo, facilitar la colaboración internacional en áreas de educación, ciencia y cultura²⁰⁵.

“Desde el año 2001 la UNESCO estableció la proclamación de Obras Maestras del Patrimonio Oral e inmaterial de la Humanidad”²⁰⁶, con la finalidad de proteger, preservar, revalorar y dar a conocer lo elementos intangibles de las culturas. Lo que fue “aprovechado por los Estados nacionales al adecuar este tipo de discursos oficiales a sus particulares intereses con el objetivo de potencializar la oferta turística que brinda la cultura, considerándola como un bien con varias posibilidades de explotación comercial”²⁰⁷, y con ello garantizar el desarrollo económico de las regiones más atrasadas, promoviendo el patrimonio cultural, como la cocina Tradicional, a manera de atractivo turístico y un activo económico, enmarcado en una política económica neoliberal de gestión del patrimonio cultural, porque con la difusión de la Cocina Tradicional, por ejemplo, entre el turismo nacional e internacional, se está introduciendo este trabajo artesanal al mercado global.

A nivel nacional las políticas públicas que el gobierno ha implementado, en los anteriores sexenios, para dar respuesta a la pluralidad de los pueblos indígenas se ha

204 CONACULTA, Pueblo de Maíz. La Cocina Ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos... *Op. Cit.* p. 99.

205 UNESCO, 75 años de historia al servicio de la paz, UNESCO, en: <https://www.unesco.org/es/75th-anniversary>, consultado el 22 de noviembre de 2023.

206 CONACULTA, Pueblo de Maíz. La Cocina Ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos... *Op. Cit.* P. 7.

207 Zúñiga, Federico Gerardo, “Patrimonialización, políticas públicas y turismo. Las cocineras tradicionales de México”, Revista Quaderns, N°36, Vol. 2, 2020, Quaderns de L’ica, pp. 177-176, en: <https://publicacions.antropologia.cat/quaderns/article/view/262>, p. 184. Consultado el 22 de agosto de 2023.

limitado a la educación bilingüe intercultural a nivel de educación básica “y a la atención de la salud de la mujer indígena, en tanto que las diversas políticas públicas se planifican para la población rural y urbana catalogada como pobre, dentro de la que queda incluida la población indígena”²⁰⁸, sin atender la singularidad de cada pueblo indígena y, por lo tanto, sus necesidades específicas. Aunque a nivel de educación superior en Michoacán se cuenta, desde el 2007, con la Universidad Intercultural Indígena de Michoacán (UIIM) que ya cuenta con seis campus repartidos por Michoacán.

Para estar acorde a las políticas públicas emanadas de la declaratoria de la UNESCO para la patrimonialización de las Obras Maestras de la Cultura Oral e Inmaterial de la Humanidad, el gobierno mexicano ha desarrollado una serie de políticas públicas encaminadas a aprovechar la diversidad cultural de México, ya que hay más de sesenta etnias diferentes, cada una conserva su propia cocina, se “ensalza ese componente étnico como referente de singularidad y autenticidad que, además de constituir un marcador de identidad cultural que contribuye a visibilizar las culturas rurales e indígenas en el marco de políticas multiculturales”²⁰⁹.

Otra de las estrategias y acciones impulsadas por el gobierno mexicano para implementar en todo el territorio nacional es el proyecto Sabores Auténticos de México que impulsó la Secretaría de Turismo Federal en 2009. Se trató de un programa de difusión y promoción a través mediante campañas publicitarias, festivales gastronómicos en diferentes localidades del país y en ferias internacionales del patrimonio alimentario y la gastronomía nacional²¹⁰.

Con fin de fortalecer dicho programa en 2010 (aunque fue implementado hasta un año después) sería presentado la iniciativa de Acuerdo Nacional por el turismo, por medio del cual se implementarían diferentes acciones en beneficio de la actividad turística nacional por medio de la participación y el trabajo interinstitucional, intersectorial y transversal de diferentes secretarías de Estado. Se fomentaría el turismo y el patrimonio alimentario promoviendo productos turísticos incluyen a la cocina tradicional mexicana, se

208 Barabas, Alicia, Multiculturalidad, pluralismo cultural e interculturalidad... Op. Cit. P. 6.

209 Zúñiga, Federico Gerardo, Patrimonialización, políticas públicas y turismo. Las cocineras tradicionales de México... Op. Cit. P. 185.

210 *Ibíd*em, p. 188.

crearon 10 rutas gastronómicas a través del programa Rutas de México y sería implementado un inventario gastronómico nacional con el objetivo de preservar las tradiciones y la cultura alimentaria²¹¹.

Posteriormente, en el 2012, sería impulsado el programa de Rutas Gastronómicas, que tenía como objetivo consolidar la proyección del programa Rutas México, además de focalizar la atención en el aprovechamiento de las cocinas regionales y el patrimonio alimentario, siguiendo a las tendencias del turismo gastronómico a nivel mundial.

Como parte de las políticas públicas que ha desarrollado el gobierno de Michoacán desde la primera década del siglo XXI, han sido los encuentros estatales de cocineras tradicionales, que son coordinados a través del Programa de Cocineras Tradicionales, que impulsa la Secretaría de Turismo de Michoacán. Un escaparate que sirve para dictar conferencias y cursos sobre la gastronomía michoacana, exhibición y venta de comida tradicional, así como la exposición y venta de productos agrícolas y artesanales de todo el Estado.

El encuentro de cocineras purépechas se realizaba desde hace treinta años en Uruapan, al margen del encuentro anual de artesanos realizado cada Domingo de Ramos, sin embargo, durante el gobierno del antropólogo Lázaro Cárdenas Batel en Michoacán (entre 2002 y 2008), y particularmente su Secretario de Turismo, Genovevo Figueroa, vieron en este evento una posibilidad de salvaguarda para los tesoros culinarios que ahí se presentaban, con la finalidad de que estos saberes culinarios no se quedaran en el anonimato se organizó el Primer Encuentro de Cocineras Tradicionales, que sería conformado por un foro de difusión, intercambio, aprendizaje y rescate de las recetas de la cocina indígena, reconociendo al mismo tiempo a las cocineras que mantienen vivas estas tradiciones²¹².

Del 24 al 26 de noviembre de 2004 se llevó a cabo el primer Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán, en la plaza Izazaga de Uruapan. Este evento fue resultado de la cooperación de diversas instituciones, como las secretarías de turismo, tanto

211 *Ibídem*, p. 189.

212 Lozada, Eunice, Encuentro de Cocineras en Michoacán 2010, Sabores son historias, en: <https://saboressonhistorias.wordpress.com/2016/01/12/encuentro-de-cocineras-en-michoacan-2010/>, consultado el 20 de octubre de 2023.

federal como estatal, la coordinación de patrimonio cultural, desarrollo y turismo del consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CNCA), la secretaría de cultura Estatal y la presidencia Municipal de Uruapan. El objetivo de este encuentro de cocineras tradicionales es el de ofrecer un espacio donde coincidan los sabores de las siete regiones del Estado, donde se redescubra el significado de comer en comunidad y darle reconocimiento a las cocineras que se dedican a preservar el legado gastronómico de Michoacán²¹³. Este encuentro de cocineras tradicionales de Michoacán se hizo con el auspicio del gobierno de Lázaro Cárdenas Batel y el secretario de Turismo del Estado era el Dr. Genovevo Figueroa Zamudio. “En 2004 se conformó el Primer Encuentro de Cocineras Tradicionales durante los primeros días de diciembre con la finalidad de que se convirtiera en u foro de difusión, intercambio, aprendizaje y rescate de recetas de las cocineras indígenas”²¹⁴.

El principal objetivo de estos proyectos es el rescate, preservación y difusión de la cocina tradicional michoacana, como un atractivo para los turistas que visitan el Estado, destacando la cultura del pueblo p’urhépecha, la principal de las etnias que habitan Michoacán, distribuida en cuatro regiones (Zona Lacustre, Meseta Purépecha, Cañada de los Once Pueblos y Ciénega de Zacapu). Representantes de la comida tradicional mexicana por su autenticidad y originalidad, por lo que esta cocina fue presentada como su paradigma ante la UNESCO. “De ahí que el turismo gastronómico y cultural representen el espacio idóneo para su activación patrimonial mediante el diseño, planeación y gestión de políticas y leyes orientadas a este fin”²¹⁵.

Es en estos encuentros donde se sientan las bases para el actual Programa Cocineras Tradicionales —cuya operación inició en 2016 y es visto como una de las primeras acciones en el marco de la política patrimonial y turística respecto a la salvaguardia y difusión de la cocina mexicana— el cual incluyó la participación de 120 cocineras tradicionales de todo el estado, y actualmente está integrado por cerca de 200. De las cuales

213 Visitmichoacan, encuentro de cocineras tradicionales, Gobierno de Michoacán, visitmichoacan, en: <https://visitmichoacan.com.mx/encuentro-cocineras/>, consultado el 13 de noviembre de 2023.

214 Lozada, Eunice, Encuentro de Cocineras en Michoacán 2010... *Op. Cit.*

215 Zúñiga, Federico Gerardo, Patrimonialización, políticas públicas y turismo. Las cocineras tradicionales de México... *Op. Cit.* P. 185.

150 están registradas ante la Secretaría de Turismo Federal, lo que les permite concursar anualmente en encuentros gastronómicos estatales y nacionales²¹⁶.

En cuanto a las recetas de comida tradicional, en ese mismo evento, se concursaron en tres categorías: platillo de innovación, platillo de rescate y platillo de ingredientes de temporada, con lo que Michoacán se pone a la vanguardia en cuanto a la divulgación, resguardo y fortalecimiento de la cultura gastronómica. Ese mismo año, Morelia, Michoacán fue sede del Primer Encuentro Nacional de Cocina Tradicional²¹⁷, y aquí mismo se llevó a cabo la V Reunión Nacional de Información sobre la Cocina Mexicana del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

La Secretaría de Turismo de Michoacán, se dio a la tarea de contactar a las cocineras tradicionales de las diferentes comunidades indígenas del estado, es apenas en abril del 2016 que se presenta el Programa de Cocineras Tradicionales por parte de la Secretaría de Turismo del estado de Michoacán, pero es una política pública que empezó a operar, desde el 2005, cuando se establecieron los primeros talleres con cocineras tradicionales. “El objetivo de estos talleres era, además de presentar las bases del programa, acercarnos a las protagonistas del programa, escucharlas, conocer sus necesidades y explicarles los beneficios que la actividad turística puede tener para ellas y sus comunidades”²¹⁸.

El programa de Cocineras Tradicionales de Michoacán se trata de una iniciativa impulsada por la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán, que busca preservar y promover la gastronomía tradicional del Michoacán, a través del reconocimiento y el apoyo a las cocineras tradicionales, las cuales han mantenido viva esta riqueza culinaria a lo largo de generaciones²¹⁹. Algunos de los puntos principales de este proyecto son:

216 *Ibidem*. P. 187.

217 SECTUR, Boletín 141. SECTUR impulsa el primer encuentro nacional de Cocina Tradicional en Morelia, disponible en: <https://www.sectur.gob.mx/sala-de-prensa/2015/08/13/boletin-141-sectur-impulsa-el-primer-encuentro-nacional-de-cocina-tradicional-en-morelia/>, consultado el 30 de junio de 2023.

218 Globaldit, Innovación social y digital en Turismo, programa de Cocineras Tradicionales de Michoacán, <https://innovacionsocial.globaldit.com/2017/04/12/programa-cocineras-tradicionales-michoacan/>, consultado el 28 de agosto de 2023.

219 Gastronomía michoacana, “El origen de nuestra cocina, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad”, visitmichoacan, en: <https://visitmichoacan.com.mx/project/gastronomia/>, consultado el 22 de enero de 2024.

Reconocimiento y valoración del conocimiento ancestral: Se reconoce el invaluable aporte de las cocineras tradicionales al patrimonio cultural de Michoacán y se valora su conocimiento culinario transmitido de generación en generación. La preservación de la gastronomía tradicional: El proyecto tiene como objetivo preservar las recetas, técnicas de cocina, ingredientes y sabores característicos de la cocina tradicional michoacana, que forman parte fundamental de la identidad cultural del estado²²⁰.

Capacitación y apoyo a las cocineras tradicionales: El proyecto ofrece capacitación, asesoría y apoyo a las cocineras tradicionales en áreas como higiene, presentación de platillos, gestión de negocios, entre otros, con el fin de fortalecer sus habilidades y fomentar el desarrollo económico en sus comunidades. Participación en eventos y festivales: Se promueve la participación de las cocineras tradicionales en eventos, ferias y festivales gastronómicos a nivel local, nacional e internacional, brindándoles la oportunidad de dar a conocer su cocina y generar ingresos adicionales. El programa también busca la promoción del turismo gastronómico de Michoacán, destacando la riqueza y diversidad de su cocina tradicional como un atractivo cultural y turístico²²¹.

En resumen, el programa de Cocineras Tradicionales de Michoacán busca salvaguardar, promover y apoyar la cocina tradicional como un elemento clave de la identidad cultural y el desarrollo económico del estado de Michoacán.

El programa de Cocineras Tradicionales implementado desde 2004 tiene por objetivo mejorar la calidad de vida de las comunidades indígenas a través de su comida tradicional, organizando a sus cocineras para que puedan prestar mejor sus servicios a los turistas nacionales e internacionales, así como a los paseantes locales, vista también como una actividad que propicia el desarrollo económico de sus regiones.

Con esta iniciativa las cocineras tradicionales han recibido capacitación para impulsar la competitividad de sus negocios, se ha estimulado su inclusión digital para permitir su posicionamiento y la promoción de sus productos online. Además,

220 *Ibíd.*

221 Gastronomía michoacana, El origen de nuestra cocina, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad... *Op. Cit.*

ha ayudado a fortalecer la resiliencia económica de las mujeres indígenas participantes, señaló la Secretaría de Turismo²²².

Los encuentros de cocineras tradicionales que se celebran en algunas ciudades de Michoacán, como Pátzcuaro, Uruapan y Morelia son promovidos por la Secretaría de Turismo del gobierno del estado y tiene como objetivos la difusión de la cocina tradicional de Michoacán, de las siete regiones culturales, pero principalmente la indígena.

En este sentido, existe el interés entre los organizadores de preservar la cocina tradicional, rescatando comidas ya en desuso, pero también el de impulsar la creación o innovación de nuevos platillos que se consideran parte de la cocina tradicional porque se están basando en la elaboración de nuevas recetas con las técnicas e ingredientes propios de cada región cultural.

El encuentro Estatal de Cocineras Tradicionales en Michoacán, lleva ya varias ediciones, uno de los más memorables fue el Séptimo Encuentro de Cocina Tradicional en varias sedes de Morelia, Uruapan y Pátzcuaro, realizado del 3 al 5 de diciembre de 2010, año en que la cocina tradicional mexicana recibe el nombramiento de la UNESCO con el paradigma de Michoacán, de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Dicho encuentro se montó en las principales plazas de las tres sedes acompañado de venta de artesanías, productos del campo, dulces regionales y muestras de música regional. El evento se aprovechó también para celebrar el ingreso de la Pirékua, el canto purépecha, a la lista de patrimonio cultural de la humanidad²²³.

La Quinta Sesión del Comité Intergubernamental de la UNESCO (5.COM) se llevó a cabo en Nairobi, Kenia, del 15 al 19 de noviembre de 2010, entre las resoluciones a las que se llegó en aquel comité, destaca la inscripción de la Cocina Tradicional Mexicana a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (decisión 5.COM

222 Guerra, Frida, "Cocineras Tradicionales de Michoacán, reconocida como iniciativa de Innovación Social", El Sol de Morelia, 22 de junio del 2022, en: <https://www.elsoldemorelia.com.mx/local/cocineras-tradicionales-de-michoacan-reconocida-como-iniciativa-de-innovacion-social-8484730.html>, consultado el 28 de junio del 2023.

223 México desconocido, "Séptimo encuentro de Cocina Tradicional en varias sedes, Morelia, Uruapan y Pátzcuaro", México desconocido, Diciembre 2 del 2010, disponible en: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/vive-el-encuentro-de-cocineras-tradicionales.html>, consultado el 3 de julio de 2023.

6.30), bajo el título de La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán²²⁴.

La cocina tradicional mexicana es descrita como un modelo cultural integral que comprende la agricultura, prácticas rituales, habilidades ancestrales, técnicas culinarias y costumbres y modales comunitarios ancestrales, donde la participación colectiva cobra especial importancia y está presente en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y la cosecha hasta la cocción y el consumo²²⁵. Se describe el sistema fundamental de la triada maíz, frijol y chile:

La base del sistema se fundamenta en el maíz, los frijoles y el chile; métodos agrícolas únicos como las milpas y chinampas; procesos de cocción como la nixtamalización; y utensilios singulares como las piedras de moler y los morteros de piedra (molcajetes y metates). Ingredientes nativos como variedades de tomates, calabazas, aguacates, cacao y vainilla complementan los productos básicos. La cocina mexicana es elaborada y cargada de símbolos, con tamales y tortillas de consumo diarios, ambos hechos de maíz, formando una parte integral de las ofrendas del Día de los Muertos²²⁶.

Colectivos de cocineras y otros agentes dedicados al cultivo de productos y cocina tradicional se encuentran en el estado de Michoacán, y en todo México. Sus conocimientos y técnicas expresan la identidad comunitaria, refuerzan los vínculos sociales y construyen identidades locales, regionales y nacionales más sólidas. Al mismo tiempo que los esfuerzos en Michoacán para la conservación de estas prácticas ancestrales, destacan la importancia de la cocina tradicional como medio para el desarrollo sostenible.

El comité decide que, según la información proporcionada en el expediente de nominación No. 00400, La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva, el paradigma de Michoacán satisface los criterios para su inscripción en la Lista Representativa, quedando de la siguiente manera:

224 UNESCO, Intangible Cultural Heritage, "Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage", 15 al 19 de noviembre de 2010, Nairobi, Kenia, p. 35, disponible en: <https://ich.unesco.org/doc/src/ITH-10-5.COM-CONF.202-Decisions-EN.doc>, consultado el 21 de enero de 2024.

225 UNESCO, Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage... *Op. Cit.* P. 35.

226 *Ibid.*

La cocina tradicional mexicana es eje para la identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación; Su inscripción en la Lista Representativa podría mejorar la visibilidad del patrimonio cultural inmaterial y promover el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana; Las medidas de salvaguardia actuales y planificadas incluyen consultas y proyectos de investigación, así como formación práctica, con el apoyo del Estado y de las comunidades interesadas; Los practicantes participaron activamente en el proceso de nominación y proporcionaron su consentimiento libre, previo e informado; La cocina tradicional mexicana está incluida en el Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de México mantenido por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes²²⁷.

En parte este reconocimiento y suscripción a la lista representativa se logró por el trabajo del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), que elaboró el expediente de la Cocina Mexicana, en cuyas páginas se describe con profundidad los elementos que componen el fenómeno del que se trata la cocina tradicional mexicana, que veremos más adelante.

3.3. Fundaciones privadas que fomentan la cocina tradicional de las comunidades indígenas.

Luego de que en 2004 fuera rechazada la primera propuesta para reconocer a la cocina mexicana como un patrimonio cultural inmaterial de la humanidad ante la UNESCO, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana se dio a la tarea de elaborar un extenso y detallado expediente de la cocina mexicana, cumpliendo con los lineamientos del formato ICH-02 que exige la UNESCO para las candidaturas a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad²²⁸.

Utilizando como base el modelo del Proyecto de Cocineras Tradicionales de Michoacán en el que se describió a la Cocina Tradicional como alimento comunitario, y al

227. UNESCO, Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage... *Op. Cit.* P. 36.

228 UNESCO, Textos Fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003, UNESCO, edición 2022, Francia, p. 36. PDF en: [2003 Convention Basic Texts-2022 version-ES.pdf \(unesco.org\)](https://unesco.org/es/2003_Convention_Basic_Texts-2022_version-ES.pdf), consultado el 29 de enero de 2024.

mismo tiempo centro de vida ritual y ceremonial, relacionada con prácticas seculares todavía vigentes, por ejemplo, la nixtamalización, métodos singulares de cultivo como la milpa, utensilios de origen prehispánico como el metate y el molcajete. Haciendo énfasis en el carácter ancestral, comunitario y colectivo de la cocina tradicional, así como su capacidad de cohesión social y el fortalecimiento de la identidad cultural²²⁹.

Desde esta óptica, se ve a la cocina tradicional mexicana como un sistema cultural completo, donde se hacen visibles los lazos estrechos entre natura, agricultura y cultura; usos, costumbres, culto y ritualidad; cohesión social y comunitaria, así como la identidad regional y nacional. Cuya protección implica el rescate productos agrícolas, procedimientos y técnicas; transmisión de saberes, así como la inserción de estas actividades en circuitos de desarrollo sostenible. Se busca conservar la participación colectiva que maneja este tipo de sistemas culturales, al mismo tiempo que protege el patrimonio cultural mediante la preservación de la memoria colectiva²³⁰.

Dentro de las medidas que se implementan para salvaguardar la cocina tradicional y lo que esta trae consigo, la más destacable es colocar a las cocineras tradicionales como las protagonistas de este trabajo de conservación, así como diseñar proyectos que tomen en cuenta los diferentes obstáculos que se vayan presentado a lo largo del tiempo: ambiental, cultural, agrícola, comercial, entre otros²³¹. Haciendo uso de los criterios de conservación emanados de la UNESCO para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), los cuales son:

La identificación y documentación de las manifestaciones del PCI son pasos fundamentales para su salvaguardia. Esto implica reconocer y registrar las prácticas culturales, tradiciones, expresiones orales, conocimientos y técnicas. La participación activa de las comunidades y grupos portadores del PCI es esencial. Las medidas de

229 López Morales, Gloria (coord.), "Expediente de la Cocina Mexicana. La Cocina Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El Paradigma de Michoacán", Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, en: <https://www.ccgmx.mx/ccgm/es/expediente-cocina-mexicana/#:~:text=El%20proyecto%20de%20Cocineras%20tradicionales,Patrimonio%20inmaterial%20de%20la%20UNESCO>, pp. 2-3. Consultado el 29 de enero de 2024.

230 *Ibidem*. p. 4.

231 *Ibidem*. p. 6.

salvaguardia deben ser diseñadas e implementadas con la plena participación y consentimiento de las comunidades concernidas²³².

La promoción y sensibilización sobre la importancia del PCI son necesarias para su preservación a largo plazo. Esto incluye actividades educativas, culturales y de divulgación destinadas a aumentar la conciencia pública sobre las prácticas culturales y tradiciones²³³.

La salvaguardia del PCI debe integrarse en políticas y programas de desarrollo sostenible. Esto implica reconocer la contribución del PCI a la diversidad cultural, la cohesión social y el bienestar humano, así como su potencial para el desarrollo económico y turístico²³⁴.

La salvaguardia del PCI debe respetar los derechos humanos, incluidos los derechos de los pueblos indígenas, las minorías y otros grupos que practican y transmiten las tradiciones culturales. Es crucial garantizar la transmisión intergeneracional de las prácticas y conocimientos asociados al PCI. Esto implica la enseñanza y la capacitación de las generaciones más jóvenes por parte de los portadores de la tradición²³⁵.

La evolución de las fiestas tradicionales, de la producción y venta de artesanías, revela que éstas no son ya tareas exclusivas de los grupos étnicos, ni siquiera de sectores campesinos más amplios, ni aun de la oligarquía agraria; intervienen también en su organización los ministerios de cultura y de comercio, las fundaciones privadas, las empresas de bebidas, la radio y la televisión²³⁶.

Una de las fundaciones privadas es el propio Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, que se trata de una ONG, que tiene como objetivos principales el rescatar, salvaguardar y promover los usos, costumbres, productos, prácticas culturales y conocimientos que conforman las bases de lo que define a la cocina tradicional mexicana. “sistema alimentario como parte fundamental del patrimonio del país. Valorar las cocinas tradicionales como expresión de continuidad histórica a través del legado culinario que

232 UNESCO, Textos Fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003... *Op. Cit.* Pp. 41- 44.

233 *Ibidem.* p.63.

234 *Ibidem.* P. 84.

235 *Ibid.*

236 García Canclini, Néstor, *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad...* *Op. Cit.* P. 205.

funge como vertebrador de costumbres y como eje de cohesión comunitaria y social”²³⁷; se encarga de realizar actividades académicas como cursos, diplomados, conferencias y entrevistas sobre cocina tradicional. Siendo el CCGM la ONG encargada de elaborar el expediente técnico que presentaron la Secretaría de Relaciones Exteriores, el INAH y el Conalmex ante la UNESCO, en 2010, para lograr la declaratoria de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Desde entonces ha fungido como la organización encargada de “legitimar y certificar como «cocineras tradicionales» ante la Secretaría de Educación Pública (SEP) y la Secretaría de Turismo (SECTUR) a aquellas mujeres que en el ámbito comunitario desempeñan actividades relacionadas con la preparación de alimentos”²³⁸.

Por otro lado, tenemos a la UAM-Xochimilco, qué abrió el Portal Observatorio de Alimentación de México (OAM), proyecto que coordina la antropóloga y gastronoma Miriam Bertrán Vilá, con académicos de varias universidades nacionales e internacionales que se dedican a investigar desde diferentes perspectivas en ciencias sociales y humanidades, sobre la alimentación, cocina o gastronomía de nuestro país; tiene como objetivo “la descripción histórica y antropológica de ésta, considerando su relación entre la organización social y medio ambiente”²³⁹, para entender los procesos de formación y preservación de la cocina mexicana, ya sea cotidiana, tradicional, típica o ceremonial. Entre las líneas de investigación que se abordarán en el observatorio se encuentran: “Alimentación, cultura y salud; producción de alimentos y desarrollo rural; análisis de las políticas y programas de alimentación; patrimonio alimentario, identidad y desarrollo social, y gastronomía, alta cocina y análisis del gusto, estudio antropológico de las prácticas y percepciones alimentarias en la población de estrato bajo en México.”²⁴⁰.

237 CCGM, ¿Quiénes somos?, en: <https://www.ccgmx.mx/ccgm/es/quienes-somos/>, consultado el 30 de enero de 2024.

238 Zúñiga, Federico Gerardo, Patrimonialización, políticas públicas y turismo. Las cocineras tradicionales de México... *Op. Cit.* Pp. 186-187.

239 Ángeles Uribe, Elizabeth, “Crea UAM el Portal Observatorio de Alimentación México”, Observatorio de Noticias de la Red Universidad-Empresa ALCUE, AM, disponible en: <https://observatoriodenoticias.redue-alcue.org/mexico-crea-uam-el-portal-observatorio-alimentacion-mexico/>, consultado el 21 de noviembre de 2023.

240 Teorema, “Crean Observatorio de Alimentación México”, Teorema ambiental. Revista técnico ambiental, en: <https://www.teorema.com.mx/tendencias/crean-portal-observatorio-de-alimentacion-mexico/>, consultado el 23 de septiembre de 2023.

Otra organización de iniciativa privada es la Fundación Herdez, que desde 1988 ha tenido interés de fomentar la investigación y el desarrollo alimenticio; preservar, y propagar el patrimonio de la cocina mexicana, así como las tradiciones gastronómicas y sus elementos que integran la identidad nacional. Cuenta con una biblioteca especializada en las que desenrollan cuatro importantes líneas de trabajo que le permiten cumplir sus objetivos: educativa, cultural, social y científica-tecnológica²⁴¹.

Entre las revistas que han apoyado y difundido la cocina tradicional podemos mencionar a *Food&wine* en español, revista online internacional, dedicada a la promoción y difusión de distintos destinos gastronómicos, a las cocinas de diferentes culturas, platillos, recetas, vinos y bebidas del mundo. Esta revista ha cubierto en algunos de sus números los Encuentros Estatales de Cocina Tradicional que se han realizado en Michoacán siendo en algunas ocasiones patrocinadores de dichos eventos, así como redacciones de notas que hablan de la Cocina Tradicional de la región lacustre del Estado.²⁴².

De igual manera, la revista Saborearte, se trata de una revista mexicana especializada en recomendar los mejores restaurantes, platillos y las mejores bebidas de México, Latinoamérica y el mundo, ha hecho reportajes especiales sobre la cocina tradicional, así como entrevistas a las cocineras tradicionales de las distintas regiones p'urépecha²⁴³.

La revista web Matador Network que se publica desde 2006, ha dedicado algunos números a publicitar la Cocina Tradicional de Michoacán, como el que publicó Eduardo García Martorelli, “24 platillos deliciosos que tienes que probar en Michoacán”, al inicio señala que “la cocina mexicana es Patrimonio Inmaterial de la Humanidad y el documento que se entregó a la UNESCO se basó en un ochenta por ciento en la cocina michoacana”²⁴⁴,

241 Larousse Cocina, “Fundaciones relaciones con la gastronomía en México que debes conocer”, en: <https://laroussecocina.mx/blog/fundaciones-relacionadas-con-la-gastronomia-en-mexico-que-debes-conocer/>, consultado el 2 de octubre de 2023.

242 Revista *Food&Wine* en español, en: <https://foodandwineespanol.com/>, consultado el 21 de diciembre de 2023.

243 Revista Saborearte, en: <https://www.saborearte.com.mx/revista/>, consultado el 21 de diciembre de 2023.

244 García Martorelli, Eduardo “24 platillos deliciosos que tienes que probar en Michoacán”, Revista web Matador Network, 26 de enero de 2016, <https://matadornetwork.com/es/24-platillos-deliciosos-que-tienes-que-probar-en-michoacan/>, consultado el 13 de enero de 2024.

en el que presenta un platillo ejemplar de algunas poblaciones de cada región geográfica de Michoacán, con el nombre y una foto, pero sin agregar ninguna explicación.

3.4. Estrategias de las cocineras tradicionales para el rescate, preservación y difusión de su cocina

Una de las diferentes estrategias que utilizan las cocineras tradicionales de las comunidades indígenas para rescatar, preservar y difundir la cocina tradicional, es organizarse en grupos, con el fin de promover sus platillos, como el caso del grupo Atesihru de Santa Fe de la Laguna, que encabeza la señora María Inés Dimas, “la encargada es María Inés Dimas Carlos, y tanto ella como las demás deleitan a los visitantes con platos tradicionales: pescado dorado, corundas, pozole de maíz y trigo”²⁴⁵.

El grupo de cocineras tradicionales de Santa Fe de la Laguna busca apoyos de Programas gubernamentales y de organizaciones privadas, las cuales les ofrecen cursos sobre higiene e inocuidad en alimentos, mercadotecnia y servicio al cliente, por mencionar algunos; para preservar la cocina tradicional, garantizando que se sigan preparando las comidas ancestrales y que las actuales cocineras tradicionales vayan transmitiendo sus recetas, conocimientos culinarios, los rituales, usos y costumbres a las nuevas generaciones.

De hecho, esas niñas y jovencitas que crecen en torno a la cocina de sus madres y abuelas, viendo cómo se prepara la comida y los beneficios que ello trae genera en ellas un lazo mucho más fuerte con esa parte de su cultura; además esto trae cambios antropológicos, en el sentido de que van perdiendo el miedo al racismo o al clasismo, pues visten su ropa tradicional con orgullo y hablan su lengua materna sin ninguna pena, y eso también les da más seguridad, generando un cambio psicológico muy positivo en sus comunidades²⁴⁶.

Por otro lado, aprovechan las fiestas patronales que se hacen en Santa Fe de la Laguna, como el Jueves de Corpus, a principios de junio, la de la Virgen del Refugio, que

245 México desconocido, Rutas de México: Ruta de Cocineras tradicionales: De Santa Fe de la Laguna a Tarecuato, en: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/ruta-de-cocineras-tradicionales-de-santa-fe-de-la-laguna-tarecuato>, consultado el 29 de diciembre de 2023.

246 CEGAHO, “Cocina Mexicana UNESCO: Ruta Don Vasco. Encuentro de cocina tradicional en Michoacán”, Centro Empresarial Gastronómico Hotelero, en: <https://cegaho.wordpress.com/2011/07/15/cocina-mexicana-unesco-ruta-don-vasco-ii/>, consultado el 26 de diciembre de 2023.

se hace en julio, o la de Nuestro Señor de la Exaltación, que se celebra en septiembre, para sacar a vender sus viandas a la calle, al portal que rodea el atrio de la Parroquia o a la plaza del pueblo.

Al igual que ofrecen sus preparaciones para eventos o fiestas familiares como bautizos, quinceaños y bodas para presentar platillos tradicionales, que se acostumbran solo en estas ocasiones especiales. Otra estrategia consta en ofrecer sus servicios de cocina para eventos privados y reservaciones para grupos de turistas gastronómicos, y en general a todo el que guste deleitarse con los platillos tradicionales.

De igual manera las cocineras tradicionales de Santa Fe de la Laguna ha sido la de participar en los encuentros estatales o nacionales de cocina tradicional, con lo que se ha logrado el reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural intangible de la humanidad por parte de la UNESCO, en 2010, “el expediente se centró en la importancia de los pueblos indígenas y su conocimiento culinario, al igual que la relevancia de la triada de la milpa –maíz, frijol y chile- en la identidad gastronómica de México”²⁴⁷.

Anteriormente, en 2004, se había buscado lograr el reconocimiento por parte de la UNESCO a la cocina tradicional como patrimonio de la humanidad. Se eligió al maíz como eje en torno al cual gira la cocina mexicana, pero ahora se prefirió a la cocina tradicional de un estado, donde se conservara la autenticidad y se preservaran fielmente las recetas ancestrales y dicha cocina fue la gastronomía michoacana, que sirvió como modelo para que se diera tal reconocimiento, cuyo “título oficial inscrito en la UNESCO es: La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva –el paradigma de Michoacán, ya que las cocineras tradicionales de las comunidades indígenas de Michoacán, con son las de Santa Fe de la Laguna, viven su cultura en comunidad, conservan las tradiciones, los rituales y las recetas centenarias, que se van transmitiendo de generación en generación, a pesar de los intentos de la cultura mestiza por asimilar lo indígena a la “cultura nacional”, más bien, occidental y más ahora que el neoliberalismo y la globalización pretenden derribar las fronteras culturales para imponer su forma de vida occidental que tiende a la

247 Castro, Mariana, La cocina tradicional mexicana cumple 12 años de ser Patrimonio de la humanidad... *Op. Cit.*

universalidad sin tener en cuenta la diversidad de culturas que existen dentro los estados nación.

CONCLUSIONES

El propósito de esta investigación ha sido comprender la relación entre la cocina tradicional y la identidad cultural en una comunidad indígena como Santa Fe de la Laguna, ya que la comida y la forma en cómo ésta se prepara son componentes de la identidad cultural de los grupos humanos, el tema nos parece relevante porque es en año 2010 cuando la cocina tradicional mexicana entró a la lista representativa del patrimonio inmaterial de la humanidad de la UNESCO. Además de analizar el papel que desempeñan las tradiciones alimentarias y la relación de la comida con la cultura de una sociedad, en este caso, el de la comunidad de Santa Fe de la Laguna y cómo son afectadas estas tradiciones gastronómicas frente a la llegada de productos procesados de las grandes cadenas comerciales. Como hemos visto, la comida y la forma en que ésta se prepara, es parte de la identidad cultural de los pueblos, pues ésta se nutre con elementos simbólicos, conocimientos ancestrales y memoria comunitaria, que en su conjunto representan gran parte del sentido de pertenencia entre los habitantes del Pueblo-Hospital.

La cocina tradicional de Michoacán consta de un modelo cultural completo y complejo, que va desde las actividades agrícolas, prácticas rituales, saberes ancestrales, técnicas culinarias, por ejemplo, el uso de utensilios de origen prehispánico como el molcajete y el metate de piedra, ollas y cazuelas de barro, cucharas y molinillos de madera, además del uso de leña como combustible principal; las costumbres, recetas y modos de preparación heredados de sus ancestros, es decir, se ve una transmisión generacional de tradiciones y técnicas de manera activa.

La cocina tradicional de Santa Fe de la Laguna, al igual que la mayoría de la comida mexicana, está basada en el sistema alimentario conocido como la triada mesoamericana, compuesto maíz, chile y frijol, además de otros cultivos de la milpa, como el jitomate, calabaza, varios tipos de quelites, camote, cacao, entre otros. Desde el punto de vista nutricional esta triada se complementa bastante bien; la nixtamalización del maíz permite aprovechar todos sus nutrientes, además de que le añade algunos minerales como el calcio; la capsaicina, que es elemento picante del chile permite una mejor digestión de los alimentos, potencia el sabor de los platillos y contiene grandes cantidades de vitamina C cuando está verde; y el frijol que es una de las mejores fuentes de proteína vegetal;

complementándose con una variedad de frutos silvestres como guayaba, zapote, tejocote, tuna, capulín, aguacate, entre otros. La proteína de origen animal se obtenía del pescado, algunos insectos y ocasionalmente aves y venados, además de mamíferos de talla pequeña, como los conejos, armadillos y tlacuaches, que se capturaban mediante la trampería. Lo anterior se enriqueció con los ingredientes traídos por los españoles, como el arroz, trigo, cebolla, ajo, caña de azúcar, pimienta, entre otros. También trajeron animales como la vaca, cerdo, borrego y chivo, así como frutas como la manzana, la pera, naranja y limón, por mencionar algunas.

Por esa variedad de ingredientes la cocina tradicional mexicana se basa principalmente en la cocina de origen prehispánico, pero es enriquecida con la influencia española –que ya venía cargada con influencias árabes, judías y del mediterráneo–; a la que se agregaron las aportaciones de múltiples cocinas africanas que trajeron los esclavos africanos durante el dominio hispano en América; la asiática que trajeron los filipinos y coreanos; sin olvidar la influencia que dejó la cocina francesa luego de la intervención, y la norteamericana, ahora que nuestros paisanos van y vienen de Estados Unidos. Todas estas cocinas son evidentemente de otras culturas, de ahí la relación estrecha de la cocina tradicional con la cultura, siendo uno de los principales elementos identitarios de las culturas, pues en la cocina tradicional se ve reflejada su historia, su geografía, su sistema de valores y sus costumbres, resultando en una expresión profunda de identidad, proporcionando un sentido de pertenencia y comunidad.

La cocina tradicional de Santa Fe de la Laguna, en cuanto a artesanía es la expresión de la cultura del pueblo, por eso se le llama popular, y se incluye dentro de las culturas populares, lo que encierra una relación intrínseca. Otras disciplinas la proveen de sus utensilios para preparar y servir los alimentos; bordadoras que hacen manteles y servilletas para tortillas; canteros que labran molcajetes y metates; alfareros que trabajan el barro para hacer ollas, cazos, platos y tazas; carpinteros que hacen cucharas y palas de madera, por solo mencionar algunos.

En efecto, la cocina tradicional de las comunidades indígenas como Santa Fe de la Laguna mantiene una relación estrecha con la identidad cultural ya que es parte esencial de la vida comunitaria, y, por lo tanto, de sus integrantes, a tal grado que a donde quiera que

estos vayan se llevan su cocina tradicional, la elaboran, la disfrutan, y la muestran con orgullo ahora en las redes sociales.

El objetivo general se ha cumplido, porque de hecho se llegó a comprender la relación existente entre la cocina tradicional y la identidad cultural en una comunidad indígena como Santa Fe de la Laguna, tal como ha quedado de manifiesto en el cuerpo de esta investigación.

La Identidad Cultural se ha conservado gracias a la transmisión la cultura, o sea de las costumbres, tradiciones, saberes y conocimientos, entre los que van las recetas (no escritas), rituales y hábitos que se usan en la cocina, precisamente por ello se le llama cocina tradicional, dicha transmisión se hace de manera activa de una generación a otra. La identidad cultural se adquiere, se nutre y se enriquece desde la cuna, en el seno de la colectividad, que se da especialmente en las comunidades indígenas.

La cocina está determinada por la geografía, ya que depende de los ingredientes que en cada región provea la naturaleza y lo que ésta permita que se cultive; de ahí que dichos ingredientes, sabores y recetas hagan que los integrantes de estas comunidades indígenas, como Santa Fe de la Laguna se sientan identificados y desarrollen un sentido de pertenencia en un doble sentido: en el sentido de que ellos se sientan como parte de la comunidad y que la comunidad los reconozca como suyos, además en el sentido de que los saberes, conocimientos, costumbres y tradiciones, lo que constituye la cultura, les pertenecen como miembros de esa comunidad.

De todo lo anterior se desprenden ciertos valores, como el de comunalidad, religiosidad, ayuda mutua, entre otras, que comparten los integrantes de estas comunidades indígenas como Santa Fe de la Laguna, lo que les hace tener una cosmovisión con la cual ven la vida de una manera muy particular, pero esta cosmovisión se va formando desde la cuna, desde la forma como las madres amamantan a sus criaturas, como las cargan a la espalda mientras hacen otras actividades, hasta la adultez.

La cocina tradicional de Santa Fe de la Laguna, al igual que la de cualquier otra región de México, es tradicional porque se conserva con las mismas bases a lo largo del tiempo, es decir, mantiene los mismos ingredientes, las mismas recetas y rituales, sin embargo, no se trata de un elemento totalmente inmutable y estático, pues se llegan a ver

algunas innovaciones que se vienen dando con el tiempo y las influencias externas, pero siempre respetando las raíces. Las comidas tradicionales se utilizan en todas las fiestas religiosas y civiles, ya sea de la comunidad o de las familias, por lo que representan un nexo de entre el individuo y la comunidad, formando una especie de simbiosis entre el presente y la memoria colectiva.

Todo esto permite que los miembros de la comunidad la reconozcan los platillos y la cocina como suya, que se sientan identificados con ella y la sigan practicando con orgullo, porque la cocina tradicional junto con la fiesta, el vestuario, la música y la lengua constituyen los elementos culturales que les dan su identidad, siendo ésta parte de su esencia.

Los pueblos indígenas mantienen su propia identidad cultural, como un conjunto de valores compartidos, que pueden ser un origen común, una lengua, un territorio propio, creencias religiosas y saberes ancestrales compartidos. En el caso de Santa Fe de la Laguna su común denominador es la lengua purépecha, el segundo es su origen común, que es de diversos pueblos indígenas principalmente purépecha que se establecieron en el segundo Hospital-pueblo fundado por Vasco de Quiroga, y el primero en Michoacán, por lo que la religión católica es el tercer factor identitario, siendo así que podemos considerar a la cocina tradicional como el cuarto elemento de identidad cultural, luego está la fiesta y la vestimenta.

El rescate, preservación y difusión de la cocina tradicional de Santa Fe de la Laguna se hace a través de diferentes medios, el más convencional consta de las diferentes fiestas y ceremonias que se realizan a lo largo de todo el año, los platillos dependen de la temporada del año. En las fiestas religiosas se aprecia una extravagancia de recursos económicos, pues hay comida para todos los propios y extraños que lleguen de visita, abundantes bebidas alcohólicas, música en vivo de bandas y orquestas, cohetes, gusanos de huinumo, y más, lo mismo sucede en las fiestas familiares como bodas, bautizos, XV años, entre otras, en las que se hacen comidas especiales para cada ocasión.

Otra forma de conservación de la cocina tradicional son los encuentros de cocineras tradicionales, ya sean organizados por el gobierno del Estado u organizados por los grupos de cocineras tradicionales en diferentes puntos de Michoacán, en estos eventos se dan cita

cocineras y ofrecen sus preparaciones al público que las visita, muchos de estos visitantes son turistas nacionales o extranjeros, lo cual contribuye a la difusión de los platillos tradicionales.

La cocina tradicional michoacana, y especialmente de la zona lacustre de Pátzcuaro, donde se ubica Santa Fe de la Laguna, ha contribuido a que, en el 2010, la UNESCO, declarara como Patrimonio Cultural inmaterial de la Humanidad a la Cocina Tradicional Mexicana. Una cultura comunitaria, ancestral y viva, el paradigma de Michoacán, gracias a las gestiones del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, la CONACULTA y la SECTUR.

DOCUMENTOS:

UNESCO, Intangible Cultural Heritage, “Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage”, 15 al 19 de noviembre de 2010, Nairobi, Kenia, disponible en: <https://ich.unesco.org/doc/src/ITH-10-5.COM-CONF.202-Decisions-EN.doc>, consultado el 21 de enero de 2024.

UNESCO, Textos Fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003, UNESCO, edición 2022, Francia, PDF, disponible en: [2003 Convention Basic Texts- 2022 version-ES.pdf \(unesco.org\)](https://unesco.org/publications/2003_Convention_Basic_Texts-2022_version-ES.pdf), consultado el 29 de enero de 2024.

HEMEROGRAFÍA:

Fischler, Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Editorial Anagrama, Barcelona, España, 1995.

Gálvez Mariscal, Amanda, “La Cocina Tradicional mexicana: Una respuesta al sobre peso y obesidad”, Boletín UNAM DGCS-610, UNAM, 15 de octubre del 2011, en: https://www.dgcs.unam.mx/boletin/bdboletin/2011_610.html, consultado el 28 de julio de 2023.

Geertz, Clifford, *La interpretación de las culturas*, Gedisa editorial, Barcelona, 2003.

Ginzburg, Carlo, *El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI*, Munchnik Editores S.A, Barcelona, 1997.

Godoy, Librado, *Identidad cultural de ciudad Lázaro Cárdenas, Michoacán*, H. Ayuntamiento de Lázaro Cárdenas, Morelia, 2017.

González, Margarita Esther (Coord.), *México. Cien años. De 1900 a la actualidad*, Océano, 2001.

Gortaire Iturralde, Alfonso, *Santa Fe de la Laguna, presencia etnológica de un Pueblo-hospital*, 2ª. Edición, ABYA-YALA, Quito, Ecuador, 1999.

Guerra, Frida, “Cocineras Tradicionales de Michoacán, reconocida como iniciativa de Innovación Social”, El Sol de Morelia, 22 de junio del 2022, en: <https://www.elsoldemorelia.com.mx/local/cocineras-tradicionales-de-michoacan->

reconocida-como-iniciativa-de-innovacion-social-8484730.html, consultado el 28 de junio del 2023.

Hofstede, Geert, *Culturas y organizaciones: el software mental*, Mc Graw Hill, México, 2010.

Iglesias, Severo, *Epistemología de lo social*, Ed. IMCED, Morelia, 1996.

Instituto Nacional de Geografía y Estadística, *Anuario de estadísticas por entidad federativa*, México, INEGI, 2010. Disponible en:

http://centro.paot.org.mx/documentos/inegi/anuario_estadisticas_2010.pdf,

consultado el 12 de enero de 2024.

Iturriaga, José, “La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural”,

Archipiélago, *Revista Cultural de Nuestra América*, UNAM, Vol. 14, N°56, 2007-

Juáregui Ezquibel, Iñigo, “Los alimentos como señas de identidad. Patrones culturales y alimenticios. El ejemplo de la Rioja”, *Distribución y Consumo*. Número 62, España, MIERCASA, 2002.

Juárez López, José Luis, *Nacionalismo Culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, CONACULTA, 2009.

Kennedy, Diana, *El arte de cocina mexicana*, México, Diana, 1994.

Lévi-Strauss, Claude, *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*, Fondo de Cultura Económica, 2002.

Lévi-Strauss, Claude, *Mitológicas III. El origen de las maneras de la mesa*, Editorial Siglo XX, México, 1970.

Lomelí, Santiago, Michoacán, estado rico, pero con economía de hambre, en Cirilo, Adrián, *Hechos y Desechos de un sexenio*, Morelia, Ediciones Michoacanas, 2002.

Martínez Rivera, Mintzi Auanda, “Misa Kuani: la boda purépecha y sus transformaciones históricas. Un análisis etnohistórico y etnográfico”, *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, Vol. 41, Núm. 163, 2020, El Colegio de Michoacán, pp. 97-117.

Michel de Certeau; Luce Giard y Pierre Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, Cocinar*, Universidad Iberoamericana, departamento de Historia, Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, México, 1999.

- Mintz, W., Sidney, *Sabor a comida, Sabor a libertad: Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, INAH, México, 2008.
- Montalvo Banda; María de Jesús, *Alimentos tradicionales y artesanales como elementos de identidad y desarrollo local: El caso de Urireo en Salvatierra, Guanajuato*, tesis de licenciatura, Universidad de Guanajuato, 2015.
- Montanari, Massimo, *Comida como cultura*, Trea, Gijón, Asturias, 2004.
- Montanari, Massimo, *El Mundo en la Cocina: Historia, identidad, intercambios*, Paidós, Buenos Aires, Argentina, 2003.
- Ojeda, Lorena y Dávila, Carmen Alicia, "La cocina tradicional indígena de Michoacán", UMSNH, Diálogo: Vol. 18: No. 1, Artículo 6, 2015.
- Oliva Sánchez, Oscar Humberto; Fogoso Díaz, Socorro, "Consumo de comida rápida y obesidad, el poder de la buena alimentación en la salud", RIDE, Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo, Vol. 4, Núm. 7, 2013, pp. 176-199.
- Ortega y Gasset, José, Misión de la Universidad, Revista de Occidente, Madrid, 1976.
- Paz, Octavio, El laberinto de la soledad, Fondo de Cultura Económica, México, 2004.
- Pernasetti, Cecilia, *Comer y Recordar. La cocina tradicional y la memoria colectiva*, programa de Estudios sobre la Memoria, CEA, UNC, Córdoba, Argentina, 2009.
- Pollan, Michael, *El Dilema del Omnívoro. En Busca de la Comida Perfecta*, Editorial Debate, Madrid, España, 2021.
- Quijano, Aníbal, Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina, CLACSO, Buenos Aires, Colonialidad del Poder, Eurocentrismo y América Latina, 2014, en <https://biblioteca-repositorio.clacso.edu.ar/handle/CLACSO/16249>, consultado el 27 de mayo de 2023.
- Ramírez Cobián, Mario Teodoro, *La cultura como autoformación del hombre*, Filosofía de la Cultura, UMSNH, Morelia, 1995.
- Sanz, Nuria y Valenzuela Arce, José *Manual, Migración y Cultura*, UNESCO, Colegio de la Frontera Norte, México, 2016.

Segreste Ríos, Sergio, Manual básico de Derechos Humanos para autoridades municipales, CNDH, Ciudad de México, 2019,

Sennet, Richard, El artesano, Anagrama, Madrid, España, 2018.

Tomás Moro, Utopía, Madrid, España, Zero S. A., 1971.

Villoro, Luis, Estado plural, pluralidad de culturas, Paidós, UNAM, México, 1998.

Warren, Benedict, *Vasco de Quiroga y sus pueblos hospitales de Santa Fe*, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, Morelia, Michoacán, 2015.

Zárate Hernández, José Eduardo, Reseña de “Santa Fe de la Laguna, presencia etnológica de un Pueblo-hospital de Alfonso Gortaire Iturralde”, Relaciones: Estudios de Historia y Sociedad, Vol. XXII, N°. 88, COLMICH, Zamora, Michoacán, 2001.

BIBLIOGRAFÍA:

Aguirre, Montesino, *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno*, Chile: lecturas desde la antropología de la alimentación, Tesis de doctorado de la Universiteit Leiden, 2006.

Álvarez Cabrera, Jaime, *La Reforma Universitaria bajo el pensamiento de Elí de Gortari*, UMSNH, Morelia, 2011.

Álvarez Sagastibelza, Concepción, *Diccionario de Cocina y Hostelería*, R AND B San Sebastián, España, 1996.

Barth, Fredrik, *Los Grupos Étnicos y sus Fronteras*, Fondo de Cultura Económica, México, 1976, p. 45.

Bertran Vilá, Miriam, “La alimentación indígena de México como rasgo de identidad”, Revista Cambio Social, UAM-Xochimilco, Antropología y Salud.

Bravo, José, *Historia sucinta de Michoacán*, Morevallado editores, Morelia, 1993, 2ª edición.

Canclini García, Néstor, *Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*, Grijalbo, México, 1990.

Cañez De la Fuente, Gloria María y Meléndez Torres, Juana María, La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de

San Pedro El Saucito, Sonora, México. Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional, no. 1. 2010.

Cervantes Trejo, Gabriela, *El Empoderamiento en las Cocineras Tradicionales de la región de Pátzcuaro, Michoacán desde la Economía Social Solidaria*, Tesis doctoral inédita, Universidad de Guanajuato, 2023.

Collin Harguindeguy, Laura, *Economía Solidaria: local y diversa*, Colegio de Tlaxcala, CAEA, México, 2014.

CONACULTA, *Pueblo de Maíz. La Cocina Ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*, CONACULTA, México, 2004.

Contreras, Jesús y Gracia, Mabel, *Alimentación y Cultura: Anotaciones antropológicas*, Barcelona, Editorial Ariel, 2005.

De Alcalá, Jerónimo, *La relación de las ceremonias y ritos y población y gobierno de los indios de Michoacán*, 1541, Reproducción facsímil del manuscrito IV.5 de El Escorial, Balsal Editores, México, 1977.

De Sousa Santos, Boaventura, *Una epistemología del sur: la reinención del conocimiento y la emancipación social*, CLACSO y Siglo XXI editores, Madrid, 2018.

Domínguez López, Aurelio, “Editorial” en Revista Ciencia Ergo Sum. Vol. 13, Número 01, Universidad Autónoma del Estado de México, Coordinación editorial del área de Ciencias Naturales y Agropecuarias.

Douglas, Mary, *Food in the social order. Studies of food and festivities in three american communities*, Russell Sage Fundation, Nueva York, 1984.

Duhart, Frédéric, *Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria*, en Sincronía, Departamento de Letras/ Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara, Jalisco, México, 2004.

Durán Carmona, Verónica y Sevilla Palacios, Federico, *Atlas Geográfico del Estado de Michoacán*, SEE-UMSNH, Eddisa, Morelia, 2003.

El Universal, “Cocina tradicional contra comida rápida”, El Universal, 12 de marzo del 2014, en: <https://archivo.eluniversal.com.mx/estilos/2014/cocina-tradicional-comida-rapida--994525.html>, consultado el 29 de julio de 2023.

El Universal, “Cocina tradicional contra comida rápida”, El Universal, 12 de marzo del 2014, en: <https://archivo.eluniversal.com.mx/estilos/2014/cocina-tradicional-comida-rapida--994525.html>, consultado el 29 de julio de 2023.

FUENTES EN LINEA:

Alcohol y salud de los pueblos indígenas, Organización Panamericana de Salud, Unidad de salud mental, abuso de sustancias y rehabilitación, OMS, p. 1. Disponible en: <https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/2009/AlcoholSaludIndigena06.pdf>, consultado el 22 de enero de 2024.

Ángeles Uribe, Elizabeth, “Crea UAM el Portal Observatorio de Alimentación México”, Observatorio de Noticias de la Red Universidad-Empresa ALCUE, AM, disponible en: <https://observatoriodenoticias.redue-alcue.org/mexico-crea-uam-el-portal-observatorio-alimentacion-mexico/>, consultado el 21 de noviembre de 2023.

Barabas, Alicia, “Multiculturalidad, pluralismo cultural e interculturalidad”, revista de ciências sociais configurações, N° 14, 2014, disponible en: <https://journals.openedition.org/configuracoes/2219>, consultado el 23 de mayo de 2023.

Caldo mich, visitmichoacan, disponible en: <https://visitmichoacan.com.mx/caldo-michi/#:~:text=Se%20trata%20de%20un%20caldo,agua%20para%20que%20todo%20cocine>, consultado el 07 de enero de 2024.

Cámara de Diputados, “La definición de indígena en el ámbito internacional”, Cámara de Diputados, en: <https://www.diputados.gob.mx/bibliot/publica/inveyana/polisoc/derindi/3ldefin.htm#32>, consultado el 20 de agosto de 2023.

Castro, Mariana, “La cocina tradicional mexicana cumple 12 años de ser patrimonio de la humanidad”, en revista: Travesías digital, 2022, disponible en: <https://www.travesiasdigital.com/comida/cocina-tradicional-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>, consultado el 22 de mayo de 2023.

CCGM, ¿Quiénes somos?, en: <https://www.ccgmm.mx/ccgm/es/quienes-somos/>, consultado el 30 de enero de 2024.

CEGAHO, “Cocina Mexicana UNESCO: Ruta Don Vasco. Encuentro de cocina tradicional en Michoacán”, Centro Empresarial Gastronómico Hotelero, en: <https://cegaho.wordpress.com/2011/07/15/cocina-mexicana-unesco-ruta-don-vasco-ii/>, consultado el 26 de diciembre de 2023.

Cocina Mexicana y Más, Churipo y corundas – Platillo típico de Michoacán, YouTube, disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=eupNNTKh5uo>, consultado el 08 de enero de 2024.

Coco, secretos del rodaje, <https://www.sensacine.com/peliculas/pelicula-206775/>, consultado el 27 de diciembre de 2023.

CONABIO, “Centinelas del futuro: bosques templados – Ecosistemas de México”, CONABIO, disponible en: <https://www.gob.mx/conabio/es/videos/centinelas-del-futuro-bosques-templados-ecosistemas-de-mexico>, consultado el 23 de junio de 2023.

Cubas, Ingrid, “Michoacán y su gastronomía”, Gourmet México, 2020, disponible en: <https://gourmetdemexico.com.mx/viajes/michoacan-y-su-gastronomia/>, consultado el 13 de junio de 2023.

De Vicente, Carlos, “Etimología de Indígena”, Etimologías de Chile, 2015, en: <https://etimologias.dechile.net/?indi.gena>, consultado el 18 de agosto de 2023.

García Martorelli, Eduardo “24 platillos deliciosos que tienes que probar en Michoacán”, Revista web Matador Network, 26 de enero de 2016, <https://matadornetwork.com/es/24-platillos-deliciosos-que-tienes-que-probar-en-michoacan/>, consultado el 13 de enero de 2024.

García, Eduardo, “24 platillos deliciosos que tienes que probar en Michoacán”, en Matador Network, visitado el 23 de enero de 2023, disponible en: <https://matadornetwork.com/es/24-platillos-deliciosos-que-tienes-que-probar-en-michoacan/>, consultado el 16 de julio de 2023.

Gastronomía michoacana, “El origen de nuestra cocina, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad”, visitmichoacan, disponible en:

<https://visitmichoacan.com.mx/project/gastronomia/>, consultado el 22 de enero de 2024.

Globaldit, “Innovación social y digital en Turismo, programa de Cocineras Tradicionales de Michoacán”, disponible en:

<https://innovacionsocial.globaldit.com/2017/04/12/programa-cocineras-tradicionales-michoacan/>, consultado el 28 de agosto de 2023.

González Cambeiro, S.; Quero, Ma. A., “El patrimonio inmaterial”, revista PH, Instituto andaluz del patrimonio histórico, N°88, 2015, disponible en:

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5346484>, consultado el 3 de agosto de 2023.

González Casanova, Pablo, “El imperialismo hoy”, Revista Cuba Siglo XXI, 2004, disponible en: <https://www.nod50.org/taller/cubasisigloxxi/el-imperialismo-hoy>, consultado el 19 de mayo de 2023.

Gutiérrez, Paulina, “¿Cuál es la diferencia entre mayora y cocinera tradicional?”, en Food&Wine, México, marzo 2020, visitado el 29 de marzo de 2023, disponible en:

<https://foodandwineespanol.com/cual-es-la-diferencia-entre-mayora-y-cocinera-tradicional/>, consultado el 10 de septiembre de 2023.

Hernández, Lilia, “De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones”, Mediateca del INAH, México, disponible en:

<https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/13335>, consultado el 16 de septiembre de 2023.

Huerto Delgadillo, Rubén Ignacio, y Vargas Velázquez, Sergio, Estudio ecosistémico del lago de Pátzcuaro. Aportes en la gestión ambiental para el fomento del desarrollo sustentable, Vol. II, IMTA, Recuperación ambiental de la cuenca de Pátzcuaro, México, 2014. Disponible en:

<http://repositorio.imta.mx/handle/20.500.12013/1701>, consultado el 28 de septiembre de 2023.

Larousse Cocina, “Fundaciones relaciones con la gastronomía en México que debes conocer”, en: <https://laroussecocina.mx/blog/fundaciones-relacionadas-con-la-gastronomia-en-mexico-que-debes-conocer/>, consultado el 2 de octubre de 2023.

López Morales, Gloria (coord.), “Expediente de la Cocina Mexicana. La Cocina Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El Paradigma de Michoacán”, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, disponible en: <https://www.ccgmm.mx/ccgm/es/expediente-cocina-mexicana/#:~:text=El%20proyecto%20de%20Cocineras%20tradicionales,Patrimonio%20inmaterial%20de%20la%20UNESCO>, consultado el 29 de enero de 2024.

Lozada, Eunice, Encuentro de Cocineras en Michoacán 2010, Sabores son historias, en: <https://saboressonhistorias.wordpress.com/2016/01/12/encuentro-de-cocineras-en-michoacan-2010/>, consultado el 20 de octubre de 2023.

Medina, Patricia; López, Severo y Ángeles, Isaac, “Comunidades-comunalidades. Experiencias en México con la educación intercultural como demanda de los movimientos sociales”, Convergencias, TRAMAS, Revista de la UAM-X, No. 34. Disponible en: <https://biblat.unam.mx/es/revista/tramas-mexico-d-f/articulo/comunidades-comunalidades-experiencias-en-mexico-con-la-educacion-intercultural-como-demanda-de-los-movimientos-sociales-memorias-de-coloniales-latinoamericanas>, consultado el 11 de octubre de 2023.

México Desconocido, “Indígenas y pueblo originarios, ¿qué son y a quiénes se les denomina así?”, México Desconocido, disponible en <https://www.mexicodesconocido.com.mx/indigenas-y-pueblos-originarios.html>, consultado el 22 de noviembre de 2023.

México desconocido, “Séptimo encuentro de Cocina Tradicional en varias sedes, Morelia, Uruapan y Pátzcuaro”, México desconocido, Diciembre 2 del 2010, disponible en: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/vive-el-encuentro-de-cocineras-tradicionales.html>, consultado el 3 de julio de 2023.

México desconocido, Rutas de México: Ruta de Cocineras tradicionales: De Santa Fe de la Laguna a Tarecuato, en: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/ruta-de-cocineras-tradicionales-de-santa-fe-de-la-laguna-tarecuato>, consultado el 29 de diciembre de 2023.

Montiel, Julio César. "La atápakua, legado purépecha". Entre ollas, cazuelas y estufones, noviembre de 2013. Disponible en: <https://web.archive.org/web/20181208015832/http://lascazueldemonti.blogspot.co>

m:80/2013/11/la-atapakua-legado-purepecha.html, consultado el 1 de febrero de 2024.

Quijano, Aníbal, “Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina, CLACSO, Buenos Aires, Colonialidad del Poder, Eurocentrismo y América Latina”, 2014, disponible en <https://biblioteca-repositorio.clacso.edu.ar/handle/CLACSO/16249>, consultado el 27 de mayo de 2023.

Revista Turismo MX, “¡Michoacán, la cuna de la cocina mexicana!”, Revista Turismo MX, 24 de agosto de 2022, en: <https://www.revistaturismo.mx/post/michoac%C3%A1n-la-cuna-de-la-cocina-mexicana>, consultada el 12 de agosto de 2023.

Saumett, Hernán, “Artesanía: Estado del arte del sector artesanal en Latinoamérica: una mirada a través de la investigación realizada por la Red Iberoamericana de Innovación y transferencia de tecnología para el fortalecimiento artesanal”, en RITFA, Universidad Simón Bolívar, 2014, disponible en: https://issuu.com/publicacionesusb/docs/estado_del_arte_del_sector_artesana, consultado el 4 de diciembre de 2023.

SECTUR, Boletín 141. SECTUR impulsa el primer encuentro nacional de Cocina Tradicional en Morelia, en: <https://www.sectur.gob.mx/sala-de-prensa/2015/08/13/boletin-141-sectur-impulsa-el-primer-encuentro-nacional-de-cocina-tradicional-en-morelia/>, consultado el 30 de junio de 2023.

Senties, K., Morelia en boca, “Michoacán, Encuentro de Cocina Tradicional”, Saborearte, 8 de marzo de 2015, disponible en: <https://www.saborearte.com.mx/michoacan-encuentro-de-cocina-tradicional/>, consultado el 28 de junio de 2023.

Sistema de Información Cultural, “La trilogía alimentaria mexicana y la milpa”, SIC México, disponible en: https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=3, consultado el 21 de junio de 2023.

Stradley, Linda, What’s cooking America, “American and international regional cuisine”, 2004, en:

<https://whatscookingamerica.net/americanregionalfoods/regionalamericanindex.htm>

, consultado 06 de febrero del 2023.

Teorema, “Crean Observatorio de Alimentación México”, Teorema ambiental.

Revista técnico ambiental, en: <https://www.teorema.com.mx/tendencias/crean-portal-observatorio-de-alimentacion-mexico/>, consultado el 23 de septiembre de 2023.

Troncoso Pantoja, Claudia, “Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable”, Perspect Nut Hum online, Medellín, Vol. 21, N°1, junio, 2019, en:

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105&lng=en&nrm=iso, consultado el 23 de julio de 2023.

Ulianov Guzmán, Pavel, “Elpidio Domínguez Vive”, en Opinión 3.0,

<https://revolucion.news/elpidio-dominguez-vive>, consultado el 13 de septiembre, 2023.

UNESCO, “Artesanía y Diseño”, disponible en:

<http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/creativity/creative-industries/crafts-and-design/>, consultada el 20 de abril de 2023.

UNESCO, “La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán”, disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>, consultada el 27 de marzo de 2023.

UNESCO, “Manual Metodológico, Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo”, UNESCO 2014, disponible en:

https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/iucd_manual_metodologico_1.pdf, consultado el 21 de agosto de 2023.

UNESCO, 75 años de historia al servicio de la paz, UNESCO, en:

<https://www.unesco.org/es/75th-anniversary>, consultado el 23 de noviembre de 2023.

Veschi, Benjamin, “Etimología de Identidad Personal, Etimología Origen de la

palabra”, 2018, disponible en: <https://etimologia.com/identidad-personal/>, consultado el 24 de noviembre de 2023.

Visitmichoacan, encuentro de cocineras tradicionales, Gobierno de Michoacán, visitmichoacan, en: <https://visitmichoacan.com.mx/encuentro-cocineras/>, consultado el 13 de noviembre de 2023.

Zúñiga, Federico Gerardo, “Patrimonialización, políticas públicas y turismo. Las cocineras tradicionales de México”, Revista Quaderns, N°36, Vol. 2, 2020, Quaderns de L’ica, pp. 177-176, disponible en: <https://publicacions.antropologia.cat/quaderns/article/view/262>, consultado el 22 de agosto de 2023.

IMÁGENES:

Imagen obtenida de Cocineo mx, disponible en: <https://cocineo.com.mx/receta-atapakua-michoacano/>, la imagen pertenece a cocineo.com.mx. Consultado el 10 de enero de 2024.

Imagen obtenida de: Descubre México, Corundas de Michoacán, un manjar lleno de sabor, disponible en: <https://descubreenmexico.com/corundas-de-michoacan-manjar-lleno-de-sabor/>, consultado el 11 de enero de 2024.

Imagen obtenida de: <https://www.cocinadelirante.com/receta/carne/caldo-michoacano>, perteneciente a Marmor informa. Consultado el 10 de enero de 2024.

Mapa 1, imagen obtenida de:

<https://www.pinterest.com.mx/pin/543809723733084670/visual-search/?x=10&y=10&w=544&h=367&imageSignature=64b7d82f27a6459263f6acd a6edf75c7>, consultada el 22 de abril de 2023.

Mapa 2, imagen obtenida de: <https://www.mapainteractivo.net/fotos/mapa-de-michoacan.html>, consultada el 22 de abril del 2023.

Mapa 3, imagen obtenida de: <https://topadventure.com/experiencias/Conoce-mas-del-Lago-de-Patzcuaro-en-Michoacan-20210316-0003.html>, consultada el 22 de abril de 2023.

Todos los derechos de la imagen le pertenecen a Carlos Curiel Fotógrafo, imagen obtenida de:

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/89/Caldo_Michi.jpg, consultado el 10 de enero de 2024.