



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

COCINERAS TRADICIONALES. EXPERIENCIA DE DOS MUJERES
PURÉPECHAS QUE PARTICIPAN EN UN PROYECTO DE LA SECRETARÍA DE
TURISMO DE MICHOACÁN.
RELATO PERIODÍSTICO

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN EN ESPECIALIDAD
PERIODISMO

PRESENTA:

DALILA ELIZABETH ESCOBAR ALMANZA

ASESORA:

DRA. FRANCISCA ROBLES



MÉXICO, D. F. 2008



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

AGRADECIMIENTOS

A todos los que creyeron y apoyaron este trabajo desde el principio hasta el final.

A mis padres, que estuvieron siempre al pendiente y me dieron toda la confianza y libertad para lograr mi formación.

A Marina, mi hermana, un gran ejemplo de lucha y fortaleza.

A Daniel, mi hermano, por dignificar la profesión de periodista. También a José, mi hermano mayor.

A Nicanor (Pece) que gracias a su ayuda fue menos difícil mi estancia en la comunidad de Carapan.

A mi asesora, Francisca Robles, por su confianza y experiencia transmitida mediante las asesorías.

A Alma y a su familia por abrirme las puertas de su casa cuando estuve lejos de la mía.

A Pam, mi sobrina, que pasó su primer año de vida a mi lado en la redacción de este relato.

A Edson, mi sobrino, quien a sus siete años fue de los primeros en leer parte de este trabajo.

A los amigos que hice durante este trabajo, porque sé que lo seguirán siendo aún después de terminado: Viny, Rodrigo, Ulises, Guillermo. Incluyo a quienes conocí cuando comencé con este trabajo: Janeth, Alma, Paty, Nayeli.

Al jurado de esta tesis: Rocío Avendaño, José Alfredo Andrade y Elvira Hernández, sin sus observaciones hubiera sido aún menos perfecta mi labor.

A Nelson Notario, por enseñarme que el periodismo no es una carrera de conveniencia, sino de convicción. También por ser parte fundamental en mi formación dentro de las aulas de la facultad, durante varios semestres y sin dejar de mencionar la fortuna de tenerlo también como jurado de este último trabajo.

A la Universidad Nacional Autónoma de México, por ser la Institución que me abrió las puertas al estudio y conocimiento y sobretodo por darme la oportunidad de conocer otras partes del país y presentarlo mediante este trabajo.

A Luz, amiga de hace varios años y compañera de momentos y cambios importantes en mi vida. Pese a todo seguimos adelante.

A Angie que aunque quisiera, no podrá ser testigo de este gran paso en mi carrera. Siempre le estaré agradecida por sus consejos y su amistad.

A quienes no aparecieron en este relato pero que participaron para su elaboración:
a Elena Erape.

A Genoveva y Juana, principales pilares de este relato.

A Jorge (Taykok):

Mi mayor apoyo en los momentos más importantes de mi vida.

Con especial dedicatoria, también para toda tu familia: Arenas González.

Gracias por ser quien más ha impulsado mi esfuerzo para lograr todas mis metas.

Este logro es de los dos.

Índice

Introducción.....	1
Capítulo 1 “Cocineras Tradicionales” Un proyecto de la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán	6
1.1 Surgimiento del proyecto Cocineras Tradicionales	6
1.2 Desarrollo del proyecto Cocineras Tradicionales	12
1.3 Expectativas de la Sectur de Michoacán sobre Cocineras Tradicionales.....	22
Capítulo 2 Genoveva Alejo Rodríguez.....	26
2.1 Atractivo genético con metlapil en mano.....	26
2.2 Inicio de un cambio de planes	30
2.3 Una preparación de pies descalzos.....	34
2.4 Una fiesta para los recién casados.....	39
2.5 Del acuerdo a la incertidumbre.....	46
2.6 Una candidata al pie de la carretera para un proyecto de conveniencia.....	49
2.7 Regalo ancestral.....	55
2.8 El corazón alborotado y el fin de una ilusión.....	61
Capítulo 3 Juana Bravo Lázaro.....	68
3.1 Como en el signo zodiacal.....	69
3.2 Más cerca del Paricutín.....	75
3.3 Buena intención en “malos pasos”.....	81

3.4 Parangua mediática.....	87
3.5 “Viaje con pasaporte redondo”	92
3.6 La futura gran fiesta.....	97
Reflexiones finales.....	103
Fuentes de información.....	107

Introducción

El primer acercamiento con el tema a desarrollar en forma de relato periodístico fue mediante el servicio social, la elección de hacerlo en una comunidad indígena abría las expectativas de mirar situaciones específicas de una manera diferente, es decir escuchar de forma directa a las voces pertenecientes a esa parte de la sociedad.

Decidí tomar esta situación para exponerla, pues mi experiencia mediante el contacto con paisajes que no se ven en la ciudad y con la convivencia diaria con algunas mujeres purépechas, me dio la pauta para interesarme por este tema.

Retomé sólo dos historias por el espacio que implica la intención de incluir, además, la descripción de los lugares donde viven las protagonistas de este relato periodístico. Una de ellas de la región Uruapan y la otra en la región de Zamora pues dentro del proyecto *Cocineras Tradicionales* predominan estas dos zonas de Michoacán.

Se suman otras razones al escoger específicamente a estas dos indígenas. En el caso de la mujer perteneciente a la zona de Uruapan, su residencia específica está en el poblado de Angahuan y es considerado parte de la “ruta del volcán” esto con referencia al Parícutín que se encuentra a una corta distancia.

En el caso de la mujer en la parte de Zamora, su vida se desarrolla en Carapan, poblado que forma parte de la Cañada de los Once Pueblos, municipio de Chilchota, además de ser la única mujer de esta comunidad contemplada en dicho proyecto.

La diferencia de estas dos mujeres no se debe sólo al lugar donde viven, también en las formas de vida, así como vivencias dentro del proyecto en cuestión.

Con estos dos testimonios pretendo realizar una actividad periodística donde no sólo hago entrevistas de este tipo, también incluyo descripciones y narraciones tanto de las mujeres a entrevistar como de las actividades que realizan y los lugares donde viven para dar cuenta de su entorno.

Me pareció de importancia darle mayor espacio a la voz de estas dos mujeres pues para mí la parte involucrada, mas no beneficiada de este proyecto, no son las autoridades, sino ellas, sobretodo porque su experiencia y vida no se reduce a este momento determinado por la dependencia gubernamental de Michoacán.

La descripción y narración de los lugares en cuestión surgen de la impresión que me causó verlos y estar ahí por primera vez y porque les debo una gran cantidad de experiencias para relatar.

El presente trabajo no se reduce al testimonio de estas dos mujeres, es decir no se trata sólo de entrevistas profundas, también se incluyen las declaraciones de las autoridades de la Secretaría de Turismo de Michoacán para complementar la problemática a investigar y para entender en su totalidad la información otorgada a las indígenas de forma diferente en cada caso.

Uno de mis objetivos es precisamente mostrar la parte más importante, la cual debería ser beneficiada, según mi percepción, sobretodo donde se puede notar qué tanto saben de dicho proyecto y no queda sólo en la versión de las autoridades que bien pueden mostrar una información diferente a la percibida en la realidad de estas mujeres.

La estructura de la tesis se hará en tres capítulos: el primero contendrá la exposición del proyecto “Cocineras Tradicionales”, mediante declaraciones de funcionarios de la Secretaría de Turismo.

Los siguientes dos capítulos contienen el relato periodístico donde se abordarán las dos experiencias: en el segundo apartado se relatará la experiencia, forma de vida y lugar de residencia de Genoveva Alejo Rodríguez, participante del proyecto mencionado; en el tercer capítulo se dará voz a Juana Bravo Lázaro con los mismos aspectos a relatar pero con diferente experiencia e información del proyecto a la de la anterior participante.

El caso a exponer es el de la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán con respecto a su proyecto a implementar: *Cocineras Tradicionales*, el cual va dirigido a mujeres purépechas principalmente de dos zonas del Estado: la

ruta del volcán Parícutín en Uruapan y en la Cañada de los Once Pueblos en Zamora.

Una forma de acercarse a la situación actual de estos “apoyos” es mediante la voz de las mujeres involucradas, 50 mujeres son las incluidas, de las cuales se retomarán dos para exponer sus experiencias y formas de vida, no de forma aislada, sino en el conjunto de cada una de sus situaciones vivenciales que le anteceden, y en todo caso, como un motivo para ser parte de este proyecto.

En este caso se trata de un relato periodístico sin la intención de concluir tajantemente sobre ciertos temas; al final se presentará una especie de reflexiones durante el trabajo realizado.

Se le presta gran importancia a la observación pues será una de las formas de recopilar información, la cual será presentada mediante descripciones.

Para poder entender la elección de la modalidad relato periodístico, primero se debe definir, para ello se tomó como referencia el desarrollo del concepto por Francisca Robles en su tesis llamada *El relato periodístico testimonial: perspectivas para su análisis*: “el relato periodístico dado que se centra en contar un hecho o situación pasada, puede representar una realidad reconstruida”¹

Por su parte Elina Hernández Carballido menciona la importancia de entender al relato periodístico como un trabajo alejado de la objetividad al procesar la información, desde la selección hasta la jerarquización de la misma, sin que por ello tenga que ser ficcional.²

La Doctora Lourdes Romero aleja al relato periodístico de la pretendida ‘objetividad’ del periodismo tradicional. “Lo específico de este género, es pues el modo en que se fusionan, lo ‘ficcional’ y lo ‘real’”, de igual forma afirma que “una vez que (el periodista) ha recopilado la información que le permite establecer la contextualización del hecho procede a la selección y organización del material”³.

¹ Robles, Francisca, *El relato periodístico testimonial: perspectivas para su análisis*, tesis de doctorado, FCPyS, UNAM, 2006, pág. 8.

² Hernández Carballido, Elina Sonia, *El relato periodístico en México*, tesis de maestría, FCPyS, UNAM, 1998, pág. 12.

³ Romero Álvarez, Lourdes, “El pacto periodístico”, en *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, número 186, UNAM, 2002, pág. 167

De forma personal, entiendo al relato periodístico como una forma o estilo de hacer periodismo, no se trata de inventar situaciones carentes de credibilidad, a mi parecer es la libertad del periodista para recrear situaciones en las cuales, por alguna razón, no estuvo presente pero no por ello las inventa, más bien se basa en las declaraciones o testimonios para reconstruirlas.

En un relato de este tipo, además cabe la posibilidad de ceder la palabra a los protagonistas de las historias contadas, con la utilización de recursos narrativos que puedan acercar más al lector a las situaciones narradas.

Lo anterior no quita el proceso de selección y jerarquización, así como la forma de contar los sucesos, lo cual es un trabajo de manejo de información realizada por el periodista.

Para determinar el objetivo del presente trabajo, es necesaria la realización de entrevistas periodísticas las cuales son definidas por Francisca Robles:

“Es un recurso para testimoniar un suceso”⁴, de igual forma explica que “la entrevista periodística, puede concluirse, es un trabajo periodístico que se realiza en dos etapas sucesivas: un suceso y un discurso, el entrevistador interviene en cada una de esas etapas pero la única que perdura como testimonio de su vivencia es la segunda”⁵.

Con esta cita se entiende que el periodista como entrevistador, forma parte del primer paso, es decir de la recopilación información, la cual somete a un proceso de selección y después la traduce en un discurso para presentarlo al lector.

Existen libros donde se tratan estos hechos de forma un tanto general o se mezclan las características de dos pueblos en un mismo relato, tal es el caso de *En la nostalgia del futuro. La vida en el bosque indígena de Michoacán*⁶, donde César Moheno y Ricardo Barthelemy cuentan diferentes formas de vivir y lo hacen como una unidad donde de momento cambian de narradores sin mencionar quién habla.

⁴ Robles, Francisca, La entrevista periodística como relato: una secuencia de evocaciones, tesis de maestría, FCPyS-UNAM, 1998, pág. 5.

⁵ *Ibid.*, pág. 22.

⁶ Moheno, César y Barthelemy, Ricardo, En la nostalgia del futuro. La vida en el bosque indígena de Michoacán, El Colegio de Michoacán.

En este caso sólo al final simulan que el narrador es un difunto, quien ve y relata cómo se desenvuelve la vida de indígenas de varios pueblos. De esta forma, también es un claro ejemplo donde se recrea una situación ficcional, al poner como narrador a un difunto.

También hay libros con la información manejada de otro modo, un tanto más antropológico pues se profundiza en cuestiones de tipo histórico y explican los modos de pensar y costumbres a partir de ciertos factores, tal es el caso de Moisés Sáenz, en *Carapan. Bosquejo de una experiencia*.⁷

Me parece que debido a la explicación anterior, hace falta un documento donde se incluyan elementos para enriquecer la existencia de datos sobre poblados poco conocidos fuera de Michoacán, al menos en cuanto a difusión de información se refiere, y al hacerlo en forma de relato resulta con mayores elementos para acercar más al lector con la realidad a relatar.

El objetivo general de este trabajo es relatar la experiencia de dos mujeres purépechas como participantes en la creación del proyecto de la Secretaría de Turismo “Cocineras Tradicionales” a manera de relato periodístico.

En cuanto a los objetivos particulares se fijó exponer el proyecto *Cocineras Tradicionales* de la Secretaría de Turismo de Michoacán, desde una versión oficial.

El segundo objetivo es relatar las experiencias y formas de vida de dos mujeres indígenas michoacanas que participan en el proyecto en cuestión.

Finalmente en el tercer objetivo está contribuir a la realización de relatos periodísticos como una actividad periodística con la intención de mostrar una situación específica, donde se puede percibir la existencia de dos realidades a partir del manejo de información que hacen las autoridades al realizar un proyecto con el fin de justificar el presupuesto asignado, pero sin una intención verdadera de ayudar a quienes esperan así sea, tal es el caso de indígenas.

⁷ Sáenz, Moisés, *Carapan. Bosquejo de una experiencia*, Gobierno del Estado de Michoacán, 1996.

Capítulo 1

“Cocineras Tradicionales”

Un proyecto de la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán

En este capítulo se expone de qué trata *Cocineras Tradicionales*, desde la versión de las autoridades de la Secretaría de Turismo de Michoacán, información que se complementa con los testimonios de quienes realizan el proyecto, es decir las participantes.

Como uno de los proyectos de más importancia en el Estado se detalla el surgimiento, desarrollo, así como las actividades que llevan a cabo en el marco del mismo.

Pese a ser parte de la misma administración, se ofrecen distintos puntos de vista de los propios funcionarios y se puede notar cómo organizan y manejan la información ante la parte de la sociedad civil involucrada.

Se incluyen los logros, en cuanto al renombre adquirido por la Secretaría de Turismo a partir del discurso que manejan, no por ello traducidos en acciones tangibles.

1.1 Surgimiento del proyecto Cocineras Tradicionales

El recorrido por las artesanías, expositores y concursos del Domingo de Ramos organizado en Uruapan, desde hace 48 años, fue uno de los elementos que llamó la atención de Genovevo Figueroa, cuando recién asumió el cargo de secretario de Turismo de Michoacán, el cual tiene desde el gobierno de Lázaro Cárdenas Batel (2002-2008), hasta el actual de Leonel Godoy.

Entre los colores, la gente y la fiesta, el aspecto de mayor interés para el titular de la dependencia turística fue la muestra gastronómica, protagonizada no sólo por los platillos típicos, sino por el sabor y por quienes se encargaban de

atender los pequeños puestos con fogones de carbón y adornos de alimentos, es decir por las mismas cocineras.

Al ser este el evento de más importancia y atracción turística para la región de Uruapan, se mantuvo la idea de retomar un elemento de aquel tianguis artesanal, donde llegan a reunir hasta mil 200 participantes y tiene una duración de 15 días.

Una de las principales promotoras de este tipo de eventos y parte también de la Secretaría de Turismo, Sectur, es Silvia Huanosto, delegada de turismo en Uruapan desde la administración anterior hasta la actual, con Leonel Godoy como gobernador del Estado.

Huanosto describió el momento en el cual el titular de la dependencia, Genovevo Figueroa, recorrió la calle central de aquella ciudad en busca de un distintivo para su gestión:

Él pasó puesto por puesto, palpando, probando la comida, saboreando, platicando con las mismas cocineras y ese día se quedó pensando que esa muestra tan buena, tan bonita y con extraordinaria alimentación, lo que es contraria a la fast-food, no debería estar ahí, teníamos que hacer algo para sacar esa muestra y no nada más estuviera en Domingo de Ramos, porque era una vez al año solamente.

A partir del 2004 la Secretaría de Turismo buscó definir una serie de actividades para lograr la conformación de varios aspectos y resaltar los valores de riqueza cultural de Michoacán, aunado a la contribución de grupos indígenas de la región.

El grupo de personas con el cual se pensó trabajar fue con mujeres purépechas, principalmente de dos regiones: La Cañada de los Once Pueblos, en la región de Zamora y La Ruta del Paricutín, en la región de Uruapan.

Para hacer efectiva esta conjunción de elementos, se realizó un proyecto dirigido a las características de estas mujeres como cocineras.

La parte introductoria al interés de resaltar la actividad culinaria fue respaldada por el siguiente argumento, según la dependencia turística: “la cocina mexicana es reconocida mundialmente por la gran variedad de ingredientes y

sazones que atraen al paladar más exigente, además de ser parte indispensable de la riqueza cultural de este país”¹⁴.

Algunos platillos tradicionales del Estado son: las *korundas*¹⁵, el *churipo*¹⁶, las *chapatas*¹⁷, la *atapakua*¹⁸, los *uchepos*¹⁹ e inclusive dulces típicos, alimentos de atracción, no sólo en el país, también en el extranjero.

Por tal motivo la Secretaría de Turismo de Michoacán organizó un evento donde se pudiera dar lugar al trabajo de mujeres indígenas al preparar platillos de comida tradicional del Estado para exhibirlos y venderlos a los asistentes.

Al mismo tiempo tuvieron la intención de llevar a cabo un concurso mediante un jurado para calificar el mejor platillo, el más original y el mejor puesto, además de la impartición de talleres. Fue así como surgió el Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán.

El objetivo inicial del proyecto Cocina Tradicional fue ampliar la muestra gastronómica de Domingo de Ramos, con el argumento de sumarla a un turismo cultural, tal como buscaban implementarlo en Turismo. Silvia Huanosto comentó:

Se creó un proyecto, no nada más de la muestra, también de capacitación, un proyecto de un encuentro de experiencias con las mismas cocineras y fue también parte educativa de los orígenes de comidas tradicionales, por ejemplo del origen del maíz, del maguey, del origen de los vinos, otras que iban relacionadas con este primer encuentro de cocineras tradicionales, mediante talleres.

Según la delegada de Turismo en Uruapan la selección e invitación de las cocineras fue vía personal, las visitaron en sus casas, les hablaron del proyecto y

¹⁴ Suplemento del Consejo de Promoción turística de México, Turismo gastronómico, noviembre 2005.

¹⁵ *Korundas*: Platillo, especie de tamal, propio de la cocina purépecha. Se hace con masa de maíz preparada con ceniza, puede mezclarse con verdura y se envuelve con la hoja verde de la planta de maíz y se cuece al vapor.

¹⁶ *Churipo*: Platillo, especie de mole de olla. Caldo de res con chile guajillo y verduras, principalmente con col, que en purépecha se conoce como repollo.

¹⁷ *Chapatas*: Tamal de harina endulzada con piloncillo; se elabora como dos tortillas, se juntan con frijol, haba o garbanzo cocido, molido y endulzado con azúcar que se unta en medio; se envuelve en hojas de mata de maíz y se cuece en olla.

¹⁸ *Atapakua*: Masa molida con chile guajillo mezclada con determinada cantidad de agua y de consistencia espesa y cocida con pedazos de pescado, hongos, carnes, nopales o algún otro ingrediente. Es una especie de mole.

¹⁹ *Uchepo*: Platillo purépecha. Tamal de elote tierno molido envuelto con la hoja verde del mismo elote y cocido al vapor. NOTA: La explicación de los platillos anteriores fueron tomados de Ríos Szalay, Alberto, Paranguas. Hogar de majares michoacanos, en el glosario.

les preguntaron sobre el platillo con el cual participarían. También aseguró no haber creado un perfil, pues fue invitación abierta.

Esta tarea debían realizarla los delegados turísticos de las regiones tomadas en cuenta. El delegado de turismo en Zamora, Jorge Cárdenas Campos, comentó:

He tenido contacto con las mujeres que participan en la muestra, sobretodo con las de la Cañada vía telefónica y personalmente.

Yo invito a las mujeres, primero las llamo por teléfono y si es necesario vamos a verlas personalmente y después les llamo un día antes del evento para que estén listas al siguiente día.

Pese a la aclaración de Silvia Huanosto de no haber tenido un perfil para seleccionar a las participantes, en cuanto a su desempeño en los lugares donde residen, el delegado de turismo en Zamora, Jorge Cárdenas, afirmó lo contrario:

Las mujeres tienen que ser nativas, realmente indígenas o purépechas o de las comunidades que estamos mencionando como son Chilchota¹⁴, Carapan, Santo Tomás, Santa Clara del Cobre, Tarereo, Angahuan, Caltzontzin, Charapan, Acachuen, de todos esos lugares tienen que ser originarias.

Quienes participan son amas de casa, que saben cocinar, saben hacer lo que aprendieron de niñas porque lo aprendieron de sus abuelos, sus padres y de ahí es una tradición prehispánica que viene de muchos años atrás, es una cadena familiar y ellas aprenden por necesidad, porque había que darle de comer a la familia pero que igual hacen un mole, un arroz, igual su comida típica y tradicional.

La Secretaría de Turismo encontró pronto el beneficio de consolidar cada año el Encuentro de Cocina Tradicional, pues finalmente han lograron cuatro eventos de este tipo.

El primer encuentro se llevó a cabo en Uruapan, donde las expectativas se dirigían al interés de la gente por asistir a un concurso donde se ofrecía comida común sólo en las zonas indígenas. Participaron 15 mujeres de distintos pueblos

¹⁴ En el caso de este poblado, quien participaba era Juvenal Acuña Baltierra, un hombre que no es indígena y de oficio panadero.

de la meseta purépecha como San Lorenzo, Angahuan, Caltzontzin, Zacán, San Juan Nuevo.

Superaron la idea de atraer la atención del público en general, pues además hicieron invitación a los grandes restauranteros no sólo nacionales, también extranjeros e incluso de mexicanos radicados en Estados Unidos, ahora dueños de cadenas de restaurantes en aquel país.

Según Huanosto la muestra, es un concurso para ellas, un encuentro de experiencias, un saber, porque también aprenden cosas, son experiencias que nunca se van a olvidar para unas mujeres que, muchas de ellas nunca han salido de su cocina. Entonces para turismo se presentó toda una experiencia.

El segundo encuentro de Cocina Tradicional fue en Pátzcuaro y el tercero en Morelia, con los cuales, según Silvia Huanosto, lograron acciones en beneficio de la Secretaría de Turismo:

Se editó el libro Paranguas que fue presentado en la ciudad de Madrid en España y en otros países. Esa primera edición que se hizo, ni siquiera duró un mes, se terminó completamente, se agotó.

El evento fue difundido por varios medios de comunicación, en periódicos, revistas, folletos, carteles, en los cuales a estas mujeres ya se les consideraba microempresarias, aunque muchas de ellas participaron simplemente por aceptar la invitación y no con la idea de comenzar un negocio.

Se trata del tercer Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán, que de manera individual o como microempresarias buscan que los empresarios turísticos incluyan en sus menús recetas que datan de la época prehispánica, pero sin modificar sus contenidos, además de impulsar la venta de productos alimenticios regionales y artesanales en un intento de reforzar el concepto de patrimonio cultural como un proceso integral.¹⁵

Para estos eventos, la Sectur de Michoacán se coordinó con otras instituciones como la Casa de las Artesanías, así como la Comisión de Desarrollo de Pueblos Indígenas, CDI y la Secretaría de Cultura, para darle ese toque cultural que buscaba incorporar.

¹⁵ <http://www.jornada.unam.mx/2006/11/15/index.php?section=economia&article=031n3eco>

Se invitó a las mujeres, el primer acercamiento fue con quienes participan cada año en el Domingo de Ramos, a través de ellas consiguieron más contactos.

Hicieron una lista con los platillos que cada una iba a preparar, para obtener un presupuesto, pues la Sectur cubrió los gastos de material, transporte y hospedaje de las participantes.

Los eventos fueron realizados en centros de convenciones de las ciudades donde se presentaron los encuentros y la entrada tenía un costo; en el caso del tercer encuentro en Morelia, fue de 15 pesos.

Los encuentros duraban de tres a cuatro días, la mitad del tiempo era utilizado para conferencias y talleres de los chefs invitados, dirigidos a las cocineras participantes. Los temas tratados eran: manejo de alimentos, pequeñas empresas de comida, la cocina popular michoacana y la cocina popular como oferta para el turismo.

Entre los alimentos vendidos, un plato con pozole de frijol se vendía en 5 pesos, lo mismo tacos de diferentes guisados; los precios no rebasaban los 30 pesos por cada platillo.

Por las mañanas y tardes, saltaban a la vista del público los puestos armados con tubos y enmarcados por todo tipo de adornos, había variedad de comida y largas filas para conseguir un poco de algún platillo, resultado de varios años de tradición. Se amenizaba el evento con música regional.

La compra era mediante boletos intercambiados por dinero a la entrada, lo cuales tenían valor de tres, cinco, diez y 15 pesos, según el color del papel y eran entregados a las concursantes a cambio de un plato de comida con diferente valor.

Por las noches, las meriendas eran visitadas por turistas y residentes de los lugares donde se presentaban, pues la entrada era gratuita. En ellas eran panes, atoles y repostería los sabores predominantes. La sede de este evento nocturno no siempre fue la de los guisados.

Durante esos días, el jurado conformado por chefs y restauranteros, calificaba en tres categorías y el día de la clausura nombraban a las ganadoras, seguido de discursos de los funcionarios presentes y algunas de las participantes,

quienes improvisaban palabras de agradecimiento. Al final de los encuentros hacían el anuncio de la sede del próximo evento.

Al término del Tercer Encuentro de Cocina Tradicional, las autoridades anunciaron el Lago de Cuitzeo como la sede del cuarto encuentro, pero finalmente se realizó en Morelia, por segunda vez consecutiva.

Ante este hecho, la idea de mantener interesadas a las mujeres indígenas participantes en los encuentros de cocina y con el argumento de ampliar dichos eventos, las autoridades de la Sectur de Michoacán, idearon la creación de una red de establecimientos para ofrecer platillos regionales preparados y servidos por las cocineras tradicionales utilizando recetas y técnicas ancestrales.

A lo anterior se previó sumar otras actividades, como la capacitación en la calidad, en el servicio, higiene en el manejo de los alimentos y en administrar un negocio, apoyado con acciones de difusión.

A decir de Javier Nares, aún en el cargo de Director General de Difusión de Proyectos de la Secretaría de Turismo de Michoacán, esta idea surgió a partir de la falta de lugares donde los turistas pudieran comer platillos de recetas ancestrales, hechos por las mismas habitantes de comunidades indígenas, pero *sobretudo porque a partir de la respuesta favorable en los encuentros, nos dimos cuenta de que podía ser comercializado y utilizado como un producto turístico.*

Para ello contemplaron 50 cocineras ubicadas en las siguientes localidades: Angahuan, San Lorenzo, Zacán, Caltzontzin, pueblos de la región de Uruapan; así como la Cañada de los Once Pueblos en la región de Zamora: Carapan, Huáncito, Acachuen y Santo Tomás.

El proyecto fue llamado *Cocineras Tradicionales*, nombre con el cual dieron más énfasis a la participación de las mujeres y no sólo de los platillos típicos.

1.2 Desarrollo del proyecto Cocineras Tradicionales

El antecedente inmediato de la Sectur de Michoacán fue el Encuentro de Cocina Tradicional del Estado 2004-2005, con lo cual se propusieron preservar, conservar, promover y difundir el Patrimonio Culinario de Michoacán.

Dentro del planteamiento se formuló, en primer lugar, el siguiente cuestionamiento: “¿Hay mejor forma de conocer a un pueblo que no sea a través de su cocina tradicional?” y su respuesta se derivó de la siguiente forma: “la gastronomía es una manifestación cultural que nos habla del origen, las costumbres y el bienestar de un pueblo”¹⁶.

Es decir se buscaba crear, de forma permanente, varios locales de venta de comida tradicional en diferentes puntos del Estado, los cuales serían reconocidos con el nombre de Fondas Tradicionales de Michoacán.

Estas fondas serían distinguidas por un logo a la vista del público. Dichos establecimientos estarían manejados por las mismas cocineras participantes del Encuentro de Cocina y ayudadas por su familia, el lugar podía ser incluso su propia casa, con el fin de dar un buen recibimiento, atención y servicio a los turistas.

La siguiente información se refiere al proyecto inicial con el cual se daba paso a la creación de esta red de establecimientos.

Los objetivos propuestos en el proyecto fueron:

- Incorporar a las Cocineras Tradicionales entre los elementos culturales, para fomentar el turismo en una ruta o región específica del Estado de Michoacán.
- Diversificar la oferta, continuando con la conservación, preservación y rescate del Patrimonio Cultural con énfasis en la cocina tradicional.
- Asociar las actividades culturales en proyectos de desarrollo económico y social para las comunidades.
- Dotar a las cocineras tradicionales de Michoacán de la infraestructura y elementos básicos para que puedan ofrecer servicios auténticos y con calidad.
- Dar a conocer y motivar la apreciación del patrimonio cultural y del valor de la cocina tradicional de Michoacán.

¹⁶ Información obtenida del proyecto piloto planteado por la Secretaría de Turismo de Michoacán: *Cocineras Tradicionales*

Como parte de su implementación decían tener los siguientes elementos:

a) Inventario

Previeron tener un inventario de 50 Cocineras Tradicionales con datos generales, platillos y recetas. Estaban situadas en las siguientes localidades: Cachan, Maruata, La Ticla, Apatzingán, Tlalpujahuá, Huetamo, Tzurumútaró, Tzintzuntzan, San Lorenzo, Parangaricutiro, Carapan, Charapan, Caltzontzin, Santa Clara del Cobre, Pátzcuaro, Janitzio, Uruapan, Huáncito y Urandén.

Cabe aclarar que estos datos son del proyecto piloto pues en realidad al final hubo cambio de localidades, entre ellos la inclusión de Angahuan. La participante de esta comunidad, Juana Bravo Lázaro, ganó reconocimientos en varias categorías de las organizadas por esta dependencia gubernamental.

La primera lista con los nombres de las cocineras incluidas, sólo contemplaba mujeres pertenecientes a la Cañada de los Once Pueblos, en la región de Zamora: Carapan, Tacuro, Ichan, Huáncito, Santo Tomás y Acachuen. En total 31 mujeres.

La última lista utilizada como base sumaba 22 mujeres, donde se incluía el nombre de las cocineras participantes, su comunidad de origen y el platillo de cada una.

Como parte de la misma implementación se contempló la “Identificación de proyectos”:

b) Mapeo por región, incluía:

- Accesos
- Señalización
- Transporte
- Atractivos turísticos culturales cercanos: patrimonio cultural monumental, fiestas, festivales, artesanías y productos del campo.
- Diseño de rutas con valores culturales ya identificadas por el Gobierno del Estado de Michoacán, para realizar visitas y verificar el mapeo realizado.

- A través de un cuestionario tenían previsto registrar las condiciones en que se encuentra el sitio donde pretendían instalar el negocio
 - Diagnóstico de cada cocinera: análisis de contexto sociocultural (a partir de una evaluación de los encuentros anteriores), condiciones actuales, su factibilidad de mejoramiento e interés o aceptación para participar en el proyecto.
- c) En cuanto a la Infraestructura y equipamiento, en la red Cocineras Tradicionales de Michoacán, según la Sectur, estaba propuesto incluir en los establecimientos:
- Área de “cocina de humo”: anafres o braceros, fogones y asadores.
 - Área de cocina: cocineta con cuatro quemadores, refrigerador, mostrador, alacena y fregadero.
 - Área de comedor: Cinco mesas con cuatro sillas cada una.
 - Servicios sanitarios: W.C., lavabo, jabonera, despachador de papel higiénico y de papel de manos.
 - Otros: Utensilios de cocina (cacerolas, cazuelas, sartenes, comales, metates, molcajetes), vajillas, manteles, cubiertos, saleros, tortilleros, paneras, jarras, entre otros artículos.

Dentro de este proyecto se consideraba a las cocineras tradicionales como personas con amplios conocimientos sobre la cocina tradicional y con una gran habilidad para la preparación de platillos, pero con limitada preparación educativa.

Para asesorar sobre la administración y gestión del negocio, las cocineras contarían con la orientación de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, en Michoacán, CDI.

En cuanto al financiamiento, a partir del diagnóstico se conocerían las necesidades y requerimientos, para obtener una evaluación del costo del proyecto considerando infraestructura y equipamiento.

Para obtener resultados conforme al tiempo restante de la administración del Dr. Genovevo Figueroa, la Sectur de Michoacán se fijó un cronograma de actividades, esto con la incertidumbre de un cambio de partido político en las elecciones para gobernador del Estado:

En los primeros dos meses se llevaría a cabo el diagnóstico con la visita y el anuncio a las mujeres contempladas.

Durante el tercer mes harían los trámites de financiamiento, en este caso con la Secretaría de Economía del Estado.

El cuarto y quinto mes sería ocupado para establecer la infraestructura y equipamiento, capacitación permanente, así como la promoción y difusión de las cocinas. Estos últimos dos puntos se desarrollarían también durante el sexto mes.

Sin haber realizado las actividades anteriores, la Sectur se adelantó a la capacitación, al utilizar parte de los encuentros de cocina, organizados cada año, pues como ya se mencionó, eran parte de los talleres a los que asistían las participantes antes de comenzar a vender sus guisos.

En la presentación de dichos talleres, los encargados de impartirlos, primero, dejaban claro: *el turismo es una de las actividades económicas más importantes del mundo, pues simplemente el sector turístico mexicano genera más de 70 mil millones de dólares, generando casi dos millones de empleos directos y otros dos millones de empleos indirectos.*¹⁷

Ya en la parte de “la cocina como negocio”, las explicaciones se referían a la conformación de una cocina como una entrada de dinero donde los propios administradores fueran los miembros de la familia y con la madre de familia como la cabeza de dicho negocio: *las mujeres tienen habilidades particulares y ventajas competitivas específicas, que las confirman como emprendedoras confiables, eficaces, estables y competitivas.*¹⁸

A partir de esta capacitación, tenían pensado realizar un análisis de contexto sociocultural para ayudar al beneficio de la calidad de vida de las comunidades, con el fin de ofrecer los servicios adecuados a los visitantes:

- Administración y gestión del negocio: cálculo de precios, cobro del servicio, manejo de alimentos.
- Atención al visitante: buenas prácticas de higiene en el servicio de alimentos, higiene personal, cultura del servicio y actitud personal.
- Usos y costumbres: Técnicas tradicionales de preparación de alimentos, origen de los platillos, ingredientes naturales, artesanía local, fiestas vinculadas a

¹⁷ Segundo encuentro de Cocinas Tradicionales de Michoacán, Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán, Pátzcuaro, diciembre de 2005, pág. 2

¹⁸ *Ibid.*, pág. 5

la gastronomía y en general, así como la conservación de los valores culturales que hacen de su cocina una parte de la identidad.

Oportunidades alternativas de negocio: Considerando que pueden existir otras alternativas de negocio familiar en las regiones con la producción de alimentos tradicionales, se proponía capacitarlas en técnicas para la conservación y envase de: mermeladas, tamales y bebidas.

Una vez realizada la parte de la infraestructura e iniciado el proceso de capacitación, se implementaría una campaña de promoción y difusión de las “Cocineras de Michoacán”, enfocado a dar a conocer y apreciar el patrimonio cultural incluyendo la cocina tradicional de Michoacán. Primero en el ámbito regional y nacional, para posteriormente pasar al internacional.

Para la difusión de esta red de establecimiento se tenía la idea de crear:

- * Páginas Web
- * Boletines y volantes
- * Inserciones en prensa y revistas
- * Módulos de información
- * Guías turísticas
- * Eventos promocionales (locales y regionales)
- * Visitas técnicas para operadores
- * Incentivos a operadores para que incluyan el programa en sus recorridos

Una vez contemplada esta parte de difusión, los visitantes individuales, a través de la información captada por sí mismos, podrían acudir a estos lugares y hacer recomendaciones.

Este proyecto estaba diseñado para arrancar en mayo de 2006, a cargo estaba América Pedraza, quien solicitó la presencia de prestadores de servicio social en cada ramo para avanzar en el proyecto a penas surgido.

Lo hizo en coordinación con la Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM, a través de la Dirección General de Orientación y Servicios Educativos, DGOSE, donde se enviaron a cinco estudiantes en etapa final de la carrera, para el apoyo requerido.

En más de cinco meses, los enviados de la UNAM se encargaron de realizar las tareas indicadas, cada quien en su especialidad. América Pedraza, encargada del proyecto hasta el momento, fue quien dio las instrucciones a seguir, tras la explicación de Cocineras Tradicionales.

En cuanto al diagnóstico de la forma de vida para fijar la infraestructura necesaria, se realizaron entrevistas a cada una de las mujeres contempladas y así crear un perfil para fijar las necesidades y una breve reseña con las historias de vida de las participantes. Esto con el fin de mostrarlas en algunos de los medios que se utilizarían para difundir las cocinas tradicionales, como en revistas y folletos.

Los prestadores de servicio social visitaron varios de los lugares donde marcaron como objetivo principal la elaboración de tecnologías alimenticias caseras con el fin de mostrar métodos de conservación de alimentos.

La parte central de esta colaboración fue impartir un curso de elaboración de conservas (ácidas y dulces) para ser empleadas a nivel comunidad y comercial como parte del desarrollo comunitario a implementar y finalmente desarrollar a nivel comunidad un distintivo de calidad para englobar la parte artesanal de cada alimento y además ofrecer seguridad higiénica.

La implementación de huertos familiares fue otra de las tareas, para lo cual se realizó un análisis de la situación del terreno donde se incluirían los elementos necesarios para proveer de hortalizas a las familias contempladas.

La principal aportación fue un manual con la idea de impartir un taller para la realización de un huerto en un terreno de un metro cuadrado, con la intención de que las mismas participantes del proyecto fueran capaces de crear un huerto dentro de sus propiedades, ayudadas por sus familiares.

En dicho manual se abordaba la definición de hortalizas: por su ciclo biológico, por su hábito de crecimiento y por clasificación botánica; la preparación del terreno: mejoramiento del suelo, preparación de la composta, así como la selección, desinfección y almacenamiento de semillas; hasta el manejo de plagas mediante soluciones de tipo casero y finalmente la cosecha.

En cuanto a la difusión del proyecto, se realizó una propuesta para incluir un distintivo a tomar en cuenta por las cocineras tradicionales, dirigido a los turistas, esto con base en el diagnóstico realizado en un principio, tal como la utilización de páginas web, la radio local, así como la utilización de altavoces locales y módulos de información. También se diseñó un volante y un cartel para inserciones.

Las actividades anteriores, traducidas en propuestas a desarrollar, fueron entregadas a América Pedraza vía internet, pues no pudo recibirlas de forma personal, el trabajo realizado no fue llevado a la práctica pues a decir de autoridades de la Sectur, Pedraza, quien se encargaba de supervisar el proyecto y su avance, dejó su cargo por motivos personales.

Meses después quien siguió desarrollando acciones para hacer realidad este proyecto, pero sin tomar en cuenta el trabajo ya realizado por los prestadores de servicio social, fue la delegada de Turismo en Uruapan, Silvia Huanosto, quien mencionó: *esta idea de las fondas tradicionales surgió a partir de que los turistas que nos vienen a visitar no hallan un lugar limpio, seguro, con una comida excelente para que puedan llegar a comer y a descansar.*

Al explicarlo de forma técnica, aseguró: *el turismo cultural que nos viene a visitar es más perceptivo porque las poblaciones cada día deben ser más competitivas para hacer una diversificación del producto*

Bajo este esquema manejado por la Secretaría de Turismo de Michoacán, el conocimiento que de él tienen las diferentes instancias a cargo es diferente y en algunos casos nulo.

Jorge Cárdenas Campos, delegado de turismo en Zamora, aseguró:

Del proyecto Cocineras Tradicionales yo tengo conocimiento desde que el Doctor Genovevo Figueroa empezó a darle importancia a este proyecto, no recuerdo cuánto tiempo tiene, probablemente fue a inicio del sexenio de Lázaro Cárdenas.

En sus comentarios, el delegado en Zamora redujo el proyecto sólo a algunos de los aspectos que incluye la Sectur de Michoacán, es decir sólo se refirió al Encuentro de Cocina Tradicional, realizado cada año, expresó

conocimiento parcial de dicho proyecto y aprovechó para dar cuenta de lo realizado en la región de Zamora con el mismo.

Se creó el proyecto a nivel estatal y después se crearon encuentros, los concursos en estos lugares. Teníamos pensado con el tiempo hacer uno aquí en los tianguis turísticos artesanales.

Al definir los objetivos del proyecto, Jorge Cárdenas se limitó a los relacionados con los encuentros de cocina llevados a cabo en tres ciudades del Estado, con lo cual demostró saber sólo esa parte de la información:

Dar a conocer la cocina tradicional prehispánica y además llevarla a las partes de nuestro Estado y la República

El delegado de Turismo en Zamora afirmó que las mujeres incluidas en el listado saben de la existencia del proyecto, sin embargo insistió en no saber acerca de la creación de una red de establecimientos, además de no tener conocimiento del listado de participantes, aunque en el formato del papel tiene impresa la fuente de la delegación turística de Zamora.

Sin embargo, muchas de las mujeres incluidas en la lista no saben que están contempladas en un proyecto con alcances más amplios a los de una muestra de comida. Además afirmó:

He tenido contacto con las mujeres que participan en la muestra, sobretodo con las de la Cañada vía telefónica y personalmente.

Cada delegación es independiente o autónoma de llevar a cabo eventos promocionales de este tipo de gastronomía prehispánica o de proyecciones de turismo alternativo y estamos dispuestos a lo que nos indique el secretario de Turismo y lo que nosotros independientemente hacemos como delegación, siempre tenemos que dar aviso a la secretaría para que sepan que estamos siguiendo los proyectos y que sepan que son importantes para nosotros

Yo invito a las mujeres, nuestro apoyo es invitarlas, la otra cuestión es que ellas venden su producto, no lo regalan y eso es parte de la negociación que ellas hagan con la gente que va a consumir su producto.

Algunas de ellas, no todas, requieren de un apoyo económico para transporte. Ellas venden su producto a menos que alguien venga y les diga que lo regalen pero que les den todo el apoyo con los gastos e inversión.

La proyección que se les da a estas mujeres a nivel estatal, regional, municipal y nacional es un beneficio muy grande para ellas, es parte de la promoción que se les está dando. Por ejemplo muchos productos que ellas hacen y que normalmente comen, es cocina tradicional que muchos no conocíamos. Han crecido en un nivel promocional en un 80 o 90 por ciento.

Al momento de mencionarle el proyecto, amplio, surgido de los encuentros de cocina, Jorge Cárdenas, expresó:

Yo desconocía la existencia de un proyecto en cuanto a la creación de una red de establecimientos, pero sería interesantísimo que hubiera exhibición permanente de muestras. No diario pero sí al menos dos o tres veces a la semana que se pudiera mantener ese comercio.

El propio delegado hizo acotaciones a este proyecto tan amplio, sobre su duración o eficacia e incluso del seguimiento que se le pueda dar:

Tal vez no tendrá el mismo impacto con el paso del tiempo puesto que todos los negocios tienden a bajar y con lo que se está haciendo, hasta ahorita, a nivel regional, municipal, estatal, solamente en cuanto a los encuentros es como que impactarse porque no toda la gente los conoce. Después conociéndolos constantemente tal vez ya no tendría la misma atracción

Sin que el propio representante de la región Zamora estuviera enterado del proyecto, las autoridades turísticas se dirigieron a comunicarles las pretensiones a las propias cocineras, con lo cual se daba a conocer que era un proyecto a penas comenzado.

Otra fue la postura de la delegada de Turismo en Uruapan, Silvia Huanosto quien afirmó:

El proyecto amplio de crear una red de establecimientos para la venta de comida tradicional y manejado por mujeres purépechas ya está ahorita, se creo la Ruta de Don Vasco, se van a construir unas fondas tradicionales con un distintivo

local, todas van a estar igual, se van a construir de la misma manera, en diferentes pueblos y en cada uno de los pueblos se van a vender diferentes comidas.

Como parte del proceso de este proyecto, Huanosto explicó cómo realizaron la invitación a cada una de las participantes:

Primeramente se visitó, después se les preguntó si tenían algún lugar donde se les pudiera hacer la fondita tradicional, fuimos a visitar los lugares donde posiblemente ellas pensaban que sí, pero la mayoría no era poseedora de este terreno, entonces las que fueron seleccionadas son las que tienen en su poder una escritura y las que no entraron fue por que no tienen.

Después de estas visitas, el avance para realizar el proyecto *Cocineras Tradicionales* fue casi nulo.

1.3 Expectativas de la Sector de Michoacán sobre Cocineras Tradicionales

Con la información obtenida por las autoridades correspondientes para el proyecto en cuestión, se pudo notar que si la comunicación entre las mismas autoridades de este sector no fue la más óptima, mucho menos lo fue con las cocineras, pues ellas no estaban del todo enteradas de estas acciones.

Según la delegada de Turismo en Uruapan, se preveían cinco cocinas, o fondas tradicionales como pensaron llamarlas, en esta ciudad y *esperamos terminarlas todas para 2007. En la Cañada de los Once Pueblos son tres cocinas, por ejemplo.*

La versión obtenida por las autoridades de la Secretaría de Turismo, con sede en Morelia, fue una nueva a la ya explicada por los delegados de esta dependencia en las ciudades tomadas en cuenta para el proyecto *Cocineras Tradicionales*.

Javier Nares, Director General de Difusión de Proyectos de la Secretaría de Turismo de Michoacán, fue el encargado de realizar los trámites correspondientes para el análisis del diagnóstico para la construcción de las cocinas tradicionales y aclaró varios de los puntos a desarrollar en *Cocineras Tradicionales*:

Para empezar se trazaron tres rutas para este rescate de la gastronomía: la zona lacustre, la meseta purépecha y la Cañada, específicamente Acachuen, Carapan e Ichán.

Sin embargo también aseguró no tener los nombres de las mujeres beneficiadas pues aún estaban en la etapa de un diagnóstico para crear un expediente, el cual sería enviado a la Secretaría de Economía para buscar la evaluación y aprobación para con ello lograr la obtención de recursos.

Pero antes de decidir cuántas cocinas se harán o empezar los trabajos, se tiene que hacer un análisis que incluya el diseño, la decoración e incluso los costos que tendrá todo, no sólo la construcción, sino todo este pre-diagnóstico, lo cual se realiza a cada una de las personas seleccionadas.

Cada una de las cocineras debe cubrir los siguientes requisitos: un terreno viable y en una zona turística para la construcción, las escrituras de dicho lugar, recolección de firmas de autoridades del lugar donde residen, para asegurar el acuerdo de realizar una cocina.

Otro de los requisitos es su firma en un documento donde ellas afirman no recibir ningún tipo de apoyo económico por parte de la Sectur de Michoacán, así como cumplir con diferentes cuestionarios hechos por una empresa privada.

Según Javier Nares, el dinero invertido en el procedimiento para llevar a cabo el proyecto, es reembolsable, por lo cual una vez terminadas las fondas tradicionales, las cocineras devolverían el dinero invertido, incluso, en su pre-construcción

Para dicho trabajo de diagnóstico, la dependencia recurrió a los servicios de una empresa privada de nombre CRECE, la cual haría el trabajo en determinado tiempo con cada una de las mujeres indicadas por la Secretaría, sin embargo, según Javier Nares, las mujeres contempladas no tenían conocimiento de este reembolso.

Con esta empresa privada, el plan de negocios tiene un costo en promedio de 75 mil pesos por cada una, dinero que deben regresar una vez hecha la cocina tradicional.

Hasta junio de 2007 sólo algunas mujeres tenían el 70 por ciento de la documentación requerida, según el funcionario.

El siguiente paso, después de este trámite, no fue la construcción de las cocinas, sino la obtención de resultados para saber si su elaboración es viable o no.

Después la construcción llevaría más de seis meses y Javier Nares aseguró: *se tiene la intención de que se termine en 2007, pero ya no dependen de nosotros sino del dinero y del cambio de gobierno, si el que sigue le interesa pues lo continuará por seis años más, si no pues ahí lo para.*

Llegó 2008 con un nuevo gobernante del Estado pero con los mismos funcionarios al frente de la Secretaría de Turismo. Es decir con Genovevo Figueroa a la cabeza y con los mismos delegados en las regiones de Uruapan y Zamora.

La organización del Tianguis Artesanal de Domingo de Ramos en su edición número 48, absorbió tiempo destinado al seguimiento de *Cocineras Tradicionales* y en cinco meses no hubo avance alguno, solo las expectativas de terminar las fondas tradicionales durante 2008, con el argumento de seguir a la cabeza del proyecto.

Como parte de un nuevo cronograma de actividades, se fijaron fechas distintas a las del inicio del proyecto. Ahora las fondas en la zona del volcán Paricutín están dentro de un plan de tres años, es decir del 2008 al 2010 y la zona de la Cañada de los Once Pueblos del 2011 al 2013. Cambios que no han sido comunicados a las cocineras en cuestión.

Los planteamientos oficiales en cuanto a *Cocineras Tradicionales*, un proyecto con objetivos y acciones supuestamente viables, no precisamente muestran la realidad percibida en las experiencias de las cocineras participantes.

Se advierte entonces que hay dos posturas: una es la oficial, de la Secretaría de Turismo que aprovecha los eventos a nivel estatal para justificar el presupuesto asignado y retoma ideas propias de las comunidades indígenas para

diseñar sus proyectos, con una aceptación asegurada, pero sin estar respaldados antes con un diagnóstico adecuado para fijar objetivos específicos, como es el caso de la creación de fondas tradicionales anunciadas para llevarse a cabo antes de 2008 y de las cuales no se ha puesto ni un solo ladrillo.

La segunda postura, apegada a la parte de realización del proyecto, es la testimonial: las cocineras, quienes a través de sus experiencias confirman la inexistencia de un apoyo y seguimiento real en cuanto a la creación de la red de establecimientos.

La Sectur únicamente requiere la presencia de estas mujeres como representantes de las comunidades indígenas de Michoacán, para presentarlas como una imagen típica del estado, con indumentaria tradicional y las incluyen en un discurso de apoyo a las zonas marginadas.

Como parte de estas dos realidades con respecto a un mismo hecho, en los siguientes capítulos se relatarán las vivencias de dos mujeres participantes en este proyecto, dentro de su propio entorno, así como sus opiniones y cambio de planes a partir de su incursión en *Cocineras Tradicionales*.

Capítulo 2

Genoveva Alejo Rodríguez

Sin cocineras no hay cocina ni proyecto exitoso. En este capítulo se le da voz a una de las participantes para dar cuenta de sus experiencias en los eventos organizados por la Secretaría de Turismo.

Genoveva Alejo es una de las 13 mujeres a quienes les prometieron cocina, pero en su comunidad, Carapan, es la única que cuenta con ese beneficio. Con esa noticia y a sus 66 años, comenzaron los cambios de planes, con lo cual pretendía dar un giro completo a lo que era su vida hasta el momento.

Esta mujer, además, es referencia obligada entre las participantes de la Cañada de los Once Pueblos pues es parte de un comité organizador en eventos de tipo gastronómico.

En este apartado se describe tanto su entorno como sus actividades, lleva implícita la forma de vida en el pueblo donde reside, desde la relación entre pobladores, hasta la celebración de días festivos.

Aunado a las narraciones y descripciones de lugares y situaciones, también se da lugar al relato de días completos en la vida de esta mujer, Genoveva.

2.1 Atractivo genético con metlapil en mano

Un día antes de salir a Morelia, Genoveva Alejo tenía todos los materiales para llevar al evento gastronómico, se los había proporcionado la Secretaría de Turismo.

Como mujer purépecha proveniente de la Cañada de los Once Pueblos, en la región Zamora, Genoveva fue invitada al Tercer Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán.

Para nana Genoch, como es conocida en su pueblo, la edad nunca ha sido pretexto ni motivo de dificultad, aunque sea de la gente de más años en Carapan, donde reside.

Fue Silvia Huanosto, representante en Uruapan y no el delegado de Turismo en Zamora, quien estuvo a cargo de proveerla de lo necesario. Sólo le hacía falta la compañía.

Mi nieta es la que siempre me acompañaba a esos eventos porque como su esposo es músico pues, anda por todos lados, luego los contratan en pueblos de por aquí y se va por varios días, pero esa vez no tuvo trabajo y ella se tuvo que quedar en su casa.

De sus siete hijos, a ninguno le fue posible acompañarla y pensó en invitar a su hermana, con quien tiene un gran parecido físico.

Por medio de la jefatura de la cabecera municipal, una camioneta trasladó a Genoveva, a su hermana y sus herramientas de trabajo y materiales, hasta el hotel de la capital estatal, donde se hospedarían por cuatro días.

Era un lugar muy bonito, había baño, varias camas para las demás que estábamos ahí y nos trataron bien. Además estábamos por el centro de Morelia y pues nosotros cuando vamos para allá casi nunca nos quedamos para otro día.

Al día siguiente, 16 de noviembre de 2006, el reloj biológico despertó a la mayor parte de la gente hospedada en el hotel reservado para las cocineras del evento.

Desde antes de ser buscadas por las autoridades turísticas del Estado, las mujeres ordenaron los tiempos para poder bañarse y salir sin prisas.

Los dos primeros días Genoveva, acompañada por su hermana, asistió a conferencias y talleres durante siete horas, ya después se dio tiempo para pasear con sus tres compañeras de la Cañada de los Once Pueblos, también invitadas al evento: Vitalina Gallardo de Acachuen, Albina Arzola de Santo Tomás y Amalia Pascual de Huáncito.

Al llegar el sábado, tercer día de su estancia en la capital del Estado, la entrada de las participantes al Centro de Convenciones de Morelia fue desde antes de las ocho de la mañana, pues esperaron su turno para asignarles un lugar

Nana Genoch en la preparación de *Churipo*, en su cocina

de entre los espacios divididos para cada una de las cocineras, originarias de distintas regiones de Michoacán.

Llegaba el momento de volver a tener contacto con personas provenientes no sólo de varias partes del país, también



extranjeras, de quienes las participantes percibían aspectos muy diferentes a ellas, como su físico, su forma de hablar y su vestimenta.

Las instrucciones de las autoridades hacia las cocineras fueron claras: limpieza en la imagen, higiene personal, peinados duraderos y la ropa más lúcida; todo tradicional para la presentación ante los asistentes.

Para esta ocasión Genoveva guardó una falda y blusa nuevas y sacó el rebozo de *los días especiales*.

El puesto número 34 fue para Genoveva y su hermana, el último de la fila. En la parte superior, al centro un letrero con letras rojas y blancas decía Carapan, lugar de donde provenían.

Este espacio estaba adornado con manteles y las muestras de los platillos al frente: pinole en vasos de plástico y en platos de barro: arroz y pollo en pipián con el ingrediente imprescindible: tortillas hechas a mano.

Desde antes de la llegada de la gente, Genoveva y su hermana se turnaron para echar las tortillas y para terminar de preparar el guisado, con el cual participarían en alguna de las tres categorías.

Apresurada a dar los últimos toques a la preparación de la comida, Genoveva trató de tener todo listo sólo para dejar a su hermana al pendiente de

cualquier novedad y al cuidado de sus materiales y pertenencias, mientras ella caminó de un lado a otro para conseguir lo faltante.

Antes de la 10 de la mañana, los organizadores también afinaron los últimos detalles para dar paso a la inauguración del Tercer Encuentro de Cocinas Tradicionales: repartieron platos, utensilios de cocina, leña, servilletas y lo requerido por las participantes.

En los primeros minutos llegaron funcionarios de Turismo y otras dependencias para preguntar si había el suficiente material. Todo estaba listo. Por la puerta entraron familias, la mayoría llegaba en carros del año, ropa casual y dinero para comprar los suficientes boletos y así probar de todo lo ofrecido.

Los puestos de comida comenzaron a ser rodeados por gente de todas edades, la solución a ser atendidos de forma ordenada fue hacer una fila, pues la sorpresa de los bajos precios, entusiasmaba a los consumidores de poder comer guisados de sazones excelsos que le dan un toque especial y único al sabor de la comida ancestral.

Al paso de las horas, las manos expertas, cada vez más cubiertas por costras de masa seca, siguieron con el metlapil en el metate para tomar un pedazo y moldearlo con las palmas hasta darle la forma redonda y cocerla al fuego sobre un comal.

De entre los atractivos del encuentro, llamaba la atención la imagen de dos hermanas casi gemelas por el parecido físico. Al final del recorrido por los puestos de comida, justo en el lugar de Genoveva, los comentarios de los consumidores, expresaban la sorpresa de tal similitud.

El cuarto día guardaba la espera de las ganadoras del encuentro anual. Casi al término, la cantidad de concursantes causó en Genoveva un escepticismo por ganar, ese pensamiento fue capaz de hacerla permanecer en su lugar sin importar el anuncio de la deliberación de jurados.

La insistencia de los organizadores de hacer pasar a las cocineras al área donde se dirían los nombres de las ganadoras, fue el remedio para la presencia de Genoveva bajo la carpa blanca con sillas y un templete al centro. Tuvo razón al intuir que no ganaría.

Al final se sintió contenta de regresar a Carapan tras una experiencia esporádica donde pudo mostrar la facilidad de preparar un guiso y además ser el centro de atracción fuera de su pueblo. Aunque haya sido sólo por cuatro días.

2.2 Inicio de un cambio de planes

Cuando vinieron las gentes de Uruapan, con Silvia Huanosto, me dijeron que me fuera a la carretera, que me cambiara yo pues, para vivir allá y poder vender, para vender todos los días. Que en la mañana saliera yo a vender jugos, chocolate, cafecito, canela o algo así de verdura o de fruta y ya para antes del mediodía estuviera yo preparando la comida para toda la gente que baja ahí en la carretera para comprar algo.

En la cena pudiera pues preparar cosas así como antojos; enchiladas, tacos o pozole, que nunca dejara de hacer aunque sea poquito de esa comida, porque uno no sabe cuándo se vende y que así íbamos a estar haciendo allá.

Yo quisiera pues, pero aquí cómo voy a dejar así, para cuidar la casa y estar aquí viviendo y preparando la comida para, bueno, nomás para dos, si siempre he estado aquí y para mí ya es muy difícil salir para allá.

Carapan es el pueblo donde Genoveva ha vivido sus 66 años de vida, comunidad dividida por los pobladores en cuatro cuarteles, ella es parte del primero; dentro de la Cañada de los Once Pueblos en la región de Zamora, Michoacán.



Plaza de Carapan

Ella es una de las mujeres contempladas en el proyecto *Cocineras Tradicionales* para la creación de fondas donde se cocinen platillos ancestrales de la entidad.

Para nana Genoch su hogar es el lugar al que más cuida, después de su esposo y aunque sólo son dos los habitantes, tiene tres cuartos para cuando la visitan algunos de sus familiares.

A diario intenta mantener en orden su casa pero cuando tiene visitas el cuidado es aún mayor y siempre coloca dos sillas en medio del solar para comenzar una plática.

Si la llegada es de alguna autoridad, también saca y limpia una mesa, pues como ella dice, siempre hay papeles para firmar o revisar.

Desde hace cinco años, dejó de cocinar para dos y comenzó a hacerlo para quienes se interesaran en probar sus platillos, los cuales guisa y come desde que tiene memoria.

Sin un despertador de por medio, a diario Genoveva se levanta a las 5 y media de la mañana, a llevar el nixtamal al molino, desgranado y preparado en las noches antes de ir a dormir.

Al salir se encuentra con mujeres, algunas barriendo la calle, otras enfiladas sobre las aceras para llegar a uno de los molinos donde ya esperan formadas antes de abrir las puertas para salir con la masa hecha, para eso pagan de cinco a 10 pesos, dependiendo la cantidad.

Menos son los hombres caminando en la calle, la mayoría se queda en las casas a preparar caballos, burros y otros animales de ayuda para ir al campo. En la plaza se comienzan a acomodar quienes venden, algunos sobre el suelo, otros sobre mesas de metal, con aguacates, pollo, *chapatas*, carne, hasta tacos y consomé.

Ese que vende tacos en las mañanas, es tata Francisco Pulido y es hermano del jefe de tenencia. Ya en la tarde se mete a la jefatura a las juntas, pero desde hace mucho vende.

De regreso a casa y con la masa dentro de una cubeta, Genoveva entra a un cuarto utilizado como cocina y se hinca, sobre el suelo prepara el metate con el

metlapil y agua en una bandeja para amasar un pedazo y con sus manos formar las figuras redondas de las primeras tortillas; mientras, prende el fuego con leña y un pedazo de ocote, para encenderlo rápido, ya después busca ramas de árboles para avivar la llama en espera para preparar tasajo listo en el fogón hecho con tabiques.

Después de terminar de echar casi dos kilos de tortillas, calienta su desayuno y en ese momento *Kuiris* y el Chato Güero, sus dos perros, se acercan a la ventana de su cocina y esperan el final del desayuno de su dueña para ser alimentados.

De la ventana de su cocina, se ven volar pedazos de tortilla, cueros y sobras de la comida. Entre los dos perros pelean el alimento mientras el esposo de Genoveva toma su sombrero, los animales y sale por la puerta trasera hacia los huertos, con dirección al cerro.

Ella no imaginó ser requerida e incluso reconocida por este trabajo a diario realizado como una forma de vida.

Cuando hace memoria de las últimas visitas de las autoridades de la Secretaría de Turismo de Michoacán, para platicarle del proyecto Cocineras Tradicionales, enseguida recuerda sus inicios en la participación del Segundo Encuentro de Cocina Tradicional, en Pátzcuaro, pues en el primero, realizado en Uruapan, no asistió.

Silvia vino a invitarnos, nos dijo que si queríamos participar en una muestra de comida, que nos iba a beneficiar. Yo pensé que sí quería ir y me preguntó que qué iba a llevar y le dije que atapakua o korundas, lo que me pidieran

No recuerda mucho sobre su primera incursión en los encuentros de Turismo, o más bien no distingue lo sucedido en cada uno de los dos encuentros en los que estuvo presente.

A Genoveva le da por platicar mientras lava los trastes, a ratos una carcajada irrumpe el silencio, no se ríe sola ni de la nada, le llegan a la mente recuerdos de cuando asistió al Encuentro de Cocina Tradicional, en su tercera edición y al terminar de reír, cuenta la anécdota:

Nana Amalia se perdió. Sí, es que siempre anda así como una tontita y habla cosas raras, me acuerdo que la vez que fuimos a Morelia, a la muestra gastronómica, antes de llegar me dijo que no llevaba ropa interior y entonces se paró en una esquina y enfrente pasaban los coches y pasando esa calle había una tienda y cuando salió la señora de la tienda, nana Amalia le gritó: “oiga, señora, ¿tiene calzones?”

Sí pues, me dio mucha risa y le dije “ay Amalia no le digas así, cómo que la señorita no va a traer calzones, pus si sí tiene, cómo preguntas pus si ahí no venden de esa ropa. Y ahí estábamos risa y risa y también me dio un poco de pena porque estaban pasando los camiones y la gente que iba ahí escuchó todo.

Mientras lava, ahora las grandes ollas donde cocinó, sigue con su relato: Cómo le pregunta que si la señora trae calzones.

Luego Amalia se perdió porque como nos llevaron en dos camionetas de la casa de cada una de nosotras a donde iba a ser la comida, cuando pasaron por mí aquí a Carapan pues, como me tardé en salir pensaron que ya me había ido y entonces se fueron y me dejaron.

Ella se fue en una camioneta y yo me fui en otra pero yo le dije a Silvia que me anotara el domicilio y Amalia no pidió nada, entonces ella ya no supo llegar y cuando nos encontró llegó bien enojada conmigo que porqué la habíamos dejado y pues yo me puse a reír y le dije que ella iba adelante de mí y que se enoja más. Nosotros llegamos a las nueve de la mañana y ella ya llegó como a las 12.

Después de soltar una carcajada al recordar esta anécdota, Genoveva se prepara para salir a Chilchota a seguir con los trámites de un préstamo para conseguir dinero e invertir en semillas de maíz.

En su actitud es notario, su comentario no lo hizo con intención de ofender a su compañera, Amalia, simplemente no encontró otra palabra para definir su forma de actuar.

Amalia Pascual, nativa de Huáncito, quien fue el primer contacto entre la Secretaría de Turismo y las mujeres de la Cañada, esperaba a Genoveva en su casa para comer *churipo* y *korundas*, platillo que se acostumbra cocinar para los invitados en las fiestas de cada pueblo.

Mientras avanza por la calle Morelos, camino a la carretera, recuerda al pinole como su producto de mayor venta en la muestra gastronómica.

La gente se llevaba de a tres o cuatro vasos medianos, es que los vendí en cinco pesos y rápido se me acabaron, también vendí carne de puerco con frijoles y también llevaba sopa, en otra vez llevé pollo en pipián.

Tras pasar tres cuadras, interrumpe su anécdota para saludar a la vendedora de hilos

- *Nipaia* – se adelanta Genoveva.

- *Nichcander* – le contesta la mujer.

Tras el saludo, doña Genoveva sigue:

Y me acuerdo que cuando estábamos vendiendo, una señora me robó una cacerola, me dijo 'ahí está mi esposo deje le voy a dar la comida' y ya no regresó y como estábamos vendiendo ya hasta en la tarde le dije a mi hermana 'ay la señora ya ni nos trajo la cacerola', por ahí andaba buscándola pero ya no la encontré.

2.3 Una preparación de pies descalzos

Hoy voy a ir en ka Amalia, me invitó a comer Churipo y korundas en su casa, voy a ir para que luego no diga que no fui y para que venga cuando yo la invite. Estaba esperando a que me llamara pero ha de estar muy ocupada.

Aún es temprano y Genoveva barre las hojas de los árboles de frutos plantados en su patio; *Kuiris* y Chato Güero, sus perros, detrás de ella revuelven de nuevo la basura y eso hace más tardada su actividad.

Se coloca un rebozo, ya viejo, como paliacate sobre su cabeza y mientras hace limpieza en otras partes de la casa, prepara su baño: llena de agua una cubeta para exponerla al sol, no acostumbra calentarla al fuego para no desperdiciar leña.

Utiliza el agua, ya menos fría, dos horas después y tras terminar las actividades en su hogar.

Su aseo personal lo hace casi al aire libre. Entre los árboles, al centro del patio donde tiene sus animales, cerca un espacio con tabiques para poder bañarse sin exponerse a la mirada de los vecinos que atraviesan por la parte lateral de su casa.

No siempre logra cubrirse de quienes viven a un lado, pues como ellos tienen un piso más de construcción, normalmente suben a tender ropa y tienen a la vista el interior de la casa de Genoveva.

Hay veces que los chamacos andan ahí jugando y luego uno no se puede bañar tranquilamente nomás esperando el momento en que se rían porque me alcanzan a ver, a veces pongo una tela amarrada de dos árboles, como si fuera un techo, pero cuando tengo prisa, pues no me da tiempo de ponerla.

Atraviesa con paso apresurado entre los árboles de frutos y los animales, ese es el único momento en el cual se le puede ver su larga cabellera suelta, pues siempre la trae peinada en una trenza.

Cuando tiene alguna invitación, la mujer de 66 años cambia de ropa, se quita el suéter azul con un escudo de secundaria grabado, la falda oscura y los zapatos gastados, para ponerse una blusa limpia, generalmente de color claro, una falda con los pliegues bien marcados y zapatos comprados hace ya tiempo, pero sin uso.

Antes de salir de su casa, Genoveva se asegura de cerrar con candado las dos puertas: la principal y la de un costado, la de cuidado especial, pues por ahí es donde sacan a los animales y aunque en Carapan todos sus habitantes se conocen, al menos de nombre o por alguna referencia, Genoveva, sale a diario con temor, pues la esquina de la calle Sonora, donde vive, está a las orillas de la parte poblada y conecta con el pueblo siguiente, Tacuro.

Aquí siempre hay borrachos, como a un lado de mi casa les venden cervezas y luego los fines de semana nomás oigo cómo discuten y hasta se pelean o se orinan en mi puerta; pero si salgo y les digo algo o los corro, me dicen puras cosas, luego me insultan, hay veces que tengo que hablarle a la patrulla y

ya vienen desde Chilchota en una camioneta y se los llevan. Los detienen y al otro día los sueltan. Ora que ya viene la fiesta se pone peor.

La feria con motivo del 24 de junio, el día de San Juan, llega hasta la calle donde vive, Genoveva atraviesa por juegos, puestos de discos, comida y otros artículos. A una calle, en la plaza, los dos escenarios montados abarcan casi todo el centro del pueblo, aunque aún falten días para la celebración, en Carapan es donde se ve la fiesta más grande de la Cañada.

Este mes en cada pueblo de la Cañada de los Once Pueblos hay fiestas patronales, celebradas con una procesión, música de banda, un corpus y la invitación de cada habitante a conocidos y familiares para comer en sus casas.

Hoy 23 de junio de 2007, día de fiesta en Huáncito, de donde es Amalia Pascual, quien es el vínculo entre las autoridades y las mujeres de la Cañada participantes en las muestras de comida.

Genoveva camina ocho calles hacia arriba para llegar a la carretera y tomar un taxi colectivo, al subir espera a otros pasajeros para comenzar el trayecto. El traslado desde ahí hasta Chilchota, la cabecera municipal, tiene un costo de cinco pesos por cada persona, fuera de esa ruta el servicio deja de ser colectivo.

Para llegar a su destino, nana Genoch atraviesa casi tres poblados pero la llegada es tardada pues a la fiesta de Huáncito llega gente de todas partes del Estado y las estrechas calles del poblado no se dan abasto.

La casa de Amalia está cerca de la plaza y para llegar a ella, Genoveva se encuentra con más de dos bandas de música, contratadas por los habitantes del lugar para recorrer todo el pueblo, con un torito de cartón sobre los hombros de una persona bailando.

Ahí donde se ven esos altavoces, arriba de la tienda es en ka Amalia, ella tiene una tienda, pero la atiende su esposo porque ella se dedica a hacer pan y jarrones de barro. Voy a ver si ya está, porque luego se sale y deja a sus hijas con los invitados y haciendo la comida.

La puerta a un lado de la tienda, es la entrada a la casa de Amalia Pascual Moreno, enseguida saltan a la vista los posters de la Secretaría de Turismo donde

aparecen ella y Genoveva, preparando comida. Genoveva aprovecha el momento para comentar la anécdota de esa imagen.

Esa foto fue tomada hace dos años, en mi casa, me acuerdo que yo estaba haciendo de comer y llegó Amalia con Silvia Huanosto y una persona con una cámara, y yo que no me había bañado. Ya pues, me tuve que bañar rápido, nos dijeron que nos vistiéramos con la mejor ropa que tuviéramos y nos peináramos bien.

Puse una mesita bien limpia y un mantel blanco, saqué las ollas con un poco del guisado que estaba haciendo y con tortillas hechas a mano hicimos tacos para que sacaran la foto, a mí me daba pena pero a nana Amalia no y hasta siempre se ríe para las fotos.

Entre las imágenes y reconocimientos obtenidos por su participación en diferentes eventos de comida y artesanía, Amalia tiene sus muebles con las jarras y figuras de barro, hechas y pintadas por ella.

Al entrar y emitir un grito agudo con una palabra referente al nombre de quien busca, Genoveva llama a Amalia para tener permiso de pasar.

Genoveva: No me digas que todavía no acabas el churipo.

Amalia: No, es que también estoy haciendo el pan para los demás invitados, pero si quieres siéntate, ahorita te sirvo algo.

Genoveva: No, mejor te ayudo, porque ya es tarde y no te vaya a alcanzar el tiempo.

Amalia: Bueno pásate, allá adentro están mis hijas amasando la harina, pero quítate los zapatos para que estés más cómoda.

Al interior de la casa de Amalia, un grupo de cinco mujeres se reparten las tareas, hincadas, sin zapatos y con un rebozo sobre su cabeza, algunas moldean la masa, mientras otras forman figuras de muñecas y animales para meterlas al horno de piedra donde en minutos sacan los panes hechos.

Entre risas y pláticas de asuntos familiares, terminan de cocinar el *churipo*: sacan la carne de res ya cocida, pican el repollo y preparan el caldo con chiles rojos hasta hervir; todo por separado.

Las *korundas* son aparte: pican la zanahoria y la calabaza para mezclarlas con la masa y cocerlas, a ellas les lleva más tiempo porque no toda la gente incluye verdura en este platillo.

Genoveva prepara la mesa para sentarse a comer. A la puerta llega un coche con tres hombres, entre ellos el delegado turístico de la región Zamora, Jorge Cárdenas Campos, tras saludar de mano a Amalia, es atendido por las hijas de la anfitriona, quienes enseguida se calzan, mientras platican sobre la próxima muestra gastronómica en La Piedad, organizada por él.

Jorge Cárdenas: *Está muy rica la comida, y ¿Cómo ha estado doña Amalia?*

Amalia: *Bien pues, aquí nomás.*

Jorge Cárdenas: *¿Ya está lista para la siguiente muestra?, necesito que me apoye invitando a más mujeres.*

Amalia: *Sí, ya te junté más gente, ella, Genoveva también me va a acompañar, ¿Verdad?*

Genoveva: *Sí, pues ya vamos a llevar un guisado, atapakua o a ver qué.*

Después de comer y estar no más de 20 minutos, Jorge Cárdenas, como invitado de Amalia, se despide con el argumento de visitar otras partes de la Cañada, al salir Amalia le da una figura de pan y un jarrón como agradecimiento por acompañarla a comer.

Genoveva y Amalia se quedan platicando y esperan a la banda de música, señal de invitación para ir a la plaza al corpus, donde habitantes de Huáncito lanzan a la gente pan y diferentes utensilios de barro.

Algunos objetos pasan por encima de quienes esperan obtener con sus manos parte de lo aventado, pero no falta la carcajada de quienes observan de lejos el golpe de un jarrón sobre la cabeza de alguna persona.

Al terminar el corpus Genoveva se despide de Amalia y le reitera la invitación a comer a su casa en la fiesta de Carapan, también le recuerda las próximas juntas con algunas mujeres de la Cañada para organizar la muestra de comida local a llevarse a cabo el siguiente mes, julio.

2.4 Una fiesta para los recién casados

Algunas veces nana Genoch acompaña a su esposo a sembrar o cosechar maíz, para tener el alimento en costales, pero hoy al levantarse se apresura a sus quehaceres porque tiene una reunión en Chilchota, la cabecera municipal. Está a un día de la fiesta patronal de su pueblo y también debe hacer las compras de la comida para sus invitados en la fiesta.

Cuando sale a este tipo de *mandados* siempre va acompañada de Elena Erape, quien vive a unas calles de su casa, en el pueblo dicen que siempre andan juntas porque son priístas y a veces son invitadas a participar en algunos proyectos.

Tienen algo en común: participan en eventos donde regalan comida típica de la Cañada y aunque Elena ha sido invitada a estar presente en eventos a nivel estatal, no ha asistido a alguno.

Ella nunca quiere dejar a su esposo ni a su hijo, porque dice que quién les va a servir de comer o quién los va a atender y pues cuando nos invitan de allá de Morelia, son más de dos días, ella no va y prefiere quedarse.

Al llegar a la carretera, tienen la suerte de conseguir pronto un taxi colectivo y no les cuesta trabajo entablar conversación con quien maneja, pues conocen a todos los choferes de ese transporte, algunos son vecinos cercanos o de alguna parte de la Cañada.

Mientras platican, pasan primero por Tacuro, un poblado un tanto alejado de la carretera y apenas se logra ver dónde comienza cuando se observa el siguiente letrero con la indicación de la llegada a Ichán, de un lado se alcanzan a ver algunas casas y del otro lado, una secundaria de la Cañada.

En Huáncito una mujer con dos niños hace la señal de subir, el taxi sale de la carretera para detenerse, sólo hay un carril para cada sentido de circulación.

Los siguientes poblados se alcanzan a distinguir por los letreros con los nombres de cada uno: Zopoco, Santo Tomás, Acachuen, Tanaquillo y Uren hasta ver a distancia una torre alta con un reloj, característica de la Iglesia de Chilchota.

Al bajar, los pasajeros pagan cinco pesos por cada persona, al no tener cambio la mujer con los niños, queda a deber diez pesos, pues por los dos menores se cobra como si fuera un adulto.

A una calle de la plaza, varias mujeres ya esperan el comienzo de la reunión dentro de una casa utilizada como oficinas de la Coordinación Institucional de Atención para los Pueblos Indígenas, CIAPI, institución encargada de atender algunas necesidades de indígenas de la zona.

La experiencia de Genoveva como participante en muestras gastronómicas no se limita a las invitaciones de la Secretaría de Turismo.

Hace cinco años Genoveva fue llamada a la cabecera municipal, Chilchota *Yo dije ay Dios y ora qué hice, porqué me estará llamando el síndico, sí pues, porque vinieron en una camioneta para llevarme y me dijeron que tenía una cita en Chilchota.*

Fui a la jefatura para preguntarle al síndico '¿Qué hice o porqué me llamaron allá?' Y ya él me dijo que llegaron unas mujeres y querían mi firma para meterme a un proyecto y meter una solicitud para hacer comida tradicional. Eso fue cuando empezamos en CIAPI, antes que con los de Turismo.

A pesar de que esa invitación fue hace cinco años, aún recuerda la primera reunión donde Adelaida Huerta, encargada de supervisión y comunidades de la oficina de enlace de CIAPI, comentó:

Esto es un taller de reflexión sobre la vida de ustedes: qué problemas tienen, qué conocimientos tienen, qué saben o cómo viven. Pero no queremos que se sientan como en otras instituciones, es por eso que nos comunicaremos en nuestra lengua que es el purépecha, lo hemos hecho y platicamos así siempre.

Adelaida Huerta, en cada reunión, no pierde la oportunidad de mencionar el inicio y finalidad de la institución a la cual representa.

Es una institución creada en el gobierno de Lázaro Cárdenas con la finalidad de apoyar a las comunidades indígenas para tener un espacio donde puedan plantear sus problemas, plantear sus proyectos, qué es lo que quieren trabajar o lo que quieren hacer, la CIAPI no tiene un recurso propio, no manejamos pues dinero, pero lo poquito que nos dan es para ayuda social, para enfermos, para algo que sea urgente, para alguna comunidad.

Concretamente con el trabajo de las mujeres de aquí de la Cañada es un proyecto de cocina tradicional.

Empezaron con las mujeres que conocían y convocaron a los talleres de reflexión sobre la situación de mujeres indígenas, se convirtió en un espacio para analizar cómo vivían, qué comían, sus actividades, conocimientos y por último los problemas a los cuales se enfrentaba e incluso sus disgustos, pues según Adelaida Huerta, no todas las mujeres perciben de la misma forma sus problemas, finalmente es un espacio de expresión.

En el primer taller, en Chilchota, con las mujeres de toda la Cañada, acudieron de 10 a cinco por pueblo, de las 10 de la mañana a las 4 o 4:30 de la tarde y finalmente acordaron hacer un proyecto con lo que les gustaba hacer: echar tortillas, cocinar frijoles, nopales, quelites. Entre las participantes, llamó la atención el comentario de Vitalina Gallardo, de Acachuen:



Qué bueno porque los niños ya están comiendo puros chicharrones, puros panes, galletas embolsadas, mucho refresco y se están poniendo gorditos y son muy frágiles porque se enferman muy fácilmente y es por lo que están

Reunión de mujeres purépechas de la Cañada de los Once Pueblos en Chilchota.

Comiendo, porque ya no quieren comer las raíces, los camotes, los frijoles, prefieren eso y pues yo creo que lo mejor para el crecimiento de ellos y pues para defendernos de las enfermedades, es con una comida sana, natural, sin mucha grasa.

Por esa razón acordaron realizar una muestra de comida, cada año, en diferentes comunidades de las participantes: Acachuen, Santo Tomás, Huáncito, Ichán, Tacuro y Carapan, donde los guisos se regalen al público y se acompañen de música y un corpus.

A las pláticas organizadas por CIAPI, llegan comentarios sobre las invitaciones de la Secretaría de Turismo hacia las cocineras de muestras gastronómicas en la Cañada de los Once Pueblos.

Sentadas alrededor del escritorio ocupado por Adelaida Huerta, las mujeres comienzan a hacer plática entre ellas, de todas siempre retoman una para generalizar la conversación.

Amalia Pascual: Aah Ade, fíjate que fuimos a hacer una presentación de comida – comenta en voz alta para ser escuchada por las demás presentes.

Adelaida: ¿Dónde?

Amalia Pascual: Pues que nos conocieron ese día que hicimos el primer evento aquí y ahora nos invitaron a una muestra y vino el que es de Turismo de Zamora y nos invitó y que fuéramos y pues fuimos poquitas en la primera y sí pues, yo llevé atole y tamalitos y pues todo se terminó, pero no vendimos, regalamos y muchos nos decían ‘pero esto qué es’, el atole blanco, por ejemplo, ‘con qué se come’ y nosotros les decíamos lo que era.

Ya en la segunda muestra el delegado (Jorge Cárdenas) nos dijo que vendiéramos nuestra comida.

Adelaida: Y a cómo dieron el vaso de atole de caña –por poner un ejemplo les pregunta, mientras algunas presentes asientan con la cabeza.

Amalia Pascual: Pos yo lo di a tres pesos, uuy y en un rato lo acabé. Me sirvió el dinerito porque yo no había pagado lo de la luz, pero ya fui allá y ya lo pagué, o sea me fue bien.

Adelaida: *Qué bueno-* finaliza, para dar paso a la organización de su propia muestra.

No llegan a un acuerdo para la fecha de la muestra gastronómica local. Al final Genoveva aprovecha para invitar a sus compañeras a comer al día siguiente.

Al llegar a su casa con los ingredientes necesarios para su guiso, Genoveva logra conciliar el sueño sólo unas horas, pues desde las tres de la madrugada comienza el festejo del 24 de junio, día de San Juan Carapan.

En las calles se escuchan a jóvenes arrastrando y golpeando tinajas y otros objetos de metal, pasan cada 20 minutos por los cuatro cuarteles del pueblo. Es el anuncio para despertar a la comunidad y comenzar las labores dignas de un festejo que dura dos días.

Para estas horas los muchachos y las muchachas se van a bañar al Río, al Kuinio o a El Parque, donde pues, el agua está muy fría pero a ellos no les importa mucho, ya en la tarde empiezan las procesiones con la gente del pueblo, los santos y músicos para terminar en la Iglesia con rezos.

Ya pelado el nixtamal, Genoveva se apresura para llevarlo al molino, esta vez lleva tres porciones más de lo usual. Alma, su nieta, llega con sus dos hijos para ayudarlo, casi siempre lo hace, pero como hoy es fiesta, fue por sus hermanas para terminar más rápido.

Improvisan dos fogones en la parte posterior a la cocina, donde tiene platos, ollas y todos sus utensilios. Colocan algunos tabiques alrededor de leña y le prenden fuego, mientras algunas de sus nietas preparan el agua con chiles, cebolla y sal para el *churipo*, otras limpian y quitan el tallo a las hojas de maíz para la envoltura de masa con verdura, las cuales ya cocidas son llamadas *korundas*.

La carne se cocina aparte, para finalmente incluirla en el caldo humeante, con repollo hervido.

El tiempo también lo aprovechan para estar al tanto de los últimos sucesos de relevancia en el pueblo y para aclarar alguna duda. Las principales interesadas en la plática son Alma y Adela, las dos, nietas de Genoveva:

Alma: *Oye y qué ha pasado con tu amigo, el que es de Ichán.*

Adela: *Pues nada, a veces viene o me llama por teléfono.*

Alma: *¿Y si es cierto que para venir a verte hasta se viene caminando desde allá?*

Adela: *Pues no sé cómo venga, pero luego por ahí me andan diciendo que lo han visto con otras muchachas, pero no me importa. Dicen que es mi novio y que ya hasta me voy a casar con él, pero yo todavía no me voy a casar, no quiero.*

Alma: *Y qué tal si él ya se quiere casar y como tú quieres seguir siendo muchacha, se va con otra.*

Adela: *No me importa, tampoco que me digan que soy quedada, a penas tengo 21 años y no tengo ganas de casarme, que se case él si quiere, yo no.*

Para dar un giro a la plática, por la incomodidad provocada en Adela, ella misma prefiere hacerle preguntas sobre su esposo y su trabajo como músico en una banda

Adela: *Y ahora porqué llegaste tan temprano, ¿Tu esposo se fue a trabajar?*

Alma: *Sí pues, ves que ahora con las fiestas de la Cañada, se tienen que ir por varios días, pero hoy va a venir temprano con sus compañeros a comer, por eso nos estamos apurando.*

Adela: *Pues ojalá esté rápido todo para que no tengan que regresar, se supone que tienen que tocar en la plaza.*

Alma: *Sí, pero también tengo que andar viendo dónde está, porque con eso de que luego se pone a tomar aquí afuera, luego ya ni caso me hace.*

Una hora después llega Genoveva para terminar de sazonar la comida y preparar su baño, como hoy está nublado el agua no logró calentarse lo suficiente, la prisa por bañarse es aún mayor pues está por llover.

Quién sabe porqué pero siempre, siempre llueve en 24 de junio, hasta es como una forma de celebración, lo más seguro es que sí llueva y pues como por aquí pasa la creciente, tenemos que estar ya listos para cuando venga la gente a comer.

Los invitados llegan y tras comer y estar unos minutos más, se retiran para ir a la plaza a escuchar las bandas de música, quienes tocan fuera de la jefatura y entre cada pieza esperan los aplausos de los asistentes.

Son las ocho de la noche y es el turno de los jóvenes. A la plaza llega gente de pueblos aledaños, incluso de otras partes, como de Zamora o Purépero.

Buscan un lugar con la mejor vista hacia los dos escenarios donde se presentan grupos contratados por la comunidad anfitriona.

Quienes compran algún tipo de bebida, principalmente cervezas, se arremolinan en la única tienda sobre la plaza, propiedad de una hija de Genoveva y es atendida por las cuatro hijas solteras de los dueños.

Las calles principales también se cubren de puestos de comida y antojos, donde compran quienes no son invitados a comer en alguna casa por no conocer a algún residente.

El anuncio de la salida de un grupo musical capta la atención de la gente. Son grupos reconocidos por los jóvenes, quienes corean las letras de las canciones y bailan.

Pasan las horas y el alcohol hace efecto entre quienes consumen varias cervezas o tequila.

Ya luego que están de borrachos se empiezan a pelear, unos por aquí, otros por allá y no se sabe cuándo nos toque un golpe o algo porque luego avientan de todo. Por eso desde Chilchota mandan a muchos policías para llevarse a los que se peleen. Yo por lo mismo me meto temprano a mi casa, para que luego no me vayan a pegar.

Al acercarse la hora de las peleas entre los asistentes al evento, Genoveva prefiere irse a su casa para levantarse temprano al día siguiente. Desde ahí aún escucha la música y las disputas generadas en la esquina de su casa.

Al día siguiente las pláticas se refieren a los robos de novias de la noche anterior.

Los muchachos aprovechan la fiesta para salir con sus novias y llevárselas a su casa para que vivan con ellos. Aunque al otro día los papás del novio tienen que ir a hablar con los papás de ella para decirles que ya no es muchacha porque

ya pasó la noche con su novio y por eso ya va a vivir en casa de los papás del muchacho.

Al otro día de la fiesta amanecen muchos casados.

2.5 Del acuerdo a la incertidumbre

Al anochecer, dos días después de la fiesta, nana Genoch ya está a su casa para calentar la cena a su esposo quien llega de regar los sembradíos.

Como mañana va a haber junta con las otras compañeras de CIAPI, tengo que cocinarles algo, porque vamos a platicar cómo haremos la muestra, sí pues, como ahora nos toca aquí en Carapan, además va a venir Adelaida para anotar qué vamos a traer cada quien.

En punto de las 8 de la mañana pasa el señor de la leche, recién ordeñada y ofrecida en una camioneta. Toca la puerta de Genoveva y se asoma por la ventana de la entrada, al no ver a nadie, no vuelve a tocar hasta escuchar la voz de la dueña de la casa, quien le grita desde lejos para pedirle un litro de leche. El hombre mete la mano por la puerta, deja el frasco con el líquido y espera el pago.

Cuando ella no está y alguien va a buscarla, sin encontrar respuesta, es fácil entrar a su casa, si la ventana de la entrada está abierta.

No ver a Genoveva de un lado a otro en el solar, indica su ausencia, pero hay veces que se le puede ver en la parte más alta del tronco de un árbol, sentada sobre las ramas de los frutales, algunas son delgadas pero eso no le preocupa pues ya tiene práctica y sabe dónde se puede soportar su peso.

Coloca un banco en el piso y con el impulso de sus manos sube hasta alcanzar los frutos ya maduros y los lanza a una canasta. Si ninguno de sus nietos la visita mientras recoge los frutos, tiene suerte, porque cuando está acompañada, solo puede recuperar la mitad de lo recolectado, sobretodo si se trata de granadas pues son las favoritas de los niños de su familia.

A Genoveva aún le sobra *churipo* y *korundas*, con estos alimentos prepara el desayuno.

Ya son casi las 10 de la mañana y tengo que llamarle a Amalia, en Huáncito, porque tengo que recordarle de la reunión de hoy con CIAPI y pues entre nosotras nos comunicamos para saber qué pasa con lo de las muestras de aquí, de la Cañada, creo que la siguiente muestra va a ser aquí en Carapan, entonces nos toca a nosotras organizarnos para ver cómo es que va a quedar.

A decir de Adelaida, originaria de Santo Tomás, las mujeres son de toda la Cañada, de cuatro a seis por cada comunidad, son más de 30, para presentar lo más tradicional de sus pueblos, por ejemplo: *chapatas, korundas, atoles, panes, churipo, quelites, atapakua*. Con lo cual han tenido gran respuesta en las comunidades, un tanto con el objetivo de mostrar a las nuevas generaciones lo tradicional.

Después de las 12 del día, comienzan a llegar algunas de las nietas de Genoveva y le ayudan a hacer comida para las compañeras de CIAPI, falta media hora para la reunión y la única opción de comida de guiso rápido es la soya.

Durante 20 minutos llegan casi la mitad de quienes participan y al llegar Adelaida Huerta, representante de CIAPI, comienzan las pláticas en torno a cómo será la siguiente muestra, ahora en Carapan.

Empiezan las propuestas:

Elena Erape: Yo digo que primero hagamos una lista, para ver qué es lo que vamos a cocinar cada una, para que también digamos qué podemos hacer.

Amalia Pascual: A mí también me parece que se haga la lista y para ver cuánto nos va a costar a cada quién, porque hay comida más cara que otra y para repartir bien el dinero.

Adelaida Huerta: Sí pero primero hay que ver quiénes van a participar para que no nos pase como otras veces que ya damos el dinero y luego alguna no puede y ese dinero ya no lo podemos utilizar el mero día, así que tenemos que estar todas presentes.

A la reunión no asistieron algunas de las participantes, pero el reclamo de seguir con la organización por la cercanía de la fecha, fue la forma de presionar para continuar. Entre ellas se escucha el comentario:

Dejé de hacer muchas de mis cosas por venir y ya luego no me va a dar tiempo de regresar otro día y además ya falta poco para que sea la muestra así que mejor ya debemos ponernos de acuerdo, porque si nana Vitalina no pudo venir pues ya mejor después le decimos lo que le toca, ni modo aunque se enoje.

Entre los puntos a acordar, también está la invitación a un grupo de música para amenizar el evento, cuántas horas tocará, así como los invitados, además del público en general y algunas autoridades del municipio.

Casi a mitad de la plática, Alma y Adela, nietas de Genoveva, aprovechan para repartir platos con tres tostadas de soya con salsa picante y un vaso con refresco.

Acordaron dar aviso a la gente de cada pueblo por medio de carteles, mantas y anuncios por la radio comunitaria.

La experiencia de dos muestras locales es parte de la rápida organización de estos eventos.

Algunas de las diferencias de cada año es el poblado, dentro de la Cañada, así como el cambio de platillos entre cada cocinera y el grupo musical.

La reunión duró cerca de 20 minutos y mientras algunas se van, otras aprovechan para platicar con Adelaida sobre otros proyectos como el de semillas para árboles frutales, para sembrar en sus casas.

Entre quienes se quedan, están Amalia, Mayola Lucas, de Ichán y Alvina Arzola, de Santo Tomás, justo quienes han sido invitadas por la Secretaría de Turismo del Estado al Encuentro de Cocina Tradicional. Genoveva se adelanta con un comentario.

Yo creo que ya no se va a hacer nada, de allá de Turismo, porque a mí no me han hablado, quien me llama es Silvia de Uruapan, pero yo creo que ya ni nos quieren invitar y luego me dicen que van a venir a hacer una cocina y yo ya le dije a mi hija que me dejara hacerla en su casa, porque como está en la mera plaza pues a lo mejor ahí sí me la hacen.

Pero es que ya no sé, no se vaya a enojar nana Elena porque a ella no le van a hacer pues, pero es que ella nunca ha ido allá en Morelia con Turismo, a nosotras ya no nos han hablado y el otro día que fui para la Y, en la carretera, supe a que Isaura Alejo, la que vende birria, también la están visitando, que porque también le van a hacer cocina.

Yo no sé si sea cierto pues, porque ella tampoco ha ido a las muestras, allá a donde vamos y nos dijeron que nada más nos iban a hacer a las que participamos.

Sus palabras no son erradas, pues cuando algo sucede en el pueblo, llega a oídos de quienes son los interesados en algún hecho, en este caso de la construcción de las fondas tradicionales en la zona de la Cañada de los Once Pueblos.

2.6 Una candidata al pie de la carretera para un proyecto de conveniencia

De los dos puntos donde el transporte público hace parada para dejar bajar a la gente, en San Juan Carapan, uno es conocido como la Y, cruce donde la carretera proviene de Zamora, atraviesa la Cañada de los Once Pueblos y tiene dos desviaciones: una hacia Uruapan y la otra hacia Guadalajara.

Es la parte más alta de la Cañada, de un lado está la comunidad indígena y del otro las rancherías, ocupadas por personas originarias de otras partes del Estado y establecidas ahí, apartados de los nativos.

La división entre las desviaciones es marcada por una estatua de Francisco J. Mújica, cercada por arcos blancos donde mujeres purépechas, sentadas a los pies del monumento, encuentran respaldo para recargarse mientras venden comida tradicional como pan o tamales de zarzamora. Se cubren del sol o la lluvia con un pedazo de hule compartido entre varias de ellas.

Frente a la estatua, en locales atendidos por varias personas, venden alimentos de todo tipo a quienes detienen su trayecto sobre la carretera para comer algo y descansar.

De entre los locales, del lado de la comunidad indígena de Carapan, uno atrae la atención de las mujeres de la zona, participantes en el proyecto *Cocineras Tradicionales*, dicho establecimiento es atendido por Isaura Alejo, quien además es propietaria del lugar.

Toda mi vida he trabajado vendiendo birria de chivo y comida casera, preparo caldo de res, sopa de arroz y bistec y carne de puerco en salsa verde, firijoles y en tiempo de cuaresma vendo pescado, dorado y en caldo, chiles de rellenar y vendo espinacas con chile, con calabacitas y lo que aquí se vende: carnitas y birria.

De comida tradicional preparo korundas, churipo, aquí los vendo pero poquito porque ya no hay mucha gente que los coma. Cuando hago korundas hago poquito, como tres kilos de maíz y sí se acaba, porque cuando es mucho me sobra.

Cuando no me va bien vendo nada más medio chivo y al otro día lo saco, antes de vender el que recién se mató.

Esta mujer de complexión robusta y con un semblante de enojo y seriedad en su rostro, no mantiene relación alguna con las mujeres dedicadas también al comercio de alimentos, mientras no sean propietarias de un sitio dónde vender.

Asegura no estar de acuerdo con personas que no han luchado por obtener un espacio conforme a la ley para poder vender y cuando puede limpia un letrero sobre la carretera, donde se puede leer: “Prohibido el ambulante en zona federal”.



Isaura Alejo, candidata para el proyecto *Cocineras Tradicionales*.

Casi siempre mata un chivo por día. A diario realiza las mismas actividades y no tiene día de descanso, pues no tiene a quién dedicarlo, dos de sus tres hijos radican en Estados Unidos, quienes por no tener visa ni pasaporte no pueden venir a visitarla.

Su tercer hijo vive en Tijuana, en el intento por cruzar la frontera del país. Su única compañía es el hombre con quien vive desde hace 17 años, convencida por sus hijos para no estar sola mientras tenga un negocio.

Yo me levanto a las seis de la mañana, recojo los trastes y me pongo a fregar, cuando no hay carne le digo a él que se ponga a matar y mientras él mata yo me pongo a fregar.

En media hora mata y limpia al chivo y yo me pongo a lavar las tripas y preparo las salsas y ya como a las nueve empiezo a vender hasta las seis de la tarde, en veces vendo un chivito por día.

Después de las seis ya no hago nada, me voy a descasar porque al otro día me levanto temprano y así lo hago y si termino ese chivo en la tarde, mi esposo se pone a matar otro, en la noche lo preparo y en la mañana ya está listo otra vez para venir a vender.

Cuando me levanto a las cinco y si no hay que matar, me pongo a preparar la comida que voy a vender, porque a parte de los tacos de birria, vendo otros guisados.

Por no ser hombre, sólo cursó primer año de primaria, pues su padre les aclaraba a diario sobre el fracaso de las mujeres fuera del campo. Los primeros años de su vida, escombró terrenos para hacer más grande el espacio donde su padre sembraba.

En la cocina trabaja desde los 22 años, seis después de casarse, no tuvo otra alternativa al tener la obligación de mantener a tres hijos y con un esposo que prefirió probar suerte en el extranjero y del cual no volvió a saber nada, aunque a diario esperaba su regreso.

Esta casa yo la construí porque mi papá me dio un lote, era puro terreno y yo trabajé todo ese tiempo y yo lo construí, desde entonces vendía birria de chivo.

Compraba borregos, chivos y me ponía a matar.

Empecé vendiendo aguacates, cerezas, los iba a comprar a Cherán y venía de allá y los iba a vender a Zacapu, a Tlazazalca, y de ahí me fui haciendo de un dinerito y ya luego compraba res por kilo y después junté para comprar una cabeza y tripas de res y los doraba. Vendía y hacía un chile en molcajete con tortillas hechas a mano en este terreno en lo que construía.

Sacaba una mesita para vender y tenía un cachito de casa ahí abajo y ahí dormíamos mis tres hijos y yo. Ya después empecé a construir y empecé a vender cabezas y carne de res en barbacoa y ya enseguida me enseñé a matar porque no sabía hacerlo, hasta que dije 'pos ora me voy a enseñar' y duré todo un día matando un chivo, hasta que lo logré y ya lo vendía.

Lo degollaba en el pescuezo y lo tumbaba; le amarraba las patas con las manos y ya después lo degollaba y lo empezaba a pelar y ya despacito decía 'al fin que yo me mando sola y yo tengo que hacerlo' y mis hijos estaban chiquillos, uno tenía siete años y el más chico iba a cumplir cuatro y la niña tenía seis años.

Así pasó varios años de su vida hasta escuchar las palabras de un taxista:

"Júntate con alguien para que vivas con él, porque así una mujer sola, el día que estés ya inservible, él te va a reconocer como su mujer y es mejor que te juntes con él", así lo hice y vivimos así nomás desde hace 17 años, pero yo no me quería juntar porque no me gusta que me manden.

Su única hija fue quien la impulsó para tomar la decisión de casarse:

'Mamá está bien que te juntes unos días de vida que te quedan para ser feliz, nunca vas a ser feliz, mi papá nunca regresó, ni lo conocemos, mejor júntate para que vivas con él, nosotros nos vamos a casar y tú te vas a quedar sola' y así fue, se casaron y así me convenció ella de que me juntara con él para que viviera así unos días porque cómo me iba a quedar sola.

Él me ayuda a matar y también trabaja en el campo, me ayuda a sembrar, a cultivar las tierras, a preparar y luego a cosechar, a limpiar y a volver a sembrar.

Fuera del local, sobre la carretera, una estufa y sobre ella, la birria como el plato fuerte calentándose, es el atractivo inmediato para quienes viajan en coche, pues el aroma a comida se percibe desde la entrada a la Cañada.

Isaura está casi todo el día fuera, al cuidado de una mesa de plástico cubierta por una carpa de lona, para quienes están de paso. Ya en el establecimiento atienden dos mujeres, una echa tortillas y la otra sirve los platillos a los clientes, son originarias de Carapan y van cuando pueden, su pago es al día.

Los compradores provienen de cualquier parte del Estado y no es común el paso de autoridades para llevar una oferta de ampliación del negocio o de ayuda en un día como cualquiera.

En mes de noviembre del 2006 empezaron a venir los de Turismo y me invitaron a decirme que si no quisiera vender comida tradicional y que ellos me iban a arreglar mejor que como está ahorita, pero yo les dije que les avisaba, y ya platicamos con mi señor y ya me dijo que cuando volvieran a venir que les dijera que sí. Volvieron y vinieron dos veces más y tomaron mediadas y dijeron que me iban a arreglar los baños, que quedaran bonitos que porque sí estaba el lugar mejor que en otras partes, porque aquí es un cruceo muy importante.

Primero vino el ingeniero Eugenio, que es de aquí, de Carapan, pero trabaja allá en Morelia, en Turismo y después vinieron otros tres pero no los conozco, no sé cómo se llaman.

Cuando llegaron me preguntaron:

- *¿Usted se llama Isaura?*
- *Sí- les dije.*
- *Aah pues venimos de la Secretaría de Turismo.*
- *Pásense, siéntense.*
- *Préstenos sus papeles y su identificación, su credencial- y les llevé todo lo que me pidieron.*
- *Para qué quieren los papeles- yo les dije.*
- *¿No tienes una copia de tu identificación?*
- *No, no tengo.*
- *Ahorita te los traemos, vamos a sacarles copias- dijeron ellos.*
- *Sí- yo les dije y ya luego regresaron y ya me dieron mis papeles.*
- *Vamos a volver otra vez, pero ya con más seguridad porque ya nos dio los papeles.*

Los papeles en cuestión son los de propiedad del establecimiento. Nunca tiene problema para recibir a quien la busca, pues nunca deja su negocio para salir.

No baja a la plaza principal del pueblo, ni en las fiestas, sus invitados los recibe en su local. Aún así conoce a la mayor parte de la gente y en la zona central de Carapan, también se sabe quién es; algunas mujeres hablan de ella, en las filas de los molinos, donde llevan el nixtamal para preparar tamales de zarzamora y venderlos por las tardes sobre la carretera.

Dicha situación la mantuvo aún más en incertidumbre pues nunca había recibido una propuesta de ese tipo; según su experiencia todo mejoramiento se logra con años de esfuerzo y dedicación.

Yo me quedé pensando: ¿me irán a cobrar?, ¿porqué no les pregunté?, ¿cómo voy a pagar? si en veces se vende y en días no se vende nada y ¿cómo le voy a hacer después para pagar? o ¿porqué me dicen que van a regresar?

Ya después le pregunté a Eugenio, el que vino primero para decirme si quería meterme a ese proyecto:

- Oiga disculpe ¿Para qué es cuando me vinieron a ver la otra vez, lo andan haciendo en todas partes?- le pregunté.

- Sí, en la Secretaría de Turismo abrieron una ampliación para que haya un centro turístico que vendan comida tradicional, que sea purépecha, hasta un molcajete de chile con un pedazo de carne que se vea para que lleguen a comer y aquí conviene mucho hacerla- me dijo Eugenio.

- Es que me dijeron que si todo el tiempo yo había vendido y yo les dije que sí y entonces tomaron los datos y se fueron. Uno se llamaba Javier Nares y del otro no recuerdo su nombre.

- Sí, no se preocupe, si le ayudan, mejor.

Después de ese par de visitas de las autoridades, Isaura Alejo recuerda la llegada de diferentes personas, especialistas en diversos aspectos de

construcción y de aplicación de cuestionarios. En siete meses la fueron a buscar cuatro veces.

Cumplió todos los requisitos para la creación de una Fonda Tradicional, sin conocer siquiera los Encuentros de Cocina, ni haber participado en ninguno. Quienes fueron a verla tampoco le comentaron nada de las muestras gastronómicas.

No me obligaron a cambiar lo que vendo, pero sí me dijeron que siempre tendría que ofrecer la comida tradicional como el churipo o las korundas que hago y ya después iban a venir a hacer cambios, tampoco me hablaron de que tenga que participar en muestras de comida ni nada de eso.

Nunca me han invitado a los Encuentros de Comida Tradicional, nunca he ido, de todas formas no podría porque no puedo dejar aquí mi negocio, es a lo que estoy acostumbrada.

Isaura no sabe leer ni escribir, sólo sabe cocinar. Los trámites de la Sectur no tenían significado alguno pues no entendía la finalidad de los papeles que le llevaban a firmar, aunque sí asegura estar dispuesta a realizar cambios a su establecimiento.

2.7 Regalo ancestral

La cercanía de la muestra gastronómica, por primera vez en Carapan, es un evento importante para Genoveva, aunque esta vez el estímulo se opacó por un hecho inesperado, no sólo para esta mujer, sino para el pueblo entero.

La muerte de una de sus hijas la sorprendió una mañana de julio.

Es 20 de julio y falta un día para la muestra gastronómica en Carapan y Genoveva comienza a preparar el nixtamal para las *korundas*, confía en terminar para mañana antes de las 12 del día, con la ayuda de sus nietas.

Ya tiene el grano de maíz suelto y por eso no tarda en colocarlo en agua con cal para mantenerlo así toda la noche, ella así aprendió a pelar el nixtamal.

Los más de 10 kilos de carne de res los mete al refrigerador para conservarlos y tenerlos lejos de sus dos perros: *Kuiris* y Chato Güero, pues en varias ocasiones le han quitado alimentos de su mesa, en la cocina y lo esconden en alguna parte del huerto o se los comen de inmediato.

Esta vez se duerme más tarde que de costumbre pues le llegaron los platos y otros utensilios para cocinar; los acomoda dentro del cuarto destinado a los objetos para mantenerlos alejados de sus nietos y sus propios hijos.

Hay veces que yo tengo mis ollas en la cocina o en una mesa afuera y cuando vienen mis nietos o la esposa de mi hijo, ya luego no encuentro mis cosas y sí pues, yo sí me enojo porque yo ando comprando y cuido mis cosas y luego ya no tengo y les pregunto y nadie sabe.

Ahora ya cuando compro algo, lo meto en el cuarto y lo cierro con llave, para ya nada más poder entrar yo y no haya pues de que se lleven mis cosas, sí pues, si no cómo.

Antes de ir a dormir le quita el tallo a algunas hojas de maíz para adelantar algo del trabajo del día siguiente.

Se recuesta en su cama sin poder conciliar el sueño, no puede evitar el recuerdo de su hija, quien hace menos de una semana falleció a causa de una enfermedad de varios años.

Casi no llora porque tuvo lágrimas para el sufrimiento de su hija por más de diez años, en realidad hasta este momento sintió tranquilidad por saber que ya no la verá luchar a diario por una enfermedad incurable.

El cielo aún no aclara y Genoveva se levanta para poner a cocer la carne para el *churipo*. Toma unos tabiques y los coloca casi pegados a la parte posterior de su cocina, lo hace para no despertar a su esposo con el humo de la leña encendida, pues el cuarto donde duermen está pegado a la cocina con una ventana descubierta de por medio.

Ya improvisado el fogón, Genoveva tiene la confianza de dejar la olla sobre la lumbre con la carne dentro, pues al ver el fuego, ninguno de sus animales se acerca.

Toma las grandes cubetas con el grano de maíz ya pelado y lo lleva al molino, por suerte esta vez las casas donde hay uno, están abiertas desde temprano, pues no sólo Genoveva acude a él este día. Por la calle encuentra a algunas de sus compañeras de la muestra y cada una comenta cómo va la preparación de los platillos. También hablan de sus pocas horas de sueño.

Al pasar por la plaza le sorprende verla limpia de basura y sin puestos de venta de verdura, carne y pollo.

En su casa ya la espera una de sus nietas, Alma, quien llegó con sus hijos para ayudarle a hacer las *korundas*, pues el *churipo* es solo cuestión de tiempo.

Sobre una tina de metal coloca la masa con sal y una pizca de royal, mientras su nieta pica la verdura para vaciarla sobre la masa, Genoveva se quita los zapatos y se hinca ante una gran olla para amasar la mezcla con las manos hasta el fondo del recipiente.

El sol está a punto de verse en su totalidad y Genoveva quita el rebozo de su espalda, pues ya no siente frío, ahora se lo pone enrollado en la cabeza para cubrirse del calor.



Genoveva Alejo en la preparación de *churipo* y *korundas*

Avanzan los minutos y con ellos la prisa por terminar de preparar los platillos, pues aún no ha ido a la plaza para tomar el lugar correspondiente donde regalará *churipo* y *korundas*.

Con las hojas de maíz sin tallo y la preparación de la masa lista, empiezan a envolver pedazos de la mezcla para colocarlos en una olla con agua y cocer la masa, eso no es muy tardado.

El *churipo* está casi listo, con los chiles rojos licuados y a punto de hervir, colocan los pedazos de repollo sobre el vapor y lo cubren con plástico. Así se deja unos minutos hasta lograr una textura suave.

Son casi las 12 del día y todo está terminado pero falta el arreglo personal de Genoveva, quien por lo seguido de las actividades no puso agua al sol para calentarla, dice tener suerte pues aún hay leña encendida.

En menos de 15 minutos se aseó sin importar tener descubierta la parte superior del espacio ocupado como baño.

Alma, su nieta, le ayuda a peinar el largo cabello oscuro, al entrelazarlo con listones de varios colores, pues para el recorrido con la banda de música, el peinando debe ser vistoso.

Es sábado 21 de julio y la plaza de Carapan luce diferente a los otros días, como si se celebrara alguna fiesta, pero esta vez no es día de algún santo, al menos no en el calendario de festejos.

Desde temprano algunas mesas blancas de plástico adornan la calle de la jefatura de tenencia, Ejército Nacional. Bajo ellas hay canastas con limones, recipientes con sal, platos, vasos y en algunas, niños recargados, la mayoría son nietos de las participantes en la muestra, encargados de cuidar los alimentos, mientras esperan las ollas con los diferentes guisados.

Ya mandé a mi nieta Lupita para que aparte mi lugar en lo que está todo, porque sino, no nos va a dar tiempo, a mí todavía me falta llevar algunas ollas y ya casi están llegando todas.

De otros pueblos llegan mujeres en camionetas, acompañadas de sus hijos y algunas de sus esposos, para ayudar a acomodar los materiales necesarios y servir los guisados a la gente.

El repique de las campanas de la Iglesia anuncia la misa de las 12 del día, pero también anuncia el inicio del obsequio de comida tradicional.

Genoveva con la ayuda de sus nietas, lleva los recipientes hasta la plaza, ella toma un extremo de la olla y Alma el otro extremo. En carretillas trasladan lo restante, para hacer más rápido el trayecto de un lado a otro.

En una fila frente a la tenencia, se ven a las mujeres con su vestimenta típica, peinadas con trenzas enlazadas por listones de varios colores y apuradas por satisfacer las expectativas de los ya presentes, entre ellos personas sobresalientes de la zona, quienes esperan la señal de Adelaida Huerta, representante de CIAPI, para dar inicio al evento con un discurso.

El panorama en las muestras locales no es el mismo a los encuentros a nivel estatal, en las organizadas por las mismas cocineras, los asistentes sólo se encargan de formarse para pedir algún guisado, no cuestionan cómo comerlo, eso lo saben, pues lo aprendieron de sus padres y la gente del pueblo tiene una forma particular de consumir los alimentos.

Poco antes de terminar el arreglo de los puestos, la gente ya espera su turno para recibir algún platillo de comida.

Genoveva sirve *churipo* en platos de barro y los da indiscriminadamente, pero sin utensilio alguno para comerlo, las cucharas no son indispensables pues



se acostumbra a sorber del plato y la carne comerla con la mano.

Para no esperar tanto tiempo en otro puesto, los niños enjuagan sus platos en una toma de agua, a la orilla de la Plaza y quienes tienen en qué servir, reciben de

inmediato los alimentos.

Los residentes sienten más confianza de acercarse a las cocineras del pueblo de Carapan, quienes invitan a la gente a pasar a pedir todo lo ofrecido en la muestra. La *atapakua* es uno de los guisados menos pedidos.

Durante algunos minutos hay intercambio de platos y otros utensilios, de pedir comida y sentarse en las orillas de la tenencia y la plaza. Tras dos horas ya no hay qué ofrecer.

Mientras los ayudantes de las cocineras recogen los trastes y manteles sucios, las mujeres se reúnen con Adelaida Huerta para ponerse de acuerdo en la vuelta al pueblo con el rebozo azul con rayas negras cruzado entre el cuello y la cintura y con canastos cubiertos por servilletas blancas y bordadas a mano, los cuales se los colocan sobre la cabeza para regresar a la plaza y aventar pan a los presentes.

La banda de música contratada comienza a tocar una *pirekua* y al ritmo de la tambora las mujeres se contonean hacia los lados, tomadas del brazo, unas de otras, dan dos pasos a la derecha, dos a la izquierda y quien está en la orilla se detiene para girar y al mismo tiempo hacer que las demás den una vuelta. Ese es el baile acostumbrado para acompañar a la banda por las calles del pueblo.

Algunos vecinos salen de sus casas para ver pasar a las mujeres bailando. Una de ellas, al centro y hasta adelante, lleva en los brazos una muñeca, ellas la llaman “la mona”, hecha de pan tradicional con la figura de una mujer, vestida con blusa blanca bordada, falda con pliegues, rebozo, todo a su medida y con moños de listones de varios colores sobre la parte superior, los ojos, la boca y la nariz son pintadas con plumón.

Avanzan por la calle Morelos, el suelo aún está seco pero las nubes grises anuncian la próxima caída de lluvia, no pasan más de una calle cuando las primeras gotas mojan los peinados de trenza casi perfectos y también los instrumentos sonoros. Los músicos mientras más llueve, más fuerte tocan, para no opacar el sonido de las *pirekuas*.

Algunos asistentes decididos a hacer el recorrido completo, se quedan en el intento, regresan a la plaza y se resguardan bajo las lonas colocadas sobre los puestos de comida.

Sin importar el paso de la creciente cada vez más fuerte, el baile y la música siguieron adelante hasta terminar la ruta marcada en un principio, al llegar

al punto de inicio, los asistentes las recibieron con aplausos y el día con la salida del sol.

Tras guardar lo propio de cada una de las cocineras, se despiden entre ellas y se ponen de acuerdo para volver a verse, esta vez para comentar los resultados de la muestra y repartir en pedazos “la mona” de pan usada para el corpus.



Genoveva regresa a su casa a lavar los trastes utilizados durante la muestra y se prepara para el rosario con motivo del novenario de la muerte de su hija.

2.8 El corazón alborotado y el fin de una ilusión

Dos veces vinieron de a dos señores, además de Silvia Huanosto, ellos eran ingenieros o licenciados o quién sabe qué eran y que también eran parte del proyecto turístico y ella los trajo a conocernos.

A varios meses de no recibir una respuesta de las autoridades de Turismo y tras saber de la construcción de cocinas tradicionales, Genoveva habló de la última vez que tuvo noticias de ellos.

No me acuerdo cuándo me habló Silvia la última vez pero me dijo que no nos perdiéramos en pensar, que no nos estaba engañando, que se iban a reunir, eso me dijo la última vez que me habló.

También me dijo “qué piensas, qué no piensas, no pierdas la esperanza, yo estoy al pendiente de ustedes, yo les voy a traer así como les prometí” me dijo,

pero pues a ver cuando venga qué pasa. No me dijeron cuándo iban a venir, ellos vienen pues así de un de repente, yo no los estoy esperando y ya ellos vienen.

Pasaron dos días de la muestra gastronómica donde obsequiaron comida en Carapan y Genoveva se prepara para ir a la reunión de resultados de CIAPI, en Chilchota.

A diferencia de otros días, esta vez ni Kuiris ni Chato Güero están bajo la ventana para esperar las tortillas partidas en pedazos o los huesos volando por sus cabezas para pelear entre ellos y pescar uno de esos trozos.

Al acomodar el fogón para calentar sus alimentos, Genoveva coloca pedazos de ramas de árboles y una llamarada casi alcanza su rostro.

Las gentes de antes decían que cuando el fuego se hace así es porque va a venir una visita importante, pero quien sabe, ya hace mucho que no vienen a verme autoridades ni nadie.

Desde hace dos meses no espera visitas en su casa y por lo mismo sale a cada momento. Esta vez la única persona esperada es la señora Elena, para ir juntas a la cabecera municipal.

Que a nana Elena no le van a dar cocina, namás van a dar uno en cada comunidad: en Huáncito a doña Amalia, aquí a mí, en Ichán a Mayola, en Tacuro con doña Apolonia, la mamá de don Gilberto que trabaja pues allá en Morelia (CIAPI).

Doña Silvia nos dijo que primero van a hacer el presupuesto para ver cuánto vamos a gastar y luego pues ya vamos a decirle o que ella viene para platicar y que yo consiguiera un lote para que vinieran a verlo y que le vamos a poner un nombre, así como se pone en las tienditas. Y yo que no sé cómo le voy a poner.

Con anticipación nana Genoch platicó con una de sus hijas, quien tiene una tienda sobre la plaza, le pidió permiso para poder construir un local de comida, su hija aceptó y cuando la fueron a visitar ella ofreció ese terreno para tomarle medidas, fotografías y llevarlas a Morelia para la conformación de un expediente dentro de *Cocineras Tradicionales de Michoacán*.

Por momentos Genoveva detiene sus actividades para recordar algunas palabras de la delegada de turismo en Uruapan cuando expresa su indecisión de dedicarse por completo a la venta de comida tradicional.

Silvia nos dijo que las de Carapan éramos bien flojas porque no queríamos salir a vender cosas, porque no queríamos trabajar y no queríamos salir a vender ahí cosas.

Hay mujeres que están en la carretera vendiendo comida o antojos tradicionales como los tamales de zarzamora, sentadas en el piso y frente a ellas grandes locales donde venden tacos de birria y luego por eso hay veces que la gente ya no entra hasta acá y los ingenieros del proyecto me dijeron que no era muy posible que funcionara ahí la cocina pues, pero yo digo que sí.

De todas formas ahí en la carretera es difícil pues, porque la gente que tienen un local ahí luego no están de acuerdo con que alguien más llegue a vender ahí, si luego piden que quiten a las mujeres que están en medio, en los arcos vendiendo tamales de zarzamora.

Pero Silvia nos dijo que el gobierno nos iba dar el apoyo, que nos iba a ayudar para que nadie nos dijera nada ahí en la carretera y que nos iba a hacer un papel que nos avalara pues que nadie nos iba a decir nada, porque decíamos que no se vayan a meter los mariguanos y nos vayan a robar cosas y ella nos dijo que no pues, cómo que nos van a robar pues si el gobierno nos va a estar cuidando porque ahí pasan coches en la noche, no vamos a salir así nomás.

Las expectativas de Genoveva hacia el proyecto son positivas, pues vive con la idea de su realización total, eso se debe a las llamadas de las autoridades de Uruapan, quienes hasta hace tiempo estaban al pendiente de las participantes, con Silvia Huanosto como principal promotora.

Silvia me ha llamado para decirme que no se olvida de nosotras pero que nos apuremos a juntar los papeles para terminar el trámite. Ella me dijo que en unos meses ya iban a estar las cocinas terminadas.

Ya le pedí a mi hija que me deje estar en su terreno para poder meter la cocina ahí, porque como está en la mera plaza pues ahí puedo vender la comida.

Querían que nos fuéramos para la carretera pero yo no me puedo ir para allá porque ni modo de dejar aquí solo, yo tengo los animales y vivo sola con mi esposo, y luego quién le daría de comer.

Además si me voy para allá tendría que ser todo el día porque Silvia me ha dicho que venda desayunos como licuados y jugos y fruta, en la tarde que venda comida como la que normalmente hacemos y que después prepare las meriendas para quienes pasen por la carretera y pues por todo eso me la tendría que pasar por allá y voy a tener que descuidar mi casa.

Uno de los principales motivos para no dejar su casa sola es su marido, con quien pasa los días a la espera de terminar de construir su casa, pues tiene la esperanza de tener un cuarto de baño donde pueda asearse y dejar de usar la letrina al fondo de su casa y terminar de acomodar todos sus muebles.

Mi esposo me dijo que quién iba a estar cuidando la casa y haciendo la comida, eso es, no es por que yo no quería salir, más bien no me deja mi esposo, me dice que pues quién va a estar aquí, estoy sola aquí cuidando la casa, ni modo que yo también voy a estar ahí, pues él aquí también va a tener hambre.

Genoveva no ha tenido más contacto con las autoridades, en ocasiones la visitaban de una empresa contratada para dar cuenta de las características socioeconómicas de las personas interesadas.

Esto con el fin de verificar que las mujeres en cuestión, como Genoveva, tengan las posibilidades de iniciar un negocio de la magnitud que pretende la Secretaría de Turismo. Sigue en espera.

Después de algunas horas, por la puerta se escucha un grito agudo emitido por Elena como si imitara a un coyote, Genoveva reconoce el llamado y tras quitarse el rebozo de la cabeza y acomodárselo sobre su espalda, sale junto con su vecina y compañera de proyectos, para llegar a tiempo a la reunión en Chilchota.

Casi siempre son las primeras en llegar y aprovechan para platicar sus experiencias dentro de proyectos como el de Cocineras Tradicionales.

Esta vez la cita fue a las cinco de la tarde y quien llegó primero fue Amalia Pascual, de Huáncito, quien enseguida se dirigió a Adelaida.

Amalia: Oye Ade tú crees que los de Turismo nomás nos alborotaron el corazón.

Adelaida: ¿Porqué?

Amalia: Ay es que nosotras estábamos tan contentas, a lo mejor nosotras entendimos mal, es que nos mandaron llamar a una reunión a las que hemos participado en Cocineras Tradicionales y nos dijeron que pudiéramos nosotras vender comida a un lado de la carretera, que las que tuviéramos un localito, un terrenito y lo que pudiéramos trabajar, pero nosotras no tenemos ahí, quienes tienen son gente de fuera.

Adelaida: Qué fue lo que les dijeron las autoridades de Turismo.

Amalia: Ya nos dijo la de Turismo que pues ni modo, como no teníamos esos locales pues nos perdemos ese apoyo de que nos pudieran acondicionar un lugar para nosotras vender esa comida.

Adelaida: Pues nosotros no tenemos esa información institucional de Turismo y no sabemos ni qué es lo que quieren hacer.

Amalia: Bueno pues es por eso que te digo que nomás nos alborotaron el corazón, ahora ya nomás nos hablan para los eventos de Morelia y Uruapan.

Llegó enero de 2007, para esta fecha la Secretaría de Turismo tenía programado operar las fondas tradicionales.

Genoveva recuerda haber llamado a Silvia, en su oficina, antes de su posible salida como delegada de turismo en Uruapan.

Quise saber cómo iba lo de las cocinas, porque ya tenía rato de no recibir ni una llamada de Silvia, porque al delegado de Zamora ni lo conocía hasta que fui en ka Amalia, y cuando hablé a Uruapan y pregunté por Silvia, me dijeron que ya no trabajaba ahí, que ya no estaba con ese cargo y les pregunté si ellos nos iban a hacer las cocinas y me dijeron que no, que ellos no sabían nada de eso y por lo mismo no nos iban a responder, sí pues.

No es justo pues porque nomás nos hablan para ir a las muestras de la comida y cuando se trata de hacer algo para ayudarnos, nomás nos dicen y no

cumplen, antes me gustaba participar pero ahora yo creo que ya no voy a ir cuando me llamen.

Los planes de Genoveva cambiaron, ya no piensa en cómo hará para atender una cocina al pie de la carretera o en el terreno de su hija y al mismo tiempo no descuidar su hogar.

Ahora simplemente sigue dedicándose a participar en proyectos locales, vender leña, maíz y ayudarle a su esposo en el campo cuando se requiere. Aún sigue esperando la visita de su hijo, quien vive en Estados Unidos y las nietas de más de cinco años, a quienes aún no conoce.

No cree volver a recibir a autoridades de la Secretaría de Turismo del Estado, no por ella, sino por el desinterés mostrado en la última llamada.

Amalia tenía razón, nos hicieron creer una cosa y nomás nos alborotaron el corazón y nos dejaron con la idea de que con esto podía juntar más dinero y vivir de la cocina para dejarles algo a mis hijos y nietos y para no necesitar más dinero de aquí hasta que me muera.

La anterior es la última opinión de Genoveva Alejo acerca de *Cocineras Tradicionales*, la última desde que en la delegación turística de Uruapan le negaron el seguimiento a este proyecto donde cimentó sus expectativas.

Para Genoveva el proyecto que inició con todo un reacomodo en sus planes a futuro, terminó con la decepción de ese tipo de programas gubernamentales y con la idea de ya no participar como imagen representativa del Estado.

Le quedó claro el doble discurso manejado por la Secretaría de Turismo de su propia entidad, pues afirma que en los eventos públicos, se prometen acciones con la seguridad de obtener la aceptación por parte de la gente, al tener presentes los testimonios de las propias cocineras.

La otra versión es la vivida por Genoveva en la cual no se nota ningún avance y por esta razón ya no considera creíbles los programas de las autoridades.

Para ella, el proyecto se terminó cuando en una llamada a la Sectur le negaron toda posibilidad de realización de fonda tradicional.

El de Genoveva es un testimonio único, como el de cada una de las participantes, quienes en cada palabra dan cuenta de sus experiencias en más de cuatro años de la existencia de los Encuentros de Cocina Tradicional, aunque algunas aún tienen la esperanza del término de las fondas tradicionales.

El del siguiente capítulo es otro caso donde se relatan vivencias con resultados diferentes a las de Genoveva, como otra forma de participar en la cocina a nivel estatal.

Capítulo 3

Juana Bravo Lázaro

El término de *Cocineras Tradicionales* ha sido nulo en cuanto al cumplimiento de obligaciones con las mujeres participantes, pero no en todos los casos la decepción ha terminado con las ganas de seguir adelante en la venta de comida como un oficio.

Este es el caso de Juana Bravo, quien a lo largo del proyecto ha recibido ofertas y vivencias inusuales entre las compañeras participantes.

En su poblado es la única incluida en la creación de una cocina tradicional, además de ser quien más rápido cumplió con los requisitos y, en todo caso, quien podría ser la primera en inaugurar una fonda tradicional, sea o no otorgada por la Secretaría de Turismo de Michoacán.

Juana es la única mujer del proyecto que ha convivido con el secretario de la dependencia encargada de *Cocineras Tradicionales*, Genovevo Figueroa, fuera de los eventos, con visitas en su casa e incluso lo ha acompañado a ponencias y presentaciones especiales fuera del país.

Basada en las predicciones conforme a su mes de nacimiento, Juana Bravo es otra cocinera de quien a continuación se relatan experiencias, opiniones, actividades, entorno e incluso ideas de cómo la definen sus vecinos a partir de sus inicios en la cocina como sustento.

Mucho contribuye el lugar donde reside y la vida que le ha tocado vivir, por esa razón también se incluye gran parte de sus anécdotas sobre las diferentes etapas de su vida.

Es una de las pocas afortunadas en obtener vivencias únicas dentro del proyecto *Cocineras Tradicionales* en Michoacán, aunque aún no pueda adivinar el desenlace.

3.1 Como en el signo zodiacal

Ver a una mujer trabajando para mantener a sus hijos es motivo de vergüenza entre los habitantes de la comunidad de Santiago Angahuan, Michoacán, según Juana Bravo, una de las nativas más destacadas de dicho poblado.

Ese era el obstáculo a diario presente en las actividades de esta mujer, conocida en todo el pueblo como artesana, pero también como viuda.

Trabajar en la cocina fue el primer paso para tomar las riendas de su vida. Siempre dependió de las decisiones de su madre, hasta cuando le preguntaron si quería trabajar vendiendo comida para un evento importante a nivel estatal.

Nadie me enseñó a cocinar yo me enseñé solita viendo todo porque andaba ayudando donde quiera.

Con lo de la cocina empecé una vez que encontré una señora de Zacán, porque yo siempre le hablo a la persona que encuentro, y una vez hace como diez años iba caminando en la calle Lázaro Cárdenas y ella me dijo:

- Buenos días señora.
 - Buenos días -yo le contesté.
 - Oiga señora –me dijo- a dónde va.
 - A un mandado.
 - A ver espérese sí por favor.
 - Sí como no.
 - Oiga usted sabe quién podría ir a vender allá en Uruapan –era un día 16 de septiembre.
 - No pues no sé –yo le dije- a lo mejor mi prima, que se llama Socorro.
 - Ya le pregunté y ella no va a poder ir que por que está embarazada y tiene que estar en reposo, ¿Tú no quisieras ir?
 - No pues no sé qué vayan a decir mis hijas, porque yo no puedo decir.
 - Y ¿dónde vives? –me dijo.
 - Aquí nomás a una cuadra.
 - Me dejas ir a tu casa.
- Y yo le dije –Sí vamos.

Cuando llegamos mis hijas todavía no se levantaban porque era muy temprano y cuando les comenté, María Luz me dijo que no sabía y la otra, Adela, me dijo “dile que sí, que sí vamos”.

Para este tipo de eventos Juanita, como todos la conocen, se apoya totalmente en la decisión de dos de sus cinco hijos, principalmente la de Adela pues es quien ya también sigue los pasos de su madre al ganar concursos de artesanía e incluso pronunciar discursos en los eventos donde participan

Y ya ella me dijo qué llevar: churipo, korundas y me dijo si queríamos llevar buñuelos con atole blanco y otra señora iba a llevar pozole y ya nos juntamos. Como yo no sabía ya nada más llevé la masa y yo le dije a mi mamá que me ayudara a hacer korundas.

La experiencia fue muy difícil porque eso fue en tiempo de lluvias y como no teníamos techo dónde ponernos, dónde hacer la lumbre, llovía y la lumbre se apagaba y la gente quería las korundas y un relajo pero bien grande y ya vendimos lo que pudimos.

Esa primera vez nos acostamos en el portal con nuestras ollas y todas las cosas que traíamos. No sabía dónde localizar a la señora que nos invitó, ella nos fue a ver un ratito y nos dijo: “aquí pueden hacer la parangua y aquí pueden hacer la lumbre”, pero como no había con qué tapar la lumbre, pues estuvimos bien mojadas así vendiendo, era bien difícil así y ese fue mi primer día.

A partir de ese evento, los encargos de cocina se hicieron comunes y cuando alguna autoridad requiere la presencia de mujeres representativas del Estado, uno de los primeros lugares lo ocupa la mujer de 49 años.

Cuando comenzó con los trabajos coordinados por las autoridades estatales, Juana era de las pocas personas en utilizar la tecnología de teléfonos celulares en su pueblo.

Me buscaban para otros eventos y por parte del gobierno, en Morelia, me dieron un teléfono celular de esos que había antes y ahí me llamaban.

Su pronta incursión en eventos gastronómicos fue establecida enseguida con la invitación a la muestra del Domingo de Ramos en Uruapan, en uno de los tianguis artesanales de mayor importancia.

La segunda vez fue para un domingo de ramos y yo sí quería participar y me fui otra vez para Uruapan y ya cada año en domingo de ramos y en 16 de septiembre me invitaban y yo pues iba ya pues un poquito más asegurada con leña ya con todo lo que ocupaba. Ya veíamos qué era lo que faltaba y ya pude vender un poquito más. Después me llamó una señora de la Casa de Cultura:

- ¿No quieres hacer unas korundas?- me dijo Leticia.*
- No pues, ¿cuántas quieres? O cómo quieres que yo haga.*
- Pues yo quiero por ciento, en cuánto me las das.*
- Pues en cuatro por diez pesos te las doy- yo le decía.*

Con el tiempo y la experiencia adquirida al paso de las muestras en las que ha participado, Juana en algunos momentos hace balances de sus vivencias.

A mí me gustan mucho las muestras porque a la gente sí le gustan las tortillas hechas a mano, les gusta la atapakua, el churipo porque no lleva ingredientes que no son naturales, porque esos afectan los huesos y bueno a la gente sí le gusta la comida que nosotros comemos.

Todo eso me ha ayudado, sobretodo cuando me pagan porque así puedo mandar a mi hija a la escuela.

El antecedente inmediato de su facilidad para tratar con gente de otros lugares fuera de donde vive, se remonta a cuando tenía siete años y aunque no era bien visto una niña al cuidado de otros casi de su edad, ella comenzó a realizar todo tipo de actividades para ganar dinero.

Lo que más recuerdo de mi infancia es que yo empecé como niñera, andaba cuidando a las niñas y a los niños, yo tenía mucho cariño con ellos y a esa edad empecé a salir de mi casa para acostumbrarme a trabajar y ya luego la gente me conoció que era buena para cuidar niñas y me empezaban a contratar.

Ahora Juana es una de las referencias obligadas entre sus vecinos cuando de trabajar se trata.

En la comunidad de Angahuan la mayor parte de la gente vive en casas de madera, en algunos casos, hay varias por familia, pues unas son utilizadas como dormitorios, otra más como cocina o comedor y un pequeño espacio para el aseo personal y el baño.

Hasta hace poco Juana vivía en una troje con tres de sus cinco hijos. Con el tiempo y sus trabajos en diferentes actividades logró pagar servicio de albañilería para construir su casa con cemento y tabiques.



Procesión durante la celebración de Santo Santiago en Angahuan.

Por las mañanas, antes de escuchar a los gallos cantar, María Luz, una de sus hijas se levanta para ir a la secundaria ubicada sobre la carretera hacia Uruapan.

Hay algunos meses que en Angahuan llueve diario y casi todo el día o amanece nublado, por eso mi hija no siempre se puede bañar, porque como en el cuarto donde lo hacemos no hay techo, pues hace mucho frío y más por las mañanas.

Casi siete son las únicas horas en las cuales Luz no viste su indumentaria tradicional, de faldas satinadas, blusas y mandiles bordados, rebozos y zapatos descubiertos para cambiarla por el uniforme de la escuela, de falda corta color gris, totalmente diferente a su ropa de diario.

Adela, otra hija de Juana y su mano derecha en la artesanía y la cocina, también comienza sus actividades. Tiene 21 años y decidió no estudiar más para dedicarse a seguir los pasos de su madre.

Desde antes de las siete de la mañana enciende un viejo radio sobre una silla, al frente del solar y sintoniza *Radio Zapichu*, estación local transmitida desde el curato de la Iglesia, a una cuadra de la casa de Juana.

Este medio es utilizado por estudiantes de escuelas privadas de la Ciudad de México, quienes escogen esta comunidad para hacer su servicio social y aunque no saben mucho de la gente del poblado, realizan actividades donde no muchas personas asisten.

En la cerrada de Niños Héroes, hay menos de cuatro casas, a la última llegan a diario todo tipo de visitas, esto, cuando se trata de gente ajena al pueblo, generalmente son enviadas por el padre de la comunidad, quien mantiene una estrecha relación con Juana Bravo. Ella recibe a todo tipo de personas y siempre les invita el platillo conquistador de autoridades del Estado: tortillas con frijoles y queso fresco.

El aseo de la casa es primordial, por lo mismo Adela, hija de Juana, se levanta a barrer y acomoda todo en su lugar, enciende la grabadora para escuchar el itinerario del día en el curato y sale a comprar verdura e ingredientes para preparar el desayuno.

No hay mercado, ni en la plaza gente vendiendo, las compras las hace a vecinas quienes a las puertas de sus hogares ofrecen todo tipo de productos cosechados por ellas mismas.

Desde temprano en Angahuan se escuchan anuncios en purépecha emitidos por altavoces de algunos habitantes, donde ofrecen sus productos como atole de grano o *chapatas*.

Aunque casi siempre llueve en las mañanas, Juana se baña antes de salir a un *mandado*, como ella dice. Su arreglo personal no le lleva más de 20 minutos pues su prioridad es el trabajo.

Me acuerdo que cuando no tenía dinero para mantener a mis hijos yo trabajaba día y noche para hacer rebozos, para luego venderlos.

Una vez se acercaba la fiesta de Angahuan y había un concurso de rebozos y yo me lo quería ganar, entonces en esos días no quería ni dormir por terminar algunos, cuando mero me daba sueño me tomaba un traguito de alcohol, de ese

que le llaman vino, con refresco y ya terminaba al amanecer. Me metía a bañar y me iba al concurso, valió la pena porque lo gané.

Mientras se trenza el cabello con listones de colores, enciende la televisión para escuchar información acerca de su signo zodiacal, pues nunca sale sin antes saber cómo definen su horóscopo en algún medio de comunicación.

Yo sí creo en lo que dicen porque cuando dicen que me va a ir bien, en todo el día no tengo ningún problema, pero cuando dicen que no es un día bueno, así mero me va, por eso pues, mejor saber antes para estar preparada.

Con paso corto pero apresurado, la mujer de baja estatura y grandes aspiraciones, camina hacia una de las calles de la plaza principal para alcanzar el único transporte local con dirección a Uruapan.

Como vecinos del volcán Paricutín, sobre las calles principales, desde temprano hombres y niños a caballo se dirigen a gente desconocida para ofrecerles paseos y guías para llegar a las ruinas de San Juan Parangaricutiro, pueblo sepultado entre lava volcánica.

En el transporte que toma Juana, caben cerca de ocho personas, quienes deben estar ahí a las 8:30 de la mañana para no hacer esperar a la demás gente con pendientes en la ciudad más cercana a su poblado.

Mientras ven a los niños de primaria y secundaria corriendo para llegar a la escuela, las pláticas comienzan a generarse entre los pasajeros.

Juana: Hola Rosita, ¿Cómo estás?

Rosa, vecina de Juana: Muy bien Juanita y a ti ¿Cómo te está yendo con lo de la comida?

Juana: Pues muy bien, gracias a Dios, oye, ¿Cómo mero está tu hermana?

Rosa: No pues, su esposo ya se vino para acá y la dejó allá en el otro lado.

Juana: Ese hombre sigue el mismo camino que su papá.

Rosa: Si pues, pero yo ya le dije a ella que todavía está a tiempo de regresar porque todavía no se casa, pero mi hermana me contó que él le dijo que se quedara para que llevara a las muchachas a la escuela.

Juana: *Ay pendejo sigue la herencia de su papá, ¿verdad? Y las otras hermanas que viven re bien con sus esposos.*

Rosa: *Sí, de todos él salió como el único animal.*

La conversación es interrumpida por el conductor del transporte quien les anuncia una próxima salida a las tres de la tarde.

Más de 15 minutos tarda el recorrido por Angahuan y la incorporación a la carretera a Uruapan, pese a que no son muchas calles, algunas de ellas son estrechas y ninguna está pavimentada.

A los siguientes pueblos no alcanza a subir nadie, no hay cupo, por lo mismo, el trayecto es directo hasta llegar al centro de Uruapan. Al bajar algunos pasajeros quedan de acuerdo con el conductor para regresarse a la hora indicada por él.

Los viajes de estos indígenas es para ir a comprar desde zapatos hasta hilos, otros van a depositar o recoger dinero del banco.

3.2 Más cerca del Paricutín

Tengo ganas de trabajar todavía. Es la frase repetida por Juana Bravo al recordar la propuesta de la Secretaría de Turismo de Michoacán sobre trabajar en una fonda de comida tradicional.

Al hablar del proyecto *Cocineras Tradicionales*, es notorio el dominio de la información que de él tiene. A diario intenta cumplir con los requerimientos para obtener el derecho a una cocina tradicional, confía en la realización de este proyecto a terminarse en tiempo y forma.

Silvia Huanosto me vino a ver para decirme lo de la cocina y pues me dio mucho gusto porque algo así me gustaría mucho para dedicarme y dejarles a mis hijas, y como no tenía el lugar para que me la hicieran, tuve que comprar un terreno, pero le tuve que rogar al dueño para que me lo vendiera porque no quería y no quería vendérmelo, pero lo convencí y es que yo quería ese pedazo de tierra

porque además ya está camino al volcán y la gente que pasa por ahí pues se le puede antojar algo para el camino o antes de caminar para llegar a las ruinas.

Dentro de dichos trámites, Juana se dio a la tarea de juntar firmas de confianza para poder otorgarle el derecho de una oportunidad y así ser incluida en los requerimientos de la Secretaría de Turismo.

Luego me dijeron que si yo tenía una parcela, o un lotecito donde hacer la cocina, y yo les dije que pos no tenía, lo único que tengo es esta casa y otro pedazo por allá y me dijeron que yo consiguiera en el rumbo del volcán Parícutín y pos yo pos fui a preguntarles, anduve de puerta en puerta buscando quién me quería vender y nadie quería, al último me dijo un señor:

- Bueno si tanto insistes, órale pues, sí Juana, te vendo ese pedazo, pero te lo vendo muy caro.

- Bueno pues dame el precio.

- Cien mil pesos – me dijo- 10 x 20 metros, pero necesito que me traigas orita mismo 10 mil pesos, si no, nada.

- Sí, ahorita mero te los traigo.

Fui a pedirle prestado a mi hermana y a una maestra para que le llevara el dinero al señor, en dos horas me lo pudieron prestar, pero les tuve que pagar luego luego, si no, ya después no me iban a querer prestar más dinero por si lo necesitaba.

Dos grandes arcos se le forman entre las cejas y los ojos cada que expresa alguna anécdota digna de un gran esfuerzo.

Yo no tenía ni un cinco en la mano para hablar y en Turismo me dijeron que me lo iban a apoyar con 50 mil pesos y que yo buscara los otros 50 mil y yo pues le dije que sí pero hasta ahora no me han apoyado, no sé a lo mejor no hay, pero yo de todas maneras seguí luchando para poder comprar, hasta que lo pude lograr, hasta ahorita ya tengo mi terreno, ya me hicieron mis papeles de la compra del terreno.

Juana acostumbra comer sentada en el suelo, mientras observa y voltea las tortillas, a los pies del gran mueble con trastes que tiene en su cocina. De entre los

sorbos al plato, reproduce varias de las frases de las autoridades turísticas del Estado.

- *Tú consigue el terreno y ya nosotros te ayudamos, pero si no tienes pues estamos en un conflicto porque así no vamos a poder apoyar- me dijeron*

- *Ya firmó el señor que me vendió el terreno y sus hijos están de acuerdo y todo- y yo les dije- y ya pude entregar los papeles.*

- *Entonces ya con eso te vamos a hacer tu expediente- me dijeron.*



Cocina de Juana Bravo en Angahuan.

Cuando alguna autoridad cuestiona sobre el procedimiento de la compra del terreno, ella sólo responde la cuestión legal, mas no la personal, esa versión nunca la había contado, pues quien le vendió el terreno es padre del actual novio de Juana y ella cuida de no comentarlo frente a sus hijas y no lo hace por respeto al recuerdo de su esposo, con quien logró mantener una relación estable y de poca comunicación pues su matrimonio fue arreglado.

Enseguida Juana cuenta la anécdota del acto que la separó de su familia para adquirir un poco de libertad al tomar sus decisiones; y lo hace con la mirada fija para tratar de describir con exactitud los detalles.

Mi mamá me trataba mal pero a mí nomás, sola, porque a mis otras hermanas y hermanos sí los quería. Mi mamá era muy canija, mi papá era más cariñoso, era más bueno y yo pues no sabía de tener novio, no conocí a ningún muchacho, así nomás crecí con mis amigas del trabajo, porque nunca tuve amigas o amigos de fuera.

Mientras cuenta parte de su vida en la adolescencia, interrumpe su anécdota cuando alguna de sus hijas entra en la cocina y por momentos baja el tono de voz para no causar curiosidad en Luz y Adela o incluso entre sus vecinos.

En 1977, me acuerdo bien, yo andaba donde quiera y un día me encontré con una viejita, era ya una señora bien anciana y me encontró en la calle:

- *Dónde vas hija*
- *Voy al mercado- le dije*
- *No, ven que quiero hablar contigo*
- *Hábleme, qué quiere o cómo – yo pensaba que nomás me quería saludar*
- *No pues yo tengo un hijo y yo quiero que te cases con él, a ver si me dan la mano, tu mamá a ver si me da permiso para entrar a tu casa*
- *No sé, pregúntele, no sé – porque como yo nunca conocí a ningún muchacho y nunca supe bien de qué me hablaba o cómo debía casarse uno, ni siquiera sabía que uno debía tomar la decisión.*

Esta señora ya me había conocido y siempre me trataba bien, ella vivía aquí, donde ahorita estoy viviendo.

Luego llegaba la señora y platicaba quién sabe qué cosas con mi mamá, yo nunca supe nada. En un día, en 23 de junio llegó la señora en mi casa otra vez, pero como al otro día, en 24 había celebraciones, mi mamá ya sabía cómo se hacía la fiesta del santo San Juan aquí, porque se acostumbra a hacer nacatamales. Entonces era el 23 de junio de 1977

- *Mañana va a ser el día de tu santo y vamos a hacer nacatamales- me dijo mi mamá*
- *Sí mamá, está bien*

Y entonces ya el mero día me levanté temprano para preparar, lavé mis trastes para tener bonito pero no sabía de qué se trataba esa limpia que estábamos haciendo, entonces me dijo mi mamá “levántate temprano”, porque ese día aquí se levanta más temprano para bañarse, pues así lo hice pero yo lo empecé a notar raro porque fueron unas muchachas a regalarme jabón y ellas me

bañaron, ya después supe que eran las primas de mi esposo y aquí, en Angahuan, así se acostumbra cuando alguien se casa.

Y ya después mi mamá me mandó con mi tía, yo no sabía para qué, cuando llegué con ella me dio una falda, un delantal y un rebozo tan bonito, nunca había tenido uno así. Me vi al espejo y me pareció que fue la vez que más bonita me veía.

Mi tía me dijo que ese traje lo había comprado mi mamá meses antes y le dijo que me iba a casar pero que yo no sabía. Me acuerdo bien que antes de irme, mi tía sólo me dijo “pobrecita”.

En ese momento Juana comenzaba a enfrentarse con su nueva vida y empezó por aceptar a la familia de su prometido, a quien acababa de conocer.

Llegaron señores y señoras y me saludaban: “Buenos días” y yo no sabía ni qué decirles y yo nada más les decía “pase pase” pero era pidiendo la mano para que yo me casara con el muchacho, el hijo de la señora que platicaba mucho con mi mamá. Él no me conocía ni yo a él, finalmente me casaron con él y así viví muchos años.

Los recuerdos que Juana tiene de su esposo son agradables pero no denotan felicidad en sus facciones, pues en aquel momento en ella sólo pudo imperar el sentimiento de conformismo.

Casi no se lo digo a nadie, pero ya después me di cuenta de lo que mi mamá hizo y me dolió mucho porque nomás quiso deshacerse de mí, inventándole a mi papá que el muchacho sí era mi novio y que yo había decidido casarme y en ese tiempo yo para todo decía que sí, porque además le tenía miedo a mi mamá.

Ahora yo trato de no ser mala con ella porque ya está muy anciana y no le tengo rencor, sólo ella sabrá porqué hizo las cosas.

Como si se tratara de una predicción, la madre de Juana llega para pedirle de comer, enseguida Adela acomoda una silla y sirve a la mujer de avanzada edad, quien no cruza palabra, mucho menos una mirada con Juana, su hija. Al terminar de sorber del plato, la mujer vuelve a salir de la casa a paso lento y con la ayuda de un bastón.

A lo mejor mi vida tenía que ser así porque aunque al principio con mi esposo, José, no hablábamos ni a la hora de la comida, con el tiempo le pude tomar cariño y me trataba muy bien, nunca me pegó ni me gritó, además me ayudaba mucho. Por eso sí lloré mucho cuando murió en un accidente cuando regresaba del campo, ya teníamos 17 años de casados.

Según Juana en su destino estaba casarse con un hombre desconocido, de quien supo algo de su vida hasta después de su muerte, mediante las pláticas de Juana con la abuelita de su marido. Con esa mujer, a quien veía como su madre, mantuvo buena relación y a ella le debe su casa, de donde asegura nadie la puede sacar.

Con la compra de un nuevo terreno Juana ya tiene un lugar dentro del proyecto *Cocineras Tradicionales*, es el primer paso y aún le faltan varias entrevistas y papeles por cumplir.

Este día espera la visita de personas enviadas para avanzar en el proyecto en cuestión.

Se trata de la llegada de la gente de una empresa privada para hacerle un interrogatorio, por esa razón prepara algo de comer para ofrecerles, pues siempre atiende de la mejor forma a quien llega a su casa.

A su puerta toca una mujer joven, vestida con pantalón y saco negros, enseguida comenta el difícil camino obligado para llegar hasta su casa, parecía un reclamo, Juana siempre sonrío cuando hacen ese tipo de comentarios.

Al pasar, a la mujer le ofrecen comida, pero ella la rechaza; agradece el gesto y argumenta tener prisa, pues el cuestionario a aplicar rebasa las 150 preguntas.

Juana considera difíciles algunos de estos cuestionamientos, pues no son sólo sobre su forma de vida o su presente, también son referentes al futuro, sobre si ya tuviera la cocina en función.

Encuestadora: *¿Cuántas personas van a trabajar con usted en la fonda?* – es la primera pregunta de las difíciles, según Juana, pues no sabía qué contestar.

Juana: *No, pos no sé bien, pos todavía no sé cómo va a estar.*

Encuestadora: *Y ¿De qué material le gustaría que fuera su cocina?*

Juana: *Pues de cantera porque se va a llamar “La fonda michoacana” y Michoacán es pura cantera. Creo que así se van a llamar todas las que hagan.*

Encuestadora: *Y ¿Dónde le gustaría que se anunciara su fonda?*

Juana: *En el periódico de ABC de aquí de Uruapan.*

Encuestadora: *Pues muy bien, usted sí sabe contestar. Le aviso que de este proyecto se harán sólo 13 cocinas.*

Juana: *Pos bien poquitas ¿verdad?*

Dos horas después y con las respuestas cada vez más cortas, la mujer alta, grandes tacones y piel blanca, toma su bolsa, sale por la puerta principal de la casa de Juana y con trabajos atraviesa las calles, pues lidia con lodo y el paso de camionetas salpicando hasta las trojes a su paso. En la cerrada donde vive Juana no caben autos grandes.

Tras despedir a la trabajadora de la empresa privada para la definición de diagnóstico del proyecto, Juana se para en su puerta y detiene sus movimientos, pues se queda pensativa, hasta escuchar los anuncios de *Radio Zapichu* para invitar a los pobladores a ver películas en el curato de la Iglesia.

3.3 Buena intención en “malos pasos”

Hoy soñé con mi esposo y cuando sueño con él es porque voy a tener buena suerte.

Es uno de los días de salida al centro de Uruapan y Juana espera el camión sobre la carretera, pues la salida del transporte de su propia comunidad es más tarde y hoy no quiere dejar pasar más tiempo.

Como cada mes, Juana tiene la obligación de pagar 6 mil pesos al banco, como parte del préstamo que pidió para completar el dinero del terreno camino al volcán Paricutín, con la idea de destinarlo a la fonda tradicional.

Ya en el parabús, tres mujeres se le acercan y una de ellas le pregunta:

- *¿A dónde vas?*
- *A Uruapan- les contesta Juana.*
- *Ya no tarda mi nieto en venir y que nos lleve.*

A ellas llega un joven en una camioneta, se suben y arranca hasta San Lorenzo, el siguiente poblado, donde se bajan las tres mujeres; mientras, el joven le ofrece a Juana llevarla hasta su destino.

En menos de 30 minutos ya están en Uruapan y al dar la vuelta en una esquina hay dos mujeres que no le quitan la mirada a Juana, son vecinas de la comunidad. Al darse cuenta, voltea a ver al joven y un tanto angustiada le dice:

Juana: Oye Pedro, qué van a decir de nosotros porque nos vieron que íbamos juntos.

Pedro: No, pues no tienen que pensar nada, si no estamos haciendo nada malo, yo nomás te vine a dejar.

Juana se despide y le da las gracias a Pedro, también habitante de Angahuan, casado con la hermana de una de las mujeres que se acaban de encontrar.

Al caminar hacia la esquina donde vio a estas vecinas, casi choca con una de ellas, quien caminaba despacio hacia donde vio pasar la camioneta de su cuñado. Al ver a Juana la mujer ríe.

Yo creo que quería ver con qué mujer iba Pedro, porque no me reconoció y pensó mal de él, a lo mejor de mí no, porque ya luego se pusieron a platicar ella y Pedro y él le explicó.

Juana está en su destino, un banco donde debe esperar en la fila de clientes, después de unos minutos es llamada de manera especial pues le repiten varias veces las operaciones a realizar.

Ella observa fijamente a la cajera y le responde una sola vez: *Sí señorita ya sé lo que tengo que hacer, no me lo tiene que explicar tantas veces.*

Aún así Juana no pierde el gesto de amabilidad con quienes establece contacto o comunicación.

Al salir del banco, Juana repite:

Pos yo sí, como dice la India María, tonta tonta pero no tanto, a lo mejor mero no sé hablar bien el español pero sí entiendo lo que la gente me quiere decir, a veces creen que porque nos vestimos así o hablamos purépecha no sabemos o estamos tontos pero no, yo bien que me doy cuenta cuando alguien no dice la verdad y mero me quieren engañar.

Hay veces que hasta me río porque la gente se me queda viendo y no se dan cuenta que les pongo bien atención a todo lo que dicen y hacen.

Antes de regresar a su casa, aprovecha para pasear por las calles de la ciudad, principalmente por las tiendas de zapatos, donde acostumbra ir para llevar a sus hijas algún par de moda y de novedad en la comunidad donde vive.

A mí me gusta tener a mis hijos cambiados y me gusta que traigan lo nuevo, para eso trabajo, les compro zapatos, faldas y cuando voy a vender a Morelia y me gana un dinerito, compro una telita, hilos o lo que vea para luego hacer algún rebozo o lo que se me ocurra.

Uno de los lugares obligados de visita para ella, son las oficinas de la delegación turística regional, donde está su titular, Silvia Huanosto, quien la recibe casi de inmediato y sólo unos minutos.

Juana: *Hola, ¿Cómo está?*

Silvia: *Bien, Juanita, pasa y siéntate, ¿Qué se te ofrece?*

Juana: *Nada, vine a dejar lo del préstamo al banco, a penas voy a la mitad y es un deudo que ya quiero acabar de pagar.*

Silvia: *Qué bien Juanita, ya verá que si le sigue echando ganas le va a ir muy bien.*

Juana: *Y ¿Cómo va lo de las cocinas? A mí ya me fue a ver una señorita que me hizo muchas preguntas.*

Silvia: *Pues ahí va Juanita, esperemos que nos aprueben el presupuesto para seguir con los trámites, todavía no sabemos qué vaya a pasar, pero ya le dije que*

le voy a llamar cuando haya más avances, mientras siga trabajando con lo de su comida.

Juana: Yo le pregunto porque usted me dijo que el siguiente mes ya iba a estar terminada la fonda tradicional, para que yo pudiera vender porque ya no me han ido a ver más y no la han empezado.

Silvia: Pues sí pero ya no sabemos bien, lo teníamos planeado así pero depende del dinero que nos den, no nada más de nosotros.

Juana: Está bien, esperemos que ya pronto se hagan las cocinas, voy a seguir trabajando porque me fueron a buscar para hacer y vender una comida.

Me acuerdo que pedí el préstamo porque me iban a ayudar con la otra parte del dinero y mero Silvia ya ni me dice nada de esa ayuda y yo no le quiero preguntar, no se vaya a enojar.

No importa porque yo sé que ese terreno de todas formas me va a servir, porque sé trabajar y no me voy a esperar cruzada de brazos a ver si mero me ayudan o no. Todavía tengo fuerzas para estar trabajando y sigo pensando que la fonda sí me lo van a hacer, aunque se tarden yo espero.

El recinto obligado, por convicción, es La Huatápera, monumento arquitectónico donde Juana acude y lleva flores en cada salida a Uruapan, desde

su adolescencia.

Juana llega a Angahuan y con ella la noche, les lleva a sus hijas la ropa nueva y se va a la plaza a comprar un atole de grano, de los anunciados por altavoces como si fueran cantos en purépecha.



Plaza principal de Santiago Angahuan.

En un vaso, los granos en una mezcla espesa y verde, son preparados con limón, sal y chile en polvo.

Con su antojo en mano, Juana camina mirando al suelo, mojado por la lluvia; pensativa y con la vista fija, por momentos es distraída por el saludo de algún vecino, pero enseguida vuelve a su estado de reflexión. De repente se detiene y no responde a los llamados por su nombre 'Juanita, Juanita' y cuando se sorprende casi ausente, suelta una carcajada y regresa a la plática de la gente a su alrededor.

Es que me acordé de algo que me pasó hoy que fui a Uruapan, de que me vieron mis vecinas bajar de la camioneta de Pedro y por eso me quedé pensando.

Cuando empecé a trabajar, la gente me decía que yo andaba en malos pasos, que andaba de loca, porque me traían los taxis y pues manejaban hombres y no eran de la comunidad.

Una vez me invitaron a vender a México, a mí y a otras señoras de otros pueblos y en esos días vino una tía de mi esposo a la que yo le caía mal y vino a decirles a mis hijos que yo andaba con señores y por ellos yo había echado colado a mi casa. Yo nomás le respondía que también le echara ganas, igualito que yo, que se fuera con señores para hacer algo como yo.

La gente no sabe el trabajo que me ha costado todo lo que he hecho. Antes a mi hijo, José, le daba pena que yo vendiera porque la gente hablaba mal de mí y luego por eso yo en veces no aguantaba las críticas y lloraba porque me decían que andaba de loca y no es cierto, yo me iba a vender mis rebozos, pero eso sí, nunca lloré frente a mis hijos, no quiero que me vean así.

En ocasiones Juana busca un motivo para explicar el pensar de la gente hacia ella, la amabilidad es un gesto con el que creció pues su padre fue guía de turistas, por el volcán Parícutín y cuando Juana habla de las críticas a su persona por ser amable al tratar a la gente, recuerda las visitas diarias de turistas a su casa.

Vivíamos cerca de la carretera donde pasaban los camiones y una vez mi papá me dijo que me pusiera igual en la carretera y sobre un palo me puso un letrero que decía "Guía de turista", así nomás decía porque antes yo no sabía leer

ni escribir y entonces mi papá nomás me puso una tablita para avisar que los turistas ahí podían preguntar para ir al volcán.

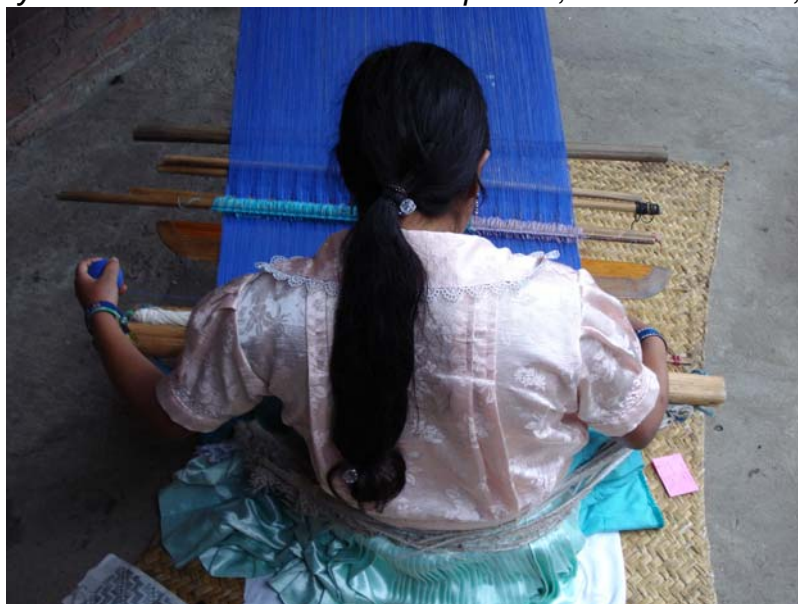
Mi papá abría la puerta de mi casa y llegaba con unas personas y decía 'mira vinieron unos turistas y tienen hambre' y mi mamá le decía 'pues a mí qué me importa' y entonces mi papá iba conmigo 'oye tú hija no puedes hacer un cafecito para que los turistas no anden con las panzas vacías' y yo sí lo hacía.

Me levantaba y barría poquito, buscaba una mesita para acomodarles como podía, como éramos muy marginados, no teníamos dinero suficiente para la comida de nosotros, entonces yo tocaba las puertas pidiéndoles fiado carne, masa, chiles, tomate para hacer una salsa, un huevo, una manteca algo así, y ya entonces de carrera andaba pidiendo fiado.

Y ya así le hacíamos: juntaba ahí algo para la comida, las vecinas me prestaban dinero para comprar lo que faltaba y ya con eso lo compraba y luego hacía la comida, con una salsa de molcajete con un huevo o con poquita carne. Los turistas bien contentos que iban y le pagaban a mi papá.

Mi mamá se enojaba mucho y decía 'qué andan queriendo comer por aquí, porqué no comen en su casa, para qué traen tanta molestia' y luego nos decían '¿Me da permiso de pasar a su baño, señora?' y ella no contestaba porque siempre estaba enojada y yo les decía a las turistas 'sí pásele, ahí es sencillo, pero pase' como yo no sabía hablar español pues con señas les decía sí pasen pasen y ya pues así empecé a trabajar.

Mientras Juana recuerda parte de su vida, se hace cada vez más tarde y al llegar a su casa, Adela se levanta



Adela, hija de Juana Bravo hace un rebozo con el telar de cintura.

del piso, donde estaba hincada, y se quita el telar de cintura para descansar.

Lleva más de 15 días con un rebozo, aún le falta la mitad, pero ya es toda una artesana, igual que su madre.

3.4 Parangua mediática

Juana dedica varias horas a ordenar sus estambres en el mismo cuarto donde desgrana las mazorcas. Puede pasar la mitad del día sin darse cuenta del paso del tiempo. Sentada en el suelo enrolla sus hilos de colores para después utilizarlos en el telar. Con la mirada entre las diferentes madejas, escoge algunas y las acomoda en otro lado. Esta es la única forma de encontrarla con tranquilidad, en un solo lugar.

Esto es un vicio, me gusta mucho, platico con mis hilos y digo ´este con este y este otro con aquel´, platico con ellos y los combino, estando así nada me preocupa.

Con las mazorcas digo cuál está buena para korundas, esta otra es para



tortillas y aquellas para la atapakua, entonces así las voy separando y digo para qué me sirve cada una y así se me pasa el tiempo.

A veces me preguntan porqué ando por todos lados para llevar mi comida y les digo que me gusta

Juana Bravo con sus pequeños ayudantes en el cuarto exclusivo donde desgrana nixtamal.

mucho cocinar porque mientras lo estoy haciendo me salen ideas y luego me acuerdo de guisos que hacía mi mamá o mi abuelita y luego les digo a mis hijas que hagamos lo que se me ocurre o hace mucho no comemos.

Dos vecinos de Juana, de no menos de 12 años, le ayudan a desgranar, pues tiene un cuarto de su casa exclusivamente para almacenar el nixtamal y cuando la acompañan, ella les invita de comer y les platica las anécdotas de sus abuelitos, de cuando hizo erupción el volcán Parícutín.

Ellos me contaban que era muy triste cuando nació el volcán y que duró nueve años cayendo ceniza y tierra hasta acá y que también duró muchos años temblando, después de eso se vinieron unos animales que brincaban, no sé cómo se llaman esos animales, chiquitos, negros y que se pasaron para acá.

Mi otra abuelita me contaba que vinieron los soldados que venían con caballos y que se robaban a las muchachas, que eran cristeros y mis abuelitas eran solteras cuando pasaron con su carabina en la mano y entraban en el pueblo y agarraban a quien pudiera y mi abuelita me decía que ella vivía en el cerro así sin casa, sin comida por el mismo miedo.

Ora ya es un poquito más diferente porque dormimos a gusto, comemos lo que se nos antoja, ya hay dinero, ya tenemos el maíz para comer, ya tenemos frijolitos que comer porque los sembramos y los cosechamos. Ya hay más escuelas, más educación, más respeto al mismo tiempo.

En ese tiempo había también mucho respeto cuando yo me crecí, no nos dejaban hablar con los novios, no salíamos con ellos, aunque alguien tuviera, no había permiso de mamá, se platicaban a escondidas y cuando se veía a un tío o una tía por ahí pues luego luego se corría el muchacho y la muchacha se iba en otro lado.

Por momentos los niños ayudantes se quedan quietos, observan a Juana y se voltean a ver; entienden las palabras de la mujer, dichas en español y platican entre ellos en su lengua materna, la única que hablan: el purépecha. Juana se ríe con ellos pero no deja de contarles, hincada ante los cientos de mazorcas y con sus manos en una tabla con aros utilizada para desgranar, la tenue luz deja entrever las expresiones de la mujer, a la mitad de la cara.

Con esa imagen Juana es reconocida para ser expuesta en fotografías de periódicos, libros, revistas o carteles. A ella han ido personas de varios medios de comunicación y como parte de la experiencia, siempre cuenta su participación en los encuentros de cocina tradicional.

En estos eventos siempre ha estado en los primeros lugares.

La primera vez que fui, era el Primer Encuentro en Uruapan para las cocinas tradicionales y pos yo como no sabía qué era ni qué se trataba, yo dije que sí. Mi interés nomás era para trabajar y de repente ahí me gané una despensa y un dinerito que me regalaron, fueron mil pesos, que era un premio y yo ya contenta me vine y gané por participar en el primer encuentro.

Dentro del Tercer Encuentro, su puesto fue el más visitado y el ganador por ser el mejor adornado.

Yo creo que nos quieren mucho. Porque para todo nos escogían, mi hija fue llevada para hablar enfrente de toda la gente, le dijeron que le iban a dar un papel para escribir lo que pensaba del evento y para decirlo frente a todos. Mero había mucha gente importante, según lo que me decía Silvia Huanosto y eso me hacía ponerme muy contenta y echarle más ganas para vender más.

Mi hija también iba a recoger los reconocimientos en mi nombre porque yo me quedaba atendiendo a la gente que se me juntaba para pedirme las tortillas de dos colores, fue lo que más vendí.

A partir de esas premiaciones, Juana es buscada por todo tipo de especialistas, desde la cocina, hasta la artesanía; autoridades, escritores y periodistas.

A eso se debe la facilidad de respuesta de esta mujer y la forma de guiar la plática. A la primera pregunta, cuenta parte de su vida y lo hace según el interés de quien pregunta, pero también de acuerdo al orden de acontecimientos y vivencias en su vida.

Colgados en la pared, a la entrada de su casa, Juana exhibe los reconocimientos obtenidos a lo largo del tiempo trabajando como artesana y cocinera.

A estos logros se suman los primeros lugares en diversos concursos. 16 son los reconocimientos que tiene enmarcados y exhibidos, en todos está escrito el nombre de Juana Bravo, seguido de leyendas de orgullo para su localidad.

No sólo guarda diplomas de participación, en otros cuadros hay notas de periódicos donde aparece ella tanto en fotografías como en el contenido de la información.

Alrededor de la pared de diplomas, hay mazorcas secas como adorno y en las otras paredes tiene petates de formas circulares y rectangulares. Sobre las mesas, en el solar, tiene rebozos exhibidos, algunos hechos por Adela, su hija y otros por Juana.

Cuando me quedé yo de viuda, me quedé lavando la ropa ajena y hacía rebozos, me pagaba muy poquito la gente.

En hacer un rebozo me tardaba como 15 días y me pagaban como 15 o 20 pesos y no me iba bien. Era un sufrimiento muy pesado y luego cuando era tiempo de la cosecha venían y me decían “¿No me vas a ayudar a hacer tortillas?” y me pagaban con algunas mazorcas; entonces yo las fui juntando, las cuidé mucho y luego me iba a pepenar para sacar mi maíz y me acostumbré a tener siempre maíz.

Por eso es que tengo así mi casa, con adornos porque me gusta recordar el trabajo que me costó mantener a mis hijos y lograr todo lo que tengo.

Cuando es visitada por gente interesada en su trabajo, Juana la recibe de manera cordial y al ser cuestionada sobre su labor es notorio su dominio para dar cierta información.

A lo largo de su vida ha sido entrevistada para todo tipo de objetivos, desde generar información, hasta la conformación de un expediente para proyectos gubernamentales e incluso por mismas autoridades como parte de las visitas a mujeres indígenas.

Una vez vino el Doctor Genovevo Figueroa, con su esposa y no teníamos nada para ofrecerles porque vinieron de sorpresa, entonces yo tenía unos quelites y los lavé bien; se los di en caldo con cebolla y les gustó mucho. Cuando acabó de comérselos, mero se le venía el agua de la nariz y le hacía así como si fuera a

Adela, hija de Juana Bravo en su cocina, preparando el desayuno.

estornudar. Ya luego que me lo encuentro en las muestras, me dice: “¿Ahora no me trajiste de ese quelite que tanto me gustó?”

Una de las partes preferidas y más repetidas por Juana para ser fotografiada o incluso entrevistada es cuando



acomoda la leña para encender la lumbre sobre tres piedras, conocidas como *paranguas*. Sobre ellas, el comal donde se terminan de hacer las tortillas moldeadas a mano.

Con la artesanía también ha ganado lugares importantes en diversas publicaciones de la Secretaría de Turismo. La pose favorita es cuando trabaja en el telar de cintura; imagen acompañada, casi siempre, de la anécdota del aprendizaje de este tipo de artesanía.

Ya aprendí a hacer rebozos cuando tenía como 15 años y como mi mamá no quería enseñar, fui con una tía y ella me dijo ‘yo te voy a preparar el telar y tú tienes que ir viendo cómo se hace, ve a tu mamá cómo lo hace y tú lo vas a seguir trabajando’.

Yo me agarré mi telar, me fui al campo con unas amigas y dijimos vamos a aprender, solitas nos vamos a enseñar y empezamos a enseñarnos entre nosotras, una me decía “así esta bien” otra me decía “no, así no” y así solitas poquito a poquito.

Ya después cuando me enseñé, empecé a hacer colchas, rebozos, manteles, gabanés, todo me enseñé solita ya para cuando tenía 18 años.

Esa es una de las experiencias más contadas por Juana en cada visita y aunque no tenga obligación de decirlo, lo hace. El trato que ella da a los interesados en sus actividades logra atraer más la atención de quienes se dedican a invitar a eventos o realizar trabajos especiales sobre los indígenas.

Luego ya me vino a invitar más gente preguntándome cosas pero yo no entendía de qué se trataba hasta que un día vino un señor que se llama Roberto o Humberto, no sé cómo es que se llama que son de los que hacen libros y me hizo muchas preguntas y nos tomaban fotos a mi hija y a mí y escribían mientras hablábamos.

Con eso que nos preguntó ese señor, ya luego salió un libro de la comida tradicional y entonces me dijo:

- ¿No te gustaría ir al norte o al otro lado?

- No, yo tengo miedo porque aquí tengo mi parcela, tengo mis puercos y otras cosas – le dije

- Sí vas a ir- al último me dijo- venimos a invitarte, por eso te hacemos tantas preguntas y por eso te venimos a entrevistar para que vayas a París, Francia

Esta invitación fue hecha en septiembre de 2005.

3.5 “Viaje con pasaporte redondo”

Francia está muy bonito, me gustó mucho, me pasearon y me trataron bien. No me burlaron por mi vestimenta, no me burlaron cómo hablo, y así una parte me pasé tranquila y otra con tristeza porque como tengo un hijo en Estados Unidos yo sentía que lo encontraba por ahí: ‘a lo mejor por aquí anda o a lo mejor este es mi hijo’ y yo veía parejas que iban ahí caminando y me acordaba y decía ‘ojalá algún día me lo encuentre por aquí, con esa duda que busco a mi hijo.

Juana no fue la única mujer indígena presente en la invitación a salir a otro país, habían mujeres de otros Estados, con quienes Juana dice platicaban

mientras tenían tiempo libre y ella aprovechaba para desahogarse y hablar de sus hijos.

Mi hijo, el más grande, se fue pa' Estados Unidos porque dijo 'ya no hay quién nos mantenga, estamos con las manos vacías' y se fue antes de que cumpliera los 17 años y me dijo que me iba a mandar dinero para poder sembrar porque las dos parcelas que teníamos para sembrar estaban empeñadas. Ya con lo que me mandó pude recuperar mis terrenos y con lo que pudimos conseguir empezamos a sembrar maíz y ya estuvimos más tranquilos.

Mi otra hija se me casó bien chica porque dijo "no pues quién nos va a mantener y dijo 'no pues ya tengo un novio y ya quiero casar' y se fue a los 16 años.

No sólo hace pausa para hablar de sus sentimientos en cuanto a la despedida de sus hijos y su actual vida con quienes aún viven con ella. Por momentos también expresa sus opiniones, gustos o disgustos.

No sé como decirlo pero no me gustó la comida y yo tenía hambre, tenía ganas de comer algo caliente, algo no grasoso, mero no había nada, no había restaurantes, lo que hay nada más pura hamburguesa con café negro, no hay comida mexicana.

Eso fue lo que no me gustó, pero todo lo demás estuvo bien. Las casas están bien bonitas, estuvimos debajo de Torre Efel, estuvimos en el jardín más grande del mundo, bueno, eso me explicaban Silvia Huanosto y el Doctor Genovevo.

Eso fue un encuentro de embajadores y ahí se presentaba la comida para probar una bocadita nada más, un pedazo de korundas, un pedazo de pan, un pedazo de frijol y así con bolillo. Los encuentros fueron casi toda una semana, platicaban los gobernadores, los de la UNESCO, varias personas de México, de Oaxaca, de Morelia, ahí se juntaron todos los restauranteros también ahí platicaban, probaban y preguntaban '¿cómo se hace?'

De su experiencia en este viaje, la mayor parte fue satisfactoria, pero una en especial resultó ser su mayor frustración, pues justo el trabajo a desempeñar, según Juana, no lo pudo hacer bien.

Yo no pude demostrarles bien lo que debe de ser por falta de la cocina, no pude trabajar allá, porque no llevé la masa, el maíz molido, porque me dijeron que la semilla para preparar allá no podía pasar por el aeropuerto y no había dónde prepararla, no había molino, no había nada, bueno a lo mejor sí pero nosotros no los conocemos y ora ya entiendo que sí se aguanta la masa con el hielo.

Ora sí podría llevar el hielo, llevar el cal para demostrarles cuánto es que tiene el valor las tortillas hechas a mano, las korundas y todo eso, pos no sé cómo decirles para que la gente entienda que eran las tortillas más ricas de México y esa, que era la primera vez que fui, no pude demostrarles casi nada, casi no llevé mis cosas, lo que debía llevar.

Durante este viaje el secretario de Turismo de Michoacán fue a dar una cena que consistía en un *churipo* con dos *korundas* como entrada, la intención fue ofrecer un platillo auténtico, no como lo hacen los restauranteros donde ofrecen comida mexicana en otros países, pues en muchos casos hacen falta los ingredientes originales.

Ese evento se hizo como parte de la petición de CONACULTA a la UNESCO para declarar la comida mexicana como Patrimonio de la Humanidad con base en los ocho milenios del consumo de maíz, para lo cual invitaron a tres Estados de la República Mexicana: Puebla, Oaxaca y Michoacán, en representación de México.

Juana Bravo lo recuerda como un viaje, no sólo para conocer, sino para sentirse más cerca de su hijo y además como un reto para mostrar a la comida mexicana como un valor a la altura de la excelencia.

Ojalá que sí me vuelvan a invitar porque ya ahorita tengo un poco más practicado, sabría cómo hacer las tortillas, cómo llevar las korundas, pues se necesita una hielera para que no se vaya a echar a perder porque se aguanta mucho con el hielo.

Ora ya un poquito más comprendo qué es lo que el gobierno trata de hacer entender a la demás gente, qué debería comer la gente para durar más años todavía. Mi mamá ya tiene 80 años y nunca quiso comer nada grasoso, puro quelite, puro huevo de la gallina del patio, con un chile de molcajete

Con todo eso que sé yo voy a ser ahora pues más lista, también para no quedar mal y poder seguir trabajando.

Durante el viaje, Juana fue acompañada por su hija, Adela, quien al paso de los días extrañaba más su lugar de origen, donde tiene amigas y la gente más querida. Fueron tres semanas lejos de sus costumbres.

La salida a Francia fue otro logro de Juana, más gente la visitaba para hacerle preguntas sobre su experiencia como cocinera frente a diplomáticos.

Recuerdo a una señora que me vino a entrevistar, trabaja en un periódico allá en Uruapan, me dijo que ella nunca había visto que por una tortilla se llevaran a alguien a otro país y tan lejos.

Me dijo que era como un viaje redondo porque pues la tortilla es redonda, y sí, el doctor Genovevo Figueroa nos llevó hasta allá para echar tortillas para una como muestra de comida y yo representé a Michoacán.

Estuvimos mi hija y yo allá como tres semanas pero ya nos queríamos regresar porque era bien diferente y no entendíamos nada aunque nos trataron bien.

Otra de las razones para regresar pronto fue personal. Todos los sábados Juana recibe una llamada de su novio, quien vive en Estados Unidos. No recuerda bien cuánto tiempo tiene su relación y tampoco ha podido decírselo a sus hijos.

Ella no acostumbra avisar sobre sus actividades ni sobre sus salidas de la comunidad, por lo cual su ausencia durante tres sábados le preocupaba un poco, principalmente por su novio.

Juana considera de suerte ser seleccionada de entre tantas mujeres, no sólo en Angahuan, sino en todo Michoacán, pues una de las dificultades, para Juana, siempre fue la falta de estudios.

Mi padre nunca me dejó para ir a la escuela, nunca fui a clases, primer grado nada más. Cuando me inscribieron en la escuela, luego me decían 'pues vas como niñera o a hacer el pan o a ayudar a una persona', nunca pude cumplir mi estudio para ir de lunes a viernes, nada más iba los lunes a veces o los martes.

No había nadie que me dijera 'apúrate o vete a la escuela', no pues, yo seguí ayudando a la gente.

Tras el viaje a Francia, las visitas de los funcionarios a la casa de Juana Bravo eran constantes, llegaban incluso a probar el vino que ella les trajo de aquel país. La visita más memorable fue cuando le dijeron:

Felicidades porque te van a hacer una cocina, te ganaste una cocina, porque no solamente fuiste a representar a Michoacán, fuiste a representar a México

A partir de ahí, llegaban a su casa ingenieros y gente de la empresa privada contratada para aplicar un cuestionario socioeconómico.

Vinieron a medir el terreno, vinieron para ver el presupuesto del material que va a llevar, ya vino mucha gente a preguntarme y yo en veces me pienso, ¿será cierto o no?

Me apuré para entregar los papeles de requisitos, las firmas de donde muchos vecinos de mi pueblo aceptan que se haga la cocina, también la lista de precios de comida: desayuno, comida y cena, papeles para decir que el terreno es mío, para ahí hacer la cocina y luego me daban una lista muy grande de requisitos que tengo que cumplir.

Juana trató de cumplir con todos los requerido. Pese a que a tres meses del cambio de administración, no se había concluido nada y la construcción de las cocinas tradicionales no tenían resultado.

Para conseguir el dinero fui a pedir prestado allá en el Banorte y estoy pagando muy caro el interés pero yo le dije ´pos no importa voy pagando poco a poquito´ orita estoy con muchas deudas.

Aunque Juana refleje incertidumbre en cuanto al destino del proyecto, confía en la realización de la cocina, para la cual cada mes paga seis mil pesos para cubrir el préstamo del banco, ubicado en el centro de Uruapan.

No creo que me dejen así porque ya compré el terreno y ya le dije a Silvia que ya tengo casi todos los requisitos.

Tal vez pues así tuvo que ser, porque además eso yo lo leí en mi signo zodiacal, que así iba a ser, luego lo leo en las revistas cuando paso por Uruapan o en veces lo veo en el tele, así me pasó cuando lo del proyecto de las cocineras; en el tele oía que me decían “usted aguántese aguántese porque sí le va a ir muy

bien”, me dijo en el tele, y yo espero que sí se haga lo de la cocina, ¿verdad?, porque no nos están engañando, sí se va a hacer, ¿verdad?.

3.6 La futura gran fiesta

Tres días antes del Domingo de Ramos, Juana empieza a preparar el nixtamal para tres comidas. Uno para las tortillas, otro para *atapakua* y uno más para *korundas*.

Sin dormir, hincada y con la misma postura durante horas, ella se apresura a acomodar algunas ollas sobre las *paranguas*. En ocasiones especiales improvisa tres fogones más fuera de su casa para no encerrar su cocina con el humo de la leña.

Lo más difícil es organizar el tiempo para preparar los platillos encargados, pues además la comida debe conservar el toque de frescura al ser ofrecido a los compradores.

Las llamadas recurrentes de la delegación turística de Uruapan, recuerdan a Juana la cercanía del evento y a pesar de tener 10 años de participar en la muestra gastronómica de Domingo de Ramos, aún no calcula el tiempo del guiso pues cada año cocina algo diferente.

Compró canastos de los más grandes para guardar las *korundas* y ollas para el maíz molido con chile, mientras sigue con el *churipo* y el nixtamal para las tortillas de dos colores.

Adela, su hija y persona de mayor ayuda en el trabajo, a la par de terminar un rebozo, colabora en la cocina con varios detalles, mientras elige la ropa que utilizarán los tres días de la muestra en el centro de Uruapan.

Faldas de telas satinadas, colores vistosos y pliegues perfectos; mandiles de figuras, blusas bordadas y largas trenzas es el atuendo para lucir frente a gente de todas partes del Estado y del país.

Aunque su cocina está ocupada por trastes, verdura, maíz y otros ingredientes, Juana cuida del orden, pues es el lugar de mayor limpieza, donde

Juana Bravo eligiendo ropa para una muestra gastronómica.

además guarda las ganas de un día celebrar la boda de alguno de sus hijos. Lo cual refleja en la cantidad de platos, vasos, cucharones y ollas, ordenados por tamaños e incluso colores, sobre un mueble de madera que abarca toda una pared.



Cuando salgo a algún lado a vender, siempre compro platos y de todo para ir guardándolos para cuando uno de mis hijos se case, así voy haciendo preparativos desde ahorita, por eso es que tengo tantos trastes, sé que algún día los voy a ocupar todos.

Llegó el día. Para el Tianguis Artesanal de 2008 en la plaza principal de Uruapan, se instalan grandes carpas blancas sostenidas por tubos donde artesanos acomodan parte de su material para exhibirlo.

Los participantes portan una acreditación como expositores. Alrededor los autos comienzan a llenar las calles y los espacios de estacionamientos. Las mujeres con rebozos en las cabezas se sientan a los pies de la Iglesia, ofreciendo ramos con diferentes decoraciones para quienes entran a misa a bendecirlos.

Algunos desde horas antes del amanecer comienzan a acomodarse en algún espacio para estar a tiempo.

Juana sólo durmió dos horas pues no podía dejar la comida sin vigilancia, hacía falta cocer algunos ingredientes como el repollo y eso se debe hacer poco antes de servirse.

Minutos antes de salir, se baña, se arregla y se prepara para irse en una camioneta que la transporta hasta su destino.

Son las 8:30 de la mañana y en la Plaza de la Ranita, en el centro de Uruapan, ya hay varias cocineras en sus puestos, echando tortillas y acomodando mesas y sillas.

Juana camina media calle con las ollas y utensilios necesarios, entre ellos tabiques para formar la *parangua*, con el fin de dar una imagen más casera.

Al llegar, los organizadores proveen de materiales de cocina a los participantes, para atender a los primeros compradores, quienes se inclinan por atoles y *chapatas*.

Juana enciende los primeros pedazos de leña y echa las tortillas de dos colores, motivo de atracción de quienes caminan por la plaza de forma semicircular.

Son más de las tres de la tarde y a los puestos de comida llega gente de las calles cercanas a la plaza, familias enteras intentan cruzar el pasaje de comida y el espacio reducido no permite el libre paso.

Los olores se confunden: entre el pozole de frijol, la *atapakua*, las *korundas*, los *uchepos*, quesadillas, atoles y aguas de sabores, las más buscadas por la gente recién llegada del tianguis artesanal y de la presentación del Concurso de Indumentaria Tradicional, realizado en la Huatápera con cientos de personas atentas acomodadas en sillas bajo una tela donde los rayos del sol se sienten con mayor intensidad.

Juana, en un pequeño espacio acomoda sus comales en la orilla de una jardinera y abre paso a las mesas cubiertas por manteles blancos para comenzar a servir a los primeros consumidores.

El plato de *churipo* con tres *korundas* lo vende en 15 pesos y por el mismo precio ofrece el platillo de *atapakua* con tortillas echas a mano.

Por momentos su labor es interrumpida por personas de la Secretaría de Turismo, quienes se acercan a preguntar costos y para saber si hace falta algo.

En el segundo día de la muestra gastronómica Juana termina de vender la comida antes del tiempo estipulado, en todo el día no probó alimento, sólo algunos pedazos de tortilla o un poco de carne de res, como parte de la manera de “dar el visto bueno” a lo servido.

Hace rato Silvia Huanosto me dijo que me fuera preparando para hacer más comida para la siguiente semana, porque esto va a durar 15 días pero la verdad es que ahora sí ya estoy cansada.

Todos estos días he estado casi sin dormir y tengo que preparar, junto con mi hija, ollas muy grandes para esto, y como son tres días seguidos, donde también estamos aquí sirviendo, ya no quisiera venir la próxima semana.

Su malestar no se debe a las horas intensas de trabajo, pues Juana agradece la oportunidad de obtener más dinero por esta labor, la principal razón son los dolores de las piernas al estar hincada y levantarse enseguida.

A veces siento que el corazón me late muy fuerte y rápido y como que me falta aire cuando respiro, es por eso que a veces hasta me da miedo y mero no tengo tiempo de ir con un doctor, yo creo que ya se me pasará.

Después de casi cuatro horas de atender a la gente, Juana y Adela, su hija, apenas tienen tiempo de sentarse un momento y comprar algo de comida a alguna compañera.

No tienen mucho tiempo para platicar entre ellas, pues mientras una cuida de sus pertenencias, la otra va lavar trastes o por otro tipo de materiales.

Cuando Adela regresa de alguno de esos *mandados*, Juana camina cuatro cuadras para llegar al recinto conocido como la Fábrica de San Pedro, donde se pusieron en venta trabajos artesanales, a la par de exhibirlos al público en general, donde Juana participó con rebozos y colchas.

En el camino y sin la presencia de sus hijos, aprovecha para hablar de sus asuntos personales, lo cual también es parte de los motivos de su desánimo de los últimos días.

Ya van dos sábados que no me habla mi novio de Estados Unidos, yo no sé si ya no me quiera o no le guste que yo trabaje, aunque él no tiene porqué decidir qué debo hacer.

Ya les hablé a mis hijas de él y me apoyan; Adela me dice que sí me junte con él para cuando regrese. Al que no le he dicho nada es a José porque no sé si se vaya a enojar. Eso ya lo veré si mi novio se regresa del otro lado.

Al regresar con su hija, le lleva gelatinas y galletas y al mismo tiempo le pregunta si no ha visto a Silvia Huanosto o al Doctor Genovevo Figueroa, secretario de Turismo, quienes estuvieron presentes durante la mayor parte del evento.

Adela: No mamá, ya no los vi, hace rato estaban caminando por la esquina pero ya no se metieron para acá porque todavía había mucha gente.

Juana: Si llegas a ver a Silvia, me dices para preguntarle mero qué ha pasado con lo de la cocina.

Adela: Sí, está bien, tú estate tranquila, ya te dijimos que de todas formas vamos a hacer algo en ese terreno.

Juana: Es que hace rato vino uno de los ingenieros y me dijo que el proyecto seguía y que les diéramos tiempo.

El apoyo que Juana recibe de sus hijos, no sólo es en cuestión personal, también en la parte del trabajo le aseguran estar con ella.

Mi hijo José ya me dijo que yo no preocupara porque el terreno ya es de nosotros y si no nos ayudan, de todos modos vamos a poner una fonda, donde mi hija me va a ayudar a cocinar y a vender.

Lo que más siento bonito es que mi hijo ya no se avergüenza de mí porque vendo, antes sí le daba pena porque la demás gente hablaba, pero se cansaron de criticarme. Ya vieron que sí trabajo y es bueno lo que hago.

Desde enero Juana no ha recibido llamadas de las autoridades para hablarle de la construcción de la fonda tradicional en el terreno que aún no termina de pagar, pues le falta un año.

Sigue con la idea de tener un negocio propio y ya no alquilar su tiempo y trabajo en diferentes muestras, fuera de su comunidad. Las predicciones en su signo zodiacal se lo repiten a diario y ante la incertidumbre de ser apoyada por la Secretaría de Turismo, Juana siempre responde con seguridad:

Yo espero que de todas formas me hagan la cocina, porque así me lo dijeron y yo creo en ellos, aunque se tarden más tiempo, yo sé que voy a tener mi cocina con o sin ayuda.

La tarde termina y con ella el evento. Juana espera la camioneta que la transportará a Angahuan, donde la espera el resto de sus hijos, un rebozo por terminar y nixtamal por pelar.

Aún no tiene planes de atender su salud con algún médico, tampoco planes de boda o unión con su novio. El único plan persistente es seguir trabajando para terminar de pagar el terreno cerca del volcán, donde ya está pensando irse a vivir, también sigue con la idea de la inauguración de su propia cocina tradicional y cuando ese momento llegue, pretende hacer una gran fiesta.

Para Juana lo más importante son las ganas y las oportunidades para trabajar, sin importar los avances o el término de *Cocineras Tradicionales*, pues este proyecto le sirvió para darse a conocer entre autoridades y gente que busca cocineras para cualquier evento.

A ella le quedaron experiencias únicas, como salir de su país, en reconocimiento a su trabajo; pero también sabe en qué momento puede servir como un apoyo para reforzar la versión manejada por las autoridades.

Cada vez se ve más lejana la construcción de las fondas tradicionales y entre más pasa el tiempo, Juana está segura de tener algún día su propia cocina para ya no salir de su pueblo a trabajar en otros lados.

Ella no pierde la esperanza y aún cree en la palabra de las autoridades, aunque el discurso de éstas indique una versión distinta a la que tiene esta mujer purépecha a través de sus experiencias.

En su caso, como en el de Genoveva Alejo, se pretendió dar una pauta para acercar al lector con la realidad desde el punto de vista de quienes lo trabajan y no sólo mediante las opiniones e información de las autoridades, para no dejarlo en una versión oficial.

Reflexiones finales

Los proyectos sociales impulsados por las dependencias gubernamentales no siempre se realizan mediante actividades donde contemplen todos los aspectos determinantes del tipo de sociedad que pretenden incluir en dichos “programas de apoyo”.

Este hecho no se puede confirmar sólo mediante cifras señaladas o mostradas por las autoridades gubernamentales, así no se logra una revisión concreta de la problemática que ocasiona la ineficaz aplicación de inversión de presupuesto.

La importancia de dar voz a los testimonios es justamente exponer la realidad de cada una de las mujeres que retomé para este relato, aunque en este caso se trate sólo de dos historias.

De esa forma pude entender y comparar un tanto los datos e información de la dependencia gubernamental y lo que saben sus participantes, pues queda claro que al impulsar un proyecto es necesario comunicar los mismos objetivos e intereses de implementación a cada una de las personas que se piensa incluir, pues no se trata de adelantar un hecho sin tener certeza de que ocurrirá.

Mediante este relato pretendí que el lector conociera, además, parte de la vida y entorno de dos mujeres, también va implícito el interés de mostrar que existen grandes diferencias entre la información que tienen cada una de las dos participantes, así como el cambio de planes a partir de la información que reciben.

En cuanto al trabajo de la dependencia gubernamental de Michoacán, desde el principio hubo una falta de un diagnóstico real respecto a los lugares que se tomaron en cuenta para implementar este tipo de proyectos y a las personas que se les asigna la selección de cocineras

Un elemento determinante consiste en entablar una comunicación directa y desinteresada entre la Secretaría de Turismo de Michoacán y las cocineras, para que los eventos o resultados que se vayan obteniendo se den a conocer de forma oportuna y darle paso a avances en materia de beneficios.

El contacto con las dos mujeres, protagonistas de este relato y con los paisajes de Michoacán ofrecen una posibilidad de mantener presente la realidad que, en este caso tiene nombre de Genoveva y Juana, pero se repite constantemente.

En *Cocineras Tradicionales* quise mostrar no sólo cómo se aplican los proyectos gubernamentales, desde la mirada de los destinatarios, sino también la cuestión más personal de quienes intervienen, pues de no ser así habría caído en el mismo desconocimiento demostrado por las autoridades

Así como fui testigo de pláticas, entre habitantes, en las plazas de Carapan y Angahuan, también lo fui para dar rienda suelta a las opiniones de dos indígenas acerca de sus planes, experiencias, no sólo laborales, pues en varias ocasiones asociaban sus expresiones a sentimientos personales.

Gente de pueblos donde su información histórica es aún parte de los curatos de las Iglesias, donde aún se corre el rumor cuando algún extraño llega o se interesa por su comunidad y enseguida ofrecen ayuda, donde aún se puede pensar mal de algún vecino pero no de un visitante.

Este trabajo es una forma de agradecimiento a la confianza no sólo de Juana y de Genoveva, también de sus familias y vecinos y de igual forma a otras mujeres, cocineras tradicionales, quienes al mismo tiempo son testigos y parte de este relato.

En cuanto al trabajo periodístico como tal, hice uso de varias técnicas de recopilación de información para dar un contexto adecuado al trabajo en cuestión es por eso que, primero se recurrió a la observación la cual realicé no de una forma tan sistemática pues debió estar abierta a cambios o hechos sociales que se fueron presentando.

La realización de entrevistas fue la técnica de recopilación de mayor importancia, pues fue el vínculo con las mujeres protagonistas para obtener datos personales, laborales y de convivencia en el lugar donde viven.

La utilización de fuentes documentales fueron otro elemento necesario para tener un acercamiento en cuestión teórica a la situación actual en que viven los indígenas y, en este caso, las de gran ayuda fueron notas de periódicos, así como

libros editados por el mismo gobierno de Michoacán, con el fin de obtener una perspectiva de cómo es tratado el tema de los indígenas, en cuestión gastronómica, desde la visión de las autoridades.

Con dichas fuentes consultadas y con la información obtenida, el siguiente paso fue traducirla en el presente relato periodístico, el cual es el discurso presentado al lector.

Mediante la recreación de diálogos o situaciones específicas, tuve la intención de acercar al lector a la realidad que viven las mujeres participantes del proyecto *Cocineras Tradicionales*, además de mantener intacta la forma de expresarse de estas dos mujeres.

Llevé a tercera persona las descripciones de ellas mismas o de los lugares donde ellas pasan a diario, esto con el fin de manejar otro tipo de lenguaje y recursos literarios, pero sin dejar de lado que dichas descripciones son producto de una visión personal, de hechos de los que fui testigo.

La idea de presentar esta situación como un relato donde la palabra es cedida a las protagonistas del mismo, tanto en el presente discurso como en la historia real, es precisamente dar su versión y expectativas acerca de su participación en *Cocineras Tradicionales*, para dar pie a una reflexión sobre los proyectos impulsados por el gobierno, en este caso de Michoacán.

De forma personal pude notar la inconsistencia de este proyecto, la cual se dio desde el inicio pues no se tuvo un diagnóstico para definir el perfil de cada participante.

Otro hecho es que aún se mantiene la incertidumbre de la realización de las cocinas previstas, pues se maneja información diferente en los dos casos expuestos.

Por un lado, en el caso de la primera mujer, Genoveva, ella ha hecho llamadas a las oficinas de la Secretaría de Turismo y le han dicho que el proyecto no sigue en pie y eso ya logra un cambio total en la experiencia vivida meses antes.

En el caso de Juana, en el tercer capítulo, el hecho es totalmente diferente pues ella, además de ser una mujer dedica a la cocina, además de la artesanía, su

experiencia en este ámbito no se reduce a las decisiones de la Sectur, pues además de que sigue en pie la propuesta de hacer una cocina en otro lado que no es su casa, de cualquier forma sigue con sus planes de hacer este negocio, al cual piensa dedicarse la mayor parte del tiempo.

Dichas acciones de la Secretaría de Turismo perfectamente pudieron ser justificadas con un cambio de gobierno. En un principio esa fue la razón para decir que no hubo tiempo de cumplir con los objetivos.

Sin embargo, hasta el momento la entrada de Leonel Godoy como gobernador del Estado, no cambió el directorio, en cuanto a la Secretaría de Turismo se refiere y eso ya no podrá ser obstáculo para cumplir lo estipulado.

La principal razón de dichas inconsistencias es la forma en que fue manejada la información entre las participantes pues se dio por hecho la creación de unas cocinas, de las cuales, hasta el momento no existe ninguna, no al menos de las contempladas en *Cocineras Tradicionales*, como proyecto derivado de los Encuentros de Cocina Tradicional.

Entre las descripciones de los lugares, gestos u otras situaciones, también se incluye parte de las narraciones de las protagonistas del relato, esto apegado a las declaraciones o anécdotas contadas por ellas mismas.

Algunos de los nombres de origen purépecha son respetados, también, de acuerdo a documentos de la entidad, tanto independientes como creados por el mismo gobierno de Michoacán.

Finalmente como relato periodístico tuve la intención de cumplir, también con características de búsqueda de información, una presentación amena del hecho, así como un lenguaje claro y preciso, con el objetivo de mostrar que mediante un trabajo de esta índole se puede llegar al interés del lector, así como al entendimiento sin presentarlo de forma estrictamente apegada a las viejas formas de hacer periodismo.

Fuentes de información

Bibliografía

- Aguilar, Ortiz, Guadalupe, Carapan. Ir escribiendo, Zamora, Michoacán, 1997.
- Álvarez, Constantino, Jesús, Chilchota. La Cañada de los Once Pueblos. Monografía municipal de Chilchota, Coordinación de apoyo municipal. Centro Estatal de Estudios Municipales, Michoacán, México, 1991.
- Hernández, Carballido, Elina, El relato periodístico en México, Tesis de maestría, UNAM México, 1998.
- Hernández, Jiménez Adriana. Una montaña con aroma a café (Reportaje). Tesis de Licenciatura, FCPyS, México, 2002
- Medina Lira, Gabriela, Cuando el olvido nos alcanza: Un pueblo de mujeres (relato periodístico), Tesis de Licenciatura, UNAM, México, 2007.
- Méndez, Álvarez, Carlos Eduardo, Metodología. Diseño y desarrollo del proceso de investigación, 3° ed. McGraw-Hill, Colombia, 2002.
- Moheno, César, Barthelemy, En la nostalgia del futuro. La vida en el bosque indígena de Michoacán, Centro francés de estudios mexicanos y centroamericanos. El Colegio de Michoacán, México 1994.
- Moheno, César, Barthelemy, Las historias y los hombres de San Juan, Colegio de Michoacán, 1985.

- Oijón, Solano, Verónica, Manos michoacanas, compilación, Colegio de Michoacán, 1997.

- Ríos, Szalay, Alberto, Barros, Christina, Paranguas. Hogar de manjares michoacanos, Lunmerg Editores, España, Gobierno del Estado de Michoacán, 2002.

- Robles, Francisca, La entrevista periodística como relato, una secuencia de evocaciones, Tesis de Maestría, UNAM, México, 1998.

- Robles, Francisca, El relato periodístico testimonial: Perspectivas para su análisis, Tesis de Doctorado, FCPyS-UNAM, México, 2006

- Rojas, Soriano, Raúl, Guía para realizar investigaciones sociales, 11° ed, Plaza y Valdés, México, 1993.

- Roskamp, Hans, Leiden, La historiografía indígena de Michoacán: el lienzo de Jucutácato y los títulos de Carapan, Research School, 1998.

- Rubí, Alma Rosa, Altamirano, Sara, El lienzo de Carapan: estudio histórico, iconográfico y de restauración, México, INAH, 1989.

- Ruiz, Lugo, María de Lourdes, Una raza y dos pueblos, Tesis de Licenciatura, FCPyS-UNAM, 1972.

- Sáenz, Moisés Carapan. Bosquejo de una experiencia, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán, 1966.

- Sierra, Bravo, Restituto, Técnicas de investigación social. Teoría y ejercicios, 10° ed, Paraninfo, Madrid, 1995.

- Soto, Bravo, Valente, Propuesta de un anteproyecto de educación purépecha. Estudio comparativo de la educación confesional, oficial, familiar y comunitaria en Angahuan, Michoacán, Programa de formación profesional de Etnolingüistas, Instituto Nacional Indigenista, 1982.

- Velásquez, Gallardo, Pablo, Diccionario de la lengua phorhépecha, Fondo de Cultura Económica, México, s/a.

- Velásquez Pahuamba, Juan, Vocabulario práctico bilingüe Púrhepecha-Español, Instituto Nacional para la educación de los adulto, México, 2001.

- _____, El Pueblo Púrhepecha de Angahuan, compilación de fragmentos de varios libros y autores, la mayoría desconocidos. Documento en posesión del curato del pueblo, s/a.

Hemerografía

- Alonso, Campos, Margarito “Pide la Organización Unión Estatal Campesina dignificar a los indígenas”, en La Voz de Michoacán, 17 de abril de 2007.

- Ávila, Areli “Echa mano de sus talentos. Mes patrio/Patrimonio oral e intangible de la humanidad” en MURAL, 4 de julio de 2007.

- Ávila, Gloria “Manjares del Estado se plasman en libro. Turismo. Promueven cultura purépecha” en La Voz de Michoacán, 7 de abril de 2007, pág. 20A.

- Gilberto, Jerónimo, editor “IX Indígena jorhengeri marhuatajua tánguarhikua. IX Congreso Pedagógico. P´urhépecha Jimbo” en La Voz de Michoacán, 19 de diciembre de 2006, pág. 12E.

- Cervantes, Abdiel, Manual sobre taller de manejo higiénico de alimentos en el Segundo encuentro de cocineras tradicionales de Michoacán, Pátzcuaro, Michoacán, México, 2005.

- Méndez, Agustín, Rosalina, Martínez Márquez, Santos “Japundarhu ísi anapu t´irekua, comida de la región lacustre. P´urhépecha Jimbo” en La Voz de Michoacán, 30 de enero de 2007, pág. 12E.

- Mendoza, Celic, “Vigilarán que lleguen apoyos a indígenas”, en La Voz de Michoacán, 29 de marzo de 2006.

- Omaña, Verónica “El Colegio Jesuita de Pátzcuaro dio alojo a las cinco cocinas de mayor reconocimiento” en La Voz de Michoacán, 22 de noviembre de 2006.

- Omaña, Verónica “Sabores a la mexicana, Gastronomía. Los platillos más representativos” en La Voz de Michoacán, 13 de septiembre de 2005, pág. 4F.

- Romero, Álvarez, Lourdes, “El pacto periodístico”, en Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales, número 186, UNAM, 2002.

- _____, Cocineras de Michoacán, proyecto piloto, Dirección de Desarrollo de Turismo Cultural y de Salud, Secretaría de Turismo de Michoacán, México, 2006.

- _____ Documentos creados de la Dirección Federal de Desarrollo de Productos Turísticos y la Dirección de Desarrollo de Turismo Cultural y de Salud de la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán.
- _____ “El 16 inicia el Tercer Encuentro de Cocineras Tradicionales, Información Regional” en Guía. Semanario Regional Independiente, 12 de noviembre de 2006, Primera plana.
- _____ “El provechoso turismo gastronómico” en Suplemento del Consejo de Promoción Turística de México. Turismo gastronómico, México, noviembre de 2005.
- _____, Tercer Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán, Secretaría de Turismo de Michoacán, México, 2006.
- _____ Tianguis artesanal Domingo de Ramos 2008. El más grande de Latinoamérica, Delegación turística de la región Uruapan, Secretaría de Turismo de Michoacán, México, 2008.
- _____ Tianguis artesanal Domingo de Ramos 2007. El más grande de Latinoamérica, Delegación turística de la región Uruapan, Secretaría de Turismo de Michoacán, México, 2007.
- _____ “Tradición indígena presente. Buena mesa” en Reforma, viernes 2 de septiembre de 2005, pág. 5G.

Entrevistas

- América Pedraza, encargada del proyecto *Cocineras Tradicionales*, en la Secretaría de Turismo de Michoacán, en septiembre de 2006.
- Silvia Huanosto, en la Delegación Turística de Uruapan, en agosto de 2006, en junio y julio de 2007, en marzo de 2008 durante el Domingo de Ramos en Uruapan.
- Juana Bravo Lázaro: en su casa, Angahuan, en octubre de 2006 y en junio y julio de 2007; en el Tercer Encuentro de Cocina Tradicional en Morelia, en noviembre de 2006; en la muestra gastronómica de Domingo de Ramos, Uruapan, en marzo de 2008.
- Genoveva Alejo Rodríguez: en el Tercer Encuentro de Cocina Tradicional, Morelia, en noviembre de 2006; en su casa, Carapan, en noviembre de 2006, junio y julio de 2007 y enero de 2008.
- Adelaida Huerta en la Coordinación Institucional de Atención a los Pueblos Indígenas, en el municipio de Chilchota, en junio y julio de 2007.
- Jorge Cárdenas Campos en la Delegación Turística de Zamora, en junio de 2007.
- Isaura Alejo en su casa y negocio al pie de la carretera de Carapan, en junio y julio de 2007.
- Javier Nares, Director General de Difusión de Proyectos de la Secretaría de Turismo de Michoacán, en Morelia, en junio de 2007.

Páginas de Internet

<http://www.turismomichoacan.gob.mx> Consultado el 23 de abril de 2006.

<http://mx.groups.yahoo.com/group/carapanmich/> Consultado el 17 de abril de 2007.

<http://www.jornada.unam.mx/2006/11/15/index.php?section=economia&article=031n3eco>, Posada García, Miriam “Festín de sabores prehispánicos en Michoacán”, 15 de noviembre de 2006, consultado el 4 febrero de 2007.

<http://www.lajornadamichoacan.com.mx/2007/04/09/index.php?section=cultura&article=016n1cul>, Alba, Erick, “Exitosa, la reunión de cocineras tradicionales en Maruata”, el 9 de abril de 2007, consultado el 7 de agosto de 2007.

<http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/michoacan/mpios/16025a.htm> _____, Enciclopedia de los municipios de México, Michoacán, Chilchota, consultado el 27 de mayo de 2006.

http://www.turismomichoacan.gob.mx/tevento.php?id_evento=35,Tercer Encuentro de Cocina Tradicional Michoacana, 16 de noviembre de 2006, consultado el 17 de abril de 2007.

http://www.cultura.michoacan.gob.mx/Primerallamada/EIBanquete/elbanquete_081106_Cocineras_Tradicionales.htm, “En noviembre, el Tercer Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán”, en Primera llamada, Guía de arte y cultura, el 8 de junio de 2007.