



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
POSGRADO EN ANTROPOLOGÍA
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS SUPERIORES, UNIDAD MORELIA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES SOCIALES
CENTRO DE INVESTIGACIONES MULTIDISCIPLINARIAS SOBRE CHIAPAS Y LA
FRONTERA SUR

ENTRE COCINAS Y RITUALES. APROPIACIONES LOCALES ANTE EL
EXTRACTIVISMO EPISTÉMICO DE LOS SABERES Y LAS PRÁCTICAS CULINARIAS
EN LA COSTA TOTONACA DE VERACRUZ

TESIS
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:
DOCTORA EN ANTROPOLOGÍA

PRESENTA:
ERIKA MARÍA MÉNDEZ MARTÍNEZ

TUTORA PRINCIPAL
DRA. SARAH BAK-GELLER CORONA, IIA-UNAM

COMITÉ TUTOR
DRA. ANA BELLA PÉREZ CASTRO, IIA-UNAM
DR. ANDRÉS MEDINA HERNÁNDEZ, IIA-UNAM
DRA. SANDRA AGUILAR RODRÍGUEZ, MORAVIAN UNIVERSITY
DR. SAMUEL THOMAS HOLLEY-KLINE, UNIVERSITY OF MARYLAND

CIUDAD DE MÉXICO, JUNIO DE 2023



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.



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.

DEDICATORIA

*A mis padres, María Martínez Luna y Martín Méndez Santes,
por su compañía y apoyo durante este recorrido.*

AGRADECIMIENTOS

A la Coordinación del Posgrado en Antropología, al Instituto de Investigaciones Antropológicas y a la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México, por el apoyo institucional y académico que me han brindado para formarme como Doctora en Antropología.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por la beca otorgada para realizar mis estudios de Posgrado y concluirlos por medio de esta tesis.

A la Doctora Sarah Bak-Geller Corona, por haber creído en este proyecto, por acompañarme en la construcción de esta propuesta a partir de reflexiones, pero sobre todo de preguntas.

A la Doctora Ana Bella Pérez Castro, por sus valiosas observaciones que me ayudaron a mejorar el resultado final de este trabajo, su labor etnográfica es para mí una inspiración.

Al Doctor Andrés Medina Hernández, por sus observaciones y preguntas tan pertinentes que me llevaron a reflexionar constantemente, el quehacer etnográfico y su importancia en los estudios antropológicos.

A la Doctora Sandra Aguilar Rodríguez, por sus valiosas aportaciones y sugerencias para mejorar la calidad académica de esta tesis.

Al Doctor Samuel Thomas Holley-Kline, por sus observaciones tan pertinentes y enriquecedoras, sin duda un gran referente en los estudios de la antropología y la historia de la arqueología en el Totonacapan veracruzano.

Al Doctor Samuel Herrera Castro por gestionar la realización de los mapas en el Laboratorio de Análisis Espacial y Digital del Investigaciones Antropológicas de la UNAM. En especial al Arqueólogo Gerardo Jiménez Delgado, por la elaboración de los mapas de la costa totonaca de Veracruz.

A Luz María Téllez por el apoyo brindado a lo largo de estos años en todo lo referente a las cuestiones administrativas, gracias a ti el camino ha sido más ligero.

A Cristina Barros por sus preguntas y reflexiones compartidas sobre la cultura alimentaria, y por haber leído varios extractos de este trabajo. A Raquel Torres, por haberme compartido su experiencia y conocimientos sobre las diversas cocinas de Veracruz. A la Doctora Laura Elena Corona, por haberme recibido en su seminario y en el que este proyecto fue escuchado en diversas ocasiones. A Ana Karen Vázquez, colega con quien he podido discutir sobre los estudios de la alimentación, en este camino de la Antropología.

A Diego García Osorio, quien me ha escuchado, leído y me ha ayudado a reflexionar sobre este proyecto académico, todos tus comentarios han sido muy valiosos y constructivos. Muchas gracias por tu solidaridad y compañía en este viaje llamado vida. Gracias por estar tú y Conejo.

A Manuel y Gael, por estar presentes, por ser mi familia. A Brenda Hernández, por su compañía y escucha, gracias por estar.

Mis agradecimientos infinitos a las mujeres y hombres de la costa totonaca de Veracruz, porque me han permitido conocer su cultura, su historia y su presente. En especial a las señoras Irene, Martha Soledad y Liliana, por todas sus enseñanzas en los espacios de la cocina cotidiana, ritual y del sector restaurantero. Así como a los señores Diego, Humberto, Lorenzo y Eloy, por permitirme acercarme al conocimiento del patrimonio cultural, el turismo, el trabajo en restaurantes y también en la cocina. Sin ustedes, este trabajo no hubiera sido posible.

Índice

Relación de mapas, cuadros y figuras	9
Introducción	11
Planteamiento del problema.....	13
Objetivos.....	15
Aspectos metodológicos.....	16
Ubicación del área de estudio: el Totonacapan.....	22
Capítulo 1. Una revisión a los estudios antropológicos de la alimentación	33
1.1 Estudios antropológicos sobre alimentación en América Latina.....	33
1.2 Los discursos culinarios: recetarios y cocinas en América Latina.....	38
1.2.1 Los recetarios: del modelo nacional al de los comedores populares.....	40
1.2.2 Las cocinas en América Latina: mestizaje y multiculturalismo.....	44
1.3 El papel de la comida ritual y las ofrendas en Mesoamérica.....	49
1.4 La alimentación en el Totonacapan.....	58
Capítulo 2. La cocina como un discurso de poder: marco conceptual para el estudio de las cocinas en el Totonacapan	67
2.1 Sobre el patrimonio y las cocinas en América.....	67
2.1.1 Patrimonios alimentarios verticales o los expedientes y las declaratorias oficiales.....	69
2.1.2 Patrimonios alimentarios horizontales o los actos culturales y políticos en defensa de los recursos colectivos.....	71
2.2. Sobre el extractivismo epistémico en América.....	75
2.2.1 Ramón Grosfoguel y el extractivismo epistémico.....	76
2.2.2 Leanne Betasamosake Simpson y Silvia Rivera Cusicanqui: extractivismo cognitivo y apropiación de ideas.....	79
2.3 El extractivismo epistémico de los conocimientos y prácticas culinarias en los pueblos indígenas de México.....	86
Capítulo 3. La construcción patrimonial de la “cocina totonaca” y las prácticas de despojo	93
3.1 La construcción de la cocina totonaca desde los recetarios impresos.....	93

3.2 Del fogón de la casa al escenario turístico: el caso de las <i>Mujeres de Humo</i>	112
3.2.1 Turistificación en la región totonaca.....	112
3.2.2 El caso de los pueblos mágicos del Totonacapan.....	115
3.2.3 El Centro de las Artes Indígenas, la casa de las <i>Mujeres de Humo</i>	119
3.3 Las cocineras totonacas como embajadoras culinarias de la Secretaría de Relaciones Exteriores.....	124
3.4 Las cocineras de la costa totonaca en el Festival Cumbre Tajín.....	134
Capítulo 4. Estrategias de defensa frente al extractivismo epistémico: apropiaciones culinarias locales	155
4.1 La transmisión de saberes y prácticas culinarias en la costa totonaca.....	158
4.2 Ritualidad, reciprocidad y colectividad en torno a la cocina.....	166
4.2.1 <i>El baile de la mesa</i> , ritual para ser cocineros del colectivo Mujeres de Humo.....	169
4.2.2 Cocinar con lo que brinda la milpa: ritual para ser “buenas cocineras”.....	172
4.3 “Me considero una cocinera tradicional”: validación y autoridad al margen del programa de Cocineras Tradicionales.....	179
4.3.1 Las otras cocinas y cocineras del Totonacapan.....	181
4.3.2 Del Totonacapan para el mundo: la comida para los turistas.....	190
Conclusiones	211
Referencias	225
Anexos	251
Glosario de alimentos y preparaciones.....	251

Relación de mapas, cuadros y figuras

Mapas

Mapa 1. Municipios que conforman el Octavo Distrito de Veracruz.....	23
Mapa 2. Papantla, Veracruz y estados colindantes.....	24
Mapa 3. Municipios colindantes a Papantla.....	25
Mapa 4. Localidades cercanas a Papantla de Olarte.....	26

Cuadros

Cuadro 1. Los recetarios impresos de la cocina totonaca (1952-2018).....	109
Cuadro 2. Recetas de las púclas en los recetarios impresos de la cocina totonaca (1952-2018).....	110
Cuadro 3. <i>Taqaxwayajun, takxwayajun o takgswayajun</i> : caldo de la costa totonaca.....	174
Cuadro 4. Relación de visitantes nacionales y extranjeros a las zonas arqueológicas de Papantla.....	182
Cuadro 5. Menú de Nakú Restaurante Papanteco.....	194
Cuadro 6. Receta de quesadillas con hongo de chaca.....	198
Cuadro 7. Menú del Restaurante Xanath.....	199

Figuras

Figura 1. Cartel de la 30° Asamblea en Defensa de la Vida y el Territorio, Zozocolco de Hidalgo.....	28
Figura 2. 30° Asamblea en Defensa de la Vida y el Territorio, Zozocolco de Hidalgo.....	28
Figura 3. “Basamentos piramidales”, El Tajín, Veracruz, 1963.....	113
Figura 4. Martha Soledad Gómez Atzin, Nicho de Aromas y Sabores El Tajín, Veracruz.....	122
Figura 5. <i>Distintivo Ven a Comer. Guía de participación 2018</i>	129
Figura 6. Blusas de las Mujeres de Humo, El Tajín, Veracruz.....	135
Figura 7. Mujeres de El Cedro, Papantla de Olarte, Veracruz.....	136
Figura 8. Mujeres vendiendo comida, Papantla, Veracruz.....	137
Figura 9. Blusas de las mujeres de Coxquihui, Veracruz.....	138
Figuras 10, 11, 12 y 13. “Placa 9 – House types”, El Tajín, Veracruz....	140

Figuras 14 y 15. Área para comer en el Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz.....	141
Figuras 16 y 17. Cocinas en el Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz.....	141
Figura 18. Casas en la sierra totonaca, Coxquihui, Veracruz.....	142
Figura 19. Casas en la costa totonaca.....	142
Figuras 20 y 21. Guarniciones, Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz.....	143
Figuras 22 y 23. Nixtamal y molino de masa, Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz.....	144
Figuras 24 y 25. Estudiantes de gastronomía desvenando chiles y haciendo pan, Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz.....	145
Figuras 26 y 27. Maestras y alumnos haciendo pan que cuecen en el horno de barro, Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz.....	146
Figura 28. Cartel de la campaña “De la milpa al comal”.....	148
Figura 29. ¿Inspiración? Estrellas de palma y bordados totonacos.....	151
Figura 30. Niño Volador y estrellas de palma, como imagen de la cerveza Victoria.....	152
Figura 31. Receta de <i>takgswayajun</i>	177
Figura 32. Cartel del concurso de tamales en Papantla, Veracruz.....	183
Figura 33. Restaurante Xanath en la Zona Arqueológica de El Tajín....	186
Figura 34. Cocineras del Restaurante Xanath.....	187
Figura 35. Cocineras del Restaurante Nakú.....	193
Figura 36. Menú del Restaurante Nakú, Papantla, Veracruz.....	194
Figura 37. Tineras sobre la calle Artes, Papantla, Veracruz.....	201
Figuras 38 y 39. Tinas con productos de la milpa y de los solares de localidades cercanas a Papantla, Veracruz.....	202
Figura 40. Venta de chile piquín, de árbol y de semilla de pipián de Coyutla, en Papantla, Veracruz.....	203
Figura 41. <i>Tasbúyujun</i> o “tortilla regada”, de Poza Larga, Papantla.....	206

Introducción

Mi primer acercamiento al estudio de la alimentación, desde la Antropología, fue para registrar la adquisición, preparación y consumo de alimentos en contextos rituales, entre los totonacas de Coxquihui, un pueblo ubicado en la Sierra de Papantla, en Veracruz. Así fue como conocí otros municipios de la sierra, entre ellos Zozocolco de Hidalgo, Chumatlán (en Veracruz), Huehuetla y Cuetzalan (Puebla), lo que me permitió conocer la relevancia de la comida en contextos rituales, la organización en torno a ella, la práctica de la recolección de plantas alimenticias, las redes de los mercados y tianguis, entre otros intercambios culturales y económicos.

Al tener el antecedente de la comida ritual en la sierra, al inicio de esta investigación doctoral, me interesaba conocer entonces el papel que puede o pudiera tener la comida ritual en la región costera del Totonacapan, porque suponía que este tipo de comida estaba en un proceso de transformación pues, los proyectos turísticos la habían retomado como un punto de atracción. En la costa, en específico en la localidad de El Tajín, se localiza la zona Arqueológica de El Tajín, y desde el año 1999, diversos agentes gubernamentales y de la industria del espectáculo han organizado el Festival Cumbre Tajín, evento que año con año atrae a miles de turistas.

Considerando sólo estos dos puntos, supuse que sería todo un reto registrar y analizar la preparación de la comida ritual en otra región totonaca que, a su vez, también es una zona turística. Sin embargo, en septiembre de 2019, mientras hacía un recorrido de campo desde la Sierra de Papantla hasta la Llanura costera, me enteré que se realizaría la 30ª Asamblea en Defensa de la Vida y el Territorio, en el municipio de Zozocolco de Hidalgo (Veracruz). Acudí y escuché sobre los proyectos extractivistas que se llevan a cabo en la Sierra Norte de Puebla y en la Sierra de Papantla, entre los cuales mencionaron los proyectos turísticos que se habían implementado en el territorio de los pueblos totonacos. Ese mismo año, también

tuve la oportunidad de conocer el Centro de Artes Indígenas que se localiza dentro del Parque Temático *Takilhsukut*, en la localidad de El Tajín y que, desde su inauguración, en el 2000, recibe año con año a miles de turistas nacionales y extranjeros.

Así fue como comencé a interesarme en conocer lo que ocurría en la región de la costa totonaca y a preguntarme cómo afectaban o beneficiaban los proyectos turísticos y patrimoniales a los totonacos, así como si se veían alteradas o no las actividades tanto cotidianas como rituales llevadas a cabo por dichos habitantes en sus localidades, ahora convertidas en zonas turísticas. Una de estas actividades realizadas diariamente tanto por hombres como por mujeres es la adquisición, preparación y consumo de los alimentos. Fue por ello que hasta este momento mi interés era conocer los discursos y prácticas privadas, principalmente femeninos. Sin embargo, el mismo trabajo de campo, que recién comenzaba a realizar en la costa totonaca, me fue llevando a conocer discursos y prácticas públicas femeninas y masculinas; a ello debo agregar que, en marzo del 2020, comenzó el confinamiento en México por la COVID-19 y tuve que replantear la metodología meramente etnográfica en campo y apoyarme en otras herramientas que me permitieran continuar con la investigación, a la distancia. Fue así que pude conocer primero y ampliamente los discursos públicos y después los privados, los familiares.

Al ir conociendo entonces, discursos y prácticas públicos sobre las cocinas en el contexto turístico, comencé a prestar atención a lo que los restauranteros y gestores turísticos llaman “cocina totonaca”, “gastronomía totonaca”, “comida típica de la región del Totonacapan”, y comencé a hacer preguntas que empezaron a guiar este trabajo: cuando los dueños de estos negocios no son los mismos totonacos, ¿los saberes culinarios manifestados en platillos en un restaurante deben considerarse un elogio, un homenaje o un despojo?; ¿puede considerarse un despojo de saberes y prácticas culinarias, el que diversos platillos y bebidas sean apropiadas, exhibidas y comercializadas por parte de agentes patrimoniales y turísticos?, sobre todo cuando se presenta la “cocina totonaca” en espacios como el Festival Cumbre Tajín o en eventos gastrodiplomáticos; ¿de qué manera estos saberes y prácticas son apropiados, exhibidos y comercializados por parte de

agentes patrimoniales, turísticos y estatales?, es decir, ¿cómo lo hacen?; y finalmente, me he preguntado si ¿los agentes patrimoniales, turísticos y estatales han consultado o tomado en cuenta las opiniones y posturas de los dueños de dichos conocimientos? Considerando estas preguntas, me propuse estudiar el caso de los despojos de saberes y prácticas en torno a la cocina de los totonacos de la costa, sugiriendo que la cocina es uno de los principales atractivos en los proyectos turísticos y patrimoniales de dicha región.

A la par de los casos de despojos, conocí casos de apropiaciones locales, relatadas por diversas personas relacionadas a la labor culinaria, fueron ellas quienes me compartieron a lo largo de este proyecto, su acercamiento a la cocina y al giro restaurantero, su conocimiento sobre la recolección en los traspatios, sus saberes en torno a la ritualidad, así como su apreciación de aquellas comidas y bebidas que consumen en sus familias, pero que no están a la venta a los turistas. Es así que he podido entender que frente a las historias de extractivismos epistémicos de los saberes y de las prácticas culinarias, hay historias de apropiaciones locales, vividas y contadas por los mismos cocineros, restauranteros y productores de la costa totonaca.

Planteamiento del problema

En la presente tesis analizo una de las diversas formas de despojo al que se enfrentan los pueblos indígenas a través de las prácticas patrimoniales: la patrimonialización de las cocinas. Si bien la alimentación indígena en México ha sido objeto de críticas y discriminación desde hace cinco siglos, las prácticas y saberes de las cocinas indígenas comenzaron a ser valorados a finales del siglo XX, por los organismos internacionales y nacionales del patrimonio (como la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura¹ y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, respectivamente), la industria del espectáculo (como el Festival Cumbre Tajín) y la gastrodiplomacia

¹ Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, en adelante UNESCO.

(como el Cuerpo Diplomático de Cocineros de la Secretaría de Relaciones Exteriores).

Apoyándose en las políticas patrimoniales, dichos agentes han usado los conocimientos y prácticas culinarias indígenas para mercantilizarlos y proyectarlos en favor de una imagen positiva del Estado-nación, sin con ello favorecer social, económica o políticamente a los pueblos indígenas. La cocina totonaca ha sido objeto de lo que llamo extractivismo epistémico del conocimiento culinario.

Por otro lado, mi propósito, además de exponer el extractivismo epistémico de los saberes y prácticas culinarias, es analizar cómo las mujeres y los hombres totonacos reconocidos como cocineros de experiencia por sus autoridades locales, llevan a cabo prácticas y estrategias de defensa para mantener elementos culturales y rituales de su cocina en los márgenes de los programas de patrimonialización.

El despojo de saberes y prácticas culinarias ha sido un fenómeno aún no suficientemente explorado por las ciencias sociales. Con base en ello, me propongo analizar el fenómeno del extractivismo epistémico de la cultura culinaria en la zona totonaca de El Tajín. Para ello planteo partir de dos enfoques: el del estudio del patrimonio alimentario y el extractivismo epistémico de los saberes y prácticas culinarias.

Con respecto al primer enfoque, planteo que el escenario del patrimonio de la cocina totonaca está conformado por una diversidad de actores, como son organismos internacionales y nacionales del patrimonio (la UNESCO y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, respectivamente), la industria del espectáculo (como el Festival Cumbre Tajín), la gastrodiplomacia (como el Cuerpo Diplomático de Cocineros de la Secretaría de Relaciones Exteriores), mujeres y hombres reconocidos como cocineros por sus autoridades locales; abuelas y mujeres expertas en su cocina (autoridades locales). Más allá de identificar estos actores como opuestos, es necesario identificar los intereses, saberes y prácticas que están involucrados en los procesos de patrimonialización.

Por otro lado, retomaré la propuesta de extractivismo epistémico que propone Ramón Grosfoguel, concepto que a su vez está conformado por los planteamientos de Silvia Rivera Cusicanqui (Bolivia) y su crítica a la apropiación de ideas por parte

del “Norte Global”, y de Leanne Betasamosake Simpson (Canadá), acerca del extractivismo cognitivo. La intención es explicar que, a través de este proceso de despojo, los conocimientos y las prácticas culinarias han sido extraídas de la cultura totonaca sin darles nada a cambio, ni reconocimientos, ni compensaciones económicas. Pero frente a ello, se abre el análisis a las diversas formas en que agentes locales mantienen saberes y prácticas de su cultura culinaria, al margen de las lógicas patrimoniales y extractivistas, las cuales tienen un valor y un significado dentro de su grupo como lo es la transmisión de saberes de madres a hijas, el trabajo en colectividad y la realización de rituales en relación a los alimentos.

Apoyándome en los planteamientos conceptuales de las reflexiones acerca del patrimonio, la comida y la fiesta, del lugar de la comida en la cooperación comunitaria y de la alimentación y las cuestiones étnicas, presento una propuesta para abordar el extractivismo epistémico culinario en la costa totonaca.

A lo largo de este trabajo intento responder preguntas, mismas que han ido tomando forma, gracias a las lecturas, el trabajo de campo y la aproximación a las diversas fuentes que utilicé, estas son: ¿cómo opera el extractivismo epistémico frente a las cocinas indígenas de México, en específico, el caso de la cocina totonaca?; ¿qué papel juegan los programas de patrimonialización alimentaria (Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, festivales, actividades diplomáticas) y sus agentes en el extractivismo epistémico de las cocinas indígenas?; ¿los totonacos llevan a cabo estrategias de defensa frente a estos extractivismos?

Con base en lo anterior, propongo como hipótesis que los organismos internacionales y nacionales del patrimonio, la industria del espectáculo y la gastrodiplomacia se han apoyado en las políticas patrimoniales y han llevado a cabo el extractivismo epistémico del conocimiento y prácticas culinarias totonaca. Para responderla, sugiero los siguientes objetivos.

Objetivo general

Analizar el fenómeno del extractivismo epistémico de los saberes y prácticas culinarias en la costa totonaca, realizada por parte de los organismos internacionales y nacionales del patrimonio, la industria del espectáculo y la gastrodiplomacia.

Del cual se desprenden los siguientes objetivos específicos:

- Explicar cómo se ha dado el proceso del extractivismo epistémico de los saberes y prácticas culinarias totonacas a partir de las lógicas patrimoniales.
- Explicar la construcción de la cocina en la costa totonaca, así como el surgimiento de las y los cocineros “tradicionales” reconocidos por instituciones patrimoniales.
- Identificar las estrategias de defensa por parte de los cocineros de la costa totonaca, ante las lógicas patrimoniales y extractivistas.

Aspectos metodológicos

En términos metodológicos, para este trabajo se consideró el trabajo etnográfico, la investigación documental y la revisión de recetarios, así como otras técnicas que se volvieron pertinentes a lo largo de la investigación. Con base en la investigación documental, se construyó un estado de la cuestión acerca de los estudios antropológicos de la alimentación en América Latina con el objetivo de identificar las aportaciones y debates en torno a la alimentación y concluyó con un acercamiento al papel que tienen la comida ritual y las ofrendas entre los pueblos de tradición mesoamericana. De igual forma, se identificaron las perspectivas teóricas que han permitido explicar los datos etnográficos.

Durante el trabajo de campo pude realizar el registro etnográfico, hacer observación participante, entrevistas *in situ*, así como un registro fotográfico. Todo apuntaba a que este trabajo tendría un carácter etnográfico que me permitiría conocer los discursos privados principalmente de las mujeres, en sus contextos cotidianos. Sin embargo, mis primeros acercamientos en la región, fueron a los discursos públicos de la culinaria totonaca.

Durante el periodo comprendido entre julio de 2019 y marzo de 2020, realicé el registro etnográfico en diversas temporadas de trabajo de campo en la región del Totonacapan veracruzano, en específico en el municipio de Papantla y en la localidad de El Tajín, ambos ubicados en la Llanura Costera, en el estado de

Veracruz (México). Visité la Zona Arqueológica de El Tajín y las cocinas que se localizan en las inmediaciones (septiembre de 2019 y marzo de 2020). En septiembre del 2019 visité el Centro de Artes Indígenas y recorrí el Nicho de los Aromas y Sabores, en esa ocasión conocí a la señora Martha Soledad Gómez Atzin, integrante del colectivo de las Mujeres de Humo. En marzo del 2020 acudí al Festival Cumbre Tajín que se realiza dentro del Parque Temático *Takilhsukut*, tuve la oportunidad de entrevistar a la señora Martha Soledad y pude ver el trabajo de las Mujeres de Humo.

Mientras me encontraba realizando trabajo de campo, en Papantla, los noticieros locales informaron que se cancelaba el último día de actividades del festival por las medidas de emergencia ante la COVID-19, programado para el 15 de marzo de 2020, y tuve que regresarme a la Ciudad de México. Pasaron los meses, continuaba el confinamiento y yo seguía sin tener fecha para regresar a continuar con mi trabajo de campo. Fue en este periodo que replanteé las herramientas para continuar mi investigación: cuestionarios, llamadas y videollamadas. A partir de noviembre de 2020, las aplicaciones de *Messenger*, *Facebook*, *Zoom* y *WhatsApp*, fueron (y continuaron siendo) un recurso importante para interactuar con las cocineras del Totonacapan. Desde marzo de 2020 y hasta noviembre de 2022, he estado en comunicación a través de las redes virtuales con cocineros, restauranteros, guías de turistas y gestores culturales del municipio de Papantla y de localidades como El Cedro y El Tajín.

Los colaboradores que han guiado este trabajo son cocineras, cocineros y mujeres que laboran en el sector restaurantero y también participan en contextos rituales locales. Ellos me han brindado la oportunidad de compartirles las transcripciones de las entrevistas, de preguntarles si me faltó incluir algún dato, si comprendí lo que me explicaron y ésta dinámica fue enriquecedora en el sentido que siempre sumamos más información y nuevamente surgían preguntas y reflexiones sobre los saberes y las prácticas culinarias.

El uso de las redes virtuales me permitió enterarme de los diversos cursos y talleres sobre las cocinas de Veracruz –no siempre de la cocina totonaca-, en los

cuales pude conocer a maestras y maestros cocineros y a intelectuales totonacas con quienes he podido dialogar a lo largo de estos meses e intercambiar planteamientos acerca de la cultura totonaca. Por otra parte, también pude integrarme a talleres y cursos en donde se planteó y discutió el tema de los extractivismos económico y epistémico en México y en América Latina.

En noviembre de 2020 tomé el Taller de historia del Totonacapan impartido por el licenciado en Historia, Eric Antonio Martínez Domínguez, éramos solamente dos alumnos y el profesor nos preguntó ampliamente sobre nuestros temas de investigación. Fue así que me puso en contacto con sus amigos de El Tajín. Este fue el acercamiento más próximo a mi trabajo de campo en varios meses y considerando las dificultades de no poder realizar entrevistas a profundidad puesto que las personas con las que platicaría en breve no me conocían, diseñé un cuestionario que después fue una guía de entrevista que me ayudó a ir de lo general a lo particular.

Para mediados de diciembre de 2020 y gracias a la gestión de Eric, ya había tenido la oportunidad de entrevistar a Diego de El Tajín, guía de turistas; a Eloy de El Cedro, cocinero; a Irene de El Tajín, cocinera y dueña de un restaurante, y desde entonces hemos estado en comunicación, compartiéndonos dudas y reflexiones (en diciembre de 2022 visité su restaurante, pero no tuve oportunidad de conocerla, pues recién se había convertido en madre y no estaba acudiendo a laborar). En febrero de 2021, pude entrevistar a Humberto, de El Tajín, director del Centro de las Artes Indígenas. Humberto ha sido una guía en todos los sentidos para entender el discurso del patrimonio cultural inmaterial en la región totonaca, pero más allá de ello, fue gracias a él que conocí la elaboración de un pan de maíz de consumo cotidiano y familiar, y a partir de ello pude comprender y plantear la categoría de apropiación local.

En marzo de 2021, entrevisté a Lorenzo, de Papantla, dueño de un restaurante, su experiencia en este ramo ha sido relevante puesto que me ha acercado a cuestiones en las que yo no había reparado, por ejemplo, en los trabajadores y los proveedores. Así que surgieron nuevas preguntas: ¿quiénes

trabajan en los restaurantes?, ¿son totonacos?, ¿de qué localidades son?, ¿de dónde vienen los ingredientes que se usan en los restaurantes que ofrecen comida “totonaca”? En diciembre de 2022, tuve la oportunidad de visitar el restaurante de Lorenzo y conocerlo en persona.

Este primer acercamiento me permitió conocer su mirada de lo que la cocina, los saberes en torno a ella y la gestión restaurantera, representan para ellos; así como también las dificultades que la COVID-19 les había generado, pues al dedicarse a la venta de comida para los turistas, sus actividades estuvieron detenidas muchos meses y sus ingresos bajaron drásticamente. Esta fue una de las razones, por las que tenían tiempo para platicar conmigo.

En enero de 2021 me comuniqué con el entonces director del Museo Teodoro Cano, de Papantla, el antropólogo Erik Alí Castillo Cerecedo, fue él quien me puso en contacto con Liliana, cocinera de Papantla y desde entonces, he tenido la oportunidad de compartir con ella, avances, reflexiones y preguntas. Finalmente, en diciembre de 2022, pude conocerla en persona, en Espinal.

Para febrero del 2021, mi maestro, el etnólogo Andrés Medina Hernández, me puso en contacto con la antropóloga y cocinera de Xalapa, Raquel Torres Cerdán y en abril de 2021 tomé el curso taller de cocina indígena de Veracruz, que ella coordinó. Ahí tuve la oportunidad de escuchar a los lingüistas, José Santiago Francisco de Filomeno Mata y a Crescencio García Ramos de El Tajín. Sus participaciones fueron en torno a la cocina totonaca de la sierra y la costa, respectivamente y a partir de ahí, he resuelto dudas lingüísticas y conceptuales con el maestro José Santiago.

Raquel Torres me habló por esos meses de un recetario que yo no conocía, *Auténtica cocina totonaca*, de Josefina Bernabé de García. Consulté con Cristina Barros al respecto y fue ella quien me compartió fotografías del libro. Gracias a ellas, tuve acceso a un documento que no se encuentra en las bibliotecas. Raquel fue quien me explicó las diversas cocinas que existen en Veracruz, en algún momento hablamos del pan que se elabora en contextos rituales y fue ahí que, a principios del 2022, me puso en contacto con Jorge Alberto de Papantla, un estudiante de la

maestría en Estudios de la Cultura y la Comunicación, de la Universidad Veracruzana. Jorge iba a comenzar su trabajo de campo en El Tajín y desde entonces, he podido intercambiar preguntas y reflexiones de la localidad con él.

Para diciembre de 2022 pude realizar nuevamente trabajo de campo y con las preguntas en mano acerca de cuestiones que no había podido resolver a la distancia, fue que hice un registro etnográfico del trabajo de las tineras o comadres, quienes venden frutas, verduras, plantas recolectadas comestibles y alimentos preparados, en las afueras del mercado municipal Lic. Benito Juárez García, en el centro de Papantla. Pues al igual que con el pan de maíz, a lo largo de esta investigación, comprendí que los ingredientes locales son relevantes.

Durante las temporadas de trabajo de campo realicé un registro fotográfico y un registro del audio de las entrevistas, todo ello con el fin de preservar la información y poder apreciar la relación entre el trabajo de campo y la teoría, a través del análisis de los datos etnográficos (Guber, 2015). De igual forma, he podido registrar las entrevistas realizadas a través de las aplicaciones de *Messenger* y el *WhatsApp*.

Apoyándome en el registro fotográfico he podido documentar los ingredientes, las preparaciones y las técnicas que forman parte de los saberes y prácticas culinarias. Y si bien no es posible incluir todas las fotografías en este trabajo, la información que contienen me ha ayudado a complementar los datos etnográficos de las cocinas de la costa totonaca.

Para llevar a cabo el análisis de la construcción de la cocina totonaca me apoyé en gran parte en los recetarios impresos. Como se explicará en la tesis, a mediados del siglo XX se realizó el primer registro etnográfico de alimentos en un trabajo antropológico; fue publicado un recetario sobre la cocina totonaca; en lo que va del siglo XXI se han publicado dos recetarios más. Los cuatro registros que se han realizado sobre el Totonacapan veracruzano corresponden a Isabel Kelly y Angel Palerm (1952), Josefina Bernabé de García Pando (1992); Rocío Aguilera Madero (2000) y al colectivo de las Mujeres de Humo (2018).

Las fuentes en las que baso mis reflexiones sobre el tema investigado, son diversas. En resumen son el diario de campo (en donde registré la observación, las entrevistas y conversaciones que no fueron grabadas, preguntas y primeros análisis); entrevistas grabadas y transcritas (realizadas en campo y a través de videollamadas); registro etnográfico realizado en Papantla y El Tajín; registro fotográfico; cuestionarios capturados; notas, artículos y entrevistas en prensa; eventos transmitidos en las redes virtuales; textos como boletines y comunicados de las secretarías de turismo, cultura y relaciones exteriores, organizaciones no gubernamentales e instituciones patrimoniales; menús y cartas de restaurantes; publicaciones y recetarios sobre cocina totonaca.

Al hablar de las fuentes, también quiero mencionar a los colaboradores de esta investigación, pues si bien yo soy responsable de lo que escribo y propongo en este trabajo, reconozco que no lo hice sola, fue un trabajo que como la técnica de la “bola de nieve”, fue creciendo, en conjunto. Irene, Liliana, Humberto y Lorenzo no sólo me compartieron información y sus experiencias, su participación fue fundamental puesto que además de revisar mis avances y leer las transcripciones de sus entrevistas, aportaron interpretaciones y reflexiones. Eric, Erik y Raquel, facilitaron mi acceso a otras instancias por ellos sugeridas, lo cual, en la inmensidad de restaurantes y espacios culturales que existen en Papantla, me hubiera llevado más tiempo del planeado.

En conclusión, lo que quiero enfatizar es que más allá de lo que yo había planeado y de mis intereses iniciales, el trabajo de campo, determinados colaboradores y el trabajo en línea, fueron guiando, dando forma y contenido a esta investigación. Sin duda, algunas decisiones e intervenciones fueron solamente mías, otras como detener el trabajo en campo por el confinamiento no estuvo en mis manos, sin embargo, me ayudó a replantear la metodología y las herramientas para continuar mi trabajo... y trabajar en línea y a la distancia no fue una mala experiencia, en mi caso, me ayudó en el periodo de una emergencia sanitaria a conocer a los colaboradores que me han acompañado en este camino.

Cuando regresé a Papantla, a continuar el trabajo de campo, en diciembre de 2022, conocí en persona a muchos de los colaboradores y fue un encuentro-

reencuentro emotivo porque sabía que, a lo largo de la pandemia, familiares, amigos y conocidos se habían enfermado o habían fallecido. Saber que, pese a la pandemia, sus negocios, proyectos laborales y personales seguían en pie, fue una gran noticia que celebré con galletas de nuez elaboradas por Liliana, tamales de cuchara hechas por las cocineras de las Canastas afuera del mercado Miguel Hidalgo, dulce de yuca que venden las tineras del mercado Benito Juárez, y con bocoles, tamales y café de olla en Nakú, restaurante del señor Lorenzo.

Ubicación del área de estudio: el Totonacapan

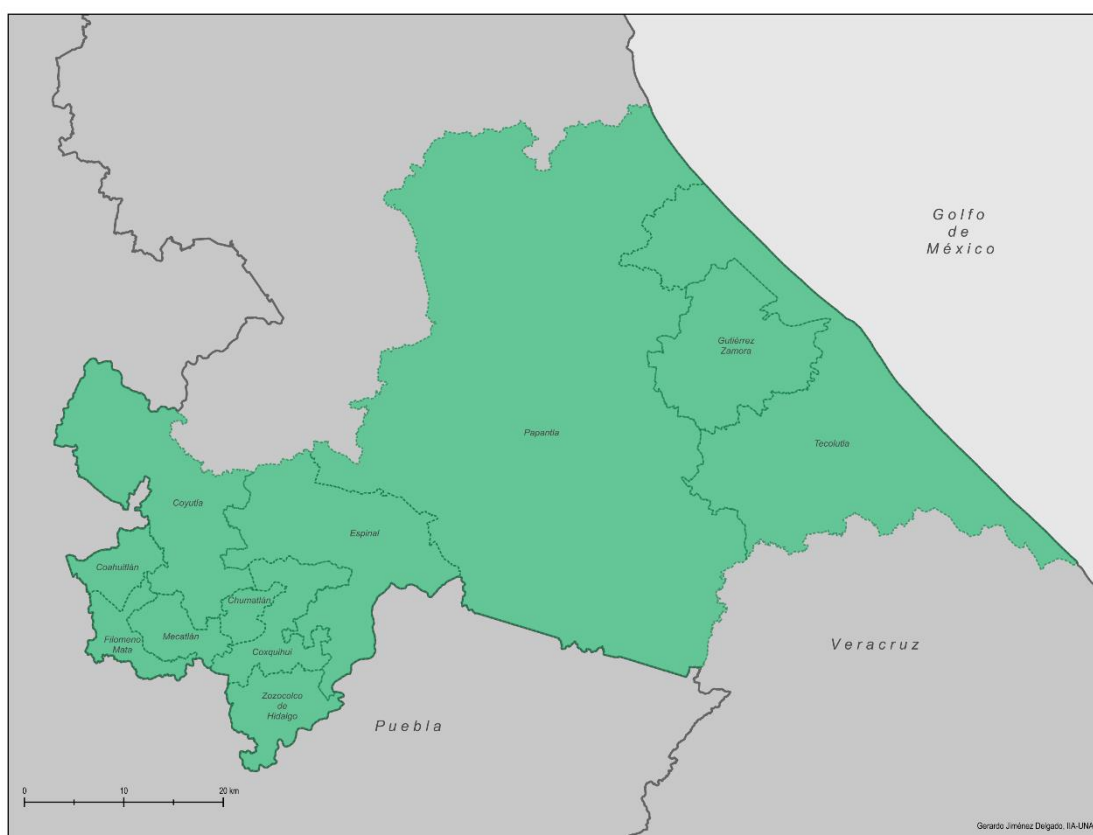
Diversos investigadores han realizado trabajos etnográficos desde la costa de Veracruz hasta la Sierra de Norte Puebla en la región que se conoce como Totonacapan, entre los que se encuentran Walter Krickeberg (1933), José García Payón (1989), Isabel Kelly y Ángel Palerm (1952), Alain Ichon (1973), Carlo Antonio Castro (1986). Más recientemente, Emilia Velázquez Hernández (1995, 1996), Victoria Chenaut (1995, 1996, 2010), Elio Masferrer (2004, 2006, 2009), Leopoldo Trejo Barrientos (2012), Cora Govers (2013) y Samuel Holley-Kline (2019, 2020), han aportado nuevos datos sobre el Totonacapan.

Al área del Totonacapan se le conoce con este nombre desde la época anterior a la invasión española y fue lugar de asentamiento no sólo de los totonacas, sino también de los nahuas, otomíes y tepehuas. Hacia el siglo XVI, la región del Totonacapan se extendía por la costa del Golfo de México, e iba del río Cazonas, al norte, hasta el río la Antigua, al sur, en el Golfo de México, sus límites más al occidente eran Pahuatlán y Zacatlán (en el actual estado de Puebla) y Acaxochitlán (en el actual estado de Hidalgo); el cambio más drástico se dio en Hidalgo, donde actualmente ya no se registra población totonaca (Velázquez Hernández, 1995).

El Totonacapan contemporáneo tiene una extensión de aproximadamente 7,000 km², se ubica al norte del estado de Puebla y al centro-norte del estado de Veracruz, se encuentra conformado por dos zonas geográficas: la Sierra –que se ubica en el sistema de montañas de la Sierra Madre Oriental-, y la Llanura Costera del Golfo de México. Emilia Velázquez (1995) logró identificar con base en datos censales que la región está conformada por 24 municipios de Puebla y 15 de

Veracruz, es decir que la región está integrada por 39 municipios. El Totonacapan entonces, está conformado por la Sierra Norte de Puebla, las Tierras bajas del Norte de Puebla, la Sierra de Papantla y la Llanura Costera.

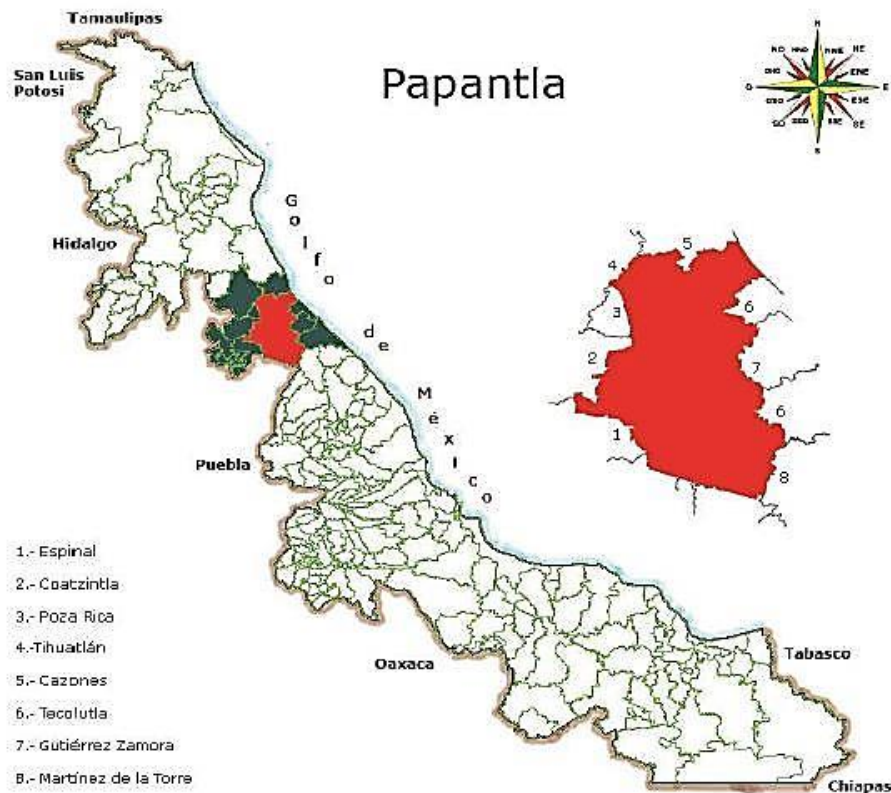
En este trabajo voy a referirme a la llanura costera, ubicada en el estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, el cual está dividido en 212 municipios, lo que representa el 3.7 % del total del país (INEGI: Censo de Población y Vivienda, 2020); está conformado por 21 distritos, el Octavo Distrito lo comprenden los municipios de: Papantla, Coahuatlán, Coxquihui, Coyutla, Chumatlán, Espinal, Filomeno Mata, Gutiérrez Zamora, Mecatlán, Tecolutla y Zozocolco de Hidalgo (Legislación Local de Veracruz, 2000). Véase Mapa 1.



Mapa 1. Municipios que conforman el Octavo Distrito de Veracruz. Elaboró Gerardo Jiménez Delgado, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM (enero de 2022).²

² Los Mapas 1, 3 y 4, fueron elaborados por el Arq. Gerardo Jiménez Delgado, del Laboratorio de Análisis Espacial y Digital, del Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM.

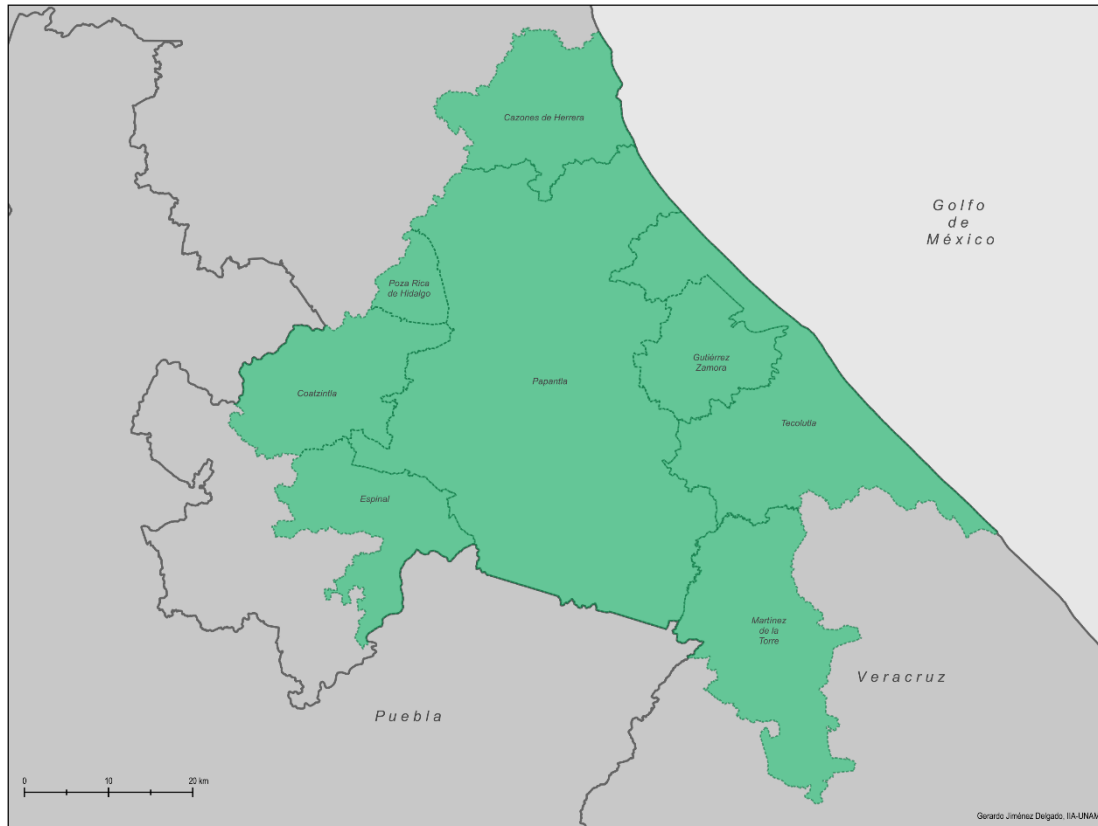
El municipio de Papantla es el municipio 124 y se localiza al noroeste de Veracruz, en las Llanuras de la Costa del Golfo Norte y en las estribaciones de la Sierra Madre Oriental (véase Mapa 2). La cabecera municipal está a 180 metros sobre el nivel del mar. Sus coordenadas geográficas son entre los paralelos 20° 09° y 20° 41° de latitud norte y los meridianos 97° 06° y 97° 32° de longitud oeste. Su clima es cálido subhúmedo con lluvias en verano, de humedad media (40%) y de mayor humedad (32%), y con abundantes lluvias en verano (28%). Registrándose en el invierno, precipitaciones por influencia de fenómenos meteorológicos como los “nortes”. El régimen pluvial oscila entre 1,100 y 1,600 mm al año (Cuadernillos Municipales 2020, Papantla).



Mapa 2. Papantla, Veracruz y estados colindantes. Fuente: Cuadernillos municipales, Papantla (2020: 2).

El municipio colinda al norte con los municipios de Poza Rica de Hidalgo, Tihuatlán, Cazonos de Herrera y el Golfo de México; al este con el Golfo de México

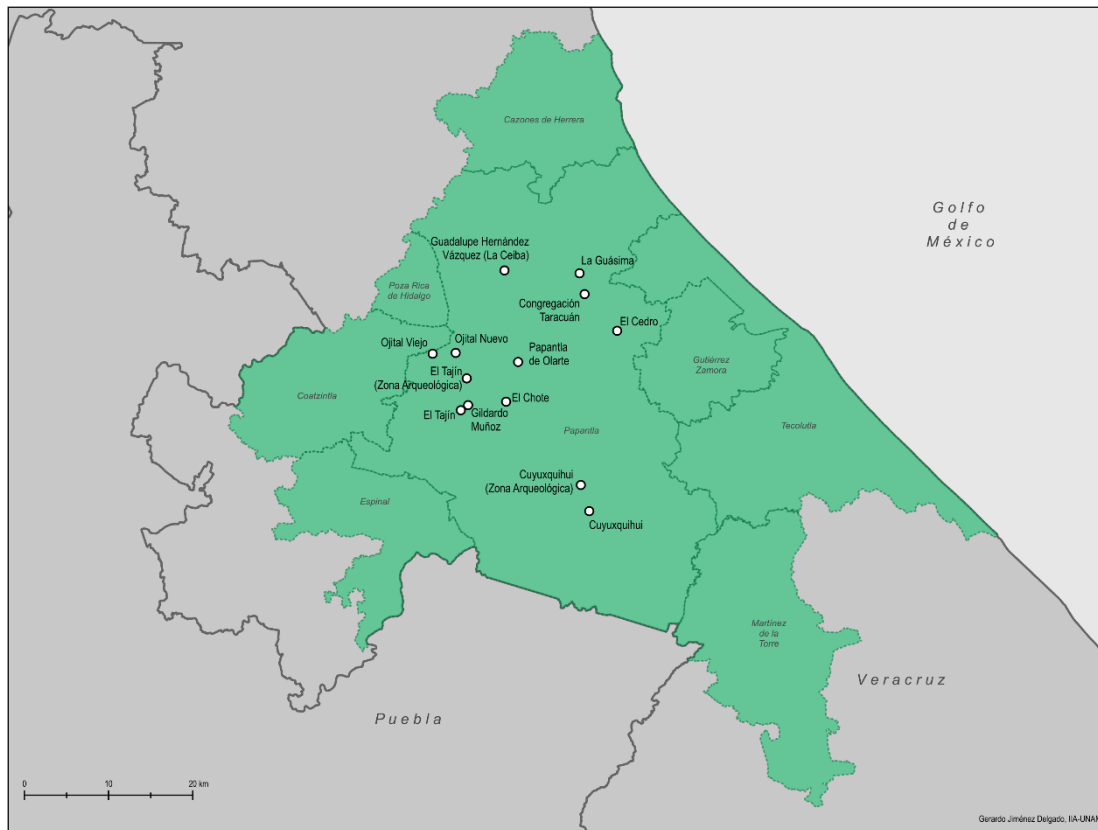
y los municipios de Tecolutla, Gutiérrez Zamora y Martínez de la Torre; al sur con el municipio de Martínez de la Torre, el estado de Puebla y el municipio de Espinal; al oeste con los municipios de Espinal, Coatzintla y Poza Rica de Hidalgo (Cuadernillos Municipales 2020, Papantla, 2020: 3; Plan de Desarrollo Municipal 2018-2021, Papantla, 2018). Véase Mapa 3.



Mapa 3. Municipios colindantes a Papantla. Elaboró Gerardo Jiménez Delgado, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM (enero de 2022).

Papantla está conformada por 452 localidades de las cuales 5 son urbanas y 447 son rurales Cuadernillos Municipales 2020, Papantla: 3). Los datos oficiales del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), indican que este municipio cuenta con una población de 159, 910 habitantes. Registrándose en Papantla, cabecera municipal un total de 55, 452 habitantes (INEGI: Censo de Población y Vivienda, 2020).

De acuerdo con el Plan Municipal de Desarrollo 2022-2025 de Papantla, las localidades con mayor población, después de Papantla de Olarte son, Agua Dulce con 6,015; El Chote con 3,788; Pueblillo con 2,435; El Volador con 2,250; y el resto de las localidades con 89,970 (Gobierno Municipal de Papantla, 2022: 37). En el “resto de las localidades” se ubican entre otras, El Cedro, El Tajín, Gildardo Muñoz, La Ceiba, La Guásima, Taracuán, Ojital Viejo, Ojital Nuevo, Cuyuxquihui, mismas que enlisto porque los colaboradores de este trabajo, pertenecen a dichas poblaciones (véase Mapa 4).



Mapa 4. Localidades cercanas a Papantla de Olarte. Elaboró Gerardo Jiménez Delgado, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM (enero de 2022).

Reconfiguraciones y transformaciones en el Totonacapan veracruzano

La región totonaca ha tenido que reconfigurarse al haber sido atravesada por la aplicación de la reforma agraria a fines de 1920 (en la Llanura Costera, una parte

de la Sierra de Papantla y las Tierras Bajas de la Sierra Norte de Puebla); a fines de 1930 y principios de los años 40 por la expropiación petrolera así como por la construcción del polo industrial en la Llanura Costera (Poza Rica-Coatzintla; por la transformación de la producción y comercialización del café a través del Instituto Mexicano del Café (INMECAFE), hacia 1970 en la Sierra Norte de Puebla (Velázquez, 1995). En lo que respecta a la Sierra de Papantla como la Llanura Costera, cabe señalar que han atravesado diversas transformaciones sobre todo en su espacio rural, de ello puede destacarse lo referente al usufructo de la tierra, la producción agrícola y ganadera, las actividades extractivas de energéticos³ y finalmente, los proyectos turísticos.

Anterior a estos cambios ocurridos en el Totonacapan, hacia las primeras décadas del siglo XX, cabe citar la rebelión indígena en el Totonacapan y las Huastecas (hoy veracruzana e hidalguense) hacia 1836 y 1838, en específico el levantamiento armado iniciado en Papantla, Veracruz, dirigida por Mariano Olarte. Su importancia radica no sólo en la extensión territorial (que involucró a comunidades de diversos grupos como totonacos, nahuas, tepehuas, otomíes, teenek, mulatos y mestizos) y duración temporal, sino también porque fue una (o quizás la primera, subraya Santander Ontiveros) de las grandes rebeliones indígenas y campesinas que ocurrieron después de la guerra de Independencia mexicana (1810-1821) (Santander Ontiveros, 2016).

Más recientemente, cabe citar el trabajo de la “Asamblea en defensa de la vida y el territorio de los pueblos Maseual, Tutunaku y Mestizo”, siendo ellos uno de los actuales grupos organizados defensores de la vida y quienes se han manifestado en contra los llamados proyectos de muerte en la Sierra Norte de Puebla, principalmente, aunque no exclusivamente, pues también tienen presencia en el Totonacapan veracruzano.

³ La extracción de petróleo no sólo ha causado afectaciones ambientales y de salud en diversas comunidades de Papantla, también ha provocado impactos sociales, estos casos, señala Sam Holley-Kline, “son una muestra apenas del sinfín de transformaciones que ocurren por la explotación petrolera en determinados territorios. Considero que estos casos constituyen un tipo de Patrimonio Industrial negativo” (2020, p 316). Holley-Kline, busca destacar los impactos sociales, de los que se habla poco, pero que siguen presentes y siguen siendo importantes para las personas que viven en la región.



Figura 1. Cartel de la 30ª Asamblea en Defensa de la Vida y el Territorio, Zozocolco de Hidalgo (Fotografía de *Altepetajpianij Consejo Maseual*).⁴



Figura 2. 30ª Asamblea en Defensa de la Vida y el Territorio, Zozocolco de Hidalgo (fotografía de la autora, 22 de septiembre de 2019).

⁴ El cartel fue publicado el 14 de septiembre de 2019 en la página de Facebook *Altepetajpianij Consejo Maseual*, <https://www.facebook.com/1375575369439802/photos/pb.100066683499360.-2207520000./2301475260183137/>

Por otra parte, existe una red de organizaciones sociales llamado Consejo Tiyat Tlali de la Sierra Norte de Puebla por la defensa de la vida y nuestro territorio, el cual está conformado por mujeres y hombres totonacas y nahuas, no indígenas, así como por comunidades campesinas y urbanas, la pastoral social y por diversas cooperativas. Esta organización se creó en el 2012 “ante la amenaza de la destrucción de la vida de los pueblos originarios, campesinos y mestizos de la Sierra Norte de Puebla por la estrategia de despojo por megaproyectos que sumaban 27 concesiones mineras, 5 hidroeléctricas y 50 ciudades rurales” (Consejo Tiyat Tlali de la Sierra Norte de Puebla, 2012, párr. 4).

Una organización más es la de la Unidad Indígena Totonaca Náhuatl (UNITONA) que está conformada por otras organizaciones y por la pastoral social de la Zona Norte de Puebla (UNITONA, 2014). Con ello quiero dar cuenta de las luchas que han llevado y siguen llevando a cabo los totonacos (y otros grupos como los nahuas) ante los diversos agravios que han padecido.

Para concluir este apartado, cabe señalar que la Llanura Costera estuvo mal comunicada con la zona centro del país porque no existían caminos ni carreteras, su relación fue con el mercado exterior, la producción que fluía al exterior procedía principalmente de los poblados indígenas y de las haciendas, fue hasta las primeras décadas del siglo XX que nació otra unidad de producción –además de las comunidades campesinas y de las haciendas-, a esta región llegaron compañías extranjeras dedicadas a la explotación del subsuelo para conseguir petróleo. En este contexto geográfico hay dos elementos que sobresalen y dan cuenta de la historia de esta región: la zona arqueológica de El Tajín y los pozos y la refinería de la industria petrolera (Velázquez Hernández, 1996, pp. 159-160). Al respecto, cabe señalar también que:

La Sierra de Papantla estuvo estrechamente ligada a la economía de la Sierra Norte de Puebla hasta bien entrada la década de los setenta, a través de la comercialización del café y de un sistema de tianguis solar del que participaban Coyutla, Coxquihui y Filomeno Mata. Sin embargo, en la década del 80 se construyeron caminos de terracería, puentes y carreteras que permitieron la integración de esta zona a la economía de la Llanura Costera, cuyo principal centro económico es Poza Rica (Velázquez Hernández, 1996, p. 160).

Ahora, es posible llegar a Papantla desde la Ciudad de México, saliendo de la Terminal del Norte y con destino a la terminal de autobuses de Papantla por la línea de Autobuses de Oriente (ADO), los cuales hacen un recorrido de cuatro horas con 50 minutos a cinco horas con 15 minutos. El recorrido en automóvil particular saliendo de la Ciudad de México hasta el centro de Papantla es de unas 4 horas, cuatro horas con 30 minutos aproximadamente, tomando la autopista México-Tuxpan, después la carretera que va a Veracruz, y finalmente tomando el camino hacia Papantla (es decir, evitando entrar por Poza Rica). En esta región es que se ha desarrollado esta investigación.

Sobre el capitulado y el anexo

He organizado esta tesis en cuatro capítulos, el primero, *Una revisión a los estudios antropológicos de la alimentación*, expone un recorrido en torno a los estudios de la alimentación en América, en el cual se analiza cómo se han construido los diferentes discursos desde la antropología y la etnología, entre ellos la temática de la patrimonialización y los saberes en torno a la alimentación en América Latina, en la que se destaca que en el siglo XXI las “cocinas indígenas” comenzaron a ser valoradas por las instituciones patrimoniales (como la UNESCO) o por el Estado (gastrodiplomacia). Estas cocinas están siendo valoradas desde diferentes perspectivas, pero cabe señalar que no siempre ha sido así, por ello se destaca que además de los enfoques sobre los cambios y continuidades y la perspectiva médica, dichos trabajos también han tenido una intencionalidad política y social.

El segundo capítulo, *La cocina como un discurso de poder: marco conceptual para el estudio de las cocinas en el Totonacapan*, está dividido en tres partes, en la primera se presenta una revisión del escenario de los patrimonios alimentarios verticales y horizontales en América. La segunda parte plantea un marco conceptual del extractivismo epistémico, en el cual se destaca que hay elementos culturales como las creaciones, prácticas o ideas, que son extraídos por unos agentes, mientras otros viven el despojo, estos últimos no reciben un reconocimiento ni económico ni de la autoría de su trabajo. Y la última parte se enfoca a presentar la

relación entre el extractivismo epistémico de los saberes y prácticas culinarias en los pueblos mesoamericanos de México.

El tercer capítulo, *La construcción patrimonial de la “cocina totonaca” y las prácticas de despojo*, está dividido en cuatro partes, en la primera se contextualiza la construcción de la cocina totonaca desde los recetarios impresos; en la segunda parte se analiza el caso de la cocina totonaca en el escenario turístico en la región de la costa totonaca; en la tercera y cuarta partes, se analiza la participación de diversos agentes (gubernamentales, de la industria del espectáculo, el colectivo Mujeres de Humo) en las actividades de la gastrodiplomacia mexicana y en el Festival Cumbre Tajín, a partir de las dimensiones del extractivismo epistémico de los conocimientos y prácticas culinarias, apoyadas en las lógicas patrimoniales.

Finalmente, en el cuarto capítulo, *Estrategias de defensa frente al extractivismo epistémico. Apropiaciones culinarias locales*, propongo dividir estas prácticas en tres esferas de acción. La primera, enfocada a la transmisión de saberes y prácticas culinarias, dentro del espacio privado, es decir, de la familia y al interior de la comunidad. La segunda, acerca del aprendizaje y la práctica colectiva, en donde se manifiesta la ritualidad y la reciprocidad. Y en la última parte reflexiono acerca de los conocimientos y saberes que comparten en la esfera pública quienes se consideran cocineras y cocineros tradicionales totonacos; sobre los testimonios de quienes sugieren que los ingredientes locales, cosechados y recolectados, que provienen de localidades cercanas a Papantla, son los que conforman la cocina totonaca; sobre los platillos que se preparan de manera cotidiana y familiar y que no se comparten a los turistas.

En el último apartado expongo las conclusiones a las que he llegado en este recorrido de la cocina totonaca de la costa, el cual está enmarcado entre extractivismos epistémicos de los saberes y las prácticas culinarias, y apropiaciones locales. El anexo que incluyo al final de este trabajo, pretende complementar y facilitar la lectura, se trata de un glosario de alimentos y preparaciones de la llanura costera del Totonacapan, incluye información recopilada en trabajo de campo, así como de recetarios y diccionarios.

Capítulo 1

Una revisión a los estudios antropológicos de la alimentación

El objetivo de este capítulo es exponer y explicar las diversas líneas desde las cuáles se ha estudiado la alimentación en América Latina, destacando los trabajos antropológicos y etnológicos pero también aquellos que han abordado la temática desde otras disciplinas como la etnohistoria, la historia e incluso la arqueología. Lo anterior ayuda a explicitar que en América hay problemáticas compartidas, pero a la vez particulares a cada región; una de ellas, la cual cada vez gana más presencia, es a la que se enfrentan los habitantes de las zonas ahora consideradas “turísticas” y en las cuales los habitantes han tenido que reconfigurar sus actividades ante proyectos implementados por el Estado, por empresas privadas y por instituciones dedicadas a la patrimonialización, en este caso, de la comida. Pero también a través de este recorrido, pueden conocerse las estrategias de los pueblos ante la patrimonialización, los proyectos turísticos y los extractivismos epistémicos en América.

1.1 Estudios antropológicos sobre alimentación en América Latina

Los estudios sobre alimentación en América Latina integran una gama de perspectivas teóricas y metodológicas, así como también de los impactos políticos y/o sociales. Una de ellas apunta a que la antropología de la alimentación ha intercedido de forma directa e indirecta en las políticas públicas, así como en los programas de intervención alimentaria en América Latina. A partir de dicho estudio autores como Noelia Carrasco Henríquez, han buscado reflexionar acerca de las relaciones entre la antropología y la sociedad, de las posibilidades y los actuales desafíos de esta disciplina, y ha buscado destacar el surgimiento de nuevos planteamientos y problemas de investigación para la antropología de la alimentación (Carrasco Henríquez, 2007).

Esta propuesta radica en superar los estudios clásicos de la antropología de la alimentación, es decir, apuesta “por un enfoque que conciba al conocimiento etnográfico como polisemántico, cuyos soportes técnicos reconozcan la multiplicidad de formas que podría adoptar y en búsqueda de aplicabilidades acordes con presupuestos éticos y sociopolíticos explícitos... haciendo etnografía de situaciones en que se revelen las desigualdades, los poderes y el control de situaciones aparentemente democráticas y representativas” (Carrasco, 2007, p. 99).

Otros estudios recientes sobre antropología de la alimentación (López García *et. al*, 2016), destacan algunos temas generales como son el debate entre lo global y lo local, la patrimonialización de la comida frente a la modernización, la migración y el turismo, entre otros. Un tema relevante de interés para la antropología de la alimentación en Iberoamérica, según estos autores es la discusión acerca de las carencias alimentarias, partiendo del conocimiento de que en América Latina se han ensayado de manera intensa los programas de cooperación e intervención institucional para “acabar con la carestía alimentaria” así como con la desnutrición y cuyos resultados ya han evidenciado su ineficacia.

Por otra parte, en América Latina también se ha abordado el tema de la seguridad alimentaria y dentro de esta línea, los antropólogos han complejizado la reflexión teórica y han trabajado los conceptos de hambre, seguridad alimentaria, desnutrición, entre otros, como el planteamiento de la “autonomía alimentaria”, entre los indígenas Nasa, del Cauca, Colombia (Calderón Farfán, 2020). Otro tema de larga trayectoria es el de los simbolismos y significados alimentarios. Destacan las reflexiones acerca de la comida y la fiesta, del lugar de la comida en la cooperación comunitaria (Good, 2013; 2004; 2001; Trejo, 2013; 2012), así como también sobre la alimentación y las cuestiones de género y lo étnico (De Veintimilla Donoso, 2020; Curiel, 2020).

El estudio de la migración, de las zonas rurales a las zonas urbanas o de México hacia los Estados Unidos, tiene una larga trayectoria en México, sin embargo, quiero subrayar que los estudios sobre el papel de la alimentación en los

procesos migratorios son más recientes. Se han abordado desde la antropología transnacional los procesos de la modernización y el conocimiento cultural en las ciudades a través de los saberes y sabores gastronómicos de los transmigrantes. Destacan tres temas principales que son lo transnacional como contexto, la ciudad como el sujeto que cambia y la comida étnica como uno de los objetos transformadores (Estados Unidos) (Pizarro Hernández, 2010). También se han analizado las dinámicas sociales relacionadas con el consumo de alimentos en espacios domésticos compuestos por diferentes generaciones de personas migrantes mexicanas, y explicado lo que implica el “comer mexicano en Estados Unidos”, como una forma de expresar la etnicidad en un contexto de migración internacional (Vázquez-Medina, 2018).

Otros aspectos que han tomado mucho interés ha sido el del turismo, relacionados a los movimientos humanos, a la economía, y vinculado a lo que se ha denominado el turismo cultural en donde la gastronomía tiene un papel importante. Destacan las investigaciones acerca del turismo gastronómico en la Argentina (Schlüter, 2003, 2004; José Gándara y Regina Schlüter, 2003). Sobre el turismo desde la perspectiva del patrimonio alimentario local podemos citar a Álvarez y Sammartino (2009), y el análisis sobre los cambios turísticos de la tradición y del patrimonio alimentario en Costa Rica (Nikolic, 2014).

Otro aspecto estudiado entre lo global y lo local, más recientemente estudiado ha sido el relacionado al desarrollo del internet y las diferentes redes virtuales en el que bien puede identificarse la construcción de “nuevas relaciones”, pero relacionado a las preferencias alimentarias globales y locales, los hábitos o lo que consumimos, las formas de comer o los nuevos patrones de comportamiento. También destacan las nuevas categorías relacionadas a la comida como el denominado “Foodporn”, “Gastrosphere”, “Foodies” o “Instafoodies”, “Culinary blogger” (López García, Mariano Juárez y Medina, 2016, p. 339), entre otros que emergen de las redes virtuales como las que abordan la estética alimentaria, el turismo vitivinícola y alimentario, las reseñas, recomendaciones y críticas de restaurantes y productos, dietas, procesos de producción y consumo alimentario, así como las influencias personales y/o institucionales.

Dentro de los trabajos antropológicos e históricos de la alimentación en América Latina, destacan aquellos en los que se ha estudiado a las cocinas y los recetarios, como discursos de poder, es decir, que estos han tenido (y tienen) una intencionalidad política, social, cultural.

Para el caso mexicano, los primeros trabajos de investigación en México surgieron de revisar los problemas de nutrición y desnutrición entre los pueblos mesoamericanos y fueron realizados por etnólogos y antropólogos, así como por nutriólogos. Hacia la década de los años ochenta del siglo XX, España Caballero (1988) planteó una reflexión respecto a los estudios que sobre la alimentación y la nutrición se habían hecho en México e identificó cinco periodos que le permitieron ver la influencia que los enfoques teóricos de la antropología tuvieron en el área de la alimentación.

España considera que la primera etapa está integrada por los cronistas y viajeros, quienes realizaron descripciones acerca de los productos alimenticios tradicionales y destacaron la frecuencia en el consumo del maíz, frijol, chile y calabaza: Juan Badiano, Fray Bernardino de Sahagún y Francisco Hernández. En la segunda etapa se estudió la alimentación y se le identificó como una de las partes constituyentes de la cultura. Durante el porfiriato se identificó una concepción racial a partir de los diferentes tipos de alimentación, entonces se habló de tres razas: la del trigo, la del maíz y la del arroz. Francisco Bulnes sostenía que la superioridad de un pueblo radicaba en que su dieta se basaba en el consumo de trigo, por lo tanto, resultaba obvio que quienes habían alcanzado la superioridad eran los europeos y estadounidenses.⁵ En este periodo destaca el trabajo de Luis Meza quien refutó esta teoría e indicó que son las condiciones sociales e ideológicas las que influían en el progreso de la evolución y no las raciales (España, 1988).

La tercera y cuarta etapa se caracterizan porque en los estudios sobre alimentación y nutrición, concluyeron que la alimentación de los grupos indígenas no tenía una calidad nutritiva. Esta dieta basada en el maíz, frijol, chile y calabaza,

⁵ Francisco Bulnes fue un ingeniero y un reconocido científico que perteneció a la élite política porfiriana. Véase su obra *El porvenir de las naciones hispano-americanas ante las conquistas recientes de Europa y los Estados Unidos* (Bulnes, 1899).

principalmente, no cumplía con los valores nutritivos, es decir, que su alimentación era deficiente y por lo tanto había que incorporar nuevos productos que cubrieran dichas carencias, o bien, como también se propuso, cambiar su dieta por completo, pues esta no sólo presentaba “necesidades y carencias”, sino que también era la respuesta para sacarlos del “atraso económico”, que a su vez era el factor de su “atraso cultural” (España, 1988, p. 81).

Finalmente, hay una etapa en la que la alimentación dentro del campo de la antropología deja de ser estudiada en su relación con el contexto cultural, y es retomada por los antropólogos físicos quienes se interesan por buscar las alteraciones que una deficiente alimentación puede provocar en un individuo. Es decir, la antropología física se enfocó al estudio valorativo de la nutrición (España, 1988: 82). Destaca que hacia la década de los años veinte se realizaron estudios cuyos resultados indicaban que el régimen alimentario de los indígenas, principalmente vegetariano (en donde el maíz ocupaba un lugar importante en su dieta), era insuficiente (España, 1988, pp. 83-84).

Hacia la década de los años cuarenta, marcada primero por los avances alcanzados en materia agraria durante el cardenismo y posteriormente anulados por el “avance industrial” impuesto, bajo la consigna de “unidad nacional” avilacamachista, se dejó de lado la propuesta de “conocer para mejorar” y optaron por “desconocer y descalificar” la vida indígena. Y con el apoyo de fundaciones como la Rockefeller y la Kellogg”, se crearon en América Latina instituciones nacionales de nutriología.

Producto de investigaciones realizadas con el apoyo de dichas fundaciones, algunos antropólogos concluyeron que, para mejorar la alimentación indígena, era necesario incorporar en su dieta otro tipo de alimentos, o bien “modificar el régimen alimenticio” de determinado grupo indígena (como propuso Manuel Gamio). Y también destacaron aquellos estudios que relacionaban los alimentos con la salud, por ejemplo, la desnutrición (España, 1988, pp. 84-85).

Aquí cabe mencionar que hacia 1935, Manuel Gamio escribió acerca de la “Alimentación del pueblo, el maíz y el frijol soya” (1935) y subrayó la urgencia de modificar la dieta de los mexicanos porque esta, basada principalmente en maíz,

chile y en menor proporción frijol, no les proporcionaba “los elementos indispensables como los contenidos en la carne, la leche, el pan y los huevos” (Comas, 1985: 54). Gamio hacía hincapié en esta cuestión y proponía resolverla a través de “substituir la actual dieta que es a base de maíz, por las del ‘frijol soya’, rica leguminosa que sustenta en Asia a centenares de millones de seres humanos y animales y suministra materia prima para numerosas industrias” (Comas, 1985, p. 54).

Los estudios sobre alimentación dentro del campo de la antropología, estuvieron enfocados –la mayoría de ellos- a cambiar los hábitos y costumbres indígenas, porque representaban una cultura atrasada.⁶ Estos estudios sobre la alimentación que comenzaron a realizarse sistemáticamente en la década de los años cuarenta (Aguilar Rodríguez, 2008), evidenciaron por una parte la introducción de alimentos procesados y cómo estos comenzaron a sustituir a los alimentos indígenas por ser considerados “deficientes”, pero también evidenciaron que estos fueron realizados principalmente entre los grupos indígenas de México (España, 1988, p. 90).

Ante estos antecedentes acerca de los cambios que querían implementar en las dietas de los diversos grupos mesoamericanos, cabe cuestionarse acerca de las transformaciones en los discursos y programas de las instituciones patrimoniales, de las empresas privadas e incluso del Estado mismo, quienes promueven el “rescate”, la “salvaguarda”, “protección” de las recetas y las diversas formas de cocinar, si lo que ha prevalecido a lo largo de décadas en México es todo lo contrario.

1.2 Los discursos culinarios: recetarios y cocinas en América Latina

Aunado a la cocina patrimonial se encuentran los recetarios y ambos pueden ser analizados como discursos de poder. Los recetarios totonacos reflejan las lógicas

⁶ Acerca de las intenciones de modificar la dieta de los grupos indígenas, campesinos y obreros por parte del Estado, los discursos de nutrición y el papel que desempeñaron las mujeres en la implementación de políticas públicas, véase “Alimentando la nación: género y nutrición en México (1940-1960)”, de Sandra Aguilar Rodríguez (2008); sobre modificar la dieta de los grupos indígenas, campesinos y obreros por parte del Estado, los discursos de nutrición y la construcción de la nación, véase *¡Que vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, de Jeffrey M. Pilcher (2001).

patrimoniales tanto de las instituciones internacionales y del Estado como de las luchas de los pueblos indígenas y campesinos, quienes han encontrado en estos libros un medio para alzar la voz, buscar el reconocimiento de un grupo o bien para denunciar alguna injusticia.

En América Latina, los discursos culinarios formales comienzan a producirse a partir de la década de 1830, con el objetivo de representar, a través de un recetario, una cocina propia americana. Sin embargo, los primeros recetarios manuscritos en México que datan del siglo XVIII, guardan una gran semejanza con los libros de cocina ibéricos que se publicaron entre 1520 y 1611. Dichos recetarios mexicanos adaptaron preparaciones europeas a los nuevos contextos culinarios, entonces, sustituyeron ingredientes de las recetas originales por otros que se encontraban disponibles en América. Y aunque esta práctica dio lugar a platos diferentes, novedosos, la matriz siguió siendo completamente europea. Estos libros no enunciaban una cocina local y su impacto no trascendió más allá del ámbito familiar, conventual u hospitalario, que eran los espacios en que se usaban.

La publicación de libros de cocina en América fue tardía y escasa. México, por ejemplo, contaba con imprentas y conocimientos editoriales (también con una alta cocina, alimentos de lujo, prácticas culinarias diversas) y entre 1519 y 1819 se publicaron cerca de 15 mil títulos sobre literatura y religión, diccionarios, manuales de aritmética y de navegación, pero ninguno de cocina (Laborde y Medina, 2015).

Lo anterior no dista mucho de lo que ocurría en las metrópolis imperiales como España y Portugal, pues durante los siglos XVI, XVII y XVIII, se publicaron pocos libros de cocina y comida. En México e Iberoamérica, se comenzaron a publicar libros de cocina hasta llegada sus respectivas independencias y los procesos de conformación nacional, y por ende estuvieron ligados a la formalización de los discursos culinarios nacionales. En América, los dos primeros recetarios impresos datan de 1831 y fueron publicados en México: *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* y *Arte novísimo de cocina para sazonar al estilo del país*. Dichas publicaciones denominadas como *cocina americana*, pudieron

penetrar en diversos países de Hispanoamérica, hacia la segunda mitad del siglo XIX (Bak-Geller, 2009).

1.2.1 Los recetarios: del modelo nacional al de los comedores populares

Para América Latina a principios del siglo XIX, la noción de americano se contraponía a lo europeo. En el discurso americanista se resaltaba que el continente era homogéneo, con ciertos rasgos comunes construidos y asumidos, todos hermanos e hijos de una misma madre. Pero tras tres siglos de dominación colonial y pese a compartir varios rasgos comunes como la lengua, la religión, la mezcla racial y algunas tradiciones, e incluso una estructura administrativa colonial, hubo una fragmentación política derivada de políticas comerciales monopólicas sumado a la extensa y accidentada geografía del continente, lo que provocó una difícil comunicación, entre otras cuestiones de carácter administrativo. Y con el tiempo, las unidades administrativas fueron concebidas como patrias (Anderson, 1993; Laborde y Medina, 2015).

Estos “recetarios publicados en América Latina durante el siglo XIX, e inclusive ya iniciado el siglo XX, participan de estas dinámicas de orden político: están íntimamente imbricados en ellas al mismo tiempo que son reflejo y función de la construcción nacional” (Laborde y Medina, 2015: 92). Aparecen publicadas en las nuevas repúblicas títulos como *El cocinero puerto-riqueño* (1859), *Cocinero de los enfermos y desganados... arreglado todo al gusto de la isla de Cuba* (1862), *La mesa peruana* (1867), entre otros, en donde se reconocían las cocinas de Argentina, de Colombia o de Uruguay, por ejemplo. A decir de algunos autores, aquí surge el carácter político implícito en la manifestación de dichos discursos culinarios, los cuales han servido para fijar el ideal de nación (Anderson, 1993; Bak-Geller, 2014; Laborde y Medina, 2015).

Al respecto se subraya que, en la conformación de las cocinas nacionales, los recetarios nunca fueron textos ideológicamente neutros. Acerca de los dos primeros recetarios publicados en México (*Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* y *Arte novísimo de cocina para sazonar al estilo del país*), se identificó

que la codificación, la estandarización y la legitimación les dieron un tinte claramente afrancesado a las primeras recetas llamadas “mexicanas”. Entonces, a través de los recetarios pretendían formar cocinas nacionales concretas y diferenciadas de las que existían en la Península Ibérica, mientras que el referente “civilizado y diferenciador” era Francia (Bak-Geller, 2009). Lo anterior logra dos cosas: afrancesar los platos y también deshispanizarlos (Laborde y Medina, 2015).

En el caso de México, se indica que las siguientes ediciones, los editores mexicanos comenzaron a tomar mayor control de las publicaciones e introdujeron adaptaciones, referencias y utensilios de la “cocina mexicana”, e incluso llegaron a defender productos locales como el maíz, en un momento en que los diccionarios franceses lo señalaban como dañino. Ello dio la pauta para que se definiera la cocina mexicana y se diferenciara de otras del continente americano, al mismo tiempo que se iba acabando con la idea de una cocina americana (Bak-Geller, 2009).

Al definirse la cocina mexicana, también se definía una nación. A través de los recetarios se transmitían pautas de sociabilidad para la denominada “gente decente”, por lo tanto, se trataba de discursos por y para la élite, y ahí se identifica la élite con lo nacional e ingresan algunos platillos de la cocina popular y ordinaria a los repertorios de recetas, pero no la cocina de indios, quienes eran percibidos como un obstáculo para la creación de una nueva nación, progresista y civilizada, así que en ese contexto histórico quedó fuera la comida de indios, de pobres, relacionada principalmente al maíz como los tamales, enchiladas, quesadillas, e incluso el mole (Bak-Geller, 2009). Fue hasta la época de la independencia cuando se reconfiguró el orden social en las repúblicas de las Américas, entonces surgen nuevas élites locales, élites criollas. Este grupo adoptó símbolos, fiestas y tipos de sociabilidad, el pensamiento político, así como el modo de cocinar, a la francesa.

Esta influencia también se refleja en Perú, en Nueva Granada (hoy Colombia y parte de Venezuela, Ecuador y Panamá), en Argentina, en donde se destaca que sus países se distinguen por los progresos en sus cocinas, pues ahora todo lo hacen a la francesa, dicho arte culinario francés comparte lugar con todo lo

europeo, principalmente entre las altas esferas sociales. Y a la vez comparten lugar con preparaciones locales que incluyen productos como la quinua, la yuca o la guayaba, por mencionar algunos Laborde y Medina, 2015).

Comidas muy particulares como el “asado”, una comida del ámbito rural rioplatense, fuertemente relacionado a la figura del gaucho y actual plato identitario del actual Uruguay tuvieron un largo recorrido hasta ser reconocidas como arte de una cocina nacional. La literatura criollista, estimulada por las élites vinculadas al ámbito rural, tanto en lo económico como en lo emocional, fue la que destacó que el gaucho y sus costumbres, es decir comer asado y beber mate, eran lo verdaderamente nacional. Y fue hasta 1940 que la práctica del asado se generalizó en Rio de la Plata. Lo anterior permite identificar que el recorrido y ascenso de ciertos grupos sociales les dan sentido a las prácticas culinarias asociados a ellos, es decir, que las cocinas tienen un carácter particularmente político que evocan el *ethos* nacional (Laborde, 2010; Laborde y Medina, 2015).

Y así como se excluyó la cocina de los indios en los recetarios mexicanos, también se ignoró, silenció y trivializó a los habitantes no blancos del cuerpo social de Cuba. El discurso culinario cubano, como nación independiente entre 1900 y 1959, daba a entender que “Cuba era principalmente europea y blanca” (Laborde y Medina, 2015, p. 96).

Destacan aquí el caso de Perú, en 1860 se publicó la *Guía histórico-descriptiva de Lima* que incluyó un capítulo dedicado a las “Comidas Nacionales”, donde destacaba la presencia de platillos nacionales como los “seviches”, el chupe, el locro, la carapulcra, el chicharrón y el pastelillo de yuca. Lo anterior reflejaba ya un esfuerzo por nivelar las tendencias domésticas y locales, frente a la influencia europea (Laborde y Medina, 2015).

Este recorrido a través de la historia culinaria y política, permite entender tanto el discurso de los recetarios como de la conformación de las cocinas nacionales en América. Y es justo en los últimos años que las cocinas de América Latina atraviesan por un proceso de redefinición y reorientación (Laborde y Medina, 2015) en función de un nuevo contexto político, económico y social, tanto a nivel

continente como mundial. El discurso sobre las cocinas de América se ha visto reconfigurado por el turismo, principalmente a partir de dos conceptos: patrimonio y gastrodiplomacia.

Hasta este punto, cabe preguntarse cómo se están construyendo y a qué responden los recetarios en el siglo XXI. En el caso de América Latina, se pueden mencionar al menos dos casos (uno en México y el otro en Argentina) en los que el recetario está constituido con base en la organización, la colectividad y la necesidad de expresar lo que los agentes consideran importante de su vida comunitaria.

El primero es el del *Recetario coca de Mezcala, Jalisco* (2017), el cual presenta un caso de apropiación del patrimonio alimentario por parte de los coca con fines políticos. En él se aborda el tema del patrimonio alimentario y la construcción de una identidad étnica, con base en un repertorio culinario. Los coca de Mezcala, Jalisco han visibilizado una memoria colectiva y las reivindicaciones territoriales e identitarias urgentes para su comunidad (Bak-Geller y Moreno, 2017).

En palabras de Rocío Moreno, comunera de Mezcala, historiadora, delegada del pueblo coca en el Congreso Nacional Indígena y coautora del recetario coca: “Mezcala construye una movilización por la defensa de su territorio ancestral. Su lucha no es sólo contra una invasión a sus tierras, sino también por conservar sus tradiciones e inculcar en las nuevas generaciones el arraigo a su historia y sus tierras”. Así surge el proyecto de Turismo Comunitario y también se abrió una investigación sobre el origen y los usos de los alimentos de la comunidad. Ahí inició la recuperación de recetas de las cocinas cocas. Para ellos, el recetario fortalece también la identidad como las raíces del pueblo originario, pues Mezcala: “Vive de la tierra y sus aguas. En su territorio está su vida y ahí adquieren todos los alimentos que los caracterizan como pueblo” (Bak-Geller y Moreno, 2017, pp. 13-14).

Otro caso es el del *Recetario para comedores populares, por una alimentación sana, segura y soberana* (2020), que fue creado durante la pandemia de COVID-19 por la Unión de Trabajadores de la Tierra y por la Red de Comedores por una Alimentación Soberana, en Argentina. La función de los comedores comunitarios garantiza un derecho humano que el Estado dejó de brindar: el

derecho a la alimentación. En estos comedores se preparan las ollas populares para familias que no tienen posibilidades de adquirir alimentos, dicho de otra forma, si no existieran estos comedores, estas personas no comerían. En palabras de los coordinadores de este recetario: “Cada plato de comida, cada fila en la calle para recibirlo, evidencian desigualdades estructurales, que sucesivos gobiernos no resolvieron y que la última gestión neoliberal, empeoró drásticamente. Salud y Alimentación se transformaron en una cuestión de privilegios” (Unión de Trabajadores de la Tierra, 2020, p. 5).

Ante esta situación, proponen que en Argentina se reclamen alimentos sanos, seguros y soberanos: “Tenemos que levantar la bandera del derecho a comer bien, rico, saludable, de la mano de campesinos y campesinas, verdaderos productores de alimento. La Soberanía Alimentaria tiene que ser una consigna que nos englobe a todos y todas” (Unión de Trabajadores de la Tierra, 2020, p. 6). Y piden que no se romantice la pobreza, que estas ollas populares están conectadas con la desigualdad y el sufrimiento de la gente que no tiene acceso a alimentos, por ello su recetario se pensó desde el Derecho a la Alimentación. Y fue la manera que encontraron de crear, transformar y politizar lo cotidiano. Con base en lo anterior, considero que el recetario en el siglo XXI, es un medio creativo y colectivo a través del cual se puede evidenciar una injusticia, hacer visible una demanda y a la vez fortalece la identidad.

1.2.2 Las cocinas en América Latina: mestizaje y multiculturalismo

Desde inicios del siglo XX, el Estado mexicano buscó cambiar la dieta de los indígenas, campesinos y obreros por considerar que ésta no tenía ni el valor nutricional ni cultural para ser un modelo a seguir. El Estado mexicano, se apoyó en la ideología del mestizaje que subrayaba que el mexicano era producto de la mezcla entre la raíz indígena y española, aunque de dicha unión se buscó que la cultura europea u occidental resultara dominante (Aguilar Rodríguez, 2019). Sandra Aguilar Rodríguez ha señalado que:

La construcción del Estado-nación en particular a partir de los años veinte se centró en el proceso de mestizaje, la aculturación de indígenas y campesinos para generar una nación más homogénea... Los indígenas debían dejar de ser lo que eran ya que su cultura y prácticas culinarias carecían de valor (Aguilar Rodríguez, 2019, p. 134).

Fue a partir de 1920 que “el discurso del mestizaje dejó de considerar al indígena como irredimible y lo transformó en sujeto de aculturación” (Aguilar Rodríguez, 2019: 120). Para alcanzar dicho cambio era necesario adoptar la dieta europea (en un primer momento) y la dieta estadounidense (en un segundo momento) porque eran sinónimo de modernidad en oposición a la dieta de los indígenas y campesinos que eran relacionadas con el atraso tanto económico como cultural, pero además dichas prácticas alimenticias los vinculaban al campo y a sus culturas indígenas (Aguilar Rodríguez, 2019).

Pese a los datos obtenidos de encuestas realizadas por el Instituto Nacional de Nutriología (iniciados en 1943), que indicaban que la dieta de diversos grupos indígenas como los otomíes del Valle de Mezquital, Hidalgo, era equilibrada, médicos, nutriólogos y autoridades de salud insistieron en modificarla, argumentando que en la dieta de estos grupos faltaba incluir las proteínas animales (carne, leche y huevo) y fue lo que se promovió desde los discursos médicos y las políticas impulsadas por el Estado (Aguilar Rodríguez, 2019).

Ante ello, algunos autores subrayan que: “Los conceptos mestizo y mestizaje son indisociables del origen y desarrollo de los Estados nación en América Latina... El mestizaje, entendido como la “fusión” entre indígenas y españoles, fue una estrategia de blanqueamiento de los grupos amerindios. La hibridación física y cultural pondría fin a su rezago ancestral y daría lugar a una nueva sociedad, caracterizada por la uniformidad e identidad cultural propia” (Bak-Geller y Matta, 2020, p. 72). En esta discusión, el indígena era representado como débil, perezoso e ignorante y ello era traducido como sinónimo de obstáculo “para la unificación y el progreso nacional” (Bak-Geller y Matta, 2020).

Los discursos acerca del mestizaje han perdurado como narrativas nacionalistas “de “carácter armonioso y conciliador” que exaltan los linajes ancestrales e ilustres de las naciones, pese a que los ahora Estados se enuncian pluriculturales y reconocen la multiculturalidad (Wade 2003). “Los relatos nacionales de las cocinas mexicana y peruana destacan como uno de los signos más visibles y perdurables de la identidad mestiza. A través de ellos asoma la idea de una cocina única y auténtica, producto de la fusión simétrica y armoniosa de dos culturas —la ibérica y la indígena—, o más, cuando se incluye la raíz africana y asiática” (Bak-Geller y Matta, 2020, p. 72).

Estados pluriculturales, como lo son México y Perú desde hace más de tres décadas, no han trastocado esta imagen, pues si bien los componentes étnicos de la nación son reconocidos y valorados por sus particularidades culturales, (lengua, vestido, artesanía, ritualidad religiosa y, por supuesto, cocina), también adquieren sentido y valor en tanto partes de una única e indivisible nación que, de otro modo, se niega a reconocer verdadera autonomía social y política a los grupos que integran su “multiculturalidad” (Bak-Geller y Matta, 2020).

Con base en ello, Bak-Geller y Matta (2020) cuestionan “los principios de simetría, continuidad y pureza que caracterizan los relatos culinarios de la nación mestiza y multicultural, e intentan mostrar cómo se han silenciado las voces y opacado la presencia de ciertos actores históricos y sociales dentro de ese gran *caldero* que ha sido la nación mestiza” (Bak-Geller y Matta, 2020, p. 73). Esto permitiría proponer una nueva interpretación que exponga los conflictos de los binomios unidad - exclusión, poder - jerarquía, mismos que atraviesan la praxis y los discursos acerca de las cocinas nacionales de México y Perú.

Estos “discursos de las cocinas nacionales peruana y mexicana, así como su puesta en práctica, resaltan el carácter conciliador del mestizaje para con el pasado colonial y la naturaleza encubridora de las tensiones y conflictos sociales, políticos y simbólicos que se producen ya sea en contextos coloniales —como vimos en el caso mexicano— o en contextos poscoloniales —como vimos en el caso peruano—” (Bak-Geller y Matta, 2020, p. 17).

Estas cocinas mestizas proponen una falsa simetría entre elementos culturales de grupos sociales que siempre estuvieron lejos de serlo. En ellas, todas las culturas valen igual, se juntan y se fusionan de manera supuestamente equilibrada, reflexiva y consensuada, borrando la complejidad histórica de las culturas culinarias, así como las expresiones pasadas y presentes del colonialismo. En suma, la narrativa de las cocinas mestizas latinoamericanas omite las estructuras y relaciones de poder que este estudio desvela y, en ese sentido, tampoco admite que los grupos étnicos y minorías sean reconocidos como objeto de discriminación (Bak-Geller y Matta, 2020, pp. 88-89).

La globalización, el arraigo de políticas neoliberales en la región y la explosión de la industria del turismo fomentan este nuevo entendimiento de la cocina mestiza. En este contexto, la noción unívoca e integradora de cocina mestiza se ha convertido también en un campo de batalla para actores sociales —mujeres, indígenas que se autoreconocen recientemente como tales, o grupos migrantes, por mencionar solo algunos— que reclaman su inclusión en la épica culinaria de la nación en tiempos globales, o bien postulan su oposición al relato unificador de la cocina nacional (Bak-Geller y Matta, 2020, p. 89).

Otro caso analizar es de la cocina mestiza chilena con los elementos culturales que la constituyen. Para ello debe distinguirse “cocinas” de “formas de consumo y maneras de mesa”, a través de dicha conceptualización se busca “desmembrar o desgranar sus elementos, para entender cómo las partes constituyen un todo, generalmente producto de la síntesis de diversas tradiciones” (Montecino Aguirre, 2004: 13). Desde esta discusión, la cocina chilena, es producto de un mestizaje culinario entre lo indígena y lo español, así como de las influencias europeas (francesa y alemana, principalmente), pero manteniéndose lo propio como una construcción social, es decir, aquellos alimentos que los habitantes de un determinado lugar consideran como emblemáticos o representativos.

El caso de la cocina chilena es interesante pues está impregnada de elementos de la cultura mapuche y a la vez de la *aymara*, en cuyo centro social de las habitaciones se encontraba el fogón y en donde: “Las tareas de la cocina en el

universo cultural mapuche estaban, y aún permanecen, integradas a la vida diaria” (Montecino, 2004, p. 15). Actualmente, se siguen preparando y consumiendo platos mapuches como la *humita*, los guisos con *cochayuyo* (un alga marina), sopas de papa y otras verduras y cocimientos de mariscos.

Aunado a ello, a través de los relatos y la historia ha sido posible conocer que, en el recorrido a través de las cocinas chilenas, no sólo se puede acceder a recetas o a las formas de preparación, sino también a los sentidos y significados que los productos tienen para quienes lo consumen. Una forma de acercarse a dichas memorias es a través de los mitos, lo cual permiten conocer el pensamiento de los antiguos pobladores acerca de los primeros alimentos, en el caso de los mapuche, de la papa y el cochayuyo, por ejemplo. También para saber sobre el consumo de ciertos alimentos y el sentido ritual, y los utensilios que necesitaban para cocinar (como morteros, cucharones y bandejas mapuche).

Tanto los relatos míticos como la tradición oral, la literatura y el relato histórico ayudan a entender la historia de las cocinas chilenas y es justo a través del relato histórico que puede determinar en parte, la evolución y el contexto de los diferentes procesos tanto de intercambio, como de rechazo, apropiación y síntesis culinaria de Chile. Finalmente, otro elemento a destacar dentro de las cocinas chilenas, es el referente a los recetarios: “Los libros de recetas aportan un relato importante para interpretar y verificar estilos y estructuras de cocina, pero la tradición oral sigue siendo la fuente primordial. Es la memoria femenina y a veces masculina, la que nos permite aproximarnos a los significados sociales de determinados platos... Más allá de la receta escrita, la cocina –sobre todo en nuestros territorios- es un saber que se aprende mirando” (Montecinos, 2004, p. 21). Pues al pasar muchos siglos de que la escritura estuviera al alcance de las mujeres, la transmisión oral y gestual, fue y continúa siendo el espacio privilegiado para conocer los significados de los alimentos, sus transformaciones y sus metáforas.

Estudios recientes sobre las cocinas en el Perú, ponen sobre la mesa un análisis de lo que acontece respecto a la construcción de una idea de nación y en

el que la gastronomía -la “cocina peruana” y el “nacionalismo culinario”- tiene un papel importante. Por lo tanto resulta interesante conocer la participación de los diferentes actores, pues por un lado está el gobierno del Perú y por otro los chefs y nuevamente, las empresas privadas (Matta, 2014).⁷

Lo anterior deja ver a qué se refiere la “cocina peruana”, en la que quedan fuera las tradiciones culinarias andinas y amazónicas que también forman parte del Perú, pero que sólo son retomadas para darle una identidad a la gastronomía que se promueve para el turismo. En ambos casos la diversidad cultural o el multiculturalismo y la mercantilización de la etnicidad son retomados en los discursos tanto del Estado de Chile como del Perú, pero excluyéndolos de los beneficios económicos y sociales que tanto los gobiernos como las empresas privadas obtienen.

Estos trabajos permiten entender que en la época neoliberal en la que nos encontramos inmersos, hay pueblos que están trabajando en la reconstrucción y en la revalorización de su propia identidad, creando proyectos a partir de los cuales sí pueden obtener beneficios. En el caso de los mapuche, las mujeres que viven en las zonas urbanas han emprendido proyectos pedagógicos como la impartición de talleres de cocina mapuche⁸ e incluso han publicado libros sobre su cocina.⁹

1.3 El papel de la comida ritual y las ofrendas en Mesoamérica

El tema de la alimentación en contextos rituales se ha estudiado ampliamente en América Latina, de ellos destaco que en México se han abordado cuestiones como alimentar a los otros, siendo los otros, los muertos, la tierra, el agua, los señores

⁷ Empresas como la de telecomunicaciones española Telefónica y el banco BBVA Continental, financiaron el proyecto “Perú sabe: la cocina arma social” (2012). El proyecto “De ollas y sueños” (2009) es un caso muy particular pues recibió apoyo del sector privado, de instituciones educativas y de fundaciones.

⁸ Sobre los talleres de cocina mapuche, véase el blog *Talleres Mapunyael*, <https://mapunyael.wordpress.com/?fbclid=IwAR1bFQJ3Vtrukbc98suJ3G8DD4ZfXCcDlkOMnn3xuOnGbG0689q6lCxWsi0>, y la página de Facebook *Talleres Mapunyael Waria Meu. Cocina mapuche en la ciudad*, <https://www.facebook.com/talleresmapunyael/>

⁹ Un ejemplo es el libro *Caldero de hervores y sueños. Recetario de mujeres mapuche de la Pintana*, que fue compilado por Espinoza Rivera, Gabriel y Daniela Núñez Rosas (2015), contó con la participación de 16 cocineras mapuche y se realizó en la casa de la Asociación Mapuche Taiñ Adkimn.

del Monte. Al estudiar la comida en los rituales o la comida ritual entre los pueblos mesoamericanos de México y Guatemala, no sólo se considera el ámbito humano, sino también el de los “dioses” o potencias cuya personificación es geológica, meteorológica o hídrica, o bien aquellos que carecen de cuerpo físico o cuya existencia no humana se corporeiza en algún animal (Trejo y Hémond, 2013).

Sobre esta línea, destacan categorías como ofrenda, formas de preparación y/o presentación de las ofrendas, las lógicas culinarias en el ritual, los rostros a quienes van dirigidos los platillos (como las potencias o los númenes que pueblan el cosmos), la selección de los ingredientes, todas ellas posibilitan la discusión de las lógicas de cocinar para los dioses. De esta forma ha sido posible conocer complejidades culinarias de diversos grupos contemporáneos como son el huichol, mayo –o *yoreme*-, nahua, mixe o *ayuuk*, mazateco, totonaco, tlapaneco y maya tzutujil. Todos estos grupos forman parte de la antigua Mesoamérica -a excepción de los mayo de Sinaloa y Sonora de México-.

De dichas reflexiones, destaco una aportación relacionada a la comida destinada a los dioses, la cual resalta que los dioses que gobiernan el universo están eternamente hambrientos, sin embargo, se muestran incapaces de preparar su propio alimento, y que gracias a dicha carencia los humanos pueden ofrecerles guisos (Trejo y Hémond, 2013).

Para analizar el contexto de la alimentación de los pueblos mesoamericanos, como lo es el pueblo totonaca, es necesario destacar qué entiendo por cosmovisión mesoamericana y para ello retomo el planteamiento de Alfredo López Austin:

Mesoamérica tiene entre las causas primordiales de su unidad histórica la generalización y el desarrollo del cultivo del maíz. Su cosmovisión se fue construyendo durante milenios en torno a la producción agrícola. Independientemente de las particularidades sociales y políticas de las distintas sociedades mesoamericanas, un vigoroso común denominador –el cultivo de maíz- permitió que la cosmovisión y la religión se constituyeran en vehículos de comunicación privilegiados entre los diversos pueblos mesoamericanos (López Austin, 1994, p. 16).

Entonces, a través del registro etnográfico de elementos de tradición mesoamericana, como los rituales que se realizan en torno al ciclo agrícola del

maíz, es posible conocer, que pese a que las instituciones en las que se apoyaban las creencias y el culto fueron destruidas en la temprana época colonial, aunque desaparecieron aparatos políticos y el sacerdocio organizado, el núcleo general permaneció en la actividad agrícola y esta es una de las razones por las que la cosmovisión tradicional ha continuado vigorosa entre los agricultores en nuestros días (López Austin, 1994).

El vínculo entre el hombre y el maíz se manifiesta en la mitología de la tradición mesoamericana, desde tiempos pasados hasta los tiempos actuales. Y es en los mitos donde se refieren y señalan las diferentes facetas de la planta del maíz (López Austin, 2013, p. 19). Por ello, es preciso recurrir al rito y al mito porque son formas privilegiadas para decir de manera ceremonial y festiva, por ejemplo, “procesos cósmicos que reposan en las profundas abstracciones de la mente” (López Austin, 2013, p. 28).

La cosmovisión mesoamericana se fue construyendo en torno a la práctica agrícola, en específico, el cultivo del maíz:

... la cuestión que me parece fundamental es el hecho de referirse a pueblos indios que siguen todavía con una agricultura mesoamericana; es decir, que practican el cultivo de milpa, en el que el protagonista es el maíz, como lo revelan la mitología, la ritualidad y las concepciones espacio-temporales implicadas. Así, se establece un diálogo no explícito con la larga y densa discusión sobre la especificidad de la agricultura mesoamericana y su papel en los procesos históricos de largo plazo, así como en la configuración de los pueblos campesinos que siguen este modo de vida (Medina Hernández, 2015, pp. 102-103).

Esta reflexión hace hincapié en que estos pueblos mesoamericanos practican el cultivo de la milpa y que el protagonista es el maíz (Medina Hernández, en prensa).¹⁰ Y es en el proceso de trabajo de la milpa en donde se constituyen las cuestiones espacio-temporales, es decir, que se definen los elementos esenciales de la cosmovisión mesoamericana.

¹⁰ El trabajo de Andrés Medina Hernández, titulado “La ‘danza de los pavos’, kots tal tso’, en Dzitás, Yucatán. El lugar de los animales en la cosmovisión de los pueblos mayas peninsulares”, está integrado en el libro *El guajolote en Mesoamérica. Enfoques arqueológicos, históricos y antropológicos*, coordinado por Anath Ariel de Vidas y Perig Pitrou. Actualmente se encuentra en prensa.

Entre los trabajos etnográficos de México, en los cuáles se realizó un primer acercamiento a la discusión de la comida ritual se encuentra el de Catharine Good Eshelman (2013), realizado entre los nahuas de Guerrero. En él menciona los usos de la comida ritual, como parte de la transmisión de la cosmología y de la reproducción cultural, aborda la preparación y la eficacia de algunas comidas utilizadas en los ritos agrícolas, en las ofrendas para los muertos y en los intercambios matrimoniales. De su trabajo retomo la siguiente idea en la que busco profundizar acerca de las prácticas y estrategias frente a los extractivismo culinarios: que el ritual es un espacio de resistencia cultural frente a los procesos de modernización impuestos en la actualidad.

Otro elemento a destacar es sobre el uso ritual de la comida entre los nahuas, el cual se trata de ofrendas colectivas, es decir, “del pueblo” y las colocan en los cerros más altos en fechas especiales. La preparación de las comidas y la obtención de los insumos para las ofrendas, conlleva la organización del trabajo colectivo, la participación de las niñas, de las “veneradas ancianitas” y las muchachas, así como la de los hombres, encargados de la siembra del maíz, principalmente (Good, 2013).

Aquí destaca el trabajo femenino, que es el más importante, pues la eficacia ritual depende de ellas. Las mujeres que preparan la comida ritual son concebidas como fuentes de riqueza y producción (Good, 2001). Además, el trabajo y el esfuerzo que ellas realizan en la cocina es parte de lo que se ofrenda. Dichas ofrendas “forman parte de relaciones de intercambio entre la comunidad humana viva, la tierra y otros elementos del mundo natural y otros entes poderosos como los santos, los difuntos, y los aires que permiten que rinda el trabajo humano” (Good, 2013, p. 14).

En este contexto, ofrendar, transferir, distribuir y redistribuir la comida tiene eficacia, pues cumple propósitos y genera resultados tanto sociales como cosmológicos. En Mesoamérica, el mundo natural y los entes sobrenaturales requieren trabajo humano, de igual forma, los humanos requieren de la labor y la fuerza de los seres personificados del mundo natural, es decir, los cerros y los

manantiales, así como de los entes sobrenaturales. Entonces, puede explicarse por qué las comidas rituales son tan apreciadas en una cultura históricamente conformada por el cultivo del maíz, las cuales se utilizan en momentos específicos para asegurar la continuidad física del grupo social (Good, 2013).

En trabajos más recientes acerca de los alimentos en la vida ritual de los nahuas de San Juan Tetelcingo, Guerrero, se aborda también la sustitución de forma progresiva del trabajo del campo por la creación y venta de cerámica en todas las playas y centros turísticos de México; las familias llegan a dedicar hasta diez horas diarias a “pintar” la cerámica. Sin embargo, dichas actividades no han cesado las prácticas rituales que tienen los nahuas para pedir la lluvia o agradecer las cosechas. Por ejemplo, dejaron de trabajar la tierra, pero el cultivo del maíz lo trasladaron a pequeños terrenos cerca de la casa-habitación, es decir, el maíz crece ahora en los huertos, ahora es un cultivo de traspatio (Hernández Bernal, 2016).

En la región del Alto Balsas, los habitantes generan una economía apoyada en la riqueza natural que brinda el territorio, ellos son mayoritariamente campesinos y artesanos. Los primeros dedican gran parte de su tiempo al trabajo agrícola en dos temporadas del año: *xopantla* y *tiempo de cuaresma*. Por su parte, los artesanos obtienen las materias primas para la producción de su arte en el mismo territorio, es decir, madera, tierra, tintes naturales y leña, por mencionar algunos. Dentro de la vida de los nahuas se encuentra considerada la importancia vital del entorno natural, por ello es que se realizan las prácticas rituales las cuales les ayudan a mantener buenas relaciones con el mundo sagrado y ello puede verse con la llegada de las lluvias, la cosecha de los alimentos y la preservación del trabajo artesanal (Hernández Bernal, 2016).

Por ello resulta importante preparar grandes cantidades de comida las cuales requieren la participación de todos los habitantes, aunque cabe remarcar que la realización de las ofrendas es preparada por las mujeres de la comunidad (niñas, jóvenes y adultas), y dichas cantidades de comida deben satisfacer a los Santos, a las Cruces y a todos los que participan de la celebración. Los alimentos preparados

tienen dos destinos: 1) son repartidos entre todos los que ayudaron en la preparación de la ofrenda; y 2) entre las autoridades comunitarias y las autoridades religiosas (Hernández Bernal, 2016).

La comida ritual entonces, puede estudiarse a lo largo del ciclo festivo mismo que está regido por el ciclo agrícola del maíz. Y para llevar a cabo el estudio de la comida cotidiana es necesario observar lo que se obtiene dentro y fuera de la milpa a lo largo del año considerando dos grandes periodos: el de lluvias y el de secas (Petrich, 1985). Por otra parte, el estudio de la comida cotidiana puede brindar elementos para ampliar el conocimiento sobre la alimentación, entonces, partiendo de que los alimentos pueden obtenerse en diferentes espacios, se sugiere que ésta es variada y evidencia que los habitantes de determinadas regiones tienen un conocimiento del entorno y hacen un aprovechamiento del mismo, de esta forma, a lo largo del año es posible cosechar y recolectar plantas comestibles que crecen dentro y fuera de la milpa (Messer, 2011; Mariaca Méndez *et al.*, 2007). Por ejemplo, entre los zapotecos de San Pablo Mitla, Oaxaca, se practica tanto la agricultura como la recolección, de la que distingue dos tipos: la explotación de aquellos recursos vegetales silvestres que se encuentran fuera del sistema agrícola principalmente y la cosecha de las plantas comestibles que se hace dentro de la milpa (Messer, 2011).

En la milpa lacandona tradicional existe una diversidad importante de plantas cultivadas y arvenses, pues junto al maíz, alberga alrededor de 50 especies distintas (Mariaca *et al.*, 2007). Entonces, lejos de suponer que la milpa es un espacio en el que sólo crece maíz, frijol, chile y calabaza, hablamos de un sistema complejo que provee además de plantas comestibles, insectos y animales que arriban a la milpa en determinadas temporadas.

En el contexto maya, destaca la relación entre ciertas prácticas rituales con los huertos, la milpa y el monte en la comunidad de X-Mejía, Hopelchén, Campeche. Los habitantes de dicha población preparan platillos, bebidas y dulces ceremoniales y más del 50 % de los ingredientes los obtienen del huerto y la milpa, por lo tanto, señalan que estos espacios físicos y socioculturales son indispensables para este

pueblo maya peninsular (Cahuich-Campos *et al.*, 2014). Las comunidades mayas peninsulares han realizado diversas estrategias de uso múltiple de los recursos naturales, lo que les ha permitido sobrevivir adaptándose a diferentes circunstancias. Dichas estrategias de uso múltiple incluyen prácticas como la milpa y el huerto familiar, actividades apícolas, ganaderas, agroforestales, recolección, cacería tradicional, extracción, todas ellas combinadas para aprovechar al máximo la diversidad de flora y fauna, los relieves y los tipos de suelo de la zona maya peninsular.

El huerto familiar o solar se caracteriza por ser un agroecosistema tradicional, su presencia en la península de Yucatán, tiene un origen anterior a la invasión europea en el siglo XVI. Dicho espacio ha sufrido diversos cambios, sin embargo, la mayor parte de los saberes y prácticas tradicionales que se desarrollan en estos huertos han permanecido porque la agrobiodiversidad¹¹ los provee de productos alimenticios, medicinales, leña, madera, proteína animal, fibras y otros bienes y servicios a lo largo del año, los cuales pueden comercializar (Cahuich-Campos *et al.*, 2014).

Los planteamientos acerca de los huertos familiares parecen estar disociados, es decir, que se considera que la permanencia y reproducción de saberes y prácticas tradicionales relacionados a los huertos familiares está relacionado a cuestiones productivas y económicas más que a las cuestiones sociales y culturales. Así que lo que algunos autores proponen (como Cahuich-Campos *et al.*, 2014) es analizar la permanencia del huerto familiar como un espacio físico, social y cultural, con la agrobiodiversidad que les ha permitido a las familias campesinas de X-Mejía, satisfacer sus necesidades relacionadas a la alimentación, sus ingresos económicos y la “determinación” de su identidad. Dicha agrobiodiversidad presente en los rituales y ceremonias de X-Mejía les permite elaborar platillos, bebidas y dulces, así como los cigarros rituales, los altares, la ornamentación del lugar, la aromatización del espacio a través del incienso y la por

¹¹ Diana Cahuich-Campos *et al.*, indican que: “La agrobiodiversidad hace referencia al subconjunto de la diversidad biológica, importante para la alimentación y la agricultura, la cual es resultado de la selección natural y la intervención humana durante milenios” (2014, p. 158).

supuesto, la preparación de las bebidas y platillos rituales, que, en conjunto con las velas y los rezos, dan forma a las prácticas sociales y culturales locales para su reproducción.

Los campesinos mayas peninsulares han establecido sus milpas de temporal en áreas de selva mediana y suelos de origen cárstico, estos limitan la disponibilidad del agua superficial. Además, debido a la posición geográfica de la comunidad de X-Mejía dentro de la franja intertropical y en la trayectoria de los vientos alisios, en la época de lluvias se llegan a presentar fuertes tormentas, ciclones y huracanes que se originan en el Mar Caribe, las cuales, por un lado, generan extensas inundaciones en las zonas bajas y por otra, defoliaciones¹², lo que puede provocar severos incendios forestales.

Todas estas situaciones provocan entre los campesinos mayas peninsulares, vulnerabilidad e incertidumbres para la realización de las prácticas agrícolas, ante ello, las comunidades han establecido prácticas rituales y ceremoniales para conservar una comunión muy cercana con la naturaleza y las deidades, las cuales están firmemente ligadas a sus labores cotidianas.

A través de rituales y ceremonias alrededor de la milpa, crean “convenios” para mantener una comunión con sus diversos dioses a quienes solicitan, suplican o agradecen los productos obtenidos durante el ciclo agrícola. En la comunidad de X-Mejía se identificaron tres rituales agrícolas que se hacen durante el ciclo festivo: la primicia o el *saka'*, la comida de milpa (*u janli k'ool*). y la ceremonia de la petición de lluvias (*Ch'a'cháak*) (Cahuich-Campos *et al.*, 2014).

La primicia o *saka'*, tiene como intención ofrecerles a los dueños del monte, el atole *saka'*, para que les den permiso de hacer la milpa. La comida de milpa (*u janli k'ool*) es un ritual que tiene como propósito agradecer a Dios y a todos los seres sagrados que han hecho posible la cosecha, en esta ceremonia se cocinan elotes tiernos en el *pib*¹³ y también se prepara el atole *k'ool*. El ritual de la petición

¹² Diana Cahuich-Campos *et al.*, definen que defoliación es la: “Pérdida prematura de las hojas de los árboles y plantas por diversas causas como enfermedades o eventos atmosféricos” (2014, p. 162).

¹³ Diana Cahuich-Campos *et al.*, indican que el *pib*: “Es un método de cocimiento en hornos subterráneos con piedras al rojo vivo, que se establece en el espacio físico del solar, donde se coloca el alimento envuelto en

de lluvias (*Ch'a'cháak*) tiene como objetivo “pedir agua a Dios para la milpa”, esta ceremonia se caracteriza porque solamente participan hombres, son ellos quienes preparan los platillos principalmente a base de pavos (guajolotes) y gallinas, criados en sus solares. Elaboran “panes” de maíz (*tuti waa*) que cocinan en el *pib* y a los que les untan una pasta de semillas de calabaza y un poco de la bebida alcohólica llamada *báalche'*, preparan caldo de pollo y *saka'*. El resto de los platillos, bebidas y dulces ceremoniales son preparados por mujeres quienes se encargan de utilizar la agrobiodiversidad para dichas elaboraciones (Cahuich-Campos *et al.*, 2014).

Un aspecto importante en la elaboración de estas comidas es el sabor, el cual se puede calificar de bueno o malo por parte de las familias campesinas, y obtienen buenos calificativos cuando los alimentos son los que se cultivan en los huertos. En la comunidad X-Mejía, se identificaron 43 platillos, bebidas y dulces que se preparan para los rituales y ceremonias de las familias campesinas. Los resultados en el 2014 mostraron que del total de 76 ingredientes utilizados, 43 (57 %) provienen de las estrategias productivas de las familias campesinas, es decir, del huerto familiar solar (54 %), la milpa (26 %), la cacería tradicional (14 %), la apicultura, la ganadería, extracción y recolección (2 %), el resto son adquiridos en mercados y tiendas, dentro y fuera de la comunidad. La agrobiodiversidad presente en dos principales agroecosistemas tradicionales, la milpa y el huerto familiar, proporcionan el 80 % de los insumos para la elaboración de los platillos y bebidas rituales, de estos, destaca el papel del huerto familiar, pues provee de más de la mitad de los satisfactores (Cahuich-Campos *et al.*, 2014).

Al igual que los pueblos mayas, los habitantes del Totonacapan (en específico las mujeres y las cocineras) refieren que obtienen los ingredientes para la preparación de sus platillos y bebidas tanto cotidianas como rituales, de sus milpas y pequeños traspatios, así como de los productores locales, lo cual, se explicará en el siguiente apartado.

hojas de plátano o platanillo sobre las piedras y cenizas y que se cubren con hojas de árboles y tierra, el alimento se cuece con el calor conservado y es un método característico en la península de Yucatán” (2014, p. 164).

1.4 La alimentación en el Totonacapan

En diversas etnografías de los pueblos totonacas de Veracruz (Virginia Evangelista Oliva y Mirna Mendoza Cruz, 1987; Gustavo Morales García y Guadalupe Toledo Olazcoaga, 1987; Victoria Chenaut, 1995, 1996; Emilia Velázquez Hernández, 1995, 1996; José Luis Blanco Rosas, 1996; Mercedes Guadarrama Olivera, 1996; Elizabeth Peralta González, 2003, 2010, 2011; Erika María Méndez Martínez, 2017) y de la Sierra Norte de Puebla (Alain Ichon, 1973; Carlo Antonio Castro, 1986; Elio Masferrer Kan, 2009; Cora Govers, 2013; Luz María Lozada, 2014), es posible encontrar elementos correspondientes a la alimentación, aunque no todas los trabajos están enfocados a dicha temática.

En las etnografías realizadas en el Totonacapan se han abordado cuestiones relacionadas a las ofrendas alimentarias, intercambio ritualizado de comida y la importancia del maíz en la vida cotidiana y ritual. Dichas aportaciones me han permitido entender la organización y la ritualidad de los totonacos en torno a la alimentación. De estos trabajos destacan el de Walter Krickeberg (1933) y el de Isabel Kelly y Angel Palerm (1952), a partir de los cuales se puede hacer un reconocimiento de la alimentación en el Totonacapan, entre la década de 1930 a 1950. Krickeberg (1933) señala que los antiguos “totonaca” al igual que sus descendientes, todos son agricultores y trabajaban las tierras, hacían milpa, usaban la coa y plantaban diversos árboles frutales. Menciona que al igual que en la Huasteca, las plantas de cultivo eran maíz, frijol, chile y tuberosas como los camotes, huacamotes y otras raíces. A dichos alimentos, los totonacas adicionaban pescado de mar y de río, así como venados del monte y la sabana.

Krickeberg (1933) señala que las primeras noticias sobre la alimentación totonaca, en la que destacan las plantas que cultivaban y los alimentos que preparaban, fueron referidas por Bernardino de Sahagún en el siglo XVI, quien mencionó que el Totonacapan y en la Huasteca había abundancia de víveres y exaltó el arte culinario de sus habitantes, como los tamales condimentados y con carne, y las tortillas de las cuales refirió que eran tan grandes como del tamaño de una vara de diámetro.

Hermann Strebel (1884)¹⁴ habló de los alimentos que estaban acostumbrados a comer los totonacas. Dice asombrado que ellos acostumbran comer todos sus alimentos con chile, que en cuanto salen las tortillas del comal, le ponen chile y que con dichas comidas se ponen fuertes. Describe también dos salsas picantes preparadas, una con un chile grande y otra con un chile chiquito llamado “chiltepín” o “chiltecpin”, esta salsa acompañaba la comida “monótona” de tortillas de los “totonaca” de Misantla.

Respecto a las comidas, señala que al maíz en totonaco le dicen *cuxí*, y que hay palabras específicas para nombrar platillos de maíz:

Isquitit / “masa”: Se hace por medio del cocimiento con cal y molida en el metate.

Chau / “tortilla”.

Tamagti-chau / “totopos” (= *totopochtli*, tortilla muy tostada): Tortillas tostadas que sirven como bastimento para el camino.

Huat / “tamales”: Condimentados con frijol o carne.

Kela, izloquita / “atole.

Ixcuta-kela / “jocoatole”: atole con frutas agrias, *xocotl* (Krickeberg, 1933, pp. 44-45).

Con base en lo referido por Bernardino de Sahagún, Hermann Strebel y su trabajo de campo, Krickeberg subraya que, en la sierra, la comida principal de los totonacas consiste en maíz preparado en tortillas con salsa y chile, y tamales rellenos de frijol o carne. Del trabajo de Isabel Kelly y Angel Palerm (1952) quiero resaltar el apartado en el que mencionan la agricultura, en el cual destaca el trabajo en la milpa y los principales productos que de ella obtenían, así como las principales comidas que se preparaban con dichos productos en la zona de El Tajín, Papantla, Veracruz.

En El Tajín se cultivaba el maíz, la caña y la vainilla, sin embargo, esto no era general a toda el área del Totonacapan, en algunas comunidades sembraban frijol, aunque en todas, el protagonista era el maíz, de los que destacan el maíz

¹⁴ El trabajo del antropólogo Hermann Strebel fue escrito en alemán, los datos que se refieren en esta tesis han sido recuperados del libro *Los totonaca*, de Walter Krickeberg, quien cita los datos arqueológicos de Strebel publicados en *Ruinen aus der Misantla* (1884).

blanco (*kuxi*), amarillo (*sasmoku kukuxi*, *smukukuxi*, *smukuku*), morado (*laqacit*) y colorado (*ilkon*). Los autores señalan que el maíz morado, llamado a veces “negro” es usado exclusivamente para preparar el atole agrio, pero no es usado para hacer tortillas. El trabajo agrícola que sobresale en el Totonacapan es la milpa, en donde destaca el cultivo de maíz y frijol.

Respecto a las comidas que se preparaban, resaltan aquellas preparadas principalmente con maíz, como son las tortillas (*caw*), el atole (*kéla*), como el atole de elote, atole agrio, atole blanco, atole de bolitas, atole de espuma, atole de maíz tostado, atole de cuchara, atole de calabaza y atole de arroz. También destacan los tamales (*wat*) como los piques, los bollitos de elote, los bollitos de anís, los púclacs y las capitas.

Otras comidas preparadas con maíz, son las gorditas, los bocoles, la tortilla de elote, los tintines, las cernosas, los totopos, los pemoles, el pinole y el huitlacoche. Además del maíz, los totonacas de El Tajín incluían en sus comidas otros alimentos ricos en almidón, como son los plátanos, las calabazas, raíces y tubérculos. Las proteínas las obtenían principalmente de huevos, frijoles, aves (pollo y guajolote, principalmente), res, cerdo, pescado, camarón y acamayás (principalmente de arroyo) (Kelly y Palerm, 1952).

La alimentación de los totonacos de la Sierra Norte de Puebla hacia la década de 1970 y 1980, se conoce por los trabajos de Alain Ichon (1973) y Carlo Antonio Castro (1986), quienes, con la intención de conocer la ritualidad, las creencias y la religión de los totonacos en el caso de Ichon, y la ceremonia de tránsito llamada “el compadre tlacuas”, en el caso de Castro, documentaron también la preparación de alimentos.

La concepción del mundo de los totonacos de Veracruz, está relacionada con creencias y prácticas religiosas tradicionales, y al igual que entre los mochó de Chiapas (Petrich, 1985), los mitos se recrean a través de los ritos. En este contexto ritual, los mitos toman relevancia y a través de ellos se tiene presente al maíz, al Sol o el diluvio. Ichon (1973) explica la cosmogonía y recurre a los tres mitos que ayudan a entender la idea que tienen los totonacos acerca de la creación del

mundo: el mito que describe al Diluvio, al Nacimiento del Sol y del nacimiento del Dios del Maíz. De igual forma, clasifica en tres grupos a los dioses y señores totonacas e indica que es a ellos a quienes se les dan ofrendas, mismas que pueden ser: florales, pecuniarias y alimentarias. Como se explicó en el apartado anterior, las ofrendas de comida tienen relevancia entre los pueblos mesoamericanos.

Hacia 1950 y todavía hacia la década de 1970, en la Sierra Norte de Puebla, los totonacas realizaban la ceremonia de “el compadre tlacuas” (en náhuatl), “*ta’ kumpare hwa’y*” (en totonaca amixteca) o “comida de los compadres” (en castellano), esta ceremonia o rito de tránsito era un acontecimiento importante porque convertía al totonaco en un verdadero miembro de la comunidad (Castro, 1970). La ceremonia de tránsito del *compadre-tlacuas* –banquete de los compadres-, detalla no sólo una fiesta, sino además la comida que se comparte con la comunidad y la forma en que se organizan para realizar los preparativos, del que se destacan dos elementos: religión y ritual.

A principios del siglo XXI se realizaron trabajos etnográficos en el Totonacapan, tanto en Veracruz como en Puebla, en los cuales se da cuenta de nuevas dinámicas relacionadas a la alimentación, como la construcción de la comunidad, la reciprocidad, los intercambios alimenticios y la adquisición, preparación y consumo de los alimentos.

Entre los totonacas de Nanacatlán, en la Sierra Norte de Puebla los totonacas preparan e intercambian comida de acuerdo a los diferentes momentos que se viven en el pueblo. Es decir, si son parte del trabajo de la milpa, del ciclo de vida, del ciclo ritual anual o de las celebraciones cívicas. La forma mediante la cual se desarrollan las relaciones (en el ámbito de lo social, lo natural y lo sobrenatural) y se garantiza el bienestar de los habitantes y la comunidad es a través de un sistema de intercambios ritualizados, pues para que una comunidad prospere y no sufra desgracias es necesario que participe en los rituales y los intercambios. El intercambio ritual implica una relación entre el que da y el que recibe, y también son importantes los objetos que se intercambian. Un medio para conducir estos

intercambios es a través de la comida, pues la comida no sólo permite construir o mantener la “sociabilidad”, también es un bien colmado de un significado y de un valor simbólico (Govers, 2013).

La diferencia entre la comida cotidiana y la comida ritual, es que la primera depende de tres cuestiones principalmente: los medios económicos del grupo familiar, los ingredientes que se obtienen de acuerdo a la temporada, y la habilidad de la mujer para preparar los alimentos. Los alimentos de la comida cotidiana se obtienen de dos formas principalmente: de la agricultura de subsistencia y del trueque de sus propios productos agrícolas. Por lo tanto, la dieta cotidiana va variando de acuerdo a las estaciones del año y lo que van cosechando. La comida que se prepara durante el ciclo ritual anual, implica respetar que cada celebración tiene su tipo de comida (Govers, 2013).

Las dimensiones simbólicas y sociales del intercambio de comida permiten mantener y reforzar las redes sociales. Aquí cabe recordar el trabajo de Marcel Mauss (1923) quien, en el *Ensayo sobre el don*, explica ampliamente que las sociedades humanas (como las tribus del noroeste americano, de Melanesia y Polinesia) tienen y se conducen con una economía que está regida por la “reciprocidad” de dones, con lo cual se refiere a la obligación de dar, recibir y devolver regalos. Lo que intercambian no se limitaba exclusivamente a bienes, riquezas, muebles o cosas útiles económicamente, sino a fiestas, ritos, gentilezas, servicios militares, danzas, entre otros. Este sistema de prestaciones y contraprestaciones que, si bien nacen de manera voluntaria a través de regalos y presentes, en el fondo son rigurosamente obligatorias, y Mauss lo denominó *potlatch* (que quiere decir “alimentar”, “consumir”) (Mauss, 1979).

En Nanacatlán, a través del intercambio de comida es posible constatar la relación que se tiene con las personas, la relación más estrecha comenzaría en el hogar con los miembros del grupo doméstico, en donde están considerados los parientes difuntos y los seres sagrados que se honran en el altar doméstico (Dios, los dueños y los santos), continuaría con los familiares cercanos (padres, hijos casados, suegros, entre otros) y le seguirían los parientes rituales (compadres y

otros miembros del grupo doméstico). En este contexto, la comida es un medio para mantener y reafirmar los lazos ya existentes, entonces, los dones a los padres, suegros y compadres, así como las ofrendas que se le hacen a los muertos, los dueños, los santos y a Dios, se basan en esta reciprocidad generalizada (Govers, 2013).

A partir de las prácticas religiosas y culturales en torno del maíz se puede explicar la relevancia que este tiene en la cocina ritual de los totonacos, el maíz criollo es diferente del maíz transgénico porque este “no tiene alma”, no tiene vida, por lo tanto, interrumpe la comunicación con los muertos, los santos y las divinidades. Aquí, el maíz es importante en la vida cotidiana como en la vida ritual, de ahí que la tortilla sea considerada como comida cotidiana y comida ritual, sin embargo, son los tamales los que establecen esa comunicación con los muertos, pues son una ofrenda para honrarlos y se preparan principalmente para Día de Muertos; en este contexto los ahijados comparten tamales, pan y café con sus padrinos (Lozada, 2014).

Este “sistema de reciprocidad” se refiere a la relación que se establece entre los vivos y los muertos, en ella, las ofrendas a través de las danzas, música, ceremonias o alimentos, se hace para el beneficio de toda la comunidad totonaca; haciendo estas ofrendas a los muertos, los santos y las divinidades, se espera un resultado positivo, es decir, que se esperan buenas cosechas y salud. Y de no ofrecerse una buena cantidad de tamales a los difuntos, se vería reflejado en la milpa, pues las tuzas destruirían la cosecha de maíz. En este sistema de reciprocidad que se da a través de los alimentos ofrecidos a los santos, a los muertos o a las divinidades, destaca la importancia del maíz para los pueblos totonacos (Lozada, 2014).

En la Sierra de Papantla se ha abordado el tema de la alimentación en contextos rituales, el primer caso es el realizado en Zozocolco de Hidalgo del cual retomo que la realización de las fiestas religiosas es relevante para el grupo totonaco porque permiten la reafirmación de la identidad común de todas las localidades así como la cabecera municipal, lo que implica la organización de un

gran número de personas que por un tiempo dejan sus actividades cotidianas para dedicarse a la realización de los festejos en honor a los santos (como el santísimo sacramento y San Miguel Arcángel, santo patrono de Zozocolco de Hidalgo), para ello se apoyan en el sistema de cargos, el cual además de permitirles organizar las fiestas, también le otorga prestigio a los miembros que forman parte de él (Peralta, 2003). Otra fiesta importante en Zozocolco de Hidalgo es la de Día de Muertos realizada del 31 de octubre al 2 de noviembre (Peralta, 2010), y de cuya festividad se retomaron elementos para realizar el Festival de Globos, así como para proponerlo como Pueblo Mágico.

El otro caso es el que se ha realizado en Coxquihui, en cuya población se analizaron las formas de adquisición, preparación y consumo de los alimentos, tanto en contextos cotidianos como rituales. Para los totonacas de Coxquihui, las ofrendas constituyen una parte esencial de su vida ceremonial, estos ofrecimientos se hacen a entidades como los muertos, los santos y las deidades, porque posibilitan las cosechas de la milpa; a través de las ofrendas, el maíz es devuelto en forma de comida o bebida a quienes permitieron obtenerlo (esto puede apreciarse en los rituales de petición de lluvia y de agradecimiento de las cosechas) (Méndez Martínez, 2017).

Para la preparación de la comida ritual se requiere tiempo, organización, y la participación de hombres y mujeres de conocimiento, aunque la elaboración recae en las *molenderas*, porque son ellas quienes tienen el conocimiento de los ingredientes que se requieren y de las formas de preparación de las comidas y bebidas sagradas. Dentro de este sistema alimentario, el maíz es muy importante, porque al alimentarse con maíz están reafirmando su existir como “hombres y mujeres totonacos”, es al maíz al que le dedican mayor tiempo y espacio tanto agrícola como culinario (Méndez Martínez, 2017).

A manera de conclusión de este capítulo, dedicado al estado de la cuestión acerca de los estudios antropológicos, etnológicos e históricos de la alimentación en América Latina, cabe destacar que pueden advertirse nuevas problemáticas y discusiones como la de soberanía, seguridad y ahora autonomía alimentaria, los

procesos de patrimonialización en países como México, Perú y Chile. El recurso del recetario ya no solo como el conjunto organizado o no de recetas designadas para la preparación de alimentos, sino como una herramienta que le permite a las personas hablar en colectivo y en el caso de la UTT, denunciar que hay un problema de acceso a los alimentos en Argentina o bien, para defender su territorio a partir de expresar su identidad, en un recetario, como en el caso de los Coca de Mezcala, Jalisco en México.

Por otra parte, el estudio de la comida ritual y las ofrendas, brinda los elementos para entender las relaciones entre las personas y los muertos, los dueños del agua, del monte, los santos y Dios, es decir, que para las culturas mesoamericanas, la comida y las bebidas en contextos rituales les permite comunicarse con divinidades y antepasados, razón por la cual hay comidas y bebidas que sólo se prepararán en dichos contextos y sus recetas y preparaciones se quedan al interior de estos grupos. Por otra parte, también puede entenderse desde su cosmovisión que hay una reciprocidad con la tierra y todos los elementos que la conforman, ello puede ayudar a comprender las tensiones entre las lógicas mesoamericanas y las lógicas extractivistas, como se explicará en el siguiente capítulo.

Capítulo 2

La cocina como un discurso de poder: marco conceptual para el estudio de las cocinas en el Totonacapan

El objetivo de este capítulo es exponer el marco conceptual del cual parto para abordar la problemática del despojo de los saberes y prácticas culinarias en el Totonacapan. Para ello explicaré las diferentes miradas desde las que se abordan los patrimonios alimentarios en América Latina, tanto los verticales como los horizontales. Asimismo, abordaré el problema de los extractivismos epistémicos registrados en México, tomando como modelo el caso de los textiles ya que ha sido el más estudiado. Para esto, parto de las propuestas de Silvia Rivera Cusicanqui acerca de la “apropiación de ideas”, de Leanne Betasamosake Simpson acerca del “extractivismo cognitivo” y finalmente de Ramón Grosfoguel sobre el extractivismo epistémico. Propongo este planteamiento para abordar una cuestión en América desde pensadores latinoamericanos para analizar problemáticas en relación a sus cosmovisiones.

2.1 Sobre el patrimonio y las cocinas en América

En los últimos años en América Latina, actores diversos como políticos, académicos, productores rurales, empresarios de la rama del turismo, representantes de la comunidad civil, entre otros, han iniciado procesos de redefinición de sus cocinas. Puede decirse que de las cocinas nacionalistas han pasado a las patrimonialistas.

El 17 de octubre de 2003, la Conferencia General de la UNESCO, aprobó la *Convención para la salvaguardia del patrimonio inmaterial 2003*, en la cual se definió lo que se entiende por “Patrimonio Cultural Inmaterial” (PCI): “las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas, así como los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados a ellos, que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconocen como parte integrante de su

patrimonio cultural” (UNESCO, 2003, párr. 17). Como puede advertirse, hasta el 2003, la culinaria o gastronomía no estaba definida o considerada dentro de los patrimonios institucionalizados u oficiales.

El primer expediente que México presentó ante la UNESCO para que su cocina fuera incluida en la Lista Representativa del Patrimonio de la Humanidad, fue en el 2005, pero fue rechazado. Fue aceptado finalmente en el 2010, cuando en lugar de postular una cocina nacional, se basó en las prácticas culinarias domésticas desarrolladas por las mujeres del estado de Michoacán. Es decir, se pasó del discurso que homogenizaba la diversidad culinaria dentro del territorio nacional llamándola “gastronomía mexicana” como sinónimo de la identidad mexicana, al discurso que enfatiza la particularización y singularización de un grupo étnico y de un territorio en específico. Si bien en el discurso de las cocinas nacionalistas del siglo XIX el indio contemporáneo era representado como la antítesis de lo nacional (Bak-Geller, 2009), en la cocina patrimonial del siglo XXI, tiene un lugar protagónico, al mismo tiempo que se reconoce el proceso de mestizaje de las diversas tradiciones.

Partiendo de la definición oficial de PCI, cabe subrayar que, en la lista del Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO, lo que se encuentra reconocido no es la “gastronomía mexicana” sino “La Cocina Tradicional Mexicana”. En específico, la cocina aprobada fue La cocina tradicional mexicana. Cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán (*Traditional Mexican cuisine – ancestral ongoing community culture, the Michoacán paradigm*).¹⁵

En la Resolución se marca que la Cocina tradicional mexicana el objeto de la inscripción pero que por motivos técnicos el formulario exigía un estudio de caso particular, acerca de acciones concretas a favor de la conservación del patrimonio de una localidad en específico. A ello se sumó el testimonio firmado del involucramiento por parte de las cocineras tanto a nivel colectivo como individual, siendo ellas las “portadoras de las tradiciones culinarias” que se pretendía salvaguardar. Ante ello, se propuso como ejemplo el programa de las Cocineras de

¹⁵ Véase, *Traditional Mexican cuisine – ancestral ongoing community culture, the Michoacán paradigm*, <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>.

Michoacán que se había desarrollado durante los últimos siete años y que, a la fecha, se presenta, eventualmente, como modelo para que sea adaptado en todo el país (Campos Quezada, 2018).

La culinaria de México (2010a) forma parte del patrimonio inmaterial de la humanidad de la UNESCO,¹⁶ junto con la gastronomía francesa (2010c),¹⁷ la dieta mediterránea (2013a)¹⁸ y los ritos gastronómicos del fin de año en Japón (2013b).¹⁹ Lo anterior lo ha denominado Joan Frigolé (2010) la *mercantilización de lo auténtico* y ello tiene implicaciones globales, pues lleva a los actores locales y a sus costumbres a que estén condicionados por los modelos y políticas de instituciones globales, supranacionales y estatales, así como por las demandas de la patrimonialización del mercado.

2.1.1 Patrimonios alimentarios verticales o los expedientes y las declaratorias oficiales

Si bien los patrimonios culturales se han multiplicado en los últimos años, principalmente en América, Europa y Asia, la incorporación de los patrimonios alimentarios a los discursos oficiales del patrimonio cultural es más reciente (Bak-Geller, Matta y Suremain, 2019).

El patrimonio alimentario es parte a su vez del patrimonio cultural de un grupo, pueblo o sociedad y este patrimonio cultural da cuenta de una cultura. Este patrimonio cultural es “una construcción política y social de la memoria colectiva y, ante todo, una toma de posición con respecto al *otro*: las expresiones culturales patrimonializadas reflejan valores asociados, por un lado, a la identidad mediante la

¹⁶ Véase “La cocina tradicional mexicana. Cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”, <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>.

¹⁷ Véase “La comida gastronómica de los franceses”, <https://ich.unesco.org/es/RL/la-comida-gastronomica-de-los-franceses-00437>.

¹⁸ Véase “La dieta mediterránea” (Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal), <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>.

¹⁹ Véase “Washoku: tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el Año Nuevo Japón”, <https://ich.unesco.org/es/RL/washoku-tradiciones-culinarias-de-los-japoneses-en-particular-para-festejar-el-ano-nuevo-00869>.

cual una población se reconoce a sí misma y, por otro, a la forma en que esta población desea mostrarse a los demás” (Bak-Geller, Matta y Suremain, 2019).

El patrimonio alimentario comprende un conjunto de elementos tanto materiales como inmateriales acerca de las culturas alimentarias, los cuales son considerados por un grupo o sociedad como “herencias compartida” o un “bien común”. “Esto incluye prácticamente todo lo relacionado a lo alimentario: productos agrícolas –brutos y transformados-, las recetas y los recetarios, las técnicas y destrezas, las maneras de la mesa, las manufacturas y tecnologías alimentarias, las formas de consumo, la sociabilidad y la simbólica alimentaria” (Bak-Geller, Matta y Suremain, 2019, p. 19).

Este conjunto de elementos mayoritariamente cotidianos son parte del sentimiento de pertenencia y autoidentificación de diversos grupos sociales, aunque son las instancias con poder quienes terminan, proponiendo, articulando y reconociendo el patrimonio alimentario. El patrimonio alimentario que va de la mano con las tradiciones, la identidad y autenticidad, tienen un papel primordial en la definición de políticas culturales y comerciales de los Estados y para el sector turismo, de la agroindustria, de la cooperación y el desarrollo, a partir de ello se construyen nuevas significaciones mismas que pueden ser utilizadas para fines económicos, políticos, culturales y sociales (Bak-Geller, Matta y Suremain, 2019).

A estos patrimonios se les conoce por determinadas características como son construcciones estandarizadas y globales, casi siempre apoyadas por los sectores gubernamentales y organismos internacionales como la UNESCO. De estos patrimonios destacan la “cocina tradicional mexicana”, “la dieta mediterránea” y “la comida gastronómica de los franceses”. A estos patrimonios alimentarios que se apoyan en un discurso “oficial” o “institucional”, se les puede calificar de “verticales” y reflejan intereses económicos y comerciales de diferentes grupos como el sector agroindustrial, el turismo y/o la gastronomía, así como los intereses de los ministerios de Cultura y Turismo (Bak-Geller, Matta y Suremain, 2019).

2.1.2 Patrimonios alimentarios horizontales o los actos culturales y políticos en defensa de los recursos colectivos

Existen también, otros patrimonios alimentarios que surgen de iniciativas “horizontales” o también llamadas locales, las cuales son impulsadas por los grupos marginados o que tienen poca representatividad en la sociedad civil, es decir, son aquellos grupos que tienen poco acceso a la riqueza nacional, llámese política, económica o cultural, como los grupos indígenas, los campesinos, las capas urbanas bajas o “pobres” (Bak-Geller, Matta y Suremain, 2019).

Si bien se sabe poco de las iniciativas patrimoniales horizontales, locales o “desde abajo” dentro de la cuestión política, éstas se han multiplicado a través de vías de expresión creativas como festivales, concursos de cocina, recetarios, restaurantes, líneas de productos, marcas registradas, proyectos de turismo gastronómico y museos comunitarios, por mencionar algunos. A diferencia de los patrimonios verticales, los horizontales permiten también las demandas territoriales, sociales, económicas, políticas, culturales y simbólicas (Bak-Geller, Matta y Suremain, 2019). Es evidente que las perspectivas patrimoniales son opuestas –o contradictorias-, y parecen compartir las tensiones que surgen al interior de las sociedades y entre ellas, más que los consensos estandarizados del discurso patrimonial oficial.

Acerca de los patrimonios considerados horizontales, locales o “desde abajo”, cabe mencionar el caso de la Feria Gastronómica del Valle de Mezquital (documentada por Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán desde el 2001), la cual se comenzó a celebrar mucho antes de que las cocinas fueran declaradas patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO (2010, para el caso de México).

La propuesta de dicho proyecto fue presentada por el señor Carmelo Ángeles hace 35 años (al 2018), con el objetivo de difundir las diferentes formas de alimentación “tradicional” de las comunidades del Valle de Mezquital porque percibió que las personas las estaban olvidando e incluso, rechazando las “costumbres antiguas”. La feria nació entonces con el propósito de revalorar y recrear las formas

tradicionales de alimentarse, así como de “rescatar” y difundir las costumbres antiguas (Peña y Hernández, 2018).

Al principio tuvo el apoyo de las autoridades municipales (así como del Sistema de Desarrollo Integral de la Familia, mejor conocido como DIF) y se conformó un comité organizador con personas de la localidad, ya en los inicios se incluyó el discurso de que las comidas presentadas en el concurso fueran “comida hñahñu como valor”. Sin embargo, a partir del 2009, la feria sufrió cambios que causaron conflictos e inconformidades al interior de la comunidad (Santiago de Anaya) como fueron la fecha de la feria, así como el involucramiento de otros actores como la Secretaría de Cultura estatal. Estos últimos propusieron eventos culturales ajenos a la tradición hñahñu y, también intervinieron para que los jueces fueran chefs y estudiantes de gastronomía en lugar de personas de la comunidad. Por otra parte, el evento comenzó a realizarse con el patrocinio de productos y marcas alimenticias industrializadas lo que fue interpretado por líderes municipales como sinónimo de “venta de la feria”, contraviniendo el objetivo inicial de la feria (Peña y Hernández, 2018).

Aunque en Chile la discusión de los patrimonios culturales es más reciente, colectivos mapuche, principalmente, están trabajando en la reconstrucción y en la revalorización de su propia identidad, creando proyectos a partir de los cuales puedan obtener beneficios. Por ejemplo, las mujeres mapuche que viven en las zonas urbanas han emprendido proyectos pedagógicos como la impartición de talleres de cocina mapuche; entre ellos se encuentran los *Talleres Mapunyael Waria Meu. Cocina mapuche en la ciudad*, el proyecto de un grupo de mujeres emprendedoras Mapuche, quienes trabajan por el rescate de la medicina ancestral con un enfoque terapéutico llamado *Mapu Lawen – Medicina de la Tierra* y quienes también han elaborado videos sobre comida Mapuche a través de su página en YouTube.²⁰ A ello se suma la publicación de libros sobre su cocina como el titulado

²⁰ Para más información, véase la página *Talleres Mapunyael Waria Meu. Cocina mapuche en la ciudad*, <https://www.facebook.com/talleremapunyael/>, y el blog *Talleres Mapunyael*, <https://mapunyael.wordpress.com/?fbclid=IwAR1bFQJ3Vtrukbc98suJ3G8DD4ZfXCcDlkOMnn3xuOnGbG0689q6lCxWsi0>. Véase también el proyecto de un grupo de mujeres emprendedoras Mapuche, quienes trabajan por el rescate de la medicina ancestral con un enfoque terapéutico llamado *Mapu Lawen – Medicina de la*

Caldero de hervores y sueños. Recetario de mujeres mapuche de la Pintana, que fue compilado por Gabriel Espinoza Rivera y Daniela Núñez Rosas (2015) y que contó con la participación de 16 cocineras mapuche y se realizó en la casa de la Asociación Mapuche Taiñ Adkimn.

Para finalizar este apartado acerca de los patrimonios horizontales o los actos culturales y políticos en defensa de los recursos colectivos, cabe reflexionar acerca de que la dinámica de “hacer patrimonio” conlleva un doble proceso el cual va de arriba hacia abajo y a la inversa y en el que se desarrollan asimetrías de poder en la selección de los elementos dignos de ser “patrimonializados”.

Un primer punto, sobre los procesos basados en relaciones asimétricas de poder, explica que los procesos de patrimonialización institucionales oficiales ya sea internacionales, nacionales o regionales, se caracterizan por tener en común cierto régimen institucional, el cual articula actores gubernamentales o privados –con claros intereses económicos-, habitantes o usuarios locales y externos. Un segundo punto versa sobre la valoración selectiva de recursos y la redefinición del patrimonio colectivo implícito.

El tercer punto explica que el proceso de patrimonialización se origina a partir de una relación particular entre economía, Estado y actores locales. Para el caso de México es preciso resaltar el paralelismo cronológico entre el surgimiento de las iniciativas de patrimonialización y el cambio en las políticas del Estado mexicano hacia el campo. Previo a ello, el Estado empujó a los campesinos a convertirse en productores comerciales de alimentos especiales como el maíz y el café, por mencionar algunos, a abandonar el campo y finalmente terminó por retirarles –prácticamente- todo apoyo para producción y comercialización a inicios de los años noventa del siglo XX (Ellison, 2017).

El proceso popular de defensa del patrimonio se da tanto en la patrimonialización institucional y comercial (llamada también *top-down*) como en los procesos de defensa del patrimonio local (o *bottom-up*). En ambos se crean procesos

Tierra, <https://www.facebook.com/Mapu-Lawen-Medicina-de-la-Tierra>
<https://www.youtube.com/channel/UCBt1k3zez3nkJ8Jq1ZY9vmQ>.

y

de reelaboración simbólica de los elementos patrimoniales –llámense territoriales, paisajísticos, arquitectónicos, artesanales, rituales o gastronómicos-, pero, en el caso de los procesos populares se suma otro aspecto performativo dentro del discurso político, se trata de la ejecución (o *performance*) de las prácticas cotidianas/tradicionales, mismas que ya se llevaban a cabo antes de formar parte de la movilización patrimonial. Es entonces que adquieren nuevos significados dentro de la dinámica patrimonialista (Ellison, 2017).

Tal es el caso de las movilizaciones en defensa de los maíces criollos en México. Al respecto, la campaña nacional *Sin Maíz No Hay país*, ha entablado una defensa nacional de los maíces criollos contra los transgénicos, a ella se han sumado actores locales, nacionales, e incluso, del ámbito gubernamental. Los campesinos, poblaciones indígenas y organizaciones civiles manejan un discurso performativo en defensa de su “patrimonio biocultural”, en contra de la privatización de sus semillas y también como una estrategia para defender sus territorios (Ellison, 2017).

Por otra parte, está el *performance* como forma de resistencia presente en las prácticas cotidianas. Un ejemplo es el cultivo del maíz criollo ya que ahí es posible apreciar la construcción de nuevos significados sobre los ya existentes respecto al cultivo y consumo de este grano. Este cultivo permite la reproducción de los vínculos sociales al interior de las comunidades rurales (como las nahuas y totonacas de la Sierra Norte de Puebla), al tiempo que materializa la relación con sus ancestros y esto es posible a través del consumo del maíz. Al respecto menciona Nicolas Ellison:

El hecho mismo de seguir cultivando los maíces tradicionales se convierte en una praxis performativa con un mensaje cultural y político hacia el exterior... estas prácticas mismas se vuelven actos culturales y políticos de defensa de estos recursos colectivos, formando así un patrimonio biocultural vivo mantenido y adaptado a través de las prácticas de cultivo y consumo (y que se opone al “congelamiento” de la patrimonialización institucional) (Ellison, 2017, p. 188).

Este planteamiento me lleva a reflexionar acerca de que la cocina, la cual se crea y recrea todos los días, es también una praxis performativa, que al igual que el cultivo del maíz, se opone al congelamiento como un patrimonio institucionalizado.

2.2. Sobre el extractivismo epistémico en América

De acuerdo con Simon Tremblay-Pepin y Guillaume Hébert, extractivismo es una palabra que se refiere a la extracción de un recurso que se retira de su entorno natural y posteriormente se vende en el mercado, principalmente internacional, se trata de una extracción primaria, es decir, de materias primas (2013, párr. 2).

Dicho concepto se ha aplicado para expresar despojos no sólo de recursos naturales, sino también culturales. A estos despojos que se refieren a la extracción de un conocimiento o una práctica que forma parte de la cosmovisión de los pueblos originarios de América, también se les conoce como recreación, reinención, apropiación por despojo, apropiación cultural, procesos de reinterpretación, apropiación, nacionalización, hasta llegar al extractivismo cognitivo y epistémico.²¹

Como se ha sugerido, las lógicas extractivistas se apoyan en las lógicas patrimoniales y estas a su vez son retomadas por agentes como el sector turístico, en donde se han explotado elementos culturales como la danza, los rituales y la cocina. Ante ello, se puede llegar a creer que los grupos de pueblos originarios que participan en dichos espacios son agentes pasivos, pero: “se nos olvida que las sociedades indígenas no se han quedado ni se quedan pasivas frente a la avalancha de saberes ajenos que pretenden desplazar los propios; al contrario, así como históricamente habían procedido en cada contacto con otros pueblos antes de la llegada de los europeos, se han impuesto como sujeto capaces de elaborar estrategias defensivas y, por otro lado, de “apropiarse” de elementos culturales ajenos” (Amodio, 2009, pp. 68-69).

Al respecto cabe abordar la comprensión de rituales fuera de un contexto, por ejemplo, la “fiesta para turistas” y la autotransformación de las prácticas culturales propias de un grupo, que son presentadas hacia los demás, principalmente ante el mundo occidental. En este contexto, si el grupo decide resemantizar o autotransformar sus rituales, estará en su derecho, puesto que ellos

²¹ Algunos casos de despojos culturales o extractivismos epistémicos de saberes y prácticas que han sido documentados en América Latina son: las muñecas otomías y bordados *teenek* (Aguirre y Borja, 2019, 2020), las blusas de Tlahuitoltepec Mixe (Díaz Robles, 2020) y los *atrapasueños* del Pueblo Ojibwe-Chippewa (Vázquez y Cojtí, 2020).

son los dueños de su cultura, de igual forma, ellos también pueden declararla o no como patrimonio. Al respecto, Emanuele Amodio, señala que “esto son precisamente las culturas: sistemas dinámicos en permanente construcción, lo mismo que las identidades, más abiertas a lo nuevo de lo que podemos imaginar” (2009, p. 81).

De igual forma, cuando se habla de la Danza de los Voladores de Papantla (Veracruz), cuyos integrantes de la danza transitan participando del rito al espectáculo, ya sea en el centro de la Ciudad de Papantla o en festivales, deben realizar una serie de rituales antes de llevar a cabo su ceremonia. Pero en el ceremonial que se realiza en el marco de la “revitalización” de la práctica (por ejemplo, durante el Festival Cumbre Tajín), no se efectúan todas las etapas, de dicho ritual, dejando fuera una muy importante práctica ritual que es la ascesis (previa, intermedia y final). Pero no por ello deja de llamarse Danza de los Voladores ni de presentarse fuera de contextos rituales (López de Llano, 2018).

Considero que la transformación de los ritos y danzas, o de las prácticas culinarias, a espectáculo para los turistas, deben analizarse con cautela, pues no siempre se advierte a primera vista un despojo cultural ni extractivismo epistémico, sobre todo cuando las prácticas patrimoniales llevan años haciendo su trabajo. Y coincido con Amodio (2009) y con López de Llano (2018), acerca de que los mismos grupos son quienes deberían poder elegir qué aspecto de su cultura se pueden transformar, aunque eso no siempre es posible.

2.2.1 Ramón Grosfoguel y el extractivismo epistémico

Ramón Grosfoguel hace un “diálogo” con las ideas de los intelectuales y activistas de las Américas: Alberto Acosta, Silvia Rivera Cusicanqui y Leanne Betasamosake Simpson, acerca del pensamiento crítico frente a diversas manifestaciones del “extractivismo”. Este concepto refiere un tipo de extracción de recursos naturales, en grandes volúmenes o de alta intensidad, con el fin de exportarlos solamente como materias primas (Gudynas, 2013). Dicho planteamiento está más asociado a las llamadas “economías de enclave” como fue definido desde los años sesenta

(Cardoso y Faletto, 1972), aunque Gudynas se refiere en específico a la extracción de materias primas y recursos naturales en el contexto de la globalización. A ello lo nombra “extrahección” y es el proceso extractivista en el cual existe violación a los derechos humanos, ya que se presenta violencia hacia los seres humanos que habitan en las localidades de donde se extraen los recursos naturales (Gudynas, 2013, p. 11).

Con base en la discusión acerca de extracción, extractivismo y extrahección en América Latina, abordaré lo referente a otra forma de extracción partiendo de cómo pensadoras, pensadores e intelectuales de América han usado los conceptos de extractivismo epistémico y extractivismo ontológico. A partir de dicho diálogo, quiero sugerir una forma de analizar una problemática que puede ubicarse en los estudios de la alimentación desde la mirada antropológica: la extracción de saberes y de prácticas culinarias apoyadas en las lógicas patrimoniales.

Para definir lo que llamo extractivismo epistémico del conocimiento culinario, primero, cabe subrayar que no sugiero que los procesos extractivistas económicos sean equivalentes a los procesos de apropiación “extractivistas epistémicos u ontológicos”. Pero coincido con Grosfoguel en que:

Lo que todos tienen en común es una actitud de cosificación y destrucción producida en nuestra subjetividad y en las relaciones de poder por la civilización ‘capitalista/patriarcal occidentalocéntrica/cristianocéntrica moderna/colonial’ frente al mundo de la vida humana y no-humana.

La cosificación es el proceso de transformar los conocimientos, las formas de existencia humana, las formas de vida no-humana y lo que existe en nuestro entorno ecológico en ‘objetos’ por instrumentalizar, con el propósito de extraerlos y explotarlos para beneficio propio sin importar las consecuencias destructivas que dicha actividad pueda tener sobre otros seres humanos y no-humanos (2016, p. 126).

Las reflexiones en torno al extractivismo económico, no las abordaré en este trabajo, sin embargo, considero necesario hacer mención de algunos elementos que forman parte de este proceso de explotación. Por un lado, no sólo conlleva consecuencias para la vida y la ecología del planeta, sino que también afecta las vidas de las personas, pues en el afán de llevar a cabo la extracción de recursos

naturales, se usa la violencia para desplazar a grupos humanos de sus territorios. Este es el caso, principalmente de poblaciones indígenas y afrodescendientes de América Latina, donde entran los grupos armados tanto públicos como privados, cuando, por ejemplo, una minera quiere instalarse para tomar los recursos. Frente a este escenario, los pueblos deciden muchas veces organizarse frente a estas empresas extractivistas.

Como se ha mencionado, el extractivismo no se reduce sólo a la extracción de minerales y energéticos como el petróleo; el saqueo, despojo, robo y apropiación de recursos naturales se extiende a la agricultura, la pesca y a los bosques del llamado “sur global” por parte del “norte global”, con ello se hace mención de las relaciones de poder y dominación por parte de occidente sobre el mundo no-occidental (Grosfoguel, 2016).

Otra cuestión a resaltar de estos procesos extractivistas es que desde la concepción occidentalocéntrica, euro-céntrica y antropocéntrica, se ve a la “naturaleza” de una forma limitada, es decir, hay una división entre sujeto-humanos y objeto-naturaleza, en donde la naturaleza es un medio que le permite al humano alcanzar un fin. Pero desde las cosmogonías o las cosmovisiones ‘no-occidentales’ de las epistemologías del sur, estudiadas por Boaventura de Sousa Santos (2010); o desde las cosmovisiones mesoamericanas estudiadas por Alfredo López Austin, (2013), “la palabra ‘naturaleza’ no aparece, no existe, porque la llamada ‘naturaleza’ no es objeto sino sujeto y forma parte de la vida en todas sus formas (humanas y no-humanas). Esta visión no dualista del mundo concibe dentro de sí la diversidad, es decir que, dentro de esta cosmovisión, todos estamos al interior y estamos interrelacionados unos con otros y no se concibe la vida del uno sin el otro y viceversa.

Partiendo de la tradición mesoamericana, Alfredo López Austin explica que “el universo está compuesto por dos ámbitos espacio-temporales diferentes: el divino o *anecúmeno* y el mundano o *ecúmeno*. Los ámbitos son coexistentes, pero uno de ellos (el divino) fue y es causa y razón del otro (el mundano), y se cree que su existencia continuará aún después de la desaparición de este mundo (López Austin,

2015, p. 26). Este tiempo-espacio divino está ocupado únicamente por dioses y fuerzas, mientras que en el mundano se encuentran las criaturas, aunque dioses y fuerzas también pueden ocupar este espacio ámbito ecuménico. La comunicación es constante entre lo ecúmeno y anecúmeno, se realiza en ambas direcciones y por diversos umbrales, por los cuales “fluyen dioses, fuerzas y mensajes divinos... y en ellos depositan los hombres las ofrendas a los dioses” (López Austin, 2015, p. 26).

Dicho de otra manera, si se destruyen las otras formas de vida, se condena el ser humano a destruirse a sí mismo. Por lo tanto, la tecnología que se construya dentro de esta lógica está encaminada a la reproducción de la vida. Al respecto, Grosfoguel (2016) cita la llamada *Pachamama* entre los andinos, el *Twaheed* en el Islam o el *Ubuntu* en África, a lo que yo agregaría, los pueblos mesoamericanos pues también existe entre ellos esta forma de entender el mundo, en donde una de las formas de entablar comunicación con las deidades es través de la reciprocidad y de los intercambios alimenticios.

Así que, como parte de esta visión dualista, el de la modernidad como proyecto civilizatorio, surge el extractivismo, ese que ante la extracción de los recursos naturales también atenta contra la vida y las otras formas de ver la vida. Aquí pueden citarse casos como la extracción de cobre en Chile, la de oro en Colombia, o la del petróleo en la Amazonía de Ecuador, en donde las compañías transnacionales destruyen el entorno ecológico que a su vez causa enfermedades en los habitantes de las localidades, además de ejercer violencia contra los trabajadores y los pueblos que se organizan para manifestar su inconformidad y defender sus derechos.

2.2.2 Leanne Betasamosake Simpson y Silvia Rivera Cusicanqui: extractivismo cognitivo y apropiación de ideas

La discusión acerca de la economía-política del extractivismo puede ampliarse, pero no es el objetivo,²² para los fines de este trabajo, por ello me enfocaré en el debate

²² Para una revisión exhaustiva acerca de la economía-política del extractivismo, véase *Extractivismo y Neoextractivismo: dos caras de la misma maldición* (Acosta, 2012) y *Las fronteras del neoextractivismo en América Latina. Conflictos socioambientales, giro ecoterritorial y nuevas dependencias* (Svampa, 2019).

hacia las otras extensiones del extractivismo como lo es el extractivismo epistémico. Para ello conviene entender las otras formas de extractivismo como el “extractivismo cognitivo” al que se refiere Leanne Betasamosake Simpson (originaria de Mississauga Nishnaabeg, Canadá) quien extendió el concepto de “extractivismo económico” a otros espacios de prácticas de dominación coloniales. Simpson lo define en estas palabras:

Cuando hubo una iniciativa de aplicar el conocimiento tradicional al pensamiento ambiental según Nuestro futuro común, a finales de la década de 1980, el enfoque era muy extractivista: «Tomemos cualquier enseñanza que ustedes puedan tener que nos ayude fuera de su contexto, lejos de los portadores de su conocimiento, fuera de su lenguaje, e integrémoslos en esta actitud asimilacionista». Esa es la idea de que el conocimiento tradicional y los pueblos indígenas tienen una especie de secreto que la sociedad en general debe apropiarse sobre cómo vivir en la tierra de manera no explotadora. Pero la actitud extractivista no es tener una conversación y un diálogo y llevar un conocimiento indígena en los términos de los pueblos indígenas. Tiene mucho que ver con extraer cualquier idea que científicos o ambientalistas pensarán que era buena y asimilarla... la pondré en papel higiénico para vendérsela a la gente. Hay una extracción intelectual, una extracción cognitiva, además de una física. La maquinaria en torno a la promoción del extractivismo es enorme en términos de la televisión, el cine y la cultura popular” (Simpson y Klein, 2017, p. 57).²³

Simpson parte del concepto de “extractivismo” hacia el espacio de lo epistémico para abordar una postura frente al conocimiento, con base en lo ocurrido en el proyecto de Naciones Unidas sobre Medio Ambiente y Desarrollo, quienes se apropiaron de las ideas planteadas por los pueblos indígenas del mundo y las asimilaron al conocimiento occidental. De esta forma, es decir, al subsumir los conocimientos de los pueblos al conocimiento occidental, se les despoja la

²³ Véase la cita en inglés en el artículo, “Dancing the World into Being: A Conversation with Idle No More’s Leanne Simpson”. “When there was a push to bring traditional knowledge into environmental thinking after Our Common Future, [a report issued by the United Nations World Commission on Environment and Development] in the late 1980s, it was a very extractivist approach: “Let’s take whatever teachings you might have that would help us right out of your context, right away from your knowledge holders, right out of your language, and integrate them into this assimilatory mindset.” It’s the idea that traditional knowledge and indigenous peoples have some sort of secret of how to live on the land in a nonexploitive way that broader society needs to appropriate. But the extractivist mindset isn’t about having a conversation and having a dialogue and bringing in indigenous knowledge on the terms of indigenous peoples. It is very much about extracting whatever ideas scientists or environmentalists thought were good and assimilating it... put it onto toilet paper and sell it to people. There’s an intellectual extraction, a cognitive extraction, as well as a physical one. The machine around promoting extractivism is huge in terms of TV, movies, and popular culture” (Klein, 2013, párr. 13).

radicalidad política y de su cosmogonía con el fin de mercadearlos o bien, simplemente para sacarlos de su matriz epistémica y despolitizarlos. Este “extractivismo” intelectual, cognitivo o epistémico se refiere a una forma de pensar que no busca el diálogo, ni ve como igual a los pueblos, ni se ocupa de entender los conocimientos indígenas en sus propios términos:

...sino que busca extraer ideas como se extraen materias primas para colonizarlas por medio de subsumirlas al interior de los parámetros de la cultura y la episteme occidental. El ‘extractivismo epistémico’ expolia ideas (sean científicas o ambientalistas) de las comunidades indígenas, sacándolas de los contextos en que fueron producidos, para despolitizarlas y resignificarlas desde lógicas occidentalocéntricas. El objetivo del “extractivismo epistémico” es el saqueo de ideas para mercadearlas y transformarlas en capital económico o para apropiárselas dentro de la maquinaria académica occidental con el fin de ganar capital simbólico (Grosfoguel, 2016, pp. 132-133).

Concuerdo con Simpson y Grosfoguel, la extracción epistémica se refiere al saqueo de ideas las cuales son descontextualizadas y despojadas de su contenido radical y político, con el fin de hacerlas mercadeables: “En esta corriente de pensamiento, se extrae cada parte de nuestra cultura que pueda parecer útil a la actitud extractivista. La canoa, el kayak, cualquier tecnología que tuviéramos de utilidad fue extraída y asimilada a la cultura de los colonizadores sin consideración por las personas y el conocimiento que la habían creado” (Simpson y Klein, 2017, p. 57).²⁴

Esta mentalidad extractivista extrae, retoma y descontextualiza todo aquel objeto, idea o tecnología producida y reproducida a través de los años por las culturas indígenas, que le es útil a la cultura colonizadora, sin considerar a los pueblos que han producido dichos conocimientos. Este saqueo consiste en excluir a los pueblos productores de esas tecnologías, objetos o conocimientos, de los círculos del capital simbólico y económico que se obtiene. Es decir, que por una parte estos pueblos son expoliados de sus recursos naturales y su entorno es

²⁴ Véase la cita en inglés en el artículo, “Dancing the World into Being: A Conversation with Idle No More’s Leanne Simpson”. “In this kind of thinking, every part of our culture that is seemingly useful to the extractivist mindset gets extracted. The canoe, the kayak, any technology that we had that was useful was extracted and assimilated into the culture of the settlers without regard for the people and the knowledge that created it. (Klein, 2013, párr. 12).

destruido por el “extractivismo económico” y de igual forma son expoliados de sus saberes y tecnologías por el “extractivismo epistémico”.

Ante ello, cabe recordar la obra de Silvia Rivera Cusicanqui (de Bolivia) y sus planteamientos similares sobre el “extractivismo epistémico” y ontológico al que se refiere Leanne Betasamosake Simpson. Rivera Cusicanqui, quien no usa el término “extractivismo epistémico” escribe que: “La palabra legítima le pertenece a los de arriba, los de abajo dan insumos. Lo mismo que en todo sistema de conocimiento, nosotros producimos materia prima y nos devuelven producto elaborado” (ALICE CES, 2014, 27m27s).²⁵

Cabe agregar que Rivera Cusicanqui denuncia que mientras los pueblos del Sur global producen insumos, experiencias e ideas, el Norte global las retoma, se las apropia y las devuelve en forma de teorías elaboradas. Para explicarlo, describe ampliamente su experiencia como intelectual y activista en Bolivia y cómo el historiador Walter Mignolo se apropió de sus ideas, sin citarla jamás. Rivera Cusicanqui considera esto una perversa manera de volver a colonizar el Sur, a través de una supuesta “descolonización epistémica”.

En específico, Rivera Cusicanqui refiere que Mignolo y compañía retomaron sus ideas acerca del colonialismo interno y la epistemología de la historia oral y ellos la regurgitaban en un discurso totalmente despolitizado. Es decir que las jerarquías de producción de conocimiento en el Norte, al retomar las ideas producidas en el Sur, perversamente borran la autoría de las pensadoras y pensadores y las reemplazan por sus pensadores, es decir, del Norte (aunque muchos de ellos son de origen latinoamericano) y además estos conocimientos son presentados como algo original, pero por autores reconocidos por las academias. Es decir, que el extractivismo epistémico puede realizarse incluso a través de autores que hablen de la descolonización epistémica, como lo refiere Rivera Cusicanqui con Walter Mignolo y Aníbal Quijano ((ALICE CES, 2014).

²⁵ Véase la entrevista “Conversa del Mundo, Silvia Rivera Cusicanqui y Boaventura de Sousa Santos” (12 de marzo de 2014), <https://www.youtube.com/watch?v=xjgHfSrlNpU>

Como lo ha enfatizado Simpson en lo que llama “extractivismo cognitivo”, Mignolo minimizó los conocimientos indígenas mestizos y afros, pero a su vez los retomó para “construir sus conocimientos”, y en ese viaje nunca citó a los intelectuales indígenas, afros y mestizos que los produjeron. A ello se le suma que se apropió de ideas de pensadores e intelectuales que vienen de pueblos en lucha, pero él no se comprometió ni política ni socialmente con las luchas de estos pueblos. Sin embargo, con este extractivismo de conocimientos politizados, Mignolo adquiere capital simbólico y económico y reconocimiento académico en el Norte global.²⁶

Coincido con Simpson y Rivera Cusicanqui que lo que debería hacerse es dejar de ver a los pueblos indígenas como un recurso del cual se pueden extraer conocimientos y prácticas y verlos como actores sociales que crean y producen conocimiento y ello sería un primer paso hacia la descolonización epistémica.

A esta propuesta quiero agregar que otro paso más es considerar la necesidad de vivir con responsabilidad y en profunda reciprocidad: “La alternativa es la reciprocidad profunda. Es respeto, es relación, es responsabilidad, y es local” (Simpson y Klein, 2017, p. 57).²⁷ Esta idea está presente entre los pueblos indígenas mesoamericanos, pues cuando se realiza una petición de lluvias o el agradecimiento de las cosechas, por citar dos ejemplos, se ofrenda y a través de ello se está siendo profundamente recíproco, ahí hay responsabilidad, respeto y trabajo organizado y colectivo.

Al respecto, Michel Graulich y Guilhem Olivier (2004) explican la reciprocidad entre los vivos y los dioses del México antiguo. Señalan que en un principio estas comidas eran para los creadores, para la pareja suprema y esto fue posible a partir del sacrificio de los dioses, y este conlleva necesariamente una reciprocidad por parte de los hombres a través de los rituales. Los dioses, indican Graulich y Olivier,

²⁶ Ramón Grosfoguel explica que el caso de Aníbal Quijano al que se refiere Silvia Rivera Cusicanqui es sobre la construcción del pensamiento crítico del buen vivir, que ha sido producido por intelectuales indígenas de la zona andina. En sus trabajos publicados, Quijano (2012) no cita a ninguno de ellos, ningún pensador o pensadora indígena es referenciado. Tampoco se menciona al intelectual indígena-amazónico del Perú, Javier Lajo (2010), quien ha escrito ampliamente sobre el tema del buen vivir (Grosfoguel, 2016).

²⁷ Véase la cita en inglés en el artículo, “Dancing the World into Being: A Conversation with Idle No More’s Leanne Simpson”. “The alternative to extractivism is deep reciprocity. It’s respect, it’s relationship, it’s responsibility, and it’s local” (Klein, 2013, párr. 16).

se alimentan de la esencia de las ofrendas, mientras los hombres ingieren las partes materiales.

Para Luz María Lozada (2014), quien ha trabajado en localidades totonacas de la Sierra Norte de Puebla, el “sistema de reciprocidad” se refiere a la relación que se establece entre los vivos y los muertos. Las ofrendas a través de las danzas, música, ceremonias o alimentos, se hacen para el beneficio de toda la comunidad; al hacer estas ofrendas a los muertos, los santos y las divinidades, el resultado considerado positivo serían las buenas cosechas y la salud. Pero en caso de no ofrecerse una buena cantidad de tamales a los difuntos, se vería reflejado en la milpa, pues las tuzas destruirían la cosecha de maíz.

Cora Govers (2013) quien también ha trabajado entre los totonacas de la Sierra Norte de Puebla, explica que ellos preparan e intercambian comida de acuerdo a los diferentes momentos que se viven en el pueblo, con los vivos, los muertos, los *dueños*, los santos y con Dios. El intercambio ritual implica una relación entre el que da y el que recibe, y también son importantes los objetos que se intercambian. Un medio para conducir estos intercambios es a través de la comida, pues la comida no sólo permite construir o mantener la “sociabilidad”, también es un bien colmado de un significado y de un valor simbólico. La comida entonces, es un medio para mantener y reafirmar los lazos ya existentes donde los dones y las ofrendas se basan en una reciprocidad generalizada.

Al respecto, cabe agregar que es en este sentido en el que expresa Simpson la necesidad de vivir, con responsabilidad y en profunda reciprocidad, El principio de reciprocidad implica un intercambio justo en las relaciones entre seres humanos, así como también entre humanos y no-humanos, como se ha explicado para el caso de Mesoamérica, en cuyas cosmovisiones no hay una división entre hombre y naturaleza.

A partir de la antropología postdualista (Philippe Descola, Tim Ingold, Eduardo Viveiros de Castro, Eduardo Kohn) se ha explicado que no hay separación entre naturaleza y cultura; y desde la antropología ambiental se han estudiado las formas de organizar las relaciones entre personas humanas y personas no-

humanas. Para el caso de los totonacas de la Sierra Norte de Puebla, existe el maíz no sólo como persona (aunque se le da el mismo tratamiento que a un bebé y se le protege también contra el mal aire, por ejemplo), sino que va más allá de lo humano. Los totonacas conviven con el maíz, como ha explicado Nicolas Ellison (2021), en concepciones comunitarias que quedan fuera de las lógicas occidentales, siendo el *chuchutsip*²⁸ la comunidad donde viven colectivos de vida, es decir, personas humanas y no humanas (personas-plantas, personas-animales, antepasados, divinidades) (Ellison, 2021).

En este contexto y de acuerdo con Simpson, siguiendo el principio de reciprocidad, si la tierra da, lo congruente es devolver lo que se toma de ella, pero este pensamiento queda fuera de las concepciones extractivistas, quienes no consideran este aspecto cultural de los pueblos indígenas.

El colonialismo y el capitalismo se basan en la extracción y la asimilación. Mi tierra se considera un recurso. Mis parientes en los mundos animal y vegetal son considerados recursos. Mi cultura y mi conocimiento son un recurso. Mi cuerpo es un recurso y mis hijos son un recurso, porque son el potencial para crecer, mantener y defender el sistema extraccionista-asimilacionista. El acto de la extracción suprime todas las relaciones que dan sentido a lo que sea que se extraiga. Extraer es tomar. En realidad, extraer es robar: es tomar sin consentimiento, sin pensar, sin cuidar e incluso sin conocer los impactos que tiene la extracción en otros seres vivos en ese ambiente (Simpson y Klein, 2017, p. 56).²⁹

Lo anterior me permite evidenciar en qué contexto analizo el caso del extractivismo epistémico de las prácticas y saberes culinarios en el Totonacapan. Esta forma de despojo expolia un elemento de su contexto cultural, ya sea una receta, una forma de preparación, instrumentos de molienda e incluso un nombre,

²⁸ *Chuchutsipij*, quiere decir agua del cerro. La palabra “*chuchut*” se refiere a agua y la palabra “*sipij*” se refiere a cerro, véase el *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco* (García Ramos, 2007, p. 85).

²⁹ Véase la cita en inglés en el artículo, “Dancing the World into Being: A Conversation with Idle No More’s Leanne Simpson”. “Colonialism and capitalism are based on extracting and assimilating. My land is seen as a resource. My relatives in the plant and animal worlds are seen as resources. My culture and knowledge is a resource. My body is a resource and my children are a resource because they are the potential to grow, maintain, and uphold the extraction-assimilation system. The act of extraction removes all of the relationships that give whatever is being extracted meaning. Extracting is taking. Actually, extracting is stealing—it is taking without consent, without thought, care or even knowledge of the impacts that extraction has on the other living things in that environment” (Klein, 2013, párr. 11).

que acaban, por ejemplo, dentro de un recetario al que no todas las mujeres de la comunidad tienen acceso ni participaron en él, es decir que no fueron consultadas.

La extracción epistémica de los conocimientos y prácticas culinarias de un pueblo indígena se ve también reflejada, como veremos en el siguiente capítulo, en una exhibición gastronómica en alguna embajada de México en el mundo, donde los conocimientos y prácticas culinarias de un pueblo indígena son descontextualizados y mercantilizados a través de las lógicas patrimoniales impulsadas por la Secretaría de Cultura de Veracruz o por el Festival Cumbre Tajín e incluso por la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE).

2.3 El extractivismo epistémico de los conocimientos y prácticas culinarias en los pueblos indígenas de México

Los patrimonios alimentarios, entendidos estos como el conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerados por los grupos como una herencia compartida y que incluye casi todo lo relacionado a lo alimentario, es decir, desde los productos agrícolas, hasta recetarios, técnicas y la simbólica alimentaria, deben entenderse tanto en lo local como en el ámbito del patrimonio alimentario global (Bak-Geller Corona, Matta y Suremain, 2019).

El caso de los despojos culturales o extractivismo epistémico de los saberes y prácticas culinarias ha sido poco abordado desde la antropología, por ello considero pertinente retomar los acercamientos a la temática que se han llevado a cabo en Chile, Colombia y en México.

En los últimos años en Chile, los alimentos mapuche han pasado por dos procesos: el de apropiación y el de nacionalización. Ambos casos, tanto el de apropiación como el de nacionalización, se refieren a un extractivismo epistémico, al tomar un elemento de la cultura mapuche, mercantilizarlo y no darle ningún reconocimiento y menos una ganancia económica a la población mapuche. La apropiación se maneja en el plano de la Cocina chilena renovada o de vanguardia

pues desde ahí los productos mapuche (en específico el caso del *merkén*)³⁰ han brincado de los comercios mapuche a las estanterías de las tiendas especializadas *gourmet* y de los *souvenirs*. Esto ha permitido al Estado chileno llamar ahora a estos productos “nacionales” y “chilenos”. Empresas privadas (como Origen Chilean Gourmet y Chili from Chile)³¹ comercializan el *merkén*, un producto mapuche, pero sin mencionar su origen étnico. Y por otra parte está el discurso racista, el de la fuerza pública, el de la violencia, que impide a las “hortaliceras mapuche” vender los productos cosechados y recolectados por ellos mismos, principalmente en la ciudad de Temuco (Aguilera, 2015).³²

Los ejemplos anteriores permiten advertir que el Estado extrae un elemento cultural de un grupo, lo exalta y lo comercializa y por el otro ejerce violencia. En el caso de los mapuche, no sólo se trata de la violencia ejercida contra las hortaliceras, sino contra todos los mapuche, a quienes encarcelan e incluso matan cuando se organizan para defender su territorio (Beaudry, 2009; Castillo Caripan y Ramírez Rebolledo, 2017; Giacaman, 2018).

En la misma línea, Jaime Arocha (2007) aborda el caso del *etnoboomb* en Colombia, refiriéndose con ello al fenómeno de la hiper-exaltación de los valores patrios y sobre-simplificación de los patrimonios simbólicos de los pueblos étnicos colombianos, que a su vez están relacionados con la expropiación territorial violenta de los mismos pueblos. En palabras de Arocha, se:

Glorifica los patrimonios simbólicos de nuestros pueblos étnicos, pero al mismo tiempo los estereotipa y depreda. En el caso de las recetas y los platos propios de las afrocolombianas, puede aislarlos de sus contextos agrícolas, estéticos y espirituales, con el fin de facilitar su consumo globalizado y así poner en desventaja

³⁰ Cristián Peralta Celis y Max Thomet Isla (2014) explican que el *merkén* es un condimento preparado con el ají “Cacho de Cabra” (que se caracteriza por alcanzar un color rojo intenso y es cultivado en la Región de La Araucanía, principalmente por familias mapuche), seco y ahumado. El proceso de preparación consiste en molerlo junto con semillas de cilantro tostadas y sal.

³¹ Ambas empresas recibieron respaldo del Estado chileno a través de la Fundación para la Innovación Agraria y la Corporación de Fomento a la Producción, en específico apoyo técnico y económico (Aguilera, 2015).

³² Al respecto, véase el artículo “Ser mujer, mapuche y hortalicera en tiempos de pandemia” (Bernal Allendes, 2020), <https://radiojgm.uchile.cl/ser-mujer-mapuche-y-hortalicera-en-tiempos-de-pandemia/>; y el documental, “Itrofill Mongen: de todo vivimos”, en donde se aborda el trabajo de las *lamngen* hortaliceras, quienes comercializan sus productos en Temuco, Chile y han vivido la sistemática represión municipal y estatal (Ficwallmapu, 2020), <https://www.facebook.com/ficwallmapu/videos/529449477734533/?q=hortaliceras%20mapuche>.

a cocineras como las de Guapi.³³ Al menos por ahora, ellas ni podrían propagar sus inventos por internet, ni patentarlos, como sí pueden hacerlo los ingenieros de sistemas y los abogados de las multinacionales de la cultura y la cocina (2007, pp. 92-93).

Arocha (2007) refiere que para Esther Sánchez y Ramiro Delgado (investigadores de la antropología de la comida en Colombia) algunos platillos que son parte de las cocinas tradicionales del Afropacífico como los “tamales *gourmet*”, las “bandejas paisas *cordón blue*” o el *encocao* con papa (que ya se sirve en restaurantes de cinco estrellas),³⁴ abrirán mercados globales, pero que su propuesta es buscar otras opciones que impidan usurpaciones de símbolos valiosos para los pueblos colombianos, en específico los étnicos. Coincido con Arocha respecto a su planteamiento de buscar opciones que impidan la usurpación de símbolos valiosos para un grupo y considero que es el propio grupo quien debe elegir la forma de defender esos elementos que considera valiosos.

Otro elemento que debe considerarse al hablar de extractivismo epistémico es el de la colectividad o del trabajo realizado en grupo. Cuando se realiza una fiesta patronal, por ejemplo, el trabajo de la preparación de los alimentos se realiza en grupo, en él participan no sólo las mujeres que cocinan sino también los hombres que consiguen la leña, los hombres que previamente sembraron en sus milpas e incluso los niños realizando pequeñas tareas. Pero sin duda el papel más importante lo llevan las mujeres mayores, quienes tienen todo el conocimiento de la preparación.

Sobre ello, las coordinadoras del proyecto mixe, *Moojk Kaaky* (2020),³⁵ explicaron que la adquisición de los ingredientes que necesitan para cocinar, inicia en la milpa y es parte del trabajo comunitario. La cocina, señalaron, es un espacio donde se crean y recrean sus saberes, cocinar es un trabajo cotidiano y colectivo.

³³ El municipio de Guapi, Cauca se localiza en un corredor selvático y húmedo, entre el mar y las estribaciones de la Cordillera Occidental, en Colombia. La población es mayoritariamente afrodescendiente (Ministerio de Cultura, 2015, p. 48).

³⁴ El *encocao* o encocado es un “sudado de mariscos, cangrejo o pescado con una base de leche de coco”, que no lleva papa (Ministerio de Cultura, 2015, p. 48).

³⁵ Al respecto véase el documental, “Moojk Kää’yïn. La memoria comunitaria a través de los alimentos”, en donde las coordinadoras del proyecto mixe *Moojk Kaaky*, explican su labor como cocineras y la relación que tienen con la milpa (Ciénega Cine, 2020), https://www.youtube.com/watch?v=key4dLgo_y8

Así que cuando hay fiesta o tequio, la preparación de alimentos es un trabajo comunitario. Tal es el caso de la preparación del *mä'ätsy* o “machucado”, un platillo ritual que no se come de manera individual ni en una mesa, su importancia y particularidad radica en que se le ofrenda a la tierra, así que todos se sientan en torno al “machucado” y lo toman con las manos.

En la misma línea, Yásnaya Elena Aguilar Gil (2020), indica que la elaboración de un platillo es una creación colectiva y señala que la obsesión por la autoría entre los chefs, dista de la lógica de los pueblos indígenas, en donde se habla de creaciones colectivas tradicionales. Para explicar su postura, se refiere al “machucado”, e indica que en las comunidades mixes de las zonas frías hay mujeres reconocidas por preparar el “machucado” de una manera “particularmente deliciosa” y con sus respectivas diferencias, pero a pesar de la diversidad de las prácticas en el procedimiento, “a nadie se le ocurriría siquiera enunciar que una de esas prácticas o innovaciones de un proceso es de su propiedad o de su autoría y defenderla como tal” (Aguilar Gil, 2000, párr. 6).

Un ejemplo contrario a lo anterior es el de la autoría individual, dentro de la lógica capitalista. Para ello Aguilar Gil expone el caso del “mole madre” del chef Enrique Olvera quien bautizó así a una de sus “creaciones” y que, pese a no tratarse de un plagio, pues ha reconocido que se trata del mole negro oaxaqueño (recalentado), sí hay “un proceso de conversión o traducción a la lógica individual en el momento en el que una innovación en el proceso de su preparación se atribuye a su autoría” (Aguilar Gil, 2000, párr. 8).

Recientemente, el escritor en lengua maya y activista Pedro Uc, en su libro de poesía contra los despojos (2021), enlistó los despojos a los que se enfrenta la comunidad maya y evidencia que su lengua está íntimamente ligada a la cocina, los ritos, los mitos y los sueños. Frente a los proyectos turísticos, los proyectos de los partidos políticos y los megaproyectos, no sólo la lengua corre peligro sino también sus prácticas tanto cotidianas como rituales y ahí cabe hablar de la cocina que se hace con los productos de la milpa, de los huertos, de la cacería. Ante las diferentes formas de despojo: “La comunidad maya cada día pierde sus guisos y bebidas o su

cocina frente a la globalización, en la práctica hay una marcha de algunos poderes sobre el mundo para uniformar, hacer del planeta una sola pieza, un solo color, un solo sonido, un solo valor” (Uc, 2021, p. 6).

Uc platica que, en la actualidad, el pueblo maya aún conserva sabores de su cocina, que su cocina sigue viva, pero que también tienen mucho que lamentar pues: “Mucho de lo poco que nos queda en nuestra cocina maya está siendo convertido únicamente en un folclor para el turismo en tanto deja de ser parte de la cotidianidad del pueblo originario” (Uc, 2021, p. 7).

Así que mientras en los países europeos prohíben o suspenden la mayoría de actividades extractivas, en toda América Latina (y agregaría, también en América del Norte como en el caso del pueblo Lakota de Standing Rock y el oleoducto Dakota Acces, en Estados Unidos de América) las actividades extractivas aumentan (Valladares, 2018). Ante ello, en *Geo-grafías comunitarias*, se han enlistado 20 expresiones concretas del neo-extractivismo, que van desde la construcción de trenes turísticos en zonas indígenas y de alta biodiversidad hasta la explotación minera, pasando por el “Robo de técnicas ancestrales y conocimientos, con los que se elaboran utensilios, bordados, tejidos, alimentos, bebidas y artes de cacería y pesca” (Jiménez Ramos, 2019^a, p. 84).³⁶

Puede indicarse entonces que, al extraer un aspecto de la cultura, éste, fuera de su lugar de origen y de preparación, queda descontextualizado y despolitizado. A esto se le nombra “apropiación”, “nacionalización” o “reinterpretación” y los autores (en colectivo) quedan invisibilizados o, mejor dicho, este despojo de saberes y pensamientos invisibilizan los conocimientos y también a sus creadores, a esto se refiere el extractivismo epistémico.

A lo anterior, cabe agregar lo que ha enunciado Uc, que los pueblos mayas han padecido los despojos de las maderas, la resina, los frutos, el agua, las piedras,

³⁶ David Jiménez Ramos retoma el concepto de *neo-extractivismo* de Maristella Svampa (2019), quien lo define como: “un modelo económico sociopolítico-territorial, con impactos a todas las escalas: nacional, regional y local; se alimenta y promueve al mismo tiempo las diferentes crisis: de la modernidad, de la economía global, la geopolítica y la democracia. Un modelo de desarrollo basado en la sobreexplotación de bienes naturales” (Jiménez Ramos, 2019a, p. 83).

la tierra... Y ahora lo que está en riesgo son otras riquezas como "... la memoria, los símbolos, los saberes, el tejido de los colores, los sonidos de la lengua maya, las imágenes y el espúreo rito de los ritos" (Uc, 2021, p. 10). Y ahí están presentes los saberes y prácticas culinarias mayas y no se debe confundir con restaurantes que han optado por autoproclamarse mayas (al igual que la Riviera Maya o el Tren Maya, que se han apropiado del nombre de un pueblo, de una cultura), Uc ha mencionado al respecto que ahora "...hablar de cocina maya es un restaurante meridano llamado la chaya maya para extranjeros capitalistas" (Uc, 2021, p. 23).

Con base en el planteamiento del extractivismo epistémico de saberes y prácticas culinarias en el Totonacapan, quiero analizar dos situaciones que he identificado al realizar el registro etnográfico, entrevistas, revisión de recetarios y el estado del arte. Estas tienen que ver con las prácticas extractivistas por parte del Estado, de las empresas privadas y de instituciones patrimoniales que han extraído conocimientos y prácticas culinarias de las mujeres totonacas.

La primera se refiere a algunas secretarías del Estado mexicano (como la Secretaría de Cultura y la Secretaría de Turismo), las cuales se han apoyado en las cocineras para impulsar proyectos turísticos, principalmente, aunque no exclusivamente. La segunda, es el caso del Festival Cumbre Tajín, cuyos organizadores han recurrido a las cocineras de la costa totonaca no sólo para participar en el evento, sino también para registrar recetas de cocina. Las dos situaciones planteadas las abordaré en el siguiente capítulo, desde el marco conceptual expuesto, y desde el cual sugiero abordar la problemática del despojo de los saberes y prácticas culinarias en el Totonacapan.

A lo largo de este capítulo, he explicado en primer lugar, las diferentes miradas desde las que se abordan los patrimonios alimentarios en América Latina (verticales y horizontales), para comprender cómo a través de ello es posible que se lleven a cabo los extractivismos epistémicos, como lo han explicado Silvia Rivera Cusicanqui, Leanne Betasamosake Simpson y Ramón Grosfoguel. Estos planteamientos me han brindado elementos para entender que dichos extractivismos de saberes y prácticas culturales dejan de lado cuestiones

importantes como lo es la cosmovisión de un grupo, en la cual ocupa un lugar importante, la reciprocidad con los otros (humanos y no humanos), tanto en las actividades cotidianas como rituales. Para el caso de México, esta cuestión queda fuera cuando se expropian elementos de los pueblos mesoamericanos (como las danzas, los textiles y para el caso que estudio, la cocina) para ser colocados o exhibidos como parte de un evento gastrodiplomático o de un atractivo turístico.

Por otra parte, al retomar tanto los antecedentes de los patrimonios alimentarios y del extractivismo epistémico, sugiero que, en México, desde el Estado no sólo se ha impulsado o permitido el despojo del territorio (Valladares, 2017; Boege, 2020) y se ha violentado a las poblaciones que habitan en dichos espacios (Martínez Coria y Haro Encinas, 2015), sino que también se ha permitido el despojo de los saberes y prácticas de los diversos grupos culturales.

Capítulo 3

La construcción patrimonial de la “cocina totonaca” y las prácticas de despojo

Como se indicó en la introducción de esta tesis, el objetivo de este capítulo es presentar por medio del análisis etnográfico, la construcción patrimonial de la ahora llamada “cocina totonaca” y cómo a través de esta, se ha llevado a cabo el extractivismo epistémico de los saberes y prácticas culinarias. Para ello, retomaré el planteamiento ya explicado en el capítulo dos, acerca del extractivismo epistémico en América (Grosfoguel, 2016; Rivera Cusicanqui, 2014; Simpson y Klein, 2017), las reflexiones acerca del patrimonio (Back-Geller, Matta y Suremain, 2019) y de la gastrodiplomacia (Thailand’s Gastro-diplomacy, 2002; Tettner y Kalyoncu, 2016; Rockower, 2010 y 2012).

Para desarrollar el planteamiento acerca de la construcción patrimonial de la cocina, como una vía para llevar a cabo el extractivismo epistémico de los saberes y prácticas culinarias en el Totonacapan, propongo explicar dos casos, el primero de ellos es la participación del colectivo Mujeres de Humo en las actividades gastrodiplomáticas impulsadas por la Secretaría de Relaciones Exteriores y el segundo, la participación de este mismo colectivo en el escenario turístico del Festival Cumbre Tajín. Previo a ello, abordaré el caso de los recetarios impresos y cómo han contribuido a la construcción de la “cocina totonaca”.

3.1 La construcción de la cocina totonaca desde los recetarios impresos

La impresión de recetarios en México y su estudio como fuente histórica no es reciente (Novo, 1993; Corcuera de Mancera, 1990; León García, 2002; Long, 2003; Bak-Geller, 2009), la publicación y estudio de recetarios indígenas (y afrodescendientes) sí lo es. Los recetarios sobre la cocina totonaca son recientes, es decir, comenzaron a publicarse a finales del siglo XX y principios del XXI.

Anteriormente, esta cocina como las otras cocinas indígenas, no estaban representadas en los recetarios impresos. Ya se ha mencionado en el primer capítulo que el indio, el indígena, el originario, ha sido invisibilizado de los procesos de construcción del estado-nación al ser considerados seres inferiores física y moralmente frente al resto de la población mexicana.³⁷ Esto se ha visto reflejado en el ámbito culinario, donde los saberes de las poblaciones indígenas han sido sub-representados en los recetarios de cocina.³⁸

A la fecha, existen algunos registros que presentan la noción de la “cocina totonaca”. Estos documentos son los siguientes:³⁹

- Registro etnográfico de comidas en *The Tajin Totonac*, (Isabel Kelly y Angel Palerm, 1952).
- *Auténtica cocina totonaca* (Josefina Bernabé de García Pando, 1992).
- *Recetario totonaco de la costa de Veracruz* (Rocío Aguilera Madero, 2000).
- *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca* (Salomón Bazbaz y el colectivo Mujeres de Humo, 2018).

Estos registros describen y enlistan las comidas y bebidas preparadas en la región de la costa totonaca de Veracruz. Ninguno de estos registros fue escrito por totonacos, el primero fue escrito por antropólogos (en inglés); el segundo fue escrito por una ama de casa mestiza (en español); el tercero por una antropóloga (edición bilingüe totonaco-español); y el último recetario fue escrito a varias manos, entre

³⁷ Al respecto, Paula López Caballero (2017) subraya que la condición de “indigeneidad”, ha sido en gran medida una imposición externa, promovida por el Estado, pero también por la antropología. En esta tesis se menciona la categoría de “indígena”, cuando así lo han señalado las instituciones patrimoniales del Estado o las privadas, por ejemplo, cuando mencionan “recetarios indígenas” o “cocinas indígenas”. Cuando refiera los datos etnográficos de los grupos de la llanura costera o de la Sierra de Papantla, señalaré el nombre con el que se autoidentifican, a partir de la lengua que hablan, que es el totonaco o totonaca.

³⁸ En los recetarios regionales de Josefina Velázquez de León, las cocinas indígenas no aparecen. En *Cocina veracruzana* (1966), uno de los primeros recetarios de la región de Veracruz, no están representadas las diferentes cocinas como la totonaca, la nahua, la teenek, entre otras.

³⁹ En esta lista no se incluyó el libro *Aromas y sabores del Totonacapan*, coordinado por Raquel Torres (2001), porque las recetas que contiene dicha obra, fueron retomadas del *Recetario nahua del norte de Veracruz* (Ramírez Mar, 1999) y del *Recetario totonaco de la costa de Veracruz* (Aguilera Madero, 2000), ambos de la Colección Cocina Indígena y Popular, publicados por CONACULTA.

las mujeres del colectivo Mujeres de Humo y personas dedicadas al patrimonio cultural gastronómico en México.⁴⁰

Algunos criterios en los que me centraré para llevar a cabo el análisis de los registros propuestos, son los siguientes: a) Los datos generales de cada obra, como lo son el título, autor (es), edición, tiraje, formato y descripción de la misma; b) Los ingredientes, recetas y preparaciones de las comidas y bebidas, categorías y/o secciones de los recetarios; c) El discurso de cada registro acerca de lo que cada autor considera lo que es la “cocina totonaca”.

El primer registro etnográfico de comidas totonacas lo encuentro en la obra titulada *The Tajin Totonac*,⁴¹ escrita por los antropólogos Isabel Kelly (estadounidense) y Angel Palerm (español exiliado en México) y preparado en cooperación con el Departamento de Estado de los Estados Unidos como proyecto del Comité Interdepartamental de Cooperación Científica y Cultural. En la portada de la publicación (realizada por el *Smithsonian Institution*), se indica que fue impreso en la Oficina de Imprenta del Gobierno de los Estados Unidos, en Washington, D.C., en 1952.

La obra fue escrita en inglés y hasta la fecha no ha sido traducida al español. El trabajo comenzó en 1947 y concluyó en 1950, año en que los autores entregaron el manuscrito. Para su realización contó con el apoyo de los entonces estudiantes Gabriel Ospina, José Luis Lorenzo, María Cristina Álvarez, Roberto Williams García y Angel Palerm,⁴² del gobierno del Estado de Veracruz; de Petróleos Mexicanos,

⁴⁰ En febrero de 2017, se presentó el recetario *Xa takaxlhan taway* de la lengua tutunakú del Estado de Veracruz, el cual fue elaborado en el marco del taller “Desarrollo de prácticas de lectura y escritura en lenguas indígenas”, mediante la estrategia de libros artesanales promovido por la Dirección de Educación Indígena, de la Secretaría de Educación de Veracruz, en coordinación con la Dirección General de Educación Indígena de la Secretaría de Educación Pública. El trabajo fue dirigido y asesorado por María Olaya Martínez Vega, Ángel González Vicente, Agustina López Hernández e Higinia Ortencia Gaona Santes y realizado por profesores bilingües de la localidad José María Morelos, de Coxquihui (pueblo totonaco de la Sierra de Papantla). De este libro de recetas existen solamente nueve ejemplares, cuenta con un índice, está escrito a mano, en lengua totonaca y tiene dibujos de quelites, frutas, verduras y del platillo o bebida en su presentación final.

⁴¹ El trabajo de Isabel Kelly y Angel Palerm puede consultarse en la Biblioteca Juan Comas del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM.

⁴² Elio Masferrer y Verónica Vázquez, apuntan que los alumnos que participaron en el equipo de trabajo de Isabel Kelly, llegaron “a convertirse en pilares de la antropología mexicana”, entre ellos Angel Palerm (Masferrer y Vázquez Valdés, 2013, p. 162).

que (a través de los ingenieros Manuel Álvarez Jr. y Salvador Álvarez Cabañas) autorizó el acceso a mapas de gran escala de la zona de El Tajín; y de la Oficina de Hacienda de Papantla, que permitió la revisión de los registros de tierras. *The Tajin Totonac*, contiene 69 figuras, 18 mapas, 21 tablas y 33 ilustraciones, de las cuales seis corresponden a la tarea de cocinar para las fiestas.

Kelly y Palerm, realizaron un registro etnográfico acerca de la cultura totonaca moderna hacia 1940, el trabajo de campo lo llevaron a cabo en el área de El Tajín, En su investigación hay información sobre la historia del Totonacapan, la agricultura -que incluye el trabajo en la milpa y el cultivo de la vainilla que en esos años, estaba en manos de los totonacas-, las artesanías y la forma de vida; así como una descripción de la alimentación o, más precisamente, de la preparación de las comidas (*food preparation*), la clasificación en comidas frías y calientes (*hot and cold foods*), dieta (*diet*), los hábitos alimenticios (*eating habits*) y la comida de las fiestas (*feasts*). Lo que podemos resumir como comidas cotidianas y festivas.

Los datos sobre las comidas de los totonacas de El Tajín, que refieren Isabel Kelly y Palerm (1952) fueron registrados en un momento en el que en la región de la costa totonaca se desarrollaban cambios tanto en el aspecto social como político. Recuérdese que la región totonaca ha tenido que reconfigurarse al haber sido atravesada por la aplicación de la reforma agraria a fines de 1920 (en la Llanura Costera, una parte de la Sierra de Papantla y las Tierras Bajas de la Sierra Norte de Puebla); a fines de 1930 y principios de los años 40 por la expropiación petrolera, así como por la construcción del polo industrial en la Llanura Costera (Poza Rica-Coatzintla).

En este punto, cabe subrayar la forma en que la Llanura Costera se integró de forma gradual e intensa a la economía nacional, que, a diferencia de la Sierra Norte de Puebla, en donde la acumulación del capital procedió sobre todo de la producción y comercialización del café, en la costa totonaca provino de la ganadería, la producción agrícola y diversificada, que se orientó hacia el mercado nacional e internacional, y la industria petrolera.

Esta última actividad que fue parte del proceso de industrialización a nivel nacional, dio inicio a un gran cambio que se comenzó a realizar en el Totonacapan a la par de un desarrollo económico, motivo por el cual se dio un flujo de mano de obra hacia los puertos de Tuxpan y Tampico, proveniente de Papantla. Pero a su vez, la proliferación de nuevos campos petroleros, como el de Poza Rica, dio paso incluso a la conformación del nuevo municipio llamado Poza Rica.

Fue a finales de la década de 1940 cuando comenzó a construirse la infraestructura de comunicaciones como carreteras y caminos de terracería, lo cual permitiría el contacto intrarregional pero también con el exterior, con lo cual se abrieron las rutas de comercio, que anteriormente los arrieros controlaban al descender de la Sierra de Puebla y de la Sierra de Papantla. Esto también dio paso a que la Sierra de Papantla estrechara sus relaciones comerciales con la Sierra Norte de Puebla e irrumpiera vínculos con la Llanura Costera, y esta a su vez, intensificó sus intercambios comerciales con la Ciudad de México a través de la recién construida infraestructura carretera (Velázquez, 1995).

La construcción de conexiones carreteras entre 1940 y 1950 permitió la comunicación al nuevo centro rector de la economía regional (Ortiz, 1995), también se crearon nuevas condiciones que dieron paso a la integración de la región al mercado nacional, pero sin perder los lazos comerciales con el exterior. Esta época tuvo grandes cambios entre la “transición y articulación al mercado” donde destacó la producción de cítricos, la ganadería y la construcción de carreteras y en esta transición, se distinguieron nuevos actores sociales como son los campesinos ejidatarios, campesinos pequeños y medianos propietarios, ganaderos y agricultores (Velázquez, 1995).

Como se ha mencionado, uno de estos grandes cambios es la aparición de Poza Rica en la escena regional, que pasó de ser un pueblo pequeño perteneciente al municipio de Coatzintla, a obtener en 1951 la categoría de municipio y llegó a ser la principal ciudad de la zona norte de Veracruz, convirtiéndose en centro rector a nivel económico como político en la región, desplazando a Papantla (Chenaut, 1996).

Lo anterior entrecruzó lo rural con lo urbano y a su vez confrontó a la región con la nación, a través de la tensión que se dio entre las políticas homogeneizadoras del Estado y las especificidades regionales. Pero además surgieron nuevas identidades y actores sociales como el trabajador petrolero. Esta nueva figura que tenía el respaldo del sindicato corporativizado, a su vez generó una contraposición frente a la burguesía agraria que poseía poder económico y político en la región (Chenaut, 1996).

Es este contexto de transiciones y articulación al mercado con el que se encuentran Isabel Kelly y equipo, al llegar al Totonacapan, lugar al que “hasta unos años antes” era prácticamente inaccesible llegar por rutas modernas de viaje, pero una nueva carretera asfaltada conectaba, ahora, a Papantla con la Ciudad de México, eliminando con ello importantes problemas de transporte (Kelly y Palerm, 1952).

A ello, cabe agregar que una de las razones por las que Isabel Kelly llega a El Tajín a realizar su investigación, es porque consideraba que el Totonacapan era el lugar en donde habitaba un grupo étnico cuya cultura hasta ese momento era poco conocida, en gran parte, porque el acceso a la zona era prácticamente inaccesible, por lo que consideraba que el aislamiento podría haber ayudado a la supervivencia cultural del grupo (Kelly y Palerm, 1952).

Así que lo que encontramos en el registro etnográfico de Isabel Kelly y Angel Palerm (1952) es información acerca de un Tajín en procesos de cambio, tanto en la subsistencia, la vivienda y la tecnología, pero que, de acuerdo con sus notas de campo, aún conserva sus tradiciones, sus formas de hacer artesanías, de vestir, de hacer la milpa y sus comidas. En lo que respecta a la alimentación, es que pese a esos cambios que acontecían, la preparación de las comidas cotidianas y rituales se realizaba con pocos condimentos o especias. Sin embargo, llama la atención que las mujeres totonacas usaba ciertas especias en comidas rituales (y no tanto en comidas cotidianas), tal es el caso de los bollitos o tamales de anís, un platillo festivo, que se preparaba 80 días después de que había fallecido una persona:

Bollitos de anís (fennel roll; saksí wati). The *nixtamal* is well ground, then reground with fennel. The mixture is moistened with sugarcane juice and brown sugar and

lard added. The whole is well mixed and small amounts are wrapped in the dry corn husks and steamed. This is a festival dish, served particularly at the feast which takes place 80 days following the death of an individual (Kelly y Palerm, 1952, pp. 153-154).⁴³

Pero otras especias como la canela, clavo y la pimienta negra (que no eran cultivadas por ellos, sino compradas), se reservaban para preparar otras comidas especiales como el mole. Acerca de las comidas y bebidas mencionadas, en el trabajo de Kelly y Palerm, no hay recetas en el sentido que entendemos en la actualidad una receta, es decir, no hay un listado de ingredientes, ni cantidades, ni indicaciones sobre la forma de preparación, pero sí sobre los contextos en los que se consumían.

Para Kelly y Palerm, la cocina de los totonacos de El Tajín, consistía en aquellas comidas que se preparaban con maíz nixtamalizado que se molía en el metate y la masa que se obtenía se utilizaba para preparar tortillas y platillos como enchiladas y chilaquiles, tamales y atoles (aunque indican que algunos atoles también se preparaban con maíz fermentado). También preparaban pinole, “panes y galletas” de maíz, como los tintines y los totopos.

La cocina de los totonacos de El Tajín, señalan Kelly y Palerm, incluía en sus platillos plátanos (de Castilla y macho), calabazas (incluyendo las pipianas), chayotes, raíces y tubérculos. Proteínas que obtenían principalmente de huevos, frijoles, aves (pollo y guajolote, principalmente), res, cerdo, pescado, camarón y acamayaz (principalmente de arroyo) y en menor medida de aves de caza. También acostumbraban consumir semillas de la calabaza pipiana, semillas de ajonjolí y piñón, cebollina, chile verde (chile piquín principalmente), hierbas como la hierbabuena, cilantro, cilantro extranjero, epazote, acoyo blanco o colorado.

⁴³ La receta registrada sí corresponde a la preparación de los tamales de anís (*Pimpinella anisum L*), aunque Isabel Kelly y Angel Palerm registraron el nombre de *fennel* (*Foeniculum vulgare P. Mill*), como sinónimo de anís. *Fennel*, refiere al hinojo y los autores hacen la observación de que “Anís; hinojo”, son lo mismo (1952, p. 325). De acuerdo con la CONABIO, el hinojo también recibe otros nombres en español: anís y eneldo, <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/apiaceae/foeniculum-vulgare/fichas/ficha.htm>

Quelites, flores, hongos, frutas nativas como los zapotes, jobo, chalahuite, puán, gurupillo, anonas, ojite; e introducidas como mango, limón, lima y plátanos.

El discurso del registro etnográfico de Kelly y Palerm (1952) indica, por una parte, que El Tajín estaba atravesando grandes cambios, pero en lo referente a la “cocina”, sugerían todo lo contrario. Sin embargo, se sabe, que la costa totonaca atravesaba un reordenamiento del espacio, tanto en el paisaje agrario como en las oposiciones entre lo rural-urbano y el campesino-obrero. En ese periodo de mediados del siglo XX, los totonacos de El Tajín tuvieron cambios no sólo en lo concerniente a la alimentación, sino también en la vestimenta, como lo refieren Elio Masferrer y Verónica Vázquez (2013), quienes señalan que estas transformaciones estuvieron relacionadas a conflictos agrarios, despojos territoriales y de esta manera, evitaban ser identificados como habitantes de determinados pueblos y localidades.⁴⁴ De acuerdo con ello, podemos sugerir que los cambios también se estaban realizando en la alimentación de los totonacos de El Tajín.

En un periodo similar en el que trabajaron Isabel Kelly y Angel Palerm, se encuentra la obra *Auténtica cocina totonaca*, escrita por Josefina Bernabé de García Pando (1992), una ama de casa originaria de Papantla. La señora Josefina comenzó a recopilar sus vivencias y recetas totonacas desde 1930, recogiendo el testimonio de mujeres cuya edad oscilaba entre los 60 y 80 años y que seguían preparando de acuerdo a como las hacían sus madres y abuelas, lo que nos permite entender que dichos relatos se refieren a la cocina de finales del siglo XIX y principios del XX.

Esta obra es el primer registro de recetas totonacas, y colaboraron en ella integrantes de la Unidad Regional de Culturas Populares de Papantla y el Grupo

⁴⁴ Aunque a decir de otros autores, la vestimenta de los totonacos –de casi todo el Totonacapan- ha tenido constantes transformaciones y prácticas de desuso, debido a elementos que han influido determinantemente en dichos cambios como lo ha sido “la aparición de empresas textiles durante las tres primeras décadas del siglo xx; la introducción de modas europeas particularmente en la ropa femenina, no así en la masculina; la apertura de carreteras a causa de la explotación petrolera y el incremento de flujo de mercancías, además de la diversidad de telas” (Masferrer y Vázquez Valdez, 2013, p. 167), a estos elementos se suman los conflictos agrarios y los despojos territoriales, lo que ha influido en las decisiones de modificar la vestimenta para que no sean identificados como originarios o vecinos de determinados pueblos (Masferrer y Vázquez Valdez, 2013).

Ta Pax Quil Tajín, A.C. (Barros y Buenrostro, 2017).⁴⁵ Está escrita en español, aunque la autora enfatiza que “todas las expresiones son recogidas del totonaco antiguo y fielmente pasadas a este recetario” (Bernabé de García Pando, 1992: s/p), lo que el lector encontrará son 82 recetas en totonaco y/o español e instrucciones completamente en español. La obra consta de 42 páginas (aunque no está paginado), el prólogo, la introducción y tres ilustraciones (incluyendo la portada).

En el prólogo -que fue escrito por ella misma-, indica que es “fascinante viajar al pasado, ya sea en busca de los grandes acontecimientos históricos o tratando de reconstruir la vida diaria, y uno de esos aspectos que he tratado de rescatar es la comida de nuestros antiguos totonacas. La cocina totonaca es succulenta, variada y muy extensa, y a su riqueza y deleite se atribuyen en parte sus utensilios y trastos donde se prepara y sirve, de hecho trasto y platillo son indispensables” (Bernabé de García Pando, 1992: s/p). Con utensilios y trastos, la autora se refiere a las ollas, comales, jarros y cajetes de barro, cucharas, jícaras y sacuales.

En las recetas de esta obra destacan los principales ingredientes de la zona, como son maíz, frijol, chile, jitomate, liliaque (guaje), pipián (calabaza pipiana), ajonjolí, piñón, ojite, paguas, chayotes, calabazas (incluyendo la flor), camote, yuca, pichoco, quelites y hongos. A esta lista se suman las diversas frutas que se obtenían en Papantla como zapotes, capulines, chalahuites, papaya, puanes, cahuayote, coyol real y redondo, chirimoya, anona, melón, sandía, naranja criolla, limón agrio, lima de chiche, mango criollo, caña y plátanos.

Josefina Bernabé de García Pando dividió el libro en dos partes: 1) Recetas antiguas; 2) Recetas totonacas actuales. Las recetas antiguas, de acuerdo con la autora, son todas aquellas que no incluían condimentos: “A estas comidas no se les ponían condimentos, todo era sancochado” (Bernabé de García Pando, 1992:

⁴⁵ El libro de cocina de Josefina Bernabé de García Pando no está disponible para consulta al público en las bibliotecas de México, he podido revisar este material gracias a que Cristina Barros me extendió una copia de este libro, el cual es parte de su biblioteca personal. De igual forma, le agradezco a Raquel Torres el haberme hecho manifiesta la existencia de este documento. Sin el apoyo de Barros y Torres no hubiera sido posible conocerlo ni consultarlo.

s/p).⁴⁶ Aquí destaca el uso de los frijoles, hongos, quelites, chile, maíz, calabazas, chayotes, papayas, plátanos. Las preparaciones incluyen caldos, tamales, atoles, dulces, totopos, galletas, café, huatapes, pinole y diversas preparaciones con maíz nixtamalizado. La primera receta antigua es la del *nixcon* (*puqowan*):

Preparación del maíz para la masa de las tortillas. Se pone una olla grande con la mitad de agua, se deshace un puño de cal, se revuelve y se le agrega a la olla y se pone al fuego; ya que está hirviendo se mide un almud de maíz, se vacía a la olla, se rodea, se apaga y se tapa. Este nixcon se hace por lo regular por la tarde pues lleva unas horas en estar listo el nixtamal para preparar la masa (Bernabé de García Pando, 1992: s/p).

Las recetas totonacas que la autora considera actuales, son aquellas a las que se les agregaron nuevos ingredientes como canela, clavos de guisar, azúcar, huevo, leche y manteca, mismo que enriquecieron el acervo gastronómico totonaco. Por ejemplo, cuando refiere las conservas y atoles, indica:

Los mismos, solo que ahora las conservas ya llevan rajas de canela, menos la de papaya y cahuayote. Los alfajores ya llevan en vez de hojas de pimiento, a la miel se le ponen siete clavos de guisar. Siguen acompañando sus comidas con aguacates, chapagua, liliaques y paguas. Ya preparan sus aguas con limón y azúcar (limonadas). Enchiladas: Se hacen las mismas antiguas, solo que ya les ponen manteca si son untadas y si son ahogadas se fríe la salsa, aumentamos las enchiladas de pipián y de chile de mole” (Bernabé de García Pando, 1992: s/p).

En la lista de recetas totonacas actuales, la autora destaca el uso de carnes de monte guisadas con diferentes tipos de chiles, las sopas de pasta y de arroz, la flor de izote guisada en mole y caldo, el mole con camarón o guajolote condimentado con nuevas especias y frito con manteca.

La integración de ciertos ingredientes fue paulatina también, porque a decir de la autora, “los indígenas totonacas” eran “muy especiales” para elegir sus alimentos, por ejemplo, de las aves de corral sólo comían su carne (no comían los

⁴⁶ De acuerdo al *Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*, la palabra sancochar es la “técnica que consiste en hervir alguna carne en agua con sal, a veces con alguna hierba aromática o especia, para después meterla en alguna salsa o guiso. Se utiliza en las cocinas del sur y sureste del país. En el resto del país sancochar significa cocer a medias un alimento” (Muñoz Zurita, 2012), <https://laroussecocina.mx/palabra/sancochar/>.

huevos porque no les gustaba su olor a *scoquia* o choquía,⁴⁷ por esta razón preferían juntarlos para venderlos en el pueblo).

A diferencia de la información que se encuentra en el trabajo de Isabel Kelly y Angel Palerm (1952), quienes señalaron que la alimentación de los totonacos de El Tajín no tenía grandes cambios, en el trabajo de Josefina de Bernabé de García Pando (1992), sí los encontramos. En el apartado que la autora llama “recetas totonacas actuales”, ya se incluyen especias, huevo, leche y manteca.

Si bien Josefina Bernabé de García Pando, comenzó a recopilar los testimonios de mujeres de entre los 60 y 80 años, desde 1930, el libro fue publicado en 1992. Sin embargo, es posible advertir que ya en la década de los años 30 del siglo XX, la cocina totonaca comenzaba a tener grandes cambios al integrar otros ingredientes a sus platillo y bebidas, cotidianas y rituales.

A finales del siglo XX se vivieron en México grandes cambios en materia de convenios y reformas constitucionales. En 1990 México ratificó el Convenio 169 sobre los pueblos indígenas y tribales en países independientes de la Organización Internacional del Trabajo, ello fue uno de los antecedentes de la reforma constitucional de 1992, el otro fue la presión de las organizaciones indígenas, que conforme se aproximaba la organización de eventos conmemorativos del Quinto Centenario del “descubrimiento de América”, “se opusieron masivamente a que se celebrara el comienzo de la “invasión europea” (Stavenhagen, 2013, pp. 34-35).

En 1992, el gobierno de Carlos Salinas de Gortari promovió una reforma al Artículo 4º constitucional, con ello, por primera vez los indígenas eran reconocidos como pueblos en la Constitución Política Mexicana y también se les atribuyó el origen de la composición pluricultural nacional; en el mismo año, también se reformó el Artículo 27 constitucional, “que clausuró definitivamente la reforma

⁴⁷ De acuerdo con el *Diccionario del náhuatl en el español de México*, en algunas regiones de Veracruz, como Meyacapan y Tatahuicapan de Juárez, *xoquiyah* se relaciona con un olor desagradable, como marisco o pescado (de *xoqui*, concha de mar, e *iyac*, un olor hediondo). Pero en la sierra de Papantla, choquía refiere un “mal olor, hedor, oloroso o podrido. Se aplica a los cubiertos o trastes que, por sucios o por no estar bien lavados, huelen mal o a podrido; lo maloliente se asocia a menudo con el olor del huevo de gallina” (Montemayor, 2007, pp. 53-54).

agraria en México y que abrió el camino a la privatización de las tierras ejidales y comunales” (Stavenhagen, 2013, pp. 35-36).

Es en este contexto de finales del siglo XX, 1999 para ser exactos, que se publica el primer recetario de la Colección Cocina Indígena y Popular, titulado *Recetario nahua del norte de Veracruz* (Ramírez Mar, 1999). En el 2000 se publicó la primera edición del *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*, corresponde al número 44, de dicha Colección y fue coordinado por la antropóloga mexicana, Rocío Aguilera Madero. La impresión se realizó en los Talleres Gráficos de México, en la Ciudad de México, tuvo un tiraje de 2000 ejemplares, consta de 209 páginas e incluye 108 recetas.⁴⁸

El recetario es una edición bilingüe, totonaco-español. Para su realización contó con el apoyo de promotores culturales de la Unidad Regional Norte de Veracruz (bajo la coordinación de la promotora Marina Ramírez Mar),⁴⁹ quienes realizaron la compilación de la mayor parte de las recetas en Papantla, Tecolutla, Gutiérrez Zamora, así como en pueblos de la Sierra de Papantla y en la Sierra Norte de Puebla. Este trabajo contiene como únicas ilustraciones las fotografías de la portada y la contraportada.

La presentación de las recetas está dividida en aquellas preparadas con maíz (como los atoles y tamales), con frijol, con chile, con plátano y dulces y conservas, es decir, la autora clasificó los platillos y bebidas de acuerdo al uso de los principales ingredientes en “la comida tradicional totonaca de la costa de Veracruz” (Aguilera Madero, 2000, p. 23).

Rocío Aguilera Madero (2000), destacó que la cocina de las mujeres totonacas estaba íntimamente ligada a la milpa y a la ritualidad. Lo cual describe a lo largo de su trabajo, indicando la diversidad de preparaciones de platillos y bebidas cuya base es el maíz, chile, frijol, calabaza, pero también lo recolectado dentro de la milpa como los quelites y las guías (de chayote o calabaza). La cocina

⁴⁸ La primera reimpresión del *Recetario totonaco de la costa de Veracruz* de Rocío Aguilera Madero, es del 2004 y es la edición que he consultado para este trabajo.

⁴⁹ Marina Ramírez Mar es la autora del *Recetario nahua del norte de Veracruz* (1999).

totonaca también considera los alimentos fríos y calientes, lo dulce y lo salado, lo agrio y lo amargo, lo medicinal, lo ritual y lo cotidiano.

Por ejemplo, hay los atoles especiales que se preparaban para las madres en periodo de lactancia y formaban parte de la categoría de lo “medicinal”:

Cuando las mujeres están criando a sus niños, los totonacas recomiendan que tomen atoles para “amuchar” leche, éstos se preparan con semillas de ajonjolí, con piñón tropical, con coquitos, con de coyol, con bayas de ojite o con raíz de yuca; con cualquiera de estos atoles se ayuda a la mujer en la crianza ya que además de aumentar la cantidad también se mejora la calidad de la leche materna (Aguilera Madero, 2000, p. 33).

Lo que encuentro también en el trabajo de Rocío Aguilera Madero (2000), son recetas de comidas, bebidas, dulces y conservas, cuya preparación ya incluía ingredientes como huevo, leche y algunas especias, los cuales eran considerados de poco consumo a principios y mediados del siglo XX (Kelly y Palerm, 1952; Bernabé de García Pando, 1992).

Lo que existe a finales del siglo XX en la costa totonaca, según esta obra, son categorías de comidas cuyos ingredientes principales son el maíz (y ahí destacan la diversidad de tamales como los púlacles, pintos, bollitos, capitas, así como los atoles de maíz, los especiales y los curativos), el frijol y el chile (aquí destacan guisados que incluyen carnes, pescados, mariscos, flores, quelites y guías), plátano (como el machuco y las gorditas), las preparaciones dulces de maíz (como los tintines, totopos, pemoles, pinole, también pepitorias y palanqueta de nuez) y las conservas (de calabaza, plátano, cuahuayote, capulín, tejocote, chicozapote).

Ya en el siglo XXI y después de que la culinaria de México (2010a) fuera declarada, patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO, se publicó *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca*, escrito por el colectivo de las Mujeres de Humo de Veracruz. En la redacción de los textos introductorios participaron Nuria Sanz (Directora de UNESCO México), Gloria López Morales (Presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana), Salomón Bazbaz Lapidus (Fundador de Centro de las Artes Indígenas),

Alejandra Cerdeño Lance (Fotógrafa y esposa de Salomón Bazbaz Lapidus), Humberto García García (Subdirector educativo del Centro de las Artes Indígenas);⁵⁰ y los poetas totonacos Juan Tiburcio, Manuel Espinosa Sainos y Eneida Hernández. La obra fue impresa en los talleres de Ediciones Corunda, en la Ciudad de México, en el 2018.

El recetario está escrito en español y la recopilación de las recetas corrió a cargo de las Mujeres de Humo, colectivo de cocineras del Totonacapan veracruzano; el cual está coordinado por Martha Soledad Gómez Atzin. La obra es resultado de una coedición de Trabajadores por Tajín A.C. y la Secretaría de Cultura. La edición corrió a cargo de Efrén Calleja Macedo (uno de los coordinadores del Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias y gestor de contenido para temas de salvaguardia del patrimonio cultural). El libro tuvo un tiraje de 1000 ejemplares, consta de 269 páginas y es el primero que incluye fotografías a color. Contiene 56 recetas y 123 páginas con fotografías, es decir, hay más fotografías que recetas.

La presentación de las recetas está dividida en aquellas preparadas con hongos y flores, con masa de maíz (como enchiladas, bocoles y tlacoyos), con semillas de pipián y ajonjolí, con pescados y mariscos, con carnes blancas y rojas, tamales, bebidas y dulces de la región. Es decir, que al igual que los recetarios anteriores, las recetas no están organizados por las categorías de desayunos, comidas y cenas ni por entradas, sopas, platos fuertes y postres.

Puede destacarse también que los nombres de cada sección tienen un aire poético (como “Envoltura de los sentimientos”, para referirse a los tamales; “Bendiciones líquidas”, para referirse a los atoles) y también se han incluido recetas que no son parte de las comidas cotidianas y/o rituales de los totonacos, sino más bien, recetas de platillos que ahora se ofrecen en los restaurantes a los turistas nacionales o extranjeros, es el caso de la receta del pescado a la vainilla, una receta parecida al pescado a la mexicana, pero con vainilla y limón.

⁵⁰ Actualmente, Humberto García García es el director del Centro de las Artes Indígenas.

Limpie el pescado. Agregue sal y limón al gusto. Pique y mezcle la cebollina, el chiltepín, el cilantro, la vainilla y el tomate (sin semilla). En una hoja de plátano coloque una capa de la verdura picada, luego una posta y, finalmente, otra capa de verdura. Enrede la hoja. Coloque directamente en el fogón y tápelo con la ceniza caliente durante 10 minutos (Bazbaz *et. al.*, 2018, p. 129).

Otro platillo que está incluido en este recetario es el zacahuil,⁵¹ una comida ritual de la cocina huasteca, que en los últimos años se ha convertido en uno de los platillos característicos de Papantla, al punto de que se la ha nombrado a esta variante, zacahuil papanteco. De acuerdo con Isabel Kelly y Angel Palerm (1952), hacia mediados del siglo XX, el zacahuil ya se consumía en Papantla y se le consideraban un platillo especial que se preparaba en las festividades de Todos Santos, como parte de las ofrendas alimentarias dedicadas a las almas de los adultos fallecidos. Pero en El Tajín, era preparado solamente por una mujer de Papantla, quien, al casarse, se fue a vivir a esta localidad:

Mention should be made of *zacahuile*, a special dish prepared in Papantla for All Souls' Day, as part of the food offering dedicated to the spirits of demised adults. Roberto Williams knows the dish from Tuxpan, Chicontepec, and from various parts of the Huasteca. In Tajín, it is made only by the wife of Lorenzo Xochigua, who happens to be from Papantla (Kelly y Palerm, 1952, p. 159).

En nuestros días, si bien el zacahuil no es un platillo que se consume cotidianamente en las casas de los totonacos, sí se prepara para la venta diaria y es posible encontrarlo en los mercados establecidos y en puestos, afuera de dichos mercados. La receta del zacahuil, en su versión papanteca, se encuentra en el recetario de la Mujeres de Humo.

Es dentro del sector turístico, gastronómico y cultural, que las Mujeres de Humo, han sido reconocidas por la UNESCO México, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana e incluso por la Secretaría de Relaciones Exteriores, manifestando que, a través de diferentes prácticas como la transmisión de conocimientos, la preservación de la gastronomía totonaca y el enaltecimiento de

⁵¹ En la Huasteca se preparan diversos tamales, “el *zacahuil* o *bolim* es el de mayor tamaño y se ofrenda a las deidades; este platillo se les brinda para agradecerles una buena cosecha y es la manera también de solicitarles el retorno de la salud” (Pérez Castro y Castillo Gómez, 2020, p: 249).

la herencia cultural, han demostrado ser poseedoras de conocimientos y técnicas que son una expresión de la identidad comunitaria y que permiten fortalecer los vínculos sociales, así como consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local (UNESCO, 2010a).

Con base en la información presentada por los autores de los registros sobre la cocina totonaca de la costa de Veracruz, sugiero entender “cocina” no sólo como el lugar destinado a preparar y cocinar los alimentos, sino también como un espacio en el que las mujeres experimentan con diversos ingredientes a lo largo del año.

Propongo entender por “cocina totonaca”, aquella que se relaciona con el grupo hablante de la lengua totonaca de la costa, es decir, aquella en la que se usan los ingredientes que se cosechan o recolectan en la región, en temporadas de lluvias o de secas y cuyos saberes en torno a ello, han sido transmitidos de generación en generación entre los hombres y mujeres totonacos.

Dicha cocina, aunque sigue rigiéndose por el calendario agrícola y el ciclo anual festivo, la recolección dentro y fuera de la milpa, la cría de animales de patio y la pesca, también ha elegido del exterior ingredientes y productos industrializados. Así como también preparaciones de otras regiones vecinas que ahora forman parte de su lista de platillos, como es el caso del zacahuil, que se prepara en la Huasteca.

La cocina totonaca de El Tajín, se caracteriza por incluir alimentos que se cosechan o recolectan en la región y que se consumen, a lo largo del año, en preparaciones cotidiano o rituales, como lo hongos, quelites y flores en la temporada de lluvias, frutas como el jobo, el chalahuite, capulín y paguas, casi siempre combinados con maíz, frijol, chile, calabaza y chayote.

Los platillos característicos de la cocina totonaca de la costa son los tamales, enchiladas, bocoles, caldos, mole y dulces. Los tamales de la costa incluyen además de ingredientes de la milpa o de recolección (como quelites, flores u hongos), proteínas de aves (pollo y guajolotes), cerdo y res, así como también pescados y camarones. Los principales tipos de cocción son directamente en el comal (tortillas, gorditas, bocoles, totopos y el pan de maíz), hervido (caldos, moles de olla), al vapor (tamales), frito (carnes, salsas), guisado (pollo con ajonjolí, frijoles, mole), ahumado

(pescados) y horneado (panes y zacahuil), así como la fermentación (atoles). Las bebidas más apreciadas son los atoles, el café de maíz y las aguas de frutas de temporada.

Para realizar las diversas preparaciones, las mujeres totonacas tienen utensilios de cocina destinados a usos específicos, por ejemplo, hay comales de barro para cocer las tortillas o gorditas de maíz, para tostar chiles y para tostar café; hay ollas de barro para cocer frijoles y para preparar atoles; hay cazuelas para guisar y para freír; hay cucharas para moverle a los frijoles, para moverle al mole y para moverle al atole; de otra forma, los sabores se combinarían y ello lo evitan las mujeres totonacas, destinando un uso específico a cada utensilio (véase el Cuadro 1).

CUADRO 1. Los recetarios impresos de la cocina totonaca (1952-2018).		
Título del registro etnográfico y/o recetario	Categorías	Observaciones
<i>The Tajin Totonac</i> , (Isabel Kelly y Angel Palerm, 1952).	Comidas que se preparan con maíz nixtamalizado; atoles (<i>kéla</i>) para consumo cotidiano, ritual y curativos; tamales (<i>wat</i>) como pulakles, bollos de anís y de elote, pintos, capitas y tamales de puerco; y otras comidas preparadas con maíz (saladas y dulces).	Ingredientes obtenidos a través de lo cosechado en la milpa, de lo recolectado en el traspatio, la milpa y el monte, de la cría de animales de patio, de lo comprado en tiendas. Tipos de cocción: al vapor, hervido, frito, guisado, horneado, asado. Utensilios: ollas, cazuelas y comales de barro, molcajete de barro, metate, cucharas de madera.
<i>Auténtica cocina totonaca</i> (Josefina Bernabé de García Pando, 1992).	Recetas totonacas antiguas; recetas totonacas actuales.	Ingredientes obtenidos de la milpa, a través de la recolección (no especifica en qué espacio), de la cría de animales de patio y de monte (como venado, jabalí, mapache, tuza real, armadillo, tlacuache blanco, chachalaca, codorniz, patos silvestres, conejos, ardillas), de la pesca (huevo, guapotes, acamayás y burritos también conocidos como camarón corriente) y de la compra en tiendas. Tipos de cocción: ahumado, guisado, hervido, al vapor, frito, horneado, cocido en el comal. Utensilios: ollas, comales, jarros y cajetes de barro (eran laborados por las mujeres), guajes para poner las tortillas o llevar agua a los campos (eran elaborados por los hombres), cucharas, jícaras (se elaboraban con plantas trepadoras o de bejuco que sembraban cerca de las milpas) y sacuales (que elaboraban con un bejuco). Molcajete de barro, metate, servilleta de tela,
<i>Recetario totonaco de la costa de Veracruz</i> (Rocío Aguilera Madero, 2000).	Atoles con maíz, especiales y curativos; tamales (bollitos, pintos, capitas y púlacles); platillos con frijol, chile y plátano; platillos con proteínas, hongos, flores y quelites; dulces conservas y licores.	Ingredientes obtenidos a través de lo cosechado en la milpa, lo recolectado en la milpa y el traspatio, cría de animales de patio, de la pesca y de la compra en tiendas. Tipos de cocción: directamente en el comal, al vapor, hervido, frito, guisado.

		Utensilios: ollas, cazuelas y comal de barro, molcajete, metate, cucharas de madera, molino de mano, molde refractario, colador, morral,
<i>Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca</i> (Salomón Bazbaz y el colectivo Mujeres de Humo, 2018).	Recetas de platillos preparados con hongos y flores, con masa de maíz (como enchiladas, bocoles y tlacoyos), con semillas de pipián y ajonjolí, con pescados y mariscos, con carnes blancas y rojas, tamales (bollitos de anís, capita, púlacles, ilacas, tamales de camarón, de zaragalla y zacahuil); bebidas; atoles; y dulces de la región.	Ingredientes obtenidos de la milpa, de la recolección en la milpa y el traspatio, de la cría de animales de patio, de la compra en tiendas. Tipos de cocción: cocido directamente en el comal (tortillas, bocoles), asado, hervido, al vapor, frito, guisado, horneado (pan y zacahuil), fermentado. Utensilios: ollas, cazuelas y comal de barro, molcajete de piedra, metate, molino de mano, cucharas de madera y guaje, licuadora, tamalera (si no hay vaporera o tamalera, se usa una tarima de madera u olotes a manera de rejilla que se coloca en el fondo de una olla), paila, charolas de lámina.

Fuente: elaboración propia con base en Isabel Kelly y Angel Palerm (1952), Josefina Bernabé de García Pando (1992), Rocío Aguilera Madero (2000) y Salomón Bazbaz y las Mujeres de Humo (2018).

A manera de ejemplo, en el siguiente cuadro, se puede observar la preparación de los púlacles, un tamal muy apreciado en la Semana Santa, cuya base son los ingredientes de la milpa (maíz, frijol, calabaza, pipián, chile, ajonjolí y acoyo), su cocción es al vapor y aunque desde mediados del siglo XX hay registro de la incorporación de la manteca a la masa para preparar estos tamales, la receta poco ha variado desde entonces. Lo que sugiero es que hay una continuidad en la base de este platillo representativo de la cocina totonaca, tanto en los ingredientes como en la forma de preparación.

CUADRO 2. Recetas de las púlacles en los recetarios impresos de la cocina totonaca (1952-2018).				
<i>The Tajin Totonac</i> , (Isabel Kelly y Angel Palerm, 1952).	<i>Auténtica cocina totonaca</i> (Josefina Bernabé de García Pando, 1992).	<i>Recetario totonaco de la costa de Veracruz</i> (Rocío Aguilera Madero, 2000).	<i>Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca</i> (Salomón Bazbaz y el colectivo Mujeres de Humo, 2018).	Observaciones
<i>Púlacles</i> (Totonac name said to be the same). These are tamales with a filling of bean paste, ordinarily made of the <i>frijol de Castilla</i> . The beans are boiled until nearly dry. In the meanwhile, chili of any kind is ground, together with wild tomato. Oil is extracted from sesame, squash seed, or the physic nut	Pulakles (Pulakalh) Se pone a cocer en una olla mediante un sacual grande de frijoles, se le pone agua suficiente para que se cuezan y quede un poco de caldo, se vacían en un cajete grande y se pican dos calabazas tiernas en cuadrillos, se tuesta un sacual chico de pipián pelado en un comal y	Pulakles / Púlacles Ingredientes ½ kilo de frijol negro ¼ de kilo de pipián pelado ¼ de kilo de ajonjolí ¼ de kilo de tomate 1 calabacita tierna 1 rollo de cilantro 6 hojitas de acoyo ⁵² ¼ de kilo de manteca 4 chiles verdes 1 kilo de masa 10 hojas de plátano	Púlacles 10 porciones ½ kg de frijol negro 250 g de ajonjolí 250 g de pipián pelado 250 g de tomate 4 chiles verdes 6 hojitas tiernas de acoyo (quelite) 1 calabaza tierna 1 rollo de cilantro 1 kg de masa 250 g de manteca	De esta receta puede resaltarse el uso de un ingrediente que con el tiempo se usó con menor frecuencia: el piñón. En el primer registro se indica que se puede usar el aceite del "ajonjolí, semilla de calabaza o piñón" (Kelly y Palerm, 1952, pp. 154), y en las siguientes tres

⁵² También se le conoce como acoyo o hierba santa.

<p>(<i>Jatropha</i>) and is added to beans, together with the chili and tomato. Coriander and the shredded leaves of <i>acoyo blanco</i> or <i>acoyo colorado</i> (<i>Piper</i>) are dropped in for good measure. Some use the young stems of <i>acoyo</i>, but this is said to give a "very strong flavor."</p> <p>Dough made of ground <i>nixtamal</i> is flattened on the palm of the hand; a bit of the bean mixture is slapped on it and the dough folded over. A wrapping of corn husk or <i>papatla</i> leaf is applied, and the <i>púclacs</i> then are steamed. In most households they are the standard dish for Fridays during Lent (Kelly & Palerm, 1952, p. 154).</p>	<p>a fuego lento, se muele en el metate, se tuesta también un sacual chico de ajonjolí sacudido de basura y piedritas y se muele.</p> <p>Se martajan ocho chilchotes (que no estén bien molidos), se pica un rollo de cilantro de cinco matas, se muele un sacual grande de jitomate de la milpa, y se pican seis puntas de las matas de acoyo, o sea que las ramas lleven las hojas más tiernas (acoyo, en totonaco gina) todo esto se revuelve con los frijoles, si queda muy seco se le pone un poco de caldo a modo que no escurra a la hora de envolverlos, pruebe que estén a su gusto de sal, haga una tortilla, póngale los frijoles preparados de manera que la tortilla pueda envolver la porción, ya cerrada la tortilla con su relleno envuélvala con hojas de la milpa (Bernabé de García Pando, 1992, s/p).</p>	<p>Sal al gusto</p> <p>Preparación En un recipiente, de preferencia de barro, ponga a cocer el frijol, mientras tueste y muele el ajonjolí con el pipián, asimismo el tomate con el chile y el acoyo, después lave y corte la calabaza en pequeños trocitos, además pique el cilantro, una vez realizado todo lo anterior, observe si ya están cocidos los frijoles y, en otro traste, junto todos los ingredientes tratando que se mezclen bien, enseguida prepare la masa con sal y manteca o aceite, posteriormente soase las hojas de plátano y comience a elaborar los púclacs extendiendo una porción de masa sobre las hojas, añada una porción del preparado y doble los extremos de las hojas, vaya colocándolos en una olla con poca agua, coloque ésta sobre el fuego, espere que se cuezan y después consuma (Aguilera Madero, 2000, pp. 86-87).</p>	<p>Sal 10 hojas de plátano</p> <p>Cueza el frijol. Tueste y muele el ajonjolí con el pipián. Muela el tomate con los chiles y el acoyo. Lave y corte la calabaza en pequeños trocitos. Pique el cilantro. Una vez cocido el frijol, en otro traste mezcle con todos los ingredientes. Prepare la masa con sal y manteca. Soase las hojas de plátano y elabore los púclacs. Extienda una porción de masa sobre cada hoja. Añada un poco del preparado y doble los extremos. Coloque los tamales en una olla con poca agua y póngalos al fuego hasta su cocción.</p> <p>De preferencia, cueza el frijol en un recipiente de barro. Puede utilizar aceite en lugar de manteca (Bazbaz <i>et. al.</i>, 2018, p. 183).</p>	<p>recetas ya sólo se menciona el ajonjolí o las semillas de pipián</p> <p>El otro ingrediente que busco resaltar es el acoyo. Kelly y Palerm (1952), advierten que el acoyo debe usarse mesuradamente porque da "un sabor muy fuerte" (Kelly y Palerm, 1952, pp. 154). En los siguientes tres recetarios, se enfatiza esta indicación y observamos que por cada ½ kilo de frijol y 1 kilo de masa, se usan seis hojitas tiernas de acoyo (Bernabé de García Pando; Aguilera Madero, 2000; Bazbaz <i>et. al.</i>, 2018).</p>
--	---	--	---	--

Fuente: elaboración propia con base en Isabel Kelly y Angel Palerm (1952), Josefina Bernabé de García Pando (1992), Rocío Aguilera Madero (2000) y Salomón Bazbaz y las Mujeres de Humo (2018).

La cocina totonaca se guía por el ciclo festivo anual, es decir, las fiestas patronales, Semana Santa y Día de Muertos, contextos rituales en los que se preparan platillos y bebidas como mole, tamales, atoles y pan; el otro ciclo que marca la preparación de determinados platillos y bebidas el agrícola que se divide en dos grandes periodos, el de secas y el de lluvias, en el cual se recolectan hongos, quelites y flores, los platillos y bebidas de estas temporadas forman parte del contexto cotidiano y aquí se preparan quesadillas y tamales con hongos, caldos de flor y quelites. A partir de aquí, me referiré a la cocina totonaca como aquella que es propia

de los totonacos de la costa y que incluye preparaciones de platillos y bebidas cotidianas, rituales y curativas, las cuales son realizadas por mujeres reconocidas por sus habilidades culinarias, por los pobladores de sus localidades.

“Cocina tradicional totonaca” y “cocina espiritual totonaca”, son los dos nombres que ha retomado el colectivo de las Mujeres de Humo. El primero se refiere en específico al lugar ubicado en el Centro de las Artes Indígenas, en el cual trabajan las cocineras de este grupo:

En este lugar se reúnen las mayores y cocineras –las mujeres de humo– que preparan platillos especiales aprovechando los productos alimenticios de la región, en un entorno cultural propio. Aquí se transmite la labor ritual de la cocina, que incluye la ceremonia de permiso para ser cocineras tradicionales; la bendición a los utensilios y alimentos que se utilizarán, y la bendición de los fogones y de la cocina en general (Bazbaz, 2016, pp. 293-294).

Para referirme a la cocina en la que participan las Mujeres de Humo, dirigida principalmente a los turistas en festivales, restaurantes o eventos gastrodiplomáticos, retomaré el nombre de “cocina tradicional totonaca”.

3.2 Del fogón de la casa al escenario turístico: el caso de las *Mujeres de Humo*

La intención de este apartado es explicar cómo se ha ido conformando la cocina totonaca desde el discurso patrimonial y la participación de las instituciones del Estado, las instituciones internacionales, pero también desde la iniciativa privada. Para explicar dicha construcción, sugiero exponer en primer lugar lo relativo a la turistificación y el caso de los pueblos mágicos en la región totonaca, posteriormente, explicaré cómo nace el Centro de las Artes Indígenas, puesto que es en este lugar en donde se ha construido el colectivo de las Mujeres de Humo.

3.2.1 Turistificación en la región totonaca

Recientemente se han realizado investigaciones acerca de los procesos de patrimonialización, turistificación y mercantilización en la región totonaca (Zúñiga Bravo, 2015, 2016, 2018), la mercantilización de la cultura en la Cumbre Tajín

(Martínez Cabral, 2005) y la preservación del patrimonio cultural totonaca (Flores Chuzeville, 2015), acerca del debate de los pueblos mágicos en Papantla, Veracruz (Pérez Gil, 2017) y sobre los impactos culturales de la Cumbre Tajín en las localidades totonacas (Reyes García, 2011; Velázquez Velasco, 2016).

Entre el 2005-2010 el gobierno de Veracruz llevó a cabo una reconfiguración del territorio para impulsar la actividad turística, en el Programa Veracruzano de Desarrollo Regional y Urbano (2005-2010). Aquí se señala que la Región Totonaca “posee grandes potencialidades de carácter turístico y cultural por ser la sede de una importante zona arqueológica y de asentamiento indígena, conocido como El Tajín (Secretaría de Desarrollo Regional del Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, 2005, p. 57).

La zona de El Tajín “se abrió al público para su exhibición, uso social y disfrute” (Zúñiga Bravo, 2014, p. 162) en 1951. Y como puede apreciarse en la fotografía de Isabel Kelly, hacia 1963, las exploraciones (iniciadas por José García Payón entre 1930 y 1940) y los trabajos de intervención y restauración, continuaban.



Figura 3. “Basamentos piramidales”, El Tajín, Veracruz, 1963. Fotografía de Isabel Kelly (Masferrer y Vázquez Valdés, 2013, p. 169).

A la par que proponen promover acciones que contribuyen a impulsar el desarrollo de la zona turística de El Tajín, también lo buscan para la zona de playa de Costa Esmeralda, Tecolutla, Casitas y Gutiérrez Zamora; a esta lista sumaron a Papantla, ciudad en la que se han incorporado acciones de mejoramiento de la imagen urbana para que los turistas puedan disfrutarla (Zúñiga Bravo, 2015).

La ciudad de Papantla destaca por la promoción turística en los ámbitos regional, nacional e internacional y se le considera la capital cultural del Totonacapan porque posee bienes culturales valorados como patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO: la zona arqueológica de El Tajín y la danza ritual de los Voladores. Además, la ciudad de Papantla cuenta con la distinción de Pueblo Mágico (en cuya demarcación se realiza el Festival Cumbre Tajín), y con otra zona arqueológica llamada Cuyuxquihui; así como con proyectos ecoturísticos en comunidades indígenas del municipio en donde destacan los vainillales y los jardines botánicos (entrevista a Diego Castaño, guía de turistas de la Zona Arqueológica de El Tajín, 14 de diciembre de 2020).

A ello se suman otros elementos naturales y culturales que ayudan a sustentar que hay una oferta turística en la región y en particular en Papantla, entre los que destacan: danzas (además de la de los Voladores) como la de los Negritos de la costa, los Tejoneros y los Quetzales (López de Llano, 2018); los bordados y textiles tradicionales; los globos de cantoya hechos con papel de china realizados en Zozocolco de Hidalgo, otro pueblo mágico del Totonacapan; festividades religiosas de diferentes municipios, por ejemplo, el Festival Xanath en Papantla, la fiesta patronal de San Miguel Arcángel en Zozocolco de Hidalgo (Peralta, 2003, 2010); la medicina tradicional y las plantas medicinales; la vainilla, las zonas de playas y manglares de Tecolutla (Zúñiga Bravo, 2015, 2018); la identidad étnica de los totonacos y, el caso que nos interesa, la cocina.

3.2.2 El caso de los pueblos mágicos del Totonacapan

En este punto es pertinente señalar que en la región totonaca de Veracruz Papantla y Zozocolco de Hidalgo fueron declarados Pueblos Mágicos.⁵³ Papantla fue declarado Pueblo Mágico en el año 2006 por tener la Zona Arqueológica de El Tajín, la parroquia de Nuestra Señora de la Asunción, el mural dedicado a la cultura totonaca, el monumento al Volador, artesanías elaboradas con vaina de vainilla y su gastronomía (Pérez Gil, 2017).

Dicha distinción, de acuerdo al Programa Pueblos Mágicos, implica que se deban cumplir con ciertas responsabilidades y acciones, las cuales fueron incumplidas y en agosto del 2009, se le retiró el título de pueblo mágico a Papantla. Una de las normas importantes que no cumplió fue la proliferación de vendedores ambulantes. Datos oficiales de la encargada de la coordinación de turismo (Varinia Juárez Bautista, exfuncionaria del municipio de Papantla, periodo de 2011 a 2013) indicaron que dicha distinción había sido retirada de Papantla por no cumplir con dos cuestiones no negociables: el comercio ambulante y la imagen rural.

Durante la administración del priista Jesús Cienfuegos (2011-2013), se invirtieron más de 20 millones de pesos para mejorar la imagen de Papantla y el 31 de julio de 2012 las autoridades en turno recuperaron el nombramiento. La entrega oficial se realizó el 28 de noviembre del mismo año por el entonces gobernador de Veracruz, Javier Duarte (*El Universal*, 2012).

Papantla, ahora Pueblo Mágico, alberga como patrimonio de la humanidad la Zona Arqueológica de El Tajín (desde 1992), la ceremonia ritual de los Voladores de Papantla (desde 1998) y el Centro de Artes Indígenas (desde 2012). Además de El Tajín, resaltan los siguientes sitios, todos ellos localizados fuera de la ciudad de Papantla: Cuyuxquihui, cascadas, y el Parque Temático *Takilhsukut*, en donde se realiza año tras año el Festival Cumbre Tajín (desde su inauguración, en el año 2000) y que además es sede del Centro de Artes Indígenas. Dichos proyectos federales han recibido y reciben la mayor inversión del gobierno federal para su realización.

⁵³ Zozocolco de Hidalgo fue declarado Pueblo Mágico, bajo la administración del presidente municipal Alejandro García Rodríguez (2014-2017), en septiembre de 2015, véase Federico Gerardo Zúñiga Bravo (2018).

Aunado a ello, hay carencias de otro tipo, una de ellas es la oferta de hospedaje. Por ejemplo, cada vez que se realiza la Cumbre Tajín, los asistentes deben buscar hospedaje en las ciudades cercanas como Poza Rica, Tecolutla e incluso Tuxpan, porque Papantla no cuenta con la infraestructura hotelera para hospedar a una demanda considerable.

Ante ello las autoridades municipales han trabajado en un programa piloto llamado “Mi casa es tu casa”, con el objetivo de que los papantecos puedan recibir turistas en sus casas (desde ofrecer un lugar para acampar, una habitación, departamento amueblados e incluso una casa completa), principalmente durante la realización del Festival Cumbre Tajín, pero también durante la Semana Santa, vacaciones de verano y las Festividades de Ninín (el Festival Ninín se realiza en la ciudad de Papantla, de finales de octubre a principios de noviembre y es el equivalente al Día de Muertos), programa que hasta la fecha sigue siendo un proyecto (Cárdenas, 2015; Pérez Gil, 2017). Otras cuestiones a las que se enfrenta Papantla son el incremento de la inseguridad y la violencia, así como también del tránsito vehicular.

A decir de algunos funcionarios de Papantla, no sólo existe El Tajín, también hay otros lugares que pueden ser aprovechados, como las playas, las zonas ecoturísticas, los vainillales y el turismo rural. Sin embargo, el turismo de playa queda fuera del Programa Pueblos Mágicos, pues dicho programa se creó justamente para promover actividades turísticas no relacionadas con el mar y las playas.⁵⁴

Mientras que el conjunto de patrimonios y los eventos organizados en Papantla han sido administrados por el gobierno federal, el municipio de Papantla ha sido apartado de los beneficios de su patrimonio, patrimonio que se ofrece al mundo, al igual que los eventos que han surgido producto de ellos mismos. Tanto los

⁵⁴ En el Festival Cumbre Tajín 2020, el Gobierno de Veracruz junto con la Secretaría de Turismo y Cultura de Veracruz, promovieron la “tradición, naturaleza y gastronomía” de localidades cercanas a Papantla, para ello propusieron tres rutas: la ruta aventurera (zona de playas y manglares), la ruta mágica (pueblos mágicos) y la ruta del buen sabor (platillos tradicionales y regionales de Papantla de Olarte, San Rafael, Czones, Tuxpan, Poza Rica y Tecolutla) (*Tríptico Descubriendo el Totonacapan y la Huasteca veracruzana*, 2020).

funcionarios como los habitantes manifiestan que no son ellos los que disfrutan de las ganancias, por ejemplo, del Festival Cumbre Tajín (Pérez Gil, 2017).

Ya se ha mencionado que, para diversas secretarías estatales y federales, México posee una gran riqueza cultural y por la diversidad de sus poblaciones se considera multicultural. El Programa Pueblos Mágicos se sirve de ello, ya que su propuesta asegura, es brindarle un reconocimiento a aquella localidad que tiene “atributos simbólicos, leyendas, historia, hechos trascendentes, cotidianidad, en fin magia que [te] emanan en cada una de sus manifestaciones socio-culturales” (SECTUR, 2016; Pérez Gil, 2017, p. 389).⁵⁵ Y de acuerdo con la Guía de incorporación y permanencia Pueblos Mágicos, estos pueblos han conservado a través del tiempo y ante la modernidad, su valor y herencia tanto histórica como cultural (SECTUR, 2014).

Dicha “magia” se extiende al ámbito rural, la población, las viviendas, las fiestas, los recursos y la gastronomía, que es tema que nos interesa explicar a partir de dicha categoría. Pero estos elementos que antes eran sinónimo de atraso, incluyendo los recursos naturales, ahora son “revalorados”, se convierten en objeto de atracción y son parte del mercado turístico. Todo ello forma parte del Programa Pueblos Mágicos, así como también la uniformidad de criterios respecto a la imagen de los pueblos (como el uso de colores coloniales) e incluso hasta en la prohibición de ciertas actividades como, por ejemplo, el comercio ambulante, así como también la reubicación de mercados y tianguis, tal como es el caso de Tlatlauquitec, Puebla (González y Amaro, 2017),⁵⁶ lugar que obtuvo la denominación de Pueblo Mágico el 27 de febrero de 2015.

⁵⁵ La información publicada en la página de la SECTUR (26 de junio de 2019), muestra algunas modificaciones e indica que: “Un Pueblo Mágico es un sitio con símbolos y leyendas, poblados con historia que en muchos casos han sido escenarios de hechos trascendentes para nuestro país, son lugares que muestran la identidad nacional en cada uno de sus rincones, con una magia que emana de sus atractivos; visitarlos es una oportunidad para descubrir el encanto de México. El Programa Pueblos Mágicos contribuye a revalorar a un conjunto de poblaciones del país que siempre han estado en el imaginario colectivo de la nación y que representan alternativas frescas y diferentes para los visitantes nacionales y extranjeros”, <https://www.gob.mx/sectur/articulos/pueblos-magicos-206528>.

⁵⁶ Respecto a la prohibición de la venta ambulante en Tlatlauquitec, Puebla, la medida afectó principalmente a las mujeres que se dedican a la venta de tlacoyos en la vía pública; ellas se ubicaban en los portales del centro para venderlos y fueron reubicadas. Por otra parte, el tianguis que se instalaba los jueves en el centro

Lo que busca el Programa Pueblos Mágicos, es “insertar lo cotidiano, lo tradicional, lo cultural y lo histórico en el mundo del mercado. Así, la *normalidad* de la vida rural se reivindica y le es asignado un nuevo valor” (González y Amaro, 2017, pp. 371-372), de esta forma, este programa convierte en mercancía lo cotidiano, pero también la marginación y la desigualdad en la que se han desenvuelto diversas poblaciones.

Al respecto, cabe destacar que en los últimos 20 años se ha realizado el Festival Cumbre Tajín, como uno de los principales productos turísticos y aunque los discursos del gobierno estatal hacen hincapié sobre las bondades económicas obtenidas de ello, los beneficios sociales y económicos son poco visibles hasta el momento, en las comunidades totonacas de Papantla. Si bien hombres y mujeres que viven en las localidades cercanas a El Tajín como El Tajín, San Antonio Ojital, Nuevo Ojital y San Lorenzo Tajín, obtienen recursos con la venta de sus artesanías y comidas, no se les considera en la toma de decisiones sobre el territorio en el que viven, como ya lo ha señalado también Federico Zúñiga Bravo (2016).

La revisión a las reconfiguraciones del territorio veracruzano con el objetivo de impulsar el turismo, permiten observar que el Totonacapan no ha sido una región estática, por el contrario, han sido atravesadas por los efectos del desarrollo urbano-regional desde mediados de 1930 por el acelerado proceso de la industria petrolera, luego por la construcción de la carretera que conectó a Papantla con el centro de México (entre 1940-1970) y más recientemente por los efectos del turismo. Es decir, que los cambios producto de la modernización, la urbanización y del crecimiento demográfico regional, junto con la creación de nuevas vías de comunicación, los pueblos totonacos de El Tajín, pasaron de basar su subsistencia en la agricultura (hacia fines de 1940, como lo han indicado Kelly y Palerm, 1952) a diversificarla a nuevas actividades como la creación de artesanías, venta de comida y *tours*

del pueblo, también fue reubicado a unas calles del lugar; en la actualidad permiten la venta de alimentos solamente en carretas de madera que lleven el emblema del Programa Pueblos Mágicos, y únicamente pueden venderse alimentos “mexicanos”, como los esquites y los elotes, está prohibida la venta de hamburguesas y *hot-dogs*, porque son considerados “extranjeros” (González y Amaro, 2017).

turísticos, en respuesta al desarrollo del turismo en la zona arqueológica de El Tajín, lo que ahora representa para muchos de ellos una fuente de empleos e ingresos.

3.2.3 El Centro de las Artes Indígenas, la casa de las *Mujeres de Humo*

En palabras de Salomón Bazbaz Lapidus (Fundador de Centro de las Artes Indígenas) el Festival Cumbre Tajín es “el núcleo de un modelo de regeneración cultural que ejemplifica la disposición de la cultura para activar la economía, el turismo, la infraestructura, la vinculación interinstitucional, la herencia de la tradición y la socialización...” (Bazbaz, 2014, p. 2), modelo que trabaja apoyado en ejes sociales, educativos y de salvaguarda del patrimonio de la diversidad cultural nacional.

Según Bazbaz Lapidus, dos son los proyectos derivados del Festival que han dado un “gran reconocimiento” a México, el nombramiento de la Ceremonia Ritual de Voladores como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad otorgado por la UNESCO (2009) y la distinción del Centro de las Artes Indígenas, también por la UNESCO (2012) en la Lista de Mejores Prácticas para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.⁵⁷

Dentro del parque temático Takilhukut, se encuentra el Centro de las Artes Indígenas y está ubicado en El Tajín, Papantla, Veracruz, justo enfrente de la Zona Arqueológica de El Tajín (a un kilómetro aproximadamente), y de acuerdo con Bazbaz Lapidus, este Centro se apoya en un modelo pedagógico que nació de la cosmovisión totonaca. “El Centro de las Artes Indígenas (CAI), nacido en el año 2006, está sustentado en la participación de los portadores del patrimonio, en su concepción cósmica, en el diseño, seguimiento y evaluación de su experiencia educativa y creativa, lo cual no sólo ha generado una permanencia y desarrollo del modelo, sino que ha provocado una reafirmación de la identidad Totonaca” (Silva Alonso, 2014: 347). Este Centro es una de las sedes del Festival Cumbre Tajín,

⁵⁷ Cabe destacar que el Totonacapan es la región con más reconocimientos que la UNESCO ha otorgado en México, la primera distinción fue para la Zona Arqueológica de El Tajín, declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad en 1992.

otras dos son la Zona de Monumentos Arqueológicos de El Tajín y el centro de la ciudad de Papantla.

En palabras de Bazbaz Lapidus, el *Xtaxkgakget Makgkaxtlawana, Centro de las Artes Indígenas*, se instauró con el objetivo de “fortalecer la regeneración cultural del pueblo totonaca, impulsando el desarrollo de prácticas de carácter pedagógico/artístico que enarbolan la cultura indígena de la región”. Y en este proyecto destaca la participación del *puxco* o guía espiritual totonaca, don Juan Simbrón Méndez (1916-2015), cuyo interés estuvo dirigido a la protección del arte con la preservación, promoción y respeto de la cultura totonaca. La inauguración del Centro de las Artes Indígenas se realizó el 12 de octubre de 2007.

La estructura del Centro dice Bazbaz Lapidus “representa la de un asentamiento tradicional que comprende varias casas-escuelas. Cada una de ellas está especializada en una de las artes totonacas (cerámica, textiles, pintura, arte de la curación, danza tradicional, música, teatro y cocina) en las que se inician los aprendices (Silva Alonso, 2014, p. 347). El Centro de las Artes Indígenas está conformado por 16 casas-escuelas de Tradición y un Consejo de Ancianos, una de ellas es la *Pulakgkaxtlawakantawá / Casa de la Cocina Tradicional Totonaca* (la cual describiré más adelante).

De acuerdo con el señor Humberto García García, actual Director del Centro de las Artes Indígenas (originario de El Tajín, Papantla), que la cocina totonaca llegara a un festival de talla internacional como lo es el Festival Cumbre Tajín y que estuviera presente a lo largo del año en un espacio como el Centro de las Artes Indígenas, se debe en gran parte a que totonacos de Papantla advirtieran que la alimentación de los más jóvenes estaba cambiando y ello generaba enfermedades que los abuelitos no tenían:

Tenemos también que conocer más a fondo, qué estamos comiendo en estos tiempos, en el 2006, decíamos, lo que estamos consumiendo ahorita. Por qué nos enfermamos, por qué antes las abuelas, los abuelos vivían más, qué comían, pues obviamente nos dimos cuenta que estábamos consumiendo alimentos, si se puede llamar alimento, lo que estamos consumiendo, porque ya no sabemos de dónde viene, el pollo, el maíz, el agua, todo lo que nosotros consumimos, entonces, iniciamos un proceso de identificación de estos alimentos, porque justamente de ahí deriva muchas veces el comportamiento, el desarrollo cognitivo, físico, emocional

de las personas, ¿qué estás comiendo? (entrevista a Humberto García García, 3 de marzo de 2021).

Por otra parte, relata García García, al platicar con las señoras que participaban en el Festival Cumbre Tajín, identificaron que la cocina es para ellos, para los totonacos “la médula central de muchas cosas, lo básico para vivir pues es la alimentación. Entonces tener una casa-escuela de cocina en el Centro de la Artes Indígenas, para nosotros es un medio para en principio reflexionar la importancia del alimento, tiene que ver con la salud, tiene que ver con el bienestar” (entrevista a Humberto García García, 3 de marzo de 2021). Estas son las razones por las que decidieron este “proceso de reapropiación”, como le llama el Director del Centro de las Artes Indígenas:

... nos fuimos dando cuenta que estamos comiendo cosas que no nos nutren, nos desestabilizan, no al 100% pero a veces el exceso hace daño al organismo. Entonces si estamos buscando en el Centro de las Artes el *Bien Vivir*, entonces también tenemos que pensar en una alimentación saludable, inclusive nos lleva entonces al campo, a la milpa, a la producción, no podemos concebir entonces una cocina, en este caso totonaca, sin la milpa (entrevista a Humberto García García, 3 de marzo de 2021).

Con base en estas reflexiones y con el trabajo realizado por las Mujeres de Humo, junto con todas las cocineras que año con año acuden a participar en el Nicho de Aromas y Sabores en el marco del Festival Cumbre Tajín, quieren dejar claro que una cocina depende de un sistema más complejo como lo es la milpa, al menos para el caso de las mujeres totonacas:

Entonces poco a poco, nosotros en el CAI hemos podido ir surcando esos caminos, tocando esos temas, rituales, emocionales, de recetas, de la agricultura, las mujeres que forman parte de la casa-escuela de la cocina, pues tienen sus milpas en su casa, siembran, porque justamente debe de ser así, no se puede concebir la cocina sin la milpa, porque entonces estaríamos alejados de una realidad, estaríamos como inventando una regeneración cultural no completa, buscamos el completo. Es un proceso de reapropiación de revalorización, también nos damos a la tarea de socializarlo con otras personas del municipio, del estado de la nación, inclusive del extranjero..., entonces, las Mujeres de Humo han conocido esta parte (entrevista a Humberto García García, 3 de marzo de 2021).

El colectivo de las Mujeres de Humo estuvo presente desde la primera edición del Festival Cumbre Tajín realizado en el 2000. En esas fechas aún no se hablaba de la “cocina tradicional totonaca” ni de las “cocineras tradicionales totonacas”.⁵⁸ Así que uno de esos primeros espacios donde la cocina totonaca tuvo los reflectores por primera vez fue bajo la dirección de las Mujeres de Humo, colectivo liderado por Martha Soledad Gómez Atzin, quien nació en San Pablo, Papantla, Veracruz y tiene una larga trayectoria en la preservación de la cocina. Ella empezó como guía de investigadores estadounidenses cuando era joven (Martha Soledad Gómez Atzin en Caballero, 2014), a ellos les mostró la milpa y el monte, pero también les preparaba de comer.



Figura 4. Martha Soledad Gómez Atzin, Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz (fotografía de Martín Méndez Santes, 14 de marzo de 2020).

⁵⁸ Cabe recordar que el primer expediente ante la UNESCO (presentado por el gobierno federal a través de CONACULTA en el 2005) llevó por título *Pueblo de maíz: la cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de los antiguos mexicanos*, e incluyó un Plan de Acción que propuso preservar y promover el patrimonio tradicional culinario de tres estados de la República Mexicana considerados los de mayor riqueza tradicional, pero también los que representaban mayor fragilidad (Oaxaca, Puebla y Michoacán). El expediente fue rechazado porque no presentó un estudio de caso, sino una propuesta general (Iturriaga, 2004), sin embargo, varios actores de la academia, del ramo hotelero y turístico e incluso el Estado, voltearon a ver a las cocinas indígenas, nuevamente.

Gómez Atzin advirtió que los totonacas comenzaron a padecer enfermedades como la diabetes, porque ya no comían como antes lo hacían las mujeres y hombres mayores, quienes todavía se mantenían fuertes, trabajando y comiendo de su milpa y del monte. Así que se dio a la tarea de abrir una escuela de cocina, la cual llamó de humo, para honrar a las abuelas que huelen al humo de la leña con la que cocinan y que han pasado su vida frente a un fogón (Martha Soledad Gómez Atzin en Caballero, 2014). Esta primera escuela de cocina se perdió debido a las fuertes lluvias registradas en 1999, junto con su museo de máscaras.

En mi familia hay mucha tradición de la cultura totonaca, gracias a ello, mi casa se convirtió en una especie de museo vivo; llegaba mucha gente a ver todo lo que hacíamos y teníamos; ayudaba a los investigadores que venían de otros países a conocer la medicina tradicional y otro tipo de cosas; los recibía en mi casa y ellos se dieron cuenta de la manera en que los alimentaba y así surgió la idea de comenzar a dar talleres para aprender a comer y rescatar lo más posible las recetas (Martha Soledad Gómez Atzin en Caballero, 2014, p. 20).

En el 2000, la invitaron a participar en el Festival Cumbre Tajín como tallerista y ella habló del cultivo y la preparación del maíz, y para ello requirió conformar un equipo de 200 cocineras: “No estaba enterada de la Cumbre Tajín, pero llegó una persona a decirme que necesitaban a alguien que diera clases de cocina, que se habían enterado de los talleres que yo daba, eso fue en 2000, en la primer cumbre, así que impartí el taller *Los senderos mágicos del maíz a la tortilla* (Martha Soledad Gómez Atzin en Caballero, 2014, p. 20).

El taller inicialmente era para 50 personas, pero llegaron entre 300 y 400 por día, así que a raíz de la impartición de este taller y el impacto que tuvo, decidieron invitarla a coordinar un nuevo proyecto, ya no sólo durante el Festival Cumbre Tajín que se realiza una vez al año:

Tuvo mucho éxito. Impactó mucho a la gente y al siguiente año ya me invitaron como coordinadora del Nicho de los Aromas y Sabores. Realicé el menú, pero me pidieron sobre todo reunir a mujeres cocineras de la región para que vinieran a cocinar sus platillos tradicionales durante la Cumbre Tajín. Ahí nacieron Las mujeres de humo, que además de participar en la cumbre ofrecemos nuestros conocimientos impartiendo talleres semanales en la Casa Tradicional de la Cocina, que pertenece

al Centro de las Artes Indígenas en el Parque Temático *Takilhsukut*, en Papantla, Veracruz (Martha Soledad Gómez Atzin en Caballero, 2020, p. 20).

Pero fue hasta el 2007 que Gómez Atzin, junto con el colectivo de las Mujeres de Humo, comenzaron a colaborar en la Casa de la Cocina Tradicional Totonaca, a lo largo de todo el año, destacando su participación en el Festival Cumbre Tajín, impartiendo talleres y conferencias. Desde que se conformó el colectivo de las Mujeres de Humo, se han dado a la tarea de documentar unas 500 recetas, de estas, como se mencionó en el apartado anterior, 56 están contenidas en *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca* (2018). Actualmente, el colectivo está coordinado por Martha Soledad Gómez Atzin y está conformado por Minerva Malpica Castillo, Josefina Hernández Santes, Adela Simbrón Morales, Isabel Simbrón García, Teresa Núñez Santes, Juliana Malpica y Eloy Núñez Hernández.

Con base en estos datos, sugiero analizar en primer lugar la participación del colectivo de las Mujeres de Humo, cuyas labores de formación, promoción y difusión han ayudado a la conformación de la cocina totonaca, en primer lugar, como parte de las actividades de la gastrodiplomacia mexicana (2016-2018) y en segundo en el Festival Cumbre Tajín (puesto que hasta el 2021 continúan participando). Ello con el objetivo de ir respondiendo la hipótesis que he propuesto para esta tesis, en la cual subrayo que los organismos internacionales y nacionales del patrimonio, la industria del espectáculo y la gastrodiplomacia se han apoyado en las políticas patrimoniales y han llevado a cabo el extractivismo epistémico del conocimiento y prácticas culinarias totonaca.

3.3 Las cocineras totonacas como embajadoras culinarias de la Secretaría de Relaciones Exteriores

Como se destacó en líneas anteriores, al colectivo de las Mujeres de Humo le ha interesado socializar sus conocimientos y prácticas culinarias. Y bajo la coordinación de Martha Soledad Gómez Atzin, las Mujeres de Humo y el Nicho de

Aromas y Sabores pasaron de los reflectores nacionales a los internacionales, pues en 2016 Gómez Atzin fue nombrada Embajadora Culinaria por parte de la Secretaría de Relaciones Exteriores, para difundir el patrimonio gastronómico nacional. Esta promoción de la cultura culinaria forma parte de la llamada “gastrodiplomacia”.

La gastrodiplomacia, es un concepto que puso sobre la mesa Tailandia en el 2002 (Thailand’s Gastro-diplomacy, 2002), como una manera de mostrarle al mundo su estrategia de política exterior a partir de colocar su cultura alimentaria en el centro de atención, con su campaña *Global Thai*. La gastrodiplomacia, que se ha descrito como “el uso de las culturas gastronómicas y culinarias para objetivos diplomáticos” (Tettner y Kalyoncu, 2016, p. 47); o como “el acto de ganar corazones y mentes a través de los estómagos” (Rockower, 2010),⁵⁹ bien puede entenderse también como una táctica de *soft power* para promocionar los destinos turísticos a partir de una marca país (Rockower, 2012) o como un eslogan que resalta algunas características del producto (Wilson, 2013).

Con base en estas definiciones, la comida parece ser un medio o una manera suave, no amenazante que permite acercarse y crear una conexión con una audiencia extranjera. A lo que agrego, que también se transmite entonces una parte perceptible de la cultura o de las culturas que hay en un país o, dicho en otras palabras, sólo se transmite la parte de la cultura o de las culturas, que le interesa a los Estados.

Para el caso de México esta estrategia es más reciente pues fue en el 2010 que la UNESCO reconoció a la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio de la Humanidad, y entonces se empezó a valorar de una manera diferente la cultura alimentaria. Fue el 2 de septiembre de 2015 que se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el Acuerdo para instrumentar la Política de Fomento a la

⁵⁹ “Gastrodiplomacy, simply put, is the act of winning hearts and minds through stomachs”, Paul Rockower (2010).

Gastronomía Nacional (PFGN),⁶⁰ proyecto que requeriría del involucramiento y participación de parte de los sectores público, social y privado.

En dicho acuerdo, quedó manifiesto que la gastronomía no sólo forma parte de la política económica, sino que está ligada a la cultura, por lo tanto, requiere una difusión y promoción adecuada de los recursos gastronómicos locales y regionales principalmente “en razón de que brinda un valor funcional y social para la localidad y regiones del país que cuentan con ellos, al constituirse como valores, símbolos y riqueza cultural de México” (DOF, 2015, párr. 6).

Para alcanzar los objetivos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, se constituyó el Gabinete Turístico conformado por integrantes de 16 dependencias y entidades de la Administración Pública Federal (entre ellas la SECTUR, la SRE, la SEP, CONACULTA, CONACYT, CONABIO, el Banco Nacional de Comercio Exterior, S.N.C. y Nacional Financiera).

Para llevar a cabo el Fomento a la Gastronomía Nacional 2014–2018, se propusieron dos objetivos específicos: “Fortalecer la cadena de valor gastronómica de México, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas; y promover integralmente la gastronomía mexicana como elemento de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y atractivo turístico” (PFGN, 2014-2018, p. 12).

El 17 de junio de 2016, en la Secretaría de Relaciones Exteriores, la Canciller Claudia Ruiz Massieu, anunció las acciones a favor de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional:

- Integrar un Cuerpo Diplomático de Cocineros.
- Creación del *Distintivo Ven a Comer*.
- Promover el consumo y crecimiento de la industria vitivinícola nacional.

⁶⁰ Este proyecto se realizó durante la administración del entonces Presidente de la República Mexicana, Enrique Peña Nieto, cuyo periodo fue del 1 de diciembre de 2012 al 30 de noviembre de 2018.

- Promover el Programa Jóvenes Talentos para que realicen prácticas profesionales en Embajadas y Consulados (SRE, 2016).

La conformación del “Cuerpo Diplomático de Cocineros” estaría integrado por una red de cocineros mexicanos de diversas regiones de México y su misión sería impulsar los vínculos culturales con otros países a través de la Gastronomía Mexicana, en colaboración con las diferentes Representaciones de México en el Exterior.

El primer equipo de Embajadores Culinarios estuvo integrado por Elena Reygadas (Rosetta), Enrique Olvera (Pujol), Jorge Vallejo (Quintonil), Martha Ortiz (Dulce Patria), Ricardo Muñoz (Azul y Oro) y por las “cocineras tradicionales” mexicanas Abigail Mendoza (de Oaxaca), Juana Bravo (de Michoacán) y Martha Soledad Gómez Atzin (de Veracruz), quienes tenían la tarea de promover la riqueza y variedad de la gastronomía y poner de manifiesto su valor como patrimonio mundial.

Y es en este grupo de expertos gastronómicos que el colectivo de las Mujeres de Humo comienza a presentarse en diversos escenarios políticos y culturales, promovidos desde el Estado, quien buscó que embajadas y consulados se sumaran a la labor que realizarían los especialistas en su tarea de compartir y comunicar la cultura a través de la cocina mexicana y para ello usarían la Marca *Ven a Comer* en todas las actividades a realizar como parte de los programas de promoción cultural (SRE, 2016).

Así que dos años después de que se anunciaran las acciones a favor de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (SRE, 2016), la Secretaría de Turismo presentó el proyecto *Distintivo Ven a Comer. Guía de participación 2018*, “como instrumento para identificar y reconocer a las cocineras tradicionales, mayores, cocineros contemporáneos y de vanguardia, establecimientos de alimentos y bebidas, emprendedores y productores, que son ejemplos vivos de lo que promueve la Política, resaltando el valor de la cocina mexicana, no sólo como patrimonio cultural sino además, como elemento de cohesión social e impulsor

dinámico de la economía local, regional y nacional, así como referente de calidad e innovación” (2018, p. 2).⁶¹

Y es en el proyecto *Distintivo Ven a Comer. Guía de participación 2018* de la Secretaría de Turismo, que se definieron las categorías de reconocimiento (emprendedores, establecimientos de alimentos y bebidas, cocineros y productos), criterios y evidencias para la evaluación de dicho reconocimiento, y se explicaron las características de los cinco tipos de cocineros que mantienen viva la cocina mexicana:

1. Cocinera tradicional.
2. Mayora.
3. Cocinero Contemporáneo.
4. Cocinero de Vanguardia.
5. Cocinero Mexicano, Promotor Internacional.

El Distintivo indica que una “cocinera tradicional”:

Es aquella persona portadora de una cosmovisión ancestral, reconocida por su comunidad por conocer, conservar y saber elaborar alimentos que son parte de la cocina cotidiana y ceremonial que le ha sido heredada de generación en generación; a partir de platillos elaborados con productos originarios de su localidad, aprovechando los ingredientes disponibles en su entorno, en sincronía y gran apego con las temporalidades, los rituales y expresiones de su cultura (SECTUR, 2018, p. 9).

Al respecto, cabe mencionar que el concepto de “portadoras del patrimonio”, que utiliza la Secretaría de Turismo (2018), el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (2021), el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (2021) y Salomón Bazbaz Lapidus en Silva Alonso, (2014), forma parte del discurso patrimonial aceptado y difundido por la UNESCO México (2020), e invisibiliza a los hombres y mujeres dueños de conocimientos y prácticas

⁶¹ El *Distintivo Ven a Comer*, se apoyó en trabajos previamente realizados en Francia, como (*Mangeons Local en Ile de France, Indication géographique protégée* y *Spécialité traditionnelle garantie* del Institut National de l'origine et de la Qualité) y en Italia (*Ospitalità Italiana* de la *Camere di Commercio*).

culturales, indicando con ello que transportan, contienen o cargan el patrimonio, pero ni son personas ni son dueños.

A continuación, se muestran las características de los cinco tipos de cocineros que considera el Distintivo:

	Mayora	Cocinera Tradicional	Cocinero Contemporáneo, de Vanguardia y Mexicano promotor internacional	
Motivación	Aprende por tradición y se profesionaliza	Aprende por tradición	Decide ser cocinero	
Cosmovisión	Mixta	Ancestral	Contemporánea	
Herencia	Mestiza	Indígena	Mestiza u otra	
Reconocimiento	Autoreconocimiento	Reconocimiento de su comunidad	Reconocimiento de la industria	
Creatividad	Reinterpretaciones sencillas		En la estética	Es la técnica y estética

Figura 5. *Distintivo Ven a Comer. Guía de participación 2018* (SECTUR, 2018, p. 10).

De acuerdo con esta categoría de la Secretaría de Turismo (2018), las mayoras aprenden por tradición y se profesionalizan; las cocineras tradicionales aprenden por tradición, pero no se profesionalizan; y los cocineros contemporáneos y de vanguardia deciden ser cocineros. Dicha catalogación es clasista y excluyente. Muchos jóvenes totonacos de Veracruz han decidido profesionalizarse para ejercer como cocineros, han estudiado gastronomía y cursado talleres para complementar su formación, pero, además, ellos tienen el conocimiento de su cultura. Lo que significa que no sólo tienen una “herencia indígena” y conocen su “cosmovisión ancestral”, sino también son parte de este mundo globalizado y contemporáneo.

Pero frente a estas políticas, fomentos y reconocimientos promovidos por las diversas dependencias del Estado, involucradas en la difusión y promoción de los recursos gastronómicos (locales y regionales) y turísticos, el colectivo de las Mujeres de Humo, encabezado por Martha Soledad Gómez Atzin, no manifestó inconformidad (al menos públicamente) con el nombramiento de Embajadora Culinaria que le dio la Secretaría de Relaciones Exteriores a Gómez Atzin (el cual tuvo vigencia del 2016 al 2018). Al contrario, se sintieron congratuladas y como colectivo, emprendieron labores como fue socializar sus conocimientos y prácticas culinarias a nivel local, estatal, nacional e internacional.

Con dichos fomentos, las Mujeres de Humo no se ven así mismas como mera decoración en los eventos de la gastrodiplomacia, sino como mujeres que han abierto camino a todas aquellas que decidan dedicarse a la cocina totonaca. Sin embargo, hasta ahora, ninguna de las tres cocineras tradicionales (Abigail Mendoza, Juana Bravo y Martha Soledad Gómez Atzin) que formaron parte del Cuerpo Diplomático de Cocineros, ha tenido una participación incluyente en la toma de decisiones, ni ha participado en la elaboración de planes o programas estratégicos, ni del Estado, ni de las instituciones patrimoniales, ni del sector privado.

Al contrario, por parte de las instituciones del Estado como las patrimoniales, se ha continuado con la iniciativa de generar un instrumento para certificar “el conocimiento y el trabajo de las personas relacionadas con la Cocina Tradicional”, argumentando que las cocineras que no cuentan con una certificación “no reciben el mismo trato, un salario digno” (Secretaría de Cultura del Estado de Guerrero, 2018). Ya en el 2018, la Secretaría de Educación Pública (SEP) junto con el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) impulsaron la firma de un convenio con el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER).⁶²

⁶² El Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales – CONOCER “es una entidad paraestatal sectorizada en la Secretaría de Educación Pública que tiene un órgano de gobierno tripartita, que preside el Secretario de Educación Pública y que además cuenta con la participación de las Secretarías de Trabajo, Economía, entre otras por parte del gobierno federal” (Organización Internacional del

Dicho convenio se concretó hasta el pasado 29 de marzo de 2021, cuando el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana entregaron certificados del Estándar de Competencia 1084 Preparación de gastronomía popular y tradicional, con el propósito de “preservar la gastronomía mexicana, enaltecer la herencia cultural” y reconocer el trabajo de las maestras cocineras tradicionales Benedicta Alejo, Antonina González y Juana Bravo, del estado de Michoacán.⁶³

Los encargados de esta iniciativa, ahora puesta en marcha, han señalado que este estándar de competencia tendrá su alcance a nivel nacional, por una parte, porque ha integrado los elementos que puede reconocer todas las habilidades y experiencias de dicha labor y por otra, porque una de sus metas es “lograr la visibilidad de los cocineros y cocineras tradicionales de todos los rincones del país” (CONOCER, 2021). Pero al menos en esta primera entrega, ni Abigail Mendoza ni Martha Soledad Gómez Atzin, nombradas Embajadoras Culinarias, ni el resto de las Maestras Cocineras tradicionales de Michoacán, recibieron certificados.

Por otra parte, Martha Soledad Gómez Atzin, ha declarado que no ha sido una labor fácil llevar “los fogones de humo” a los escenarios de los festivales, a los escenarios turísticos o a los eventos de las Representaciones de México en el exterior. Así tampoco lo ha sido a nivel local. De acuerdo con Gómez Atzin, ha sido difícil, por ejemplo, luchar para que la cocina tradicional mexicana no pierda su “esencia”, y también, convencer a las mujeres totonacas de la sierra a participar en el colectivo de las Mujeres Humo. Una de estas razones es que las mujeres de la sierra le han dicho que, si participan, quieren recibir un ingreso y otras le han manifestado que no tienen ningún interés en formar parte del colectivo.

Trabajo, <https://www.oitcinterfor.org/institución-miembro/consejo-nacional-normalización-certificación-competencias-laborales-conocer> y CONOCER, <https://www.conocer.gob.mx/>).

⁶³ Las ocho “cocineras tradicionales” de Michoacán, destacadas y reconocidas internacionalmente por su labor de transferir sus saberes y poner en práctica su cocina, reciben el título de Maestras Cocineras tradicionales, ellas son Benedicta Alejo Vargas, Antonina González Leandro, Juana Bravo Lázaro, Cecilia Bernabé Constancio, Esperanza Galván, María Inés Dimas Carlos, Amparo Cervantes y Victoria González Chávez (hasta el 2017, esta última era la única Maestra Cocinera Tradicional que no pertenecía al pueblo purépecha) (Ortiz de Montellano García, 2017; García Delgado, 2017). De este grupo, sólo las primeras tres Maestras de la lista recibieron su certificado como “cocineras tradicionales” por parte de CONOCER y del CCGM.

Fui el primer equipo de trabajo que llegó a un foro internacional y prendió fogones, yo les dije, o cocino con mis fogones o no cocino, ¿por qué? Me decía el chef que me invitó, porque quiero que los jóvenes prueben la diferencia que hay entre la cocina que están ellos haciendo a la nuestra. Triunfamos, lo logramos, de ahí fuimos como un bálsamo para muchas cocineras (entrevista a Martha Soledad Gómez Atzin, 14 de marzo de 2020).

En diversas ocasiones, Gómez Atzin ha manifestado que no ha sido tarea fácil convencer a las mujeres totonacas para que participen en el Nicho de Aromas y Sabores, impartiendo talleres y socializando sus conocimientos culinarios, al respecto ha señalado que los esposos o las parejas de estas mujeres no les permiten tomar esa decisión, así que han sido cerca de 200 cocineras totonacas y nahuas, las que han logrado “vencer esos obstáculos”.

En específico, han sido las mujeres totonacas de la Sierra de Papantla quienes no han querido participar en el Nicho de Aromas y Sabores, ni formar parte del colectivo de las Mujeres de Humo, ni compartir sus recetas. Una de las razones la ha explicado Gómez Atzin, y comenta que tiene que ver con la compensación monetaria, es decir, se les ha hecho la invitación a participar de una u otra forma y las señoras le han respondido (así como los hijos y nietos) que, si no se les retribuye, no van a participar.

Yo también quiero aprender, saber sus creencias, sus tradiciones, saber de su cocina espiritual, entonces, lo que sucede como te decía, en la sierra (de Papantla) es bien triste, porque llegas y le preguntas a la abuela y llega el hijo, llega el nieto y te dice, pero ¿cuánto me vas a pagar? Yo les digo es que no lo voy a hacer para negocio. Porque cuando yo traiga a alguien que quiera aprender de ustedes, ellos les van a venir a pagar, ni siquiera yo, ellos van a venir y les van a pagar porque ustedes den las clases. No, no se han dejado (entrevista a Martha Soledad Gómez Atzin, 14 de marzo de 2020).

Gómez Atzin refiere que sólo ha podido trabajar con las señoras de un municipio de la Sierra de Papantla, se trata de Filomeno Mata:

Yo lo que quiero es que se preserve, que se comparta y que bueno, de vez en cuando alguien nos abra las puertas para poder platicar con las abuelas; en la sierra hay una de historias, un tesoro de cocinas que ni te imaginas, pero no lo quieren compartir y se van a morir con ellas, ya se han muerto como cuatro, cinco abuelas. Gracias (a) que ellas me dieron sus recetas, yo ahorita estoy (trabajando en) un

recetario pequeño porque no tengo mucho conocimiento, de algunas recetas de Filomeno Mata.

Con Filomeno Mata sí he trabajado, he llevado gente, hemos estado trabajando, hemos cocinado en la montaña, ha sido muy padre el encuentro que hemos tenido con ellas (entrevista a Martha Soledad Gómez Atzin, 14 de marzo de 2020).

Al respecto, cabe mencionar que hay diversas razones por las que las totonacas de la sierra no han querido participar, por señalar algunas, muchas mujeres ayudan a sus familias en las milpas, otras cuidan las plantas del traspatio y los animales de corral, otras mujeres bordan o hacen artesanías, otras mujeres generan ingresos para sus familias al vender comida, ya sea a trabajadores o a los turistas.

Pero las mujeres también participan dentro del sistema de cargos y la mayoría, además de cuidar a sus hijos, también participa en las actividades que se desarrollan dentro de sus municipios, como las procesiones que organiza la iglesia, en las preparaciones de comidas y bebidas rituales para las mayordomías, fiestas patronales y peticiones de lluvia.

Hay otro grupo de mujeres, las consideradas especialistas por los integrantes de las comunidades, como las curanderas, parteras o rezanderas. Es decir, las mujeres de la sierra totonaca, no sólo se dedican a cocinar, sino que son agentes activos dentro de sus localidades y por ende participan en las actividades de las Mujeres de Humo, les impediría realizar sus otras labores. Además de que las imposibilitaría a generar ingresos para sus familias.

A manera de síntesis, cabe resaltar que a través de la gastrodiplomacia se ha usado la imagen de la mujer indígena, que cocina con leña y usa su vestimenta tradicional, la mujer indígena que de acuerdo con el *Distintivo Ven a Comer* (SECTUR, 2014), mantiene su herencia culinaria y cuya creatividad en la cocina se limita a reinterpretaciones sencillas como hacer tortilla, tamales y moles.

La imagen de la cocinera tradicional totonaca, es la de una mujer que “cocina comida tradicional”, que poco se ha modificado a través del tiempo y que, además, no puede cambiar porque las lógicas patrimoniales no se lo permiten. La

gastrodiplomacia mexicana usa esta imagen para “representar a México” en diversos eventos diplomáticos, en los cuales debe exhibirse un escenario con un fogón, leña y utensilios de barro, en donde se preparan comidas tradicionales. Esta imagen es la que representan las Mujeres de Humo ante el mundo.

Por otra parte, el hecho de que tres cocineras hayan sido elegidas para ser “Embajadoras Culinarias” (SRE, 2016), no ha representado beneficios para el resto de las mujeres indígenas que se dedican a la cocina y tampoco han participado en políticas públicas que puedan apoyar la labor de las cocineras e incluso. Por otra parte, la certificación para las “cocineras tradicionales” propuesta por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana y que promete beneficios para el sector de las cocineras tradicionales, está por verse, puesto que comenzó a operar este 2021.

3.4 Las cocineras de la costa totonaca en el Festival Cumbre Tajín

Desde el año 2020, el Festival Cumbre Tajín se lleva a cabo en el Centro de las Artes Indígenas, el cual está conformado por 16 casas-escuelas y una de estas es la Casa de la Cocina Tradicional Totonaca (*Pulakgkaxtlawakantawá*), en donde laboran las Mujeres de Humo, mayores y cocineras (Bazbaz, 2016).

Cabe precisar que, en esta casa, no se reúnen mayores, sino cocineras. El concepto de “mayora” no se usa entre las totonacas, en todo caso lo correcto sería utilizar el nombre de *molendera*, que se refiere a las mujeres que ayudan a preparar las comidas y bebidas rituales para la fiesta patronal, las mayordomías y otras fiestas relacionadas a los rituales de paso y al ciclo agrícola.

La molendera se caracteriza por ser una mujer (generalmente mayor) que tiene el conocimiento para preparar comidas especiales y en grandes cantidades. Este nombre se debe a que anteriormente, las mujeres debían dedicar gran parte del tiempo a nixtamalizar, moler el maíz en el metate y echar las tortillas. Actualmente, se apoyan en los molinos de mano y en los molinos eléctricos de las tortillerías (donde los hay), de ahí el nombre de molenderas (Méndez Martínez, 2017).

Hasta principios del siglo XXI, el nombre de “cocinera” sólo se usaba para nombrar a las mujeres que trabajaban en fondas, cocinas económicas o restaurantes, en la actualidad “cocinera” y “cocinera tradicional” se utiliza sobre todo para nombrar a las mujeres (y hombres) que participan en el colectivo de las Mujeres de Humo. Pues es a partir del 2020, cuando se dio a conocer la declaratoria de *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán* (UNESCO, 2010a), que se indicó que hay: “agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional” (UNESCO, 2010a). Así que la adopción del concepto de “cocinera tradicional”, desde las lógicas patrimoniales y desde la gastrodiplomacia, es reciente.

Las Mujeres de Humo han adoptado el nombre de “cocinera tradicional” (o “cocinero tradicional” en el caso de Eloy Núñez Hernández), y a decir de Martha Soledad Gómez Atzin, ellas están orgullosas de sus conocimientos, prácticas culinarias y también de portar sus trajes totonacos. Relata Gómez Atzin que, al principio del proyecto, las mismas mujeres no querían volverse a ponerse su “ropa totonaca”, pero logró convencerlas, siendo en la actualidad, un distintivo de este colectivo (Gómez Atzin, 2021).



Figura 6. Blusas de las Mujeres de Humo, El Tajín, Veracruz (fotografía de la autora, 14 de marzo de 2020).

Cabe señalar que las blusas que usan las Mujeres de Humo, no son consideradas “tradicionales” en todo el Totonacapan, aunque en localidades de Papantla, como El Cedro o El Tajín, las mujeres totonacas las portan para vestirse diariamente. Pero esta vestimenta también la usan las mujeres totonacas o no, que trabajan en la venta de comida, en restaurantes o en el ramo turístico. Y estas blusas también están a la venta para los turistas.



Figura 7. Mujeres de El Cedro, Papantla de Olarte, Veracruz (fotografía de *El Cedro “Papantla de Olarte”*).⁶⁴

⁶⁴ Fotografía de la página de Facebook *El Cedro “Papantla de Olarte”*, publicada el 29 de octubre de 2016, <https://www.facebook.com/184355178596973/photos/pb.100064705028111.-2207520000./331740897191733/>



Figura 8. Mujeres vendiendo comida, Papantla, Veracruz (fotografía de la autora, 15 de marzo de 2020).

En municipios de la Sierra de Papantla, como en Coxquihui, las señoras hacen sus propias blusas, enaguas y quixquenes, y son muy diferentes a las que usan las mujeres del colectivo. Como puede advertirse en las fotografías, las mujeres mayores son quienes usan la vestimenta conformada por enaguas blancas, blusa blanca adornada con un listón de colores, quixquen de encaje o una pañoleta de colores que portan sobre el pecho.



Figura 9. Blusas de las mujeres de Coxquihui, Veracruz (fotografía de la autora, septiembre de 2018).

Para Martha Soledad Gómez Atzin, el actual papel de la cocinera tradicional *tutunakú*, se ha vuelto importante porque muchos platillos totonacos se han alterado o bien se preparan de manera cotidiana a lo largo del año, siendo que responde a calendarios y tradiciones que ya no se respetan, razón por la cual “ser una cocinera es algo de orgullo y también dedicación, pues es mostrarles a las personas ciertas características que no conocían sobre su cultura o el porqué de ciertas celebraciones” (Gómez Atzin, 2021). La labor que hacen las Mujeres de Humo al participar en el Festival Cumbre Tajín y en las actividades del Centro de las Artes Indígenas, es la de “socializar sus conocimientos y prácticas culinarias”.

La edición del Festival Cumbre Tajín 2020 debía llevarse a cabo del viernes 13 al domingo 15 de marzo, pero ante la llegada del virus SARS-CoV-2, por indicaciones de la Secretaría de Turismo de Veracruz, se suspendió el último día de actividades del festival.⁶⁵ A continuación, mencionaré las actividades realizadas

⁶⁵ La Secretaría de Turismo y Cultura de Veracruz (SECTUR), emitió un comunicado en el que anunciaron la decisión de “no abrir las puertas del Parque Temático *Takilhsukut* en el tercer día de actividades de Cumbre Tajín” (SECTUR, 2020), esto como una medida preventiva para cuidar tanto a la población totonaca como a los miles de turistas que se encontraban en las distintas sedes del FCT en Papantla y Poza Rica.

por el colectivo en la edición del Festival Cumbre Tajín 2021. Los días 13 y 14 de marzo, las actividades se desarrollaron con normalidad, pero ante la incertidumbre del coronavirus entre los habitantes de México y considerando que aún no eran días de descanso (la Semana Santa fue del 5 al 11 de abril) sino un fin de semana largo, en las noticias se comentaba que la afluencia de visitantes a la edición del 2020, fue la menor de todas las hasta entonces realizadas.

Como se ha mencionado, el Festival Cumbre Tajín se realiza al interior del Parque Temático *Takilkhsukut* (desde el 2000) y alberga al Centro de las Artes Indígenas, espacio en el que se localizan el Nicho de Aromas y Sabores, ahí están las cocinas de las Mujeres de Humo y las palapas con mesas y sillas donde se sientan a comer los turistas.

El nombre de “nichos” se les da a los espacios en donde se llevan a cabo actividades y talleres relacionados con los elementos culturales de los pueblos totonacos de la sierra y costa como la elaboración de bordados y textiles, alfarería, pintura, medicina, danza y cocina tradicional, música, teatro, entre otros. A la Casa de la Cocina Tradicional Totonaca (*Pulakgkaxtlawakantawá*) también se le conoce con el nombre de Nicho de Aromas y Sabores,⁶⁶ y fue diseñado por la antropóloga Raquel Torres, entre el 2001 y el 2002, para realizarlo se basó en el trabajo de campo previamente realizado en las cocinas de la sierra y la costa totonaca (entrevista a Raquel Torres, 18 de febrero de 2021).⁶⁷

Las casas que conforman este Nicho de Aromas y Sabores, recuerdan a las casas que existían en la localidad de El Tajín hacia mediados del siglo XX, como puede apreciarse en las fotografías de Isabel Kelly y Angel Palerm (1952), en ellas se observa que estas casas tenían techos de palma o de teja, cuatro paredes de tarro, uno o dos puertas de tarro (no tenían ventanas) y las cocinas no eran abiertas ni estaban afuera, sino que estaban dentro de las casas. En la sierra y costa

⁶⁶ El Centro de las Artes Indígenas no ha confirmado que el nombre de nicho tenga alguna relación con la Pirámide de los Nichos, uno de los edificios más representativos de la Zona Arqueológica de El Tajín.

⁶⁷ La antropóloga Raquel Torres ha publicado los libros *Recetario afromestizo de Veracruz* (2003), *Las flores en la cocina mexicana* (2004), *Recetario de hongos de Veracruz* (2004). En el 2015 fundó el Taller de Cocina Tradicional *Acuyo*, en Xalapa, Veracruz.

totonaca, se acostumbra instalar una cocina fuera de la casa, solamente cuando se preparan comidas y bebidas en grandes cantidades para las fiestas.



Figuras 10, 11, 12 y 13. “Placa 9 – House types”, El Tajín, Veracruz (Kelly y Palerm, 1952: 405).

Las casas que fueron diseñadas para el proyecto de las Mujeres de Humo, no tienen las cuatro paredes, algunas solo tienen dos o tres, de otra forma, los turistas no podrían ver cómo cocinan las mujeres y ahora también, los jóvenes gastronómicos que ayudan durante el Festival Cumbre Tajín.



Figuras 14 y 15. Área para comer en el Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz (fotografía de la autora, 14 de marzo de 2020).



Figuras 16 y 17. Cocinas en el Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz (fotografía de la autora, 13 y 14 de marzo de 2020).

Lo que se advierte en estas cocinas y áreas para comer es que son abiertas, se puede observar a las cocineras totonacas y también a los jóvenes gastronómicos, desde cuando ponen el nixtamal, muelen la masa, preparan las tortillas, los tamales, el pan, es una puesta en escena de las mujeres cocinando y puede verse durante los tres días que dura el Festival Cumbre Tajín.

Si bien es cierto que algunas casas de la sierra totonaca aún tienen paredes de barro y los techos son de teja, la mayoría de las casas tiene paredes de material y techos de tejas o de lámina. Igualmente, en la costa totonaca, muchas casas ya son de material y los techos son de teja o de lámina.



Figura 18. Casas en la sierra totonaca, Coxquihui, Veracruz (fotografía de la autora, 6 de julio de 2019).



Figura 19. Casas en la costa totonaca (Fotografía de *El Cedro "Papantla de Olarte"*).⁶⁸

Así que lo que encontramos en el Nicho de Aromas y Sabores son reminiscencias del pasado o, dicho de otra forma, se le ofrece al turista una vuelta al pasado, pues estas casas son como las que existían a mediados y finales del siglo pasado en la región (aunque no son completamente idénticas puesto que no tienen todas las paredes).

⁶⁸ Fotografía de la página de Facebook *El Cedro "Papantla de Olarte"*, publicada el 29 de octubre de 2016, <https://www.facebook.com/184355178596973/photos/pb.100064705028111.-2207520000./331853407180482/>

Es en el escenario del Nicho de Aromas y Sabores, donde se localizan las Mujeres de humo. Y ya en este espacio, advertí que la señora Martha Soledad Gómez Atzin es quien coordina el trabajo de las maestras, es decir de las mujeres que junto con la señora Martha Soledad, son las “cocineras tradicionales” reconocidas y ellas a su vez, dirigen el trabajo del resto de las cocineras totonacas y nahuas, que llegan a ser hasta 200 (en palabras de Gómez Atzin).

Las maestras y la señora Martha Soledad, no sólo dirigen el trabajo del resto de las cocineras, sino que también dirigen a los jóvenes estudiantes de las diferentes escuelas de Gastronomía y Turismo en México (quienes participan como voluntarios) y ellos preparan los alimentos bajo su supervisión.

La comida del Nicho de Aromas y Sabores está dividida en: caldos, guarniciones, carnes, más las bebidas y los postres. La comida que sirven es muy abundante. Además, fuera de este espacio, hay un local donde venden comida totonaca como tamales y aguas frescas (diario de campo, 13 de marzo de 2020).



Figuras 20 y 21. Guarniciones, Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz (fotografías de la autora, 13 de marzo de 2020).

El menú del 13 de marzo consistió en:

- Caldos: frijoles en acucho y sopa de calabaza y chayote.
- Guarniciones: enmoladas, enfrijoladas, espolvoreadas y picadas.

- Carnes: pollo en chile, cecina, camarones, acompañados de plátano macho asado, papa a la parrilla y ensalada.
- Bebidas: agua de jamaica, agua de horchata, café y atole de jamaica.
- Postres: masafino y pasta quebrada de dulce (diario de campo, 13 de marzo de 2020).

El sábado 14 de marzo (2020), alrededor de las diez de la mañana, ya estaba listo el nixtamal y las cocineras ya se encontraban moliendo el maíz para obtener la masa con la que preparan enmoladas, enfrijoladas, espolvoreadas, estrujadas, picadas y las tortillas.⁶⁹



Figuras 22 y 23. Nixtamal y molino de masa, Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz (fotografías de la autora, 14 de marzo de 2020).

⁶⁹ Las puertas del parque abren al público en general a las 11:00 horas, pero pude ingresar antes de las 10:00 horas porque ya tenía programada una entrevista con la señora Martha Soledad Gómez Atzin, razón por la cual, puede ver el trabajo de las cocineras antes de que comenzaran a atender a los turistas (diario de campo, 14 de marzo de 2020).

A esas horas, las maestras totonacas supervisaban el trabajo de los estudiantes de gastronomía y turismo, quienes ya se encontraban desvenando los chiles para preparar las salsas. En la casa de pan, se encontraban amasando la masa para los diversos tipos de panes. Y en otra casa ya se encontraban echando las tortillas.



Figuras 24 y 25. Estudiantes de gastronomía desvenando chiles y haciendo pan, Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz (fotografías de la autora, 14 de marzo de 2020).

La casa donde preparan el pan, cuenta con su horno de barro. Desde muy temprano los estudiantes de gastronomía y turismo se dan cita en esta casa para preparar los cientos de panes que venden a los turistas (diario de campo, 13 de marzo de 2020).



Figuras 26 y 27. Maestras y alumnos haciendo pan que cuecen en el horno de barro, Nicho de Aromas y Sabores, El Tajín, Veracruz (fotografías de la autora, 14 de marzo de 2020).

Todas las actividades realizadas en el escenario del Nicho de Aromas y Sabores, desde la preparación hasta el consumo, están a la vista de los turistas y de los diversos medios que cubren las actividades. En estos espacios es común ver a las personas con cámaras fotográficas y de video documentando la cocina y a sus cocineros, así como realizando entrevistas casi todo el tiempo a Martha Soledad Gómez Atzin.

Al respecto, cabe señalar que lo que se observa en este espacio es la realización de una tarea cotidiana como lo es el cocinar, de esta forma, lo cotidiano de un pueblo, lo que se considera “tradicional” e incluso “mágico”, como señala el Programa Pueblos Mágicos, es insertado en el mundo del mercado, de esta forma una práctica que es parte de la cotidianidad de los pueblos rurales o campesinos, no es “reivindicado”, además se le asigna un nuevo valor y es consumido por los turistas.

Las tareas que realiza una cocinera en este espacio se limitan, no a cocinar, sino a reproducir platillos que se ofrecen al gusto de los turistas. Lo que encontramos en los menús de las Mujeres de Humo, en el contexto del Festival Cumbre Tajín, muestran que las recetas no son las que consumen los totonacos ni de la costa ni de la sierra. Un ejemplo de ello es que no acostumbran acompañar

las enchiladas, enfrijoladas o espolvoreadas⁷⁰ con cecina, papa a la parrilla o con ensalada. Sin embargo, estos acompañamientos sí se ven en los restaurantes. Así que una lectura es que estos platillos están dirigidos a los turistas tanto nacionales como extranjeros.

Y en los últimos años, la participación de las Mujeres de Humo ha sido uno de los mayores atractivos dentro del sector gastronómico, turístico y patrimonial, tanto a nivel regional como nacional. Y además de su participación en el Festival Cumbre Tajín, el colectivo de las Mujeres de Humo, realizan otras actividades de difusión en donde socializan “sus saberes y prácticas”, una de estas ha sido la presentación del libro *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca* (Bazbaz *et. al.*, 2018). En palabras de Martha Soledad Gómez Atzin, la intención de hacer este recetario fue plasmar “la importancia de las cocineras y sus saberes, sentir que es un arte y velar por que se preserve” (Gómez Atzin, 2021). Ya en el capítulo anterior se han abordado los recetarios impresos de la cocina totonaca, al respecto, sólo agregaré que a este recetario se le ha dado gran difusión no sólo en ferias del libro,⁷¹ sino también dentro del Festival Cumbre Tajín y a través de las redes virtuales como Facebook.

Por ejemplo, en el 2020 (año en que llegó el virus SARS-CoV-2 a América y que se cancelaron festivales y ferias con grandes concentraciones de personas), el trabajo de las Mujeres de Humo fue difundido a través de la campaña “De la milpa al comal”, en la página de Facebook del *Centro de las Artes Indígenas* (del 22 al 26 de junio). Dicha campaña la realizaron en conjunto el Gobierno de Veracruz, el DIF Estatal de Veracruz, el Centro de las Artes Indígenas y *Veracruz, me llena de orgullo*; en ella, se dio a conocer parte de la gastronomía totonaca y náhuatl a través de las recetas que ha documentado el colectivo (en español-totonaco y español-náhuatl).

⁷⁰ Las espolvoreadas también conocidas como enchiladas espolvoreadas, son tortillas de maíz que recién salidas del comal se les embarra manteca y se les espolvorea pipián previamente tostado y molido con chile piquín seco (Bazbaz *et. al.*, 2018).

⁷¹ El libro *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca*, fue presentado en el marco de la Feria Internacional del Libro de Guadalajara (25 de noviembre de 2018); y en la Feria Internacional del Libro Universitario de la Universidad Veracruzana (11 de abril de 2019), por mencionar algunas.



Figura 28. Cartel de la campaña “De la milpa al comal” (imagen del Centro de las Artes Indígenas).⁷²

En dicha campaña se presentaron las siguientes recetas: bocoles pintos de frijol (escrita en totonaco-español), guisado de elote con masa, atole agrio, tepejilote en salsa roja y guisado de camarón con masa (escritas en náhuatl-español). Todas estas recetas que el colectivo de las Mujeres de Humo señala que han registrado para su acervo, como lo es el libro *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca* (Bazbaz et. al., 2018), en realidad son parte de los conocimientos colectivos de las mujeres de los pueblos totonacos y nahuas (de Veracruz y Puebla), es decir son saberes y prácticas de estas comunidades, no de un colectivo que ha sido apoyado y guiado por la lógica patrimonial de la UNESCO y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

⁷² La receta de los bocoles pintos de frijol, fue publicada el 22 de junio de 2020, en la página de Facebook del Centro de las Artes Indígenas, <https://www.facebook.com/CentrodelasArtesIndigenas/photos/pcb.3159741147439013/3159741120772349/>

Otros espacios en los que el colectivo ha difundido su discurso patrimonial culinario, ha sido en diplomados gastronómicos. El pasado 6 de abril de 2021, Martha Soledad Gómez Atzin, impartió la clase “Abrir escuelas”, como parte del *Diplomado Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana*, en el Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias (Puebla). En dicho diplomado, Gómez Atzin, recordó que el objetivo de la casa-escuela tradicional *tutunakú*, en el Centro de las Artes Indígenas ha sido compartir y enseñar a las nuevas generaciones acerca de “la cocina tradicional, sus rituales, tradiciones e historia” (Gómez Atzin, 2021). Uno de los alumnos más reconocidos en la actualidad es Eloy Núñez Hernández, quién se formó en esta escuela y ahora es uno de los profesores.

Así que otro espacio en el que han participado los integrantes del colectivo Mujeres de Humo ha sido la televisión y las redes virtuales. El pasado 21 de marzo de 2021, Eloy Núñez Hernández, participó en la Ruta del Sabor⁷³ con las recetas de las espolvoreadas de pipián, dulce de calabaza y tamales corrientes. La receta de estos no está incluida en el recetario impreso de las Mujeres de Humo (Bazbaz *at. al.*, 2018), sin embargo, el colectivo sí la ha difundido en diversos medios. Por ejemplo, la preparación de estos tamales se dio a conocer a través de un video en la página de Facebook Veracruz, me llena de orgullo (24 de febrero de 2020), en el marco del Festival Cumbre Tajín 2020.⁷⁴

En la actualidad, los tamales corrientes, de cuchara o de hoja de plátano son de los más conocidos de Papantla. Los ingredientes para su preparación son pocos: costilla de cerdo, sal, jitomate rojo, chile de mole o chipotle,⁷⁵ masa de maíz, hojas de plátano y agua (Canal 11, 2021). Y el resultado es un tamal de consistencia aguada, que puede comerse con una cuchara. Se venden en fondas, en los mercados de Papantla e incluso en restaurantes. Aunque un punto de venta concurrido para locales y turistas es el puesto de “comida típica” llamado “Las

⁷³ La Ruta del Sabor es un programa que se transmite por televisión abierta en México, a través del Canal Once del Instituto Politécnico Nacional. Está dedicado a la difusión de la cocina mexicana. El capítulo en el participó Eloy Núñez Hernández es “Papantla, Veracruz” (16 de marzo de 2021) y fue transmitido por el canal de YouTube de la televisora, youtu.be/TL34KtTXIdU

⁷⁴ “Preparación del tamal de cuchara en Papantla”, por la señora Martha, en la página de Facebook Veracruz, me llena de orgullo, <https://www.facebook.com/MellenadeorgulloVeracruz/videos/2829958807096062>

⁷⁵ En la costa totonaca se conoce como *chile de mole* al chile chipotle.

Canastas”, que se instala de lunes a viernes en la entrada del Mercado Miguel Hidalgo, en el centro de Papantla. Aquí, además de tamales de cuchara, también venden enchiladas, zacahuil y tacos de guisados, a precios económicos (diario de campo, 15 de marzo de 2020).

La diferencia entre estos tamales que se venden en la entrada del mercado o los que venden las mujeres de Papantla los fines de semana, con los realizados por las Mujeres de Humo, es que estos, al menos en el Festival Cumbre Tajín, tiene un costo más alto. Y por otra parte puede advertirse que la receta de estos tamales es un saber colectivo y compartido, y que diversos negocios de comida, conocen la receta.

Finalmente, cabe señalar que las diferentes actividades que realiza el colectivo de las Mujeres de Humo, han sido apoyadas por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana y la UNESCO, a través del Centro de las Artes Indígenas y de Salomón Bazbaz Lapidus (director del Festival Cumbre Tajín), tal es el caso de la investigación para el libro *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca* (Bazbaz et. al., 2018).

Para ello, las Mujeres de Humo realizaron una recopilación de recetas en diferentes poblaciones del Totonacapan, y ello dejó invisibilizadas a cientos de mujeres totonacas cuyos nombres no se encuentran en el recetario. Y esta falta de reconocimiento a los saberes y prácticas de las totonacas por parte de las instituciones patrimoniales, es una de las razones por las que las mujeres de la sierra de Papantla no quieren participar en el colectivo ni en las actividades llevadas a cabo en el Festival Cumbre Tajín o en el Centro de las Artes Indígenas. Y a ello debe sumarse que tampoco reciben un reconocimiento económico.

Por otra parte, los directivos del Festival Cumbre Tajín, retoman elementos de la cultura totonaca que coloca en escenarios que se abren a los turistas año con año, exhibiendo una parte que puede ser “atractiva”, “diferente”, pero también “cotidiana”, como lo es la cocina. Los recursos económicos que se obtienen por las entradas al parque o a los conciertos, la venta de comida, la venta de artesanías,

entre otros, no llegan a las manos de los totonacos que viven en El Tajín o en las localidades cercanas, cuyos espacios son invadidos por cientos o miles de turistas.

Cabe señalar entonces que quienes se han beneficiado económicamente de la imagen de los totonacos realizando sus actividades rituales y cotidianas, han sido las instituciones patrimoniales y la industria privada. Tal es el caso de la cervecería del Grupo Modelo que en el 2015 hizo una edición especial para el Festival Cumbre Tajín, “inspirado” en elementos de la cultura totonaca: las estrellas de palma, los bordados y un niño de la Danza de los Voladores (Ollervides, 2015).

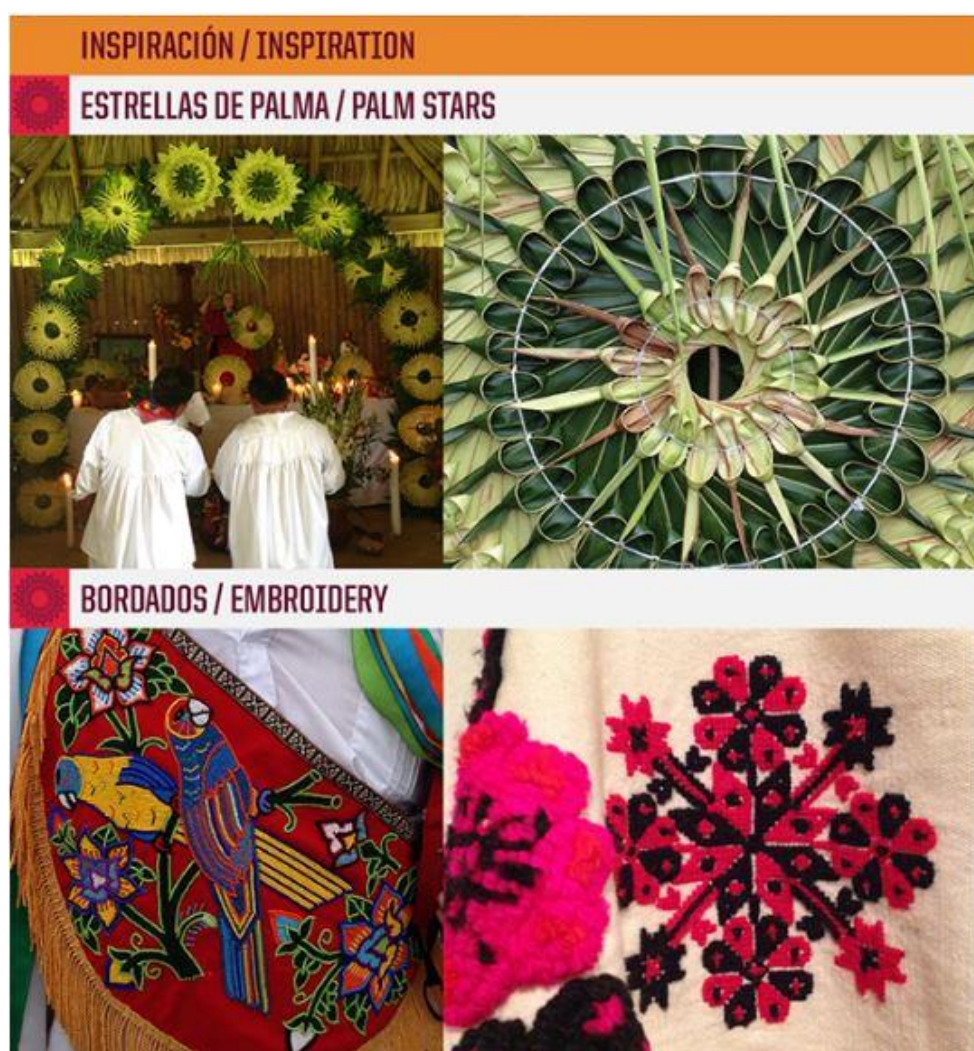


Figura 29. ¿Inspiración? Estrellas de palma y bordados totonacos (imagen de Behance, 2015).⁷⁶

⁷⁶ Sobre el concepto general del diseño, véase *Cumbre Tajín 2015* (Ollervides, 2015), en la página de Behance, <https://www.behance.net/gallery/24653203/CUMBRE-TAJIN-FESTIVAL-2015>



Figura 30. Niño Volador y estrellas de palma, como imagen de la cerveza Victoria (imagen de Behance, 2015).⁷⁷

A manera de conclusión, quiero destacar que la extracción epistémica de los saberes y prácticas culinarias, que se refiere al saqueo de ideas que son retomadas y descontextualizadas de su contenido simbólico (pero también político), puede advertirse en las políticas, fomentos y reconocimientos promovidos por las diversas dependencias del Estado, involucradas en la difusión y promoción de los recursos gastronómicos (locales y regionales) y turísticos, en los cuales, la gastrodiplomacia se ha apoyado para presentar al mundo una imagen política incluyente con los indígenas.

Y de esta imagen, también se han beneficiado las instituciones patrimoniales y el sector privado, quienes han extraído partes de la cultura totonaca con el fin de hacerlas “mercadeables”, “consumibles” y completamente descontextualizadas. Y

⁷⁷ Sobre el concepto general del diseño, véase *Cumbre Tajín 2015* (Ollervides, 2015), en la página de Behance, <https://www.behance.net/gallery/24653203/CUMBRE-TAJIN-FESTIVAL-2015>

en este proceso, los totonacos no han recibido ni compensaciones económicas, ni reconocimientos.⁷⁸ Pero lo más grave es, que tampoco se les ha consultado, ni se ha considerado su participación en la toma de decisiones acerca de proyectos, planes o programas promovidos por el Estado ni por las instituciones patrimoniales y menos, las llevadas a cabo por el sector privado.

De esta forma, elementos culturales como lo son la cocina, las recetas, los ingredientes y las técnicas de cocción totonacas, se han extraído del contexto cotidiano y ritual y se han colocado en un escenario como parte de una exhibición gastronómica en alguna embajada de México en el mundo. Estos elementos culinarios también se han puesto dentro de un festival donde los turistas pueden ver cómo cocinan las mujeres totonacas, como si se tratara de un espectáculo al aire libre en donde los turistas pueden comprar comida totonaca, sin más información acerca del contexto ritual, social o curativo que pueda tener.

Los conocimientos y prácticas culinarias de los totonacos son descontextualizados y se les presenta como elementos aislados de su cultura, de esta forma, a los ojos de los turistas, el colectivo Mujeres de Humo es quien representa la cocina totonaca, como lo respaldan instituciones patrimoniales, culturales y turísticas del Estado, apoyados por la industria del espectáculo como el Festival Cumbre Tajín o por instituciones patrimoniales privadas como el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana e incluso internacionales como la UNESCO. Es decir, estas instituciones ven al pueblo totonaca como un recurso del cual se pueden extraer conocimientos y prácticas, no los ven como como actores sociales que crean y producen conocimiento.

⁷⁸ Federico Zúñiga Bravo (2016) documentó que quienes sí han llegado a negociar con los organizadores del Festival Cumbre Tajín, por ejemplo, el pago de horas extra durante los días que dura el espectáculo de luz y sonido, son los 32 custodios de la Zona Arqueológica de El Tajín.

Capítulo 4

Estrategias de defensa frente al extractivismo epistémico: apropiaciones culinarias locales

En el capítulo anterior se expusieron dos casos en los que se ha usado la imagen de las mujeres totonacas del colectivo Mujeres de Humo, así como sus saberes y prácticas culinarias para eventos diplomáticos ya sea en México o en el extranjero. Uno de estos ejemplos se ha desarrollado en el marco del Festival Cumbre Tajín y el otro como parte de las tareas gastrodiplomáticas que promovió la Secretaría de Relaciones Exteriores.

Dichas instituciones patrimoniales, tanto del Estado como privadas, teniendo conocimiento de la cultura totonaca y de los elementos que la conforman, han destacado saberes y prácticas en torno a la cocina que han mostrado descontextualizadas y cosificadas, entendida la cosificación como “el proceso de transformar los conocimientos, las formas de existencia humana y no-humana y lo que existe en nuestro entorno ecológico en ‘objetos’ por instrumentalizar, con el propósito de extraerlos y explotarlos” (Grosfoguel, 2016, p. 126).

Ante ello, el objetivo de este capítulo es dar a conocer las resistencias y apropiaciones locales. En primer lugar, explico lo que sugiero, son las resistencias locales en el Totonacapan. Amaranta Arcadia Castillo Gómez y Ana Bella Pérez Castro (2019), analizan el papel que tienen los mercados como espacios de comercialización de productos locales de flora y fauna, pero también de reproducción de saberes y como espacios de resistencias (Castillo Gómez y Pérez Castro, 2019).⁷⁹ En estos espacios como son los mercados, hay actores subalternos, como los

⁷⁹ Amaranta Arcadia Castillo Gómez y Ana Bella Pérez Castro (2019) explican que el planteamiento acerca de las resistencias locales lo retoman de los trabajos de Antonio Gramsci (1975), Massimo Modonessi (2010) y Mirta Giacaglia (2002), quienes han propuesto categorías de subalternidad y hegemonía. Modonessi y Giacaglia sugieren que los llamados grupos subalternos realizan prácticas productoras de subjetividades y que sus acciones, en ocasiones espontáneas y a veces organizadas, llegan a generar resistencias que pueden encauzar la destrucción de las relaciones de dominación.

productores y recolectores, quienes tienen “un papel relevante en la reproducción de la diversidad biológica y cultural de la región” (Castillo Gómez y Pérez Castro, 2019, p. 59), y aunque algunos de estos actores son conscientes de su papel en la sociedad otros, sólo lo hacen por la necesidad de sobrevivir.

Con base en ello, lo que planteo es que existen resistencias locales en el Totonacapan que llevan a cabo actores como las mujeres mayores que saben preparar comidas y bebidas para las fiestas del ciclo agrícola o festivo, los campesinos, los recolectores y los cocineros totonacos que diariamente llevan a cabo sus labores para vender comida, que tienen sus propios restaurantes o bien, que trabajan en las cocinas de los restaurantes de la región. Recolectar, vender lo sembrado o lo recolectado, realizar un ritual, transmitir conocimientos y cocinar, podrían calificarse entonces, como actos de resistencias locales.

Estas resistencias locales son aquellas actividades o aspectos de la cultura - en este caso de la totonaca- que son realizadas dentro de las lógicas capitalistas para proponer alternativas, en medio de los proyectos turísticos y patrimoniales que se han implementado en la región y aunque el Estado tiene conocimiento de ellas, no le son importantes ni atractivas, al contrario, han querido ir las desplazando o desapareciendo. Un ejemplo es la venta de productos recolectados, llevada a cabo por los comerciantes en pequeño en mercados locales. Tal es el caso de lo que ocurre en el centro de Papantla, en donde las autoridades municipales han querido retirar en diferentes ocasiones a las tineras (mujeres consideradas vendedoras ambulantes), quienes venden sus productos de la milpa y de recolección, en las calles del centro del municipio (Schiller, 2019).

El trabajo en la milpa, la recolección en el monte, la realización del ciclo agrícola, del ciclo festivo, de las ritualidades, la venta de plantas alimenticias en mercados o en las calles y la transmisión de saberes y prácticas culinarias, no son secretos resguardados para el mundo occidental, capitalista, son saberes y prácticas menospreciadas, banalizadas o como dice Pedro Uc (2021), folclorizadas para el turismo. Sin embargo, para los pueblos mesoamericanos, como el totonaco, estos saberes y prácticas son importantes, de ahí que se realicen periódicamente las

fiestas a los muertos, a los santos y a los dueños del monte, que se lleven a cabo las peticiones de lluvia y el agradecimiento de las cosechas.

Considerando lo anterior, es preciso mencionar que, tanto en la sierra como en la costa totonaca, hay elementos culturales que se comparten, sin embargo, cabe recordar que la costa es la región más urbanizada y en donde se han implementado los proyectos turísticos y patrimoniales, a través de los cuales se lleva a cabo el extractivismo epistémico de los saberes y prácticas culinarias, razón por la cual, resulta de interés analizar las resistencias y apropiaciones locales en dicha zona.

Lo que propongo como la apropiación local, por parte de cocineros, restauranteros y personas que se dedican a la venta de alimentos cosechados y recolectados, se apoya una reflexión conceptual que han propuesto previamente Isabel Aguilera (2015), Sarah Bak-Geller y Rocío Moreno (2017) y Humberto García García (3 de marzo de 2021). A decir de Aguilera, quienes realizan la apropiación de los alimentos mapuche, son quienes participan en la cocina chilena renovada o de vanguardia, en este caso, los productos mapuche (sobre todo el *merkén*), pasaron de ser un aliño de la cocina mapuche a convertirse en un producto *gourmet* y un *souvenir*.

Bak-Geller y Moreno, señalan que la apropiación del patrimonio alimentario por parte de los coca de Mezcala. Jalisco, fue con fines políticos y través de un repertorio culinario, pudieron visibilizar una memoria colectiva y las reivindicaciones territoriales e identitarias que resultaban urgentes para la comunidad coca. Frente a dichas propuestas, podría considerarse también el caso de la reapropiación, como lo sugiere Humberto García García, director del Centro de Artes Indígenas. Dicha propuesta sirvió de base para crear la casa-escuela de cocina en dicho Centro. García García, enfatiza que fue importante que las señoras que participaban en el Festival Cumbre Tajín, identificaran que la cocina es central para ellas, ellos, para los totonacos, ya que lo básico para vivir es la alimentación. Pero aunado a ello, agregó un elemento que considero importante retomar para mis reflexiones, si se habla de alimentación o cocina de los totonacos, se debe hablar también de la milpa, y coincido con Humberto cuando menciona que “no podemos concebir entonces

una cocina, en este caso totonaca, sin la milpa” (García García, 3 de marzo de 2021).

Sugiero que las apropiaciones locales, realizadas y fomentadas por los cocineros y restauranteros de la costa totonaca, conocen el entorno en el que viven, si bien, ya no todos siembran-cosechan y recolectan, sí conocen los ciclos de los alimentos que cocinan. Dichas praxis cotidianas no están separadas de los contextos rituales relacionados a la milpa y a la recolección, están ligados a la transmisión de saberes y prácticas que no siempre terminan en la carta de un restaurante.

Estas apropiaciones locales las llevan a cabo campesinos, recolectores, mujeres de conocimiento, restauranteros y cocineros totonacas (como se explica en este capítulo), quienes no han manifestado interés en tener un beneficio de alguno de los diversos proyectos turísticos o patrimoniales implementados en la región. Lo que sí han manifestado es la necesidad de seguir realizando sus labores cotidianas como la venta de alimentos.

A continuación, analizaré algunos casos de resistencias y apropiaciones locales. En primer lugar, la transmisión de saberes y prácticas culinarias que, dentro del grupo totonaco de la costa, aún pasan de madres a hijas y de abuelas a nietas, esto como parte de un discurso más íntimo, es decir, al interior de las familias. En la segunda parte analizaré la ritualidad en torno a la labor de las cocineras totonacas, al respecto, abordaré el *baile de la mesa* y la limpia con el ratón, dichos rituales se encuentran entre lo íntimo de la familia y el espectáculo. Finalmente, explicaré el caso específico de cómo las mujeres y los hombres totonacos autoreconocidos como cocineros tradicionales, llevan a la praxis los saberes culinarios de su cultura, lo cual ocurre entre la valoración de “lo totonaco” por parte de los cocineros totonacos como por parte de los restauranteros mestizos.

4.1 La transmisión de saberes y prácticas culinarias en la costa totonaca

Con base en los datos etnográficos, he llegado a identificar elementos que caracterizan a las cocinas de la sierra y a las de la costa totonaca de Veracruz.

Coincido con los lingüistas totonacos José Santiago Francisco y Crescencio García Ramos, cuando destacan que la cocina de la sierra totonaca está íntimamente ligada a la milpa y a la recolección, además, de estar fuertemente relacionada a la ritualidad; a lo que agregaría que en la costa también existen, aunque dichas prácticas conviven no siempre armoniosamente, con las dinámicas relacionadas al turismo y al espectáculo. Por lo tanto, como veremos en este capítulo, hay elementos rituales que aún pueden encontrarse en torno a la cocina totonaca de la costa. Al respecto, sugiero nombrarlas apropiaciones y resistencias locales, porque se llevan a cabo en la región de estudio y existen frente a los extractivismo epistémicos de los saberes y prácticas culinarias.

El antropólogo lingüista José Santiago Francisco,⁸⁰ originario del municipio totonaca de Filomeno Mata, explica que los totonacos al referirse a comida o *liiwat* (que literalmente significa ‘para comer o para comerlo’), dan por hecho que ya hay tortillas. El maíz entonces, representaría la base de la alimentación de los totonacos y la acompañan de chile, calabaza, frijol, jitomate, pipián, yuca, camote, ajonjolí, papa, hierbamora, pápalo, entre otros, sin embargo, el centro de todo sería el maíz (Santiago Francisco, 10 de abril de 2021).

En Filomeno Mata, los atoles o *Ihtukita* se clasifican en atole finamente molido y atole martajado y con ello se refieren específicamente al tratamiento que le dan al maíz (Santiago Francisco, 10 de abril de 2021). Así como lo han destacado Isabel Kelly y Angel Palerm (1952) y Rocío Aguilera Madero (2000), los atoles representan una parte básica en la alimentación de los totonacos, al igual que los tamales, como se explicará más adelante.

Otra cuestión que cabe resaltar en la alimentación totonaca es la ritualidad y cómo a través de los alimentos se puede establecer una relación con los no humanos: “Se cuenta que cuando no se lleva alimento (al campo, al monte) puedes encontrarte con un ser llamado *Tsinksni* ‘el hambriento’, ser sobrenatural que te hace daño cuando no llevas comida al rancho. En este caso la comida funciona

⁸⁰ Los testimonios del lingüista José Santiago Francisco que se presentan en este capítulo, se documentaron durante el Taller de Cocina Indígena de Veracruz, realizado en la plataforma Zoom, en abril del 2021.

como protector” (Santiago Francisco, 10 de abril de 2021). A ello, puede añadirse que los totonacos comen en reciprocidad, con los muertos, por ejemplo, cuando le dan de comer a la tierra o le invitan refino, le están invitando, le están compartiendo a los muertos.

Como se ha explicado en capítulos anteriores, la costa totonaca ha tenido constantes transformaciones como la apertura de carreteras a causa de la explotación petrolera y el incremento de flujo de mercancías, conflictos agrarios, despojos territoriales y en los últimos años, la implementación de los proyectos turísticos, por lo que diversos elementos culturales se han visto modificados, tal es el caso de la vestimenta, la construcción de las casas (como pudo advertirse en las fotografías de Isabel Kelly) y las prácticas culinarias.

Al respecto, cabe señalar que, en la actualidad, los totonacos de la costa realizan prácticas como el cultivo del maíz en la milpa y sigue vigente la transmisión de conocimientos culinarios. Esto último, corresponde al mundo de las mujeres y tiene un antecedente mítico. Pues de acuerdo con el antropólogo lingüista Crescencio García Ramos,⁸¹ originario de El Tajín, Papantla, las mujeres totonacas aprendieron de la abuela araña a tejer, es decir, son las abuelas quienes han enseñado a las mujeres totonacas a tejer, a seleccionar los alimentos para cocinar y para curar, y también les han enseñado a traer hijos al mundo, por eso hay tejedoras, parteras y cocineras (Crescencio García Ramos, 17 de abril de 2021).⁸²

Los abuelos por su parte, les enseñaron a los hombres a trabajar la milpa, ese es el trabajo del hombre. Los hombres tienen que pedir permiso a ese espacio natural y divino, pedirles permiso a los dioses (al Dios del Monte y a la Diosa del Monte, la pareja divina) para hacer la milpa. Se tiene que cuidar el monte porque hay plantas curativas, sagradas y plantas alimenticias. Para sembrar tienen que hacer la roza, tumba y quema y deben sembrar primero el maíz y el chile jalapeño o cuaresmeño,

⁸¹ Los testimonios del lingüista Crescencio García Ramos que se presentan en este capítulo, se documentaron durante el Taller de Cocina Indígena de Veracruz, realizado en la plataforma Zoom, en abril del 2021.

⁸² Crescencio García Ramos elaboró el *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco*. La primera edición es del 2007 y fue editado por la Academia Veracruzana de las Lenguas Indígenas y la Secretaría de Educación de Veracruz.

después el frijol y la calabaza. Es decir, la producción de la milpa para la alimentación, es cuidada por los hombres y por los dioses, y la milpa representa el mundo totonaca (Crescencio García Ramos, 17 de abril de 2021).⁸³

Pero la mujer también trabaja en la milpa, ella es la encargada de seleccionar lo mejor para comer y para curar. Las abuelas o, mejor dicho, las madres-abuelas, les han enseñado a las mujeres a alimentar la tierra, a cuidar lo que se siembra y a preparar guisados totonacos. La cocina es un lugar sagrado y en el fogón viven el Dios del fuego y las tres abuelas del fogón, una madre y sus dos hijas, representadas en las tres piedras. De ahí que la comida cotidiana sea también ritual, pues todos los días se recrea el mundo totonaco entre el fogón y el comal.

Así que, entre la milpa y la cocina, los totonacos muestran respeto y veneran a la tierra, al agua y al maíz. Con base en ello, se preparan comidas y bebidas que alimentan tanto a los humanos como a los no humanos. De ahí que haya gran variedad de atoles con maíz, con camote, con yuca y con calabaza, que se preparan especialmente para los muertos, para los santos y para la milpa. En resumen, no se concibe la cocina sin la milpa. Y todos estos elementos totonacos, conocimientos y prácticas culinarias cotidianas y rituales, los transmiten las mujeres a sus hijas, las abuelas a las nietas. Son ellas quienes han sabido conservar y reproducir las técnicas de cocción, las formas de conservación y la preparación de alimentos fríos y calientes.

Al respecto, mujeres y hombres que se dedican a cocinar ya no en el contexto ritual sino de manera profesional en la costa totonaca, ya sea en restaurantes en

⁸³ En algunas regiones del Centro de México se le conoce como tlecuil o tlecuile, y de acuerdo al *Diccionario del náhuatl en el español de México*, se refiere a la: “Hornilla formada con tres piedras o ladrillos denominados tenamaztles entre los que se acomoda la leña o el carbón y sobre los cuales se colocan el comal, las ollas o las cazuelas para cocinar. De tlecuilli, fogón” (Montemayor, 2008, pp. 123-124). Alain Ichon dice que entre los totonacas de la Sierra Norte de Puebla, el lugar más sagrado de una casa es el fogón: “... tenamaztle (ma’saqan designa a las tres piedras: pumalkun al bracero): aquí es donde reside el dios del fuego, el Taqsjoyut macho y hembra. El fogón clásico es compuesto por tres piedras en triángulo: la más gruesa es llamada ‘la madre’, de las otras dos” (Ichon, 1973, pp. 293-294). En Coxquihui, pueblo de la Sierra de Papantla, no se le llama fogón sino pumalhku (bracero), pero en realidad se refieren a un fogón de tres piedras. Las mujeres totonacas tienen un fogón en su cocina, es decir, dentro de un espacio privado; por lo tanto, los fogones son más visibles en el contexto festivo, porque se instalan las cocinas en el exterior de la casa (en el patio o traspatio) y ahí construyen los fogones con tres piedras o tres tabiques (Méndez Martínez, 2017).

negocios propios o en festivales, han manifestado que han aprendido de sus madres y abuelas. Tal es el caso de Eloy Núñez Hernández, quien nació en El Cedro, Papantla, Veracruz. Su caso es particular pues es el primer cocinero totonaco que forma parte del colectivo Mujeres de Humo. Eloy recuerda que quién le enseñó a cocinar fue su abuelita:

Yo aprendí cuando tenía 10 años, yo veía a mi abuelita pasar su masa en el metate. Yo me sentaba en unos escalones y sólo podía ver porque no podía entrar en la cocina. Sólo observaba cómo pasaba la masa y echaba (la tortilla) al comal... algo me encanta hasta ahorita y recuerdo y hasta se me hace agua la boca, era que mi abuelita hacía unas tortillas y sólo le embarraba manteca y sal, era nuestra comida porque no había qué comer (entrevista a Eloy Núñez Hernández, 18 de diciembre de 2020).

Eloy reconoce que desde pequeño se enfrentó al problema de ser excluido de la cocina por ser varón, pero cuando su abuelita sufrió un accidente y sus padres no podían quedarse a cuidarla porque salían a trabajar, tuvo que asumir el cuidado de su abuelita y de su hermana menor y ahí fue que empezó a cocinar:

No te dejaban agarrar el metate porque lo podías quebrar, porque son metates antiguos, nos regañaban o luego me decían “qué eres mujer, qué eres niña para estar en la cocina, váyase para allá afuera”. Entonces nada más me sentaba en el escalón y veía... Pero mi abuela se cayó, entonces yo le daba de comer a ella, fue así que cuando mi mamá (y su papá) se iban a trabajar y todos salían me decía “te vas a quedar con tu abuela y tu hermanita”, mi abuela como a las 10, 11 de la mañana ya tenía hambre y ella me decía en su lengua totonaca que pasara la masa, que echara la tortilla o que le echara una gorda, así empecé y siempre decía yo voy a ser cocinero (entrevista a Eloy Núñez Hernández, 18 de diciembre de 2020).

Eloy desde muy joven se dio cuenta que quería trabajar en una cocina, aprendió de su abuela, pero también de su madre, quien le enseñó el arte de hacer pan, su madre es una maestra panadera del colectivo Mujeres de Humo y comparte sus conocimientos en los talleres que se imparten en el Nicho de Aromas y Sabores del CAI. Eloy al igual que su madre, es un experto maestro panadero, pero lo que más le gusta hacer son los platos fuertes, los guisos, los arroces, los tamales. Aunque también sabe preparar los dulces tradicionales del Totonacapan como las pepitorias.

Si bien Eloy aprendió de su madre y de su abuela, también estudió gastronomía y trabajó en las playas de Tecolutla como mesero y después como cocinero. Ahora es reconocido como un cocinero tradicional del colectivo de las Mujeres de Humo:

Esto me identifica mucho, la cocina tradicional porque uno lo aprende de raíz, desde que tu abuela, tu madre te enseña a cocinar, que al principio es muy difícil ser cocinero porque en la zona del Totonacapan no era bien visto que un hombre entrara en una cocina. Entonces Martha Soledad Gómez Atzin fue quien rompió ese esquema en el Totonacapan donde me empezó a inculcar, a integrarme con las Mujeres de Humo, ahí perdí ese miedo del qué dirán, pero gracias a Dios mi madre también me ha apoyado bastante dentro de esta cocina (entrevista a Eloy Núñez Hernández, 18 de diciembre de 2020).

Otras cocineras totonacas comparten que su experiencia de aprendizaje fue en casa y a través de abuelas, pero las abuelas les enseñaron a cocinar para que supieran hacer su comida diaria, no les enseñaron a cocinar para venderla, porque ellas no lo concebían así. Ese es el caso de Liliana García Martínez, quien nació en Papantla, Veracruz y participa con el colectivo de las Mujeres de Humo, a veces como alumna, a veces como maestra. A Liliana le enseñaron a cocinar sus abuelas, posteriormente estudió gastronomía y se acercó a Martha Soledad Gómez Atzin para aprender más de la gastronomía totonaca y ser reconocida como cocinera tradicional.

Mis abuelas son de culturas diferentes pero las dos siempre coincidieron en que nosotras las mujeres teníamos que saber cocinar, al menos no para vender, ellas no lo veían como un sustento, lo veían como algo de nuestra vida diaria, nosotras como mujeres, responsables de una familia, ya sea como hija, como madre, como hermana, como esposa, pues teníamos que saber, transformar el maíz, el nixtamal y de ahí del nixtamal de la masa y de la masa a las tortillas, tal vez suena fácil hacer tortillas, tal vez dicen “quién no sabe hacer una tortilla”, pero no, hay gente que no sabe, hacer unos frijoles tal vez hervidos en barro, con una rebanada de cebolla, una rama de epazote, a fritarlos, a ponerles chile a hacer esto, al menos en mí, lo inculcaron nuestras abuelas (entrevista a Liliana García, 28 de enero de 2021).

Los casos de Eloy y Liliana permiten ver que saber cocinar no sólo es indispensable para preparar los alimentos y bebidas que consumen diariamente, sino que también les ayuda a obtener un ingreso practicando lo que saben hacer. Además, puede advertirse que tanto Eloy como Liliana han buscado participar en el

colectivo de las Mujeres de Humo, ya sea tomando o impartiendo talleres o bien participando en el Festival Cumbre Tajín. También se profesionalizaron, estudiando la carrera en gastronomía.

Actualmente, quienes quieren ejercer la profesión de cocineros buscan la oportunidad de trabajar en la zona de playa (Tecolutla, por ejemplo) en el ramo de la hotelería y el turismo (como recamarero, mesero o cocinero) y al regresar a Papantla buscan un empleo en el ramo restaurantero o como emprendedores gastronómicos, lo más complicado es ser reconocido como cocinero “tradicional” y formar parte de las Mujeres de Humo, pues como se ha mencionado en el capítulo anterior, el equipo está conformado solamente por siete personas.

Al respecto se puede señalar que quienes se dedican profesionalmente a la cocina, han aprendido directamente de sus madres y abuelas, y han aprendido su cocina totonaca, ligada a la milpa y al traspatio, a la cría de animales de patio y a la recolección, y ese aprendizaje se adquiere viviendo en la localidad, viviendo el contexto cotidiano, ritual y colectivo. Sin duda se trata de una enseñanza-aprendizaje que es parte de una cosmovisión en el que está presente el respeto hacia los humanos y no humanos, en esta relación de respeto no se siembra más de lo que se necesita, no se toma más de lo que se necesita y se ofrenda a quién lo provee.

Esta enseñanza-aprendizaje no se vive, como se ha indicado en el capítulo anterior, en un “nicho de aromas y sabores”, en donde quienes desean aprender la “cocina tradicional totonaca” van a los talleres y cursos gastronómicos o acuden a realizar sus prácticas profesionales a las cocinas de las Mujeres de Humo los días que dura el Festival Cumbre Tajín. En estos casos, si bien se adquieren conocimientos acerca de los saberes y prácticas culinarias de las mujeres totonacas, no se concibe en su totalidad la cosmovisión totonaca.

Durante el trabajo de campo que he realizado en los municipios de la Sierra de Papantla (como en Coxquihui, Zozocolco y Chumatlán), he podido observar que las hijas y las nietas, aprenden a cocinar tanto en contextos cotidianos como rituales, pero algunas mujeres que han aprendido a cocinar se dedican a vender tamales o atoles todos los días en el mercado, también es común ver que por las

tardes, las mujeres colocan un anafre, comal o una cacerola para preparar garnachitas o freír molotes, y por las noches ofrecen cenas, sobre todo para los taxistas que hacen viajes cortos a las rancherías y congregaciones del municipio o a municipios vecinos, pero no para turistas. La situación cambia un poco en el denominado Pueblo Mágico de Zozocolco de Hidalgo, en donde por temporadas arriban los turistas (principalmente al Festival de Globos que se realiza en el marco del Día de Muertos) y ahí sí hay restaurantes, cocinas económicas y fondas ofertando comida.

El método de enseñanza-aprendizaje es transmitido de madres a hijas o de abuelas a nietas, lo que pude advertir, con base en las entrevistas, es que los cocineros más jóvenes desean aprender su cocina y, además, profesionalizarse estudiando una carrera en gastronomía, no para saber preparar las comidas y bebidas para ofrendar en los rituales de peticiones de lluvia y agradecimiento de las cosechas, sino para obtener un ingreso por algo que saben y les gusta hacer: cocinar.

Para las mujeres totonacas, cocinar es concebido como un acto colectivo y en esa colectividad cabe la transmisión de saberes y prácticas culinarias, así como la ritualidad y la reciprocidad en torno y desde el fogón, razón por la cual las comidas y bebidas preparadas en el contexto cotidiano y ritual, así como las comidas y bebidas preparadas en restaurantes o festivales, conllevan un quehacer colectivo. Quienes ejercen el trabajo de cocinar, incluso, quienes perciben un ingreso por ello, tienen presente que cocinar es establecer una comunión con el fogón, con la milpa y con los antepasados.

La transmisión de conocimientos y prácticas culinarias se llevan a cabo tanto en el contexto cotidiano y son parte de la cosmovisión de los totonacas, quienes tienen una forma de entender y de vivir el mundo globalizado. Esta transmisión de saberes y prácticas culinarias de madres a hijas, en los municipios de la Sierra de Papantla, se da principalmente en lengua totonaca “ya que es en totonaco que se llevan a cabo buena parte de las interacciones cotidianas” (Chenaut, 2010, p. 24), esto se debe a que la población totonaca se concentra mayoritariamente en los

municipios serranos. Pero en la costa totonaca sucede diferente, porque la lengua totonaca no tiene la misma vitalidad que en la sierra, así que estos conocimientos y prácticas compartidas a los descendientes, se transmite principalmente en español y se da en un contexto más urbano, considerado además zona turística.

Considerando este contexto, la transmisión de conocimientos y prácticas culinarias que aún se realiza de madre a hija en Papantla o en El Tajín, representa una resistencia frente a los extractivismos epistémicos culinarios que ocurren en la región de la costa totonaca a través de proyectos patrimoniales, entre ellos, la documentación de recetas que realizan las instituciones patrimoniales gubernamentales y privadas.

4.2 Ritualidad, reciprocidad y colectividad en torno a la cocina

El vínculo entre el hombre y el maíz se manifiesta en la mitología de la tradición mesoamericana, desde tiempos pasados hasta los tiempos actuales. Y es en los mitos donde se refieren y señalan las diferentes facetas de la planta del maíz. Por esta razón se sugiere recurrir al rito y al mito porque son formas privilegiadas para decir de manera ceremonial y festiva por ejemplo, “procesos cósmicos que reposan en las profundas abstracciones de la mente” (López Austin, 2013, p. 28).

Es en el proceso de trabajo de la milpa en donde se constituyen las cuestiones espacio-temporales, es decir, que se definen los elementos esenciales de la cosmovisión mesoamericana. Referente a lo temporal, en el ciclo agrícola hay dos periodos establecidos: el de lluvias y el de secas. Por ejemplo, entre los mayas “la milpa constituye un territorio liminar, espacio tomado al monte, que no deja de tener sus peligros” (Medina Hernández, en prensa), y por lo tanto se deben realizar rituales para compensar y alimentar a “los señores del monte”, porque permiten usar su territorio y de ahí se obtienen entre otros alimentos, el maíz, que debe ser devuelto a ellos en forma de comida o bebida sagrados.

Cabe subrayar entonces que una de las formas en las que se vive el mito entre los totonacos es a través de las danzas. La danza de los Tejoneros o *Lakaxkutinín*, representa el mito totonaco sobre el origen del maíz, y se ha

recuperado en el Totonacapan veracruzano y también entre los totonacas de la Sierra Norte de Puebla (Croda León y Acosta, 2005; Govers, 2013; Méndez Martínez, 2017, 2022). En Coxquihui, pueblo totonaco de la Sierra de Papantla, el mito se recrea en la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol y en la Fiesta de la Virgen de Guadalupe (Croda León y Acosta, 2005; Méndez Martínez, 2017).⁸⁴

Otra forma es la preparación de comidas y bebidas que ya se ofrecían a los dioses en el México antiguo, estas comidas en un principio eran para los creadores, para la pareja suprema, los dioses se alimentaban de la esencia de las ofrendas y por ello, las mujeres encargadas de ofrendarlas llevaban la comida caliente por la mañana a los dioses porque de esta forma ellos podían recibir el calor o el vaho (Graulich y Olivier, 2004). La reciprocidad entre los vivos y los dioses del México antiguo, fue posible a partir del sacrificio de los dioses y esto conlleva necesariamente una reciprocidad por parte de los hombres a través de los rituales. Los dioses entonces, se alimentaban de la esencia de las ofrendas, mientras los hombres de las partes materiales. Y hasta hoy, los muertos, los dioses y los santos, se alimentan de la esencia y los hombres y mujeres de la materia.

Para los pueblos mesoamericanos, cocinar es un acto colectivo, en donde participan niños y abuelitos, el maíz, los vivos y los muertos, los vivos y los dioses. Razón por la cual, las comidas y bebidas son preparadas con cuidado, en cantidades exactas, con sabores y aromas especiales y hechas con las manos de las mujeres y por hombres que han cosechado, cazado o pescado en un entorno que ellos conocen a detalle. Por ello, tienen identificado en dónde sembrar, cazar, pescar, recolectar y ofrendar (Jiménez Ramos, 2019b).

La comunión y relación de reciprocidad que se establece entre humanos y no humanos es posible comprenderla como parte de una cosmovisión, no fuera de ella, como sucede bajo la lógica extractivista, capitalista, occidentalocéntrica y

⁸⁴ Rubén Croda León y Domingo Francisco Velasco refieren que a la danza de los Tejoneros también se le conoce como de *Huehues*, véase *Entre los hombres y las deidades. Las danzas del Totonacapan* (Croda León y Velasco, 2005, p. 70).

“moderna”. Por ejemplo, en el trabajo colectivo de realizar los ritos agrícolas mayas, como las peticiones de lluvia, participan:

La tierra, el maíz, el agua, el venado, las aves, los árboles, las hojas, la leña, las bebidas como el pozole, el *báalche*, el trabajo, las invocaciones, la preparación de la comida, las conversaciones o actualización de la memoria a través de la historia oral, los cantos, el cigarro, el fuego, las veredas, la cacería, la entrada al cenote, la construcción del *ka'anche* o altar, el corte de las maderas, los niños que se asumen como ranitas, los ancianos que se asumen como *Cháak*, las mujeres moliendo el maíz para el pozole y haciendo tortillas, la piedras o *si'intun* para el *píib* hacen un gran tejido de seres entre humanos y no humanos que preparan una celebración (Uc, 2021, p. 9).

Coincido con Uc, en que la realización de los ritos es un trabajo colectivo y la preparación de las comidas y bebidas que se ofrendan en las peticiones de lluvias o agradecimientos de las cosechas en la Sierra Totonaca, es parte de ese trabajo, al igual que lo es la danza:

En esa porción del territorio en donde están nuestros pueblos existen guardianes del agua, del aire, del fuego, y de nuestros alimentos base como el maíz... En muchos pueblos ofrendamos la vida en sitios, espacios y tiempos diversos... Cuando las lluvias se retrasan mediante algunas danzas o cantos hacemos petición de lluvias para nuestras cosechas, danzamos por la fertilidad, danzamos por la Vida (Aldegundo González en Jiménez Ramos, 2019a, p. 13).

Hasta este punto, cabe agregar la necesidad de vivir con responsabilidad y en profunda reciprocidad. Esta idea está presente entre los pueblos indígenas mesoamericanos, y cuando se realiza una petición de lluvias o el agradecimiento de las cosechas, se ofrenda y a través de ello se está siendo profundamente recíproco y ahí hay responsabilidad y respeto y ese trabajo organizado y colectivo es totalmente local. El principio de reciprocidad implica un intercambio justo en las relaciones entre seres humanos, así como también entre humanos y no-humanos, como se ha explicado para el caso de Mesoamérica, en cuyas cosmovisiones no hay una división entre hombre y naturaleza. Por esta razón, se debe mostrar respeto, pidiendo permiso antes de cocinar:

Por eso cuando hacemos cada alimento, pedimos permiso a la madre tierra, a los elementos, al aire, fuego, agua, tierra, bendecimos nuestro bracero antes de iniciar alguna actividad que tenemos, nos ponemos a barrer, ya después iniciamos con

nuestros pequeños alimentos que compartimos con nuestros familiares o amigos y eso nos hace sentir tanto a nosotros bien como para ellos también. Por eso decimos que también te alimenta el alma y el espíritu (entrevista a Eloy Núñez Hernández, 18 de diciembre de 2020).

Por otra parte, hay manifestaciones de ritualidad en torno a la cocina y al acto de cocinar una vez que las mujeres y hombres descubren su “arte”, su “don”, “el DON que cada uno trae desde nacimiento” (Hernández, 2019:31). En el contexto del Centro de Artes Indígenas, los niños que acuden a los talleres, son apoyados por los abuelos, abuelas y guías para encontrar su don, para ello se apoyan en las diversas casas-escuelas que conforman el centro. Así que, si algún niño o niña descubre que su don es cocinar, danzar, tejer, tallar madera o hacer artesanías, se les guía en ese camino.

4.2.1 *El baile de la mesa*, ritual para ser cocineros del colectivo Mujeres de Humo

Eloy Núñez Hernández, descubrió que su don era cocinar y desde entonces no ha cesado en desarrollar su arte: “como dicen las abuelas, uno nace con su estrella, con su don, yo creo que lo encontré... aparte, uno aprende y ahí se convive con los abuelos, las abuelas del Totonacapan, hay que sentirlas, la cocina es un arte, este arte de la cultura totonaca, el colorido que tiene como el arcoíris, ha sido como ese don que Dios no ha dado, que los abuelos nos han dado” (entrevista a Eloy Núñez Hernández, 18 de diciembre de 2020).

Eloy recuerda que para ser cocinero tuvo que subir a la Sierra del Totonacapan (a finales del 2008 casi entrando al 2009),⁸⁵ junto con trece abuelas de la sierra, ellas lo llevaron a una peña, a él y a otras seis cocineras, él era el único varón, y ahí, en la sierra hicieron un ritual para ser cocineros. Él recuerda este ritual como *el baile de la mesa*, donde las abuelas van bailando alrededor de una mesa y

⁸⁵ En Papantla, municipio que pertenece a la costa totonaca, refieren que los municipios que pertenecen a la Sierra de Papantla como Coxquihui, Mecatlán, Chumatlán, Zozocolco, Coyutla, Coahuilán y Filomeno Mata, están en la sierra o en la Sierra del Totonacapan, es decir, indican que dichos municipios se localizan en la parte alta y alejada.

los cocineros van atrás de ellas y van pasando las ofrendas que al final ponen en la mesa.⁸⁶

Cuando se termina la ceremonia, la abuela mayor le danza a las 12 abuelas buenas y a las 12 abuelas malas, en total son 24 vueltas, uno de un lado y otro del otro lado. Entonces cerrábamos el círculo y al final agarramos la mesa y en cada lugar de la mesa van poniendo nuestro nombre con aguardiente, entonces, al final nos dicen, “tú ya eres un cocinero tradicional”, “bienvenido dentro de la cocina tradicional” (entrevista a Eloy Núñez Hernández, 18 de diciembre de 2020).

Eloy recuerda que esta fue una grata experiencia y muy larga, pues estuvieron alrededor de seis horas preparando y guisando todo lo que iba a ofrendarse, hicieron tamalitos, bejucos, conejo asado, pollo en mole, pusieron cervezas y aguardiente, tabaco, todo fue dispuesto para la ceremonia en donde fueron reconocidos por las abuelitas totonacas de Filomeno Mata como cocineros. Después, tuvo la oportunidad de volver a ver el ritual, esta vez en el CAI.⁸⁷ Se trató de otro tipo de ceremonia, con el fin de que quienes acudieron al Festival Cumbre Tajín conocieran el ritual, aunque sólo se realizó la parte final, cuando son coronados o bendecidos como cocineros por las abuelas de la sierra del Totonacapan, por las abuelas de Filomeno Mata.

Esta experiencia también la vivió Liliana García Martínez, cocinera totonaca, quien ha participado como alumna y maestra en el colectivo de Mujeres de Humo. Liliana refiere que este ritual es para las personas que van a ser cocineras, y aunque lo han realizado en el Parque Temático *Takilhsukut*, es parte de las tradiciones que se realizan en Filomeno Mata, en la Sierra de Papantla: “Tuve oportunidad de asistir, como llegamos tarde a ese municipio que es de los más altos de la Sierra de Papantla, más lejos, ya nada más asistimos un poquito, que fue hacer la comida, con bejucos comestibles, con hojitas de allá, con masita, ya nada más se queman

⁸⁶ El baile referido como el *baile de la mesa*, el *baile de las abuelas*, también se le conoce como el *baile de las flores*. Al respecto véase el trabajo de Luz Carolina Méndez Herrera *Son huasteco en la sierra totonaca. Un análisis del entorno sonoro de la fiesta en Filomeno Mata, Veracruz* (2016).

⁸⁷ El *Baile de las Abuelas* de Filomeno Mata, se llevó a cabo en el Festival Cumbre Tajín en el 2011 (Gobierno del Estado de Veracruz, 2011, p. 11).

las manos con esas gorditas calentitas” (entrevista a Liliana García Martínez, 15 de enero de 2021).

Liliana recuerda lo que le han comentado acerca del *baile de las abuelas*, que se baila alrededor de la mesa y cada persona va cargando una ofrenda, después la colocan en la mesa. Aunque ahora, esta ceremonia es parte del ritual que se realiza cuando se pide el permiso para hacer el Festival Cumbre Tajín, “... esto se hace frente a la pirámide de los Nichos, todas las noches todas las personas que conviven o que van a trabajar o que van a hacer algo dentro de Cumbre Tajín, danzan, ya sea que dances con el pan, con el mole, con cualquier ofrenda y ahí se la pasan danzando toda la noche” (entrevista a Liliana García Martínez, 15 de enero de 2021). Este ritual, ahora descontextualizado, ya no es el baile con el que se bendecía a las mujeres para que fueran cocineras, sino que ahora se realiza como una petición para realizar el festival y ocurre dentro de la Zona Arqueológica de El Tajín.

Liliana trae a la memoria que ser cocinera viene de mucho tiempo atrás, como cuentan sus antepasados, que cuando las parteras totonacas veían que nacía una niña decían “mira su estrella es cocinar”, y les cortaban el ombligo y después lo enterraba en el bracero:

... ahí abajo del bracero para que la niña no se fuera por otras partes, sino que su estrella era cocinar, estar en la cocina, y posteriormente antes de cocinar, de meterse a la cocina, las abuelitas, la abuelita de ella, la abuelita partera venía y le quemaban las manos con una tortilla, con una gordita que para que hiciera bien bonitas sus tortillas, eso es parte también de una cultura, de todos nosotros, los tutunakú (entrevista a Liliana García Martínez, 15 de enero de 2021).

Lo que recuerda Liliana forma parte de los antecedentes míticos totonacas, en donde las abuelas tejedoras, parteras y cocineras les enseñaban a las mujeres totonacas a tejer, a seleccionar los alimentos para cocinar y para curar y también a traer hijos al mundo. Pero además las abuelas parteras podían identificar la “estrella” con la que nacían los niños. Y en el caso de las mujeres sabían quién iba a ser una buena cocinera.

Estos conocimientos están presentes entre los gestores del Centro de Artes Indígenas. Para el actual director del CAI, Humberto García García (quien es originario de El Tajín, Papantla), el trabajo que realiza el hombre no es más importante que el que realiza la mujer, para él, hombre totonaco, el trabajo que realizan hombres y mujeres son igual de importantes y hay una comunión o hermandad como él lo refiere, a través de la milpa, de la cocina y del fuego:

Entonces el trabajo del hombre, de la milpa, el que siembra, termina fusionándose con los conocimientos de las mujeres y el elemento que los fusiona es el fuego, la cocción, entonces la milpa y la cocina, el fuego, el hombre y la mujer pues tienen una función importante, en ese sentido, al ser así, ninguno es más, ninguno es menos, siendo así entonces, hay una hermandad, que nos permite a nosotros como escuela, ubicar esos elementos (entrevista a Humberto García García, 3 de marzo de 2021).

Como puede advertirse, es complicado señalar en dónde empieza y en dónde termina la lógica patrimonial que se vive al interior del Centro de Artes Indígenas, pues los gestores que trabajan ahí, pertenecen en su mayoría a localidades totonacas cercanas. Lo que sí puede apreciarse a través de sus testimonios es que ellos tienen la intención de obtener un reconocimiento e ingresos a través de lo que saben hacer, como tejer, danzar, hacer artesanías, tallar madera o cocinar. Tienen presente que pertenecen a una cultura que les ha brindado los conocimientos con los que pueden realizar dicho trabajo. Y también reconocen que su “don” es justo lo que los ha llevado a tener un lugar dentro del Centro de Artes Indígenas o en el colectivo de las Mujeres de Humo.

4.2.2 Cocinar con lo que brinda la milpa: ritual para ser “buenas cocineras”

Fuera del contexto patrimonial, las mujeres totonacas que tienen este “don” de cocinar, no siempre se dedican a cocinar para obtener ingresos. Aún en la actualidad, se sabe que, en localidades de Papantla, como Polutla, hay mujeres que son reconocidas por su don de cocinar porque sus madres o abuelas hicieron un ritual para que las jovencitas sean buenas cocineras, para que puedan preparar

comidas y bebidas con lo que tienen a la mano de la milpa o del traspatio y que ella y sus familias no pasen hambre.

Por otra parte, las mujeres totonacas cocinan no sólo para sus familias, sino también para toda la comunidad. En el Totonacapan se preparan comidas y bebidas a lo largo del ciclo agrícola o del ciclo festivo anual, contextos rituales en los que no solo se comparten los alimentos con los hombres y mujeres del pueblo, sino también con los otros no humanos como son los muertos, los santos y los dueños del monte. Por estas razones, las madres continúan realizando el ritual para que las mujeres jóvenes puedan cocinar y sus familias no padezcan hambre.

Al respecto, Lorenzo Collado, quien es originario de Papantla de Olarte y dueño de Nakú Restaurante Papanteco,⁸⁸ recuerda que cuando empezó su negocio hace unos ocho años, se dio a la tarea de recorrer los pueblos de Papantla y fue así como llegó a Polutla, Papantla. Ahí conoció a un señor que lo invitó a sentarse, a descansar un poco, y “a comer un caldo con pata de puerco, rojito y con hierbas”, después se enteraría que lo que había comido le llaman *takgswayajun*. Más tarde llegó el hijo del señor y Lorenzo le preguntó al joven que quién había cocinado, a lo que respondió que su hermana. Lorenzo le preguntó si su hermana estaba interesada en trabajar en su negocio y le respondió que no podía porque ella cuidaba a su papá que estaba enfermo.

Y me dijo, que su hermana tenía un don, que ella fue ofrendada para que en su casa no pasaran hambre. Ese ritual consiste en agarrar un ratón de milpa, ponerlo en la mano de la niña y se lo tiene que frotar en el cuerpo, yo no sé si lo matan pero yo también lo hice con mi hija. Este ritual se hace (frente a) un altar, para que no pasen hambre y ellas cocinan con lo que la Madre Tierra provee, son habilidosas para cocinar, no les arden las manos cuando desvenan el chile, no se les queman las tortillas en el comal. Así que comencé a buscar mujeres que hayan sido bendecidas y me encontré con que ellas preparaban platillos muy diferentes a lo que concebía como comida tradicional totonaca –como el *takgswayajun* o los frijoles en *akgchuchut*- (entrevista a Lorenzo Collado, 8 de marzo de 2021).

⁸⁸ Nakú Restaurante Papanteco, ofrece “Comida Típica de la Región del Totonacapan” y en su página de Facebook, señala que su misión es “preservar la cultura gastronómica de la región”. Nakú ganó el Galardón Turístico “Mi Veracruz 2020” en la categoría Restaurantes de Comida Regional, por parte del Gobierno de Veracruz, a través de la Secretaría de Turismo y Cultura, <https://miveracruz.mx/>.

Con lo aprendido, Lorenzo creyó conveniente que en su restaurante trabajaran “mujeres de conocimiento” y así fue, las cocineras que trabajan en Nakú tienen el don de cocinar: “Las señoras son muy creyentes, muy trabajadoras, hablan con la lumbré, se persignan, rezan, hay una cosmovisión detrás de sus fogones. Entendí que la gastronomía es cíclica, que se sujeta a un calendario y se sujeta a festividades (y a los) productos del campo (entrevista a Lorenzo Collado, 8 de marzo de 2021). Las cocineras pertenecen a las localidades totonacas cercanas a Papantla: Reforma, Escolín, Gildardo Muñoz, La Concha, Polutla, Cazuelas, Sabanas, La Lagunilla, Arroyo Colorado, Palmar, Carrizal, El Volador y Poza Larga. Y ahora, ellas son las encargadas de preparar, entre otros platillos el *takxwayajun*.⁸⁹

El *taqaxwayajun*, *takxwayajun* o *takgswayajun* es un platillo que se prepara en la costa del Totonacapan, es un caldo cuyos ingredientes son el frijol negro, carne de cerdo, chile piquín o chile de mole,⁹⁰ epazote o cilantro. En la carta del restaurante Nakú, el *takxwayajun* se ofrece como un “caldo en chile de mole y yerbabuena de cerdo o pollo”. Aunque las recetas que pueden apreciarse en el siguiente cuadro, muestran que se prepara con carne de cerdo, no con carne de pollo, Lorenzo ofrece la opción de la carne de ave porque ha tenido la experiencia de que algunos comensales no comen carne de cerdo.

CUADRO 3. <i>Taqaxwayajun</i>, <i>takxwayajun</i> o <i>takgswayajun</i>: caldo de la costa totonaca.		
Nombre de la comida	Ingredientes	Preparación
Taqaxwayajun (en <i>Auténtica cocina totonaca</i> (Bernabé de García Pando, 1992).	Cabeza de puerco ¼ de chile de mole Una rama de epazote Agua Sal	“Se hace de cabeza de puerco. Se parte la cabeza en pedazos, se limpia la lengua pasándola por la lumbré y quitándole la piel que la cubre, se parte también en pedazos y se pone a cocer en agua con sal; se desvena un cuarto de chile de mole, se tuesta a fuego lento sin que se quemé, si al presionarlo se quiebra, ya está listo. Se machaca con la mano del metate (no debe quedar molido). Si la carne ya está cocida, se vacía el chile a la olla, debe quedar como caldo, se deja hervir a que se ablande el chile, se le pone una rama de epazote” (Bernabé de García Pando, 1992: s/p).

⁸⁹ El nombre de este caldo se escribe de diversas formas, todas son correctas: *taqaxwayajun*, *takgswayajun* o *takxwayajun*. En la carta de Nakú está escrito como *takxwayajun*.

⁹⁰ En la costa totonaca se conoce como chile de mole al chile chipotle.

Takgswayajun (en <i>Recetario totonaco de la costa de Veracruz</i> (Aguilera Madero, 2000))	½ kilo de frijol negro cocido en caldo ½ kilo de carne de puerco frita en trozos Chiltepín seco, tostado y molido al gusto Epazote o cilantro al gusto Sal al gusto	“Se pone a calentar el frijol, cuando suelta el hervor se le agrega la carne y se deja que hierva por 10 minutos; se le espolvorea el chile seco y la sal. Al final se le pone el cilantro o el epazote, en rama o picadito” (Aguilera Madero, 2000, p.101).
Takgswayajun (en <i>Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca</i> (Bazbaz et. al., 2018)).	(10 porciones) 1 k de carne de cerdo 4 l de agua 10 g de chile chiltepín 1 rollo de cebollina ⁹¹ 1 rollito de cilantro 200 g de tomate rojo Sal	“Hierva la carne en el agua. Pique la cebollina, el cilantro y el tomate. Tueste el chile. Agregue todo al caldo mientras hierva” (Bazbaz et. al., 2018, p.154).
Takgswayajun (en Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana (Muñoz Zurita, 2012)).	Frijoles negros Carne de cerdo Chile piquín seco y molido Epazote	“Platillo que se elabora con caldo de frijoles negros con trozos de carne de cerdo cocida y frita, espolvoreado con chile chiltepín seco y molido y saborizado con epazote. Lo preparan los totonacas de la costa norte de Veracruz. Si bien es un guiso muy sencillo, encierra la cosmovisión de los totonacas que lo producen. Es un platillo de origen ritual que simboliza la creación y visión del Universo entre este grupo” (Muñoz Zurita, 2012, párr. 1).

Fuente: elaboración propia con base en Josefina Bernabé de García Pando (1992), Rocío Aguilera Madero (2000); Salomón Bazbaz et. al. (2018) y Ricardo Muñoz Zurita (2012).

Como puede advertirse en el cuadro tres, el caldo se prepara con carne de cerdo y es probable que anteriormente se haya preparado con carne de pecarí, un animal que ya se cazaba y consumía en Mesoamérica. De acuerdo con Santiago Pacheco Cruz (1958) en su *Diccionario de la fauna yucateca*, el puerco montés o pecarí era apreciado por su apetecible carne y vivía en manadas a veces numerosas en Veracruz, Puebla, Oaxaca, Chipas, Colima y Yucatán. Razón por la cual no es imposible pensar que la receta original de *takgswayajun* llevará carne de pecarí o de algún otro animal de caza (que aún existen en el Totonacapan, aunque la caza es una actividad cada vez menos practicada).

CITAM.- PUERCO-MONTÉS.- Semejante al cerdo común i (sic)⁹² de color gris oscuro i en veces claro que se le encuentra más bien en monte alto i en manadas,

⁹¹ En la Sierra de Papantla se le conoce como cebollina, y en la costa totonaca es conocida tanto por cebollina como por xonacate. De acuerdo al *Diccionario del náhuatl en el español de México*, xonacate viene de “xonácatl, cebolla” (Montemayor, 2007, p. 165).

⁹² Santiago Pacheco Cruz usa la “i” como conector en lugar de la “y”.

pues no andan solos i son muy agresivos i a cometen sin que les ataquen; se defienden por estar provistos de dos poderosos colmillos corvos que llevan en cada lado de la boca.

La carne es muy apetecida cuando se sabe preparar, pues tiene marisco que se le debe quitar después de cazado. Pertenece al orden de los artiodáctilos i a la familia de los dicotílicos. Se le conoce con los nombres de; Jabalí de collar; Puerco-montés; Pecari (sic) o tamborcillo. En mejicano se le conoce con los nombres de: Coyametl, Quauhcoyamatl, Quautecoyametl; Quaupicotl, o Pizotl respectivamente.

Está clasificado según Linneus como, *Sus tajuca* i en la moderna hecha por el naturalista Merriam, citado por Roys está como, *Dicotyles yucatanensis* o *Pecari angulatus yucatanensis* respectivamente. Es el animal conocido en otros lugares como Jabalí (Pacheco Cruz, 1958, pp. 49-50).

Takgswayajun, literalmente quiere decir “gavilán que espolvorea las estrellas sobre el mundo” (Diccionario Enciclopédico Veracruzano, 2017), y está relacionado a una leyenda que refiere el origen del universo entre los totonacas. Dada la importancia de esta información, me llama la atención que durante el trabajo de campo ninguna de las cocineras o intelectuales totonacas haya referido que el *takgswayajun* sea una comida ritual. La antropóloga Rocío Aguilera Madero, hizo mención a este platillo ritual señalándolo de “muy antiguo”, en el *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*, publicado en el 2000:

Se trata de una olla de barro que representa al universo, con frijoles negros cocidos que son, al interior de ella, la tierra donde vivimos. En esta tierra viven los hombres representados por trozos de carne que se cuece con los frijoles y el caldo es el cielo plagado de estrellas que dejó caer el gavilán en forma de chile seco que, espolvoreado flota en la superficie.

Se tiene la creencia de que en el origen de los tiempos no había estrellas y que los hombres vivían en oscuridad absoluta, alimentaban aún el gran fuego ritual para el sacrificio cósmico que daría origen al sol y la luna; el poderoso gavilán —el que vuela alto—, se condolió de los hombres y trajo de más allá del cielo el polvo de estrellas que sacudió de sus alas para iluminar al mundo (Aguilera Madero, 2000, p. 92).

Una referencia más reciente, es la del chef Ricardo Muñoz Zurita, en ella explica que este platillo tiene un origen ritual que simboliza tanto la creación como la visión del mundo entre los totonacas del norte de Veracruz: “... de modo que la olla de barro donde se cuecen los frijoles representa al Universo; los frijoles, la Tierra; los trozos de carne de cerdo a los hombres y el caldo al cielo lleno de

estrellas representadas por el polvo de chile chiltepín molido” (Muñoz Zurita, 2012, párr. 1; Rodríguez, 2016: 20). Pues “cuando no había estrellas un gavián que se compadeció de los hombres las trajo desde lejos y las esparció aleteando sus alas” (Muñoz Zurita, 2012, párr. 1).

A propósito de que el 2016 fue declarado el *Año Internacional de las Legumbres*, por la Organización de las Naciones Unidas y la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la FAO México compartió en *Twitter*, la receta del *takgswayajun*, una receta con frijoles, propuesta por Muñoz Zurita en la cual los frijoles no se cuecen en olla de barro sino en olla a presión. En esta publicación, la receta totonaca quedó completamente descontextualizada y no hay ni una referencia a que dicho caldo sea una comida ritual, como él mismo documentó en el Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana (2012), ni que sea parte de la cultura totonaca.



Figura 31. Receta de *takgswayajun* (FAO México, 2016).

Como puede apreciarse en la publicación de la FAO México (2016), se hace referencia a la receta del “chef Ricardo Muñoz Zurita”, no a la receta de los totonacas

de la costa veracruzana, no a la de las mujeres del Totonacapan. Dicha acción es un ejemplo del extractivismo epistémico de los saberes culinarios, en donde es evidente que las mujeres totonacas y la cultura totonaca, quedaron invisibilizados ante cientos o miles de usuarios que leyeron la publicación, porque ni en el texto ni en la imagen se les dio el crédito a las mujeres totonacas. Por otra parte, Muñoz Zurita tampoco cita a Rocío Aguilera Madero (2000), quien fue la primera en documentar dicha referencia del *takgswayajun*, o bien a las mujeres totonacas que le compartieron su receta.

A manera de síntesis de este apartado, considero que a través de la ritualidad, reciprocidad y colectividad en torno a la cocina que todavía se realiza en la costa totonaca, se están realizando actos de resistencia frente a los extractivismos epistémicos. Y encuentro que ello sucede porque forma parte de una cosmovisión, la cual existe en relación a la forma de ver y entender el mundo. Una manera de ser y estar frente a la lógica extractivista, capitalista, occidentalocéntrica y “moderna”.

Lo anterior no significa, como se puede apreciar en los testimonios de las y los cocineros totonacos, que ellos queden al margen del mundo globalizado. Por el contrario, la implementación de los proyectos turísticos en la región de la costa totonaca ha empujado a los totonacas a participar en nuevas dinámicas laborales, por ejemplo, las del sector restaurantero.

Sin embargo, la ritualidad, la reciprocidad y la colectividad siguen manifiestos tanto en el ámbito familiar, como en el espacio laboral. Pues al ser parte de un equipo de trabajo, las cocineras no consideran que las recetas que preparan sean de su propiedad, sino de todas. Como sí ha sucedido con el chef Enrique Olvera quien ahora se atribuye la autoría del “mole madre”, un mole negro oaxaqueño –recalentado- (Aguilar Gil, 2000). O con el chef Ricardo Muñoz Zurita, quien presentó su propuesta de la receta del *takgswayajun*, sin darle el crédito a las mujeres totonacas quienes le compartieron la receta (FAO México, 2016).

Incluso quienes laboran en restaurantes, no se atribuyen la autoría de una receta que es de las totonacas y que bien puede preparar la mamá, la abuelita o las

señoras en las fiestas patronales; ni quienes se dedican a la venta de comida, como el caso de las mujeres que venden tamales de cuchara, enchiladas, zacahuil o atole agrio, en el puesto de “Las Canastas” en la entrada del Mercado Miguel Hidalgo. Las recetas les pertenecen a ellas, ya sea en el contexto cotidiano o festivo.

4.3 “Me considero una cocinera tradicional”: validación y autoridad al margen del programa de Cocineras Tradicionales

Como se explicó en el capítulo tres, sólo recientemente se adoptó en México el concepto de “cocinera tradicional” vinculado principalmente al quehacer de la gastrodiplomacia y avalado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), la Secretaría de Educación Pública (SEP) y también por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER).

A partir de que la Cocina Tradicional Mexicana fue incluida en la Lista del Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO, el concepto comenzó a tomar más fuerza y notoriedad. Incluso en el 2018, la SEP, el CCGM y CONOCER, anunciaron la iniciativa para certificar a las llamadas “cocineras tradicionales” para que, con ello, pudieran aumentar la remuneración económica percibida por dedicarse a la preparación de alimentos “tradicionales”.

Fue apenas el pasado mes de marzo de 2021 que CONOCER y el CCGM entregaron los primeros certificados en el Estándar de Competencia 1084 Preparación de gastronomía popular y tradicional, a las maestras “cocineras tradicionales” del estado de Michoacán (CONOCER, 2021), Benedicta Alejo, Antonina González y Juana Bravo, con lo cual reconocieron el trabajo que han realizado preservando la gastronomía mexicana y enalteciendo la herencia cultural. Los coordinadores de dicha iniciativa han hecho énfasis en señalar que el estándar de competencia tendrá alcance nacional para lograr el objetivo de conseguir la visibilidad de las y los cocineros tradicionales de todo el país.

Estas iniciativas han causado conflictos al interior de algunas comunidades como en el caso de las “cocineras tradicionales” de Michoacán, en donde se

considera que el proceso de patrimonialización, justificado desde la política pública, “transgrede los diversos significados que, en relación con la cultura alimentaria ha acuñado la nación purhépecha” (Campos, 2018, p. 84).

Incluso dentro de las mismas instituciones patrimoniales verticales, como el Centro de Artes Indígenas, hay un debate en torno a si las cocineras deben o no ser certificadas por personas ajenas al grupo, es decir, por agentes que las más de las veces no conocen ni entienden la cultura ni menos la cosmovisión de los totonacas. Para Humberto García García, director del CAI, quien podría certificar a las cocineras es el CAI, ya que cuenta con el reconocimiento de la UNESCO e incluso de universidades, como la Universidad Pedagógica Nacional (UPN), la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) o la Universidad Tecnológica de Gutiérrez Zamora (UTGZ). Pero no está de acuerdo en que lo haga un chef: “¿quién va a certificar a una cocinera tradicional?, un chef. Entonces, un conocimiento, digamos un saber de la ciencia indígena ¿calificada por la ciencia occidental?” (entrevista a Humberto García García, 3 de marzo de 2021).

El director del CAI, menciona que aún están en proceso de legitimar sus saberes desde sus formas propias: “Porque ya nos han tocado experiencias con los grandes restaurantes, chefs reconocidos, pues para preparar los alimentos es con el guante, y las mujeres (dicen) “pues a ver, agarro la sal con el puño de la mano y zaz”. Y el chef dice “pues eso es antihigiénico”, y dicen las mujeres, “¿cuándo nos hemos enfermado por lo que cocinamos?” (entrevista a Humberto García García, 3 de marzo de 2021). Estos cuestionamientos y confrontaciones son comunes y a ello se suma también el hecho de que las mujeres totonacas usan la leña para cocinar y algunos chefs no están de acuerdo porque dicen que cocinar con leña afecta los pulmones. Aunque en la actualidad, en México, se estima que “cerca de 16.4 millones de personas utilizan leña para cocinar” (Marquez Reynoso, 2016, p. 4).

Para García García tanto el chef como la cocinera tradicional tienen sus saberes, sus técnicas y sus formas, pero está convencido que quien debería calificar a las cocineras es la propia comunidad.

Por ejemplo, a nosotros nos ha tocado en la comunidad, si el portador del conocimiento se le reconoce en la comunidad y dicen ella es cocinera, panadera,

ella hace buena pasta de mole, ella hace buenas carnitas, ella conoce ciertos rituales de la cocina... pues tiene el propio reconocimiento de la propia comunidad, se lo otorga porque así lo manifiesta, así lo expresa, así está, ya el pueblo ya lo sabe, sin necesidad de otorgarle un reconocimiento, un título pues (entrevista a Humberto García García, 3 de marzo de 2021).

Algunos contratiempos que han tenido son cuando Martha Soledad Gómez Atzin del colectivo Mujeres de Humo, va a impartir un diplomado en una universidad y “necesita el documento para acreditar sus saberes. Se vuelve todo un tema de comprobar que sí efectivamente ella es cocinera” (entrevista a Humberto García García, 3 de marzo de 2021). Por esta razón, han tenido diversos intercambios con universidades (UPN, UNAM, UTGZ) e incluso con la propia UNESCO, a quienes le han manifestado sus inquietudes sobre las certificaciones bajo “las formas propias de los pueblos indígenas, para visibilizarlas... para que estos saberes sean reconocidos, respetados desde sus formas propias” (entrevista a Humberto García García, 3 de marzo de 2021). Para el director del CAI, las cocineras son mujeres que saben muchas cosas y las certifiquen o no, son muy buenas panaderas y cocineras.

4.3.1 Las otras cocinas y cocineras del Totonacapan

El caso de las cocineras de Papantla y localidades aledañas es complicado de analizar ya que se trata de una región que es visitada por miles de personas cada año. Como se ha indicado en el capítulo tres, en Papantla, “Pueblo Mágico”, se localiza la Zona Arqueológica de El Tajín que tan solo en diciembre de 2019 recibió 51,133 visitantes (nacionales y extranjeros) frente a los 523 visitantes (nacionales) que visitaron la Zona Arqueológica de Cuyuxquihui. A ello cabría sumarle que también en El Tajín se encuentra el Parque Temático *Takilhsukut*, en donde año tras año se realiza el Festival Cumbre Tajín que atrae a miles de turistas nacionales e internacionales (excepto durante el 2021 que a causa de la pandemia por la COVID-19 se realizó de manera virtual). De las 95,197 visitas nacionales y extranjeras que recibieron los muros y zonas arqueológicas de Veracruz en diciembre de 2019, el 85.66% visitó la ZAET y el 0.88% la de Cuyuxquihui.

CUADRO 4. Relación de visitantes nacionales y extranjeros a las zonas arqueológicas de Papantla.						
Estado	Tipo	Centro INAH	Año	Mes	Nacionales	Extranjeros
Veracruz	Zona Arqueológica	Z. A. de El Tajín	2019	Diciembre	50, 334	779
Veracruz	Zona Arqueológica	Z. A. de Cuyuxquihui	2019	Diciembre	523	0

Fuente: elaboración propia con base en datos del Reporte general de Estadísticas de visitas a museos y zonas arqueológicas, INAH.⁹³

Es en este contexto que el colectivo de las Mujeres de Humo acapara los reflectores, y las integrantes son reconocidas como las “cocineras tradicionales” del Totonacapan. Como se ha mencionado en el capítulo anterior, Martha Soledad Gómez Atzin, coordinadora del colectivo, fue nombrada en el 2016 Embajadora Culinaria y formó parte del Cuerpo Diplomático Gastronómico de la SRE. Razón por la cual ella junto con su equipo visitaron diversos estados de México y varios países en donde pusieron en práctica su cocina, sus técnicas y sus sabores. De igual forma, tuvieron el apoyo del CAI, del Festival Cumbre Tajín y ferias del libro para promocionar el libro *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca* (2018). A lo largo del 2020, año en que la pandemia de la COVID-19 afectó considerablemente al sector turístico y gastronómico entre otros, las Mujeres de Humo tuvieron oportunidad de compartir sus historias y recetas a través de diversos medios, principalmente en redes virtuales.

Pero no todas las mujeres totonacas tienen esa oportunidad, ni todas la quieren. Y para ejercer como cocineras no han requerido de una certificación o de un reconocimiento, se han ido abriendo paso haciendo su cocina, ya sea vendiendo comida que preparan en su casa, trabajando en un restaurante como cocineras, vendiendo comida en la calle o bien, dirigiendo y cocinando en su propio restaurante.

⁹³ Se ha tomado la estadística de visitas a museo y zonas arqueológicas de Veracruz del año 2019 porque en el 2020 comenzaron a restringirse actividades económicas, académicas, culturales, entre otras a nivel mundial y ello disminuyó, también el flujo de turistas nacionales y extranjeros (Sistema Institucional Estadística de Visitantes-Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2019).

Liliana García Martínez, ha participado como alumna y como maestra en el CAI, junto a las Mujeres de Humo, sin embargo, no forma parte del equipo de siete personas, conformado por las coordinadoras, asistentes y maestros, entre ellos Martha Soledad Gómez Atzin y Eloy Núñez Hernández. Así que Liliana ha continuado con la venta de comida que prepara en su casa, al igual que su madre, quien desde hace más de 35 años prepara y vende los tamales de cuchara, tamales corrientes o tamales aguados y pasta de mole.

Apenas en febrero de 2020, Liliana participó en el Tercer concurso de tamales “Sabor Totonaca”, impulsado por el Ayuntamiento de Papantla y la Secretaría de Turismo y Cultura en donde ganó el primer lugar en la categoría “Tamal gourmet”, con un tamal de maracuyá con vainilla.



Figura 32 Cartel del concurso de tamales en Papantla, Veracruz (fotografía de Papantla al momento, 2020).⁹⁴

⁹⁴ Cartel del Tercer concurso de tamales “Sabor Totonaca”, publicado el 12 de febrero de 2020, en la página de Facebook, Papantla al momento, <https://www.facebook.com/PPantlaalmomento/photos/a.581888518640237/1551600631669016/>.

En noviembre de 2020, fue invitada a dar una charla sobre “La gastronomía durante Ninín” (en Papantla realizan el Festival Ninín, de finales de octubre a principios de noviembre y es el equivalente al Día de Muertos), y junto con su madre, prepararon los tamales de cuchara, tamales corrientes o tamales aguados.⁹⁵

Liliana se considera una cocinera tradicional y ha buscado que la certifiquen como tal y aunque estudió la licenciatura en gastronomía quiere ser reconocida como una cocinera tradicional totonaca.

Para mí ¿qué significa ser una cocinera, una cocinera tradicional? Para mí significa mucho, es entregar una parte de mi cultura, una parte de mis vivencias, una parte de mi amor por algo que a lo mejor nací con ese don, con esa estrella, para mí que alguien saboree mis platillos, para mí que los acabo de cocinar, no importa para quién sea... que le guste tu cocina... para mí es muy bonito cocinar. En cuanto a mi cocina tradicional, imagínate, para mí es lo máximo, soy orgullosamente *tutunakú*, orgullosamente porto un traje, orgullosamente estoy aprendiendo parte de la lengua madre (entrevista a Liliana García Martínez, 28 de enero de 2021).

Pero no tener la certificación no le ha impedido a Liliana ejercer como cocinera porque tiene presente sus especialidades gastronómicas. Por ejemplo, en la gastronomía *tutunakú* (con ello se refiere a la cocina tradicional del Totonacapan), serían los tamales y los postres y en “la otra”, la “de escuela”, serían los mariscos. Dentro de la gastronomía totonaca le gusta hacer los tamales y los postres tradicionales de Papantla como son “los *pemoles*, los *tintines*, hay unos dulces que se llaman huevitos de almendra que son típicos de Papantla, que es un dulce, es una pepita que se hace en una miel y huevo, hacemos también lo que es el pastel de masafino que es típico de la gastronomía de nuestra ciudad” (entrevista a Liliana García Martínez, 28 de enero de 2021); el masafino también se le conoce como pastel Carlitos en el municipio de Gutiérrez Zamora.

Liliana se dedica tanto a la cocina tradicional como a la profesional, prepara banquetes de uno, dos y tres tiempos. Y también hace repostería “de escuela” o

⁹⁵ La cápsula en la que participa Liliana García Martínez se titula “La gastronomía durante Ninín”, fue transmitida por el canal de Facebook del Museo Teodoro Cano (16 de noviembre de 2020), <https://www.facebook.com/MuseoTeodoroCano/videos/362884331655474>.

profesional como gelatinas, pastelería y galletas. Pero también prepara los postres del Totonacapan como la yuca o el camote en conserva, raíz de malanga cuando hay, la papaya en dulce, la calabaza en dulce, “vaya un sinfín de la gastronomía dulce de aquí de Papantla, hacemos también lo que son los tamales de elote dulces, en este caso serían bollitos, los tamales de anís o bollito de anís, vaya, todo lo que es típico de la gastronomía totonaca” (entrevista a Liliana García Martínez, 28 de enero de 2021).

Actualmente, Liliana cocina en su casa y vende tamales de mole (con pollo o cerdo), picadillo, de maracuyá o piña con vainilla, púlacles, zacahuil y los tamales de cuchara. También vende pan como roles de canela, de nuez, de pasas, de plátano con y sin azúcar *glass*, pan de elote, pastel de masafino, galletas de mantequilla y *cupcakes* de chocolate. Y en los meses de octubre y noviembre, pan de muerto.

El siguiente caso es el de la cocinera Irene García Pérez quien se asume así misma como cocinera tradicional y al margen de las Mujeres de Humo. Irene nació en la comunidad de El Tajín, Papantla, estudió una carrera técnica en gastronomía y es dueña del restaurante Xanath que se ubica en el andador de comedores en la Zona Arqueológica de El Tajín. “Me considero una cocinera tradicional. Es algo que a veces no sabes ni cómo sentir, ser tradicional quiere decir que tienes que mostrar tus usos y costumbres, eso se enfoca a que tengas que mostrar la comida de tu región” (entrevista a Irene, 15 de diciembre de 2020).

Antes de dedicarse a la gastronomía en la zona arqueológica, es decir, antes de que tuviera el restaurante, Irene recuerda que su papá era campesino y se dedicaba a las labores del campo, su mamá se dedicaba a la costura, hacía blusas regionales y ella le ayudaba. Y fue su mamá quien le enseñó a cocinar. Para ella la cocina totonaca “es una de las mejores que hay en el estado de Veracruz, tiene que ver con los productos del campo, mientras los productos del campo existan existe la cocina del campo. Pero si se dedican a fumigar ya no habrá productos de campo, ni hierbas de olor, ¿dónde va a quedar esto? La cocina totonaca es lo más mejor que pueda haber” (entrevista a Irene, 15 de diciembre de 2020).

La experiencia de Irene como cocinera tradicional totonaca no está relacionada a las Mujeres de Humo, ella no está interesada en serlo. Ella está dedicada a su restaurante en donde ofrece comida regional a los cientos o miles de turistas nacionales y extranjeros que llegaban (y continúan llegando) a la ZAET. Irene recuerda que cuando inicio la pandemia tuvieron que descansar obligatoriamente dos meses, después regresaron a trabajar con las medidas de protección, en abril de 2020: “De los 20 locales que vendemos comida abrimos todos los días cuatro o cinco, el fin de semana abrimos nueve” (entrevista a Irene, 15 de diciembre de 2020).



Figura 33. Restaurante Xanath en la Zona Arqueológica de El Tajín (fotografía del Restaurante Xanath, 2018).⁹⁶

⁹⁶ Fotografía de la página de Facebook *Restaurante Xanath*, publicada el 30 de diciembre de 2018, <https://www.facebook.com/812359248802309/photos/pb.100063630519107.-2207520000./2114510041920550/>

El Restaurante Xanath ofrece desayunos (chilaquiles rojos, enchiladas suizas, huevos al gusto y omelet), comidas (caldos como el chilposo de pollo, bistec asado o encebollado, pollo frito, milanesa, chuleta, cecina, conejo al gusto, mole regional, mole ranchero y mole poblano), antojitos regionales (bocoles, molotes, tostadas, quesadillas, sopes y flautas), enchiladas rellenas con pollo y espolvoreadas con queso (rojas, con chile piquín, con pipián, con mole y enfrijoladas) y enchiladas sencillas (igual que las rellenas pero sólo espolvoreadas con queso). Además, preparan ensaladas, sopas, pescados y mariscos y ofrecen postres.



Figura 34. Cocineras del Restaurante Xanath (fotografía del Restaurante Xanath, 2016).⁹⁷

Los ingredientes que utiliza Irene en su restaurante son locales, al respecto dice, “en el campo, ahí consigo chile piquín, en Gildardo Muñoz. En la comunidad de El Tajín siembran cilantro, cebollina, epazote, hierbabuena. Hay temporadas de tomate de milpa, entre diciembre, enero y febrero, se consigue tomate de milpa. Y

⁹⁷ Fotografía de la página de Facebook *Restaurante Xanath*, publicada el 30 de marzo de 2016, <https://www.facebook.com/Restaurant-Xanath-812359248802309/photos/1069698329735065>

también tengo mi solar, ahí siembro todo lo que necesito” (entrevista a Irene, 15 de diciembre de 2020).

Lo que lamenta son los cambios que se han dado en la manera de obtener los ingredientes, recuerda que antes se usaba pollo de patio, no de granja y ha notado que el sabor cambia, no es lo mismo el de un pollo de patio que tarda seis meses en crecer a uno de granja que tarda tres. Irene dice que los productos del campo también han cambiado de sabor, que antes eran más fuertes y olorosos y ahora ya no. Además, hay gente que se dedica al cultivo del maíz por la hoja, cuando llega el tiempo cosechan el maíz y fumigan para que no salga hierba y eso ha ido provocando que cada vez haya menos quelites y hongos.

Pero hay gente que trabaja el campo y no fumiga, ellos venden lo poco que tienen. Los hongos se le pueden agregar a los *púlacles*. Los quelites, hay de hojas grandes, esos se pueden comer hervidos o con huevo o en un caldo de frijol. Está el llamado mora (morado), que se puede comer crudo, en una ensalada, o nada más hervido. Las hojas que venden los que siembran maíz son para envolver tamales, es hoja para tamales. El maíz es para consumo humano, lo poco que se pica se lo dan a los pollos, las hojas las venden, el olote, hay comunidades que lo ocupan para hacer fuego, para cocinar (entrevista a Irene, 15 de diciembre de 2020).

Irene está orgullosa de su cocina y además puede obtener ingresos por hacer algo que disfruta: cocinar. Pero además de cocinar comida regional, en el restaurante, le gusta preparar sus especialidades que son “el mole, *púlacles* de la región (pueden llevar cilantro y hoja santa), caldo chilposo (lleva cebollina, chipotle, en lugar de masa lleva arroz y debe llevar caldo con la pieza de pollo). También dulce de yuca, calabaza y bollitos de anís con masa” (entrevista a Irene, 15 de diciembre de 2020). Irene señala que desde que cocina, la experiencia que más placer le proporciona es cuando se reúne su familia, hacen buñuelos y preparan miel. O cuando celebran una fiesta, le gusta ver cómo preparan el mole y muelen en el metate chiles y maíz, mientras los niños juegan alrededor de la cocina.

Diego Castaño Hernández es originario de la localidad de El Tajín, es guía de turistas en la Zona Arqueológica de El Tajín y también realiza servicios turísticos a través de *Tajín Tours*, que ofrecen viajes, alojamientos y recorridos en su jardín botánico ubicado en la localidad de Gildardo Muñoz, se llama *Llixanathli* (quiere

decir entre la vainilla), en donde hay árboles maderables (ceiba, aguacate, cedro, xihol), frutas (lichi, naranjas, anonas, granada), hay plantas medicinales y vainilla. También hacen avistamiento de aves. Y además es danzante de los Voladores, de los Guaguas y de los Negritos.

Diego comenta que en la comunidad El Tajín la fiesta patronal se realiza el 30 de mayo y el Santo Patrono es el Sagrado Corazón de María, y para hacer las comidas y bebidas rituales se busca a las mujeres expertas, a las mujeres que saben preparar el mole, los atoles y las tortillas:

“el mayordomo busca a las mujeres llamadas cocineras, se les llama *maskitinin*⁹⁸ (literalmente se traduce como tortilleras o las que hacen tortillas), pero también hacen café, atole, moler el chile, hay que saber qué cantidad se necesita para preparar el mole, por ejemplo, chile color, canela, plátano, ellas saben. Los mayordomos van a buscar a las personas que se sabe que tienen buen preparado, es decir, las expertas, y llevan a la hija o a la nieta, les van enseñando. Se les invita para que voluntariamente vayan a cocinar” (entrevista a Diego Castaño Hernández, 14 de diciembre de 2020).

En su experiencia como guía de turistas, Diego ha identificado que El Tajín es conocido por el mole que se ofrece en los restaurantes y que aunque el mole se prepara en varios estados del país (como en Puebla que se caracteriza por ser más dulce), el mole de la región “va a tener un sabor distinto, el de aquí es rojizo, picoso, se le llama mole regional” (entrevista a Diego Castaño Hernández, 14 de diciembre de 2020).

Diego considera que en la zona sí hay una oferta gastronómica y que ese también es un atractivo turístico, razón por la cual, se le debería dar apoyo a todos los que se dedican a la venta de comida para turistas, no sólo para quienes están afuera del museo de El Tajín (que son 19 establecimientos más la cafetería del museo), sino también a los restaurantes que están afuera, a un costado del acceso

⁹⁸ El antropólogo lingüista de Filomeno Mata, José Santiago Francisco, explicó que *makskiti* se refiere a la mujer que ayuda a hacer tortillas, es la que hace todo el proceso de “hacer tortillas”, desde la nixtamalización hasta cocerlas en el comal (10 de abril de 2021). Y Lilita García Martínez, cocinera totonaca de Papantla, indicó que los abuelos dicen en *tutunakú, skiti*, “si tú dices *skiti* en totonaco, significa la que cocina” (28 de enero de 2021). De acuerdo al *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco*, la palabra *skiti* refiere “Cocina (Ella, él); muele el nixtamal, prepara el guisado o la comida” (García Ramos, 2007, p. 164).

a la carretera, como Los Nichos, el merendero Tajín, el Restaurante El Volador, entre otros.

Además del mole, que Diego considera lo más representativo de la costa totonaca, también están los antojitos regionales como:

... los bocoles (que son) gorditas que se hacen con masa y manteca de puerco, ya cocidas se abren a la mitad para rellenarlos de queso, carne molida, frijoles, de lo que la gente pida, el tamal de frijoles llamado *púlacle*, que significa relleno por dentro, lleva frijoles, hoja santa o acuyo, cebollina, chile verde, pipián molido. Este es el más selectivo, se envuelve en hoja de plátano. También está el tamal de cuchara de masa aguada de carne de puerco y pollo, es más conocido, pero la gente prefiere los *púlacles* (entrevista a Diego Castaño Hernández, 14 de diciembre de 2020).

Diego comenta que para envolver los *púlacles* se usa la hoja de plátano de castilla, que es una hoja delgada y que también se puede usar la hoja de papatla,⁹⁹ pero que desafortunadamente ya casi no hay, por eso usan la otra. Señala que en los últimos años se han registrado cambios muy notorios, un ejemplo es que el mole tradicional se servía con guajolote o pollo de patio, ahora las personas optan por comprar un canal de cerdo porque la carne alcanza más. En El Tajín “*makxpachán*,¹⁰⁰ es aquel que tiene la fortaleza económica para comprar guajolotes y prepararlos en mole y eso es un manjar” (entrevista a Diego Castaño Hernández, 14 de diciembre de 2020). Es decir, que ahora hace mole con guajolote o pollo de patio quien tiene la fortaleza para hacerlo, por ello sólo se prepara para fiestas pequeñas.

4.3.2 Del Totonacapan para el mundo: la comida para los turistas

Si bien las fiestas patronales se continúan realizando en las localidades de Papantla (en honor al Sagrado Corazón de María en El Tajín, y a San Pedro y San Pablo en

⁹⁹ Papatla es una palabra náhuatl, se le conoce popularmente como *platanillo*, de acuerdo al *Diccionario del náhuatl en el español de México*, papatla viene de “*papatláhuac*, cosa ancha y espaciosa (Montemayor, 2007, p. 93).

¹⁰⁰ De acuerdo al *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco*, la palabra *makxpachán* se refiere al que es eficiente, al que es capaz (García Ramos, 2007, p. 65).

El Cedro), y se preparan comidas rituales entre las que destacan el mole, los tamales, las tortillas, los atoles y el pan. También las comidas cotidianas destacan porque están preparadas con ingredientes variados, de temporada y locales, de estas pueden nombrarse las diferentes salsas picositas con chile piquín con o sin tomatito de milpa (crudas, hervidas, asadas y fritas), las diferentes preparaciones con maíz nixtamalizado (tortillas, tamales, molotes, enchiladas, bocoles, espolvoreadas y un largo etcétera), la diversidad de atoles con maíz y con camote, yuca, calabaza, capulín y el característico atole agrio (un atole fermentado), así como productos recolectado como quelites, hongos y flores.

Liliana García Martínez, cocinera totonaca que vende comida y pan en la región de Papantla, utiliza ingredientes que compra “prácticamente en el mercado local,¹⁰¹ en la parte de atrás del mercado, ahí donde se ponen las señoras que vienen del rancho, que traen sus cosas del campo, es ahí donde nosotras, o más bien yo surto mis cosas” (entrevista a Liliana García Martínez, 28 de enero de 2021). Todo, excepto las proteínas porque las señoras no venden ningún tipo de carne.

Eloy Núñez Hernández, también ha señalado que todos los ingredientes que utilizan los consiguen del campo, de lo que se cosecha en la región totonaca, por eso, de acuerdo a la temporada se consumen elotes o quelites: “ahorita en la fiesta de Navidad los buñuelos de yuca, ahorita encontramos mucho la yuca, entonces todo eso (se puede hacer) en dulce, hervido. Ahorita por la llovizna hay mucho hongo de chaca, hongo de campo que le decimos nosotros... todos esos ingredientes que hay los ocupamos” (entrevista a Eloy Núñez Hernández, 18 de diciembre de 2020). Y cuando no encuentran todos los ingredientes para la escuela de cocina tradicional del CAI, entonces buscan en los mercados de Papantla y también le compran a las abuelas, “las tineras¹⁰² que le dicen, donde llevan todos los ingredientes del campo”, porque ahí consiguen todo lo que necesitan.

¹⁰¹ Liliana hace referencia al Mercado Lic. Benito Juárez García que se localiza frente a la parroquia de Nuestra Señora de la Asunción, en Papantla, cabecera municipal.

¹⁰² En Papantla y en Poza Rica, se le llama “tineras” a las mujeres totonacas que se dedican a la venta ambulante de productos de la milpa y el traspatio y que acostumbran colocarlos dentro de tinas, anteriormente de lámina galvanizada, ahora en tinas de plástico (Velázquez Hernández, 1995; Schiller, 2019).

Ya Irene ha mencionado que para cocinar en su Restaurante Xanath, consigue el chile piquín en la localidad de Gildardo Muñoz. Cuando es temporada compra tomate de milpa. El resto de los ingredientes (como cilantro, cebollina, epazote y hierbabuena) los obtiene de su solar, porque ella siembra todo lo que necesita en la localidad de El Tajín.

Entendiendo la diversidad de ingredientes que existen en Papantla y las localidades aledañas, con las que se preparan comidas, bebidas y dulces cotidianos y rituales, pero también para venta a los habitantes locales, cabe reflexionar acerca de la construcción de la “cocina totonaca” que se ofrece a los turistas, que como se ha explicado a lo largo de este trabajo, son tanto nacionales como extranjeros. Así que considero preciso cuestionar qué es lo que se presenta como “cocina totonaca”, si bien se ha subrayado que la cocina es creativa y no es una pieza de museo inamovible ni estática, se sugiere que los cambios más drásticos de los platillos y bebidas totonacas, se han dado en las cocinas de los restaurantes para complacer los paladares de los comensales.

Para el caso de las comidas que se preparan en restaurantes y que están dirigidas a los turistas tanto nacionales como extranjeros, los cocineros totonacos así como los dueños de restaurantes de Papantla y El Tajín, buscan ingredientes locales, aunque no siempre ofrecen guisos y bebidas totonacos, sino que los han adaptado a los gustos de los comensales. Uno de estos cambios ha sido “modular” el picante, otro ha sido agregar ingredientes endémicos como la vainilla, al mole o a alguna proteína.

Lorenzo Collado, dueño de Nakú Restaurante Papanteco, lleva cerca de ocho años ofreciendo a los turistas nacionales y extranjeros, “comida típica de la región del Totonacapan” y ha manifestado que su misión es “preservar la cultura gastronómica de la región”, como lo expresa en su página de Facebook. Es decir, su objetivo como empresario y dueño de un restaurante en la región totonaca no es ofrecer solamente comidas y bebidas totonacas, sino de toda la región, lo que incluye platillos, por ejemplo, de la Huasteca.

Lorenzo tiene presente que su restaurante se ha ganado un lugar en el sector restaurantero de Papantla porque su cocina está en manos de mujeres totonacas

quienes tienen conocimientos sobre los insumos, utensilios y en la preparación de comidas y bebidas no sólo totonacas, sino de la región. Las cocineras conocen tanto los calendarios agrícolas como festivales de sus respectivas localidades y saben que a lo largo del año es posible aprovechar todo lo que proviene de la milpa, los traspatios e incluso lo que llega de los municipios de la Sierra de Papantla o de las playas y el mar (como pescados y mariscos).



Figura 35. Cocineras del Restaurante Nakú (fotografía de NAKÚ – Restaurante Papanteco, 2021).¹⁰³

Por ejemplo, las señoras conocen cerca de 20 recetas en las que el ingrediente principal es el frijol, algunas de ellas son la pasta de frijol, frijol con flor de izote o los frijoles en *akgchuchut*.

¹⁰³ Fotografía de la página de Facebook NAKÚ – Restaurante Papanteco, publicada el 25 de noviembre de 2021, <https://www.facebook.com/NakuCorazon/photos/a.475726602485403/4655965654461456>



Figura 36. Menú del Restaurante Nakú, Papantla, Veracruz (fotografía de la autora, 26 de diciembre de 2022).

El restaurante Nakú evoca una casa totonaca de “piedra y teja, tiene horcones de palma, hay un horno de leña, hay metate, molino de mano, están las ollas de barro, hay leña. En la cocina con estos instrumentos y utensilios (las cocineras) preparan tamales, púlacles” (entrevista a Lorenzo Collado, 8 de marzo de 2021). Lorenzo ha incluido en su menú, entre 10 y 15 platillos totonacos, entre los ya mencionados se encuentran los púlacles, pero también diversos platillos con maíz, frijol y el hongo de chaca.

CUADRO 5. Menú de Nakú Restaurante Papanteco.	
Desayunos	Tutunakú (empanadas rellenas de hongo de chaca o flor de calabaza – por temporada con frijoles de la olla al estilo totonaco)
Advertencia picoso y muy picoso.	Huaxteco (bocoles solitos o rellenos con frijoles de la olla al estilo totonaco)
	Kachikin (enchiladas untadas con frijoles mantecados o frijoles de la olla al estilo totonaco)
	Kawasa (enfrijoladas espolvoreadas de queso con huevo revuelto)
	Papanteco (enchiladas sampadas en salsa con frijoles mantecados o frijoles de la olla al estilo totonaco)
	Zopilote real (huevo revuelto con frijoles mantecados con plátanos fritos)
	Y zacahuil (sólo los domingo)

	De la granja
	Del comal
Platos fuertes Advertencia picoso y muy picoso.	Aire Caldos y sopas. - Akgchuchut xa tawa xtilan chu puyu' i (caldo de gallina o de pollo) - Akgchuchut maathat (caldo de hongo de chaca o blanco – por temporada) - Akgchuchut xa maklhtukun chu nipxi xtalhtsi nipxi (caldo de chayote o calabacita tierna con pipián) - Takxwayajun (caldo de chile de mole y yerbabuena, de cerdo o pollo) - Akgchuchut stapu chu xtalhtsi nipxi (frijoles en caldo con orejas de pipián y chayote) - Makampin (huatape de frijoles con orejas de masa) - Xata suakga pakgcha (huatape de huevo) Entre otros caldos y sopas.
	Mi mero mole - Mole de guajolote - Mole de pollo - Mole ranchero - Mole verde (pollo o cedo) - Mole de pipián rojo o verde (pollo) - Camarón en mole con papas - Chileajo (costilla de cerdo en trozos)
	Tierra Tamales - Wate xa paxni (corrientes o de cuchara) - Pulaklh (pulacles) - Xkaki chu tangolo (bollitos de elote) - Sakgsiwat (bollitos de anís)
	Fuego Cortes de carne, pollo y tabla de quesos
	Pizzas - Nakú (vegetales frescos, pimientos de color y cebolla morada) - Xa p'inila puyu (mole con pollo) - Malhat (hongo de chaca – por temporada) - Xanat nipxi (flor de calabaza – por temporada) Además de las clásicas como la hawaiana, champiñones o camarones.
	Agua Pescados y mariscos
	Pastas
	Ensaladas
Orden extra	- Tatsililh stapu (frijoles mantecados con totopos) - Akgchuchut stapu (frijoles de la olla al estilo totonaco)
Postres	- Nieve de vainilla con totopos - Conserva de calabaza - Pipitoria - Natilla de vainilla - Plátanos fritos flameados con helado de vainilla - Tintines - Totopos dulces Entre otros postres.

	Todos los postres son elaborados con extracto de vainilla natural de Papantla.
Bebidas.	Bebidas como aguas de sabor, jugo, refrescos, cervezas, café y té

Fuente: elaboración propia con base en datos del menú de Nakú Restaurante Papanteco.

Los ingredientes que utilizan las cocineras de Nakú provienen de más de 100 proveedores locales entre los que se encuentran los de la carne de monte, cerdo, hierbas frescas, elote, flor de calabaza, hoja de plátano, plátano, cilantro criollo, naranja, limón, pahua, aguacate oloroso, entre otros. La idea de Lorenzo es comer lo que la tierra provee como el frijol, pipián, chile y maíz, y en el terreno en el que se localiza su restaurante, tiene algunas plantas alimenticias cultivadas y otras que son silvestres como el tomatito de milpa y el chile piquín: “La idea de Nakú es tener un sistema autosustentable”.

En palabras de Lorenzo, en su restaurante han tenido que *tropicalizar*¹⁰⁴ algunos platillos, les dieron un carácter local e hicieron una cocina más regional:

Tenemos bocoles con chicharrón, con frijol, con haba, con queso añejo. Hay mole de guajolote pero casi no lo piden, entonces tenemos con carne de pollo, cerdo, conejo y cuando es temporada, de armadillo. Nakú ofrece comida regional no auténtica comida totonaca. Preparamos camarones, pescado o pollo con pulque, con vainilla. Pero hay gente que no come chile, que no come masa. ¿Qué les podemos ofrecer? Entonces metimos mariscos para cumplir con el comensal (entrevista a Lorenzo Collado, 8 de marzo de 2021).

Además de mariscos, también ofrecen camarones y cortes, los cuales pueden ir acompañados de una guarnición de enchiladas o enchiladas espolvoreadas con pipián. Lorenzo explica que estas adaptaciones se deben a que los comensales, en su mayoría turistas, no están habituados a la cocina totonaca y por lo tanto no les parecía atractiva, aunque identificó que algunos ingredientes locales sí les resultaban agradables, como el hongo de chaca, la vainilla y flores como el izote y el pichoco, entre otros.

¹⁰⁴ Aunque en ámbito empresarial y comercial es común utilizar la palabra “tropicalizar”, la Real Academia Española sugiere usar “adaptar, ajustar o dar carácter local”. La Academia Mexicana de la Lengua explica que “Es posible que *tropicalizar* haya surgido como un anglicismo, de la palabra *tropicalize* “adaptar o acostumbrar (una persona o cosa) a las condiciones tropicales”, véase *Oxford English Dictionary*, 2017, en línea y Academia Mexicana de la Lengua, en línea.

Tuvimos que tropicalizar algunas recetas de platillos totonacas porque no todo resulta atractivo para los turistas, pero hemos respetado los ingredientes como garantía de que es regional. Por ejemplo, (las cocineras) preparan un caldito, tamales o mole de flor de izote. El izote sólo se da entre marzo y mayo, se come por Semana Santa. Igual la flor de pichoco, también se consume por Semana Santa, entre marzo y abril (entrevista a Lorenzo Collado, 8 de marzo de 2021).

Además de que muchos comensales no están acostumbrados a comer picante, a otros por ejemplo no les resulta agradable el sabor de algunos quelites o de las vainas del liliaque (guaje). Pero en Papantla muchas personas acostumbran acompañar su almuerzo o comida con liliaque y chapahua (pápalo quelite), así que a Lorenzo le pareció buena idea ponerlos en las mesas del restaurante Nakú:

Por ejemplo, todo el año hay liliaque, dentro de la vaina hay semillas que se pueden comer con huevo o con enchiladas. Ponemos las vainas en las mesas para los comensales y siempre se queda, la gente no se lo come, pero nosotros en Papantla, los totonacos, sí lo comemos. Chapahua, también hay casi todo el año, se come fresca, la comemos fresca (entrevista a Lorenzo Collado, 8 de marzo de 2021).

La propuesta de Lorenzo es que, si bien no va a ofrecerle a los turistas comida tradicional totonaca, en su cocina sí utilizan insumos locales que se obtienen de las milpas y traspatios totonacas, como maíz, chile piquín, frijol, cilantro extranjero, vainilla y cacao. El maíz y el chile son protagonistas en Nakú, son las bases de la cocina. Con los chiles pueden prepararse diversidad de moles como los que se exhiben en el menú, como el “mole ranchero” que se prepara con tres tipos de chiles y se acompaña con carne de pollo, cerdo, conejo o armadillo; o el mole llamado “pascal” con pipián verde o rojo; o el “chileajo” de cerdo o pollo. Aunque también se ofrecen carnes como la “costilla Nakú” que lleva chile piquín, a lo que Lorenzo agrega que “casi toda la base de Nakú lleva chile”.

Y la base principal de la cocina totonaca es el maíz, y la masa tiene un lugar especial, con ella:

... se preparan bocoles, los *pápuku*, que son empanadas de hongo de chaca fritas (también pueden estar rellenas de flor de calabaza, champiñones o queso). Con el hongo de chaca también preparan un caldo, una sopa de hongo, tamales y pizza de hongos de chaca, de flor de calabaza, de huevo y de frijoles. Otra forma de preparar el hongo de chaca es con servirlo con chile molido, asadito en el comal (el hongo) y

con tochos, ¹⁰⁵ este guisado se llama *malhat* (entrevista a Lorenzo Collado, 8 de marzo de 2021).

El hongo de chaca es muy apreciado en todo el Totonacapan, es de temporada y es considerado un manjar tanto en la sierra como en la costa, y es común ver recetas con este hongo en las páginas de Facebook (sobre todo cuando se acerca la época de lluvias), como la que compartió Corazón de Papantla:

CUADRO 6. Receta de quesadillas con hongo de chaca.	
Ingredientes	Preparación
Hongos de chaca lavados escurridos y sin la raicita. Chile verde piquín. Masa (de maíz). Sal, Aceite.	“El hongo lavado y escurrido se muele en el molcajete y se le va agregando poco a poco el chile y la sal, una vez que esté molido, se hacen las tortillas se le agrega el hongo se cierran se echan al sartén que está previamente calentándose junto con el aceite, se fríen y listo. Pueden ser también gorditas y se hacen fritas o en el comal, al gusto de cada quién. A mí me gustan en quesadillas fritas con mucho chile verde piquín, así me las hacía mi tía mamá Gueyita” (Corazón de Papantla, 2021). ¹⁰⁶

Fuente: elaboración propia con base en datos de Corazón de Papantla.

La experiencia de Lorenzo Collado en su restaurante Nakú, permite explicar que ahora las cocinas locales están recibiendo a comensales nacionales y extranjeros, quienes desconocen las cocinas indígenas y en el caso de la cocina totonaca, consideran que todos los platillos llevan vainilla, lo cual no es cierto. Por otra parte, muchos comensales esperan comer “todo el año” un platillo o bebida que sólo se prepara con ingredientes de temporada. O bien comer un tamal, un mole o una salsa que “no pique demasiado”. Razón por la cual, en lugar de ofrecerles a los turistas comidas totonacas, prepara comidas y bebidas con ingredientes de la región totonaca.

¹⁰⁵ En el sentido estricto de la palabra, “tochón” o *maqpalha* se refiere a una “tortilla fría y dura”, de acuerdo al *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco* (García Ramos, 2007: 79). Pero también refiere una tortilla tostada en el comal.

¹⁰⁶ La receta de las quesadillas de hongo de chaca, fue publicada el 22 de abril de 2021, en la página de Facebook *Corazón de Papantla*, https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=3878757855542193&id=488829721201707.

Otra experiencia interesante de analizar es el del restaurante Xanath y cuya dueña es Irene. Este restaurante se localiza en el andador de comedores de la Zona Arqueológica de El Tajín, zona que de acuerdo con los datos estadísticos del INAH, en diciembre de 2019 fue visitada por 50, 334 turistas nacionales y 779 extranjeros.

Irene no tiene el dato exacto de cuántas personas visitan diariamente su restaurante, lo que sabe es que diariamente cientos de personas entran a desayunar y a comer antojitos regionales, así como ensaladas, sopas, pescados y mariscos y postres.

CUADRO 7. Menú del Restaurante Xanath.	
Desayunos.	Chilaquiles rojos, enchiladas suizas, huevos al gusto y omelet.
Comidas.	Caldos como el chilposo de pollo, bistec asado o encebollado, pollo frito, milanesa, chuleta, cecina, conejo al gusto, mole regional, mole ranchero y mole poblano.
Antojitos regionales.	Bocoles, molotes, tostadas, quesadillas, sopes y flautas.
Enchiladas:	Rellenas con pollo y espolvoreadas con queso (rojas, con chile piquín, con pipián, con mole y enfrijoladas).
	Sencillas (igual que las rellenas pero sólo espolvoreadas con queso).
Otras comidas.	Ensaladas, sopas, pescados y mariscos y postres.
Bebidas.	Bebidas como aguas de sabor, jugo, refrescos, cervezas, café y té.

Fuente: elaboración propia con base en datos del menú del Restaurante Xanath.

Así que al igual que Lorenzo Collado, el menú de Xanath, más que contener comidas y bebidas totonacas, lo que ofrece es comida regional, preparada con ingredientes locales y de temporada, que consigue en El Tajín y en localidades cercanas como Gildardo Muñoz, así como en su propio huerto. Irene tiene la experiencia de recibir a cientos de comensales diariamente que o no comen mucho picante o bien buscan pescados y mariscos porque consideran que la cocina de El Tajín, más que ser totonaca, es veracruzana. Lo cual no le ha causado conflicto, al contrario, disfruta cocinar y disfruta que les guste a los comensales. Lo que sí le preocupa a Irene es que los productos del campo, de la milpa se dejen de sembrar,

considera que mientras los productos del campo existan, la cocina del campo existe y esa es la cocina de la que está orgullosa.

La reflexión acerca de la comida que se ofrece a los turistas en la costa totonaca me permite retomar el concepto de patrimonio alimentario, el cual se refiere al conjunto de elementos tanto materiales como inmateriales de las culturas alimentarias que son concebidas por una sociedad o por un grupo como una herencia compartida. Esto incluye casi todo lo relacionado a lo alimentario, desde los productos agrícolas, recetas y recetarios, técnicas y utensilios, las tecnologías alimentarias, así como las formas de consumo y los símbolos entorno a la alimentación (Bak-Geller, Matta y Suremain, 2019).

Dicho esto, cabe puntualizar que las y los cocineros que se consideran a sí mismos como cocineros tradicionales, porque a través de su cocina manifiestan su cultura, tienen presente su patrimonio alimentario, el cual conciben desde la adquisición, la preparación, hasta el consumo. Razón por la cual, valoran los productos que vienen del campo, de la milpa, del traspatio y no sólo de las localidades cercanas, es decir, de la costa, sino también de las de la Sierra de Papantla.

Por ello, aquí cabe mencionar los productos de la milpa y el traspatio que todos los días venden las “tineras”, nombre que reciben las mujeres totonacas que venden en las calles o afuera de los mercados y son consideradas por el gobierno municipal como vendedoras ambulantes (Schiller, 2019). Las tineras acostumbran colocar en tinas de plástico de diferentes colores los diversos productos que ofrecen al consumidor, anteriormente usaban tinas de lámina (Velázquez Hernández, 1995).¹⁰⁷ Las “tineras” se ubican en la parte de atrás del Mercado municipal Lic. Benito Juárez García, en la calle 16 de septiembre y justo detrás de la Escuela Primaria Donato Márquez Azuara, en la calle Reforma, los vendedores proceden

¹⁰⁷ A decir de Emilia Velázquez Hernández, también hay “tineras” en Poza Rica, quienes acuden varios días a la semana al mercado “Poza Rica” a vender sus productos, ya sea afuera del mercado o en las calles. Su presencia ha causado molestia entre los comerciantes permanentes del mercado porque consideran que los consumidores prefieren comprarles a ellas y han pedido en diversas ocasiones a las autoridades municipales que las “tineras” sean desalojadas (Velázquez Hernández, 1995).

principalmente de las comunidades totonacas cercanas (Schiller, 2019), tanto de la costa como de la sierra.

En diciembre de 2022, recorrí los pasillos en donde venden las tineras, y además de las calles que menciona Katalin Schiller, las tineras también se encuentran en la calle Artes. Los puestos de frutas, verduras, hierbas de olor y otros alimentos preparados (como conserva de yuca, atole agrio de maíz morado, pepitorias, buñuelos, gorditas de nata, tintines y pemoles de maíz), están armados sobre huacales de plástico o de madera, con las tinas de plástico colocadas sobre ellos, algunos incluso, colocan un plástico o sombrillas para cubrirse del sol o de la lluvia, es decir, las señoras no son vendedoras ambulantes (diario de campo, 26 de diciembre de 2022).



Figura 37. Tineras sobre la calle Artes, Papantla, Veracruz (fotografía de la autora, 26 de diciembre de 2022).

Las tineras tienen un espacio en el que la población local sabe en dónde encontrarlas y qué productos llevan cotidianamente desde diversas localidades de Papantla, como La Guásima, Taracután, La Ceiba, Ojital Nuevo y Ojital Viejo (diario de campo, 26 de diciembre de 2022).



Figuras 38 y 39. Tinas con productos de la milpa y de los solares de localidades cercanas a Papantla, Veracruz (fotografía de la autora, 26 de diciembre de 2022).

Si bien en el mercado Benito Juárez, es posible encontrar frutas, verduras, carne y recaudería, con las “tineras” se pueden conseguir productos de temporada (como quelites, flores, hongos, que sólo se encuentran en las temporadas de lluvias), hojas de plátano, masa nixtamalizada y comida casera. También hay hombres que bajan de algunos municipios de la Sierra de Papantla (de Coyutla, por ejemplo) y venden diversos tipos de chile (chile piquín y chile de árbol) y semilla de pipián, frente a la Parroquia de Nuestra Señora de la Asunción.



Figura 40. Venta de chile piquín, de árbol y de semilla de pipián de Coyutla, en Papantla, Veracruz (fotografía de la autora, 15 de marzo de 2020).

Lo que puede advertirse, es que los ingredientes variados, locales y de temporada, en su mayoría, son incluidos en las diversas preparaciones culinarias realizadas por los cocineros totonacas ya sea en restaurantes (como el Nakú y Xanath), fondas o preparada en casa para venta a domicilio (como es el caso de Liliana García), como las flores (de izote y de pichoco), los quelites o los hongos de chaca, con los cuales se hacen empanadas, caldos e incluso, pizzas.

Retomando lo anterior, resulta interesante conocer la cantidad de nuevas recetas que incluyen ingredientes de la costa y sierra totonaca, que son reconocidos por ello, por ser del Totonacapan. Y aquí retomo las palabras del director del Centro de Artes Indígenas, Humberto García García, cuando señala que “importa no sólo la receta, sino también de dónde vienen los productos” (entrevista a Humberto García García, 3 de marzo de 2021) y a ello sumo las reflexiones de Irene, dueña del Restaurante Xanath, quien subraya que la cocina totonaca “tiene que ver con los productos del campo, mientras los productos del campo existan, existe la cocina del campo” (entrevista a Irene, 15 de diciembre de 2020), es decir, la cocina totonaca.

Si bien la comida que se presenta a los turistas, como totonaca, se prepara en gran parte con productos locales y de temporada, y que lo que se ofrece es comida regional, que bien puede encontrarse también en Tuxpan e incluso en la Huasteca (como son enchiladas, bocoles y zacahuil), en las que se incluyen alimentos endémicos como la vainilla. También es cierto que quienes cocinan en estos restaurantes, son en su mayoría, mujeres totonacas, reconocidas localmente por saber cocinar. Y también es cierto que no todas las recetas y preparaciones salen de las localidades.

Por mencionar un ejemplo, en la localidad de El Tajín (conocida por su zona arqueológica y el Festival Cumbre Tajín), se realiza la fiesta patronal dedicada al Sagrado Corazón de María. Para esa celebración se elige a un mayordomo que se encarga de organizar la festividad, quien, entre otras tareas, manda a hacer el pan que se ofrenda en los altares y busca a las mujeres mayores quienes se encargan de preparar las comidas y bebidas rituales para toda la población. En la vida cotidiana, los hombres hacen su milpa; las mujeres tienen traspatio o solar y siembran sus plantas favoritas, algunas familias recolectan quelites, hongos y flores; todavía preparan diversas bebidas y platillos cuya base es el maíz, entre los que destaca el *taspuujun* también conocido como garapacho o pan de maíz.

Hacia mediados del siglo XX, Isabel Kelly y Angel Palerm (1952, p.155), registraron en El Tajín, la preparación del *taspuujun* o cernosas, e indicaron que se molía el nixtamal y se agregaba sal y manteca; la masa se mezclaba con las manos; se cocía en el comal; el resultado era una especie de pastel ligero, algo esponjoso, sin ningún endulzante.

Sobre el garapacho o pan de maíz de El Tajín, cabe precisar que su elaboración es diferente a la de otros estados del norte de México, incluso, dentro de la misma costa totonaca. Cristina Barros y Marco Buenrostro, describen el garapacho como “unas rosquitas con consistencia de galleta hechas con masa, sal y manteca que van igualmente horneadas” (2005, párr. 3), que elaboran en Antiguo

Morelos, población de Tamaulipas.¹⁰⁸ En el *Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*, se describe al garapacho como una “tortilla de maíz martajado con manteca de cerdo y sal o azúcar” (Muñoz Zurita, 2012, párr. 1), que preparan en San Luis Potosí y Tamaulipas”; también se menciona que se le llama así a un “tipo de galletita o rosquita horneada elaborada con harina de maíz, manteca de cerdo, azúcar, huevo, leche y polvo para hornear” (Muñoz Zurita, 2012, párr. 1), que se prepara en Tamaulipas.

Krystyna Barbara Paradowska, menciona que el *taspuujun* o garapacho se comía en la localidad de Cuyuxquihui, un pueblo totonaco que se localiza a unos 22 kilómetros de El Tajín, en donde las personas lo recuerdan como “una galleta salada de maíz que muchos comían con café de maíz”¹⁰⁹ (Paradowska, 2013, p. 228). Al respecto, cabe precisar que el *taspuujun* o garapacho de El Tajín, no debe confundirse con la galleta o la rosquita que tiene una consistencia dura y que se prepara en Tamaulipas, en San Luis Potosí o en Cuyuxquihui, Veracruz.

En la localidad de Poza Larga, Papantla (ubicada a unos 19 kilómetros de El Tajín), se prepara el *tasbúujun* o “tortilla regada”. La señora Cireña Castillo García explica que se elabora con maíz nixtamalizado seco, sal o azúcar, se cuece en el comal y se acostumbra comer con café (Folleto Papantla, 2022, 1m08s). Esta tortilla se parece al *taspuujun* de El Tajín, en lo referente a los ingredientes y la forma de preparación, mas no en la consistencia, pues ésta es tostada y crujiente.

¹⁰⁸ Aquí cabe hacer una reflexión sobre la etimología de la palabra garapacho o carapacho. De acuerdo con el *Diccionario de la lengua española* (2001), la palabra refiere a un caparazón de tortuga, cangrejo y otros animales, es decir, que refleja la dureza, al igual que el garapacho o pan de maíz, esa galleta o rosquita de consistencia dura, que preparan en Tamaulipas, San Luis Potosí o Cuyuxquihui, Veracruz.

¹⁰⁹ En la costa totonaca de Veracruz se acostumbra beber el café de maíz. Al respecto, la señora Martha Soledad Gómez Atzin, comenta que para hacerlo, primero lavan el maíz, lo dejan secar, lo ponen a tostar en el comal (casi quemado) y lo dejan enfriar. Después muelen el maíz, hasta que queda martajado; luego muelen la pimienta, la canela y el clavo y se lo agregan al maíz; con esta mezcla hacen el café de maíz (Gómez Atzin, 2021).



Figura 41. *Tasbúyujun* o “tortilla regada”, de Poza Larga, Papantla (fotografía de Folleto Papantla, 2022).

Irene García Pérez, originaria de El Tajín, recuerda que su mamá hacía el *tasbúyujun*, pero “en la actualidad ya casi nadie lo prepara”. Para hacer este pan, explica, se necesita que el maíz esté nixtamalizado, “debe estar bien seco para poder hacerlo”, dice que, para extender la masa, “utilizaban como rodillo el bolote”¹¹⁰ y cocían los panes en el comal (Irene García Pérez, entrevista realizada vía *WhatsApp*, 20 de junio de 2022).

Recuerdo que mi mamá preparaba el nixtamal bien lavado, sin pellejo lo molíamos en molino de mano, sin agua. (El maíz) se dejaba secar un poco y con la mano se pulverizaba, en un comal mi mamá tomaba un puño y lo extendía en comal con una flama suave y con un bolote lo extendía hasta quedar casi cuadrado y sin quedar (sin dejar) algún espacio (Irene García Pérez, entrevista realizada vía *WhatsApp*, 26 de junio de 2022).

Humberto García García, originario de la localidad de El Tajín, cuenta que en su familia todavía se prepara este pan de maíz llamado *tasbúyujun*.

Hay un pan que es de los totonacos, se llama *tasbúyujun* o garapacho. Es de masa nixtamalizada, de maíz puesto de un día para otro, seco, reciente, fresco, se muele

¹¹⁰ En El Tajín llaman al olote de la mazorca “bolote”. De acuerdo con el *Diccionario del náhuatl en el español de México*, el olote es la “barra cilíndrica central de la mazorca de maíz, de la que se desprenden los granos. De *ólotl*, olote” (Montemayor, 2007, p. 90).

con poca sal. Tiene la forma de una tortilla gorda. Se acostumbra consumirla con café. Para hacer un buen *taspuujun* hace falta don, sazón, comal, lumbre, maíz-nixtamal-masa (Humberto García García. entrevista realizada vía Zoom, 1 de junio de 2022).

En palabras de Humberto García, el *taspuujun* no es una galleta sino algo parecido a una tortilla gorda y que tiene la consistencia de un *hot cake*, es decir, es suave y ligero. Y aunque cada vez se prepara y consume con menor frecuencia en El Tajín, en la actualidad, hay mujeres que continúan elaborando este pan de maíz blanco con panela,¹¹¹ que es exclusivamente para consumo familiar.

Si bien, el *taspuujun* es un pan que se sigue consumiendo de manera cotidiana y su consistencia es diferente al garapacho que se prepara en Tamaulipas, San Luis Potosí o en Cuyuxquihui, Veracruz. No es un pan para venta y tampoco se ofrece en los restaurantes a los turistas, es un pan de consumo exclusivamente familiar, cuya preparación se ha transmitido de generación en generación.

A manera de conclusión de este capítulo, considero preciso subrayar cuáles son aquellas prácticas que pueden catalogarse como resistencias y apropiaciones locales. La primera es la transmisión de saberes y prácticas que llevan a cabo las mujeres de conocimiento como son las madres, las abuelas, las mujeres mayores que cocinan para las fiestas de las localidades en contextos rituales como son las fiestas patronales o las mayordomías. Estos saberes y prácticas compartidas forman parte de la ritualidad en la que se desarrollan actividades como son el ciclo agrícola e incluso la recolección, y en este contexto se ofrendan alimentos a los muertos, a los santos y a los dueños del monte.

Dichas prácticas rituales se continúan realizando en la costa totonaca, aún frente a los diversos proyectos turísticos y extractivistas que se llevan a cabo en localidades como El Tajín, y el hecho de que las personas continúen transmitiendo sus conocimientos en estos contextos, puede calificarse como un acto de resistencia.

¹¹¹ En los municipios de la costa y sierra totonaca de Veracruz, la panela se usa para endulzar atoles, calabaza, camote, yuca e incluso el mole, “es un edulcorante elaborado a base de caña de azúcar, en algunas regiones de México también se le conoce como piloncillo, lo que caracteriza a la panela en la zona totonaca es su forma de cono truncado” (Méndez Martínez, 2017, p. 80).

La manifestación de la ritualidad en torno de las prácticas culinarias es relevante en una cultura en la que, en las peticiones de lluvia o el agradecimiento de las cosechas, están presentes las ofrendas alimenticias, a través de las cuales pueden mantener comunicación con otros no humanos como son los muertos, los santos y los dueños del monte.

La segunda práctica que puede ser considerada como una resistencia local se refiere a la ritualidad en torno a la cocina, en específico a los ritos que se realizan para que las mujeres puedan llegar a ser lo que se considera una buena cocinera, al respecto, se han mencionado dos casos, el primero es la limpia con el ratón, a través del cual, se busca que una mujer llegue a tener el don de poder cocinar con lo que tenga a la mano que, en el caso de la costa, aún se refiere a poder cocinar con productos de la milpa y de recolección. El otro rito se llama *el baile de la mesa*, que se hace en la Sierra de Papantla, con el fin de que las mujeres puedan preparar comidas y bebidas en contextos rituales, para ello se lleva a cabo un baile en el que las mujeres mayores le dan la bendición a las jóvenes que en un futuro se encargarán de realizar las ofrendas.

La tercera práctica que puede considerarse una apropiación local, es la creación y recreación de la cocina totonaca que realizan los cocineros locales en la costa totonaca en el siglo XXI, puesto que, a través de su labor se integran ingredientes y formas de preparación en la cotidianidad laboral. Así, es común ver en los menús de los restaurantes, de las cocinas económicas o de los mercados, platillos como tamales de cuchara, pintos o púlaclas, atole agrio, mole de guajolote o el *takgswayajun*. Dichas preparaciones pueden ser consideradas actos de resistencia puesto que no sólo se trata de la integración de diferentes ingredientes, sino también de técnicas de preparación y de recetas que han aprendido al interior de sus familias y de sus localidades.

Dichos platillos, se preparan principalmente con productos de la milpa como los frijoles de bejuco o las calabazas, y también con productos de recolección como los quelites, flores y hongos. Lo anterior no es menos relevante considerando que la recolección y el trabajo en la milpa (antes actividades primarias en la costa totonaca),

ahora se realizan frente a las actividades laborales relacionadas al turismo y proyectos patrimonialistas, a través de los cuales, se realizan los extractivismos epistémicos de los saberes y prácticas culinarias, por ellos sugiero que, el hecho de que las personas lo continúen haciendo, pueda considerarse como una resistencia,

La cuarta práctica que puede considerarse como una resistencia –y que va ligada a la anterior- es la venta de productos recolectados y sembrados en la sierra y costa totonaca que se lleva a cabo en las calles del centro de Papantla. Por ejemplo, los productos de recolección de temporada, como los son los quelites, las flores y los hongos, son muy valorados tanto por los habitantes locales como por los turistas, y es posible consumirlos puesto que hay personas que realizan la recolección y los venden. De otra forma, incluso los mestizos de Papantla, no lo consumirían porque estos alimentos se localizan en el monte.

Más allá de insertar dicha práctica dentro de la lógica comercial de la oferta-demanda, sugiero que se trata de una resistencia puesto que la ciudad de Papantla, tiene prohibida la venta ambulante en las calles céntricas, ello porque el Programa Pueblos Mágicos prohíbe actividades como el comercio ambulante (González y Amaro, 2017) y las tineras están consideradas como vendedoras ambulantes.

Finalmente, considero que puede ser una apropiación local la elaboración del *taspuujun*, el pan de maíz que se prepara para consumo cotidiano en El Tajín. Dicho pan de maíz no está a la venta ni forma parte de las cartas de los restaurantes de Papantla. Al igual que este pan, otros alimentos no se venden a los turistas ni nacionales ni extranjeros. Si bien, platillos como los púlacles, que ahora se venden en puestos de comida como Las Canastas (afuera del mercado Miguel Hidalgo) o en restaurantes (como Nakú), su preparación en las localidades sigue siendo en colectivo y se elaboran principalmente en fechas como Día de Muertos, es decir, es un platillo de carácter ritual. Otros, como el *taspuujun*, cuyo consumo es cotidiano, son ejemplos de apropiaciones locales, frente a los extractivismos epistémicos de saberes y de prácticas culinarias, en la costa totonaca.

Conclusiones

Este trabajo tuvo por objetivo analizar el fenómeno del extractivismo epistémico de los saberes y prácticas culinarias en la costa totonaca, realizada por parte de los organismos internacionales y nacionales del patrimonio, la industria del espectáculo y la gastrodiplomacia. Al inicio de este proyecto, conocí historias de diferentes pueblos de la sierra (de Puebla y Veracruz) y de la costa totonaca (de Veracruz), quienes enfrentaban (y continúan enfrentando) los proyectos extractivistas en sus territorios. Ante ello, sugerí que no sólo se enfrentaban a este tipo de despojos sino también al epistémico. Me ha resultado una suerte de acompañamiento saber que en otros lugares como el Sur-Sur, también estén reflexionando al respecto, saber que “en este andar se siembran y cosechan nuevas posibilidades de investigar, en donde al mismo tiempo que se resiste frente al denominado extractivismo económico (como forma de explotación y despojo de los bienes y recursos naturales para el mercado mundial), se hace lo propio ante el extractivismo epistémico que también se “produce a partir de ciertas vertientes de investigación académica (definida por “sacar datos” e “interpretar”) (Medina Melgarejo, 2019, p. 9).

Considerando lo anterior, ha sido inevitable pensar acerca de mi postura realizando trabajo de campo y a la distancia, sobre todo, cuando muchos de los colaboradores sólo me conocían por videollamadas. Por esta razón, comienzo por las reflexiones en torno al quehacer etnográfico y la ética en la investigación, y no puedo evitar pensarlo y sentirlo puesto que el *extractivismo* es un punto que he tratado de explicar en esta tesis. La figura del etnógrafo, desde la mirada de Eduardo Restrepo puede ser llamado de diferentes maneras, de acuerdo a la postura que tome durante su trabajo de campo. Una de ellas es llamada el etnógrafo-extractivista, otra es el etnógrafo-indiferente. Ni la primera ni la segunda figura consideran a la otra persona como un colaborador, sino un objeto del cual se puede obtener información (Restrepo, 2018, pp. 115-119).

A lo largo de este trabajo, he procurado que materiales como las entrevistas transcritas y los mismos textos redactados, lleguen a las manos de los colaboradores,

quienes, mención aparte, no sólo me han indicado si me faltaba agregar algún dato o si entendí bien lo que ellos me explicaban, sino que también me han ayudado a reflexionar acerca de mis propias interrogantes. Al respecto, recuerdo que, en una ocasión, platicando con Humberto García García, le comentaba que me parecía que los proyectos turísticos no beneficiaban a los pueblos totonacos y que, sin embargo, tanto los gobiernos estatales como locales seguían impulsando más, sin siquiera consultarlos al respecto.

Humberto me dijo que, si bien es cierto que los ingresos de muchos habitantes de las localidades cercanas a El Tajín dependen en gran medida del turismo, sin dicha actividad, también pueden vivir y que una muestra de ello había sido la pandemia. Durante casi dos años, la Zona Arqueológica de El Tajín, estuvo cerrada al público y lo que sucedió en las localidades es que las personas regresaron a sembrar sus milpas y a recolectar dentro y fuera de ella. Por otra parte, me comentaba Humberto, para muchos de los habitantes de la costa, no representa un problema aceptar un trabajo que saben hacer, es decir, si las mujeres saben preparar comidas diversas, para ellas entrar a trabajar a un restaurante entonces, no representa un conflicto.

Así iniciaba mis conversaciones con Humberto, reflexionando acerca del porqué las personas de la costa participaban en proyectos turísticos en los cuales no se les había consultado su impacto, o bien, porqué participaban en proyectos de tintes patrimonialistas, en donde para mí era evidente que sólo los incluían para presentar una parte de la cultura totonaca que es llamativa a la vista (como los danzantes) o al olfato (como la comida); y terminaba entendiendo que, las personas también necesitan un trabajo y un ingreso y que, si ellos pueden obtener ese ingreso por realizar algo que saben hacer, lo van a tomar.

De esta forma, procuré que tanto Humberto, director del Centro de las Artes Indígenas, como el resto de los colaboradores, supieran que mi interés era saber cómo y porqué habían participado o participaban en proyectos que impulsan los gobiernos estatales y locales, e instituciones patrimonialistas. Las respuestas fueron interesantes en todos los aspectos, en primer lugar porque supieron desde un

principio que mi trabajo tenía un fin académico; en segundo porque si bien muchos de los colaboradores sí participan en proyectos como el Festival Cumbre Tajín o en el colectivo de las Mujeres de Humo o en eventos gastrodiplomáticos de la Secretaría de Relaciones Exteriores (tanto a nivel nacional como internacional), otros más no tienen ningún interés en participar en ellos; algunos son dueños de sus propios negocios y se han mantenido al margen de los reflectores de dichos eventos; otros más han decidido que si el rubro restaurantero es una opción de trabajo, la van a tomar, e incluso aportan sus conocimientos en las nuevas elaboraciones culinarias.

Si, por una parte, los colaboradores conocían mis preguntas y el fin de mi trabajo, por otra, su contribución fue mayor porque fueron revisando los materiales que yo iba redactando. Como he mencionado en líneas anteriores, leyeron las entrevistas transcritas que previamente les había hecho, el documento se los enviaba vía WhatsApp o Messenger, porque para ellos resultaba una vía de comunicación rápida, incluso por las labores que realizan en la cocina de sus respectivos negocios, Liliana e Irene preferían mandar mensajes de audio, lo que para mí resultaba emotivo porque me permitía escucharlas indicándome sus observaciones y reflexiones. Y si algún punto les parecía que había quedado incompleto, me comentaban que les preguntarían a sus madres o a algún otro familiar al respecto.

Así que si bien, muchas de las respuestas de los colaboradores forman parte de este trabajo, lo cual agradezco porque fue así que pude construir esta tesis. El análisis y las reflexiones en torno a ello sí son mi responsabilidad y asumo las carencias y omisiones que pueda tener, pues al ser un tema en construcción, en el sentido de que el extractivismo epistémico de los saberes y de las prácticas culinarias, recién comienza a estudiarse, tengo presente que las líneas escritas en este trabajo, apenas son esbozos de lo que seguramente se continuará reflexionando y reconfigurando en próximas investigaciones.

Es por ello que reparo en un primer momento en la metodología y en la ética en la investigación. Sobre este último punto, quiero agregar que una cuestión

delicada fue que la mayoría de las entrevistas que realicé durante la pandemia, fueron a distancia, vía llamada o videollamada. Sin embargo, cada vez que me presentaba con los colaboradores les platicaba el tema de mi trabajo y también les preguntaba si podía grabar la llamada o videollamada. En algunas ocasiones no fue posible porque la llamada era para saludarnos y terminaba convirtiéndose en una plática relacionada al tema, así que al igual que durante el trabajo de campo, las notas iban directo a mi diario de campo.

Lo referente al planteamiento metodológico y conceptual, que se encuentra explicado en los capítulos uno y dos de esta tesis, parte de un estado del arte, que justamente me permitió conocer qué se ha dicho acerca de la temática que yo esbozo, la mirada y la postura teórico o conceptual desde la que se aborda y fue ello lo que me ayudó a ir guiando este trabajo. A lo largo de los años, se fue complementando el trabajo de campo, las entrevistas, la lectura de mi trabajo con la lectura de quien ha escrito sus reflexiones teóricas y metodológicas. La primera vez que leí *extractivismo* como una forma de despojo también cultural y epistémica, me sonó tan fuerte que creí que estaba exagerando al usar dicho concepto. Pero ello fue sólo el inicio que dio pie a construir los capítulos tres y cuatro en donde explico la construcción patrimonial de la cocina totonaca y las prácticas de despojo, y las estrategias de defensa frente a dicho extractivismo, respectivamente.

Fue debido a la pandemia, que pude revisar ampliamente los discursos públicos de restauranteros, gestores culturales e instituciones patrimonialistas y estatales porque estos se encuentran en las redes virtuales, en blogs oficiales, en las páginas de las secretarías de Turismo, Cultura y Relaciones Exteriores, quizás, sin la emergencia sanitaria, no hubiera reparado tanto en ello, sino en lo observado y escuchado durante el registro etnográfico. Apoyarme en estas fuentes tiene sus ventajas como lo he indicado, pero también sus limitaciones. Una de ellas, quizás la más relevante es que cuando una no realiza las entrevistas no tiene la oportunidad de hacer más preguntas, ni solicitar aclarar algún punto que no ha entendido. Lo cierto es que este tipo de discursos son públicos y es posible advertir la postura institucional.

Para abordar el capítulo dos, partí de los planteamientos sobre los extractivismos epistémicos que previamente han explicado Silvia Rivera Cusicanqui (2014), Leanne Betasamosake Simpson (2017) y Ramón Grosfoguel (2016), quienes se refieren al despojo de saberes y prácticas que son retomadas por quienes detentan el poder político y económico y luego son devueltas (o regurgitadas como indica Rivera Cusicanqui) con una reinterpretación que le quita el carácter político a dichos saberes y prácticas, es decir, descontextualizadas. A ello agregaría que no sólo se les despoja del carácter político, sino también cultural.

Al respecto, cabe señalar el caso de la Secretaría de Relaciones Exteriores y la Secretaría de Turismo, quienes al promover su propia versión de “cocina” y “cocineras”, a través de acciones y fomentos como el *Distintivo Ven a Comer. Guía de participación 2018* (SECTUR, 2018), éstas no sólo fueron excluyentes sino también extractivistas, en el sentido de retomar solamente algunos elementos culturales que ellos indicaron como relevantes, en específico, al señalar que los “cocineros tradicionales” que quisieran participar en dicha acción, deberían tener “herencia indígena” y “cosmovisión ancestral”.

Con este proyecto promovido por el propio estado nacional, subrayo que los saberes y prácticas en torno a la cocina, se han valorado de diferentes formas, en diferentes etapas de la historia de México, sobre todo los de los pueblos de tradición mesoamericana, tal es el caso de los totonacos. Los primeros datos etnográficos de la cocina totonaca datan de mediados del siglo XX y se encuentran en el trabajo de Isabel Kelly y Angel Palerm (1952), quienes refieren la comida cotidiana y ritual de los totonacos de El Tajín. Es hasta 1992 que se publica el primer recetario totonaca en donde se encuentran recetas totonacas antiguas y actuales de Papantla (Bernabé de García Pando, 1992), el segundo se publicó en el 2000 e incluyó las recetas de la costa totonaca (Aguilera Madero, 2000). Y no fue sino hasta el 2018, que se publicó el primer recetario con el apoyo de instituciones patrimoniales.

Esta publicación que lleva el sello del discurso patrimonial, indica la nueva forma en la que se reconoce la cocina, es decir, atiende los conceptos de valorar y salvaguardar los saberes culinarios ante la amenaza de que estos desaparezcan,

razón por la cual, los diversos actores tanto del sector privado como del Estado mexicano, entre ellos la UNESCO, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, el Centro de las Artes Indígenas y la Secretaría de Cultura, han impulsado y promovido proyectos como la publicación del libro *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual totonaca* (Bazbaz et. al., 2018).

Si bien este recetario es sólo uno de los diversos proyectos patrimonialistas, no se trata de un proyecto extractivista epistémico, porque quienes participaron en la construcción de este libro, fueron consultados. Quienes sí han llevado a cabo el extractivismo epistémico son los empresarios dedicados al sector de espectáculos y el estado, a través de secretarías como la de Relaciones Exteriores. Sobre el primer caso, refiero que en 1999 se llevó a cabo la primera edición del Festival Cumbre Tajín, creado y organizado por el empresario de espectáculos Salomón Bazbaz quien se ha apoyado en un modelo de gestión del patrimonio cultural (Bazbaz, 2014), para llevar a cabo no sólo el festival, sino también el Centro de las Artes Indígenas (que es patrimonio de la Humanidad desde el 2012 por la UNESCO).

Dichos proyectos no sólo han retomado elementos de la cultura totonaca, sino también ideas de lo que ellos consideran deben ser los puntos centrales a retomar, resguardar, valorar y reproducir, lo cual es parte de su patrimonio cultural inmaterial. Aquí cabe retomar los planteamientos de Silvia Rivera Cusicanqui y Leanne Betasamosake Simpson, quienes refieren que justamente el extractivismo epistémico de saberes y prácticas (en este caso culinarios) es aquel que realizan quienes tienen el poder político y económico y luego, son devueltos reinterpretados y sin el carácter político que pudiera tener, es decir, son presentados de manera descontextualizada. A ello agregaría que también se les despoja del carácter cultural y organizativo, pues al interior de las localidades totonacas, para realizar una fiesta patronal, por ejemplo, se lleva a cabo una organización que permite la realización de la misma (arreglar los altares, invitar a los danzantes, a los músicos, a los cueteros, a los cereros, a las señoras que preparan y reparten la comida, por mencionar algunas). Este carácter no es menor, es justamente la organización y la

participación colectiva, lo que le da hoy día a muchas poblaciones, la autonomía para llevar a cabo sus fiestas y celebraciones.

Si bien en la actualidad, algunos pueblos indígenas (por ejemplo, los zapotecos de los Altos, en Oaxaca) se rigen por usos y costumbres, que les permite tener autonomía política, otros pueblos, como los totonacos, tienen aún una autonomía sobre sus festividades religiosas y su ritualidad, lo cual subrayo, no es menor porque a través de ello, es que pueden organizarme colectivamente y compartir sus saberes.

Por otra parte, quienes también han impulsado proyectos patrimonialistas a través de los cuales se ha permitido el extractivismo epistémico, son las secretarías como la de Relaciones Exteriores, que ha incluido en tareas gastrodiplomáticas, la participación de cocineras tradicionales, entre ellos el colectivo de las Mujeres de Humo. Para llevarlas a cabo, la secretaría ha retomado elementos de la cultura totonaca para conformar lo que ha presentado como “cocina espiritual totonaca”, haciendo alusión al título del recetario en el que participó dicho colectivo, *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual totonaca* (Bazbaz et. al., 2018). Esta reinterpretación de las cocinas totonacas es una versión descontextualizada a la cual se le ha despojado de su carácter simbólico y ritual, y la Secretaría de Relaciones Exteriores la ha presentado a cuerpos diplomáticos en otros países, destacando únicamente los recursos gastronómicos locales del Totonacapan veracruzano.

En México, no sólo las instituciones patrimoniales del Estado o el rubro empresarial del espectáculo ha realizado acciones extractivistas, también lo han hecho otros sectores como el gastronómico. En el 2016, en el marco del *Año Internacional de las Legumbres*, el chef Ricardo Muñoz Zurita compartió la receta del platillo *takgswayajun* a la Organización de las Naciones Unidas y la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO). En dicha publicación que fue difundida a través de *Twitter*, se reconoce a Muñoz Zurita como el autor de la receta, no a las mujeres totonacas. Con dicha acción, las mujeres totonacas, quedaron invisibilizadas. Las personas que conocieron dicha publicación no sólo no se

enteraron que la receta tiene un origen: la cultura totonaca. No se enteraron que el platillo es parte de las comidas cotidianas; que se prepara con ingredientes locales de las milpas totonacas; que quienes compartieron la receta con el chef, fueron las mujeres de la costa totonaca. Este dato tampoco es menor y a casi siete años de dicha publicación, ni el chef Muñoz Zurita ni la FAO México han corregido el dato.

Para finalizar las reflexiones acerca del capítulo tres, quiero mencionar que una de las historias más conocidas sobre la cocina del Totonacapan de la costa, es la de Martha Soledad Gómez Atzin una mujer mestiza, que se reconoce a sí misma como cocinera tradicional. Martha, además de liderar el colectivo de cocineras Mujeres de Humo (desde el 2000) y llevar a cabo talleres en el Centro de las Artes Indígenas y participar en el Festival Cumbre Tajín, también ha sido nombrada Embajadora Culinaria por parte de la Secretaría de Relaciones Exteriores (2016-2018), para promover y difundir los recursos gastronómicos locales y regionales de México, junto con otros chefs y cocineras tradicionales de Oaxaca y Michoacán (Diario Oficial de la Federación, 2015). Es por ello que ha llevado la cocina de humo a los eventos gastrodiplomáticos organizados por dicha secretaría, dentro y fuera de México.

Martha ha trabajado al lado de otras mujeres que tienen interés en dar a conocer las cocinas de la sierra y costa totonaca, así como también con instituciones conocidas por sus prácticas extractivistas epistémicas, como las secretarías estatales de turismo, cultura y relaciones exteriores que presentan a las mujeres totonacas como parte de un escenario gastrodiplomático, descontextualizado de lo que representa la cocina en la cultura totonaca y en las diferentes culturas de tradición mesoamericana. Sin embargo, para ella, esta es una forma de dar a conocer la cultura totonaca, en específico, la cocina.

La información que presento en el último capítulo es justamente la relacionada a las historias de cocineras y restauranteros de El Tajín, El Cedro y el centro de Papantla. Las cuales, a veces quedan al margen de las figuras como la de Martha Soledad Gómez Atzin. Lo que pude registrar a la par de los discursos públicos e institucionales, es el testimonio de las cocineras y restauranteros de la

costa, al respecto, puedo enfatizar que son justamente las experiencias de estas personas, las que me ayudaron a comprender que si bien, por un lado, hay agentes que llevan a cabo el extractivismo epistémico de los saberes y prácticas culinarias en la costa totonaca; por otro, hay personas llevando a cabo las apropiaciones locales. Con base en las observaciones, entrevistas y pláticas llevadas a cabo en diferentes momentos de la investigación, con los colaboradores de la costa totonaca, ha sido posible construir algunas historias que abordan estas resistencias locales. Fue en este punto que recuperé la propuesta de Samuel Holley-Kline, sobre la vida y obra del guardián Modesto González (c. 1890-1971), uno de los primeros empleados federales que trabajó en la zona arqueológica de El Tajín (Holley-Kline, 2019, p. 13). En dicho trabajo, Holley-Kline elabora una narrativa de la vida de González, así como de sus creencias acerca de dicha zona arqueológica. El guardián Modesto fue un elemento relevante en la historia de la zona, sin embargo, poco se habla de él en la historia de la arqueología totonaca y menos en la historia de la arqueología nacional.

Fue justamente a través de conocer la vida y obra del guardián González, que reparé en que la vida de las cocineras y restauranteras de la costa, son relevantes para entender los impactos sociales que los diversos proyectos turísticos, culturales y extractivistas tienen en sus vidas. Entonces más allá de documentar las cuestiones negativas que dichos proyectos han llevado a la vida de los habitantes de la costa totonaca, ha sido necesario reparar en las apropiaciones locales por parte de ellos. ¿Qué resulta importante guardar en el seno familiar?, ¿qué sabores consideran que no son atractivos a los paladares de las personas que no son parte de la cultura totonaca?, ¿qué rituales en torno a la comida no les interesa compartir con los turistas? Muchas de las respuestas a estas preguntas son parte de los testimonios compartidos en este trabajo. Lo cual me parece relevante y ojalá las historias que han compartido los cocineros y restauranteros de la costa totonaca, contribuyan a construir la otra cara de los impactos de los proyectos patrimoniales y a través de los cuales, sugiero, se lleva a cabo el extractivismo epistémico de los saberes y las prácticas culinarias.

Frente a los casos extractivistas, se encuentran las cocinas de las mujeres de la sierra y costa totonaca, en las cuales se preparan comidas cotidianas y rituales y están conformadas no sólo por los productos de la milpa y los productos de recolección, sino también por aquellos productos que pueden comprar en las tiendas de abarrotes, por lo que pescan y por lo que cazan. Pero están marcadas por los ciclos agrícolas y los ciclos festivos anuales, contextos en los que preparan comidas y bebidas para los muertos, los santos, los dueños del monte y para sus familias.

Con base en ello, sugiero que quienes trabajan e interactúan en estas cocinas se enfrentan a los actores extractivistas, puesto que instituciones patrimoniales del Estado y privadas, así como el sector turístico y gastronómico, han retomado elementos culturales del pueblo totonaco y lo han colocado en espacios en donde se exalta una parte que les ha resultado atractiva, despojándolo del carácter cultural que tiene para este grupo. Tal es el caso de platillos específicos, como el que ha presentado el chef Ricardo Muñoz Zurita ante la FAO México, o bien, el concepto de “cocineros tradicionales” que han retomado la Secretaría de Relaciones y Exteriores y la Secretaría de Turismo y presentado a su vez, ante el mundo diplomático.

Si bien la costa totonaca está más urbanizada que la sierra -y en ella se han implementado proyectos como los turísticos-, la cocina todavía tiene un carácter ritual y colectivo que posibilita la reciprocidad entre los humanos y los no humanos, tal es el caso de las mayordomías que aún se celebran en el Tajín y en El Cedro, localidades totonacas de Papantla. En estos contextos rituales y festivos, las mujeres preparan comidas y bebidas para pedir lluvias y agradecer las cosechas, pero también para tener buenas ventas porque los habitantes de estas localidades dedican gran parte de su día a la creación y venta de artesanías y de comida para los turistas.

La ritualidad en torno a la cocina está manifiesta también en la bendición que se les da a algunas mujeres consideradas con estrella o con don para la cocina; este ritual se le conoce en el municipio de Filomeno Mata como el *Baile de la mesa*,

y se realiza para que las mujeres puedan llegar a ser *mujeres de conocimiento* y puedan preparar las comidas que se ofrendan en las peticiones de lluvia, en los agradecimientos de las cosechas y en las mayordomías o fiestas patronales.

A este ritual se le conoce también como el *Baile de las Abuelas*, pero no es un ritual para bendecir a una futura “cocinera tradicional” como se sugirió en la ceremonia realizada en el Festival Cumbre Tajín en el 2011 (Gobierno del Estado de Veracruz, 2011). Esta representación, aunque realizada por mujeres de Filomeno Mata en el contexto del Festival Cumbre Tajín, sería considerado un extractivismo epistémico de las prácticas y saberes culinarias puesto que se retomó de los contextos rituales de los totonacos de la sierra y se le despojó completamente de su carácter ritual al ser presentado por los organizadores del festival y de la Secretaría de Turismo del estado de Veracruz, como un ritual para bendecir a las cocineras del colectivo de las Mujeres de Humo.

Tanto la transmisión de conocimientos, como los rituales en torno a la cocina, al realizarse en una región más urbanizada y con turistas caminando todos los días cerca de sus comunidades, pueden considerarse actos de resistencia que han devenido en apropiación local, puesto que pueden ser consideradas en vías de desaparición. Las mujeres que realizan dichos actos, no siempre son conscientes de que sea una resistencia, pero el hecho de que la realicen frente a los proyectos extractivistas, puede considerarse también una apropiación local.

Otra práctica que puede considerarse una apropiación, lo es el hecho de considerar que los totonacos de la costa viven también en el siglo XXI y en este siglo, los jóvenes totonacos que han nacido en localidades dedicadas al turismo, también tienen interés en estudiar gastronomía o turismo y se han profesionalizado, pero también tienen presente su cultura. Estos jóvenes al trabajar en restaurantes, en cocinas económicas, en los mercados o en su propio negocio, recrean las recetas de su cultura, la reinterpretan o bien, crean nuevas recetas. En sus preparaciones integran ingredientes y formas de preparación totonacas. De esta forma es común ver en los menús, platillos y bebidas preparados con ingredientes

locales, como lo es la pizza de hongo de chaca, pescado a la vainilla o tamal de frijol con chocolate, vainilla y piloncillo.

Ingredientes como el hongo de chaca, la flor de izote o los quelites, son considerados ingredientes de temporada estos, por ejemplo, sólo se consiguen en la época de lluvias y es posible adquirirlos y consumirlos, porque aún existen campesinos y recolectores que desde sus localidades (como La Guásima, Taracuán, La Ceiba, Ojital Nuevo y Viejo) las llevan a vender al centro de Papantla. Ante la implementación de diversos proyectos económicos en la región, la agricultura ya no es una actividad primaria, sin embargo, la continúan realizando, al igual que la recolección. Así que el hecho de que siembren, recolecten y vendan estos productos, transmitan estos saberes y prácticas de padres a hijos y de madres a hijas, y lleven a cabo la ritualidad en torno a la cocina, pueden señalarse como actos de apropiación local, en una región en la que le han apostado al turismo y a la patrimonialización de elementos de la cultura totonaca, proyectos en los que se han apoyado instituciones patrimoniales del Estado y del sector privado, para llevar a cabo el extractivismo de saberes y prácticas culinarias en la costa totonaca.

En palabras de los cocineros totonacos, sin los ingredientes de la milpa y de la recolección, la cocina totonaca no existe, es así que si se restringe la actividad de quienes ofertan estos productos al centro de Papantla, no puede crearse y recrearse una cocina que no deja de dinamizarse gracias a la intervención de estos cocineros locales, dueños de los saberes y prácticas culinarias que son parte de la cosmovisión totonaca.

Al respecto, quiero destacar el último caso que expongo en el capítulo cuatro, acerca de la elaboración del *taspuujun*, el pan de maíz que se prepara para consumo cotidiano en El Tajín. Dicho pan de maíz no está a la venta ni forma parte de las cartas de los restaurantes de Papantla. Al igual que este pan, otros alimentos no se venden a los turistas ni nacionales ni extranjeros. Si bien, platillos como los púlacles, aunque son parte de la comida ritual totonaca, ahora se venden en puestos de comida como Las Canastas (afuera del mercado Miguel Hidalgo) o en restaurantes (como Nakú), su preparación en las localidades sigue siendo en

colectivo y se elaboran principalmente en fechas como Día de Muertos. Es así, como algunos platillos, entre ellos el *taspuujun*, son ejemplos de apropiaciones locales, frente a los extractivismos epistémicos de saberes y de prácticas culinarias, en la costa totonaca.

Al final de este camino por las cocinas de la costa totonaca, quedaron pendientes otros por recorrer, los cuales, pueden caminarsse en el futuro. Por ejemplo, no tuve oportunidad de indagar en las preparaciones que las tineras llevan a cabo con los alimentos cosechados y recolectados que venden en las afueras del mercado Benito Juárez; cómo las preparan, en qué contextos, si sólo se consume en sus localidades.

Tampoco pude realizar registro etnográfico en las localidades de donde son originarias las cocineras del restaurante Nakú, porque la pandemia por la COVID-19, orientó mi metodología a otros caminos. Por esta razón, no pude registrar directamente en campo los platillos y bebidas, que las cocineras totonacas solamente preparan y consumen en sus familias y en las fiestas de sus localidades.

Otra ruta pendiente de recorrer es acerca de la labor que realizan los vendedores de alimentos cosechados y recolectados en los alrededores del mercado Benito Juárez. Las preguntas por responder son muchas: ¿de qué otras localidades (además de las registradas) provienen los ingredientes que llegan a Papantla); ¿cuál es la diversidad de hongos y quelites que recolectan?; ¿qué alimentos sólo se consumen en sus localidades y no se ponen a la venta?, ¿podemos hablar de patrimonio alimentario propio de la cocina de la costa?

El camino recorrido hasta este punto ha sido fructífero, las apropiaciones locales ante los extractivismos epistémicos de los saberes y las prácticas culinarias, existen y son realizadas y fomentadas todos los días en la costa totonaca de Veracruz. Las personas que están al margen de los proyectos patrimoniales a través de los cuales se posibilitan dichos despojos, son quienes están construyendo las otras historias acerca de la cocina totonaca. Porque la cocina totonaca se hace todos los días, incluyendo los días de fiesta y las mujeres que cocinan púlacles, pintos, mole con arroz, atole agrio, *taspuujun*, lo hacen para alimentar a sus hijos, a sus familias, pero también a los muertos y a los santos. Porque en colectivo se

disfruta la comida y la bebida y no todos los alimentos se venden, algunos todavía son para consumo exclusivo de las familias y para momentos rituales específicos, como Día de Muertos o la fiesta patronal.

Que existan estas dinámicas, no niega que existan los proyectos turísticos en los que se han tenido que insertar los pobladores totonacos de la costa, ni que muchas mujeres y hombres dependen de dicho sector para obtener ingresos. Sin embargo, cuando comencé a recorrer este camino y supe de los grandes proyectos turísticos y patrimoniales impulsados en la costa totonaca, mi interés era denunciar justamente las afectaciones y omisiones de dichas propuestas nacionales y privadas; para las personas de la costa totonaca, su cultura y lo que la constituye es más de lo que puede presentarse en un festival o en un evento gastrodiplomático, tienen presentes todos estos proyectos y todos los días transcurren de un contexto familiar y local a otro público. También tiene presente que la cocina totonaca no se puede concebir sin la milpa y como dice Irene, cocinera de El Tajín, mientras los productos del campo existan, existirá la cocina del campo, la cocina totonaca.

Referencias

Bibliografía

- Aguilar Rodríguez, Sandra (2019), "Raza y alimentación en el México del siglo XX". *Interdisciplina*, vol. 7, núm. 19 (septiembre-diciembre), pp. 119-138.
- (2008), "Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940-1960)". *Revista de Estudios Sociales*, núm. 29 (abril), pp. 28-41.
- Aguilera, Isabel M. (2017). "Patrimonialización como proceso de regularización". En Montecino Aguirre, Sonia (ed.), *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile* (pp. 50-58). Chile: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- (2015). "Apropiación y nacionalización alimentaria en Chile. El caso mapuche". *Estudios del hombre*. vol. 33, pp. 243-259.
- (2012). *El ingrediente Mapuche. De la cocina al Estado-nación* (tesis doctorado). Universitat de Barcelona, Departament d'Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i d'Àfrica.
- Aguilera Madero, Rocío (2000). *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), Colección Cocina Indígena y Popular, núm. 44.
- Aguirre Mendoza, Imelda y Julio César Borja Cruz (2019). "De muñecas otomíes y bordados *teenek*. Dos estudios de caso sobre el extractivismo epistémico en comunidades indígenas". *Dimensión Antropológica*, año 26, vol. 77 (septiembre-diciembre), pp. 72-92.
- Álvarez, Marcelo y Gloria Sammartino (2009). "Empanadas, tamales y carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca, Argentina". *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 18, núm. 2, pp. 161-175.
- Amodio, Emanuele (2009). "Del rito a la fiesta turística. Transformación y uso de los rituales indígenas en manifestaciones turísticas y políticas". En Norden, Isadora de (dir.), *Fiestas y rituales, X Encuentro para la Promoción y Difusión*

- del Patrimonio Inmaterial de Países Iberoamericanos* (pp. 67-83). Lima, Perú: UNESCO / Instituto Nacional de Cultura del Perú-CRESPIAL.
- Anderson, Benedict (1993). *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Arocha, Jaime (2007). "Encocaos con papa, ¿otro etnoboomb usurpador?". *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 43 (enero-diciembre), pp. 91-117.
- Bak-Geller Corona, Sarah (2019). "Recetas de cocina, cuerpo y autonomía indígena. El caso coca de Mezcala, Jalisco (México)". En Bak-Geller Corona, Sarah, Matta, Raúl y Suremain, Charles-Édouard de (eds.), *Patrimonios alimentarios: Entre consensos y tensiones* (pp. 31-56). México: Colegio de San Luis, Institut de Recherche pour le Développement.
- Bak-Geller Corona, Sarah y Rocío Moreno (2017). *Recetario coca de Mezcala, Jalisco*. México: Secretaría de Cultura.
- Bak-Geller Corona, Sarah (2018a). "Los primeros libros de cocina: una revolución en la transmisión del conocimiento culinario en México (Parte I)". *Cuadernos de Nutrición*, vol. 41, núm. 3 (mayo, junio), pp. 85-90.
- Bak-Geller Corona, Sarah (2018b). "Los primeros libros de cocina: una revolución en la transmisión del conocimiento culinario en México (Parte II)". *Cuadernos de Nutrición*, vol. 41, núm. 5 (septiembre-octubre), pp. 193-196.
- Bak-Geller Corona, Sarah, Raúl Matta y Charles-Édouard de Suremain (2019), "Introducción. Los contornos ambivalentes del patrimonio alimentario". En Bak-Geller Corona, Sarah, Matta, Raúl y Suremain, Charles-Édouard de (eds.), *Patrimonios alimentarios: Entre consensos y tensiones* (pp. 17-29). México: Colegio de San Luis, Institut de Recherche pour le Développement.
- Bastarrachea Manzano, Juan Ramón, Ermilo Yah Pech. y Fidencio Briceño Chel (2006). *Diccionario básico español maya-maya español*. Yucatán, México: Maldonado Editores.
- Bazbaz Lapidus, Salomón *et al.* (2018). *Mujeres de humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca*. México: Secretaría de Cultura/Dirección General de Publicaciones/Trabajando por Tajín, A.C./Centro de las Artes Indígenas.

- Bernabé de García Pando, Josefina, *Auténtica cocina totonaca*. Cuernavaca, Grupo Ta Pax Quil Tajin, A.C., 1992.
- Beaudry, Jonas-Sébastien (2009). “La violencia policial hacia los mapuches en Chile”. *Revista IIDH*, pp. 363-381.
- Bulnes, Francisco (1899). *El porvenir de las naciones hispano-americanas ante las conquistas recientes de Europa y los Estados Unidos*. México: Imprenta de Mariano Nava.
- Caballero, Jorge. (21 de abril de 2014). “Las mujeres de Humo del Totonacapan”. *La Jornada*, p. 20.
- Cahuich-Campos, Diana *et al.* (2014), “El huerto familiar, la milpa y el monte maya en las prácticas rituales y ceremoniales de las familias de X-Mejía, Holpechén, Campeche”. *Relaciones*, vol. 35, núm. 140 (septiembre-noviembre), pp. 157-184.
- Calderón Farfán, Juan Camilo (2020). *Construcción colectiva de vías para consolidar autonomía alimentaria en el resguardo indígena Nasa Huila-Iquirá* (tesis de doctorado). Universidad Surcolombiana, Facultad de Salud.
- Campos Quezada, Ariadna Raquel (2018). *Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del Estado de Michoacán* (tesis de maestría). Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de Turismo y Gastronomía, Centro de Investigación y Estudios Turísticos.
- Cardoso, Fernando Henrique y Enzo Faletto (1972). *Dependencia y desarrollo en América Latina*. México: Siglo XXI.
- Carrasco Henríquez, Noelia (2007). “Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos”. *Estudios sociales*, vol. 15, núm. 30 (julio diciembre), pp. 80-101.
- Castillo Caripan, Millaray y Camila Ramírez Rebolledo (2017). *Violencia estatal contra la mujer mapuche* (memoria de licenciatura). Universidad de Chile, Facultad de Derecho, Departamento de Ciencias Penales.
- Castillo Gómez, Amaranta Arcadia y Ana Bella Pérez Castro (2019). *Los mercados en la Huasteca: conexiones comerciales e intercambios culturales. Procesos*

- hegemónicos y subalternidad* México: Colofón; Universidad Autónoma de Tamaulipas.
- Castro, Carlo Antonio (1986). *Enero y Febrero: ¡Ahijadero! (El banquete de los Compadres en la Sierra Norte de Puebla)*. México: Universidad Veracruzana.
- Chenaut, Victoria (2010). *Los totonacas de Veracruz. Población, cultura y sociedad*. México: Gobierno del Estado de Veracruz.
- (1996). *Procesos rurales e historia regional. Sierra y costa totonacas de Veracruz*. México: CIESAS-Ediciones Casa Chata.
- (1995). *Aquellos que vuelan. Los Totonacos en el siglo XIX*. México: CIESAS-INI.
- Comas, Juan (1985). *Manuel Gamio. Antología*. México: UNAM.
- Cornejo, Hernán (2010), “La cocina aymara: técnicas ancestrales”. En Pazos Barrera, Julián (ed), *Cocinas regionales andinas* (pp. 57- 71). Quito: Corporación Editora Nacional.
- Corcuera de Mancera, Sonia (1990). *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Croda León, Rubén y Acosta, Francisco (comps.) (2005). *Entre los hombres y las deidades. Las danzas del Totonacapan*. México: CONACULTA / Dirección General de Culturas Populares e Indígenas.
- De Veintimilla Donoso, Ana María (2020). *Mikuna. Mujeres kichwas, soberanía alimentaria y políticas sociales*. Ecuador: Plataforma por el Derecho a la Salud, Fundación Donum.
- Díaz y De Ovando, Clementina (2011). *Escenarios gastronómicos. Banquetes y convites. 1810-1910, t. 1*. México: UNAM.
- Ellison, Nicolas (2017), “De la dialéctica patrimonial. Comentario sobre ‘Cuando la alimentación se hace patrimonio’ de Charles Édouard”. *Trace*, núm. 72 (julio), pp. 182-190.
- España Caballero, Arturo (1988). “La alimentación y la nutrición”. En García Mora, Carlos (coord.), *La antropología en México. Panorama histórico*, Tomo III (pp. 81-94). México: INAH.

- Espinoza Rivera, Gabriel y Daniela Núñez Rosas (comps.) (2015), *Caldero de hervores y sueños. Recetario de mujeres mapuche de la Pintana*. Chile: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Flores Chuzeville, Andrea (2015). *La construcción del discurso de la preservación patrimonial cultural Totonaca en la gestión del Festival Cumbre Tajín* (tesis de maestría). Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, Universidad Jesuita de Guadalajara.
- Frigolé, Joan (2010). "Patrimonialization and the Mercantilization of the Authentic. Two Fundamental Strategies in a Tertiary Economy". En Toigé, Xavier y Frigolé, Joan (eds.). *Constructing Cultural and Natural Heritage. Parks, Museums and Rural Heritage*. Girona: Institut Català del Patrimoni Cultural.
- Gándara, José y Regina Schlüter (coords.) (2003). *Gastronomía y turismo. Una introducción*. Buenos Aires: CIET.
- García Delgado, Marcela (2017). "Victoria, la maestra cocinera de Tierra Caliente". *Babel, Revista de la Universidad de Morelia*, núm. 11 (mayo), pp. 36-39.
- García Esquivel, Paola Nube Blanca, Lorena Baizabal Villalobos, Lesly González Montaña et. al. (coords.) (2016). *Recetario regional Volumen 2 Comiendo bien a lo Veracruz sano*. México: Secretaría de Educación del Estado de Veracruz, Programa Educativo Nestlé Nutrir Niños Saludables.
- García Esquivel, Paola Nube Blanca y Sara Ruth Devla Ochoa (coords.) (2013). *Recetario regional Comiendo bien a lo Veracruz sano*. México: Secretaría de Educación del Estado de Veracruz, Programa Educativo NUTRIR de Nestlé México.
- García Payón, José (1989). "Evolución histórica del Totonacapan". En Ochoa, Lorenzo (coord.), *Huastecos y totonacos. Una antología histórico-cultural* (pp. 229-239). México: CONACULTA.
- García Ramos, Crescencio (2007). *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco*, México: Academia Veracruzana de las Lenguas Indígenas, Secretaría de Educación de Veracruz.
- González César, Luisa Angelina y José Carlos Amaro Rocha (2017), "Tlatlauquitepec, Puebla. Los sabores del tlacoyo". En López Levi, Liliana,

- Valverde Valverde, Carmen y Figueroa Díaz, María Elena (coords.), *Pueblos mágicos. Una visión interdisciplinaria*. Vol. III (pp. 363-373). México: UAM / UNAM/ Facultad de Arquitectura.
- Good Eshelman, Catharine (2004). "Ofrendar, alimentar y nutrir: los usos de la comida en la vida ritual nahua". En Broda, Johanna y Good Eshelman, Catharine (coords.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas* (pp. 307-320). México: INAH/UNAM.
- (2001). "El ritual y la reproducción de la cultura: ceremonias agrícolas, los muertos y la expresión estética entre los nahuas de Guerrero". En Broda, Johanna y Báez-Jorge, Félix (coords.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México* (pp.239-297). México: Fondo de Cultura Económica/CONACULTA.
- Govea Martínez, Roxana (coord.) (2015). *Intervención de dos recetarios mexicanos del siglo XIX de la Fundación Herdez: El cocinero y la cocinera mexicanos y El cocinero mexicano*. México: Apoyo al Desarrollo de Archivos y Bibliotecas de México, A.C.
- Govers, Cora (2013). *La práctica de la comunidad. Representación, ritual y reciprocidad en la Sierra Totonaca de México*. México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos (CEMCA)/INAH.
- Graulich, Michel y Guilhem Olivier (2004). "¿Deidades insaciables? La comida de los dioses en el México antiguo". *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 35, pp. 121-155.
- Grosfoguel, Ramón (2016). "Del 'extractivismo económico' al 'extractivismo epistémico' y al 'extractivismo ontológico': una forma destructiva de conocer, ser y estar en el mundo". *Tabula Rasa*, núm. 24 (enero-junio), pp. 123-143.
- Guber, Rosana (2015). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. México. Siglo XXI Editores.
- Gudynas, Eduardo (2013). "Extracciones, extractivismos y extrahecciones: un marco conceptual sobre la apropiación de los recursos naturales". *Observatorio del Desarrollo*, núm. 18, pp. 1-18.

- Hernández Bernal, María Cristina (2016). "Los alimentos en la vida ritual de los nahuas de San Juan Tetelcingo, Guerrero. Un elemento a considerar dentro del patrimonio biocultural". *Dimensión Antropológica*, año 23, vol. 66, (enero-abril), pp. 64-86.
- Ichon, Alain (1973). *La religión de los totonacas de la sierra*. México: Instituto Nacional Indigenista.
- Jiménez Ramos, Davis (2019a). *Geo-grafías comunitarias. Mapeo Comunitario y Cartografías Sociales: procesos creativos, pedagógicos, de intervención y acompañamiento comunitario para la gestión social de los territorios*. México: Camidabit-Los Paseantes.
- Jiménez Ramos, Davis (2019b). *Geo-grafías comunitarias. Mapeo Comunitario y Cartografías Sociales: procesos creativos, pedagógicos, de intervención y acompañamiento comunitario para la gestión social de los territorios*. Cuaderno de Trabajo. México: Camidabit-Los Paseantes.
- Kelly, Isabel y Palerm, Angel (1952). *The Tajin Totonac (Part I. History, Subsistence, Shelter and Technology)*. Washington, D.C: Smithsonian Institution.
- Krickeberg, Walter (1933), traducción de Porfirio Aguirre. *Los Totonaca. Contribución a la Etnografía Histórica de la América Central*. México: Secretaría de Educación Pública/ Talleres Gráficos del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía.
- Laborde, Gustavo (2010). *El asado. Historia, origen, ritual*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Laborde, Gustavo y Medina, Francisc Xavier (2015), "De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales". *Estudios del hombre*. vol. 33, pp. 89-104.
- León García, María del Carmen (2002). *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*. México: CIESAS / Miguel Ángel Porrúa.
- Long, Janet (coord.) (2003). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.

- López Austin, Alfredo (2015). "Sobre el concepto de cosmovisión". En Gámez Espinosa, Alejandra y López Austin, Alfredo, *Cosmovisión mesoamericana. Reflexiones, polémicas y etnografías* (pp. 17-51). México: El Colegio de México / Fideicomiso Historia de las Américas / Fondo de Cultura Económica (FCE) / Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- (2013). "Cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria". En *La identidad a través de la cultura alimentaria* (pp. 11-37). México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio)/UNAM.
- (1994). *Tamoanchan y Tlalocan*. México: FCE.
- López Caballero, Paula; trad. De Marco Gallardo Uribe (2017). *Indígenas de la nación. Etnografía histórica de la alteridad en México (Milpa Alta, siglos XVII-XXI)*. México: FCE.
- López de Llano, Héctor (2018). *Los voladores de Papantla: del rito al espectáculo... y de regreso* (tesis de doctorado). UNAM.
- López García, Julián, Lorenzo Mariano Juárez y Francisco Xavier Medina (2016), "Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España". *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. LXXI, núm. 2 (julio-diciembre), pp.327-370.
- Mariaca Méndez, R. et al. (2007). *La milpa tsotsil de los Altos de Chiapas y sus recursos genéticos*. México: El Colegio de la Frontera Sur/Universidad Intercultural de Chiapas.
- Marquez Reynoso, Mirna Ivett (2016), *Propiedades dendroenergéticas de las especies arbóreas utilizadas para leña en comunidades de la Reserva de la Biósfera Selva El Ocote, Chiapas, México* (tesis de maestría). El Colegio de la Frontera Sur.
- Masferrer Kan, Elio y Verónica Vázquez Valdés (2013). "Los totonacos a través de la mirada de Isabel Kelly". *Dimensión Antropológica*, año 20, vol. 57 (enero-abril), pp. 161-177.
- Masferrer Kan, Elio (2009). *Los dueños del tiempo. Los tutunakú de la Sierra Norte de Puebla*. México: Fundación Juan Rulfo-Ed. Nueva Época.

- (2006). *Cambio y continuidad entre los totonacos de la Sierra Norte de Puebla* (tesis de maestría en Antropología Social). Universidad Iberoamericana.
- (2004). *Totonacos. Pueblos indígenas del México contemporáneo*. México: CDI.
- Matta, Raúl (2014). "República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú". *RCA*, vol. 50, num.2 (julio-diciembre), pp. 15-40.
- Mauss, Marcel (1979). *Sociología y Antropología*. España: Editorial Tecnos. Colección de Ciencias Sociales, Serie Sociología.
- Medina Hernández, Andrés (en prensa). "La 'danza de los pavos', *kots kal tso*", en Dzitás, Yucatán. El lugar de los animales en la cosmovisión de los pueblos mayas peninsulares". En Ariel de Vidas, Anath, Latsanopoulos, Nicolas y Pitrou, Perig (eds.), *El Guajolote en Mesoamérica. Enfoques arqueológicos, históricos y antropológicos* (pp. 201-235). México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- (2015). "La cosmovisión mesoamericana. La configuración de un paradigma". En Gámez Espinosa, Alejandra y López Austin, Alfredo (coords.), *Cosmovisión mesoamericana. Reflexiones, polémicas y etnografías* (pp. 52-120). México: El Colegio de México / Fideicomiso Historia de las Américas / Fondo de Cultura Económica (FCE) / Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Medina, F. Xavier (2016), "Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística". *Anales de Antropología*, núm. 51, pp. 106-113.
- Silva Alonso, Isabel (2014). "Semblanza. Bazbaz Lapidus Salomón". *Revista MEC-EDUPAZ*, núm. V (septiembre-marzo).
- Méndez Martínez, Erika María (2017). *La alimentación mesoamericana: la comida ritual en el pueblo totonaco de Coxquihui, Veracruz* (tesis de maestría). UNAM, Facultad de Filosofía y Letras e Instituto de Investigaciones Antropológicas.

- Méndez Herrera, Luz Carolina (2016). *Son huasteco en la sierra totonaca. Un análisis del entorno sonoro de la fiesta en Filomeno Mata, Veracruz* (tesis de maestría). CIESAS.
- Messer, Ellen (2011). "Plantas alimenticias zapotecas: transformación de dos culturas". En Long, Janet (coord.), *Conquista y comida: consecuencia del encuentro de dos mundos* (pp. 311-337). México: UNAM, IIH.
- Ministerio de Cultura (2015). *Sabores y saberes de las comidas de Semana santa en el municipio de Guapi, Cauca*. Colombia: Ministerio de Cultura.
- Mintz, Sydney (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. México: CIESAS / Ed. de la Reina Roja.
- Montecino Aguirre, Sonia (2004). *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*, Chile: Catalonia.
- Montemayor, Carlos (coord.) (2007). *Diccionario del náhuatl en el español de México*. México: UNAM / Gobierno del Distrito Federal.
- Ortiz Espejel, Benjamín (1995). *La cultura asediada. Espacio e historia en el trópico veracruzano (El caso del Totonacapan)*. México: CIESAS / Instituto de Ecología A.C.
- Nikolic, Mona (2014). "Reinventing Local Food Culture in an Afro-Caribbean Community in Costa Rica". En Beushausen, Wiebke, Brüske, Anne y Commichau, Ana-Sofia (eds.), *Caribbean Food Cultures: Culinary Practices and Consumption in the Caribbean and its Diasporas* (pp. 201-223). Bielefeld: Transcript.
- Novo, Salvador (1993). *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*. México: Pórtico de la Ciudad de México / Estudio Salvador Novo, A. C.
- Ortiz de Montellano García, Jorge Eduardo (2017). "Cocineras tradicionales de Michoacán". *Babel, Revista de la Universidad de Morelia*, núm. 11 (mayo), pp. 32-35.
- Ottone Ramírez, Ernesto (2017). "Prólogo" En Montecino Aguirre, Sonia (ed.), *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile* (pp. 9-11). Chile: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.

- Pacheco Cruz, Santiago (1958). *Diccionario de la fauna yucateca*. Mérida: Talleres gráficos y Editorial Zamna.
- Paradowska, Krystyna Barbara (2013). *Diálogo de saberes para el replanteamiento teórico de la restauración ecológica con enfoque biocultural* (tesis de doctorado). Universidad Veracruzana, Centro de Investigaciones Tropicales.
- Peralta Celis, Cristián y Thomet Isla., Max (eds.) (2015). *Patrimonio culinario y alimentario Mapuche: acercamientos y contribuciones para su puesta en valor*. Chile: Ediciones CETSUR. Colección Soberanía Alimentaria.
- Peralta González, Elizabeth (2011). “Las ofrendas alimentarias en el ritual de “levantamiento” entre los totonacos de Coahuilán, Veracruz”. En Good Eshelman, Catharine y Corona de la Peña, Laura Elena (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México* (pp.167-186). México: Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH) / INAH / CONACULTA.
- (2010). “Fiesta en Zozocolco de Hidalgo: la celebración del Día de Muertos”. En Nahmad Molinari, Daniel y Ruiz Gordilla, J. Omar (coords.), *Memoria del Segundo Encuentro de Investigadores del Centro INAH Veracruz* (pp. 57-62). México: INAH.
- (2003), *Fiesta e identidad en un pueblo totonaco: Zozocolco de Hidalgo, Veracruz* (tesis de licenciatura). Universidad Veracruzana, Facultad de Antropología.
- Pérez Castro, Ana Bella y Amaranta Arcadia Castillo Gómez (2020). “La cocina huasteca. Fusión de historia, ritualidad y simbolismo” En Lejavitzer, Amalia y Ruz, Mario Humberto (eds.), *Paisajes sensoriales: un patrimonio cultural de los sentidos (México-Uruguay)* (pp. 233-271). México: UNAM / Universidad Católica del Uruguay.
- Pérez Gil, Valeria Ysunza (2017), “Papantla, Veracruz. El regreso y la disputa de lo mágico”. En López Levi, Liliana, Valverde Valverde, Carmen y Figueroa Díaz, María Elena (coords.), *Pueblos mágicos. Una visión interdisciplinaria*. Vol. III (pp. 375-398). México: UAM / UNAM / Facultad de Arquitectura.

- Petrich, Perla (1985). *La alimentación mochó: acto y palabra (estudio etnolingüístico)*. México: Universidad Autónoma de Chiapas, Centro de Estudios Indígenas.
- Peña Sánchez, Edith Yesenia y Lilia Hernández Albarrán (2018). "Alimentación tradicional hñ.ähñu e ideología en Santiago de Anaya, Hidalgo". En Peña Sánchez, Edith Yesenia y Hernández Albarrán, Lilia (coords.), *Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición* (pp. 173-196). México: Secretaría de Cultura / INAH.
- Pilcher, Jeffrey M. (2001), traducción de Victoria Schussheim. *¡Que vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CIESAS / Ed. de la Reina Roja / CONACULTA.
- Pizarro Hernández, Karina (2010). *El pasaporte, la maleta y la barbacoa. La experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales. Estudio de caso Pachuca-Chicago*. México: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades.
- Ramírez Mar, Marina (1999). *Recetario nahua del norte de Veracruz*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), Colección Cocina Indígena y Popular, núm. 1.
- Reyes García, Patricia Eréndira. (2011). *Ante Cumbre Tajín, el otro Tajín. El movimiento social en contra de la Cumbre Tajín* (tesis de licenciatura). ENAH.
- Rivera Cusicanqui, Silvia (2010). *Ch'ixinakax utxiwa. Una reflexión sobre prácticas y discursos descolonizadores*. Buenos Aires: Ed. Tinta Limón.
- Rodríguez, Noemí (2016). "Ingrediente multifacético de la gastronomía mexicana". *Boletín informativo de la Academia Mexicana de Ciencias*, núm. 59 (noviembre), pp. 20-21.
- Santander Ontiveros, Juan Carlos (2016). *Entre vainillales y fusiles. Rebelión indígena en el Totonacapan, 1836-1838*. México: Ediciones Navarra.
- Schiller, Katalin (2019). "El uso del espacio urbano: la lucha contra la venta ambulante. El caso de las mujeres totonacas en el mercado Benito Juárez de Papantla de Olarte". *Ulúa. Revista de Historia, Sociedad y Cultura*, núm. 33 (enero-junio), pp. 123-153.

- Schlüter, Regina (2004). *Gastronomía y turismo. Historias detrás de las recetas*. Buenos Aires: CIET.
- (2003). *Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva*. Buenos Aires: CIET.
- Stevanhagen, Rodolfo (2013). “La política indigenista del Estado mexicano y los pueblos indígenas en el siglo XX”. En Baronnet, Bruno y Tapia, Medardo (coords.), *Educación e interculturalidad. Política y políticas* (pp. 23-48). México: CRIM.UNAM.
- Suremain, Charles-Édouard de, Bak-Geller Corona, Sarah y Raúl Matta (2016), “Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones”. *Trace*, núm. 69 (enero), pp. 133-137.
- Trejo Barrientos, Leopoldo (2012), “Los totonacos a través de su etnografía”. En Levy, Paulette y Beck, David (eds.), *Las lenguas totonacas y tepehuas, textos y otros materiales para su estudio* (pp. 467-518). México: UNAM, IIF.
- Torres Cerdán, Raquel (2004). *Recetario de hongos de Veracruz*. México: CONACULTA, Colección Cocina Indígena y Popular, núm. 35.
- (2003). *Las flores en la cocina mexicana*. México: CONACULTA, Colección Cocina Indígena y Popular, núm. 22.
- (2003). *Recetario afromestizo de Veracruz*. México: CONACULTA, Colección Cocina Indígena y Popular, núm. 13.
- Vázquez-Medina, José Antonio (2018), “Alimentación, etnicidad y segunda generación en un fenómeno de migración internacional: ser mexicano y comer mexicano en Estados Unidos”. En Bertran Vila, Miriam y Vázquez-Medina, José Antonio (coords), *Modernidad a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México* (pp. 195-217). México: UAM-X / Icaria editorial.
- Velázquez de León, Josefina (1988). *Cocina veracruzana*. México: Editorial Universo.
- (1946). *Platillos regionales de la república mexicana*, México: Josefina Velázquez de León.

- Velázquez Hernández, Emilia (1996); “Mercados y tianguis en el Totonacapan veracruzano”. En Chenaut, Victoria (coord.), *Procesos rurales e historia regional (Sierra y Costa totonacas de Veracruz)* (pp. 157-181). México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- (1995). *Cuando los arrieros perdieron sus caminos. La conformación regional del Totonacapan*. México: El Colegio de Michoacán.
- Velázquez Velasco, María Cecilia (2016). *Impactos socioculturales de Cumbre Tajín percibidos por la comunidad local: un enfoque cualitativo* (tesis de licenciatura). Universidad Autónoma del Estado de México, Centro Universitario UAEM Texcoco.
- Zúñiga Bravo, Federico Gerardo (2018). “Patrimonialización y turismo en Zozocolco de Hidalgo, Veracruz. Etnicidad, cultura, naturaleza y puesta en valor”, *Dimensiones Turísticas*, vol. 2, núm. 2 (enero-junio), pp. 79-101.
- (2016). *Patrimonio cultural, etnicidad y turismo. Procesos de patrimonialización, turistificación y mercantilización en el Totonacapan veracruzano* (tesis de doctorado). UNAM, Facultad de Filosofía y Letras e Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- (2015), “La reinterpretación del territorio a partir de las políticas de fomento al turismo. El caso del Totonacapan veracruzano”. En Plata Vázquez, José Luis *et al.* (coords.), *Territorios, seguridad y soberanía alimentaria. Retos para el futuro* (pp. 229-259). México: El Colegio de San Luis.

Documentos

- Cuadernillos Municipales 2020, Papantla*. México: Sistema de Información Estadística y Geografía del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.
- Distintivo Ven a Comer. Guía de participación 2018*. México: Secretaría de Turismo.
- Guía de incorporación y permanencia Pueblos Mágicos* (2014). México: Secretaría de Turismo.
- Plan Municipal de Desarrollo 2022-2025*. Gobierno Municipal de Papantla (2022).
- Plan de Desarrollo Municipal 2018-2021*. Gobierno Municipal de Papantla (2018).

Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018. Secretaría de Turismo y Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

Programa Veracruzano de Desarrollo Regional y Urbano (2005-2010). Secretaría de Desarrollo Regional del Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave (2005).

Tríptico Descubriendo el Totonacapan y la Huasteca veracruzana (2020). Secretaría de Turismo y Cultura, Gobierno del Estado de Veracruz.

Referencias electrónicas

Aguilar Gil, Yásnaya Elena (22 de agosto de 2020). “Tojix: de cocineros a chefs o la obsesión por la autoría”. *El País*. <https://elpais.com/mexico/opinion/2020-08-23/tojix-de-cocineros-a-chefs-o-la-obsesion-por-la-autoria.html>

Aguilera Bornand, Isabel M. (2012). *El ingrediente Mapuche. De la cocina al Estado-nación* (tesis de doctorado). Universitat de Barcelona. <https://www.tesisenred.net/handle/10803/109162>

Aguirre Mendoza, Imelda y Julio César Borja Cruz (2020). “La muñeca otomí ante el extractivismo epistémico”. *EntreDiversidades*, vol. 7, núm. 2 (julio-diciembre), pp. 222-244. <https://doi.org/10.31644/ED.V7.N2.2020.A08>

Alonso, Graciela, Díaz, Raúl y Fernández, Elly Laura (2019). “Entrañar las preguntas: desafíos metodológicos para una indagación no extractivista”. En Medina Melgarejo, Patricia (coord.), *Pedagogías del Sur en movimiento, Nuevos caminos en investigación* (53-71). México: Universidad Veracruzana, Instituto de Investigaciones en Educación. <https://www.uv.mx/bdie/files/2020/01/PEDSURMOVLibro.pdf>

Baez Cubero, Lourdes (9 de abril de 2014). “Cocinar para los dioses. Comida ritual y alteridad entre los otomíes orientales de Hidalgo (México)”. *Nuevos Mundos Nuevos*. <http://journals.openedition.org/nuevomundo/66718>

Bak-Geller Corona, Sarah (diciembre de 2009), “Los recetarios ‘afrancesados’ del siglo XIX en México”. *Anthropology of food*, S6. <http://journals.openedition.org/aof/6464>

- Bak-Geller Corona, Sarah y Raúl Matta (abril de 2020). "Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina". *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, núm. 39, pp. 69-93. <https://doi.org/10.7440/antipoda39.2020.04>
- Barros, Cristina. (27 de junio de 2020). "Alimentos industriales contra la dieta tradicional mexicana". *La Jornada Ecológica*. https://ecologica.jornada.com.mx/2020/06/27/alimentos-industriales-contra-la-dieta-tradicional-mexicana-6716.html?fbclid=IwAR1KICgQGvJYNJ1c4_CPdgQt_-ue611MiNX2efjQ3vw-rFjRDKdsRJp6ThI
- Barros, Cristina. (16 de mayo de 2020b). "El Covid-19 y la LFVV". *La Jornada*. <https://www.jornada.com.mx/2020/05/16/opinion/019a2pol>
- Barros, Cristina y Marco Buenrostro (2017). *Tlacualero. Alimentación y cultura de los antiguos mexicanos*. México: Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán / Fundación Alfredo Harp Helú Oaxaca. <https://issuu.com/fahho/docs/tlacualero/47>
- (11 de octubre de 2005). "Garapachos y chochas". *La Jornada*, <https://www.jornada.com.mx/2005/10/11/index.php?section=opinion&article=a06o1cul>
- Bazbaz Lapidus, Salomón (2016). "El árbol totonaca de la buena fruta". En Carrera Maldonado, Beatriz y Ruiz Romero, Zara (eds.), *Abya Yala Wawgeykuna: artes, saberes y vivencias de indígenas americanos*. 1er volumen (pp. 284-299). España: Acer-VOS. Patrimonio Cultural Iberoamericano. <https://rio.upo.es/xmlui/handle/10433/5078>
- Bazbaz Lapidus, Salomón (2014). "Cumbre Tajín: Modelo de gestión del patrimonio cultural de Veracruz" (conferencia), 1er Congreso Latinoamericano de Gestión Cultural, Santiago de Chile, celebrado del 23 al 27 de abril de 2014. <http://observatoriocultural.udgvirtual.udg.mx/repositorio/bitstream/handle/123456789/160/Cumbre%20Tajin%20Modelo%20de%20gestion%20de%20patrimonio%20cultural%20de%20Veracruz.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Bernal Allendes, Diana (2020). "Ser mujer, Mapuche y hortalicera en tiempos de pandemia". *Radio JGM* (18 de junio). <https://radiojgm.uchile.cl/ser-mujer-mapuche-y-hortalicera-en-tiempos-de-pandemia/>
- Boege, Eckart (26 de mayo de 2020). "La minería industrial en territorios bioculturales de los pueblos indígenas. El despojo de los indígenas de sus territorios en el siglo XXI". *La Jornada de Oriente*. <https://www.lajornadadeoriente.com.mx/puebla/la-mineria-industrial-territorios-bioculturales/>
- Cárdenas, José. (3 de marzo de 2015). "53 viviendas participarán en el programa 'Mi casa tu casa' para Cumbre Tajín". *Al calor político*. <https://www.alcalorpolitico.com/informacion/53-viviendas-participaran-en-el-programa-mi-casa-tu-casa-para-cumbre-tajin-162150.html#.Xlx9b6gzblU>
- Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (29 de marzo de 2021). "Llevar estos conocimientos, con el corazón con el que cocinamos cada uno de nuestros platillos: Antonina González". <https://conocer.gob.mx/sin-categoria/llevar-estos-conocimientos-con-el-corazon-con-el-que-cocinamos-cada-uno-de-nuestros-platillos-antonina-gonzalez/>
- Consejo Tiyat Tlali de la Sierra Norte de Puebla (2012). *¿Quiénes Somos?*. <http://consejotiyattlali.blogspot.com/p/quienes-somos.html>
- Curiel, Charlyne (2020). "Presentación. El binomio mujeres-cocinas: experiencias desde Oaxaca". *Cuadernos del sur*, núm. 49, año 25 (julio-diciembre), pp. 3-18. <https://cuadernosdelsur.com/revistas/49-%E2%80%A2-julio-diciembre-2020/>
- Diario Oficial de la Federación (2 de septiembre de 2015). "Acuerdo para instrumentar la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional". http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5405996&fecha=02/09/2015
- Díaz Robles, Tajëw B. (enero de 2020). "Dinámicas comunitarias de la identidad textil". *Revista de la Universidad de México*. <https://www.revistadelauniversidad.mx/articles/9697b7cd-80bb-44b3-95d3-571d5d3c32d5/dinamicas-comunitarias-de-la-identidad-textil>

- El Universal. (29 de noviembre de 2012). "Reintegran a Papantla en Pueblos Mágicos". *El Universal*.
<https://archivo.eluniversal.com.mx/estados/88920.html>
- Giacaman, Viviana (diciembre de 2018). "Un disparo a la agenda mapuche". *Nueva Sociedad, Friedrich Ebert Stiftung*. <https://nuso.org/articulo/gobierno-chile-mapuche/>
- Gobierno del Estado de Veracruz (2011). *Resultados Cumbre Tajín 2011*. Gobierno del Estado de Veracruz, DIF del Estado de Veracruz, CONACULTA, INAH.
<https://www.camara.cl/verDoc.aspx?prmID=34654&prmTIPO=DOCUMENTOCOMISION>
- Godoy, José y Benjamín Macas. (13 de junio de 2020). "El sistema alimentario vigente: enemigo de la salud". *Ojarasca*.
<https://ojarasca.jornada.com.mx/2020/06/13/el-sistema-alimentario-vigente-enemigo-de-la-salud-5215.html>
- Gómez-Pompa, Arturo *et al.* (2009), *La xuta se come. Kin chutakan wakan*. México: Universidad Veracruzana.
<https://www.yumpu.com/es/document/read/16167675/la-xuta-se-come-universidad-veracruzana>
- Good Eshelman, Catharine (2013). "Usos de la comida ritual entre los nahuas de Guerrero". *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, núm. 25 (6 de septiembre). <http://journals.openedition.org/alhim/4505>
- Hernández, Eneida (2019). "Xtaxkgakget Makgakaxtlawana: el esplendor de los artistas. Centro de las Artes Indígenas (CAI)". *Hereditas*, núm. 29, pp. 26-33.
<https://revistas.inah.gob.mx/index.php/hereditas/article/view/14094/15192>
- Holley-Kline, Samuel (2020). "El patrimonio industrial negativo. Afectaciones y usos de infraestructura petrolera en el norte de Veracruz". En Gámez, Moisés y Núñez Tapia, Francisco Alberto (coords.), *Y se detuvieron las máquinas. Lenguajes, reconversión y espacios simbólicos del patrimonio industrial* (pp. 299-321). México: El Colegio de San Luis.
https://www.researchgate.net/publication/352771194_El_Patrimonio_Industri

[al negativo Afectaciones y usos de infraestructura petrolera en el norte de Veracruz](#)

- (2019). "El guardián Modesto González y la historiografía de la arqueología mexicana". *Complutum*, vol. 30, núm. 1, 13-28. <https://revistas.ucm.es/index.php/CMPL/article/view/64505/4564456551738>
- Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) (21 de marzo de 2019). *Boletín No. 70, El INAH se une a la celebración de los 20 años de la Cumbre Tajín*, <https://inah.gob.mx/boletines/8010-el-inah-se-une-a-la-celebracion-de-los-20-anos-de-la-cumbre-tajin>
- Instituto Politécnico Nacional. (7 de junio de 2020). Comunicado 090, *Hacia (la) nueva normalidad es necesario modificar hábitos alimenticios: investigadora IPN*. <https://www.ipn.mx/assets/files/ccs/docs/comunicados/2020/06/c-090.pdf>
- Iturriaga, José (2010). "La cocina mexicana patrimonio cultural de la humanidad". *Archipiélago Revista Cultural de Nuestra América*, vol. 18, núm. 70, p. 56. <http://www.revistas.unam.mx/index.php/archipelago/article/view/24357/22889>
- Klein, Naomi (2013). "Dancing the World into Being: A Conversation with Idle No More's Leanne Simpson". *Yes! Magazine* (6 de marzo). <https://www.yesmagazine.org/social-justice/2013/03/06/dancing-the-world-into-being-a-conversation-with-idle-no-more-leanne-simpson/>
- Lajo, Javier (enero de 2010). "Sumaq Kaway-Ninchik o Nuestro Vivir Bien". *Revista de la Integración*, núm. 5, pp.112-125. http://www.comunidadandina.org/Upload/20116619450revista_integracion5.pdf
- Lozada, Luz María (2014). "El espíritu del maíz. Circulación anímica y cocina ritual entre los totonacos de la Sierra Norte de Puebla (México)". *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos. Comida ritual y alteridad en sociedades amerindias*. <https://nuevomundo.revues.org/66812>
- Martínez Cabral, Lizeth Adriana (2005). *Festivales y Mercantilización Cultural: Cumbre Tajín, un estudio de caso* (tesis de maestría). Universidad de la

http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/mea/martinez_c_la/

Martínez Coria, Ramón y Jesús Armando Haro Encinas (2015). “Derechos territoriales y pueblos indígenas en México: Una lucha por la soberanía y la nación”. *Revista pueblos y fronteras digital*, vol. 10, núm. 19, pp. 228-256. <https://www.pueblosyfronteras.unam.mx/index.php/index.php/pyf/article/view/52/53>

Méndez Martínez, Erika María (2022). “La danza de los tejoneros y el origen del maíz en el Totonacapan”. *Revista Voces Disonantes*, núm. 3 (abril), pp. 145-155. https://www.politicas.unam.mx/cea/wp-content/uploads/2022/04/numero_03_asonancias.pdf

Muñoz Zurita, Ricardo (2012). Garapacho / Sancochar / Takgswayajun. En *Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. <https://laroussecocina.mx/>

Observatorio de Conflictos Mineros de América Latina, (26 de febrero de 2013). *¿Qué es extractivismo?* <https://www.ocmal.org/ique-es-extractivismo/>

Ollervides, Quique (2015). *Cumbre Tajín Festival 2015*. Behance. <https://www.behance.net/gallery/24653203/CUMBRE-TAJIN-FESTIVAL-2015>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2013a). *La dieta mediterránea. Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal*. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>

----- (2013b). *Washoku: tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el Año Nuevo Japón*. <https://ich.unesco.org/es/RL/washoku-tradiciones-culinarias-de-los-japoneses-en-particular-para-festejar-el-ano-nuevo-00869>

----- (2010a). *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán*. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

- (2010b). *Traditional Mexican cuisine – ancestral ongoing community culture, the Michoacán paradigm*. <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacn-paradigm-00400>.
- (2010c). *La comida gastronómica de los franceses*. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-comida-gastronomica-de-los-franceses-00437>
- (17 de octubre de 2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial 2003*. http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html
- Quijano, Aníbal (2012). “Buen vivir”: entre el “desarrollo” y la des/colonialidad del poder”. *Revista Viento Sur*, núm. 122 (mayo), pp. 46-56. http://www.vientosur.info/IMG/pdf/VS122_A_QUIJANO_BIENVIVIR---.pdf
- Rockower, Paul (2010). “Korean Tacos and Kimchi Diplomacy”. *USC Public Diplomacy*. <https://uscpublicdiplomacy.org/blog/korean-tacos-and-kimchi-diplomacy>
- Svampa, Maristella (2019). *Las fronteras del neoextractivismo en América Latina. Conflictos socioambientales, giro ecoterritorial y nuevas dependencias*. Alemania: CALAS / Universidad de Guadalajara. http://calas.lat/sites/default/files/svampa_neoextractivismo.pdf
- Secretaría de Cultura del Estado de Guerrero (23 de febrero de 2018). “CONOCER, SECULTURA Y CCGM firman convenio para certificar a cocineras tradicionales de México”. <https://www.secretariadeculturaguerrero.gob.mx/boletines-prensa/conocer-secultura-ccgm-firman-convenio-certificar-cocineras-tradicionales-mexico/>
- Secretaría de Relaciones Exteriores (17 de junio de 2016). Comunicado No. 267, “La Secretaría de Relaciones Exteriores presenta nuevas Acciones a favor de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional”. <https://www.gob.mx/sre/prensa/la-secretaria-de-relaciones-exteriores-presenta-nuevas-acciones-a-favor-de-la-politica-de-fomento-a-la-gastronomia-nacional?idiom=es>

- Secretaría de Turismo (01 de diciembre de 2020) “Programa Pueblos Mágicos”.
<https://www.gob.mx/sectur/articulos/pueblos-magicos-206528>
- (01 de enero de 2016) “Programa Pueblos Mágicos”.
<https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-pueblos-magicos>
- Secretaría de Turismo y Cultura, Gobierno del Estado de Veracruz (SECTUR) (15 de marzo de 2020). “Secretaría de Turismo suspende actividades de Cumbre Tajín”.
<http://www.veracruz.gob.mx/2020/03/15/secretaria-de-turismo-suspende-actividades-de-cumbre-tajin-2/>
- Simpson, Leanne y Naomi Klein (2017). “Danzar el mundo para traerlo a la vida: conversación con Leanne Simpson de *Idle No More*”. *Tabula Rasa*, núm. 26 (enero-junio), pp. 51-70.
<https://www.revistatabularasa.org/numero26/danzar-el-mundo-para-traerlo-a-la-vida-conversacion-con-leanne-simpson-de-idle-no-more/>
- Sistema Institucional Estadística de Visitantes-Instituto Nacional de Antropología e Historia (2019). “Reporte general de Estadísticas de visitas a museos y zonas arqueológicas de Veracruz”.
<https://www.estadisticas.inah.gob.mx/>
- Tettner, Samuel y Begum Kalyoncu (2016). “Gastrodiplomacy 2.0: culinary tourism beyond nationalism”. *Ara: journal of tourism research*, vol. 6, núm. 2, pp. 47-55.
<https://revistes.ub.edu/index.php/ara/article/view/19074/21552>
- The economist (21 de febrero de 2002). “Thailand’s Gastro-diplomacy”.
<https://www.economist.com/asia/2002/02/21/thailands-gastro-diplomacy>
- Trejo, Leopoldo y Aline Hémond (2013), “Introducción”. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, núm., 25 (27 de diciembre).
<http://journals.openedition.org/alhim/4458>
- Tremblay-Pepin, Simon y Hébert, Guillaume (2013). “¿Qué es extractivismo?”. Uc, Pedro (2021). *Resistencia del territorio maya frente al despojo*. México: Centro de Estudios para el Cambio en el Campo Mexicano / Pan para el Mundo / Misereor y CS Fund. www.ceccam.org
- Unidad Indígena Totonaca Náhuatl (UNITONA). (14 de septiembre de 2014). *Sierra bendita, llena de vida*. <http://unitona.blogspot.com/>

- Unión de Trabajadores de la Tierra y por la Red de Comedores por una Alimentación Soberana (2020). *Recetario para comedores populares, por una alimentación sana, segura y soberana*. Argentina: Unión de Trabajadores de la Tierra y por la Red de Comedores por una Alimentación Soberana. <https://uniondetrabajadoresdelatierra.com.ar/2020/10/28/presentacion-recetario/>
- Valladares de la Cruz, Laura (2018). "El asedio a las autonomías indígenas por el modelo minero extractivo en México". *Iztapalapa Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, núm. 85, año 39 (julio-diciembre), pp. 103-131. <https://revistaiztapalapa.izt.uam.mx/index.php/izt/article/view/20/35>
- Valladares de la Cruz, Laura (2017). "El despojo de los territorios indígenas y las resistencias al extractivismo minero en México". *e-cadernos CES*. <http://journals.openedition.org/eces/2291>
- Vanguardia de Veracruz (20 de enero de 2021). "Cefereso debe estar listo para 2021, reinician trabajos". <https://www.vanguardiaveracruz.mx/cefereso-debe-estar-listo-para-2022-reinician-trabajos/>
- Vásquez, Sócrates y Avexnim Cojtí (2020). "Apropiación cultural, otra forma de extractivismo en las comunidades Indígenas". *Cultural Survival* (7 de diciembre). https://www.culturalsurvival.org/news/apropiacion-cultural-otra-forma-de-extractivismo-en-las-comunidades-indigenas?fbclid=IwAR0aAv_tTOdNAPhPvI8EXFAo7cYUyM0auwWuc3SF91EpYgE3rrxJs7CwqY
- Wilson, Rachel (2013). *Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru*. *Exchange: The Journal of Public Diplomacy*, vol. 2, pp. 13-20. <https://surface.syr.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1014&context=exchange>
- Zúñiga Ortiz, Raymundo (21 de octubre de 2009). "Xico, Zozocolco, Naolinco, La Antigua y Misantla serán Joyas de Veracruz". *Al calor político*. <https://www.alcalorpolitico.com/informacion/xico-zozocolco-naolinco-la-antigua-y-misantla-ser-n-joyas-de-veracruz--42584.html#.XI7YvqgzblU>

Ponencias

Ellison, Nicolas (19 de febrero de 2021). *El Totonacapan serrano entre patrimonio biocultural y extractivismo. Perspectivas desde la Antropología ambiental* (Conferencia inaugural). Universidad Intercultural del Estado de Puebla, Puebla. <https://www.youtube.com/watch?v=vHNI73Y-b8U>

García Ramos, Crescencio (17 de abril de 2021). *Cocina totonaca de la costa* (ponencia). Taller de cocina indígena de Veracruz, Xalapa, Veracruz (a través de Zoom).

Gómez Atzin, Martha Soledad (6 de febrero de 2021). *Abrir escuelas* (ponencia). Diplomado Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana del Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias, Puebla (a través de Zoom).

Santiago Francisco, José (10 de abril de 2021). *Cocina totonaca de la sierra* (ponencia). Taller de cocina indígena de Veracruz, Xalapa, Veracruz (a través de Zoom).

Videos, audios e imágenes

ALICE CES (12 de marzo de 2014). *Conversa del Mundo, Silvia Rivera Cusicanqui y Boaventura de Sousa Santos* [Archivo de video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=xjgHfSrLnpU>

Canal 11 (16 de marzo de 2021). *La Ruta del Sabor - Papantla, Veracruz* [Archivo de video]. YouTube. <youtu.be/TL34KtTXldU>

Ciénega Cine (12 de agosto de 2020). *Moojk Kää'yin. La memoria comunitaria a través de los alimentos* [Archivo de video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=key4dLgo_y8

FAO México [@FAOMéxico] (28 de mayo de 2016). *¿Qué comer el fin de semana? Prepara receta con legumbres: frijoles Takgswayajun del chef @MunozZurita #IYP2016* [Imagen adjunta]. Twitter. <https://twitter.com/FAOMexico/status/736591715411320833/photo/1>

Ficwallmapu (14 de mayo de 2020). *Hortaliceras Mapuche en Cine en tu ruka* [Archivo de video]. Facebook.

<https://www.facebook.com/ficwallmapu/videos/529449477734533/?q=hortaliceras%20mapuche>

Folleto Papantla (28 de octubre de 2022). *Preparado ancestral Tasbúyujun (Tortilla Regada)* [Archivo de video]. Facebook. <https://fb.watch/grXpcGU-SQ/>

Mapu Lawen (15 de junio de 2020). *Kollof, guiso de cochayuyo* [Archivo de video] YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=nTHecGPLH2Y>

Museo Teodoro Cano (16 de noviembre de 2020). *La gastronomía durante Ninin. Liliana García Martínez* [Archivo de video]. Facebook. <https://www.facebook.com/MuseoTeodoroCano/videos/362884331655474>

Seminario de Antropología Mexicana & COVID-19 (20 de mayo de 2020), *Alimentación, Antropología y COVID-19 – Sesión 011* [Archivo de video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=CQTR7QeygqU>

Veracruz, me llena de orgullo (24 de febrero de 2020). *Preparación de Tamal de Cuchara en #Papantla* [Archivo de video]. Facebook. <https://www.facebook.com/MellenadeorgulloVeracruz/videos/2829958807096062>

Sitios de internet

Academia Mexicana de la Lengua: <https://www.academia.org.mx/>

Al calor político: <https://www.alcalorpolitico.com/edicion/inicio.html>

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO): <https://www.gob.mx/conabio>

Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER): <https://www.conocer.gob.mx/>

Consejo Tiyat Tlali de la Sierra Norte de Puebla: <http://consejotiyattlali.blogspot.com/>

Diccionario Enciclopédico Veracruzano: <https://sapp.uv.mx/egv/index.aspx>

El Universal: <https://www.eluniversal.com.mx/>

El País: <https://elpais.com/mexico/>

Estadística de Visitantes, INAH: <https://www.estadisticas.inah.gob.mx/>

Ibercocinas: <http://www.ibercocinas.org/>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI): <https://www.inegi.org.mx/>

La Jornada: <https://www.jornada.com.mx/>

La Jornada Ecológica: <https://ecologica.jornada.com.mx/>

Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana:
<https://laroussecocina.mx/>

Mi Veracruz: <https://miveracruz.mx/>

Ojarasca: <https://ojarasca.jornada.com.mx/ojarasca>

Oxford English Dictionary: <https://www.oed.com/>

Papantla en la Noticia: <http://www.papantlaenlanoticia.com>

Real Academia Española: <https://www.rae.es/>

Anexos

Glosario de alimentos y preparaciones.

Akgchuchut: es el nombre genérico de caldo que se prepara y consume en la sierra y costa totonaca; en la costa totonaca se puede preparar con pollo, con hongo de chaca, con chayote, con calabacita o con frijoles. Uno de los caldos más conocidos es el *akgchuchutstapu* o frijoles en *akgchuchut* o frijoles en caldo. De acuerdo con Rocío Aguilera Madero en *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*, la forma de preparación es la siguiente: “Ponga a calentar los frijoles con el caldo y agregue los chayotes; mientras hierven y el chayote queda cocido, tueste y muele las semillas de pipián de preferencia en metate, estando aún caliente la molienda, moldee con las manos unas bolitas de pasta de pipián como canicas y apriételas por un lado como pellizcando suavemente para formar “orejitas” bien compactas. Cuando ya estén cocidos los chayotes, agregue el tomatito (de milpa), quitando un poco de semillas, ya que las tiene en abundancia; las cebollinas picadas con todo y rabo; los chiles y el cilantro. Cuando suelte el primer hervor apague y agregue las orejitas de pipián, éstas se deben dejar caer en el hervor suave que conservan las ollas de barro y se retiran de la lumbre. Es un platillo exquisito” (Aguilera Madero, 2000, p. 100).

Alfajores: Josefina Bernabé de García Pando en su libro *Auténtica cocina totonaca*, refiere que los alfajores son una especie de galleta de maíz, de textura dura. La receta es la siguiente: “Se tuesta maíz crudo. Se muele en seco como si fuera pinole. Se hace miel de un pilón de panela con medio litro de agua y con dos hojas de pimienta, cuando hierva la miel se saca de la lumbre, se deja enfriar y se pone el maíz molido en un cazo de barro y se ahueca la parte de en medio del maíz molido, se va echando la miel poco a poco y se va rodeando hasta que se junta todo el polvo de maíz. La masa ya con la miel, debe quedar un poco blanda a que se pueda aplanar. Se toman porciones como para hacer un pemol, se hace rápido antes que se enfríe la masa, se aplana sobre una tablita y se van poniendo en un cajete plano. Se comen ya fríos. Tienen que quedar duros como una teja (Bernabé de García Pando, 1992, s/p).

Atole agrio: se refiere a un atole de maíz fermentado, para prepararlo puede usarse el maíz blanco o el morado, puede estar endulzado o no, puede tomarse frío o fresco (que puede interpretarse como “al tiempo”, pues a principios del siglo XX, por ejemplo, no se usaban refrigeradores). En la Sierra de Papantla se toma caliente en las posadas y durante este periodo, se le espolvorea semilla de ajonjolí y chile piquín seco, tostados y molidos. En la costa no se acostumbra tomar caliente, sin embargo, Isabel Kelly y Angel Palerm, en *The Tajin Totonacac*, refieren que, hacia mediados de los años 50 del siglo XX, se le espolvoreaba semilla de pipián tostado y molido (Kelly y Palerm, 1952, p. 152), en los recetarios más recientes, ya no se menciona que lleve este ingrediente (Bernabé de García Pando, 1992; Aguilera Madero, 2000). De acuerdo con Josefina Bernabé de García Pando en *Auténtica cocina totonaca* (1952), el atole agrio no se endulzaba. La receta es la siguiente: “Se martaja un litro de maíz crudo y se pone a remojar en tres litros de agua, se pone a remojar en una olla mediana de barro, al otro día se cuele y no se tira el agua donde se remojó porque se ocupará para cocer el atole. Ya colado se vuelve a moler, bien molido, que quede pasadito, se deshace en el agua en que se remojó, se cuele en una servilleta de tela y se pone la olla con el atole a la lumbre; si al hervir está muy espeso se le pone más agua, a este atole no se le pone panela, se toma fresco (Bernabé de García Pando, 1992, s/p).

Bollitos: son unos tamales totonacos que se caracterizan por ser dulces y prepararse para la fiesta de Día de Muertos o Todos Santos o en rituales funerarios, 80 días después de que ha fallecido una persona, según refirieron Isabel Kelly y Ángel Palerm (1952) en *The Thajin Totonac*. En la costa totonaca hay diferentes tipos de bollitos, ello depende de los ingredientes que se le agregan a la masa: de elote tierno; de elote recio; de anís; de capulín; e incluso, de asientos de chicharrón. Algunas recetas indican que pueden llevar leche y mantequilla. Los bollitos también se pueden hacer con canela, vainilla, miel o azúcar, o bien con diversas frutas o semillas molidas. El ingrediente básico de los bollitos es la masa de maíz mezclada con alguna grasa (excepto los de elote tierno que llevan elote molido y no masa de maíz nixtamalizada), su sabor es dulce, llevan un poco de levadura para que queden suaves y porosos. Los bollitos se endulzan con panela o piloncillo. El resto de los

ingredientes se agregan molidos, preferentemente en el metate (Aguilera Madero, 2000: 69).

Capitas: las capitas o *pustapu*, son tamales totonacos de frijol endulzados con panela. Rocío Aguilera Madero refiere que se usa frijol negro y una vez cocido se muele en el metate en seco y se mezcla con la panela (Aguilera Madero, 2000); Josefina Bernabé de García Pando en *Auténtica cocina totonaca* refiere que una vez hecho esto, aparte, se muele media jícara de nixtamal dejando una masa un poco seca, se le agrega un puño de manteca y panela molida y se mezcla bien. “Esta masa se extiende con la mano sobre una servilleta que quede la tela de masa delgada, luego se le va poniendo sobre esta masa el frijol extendiéndolo hasta la orilla; esta capa de frijol no debe ser gruesa. Se va enrollando hasta llegar a la otra orilla, se quita la servilleta, se corta este rollo en pedazos de 4 a 5 cms., a modo que se pueda envolver en una hoja de mazorca de maíz, las vueltas que se le dan para hacer el rollo hacen que al cortarlo en partes se noten las capitas de masa, de ahí su nombre tamal de capitas”. Sólo agregaría que, en lugar de una servilleta, también se puede usar un mantel de tela. Y que algunas señoras sugieren que las hojas de maíz se remojen un día antes y al momento de usarlas, estén secas, para que las capitas no salgan muy húmedas” (Bernabé de García Pando, 1992, s/p).

Choquía: de acuerdo con el *Diccionario del náhuatl en el español de México*, en algunas regiones de Veracruz, como Meyacapan y Tatahuicapan de Juárez, *xoquiyah* se relaciona con un olor desagradable, como marisco o pescado (de *xoqui*, concha de mar, e *iyac*, un olor hediondo). En la sierra y costa totonaca, choquía refiere un “mal olor, hedor, oloroso o podrido. Se aplica a los cubiertos o trastes que, por sucios o por no estar bien lavados, huelen mal o a podrido; lo maloliente se asocia a menudo con el olor del huevo de gallina” (Montemayor, 2007: 53-54). De acuerdo con Josefina Bernabé de García Pando en *Auténtica cocina totonaca*, la razón por la que los totonacos de mediados del siglo XX no comían los huevos de aves de corral (que puede entenderse por gallina), era que “no les gustaba el olor” (Bernabé de García Pando, 1992, s/p).

Espolvoreadas: también conocidas como enchiladas espolvoreadas, son tortillas de maíz que recién salidas del comal se les embarra manteca y se les espolvorea pipián previamente tostado y molido con chile piquín seco. De acuerdo con *Mujeres de Jumo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca*, la forma de preparación es la siguiente: “Tueste el pipián y el chile (piquín seco). Muéalos en el molcajete. Embarre la tortilla de manteca y espolvoréela con el pipián. Agregue la sal (Bazbaz *et. al.*, 2018, p. 86).

Flor de izote: su nombre científico es *Yucca filifera* (Chabaud, 1976), se recolecta en el monte entre marzo y mayo. Se consumen los pétalos blancos, principalmente en caldos (de camarón con orejitas de pipián), tamales o mole. Se acostumbra consumirlas frescas y tiernas, porque después se vuelven amarga.

Flor de gasparito o pichoco: su nombre científico es (*Erythrina americana* Mill), este árbol crece en el monte o en los traspatios o solares de las casas. Se recolectan las flores entre marzo y abril y entre octubre y noviembre, las flores rojas tienen una limpieza y cocción particular, primero se les quita el centro para que no amargue el guiso, después se hierven con un poco de sal. Se acostumbra comer con huevo, con frijoles o en tamales como las púlaclas.

Hongo de chaca: su nombre científico es (*Bursera simaruba* (L.) Sarg.), se recolecta en el monte en la temporada de lluvias que en la costa totonaca va de junio a julio, se caracteriza por crecer en árboles en proceso de degradación (al igual que el hongo de jonote). Se prepara principalmente en quesadillas, en caldos, tamales como las púlaclas e incluso en pizza.

Pemoles: de acuerdo con Josefina Bernabé de García Pando, los son una especie de galleta de maíz horneada. La receta es la siguiente: “Se lava un litro de nixtamal bien tallado que quede blanco. Se muele en el molino en seco. Se muele la panela (medio pilón) con un poquito de esa masa, se revuelve sin amasar poniéndole a la masa la panela molida y un cuarto de manteca, ya que está bien revuelta, se hace un cuadro de un centímetro de grueso por el largo y ancho del metate, se corta, se ponen en las latas y se hornean (Bernabé de García Pando, 1992, s/p).

Pib (píib en la lengua maya yucateca): de acuerdo al *Diccionario básico español maya-maya español*, pib es el "horno hecho bajo tierra a modo de foso; barbacoa; asar debajo de la tierra" (Bastarrachea Manzano, Yah Pech y Briceño Chel, 2006, p. 112).

Pintos: los *lakgchilil* o *pintos* son tamales totonacos de frijol. Se caracterizan por prepararse con un frijol tierno de temporada, conocido en la costa como de vaina o de bejuco (que se puede conseguir cerca de la Semana Santa, es decir, entre marzo y abril). Sus ingredientes son frijol, masa de maíz nixtamalizada, manteca, sal y un poco de carbonato. Todos los ingredientes se revuelven con la masa y una vez que todo se ha mezclado, sobre una hoja de maíz o de plátano se extiende una porción de este preparado, se envuelve y se mete a la vaporera. Rocío Aguilera Madero (2000) refiere en *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*, que además de hoja de maíz y plátano, también puede usarse la hoja de *xkijit*, porque le da un buen sabor.

Púlacla o púlacle: las *pulaklhas*, *púlaclas* o *púlacles* son tamales totonacos que se preparan tanto en la sierra como en la costa totonaca, sus principales ingredientes provienen de la milpa y el traspatio: maíz, frijol, chayote, calabaza, jitomate, chile (serrano, de árbol o chiltepín), ajonjolí y cilantro. Las *púlaclas* se caracterizan porque la consistencia del preparado es un poco líquida. En la costa se acostumbra agregarle flor de pichoco o gasparito, hongo de chaca y es más común el uso de acuyo o hierba santa combinado con el cilantro; además del ajonjolí también puede llevar semilla de pipiaán; y se usa la hoja de plátano, mientras que en la sierra se prefiere la hoja de *xkijit*. En *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca*, explican que la forma de preparación es la siguiente: "Cueza el frijol. Tueste y muela el ajonjolí con el pipián. Muela el tomate con los chiles y el acoyo. Lave y corte la calabaza en pequeños trocitos. Pique el cilantro. Una vez cocido el frijol, en otro traste mezcle con todos los ingredientes. Prepare la masa con sal y manteca. Soase las hojas de plátano y elabore los púlacles. Extienda una porción de masa sobre cada hoja. Añada un poco del preparado y doble los extremos. Coloque los tamales en una olla con poca agua y póngalos al fuego hasta su cocción" (Bazbaz *et. al.*, 2018, p. 183).

Tamales de cuchara: los tamales corrientes, de cuchara o de hoja de plátano son de los más conocidos de Papantla. Los ingredientes para su preparación son costilla de cerdo, sal, jitomate rojo, chile de mole o chipotle, masa de maíz, hojas de plátano y agua o caldo de la carne de cerdo. Primero muelen el chile de mole previamente hervido, después agregan el jitomate, después se mezcla con la carne de cerdo; después deshacen la masa en agua o el caldo, debe quedar líquido. El resultado es un tamal de consistencia aguada, que puede comerse con una cuchara.

Taqaxwayajun, takxwayajun o takgswayajun: es el nombre de un platillo que se prepara y consume en la costa totonaca, se refiere a un caldo de frijol, carne de cerdo o pollo, yerbabuena, epazote o cilantro y se le espolvorea chile piquín seco. De acuerdo con Rocío Aguilera Madero en *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*, la forma de preparación es la siguiente: “Se pone a calentar el frijol, cuando suelta el hervor se le agrega la carne y se deja que hierva por 10 minutos; se le espolvorea el chile seco y la sal. Al final se le pone el cilantro o el epazote, en rema o picadito” (Aguilera Madero, 2000, p. 101).

Tineras (comadres): las tineras también llamadas comadres, en la ciudad de Papantla, son mujeres que venden productos frescos de la milpa o del traspatio, se caracterizan precisamente por acomodar los alimentos en tinas, en años anteriores de aluminio, en la actualidad, de plástico de colores. Se les ha llamado vendedoras ambulantes, pero no lo son.

Tintines: se refiere a una especie de galleta de maíz horneada, dulce y con sabor anisado. Josefina Bernabé de García Pando indica en *Auténtica cocina totonaca* que se prepara de la siguiente manera: “Se lava un litro de nixtamal como para los pemoles, se limpia lo que tome con cinco dedos de anís, se muele bien molido en el molino. Se muele medio pilón de panela, se revuelve todo sin amasarse (deshaciendo las bolas que se hacen) hasta que la masa quede suelta como polvo. Se hacen aros de tiras de hojas de izote de centímetro y medio de ancho y treinta centímetros de largo, se unen los dos extremos con hilo y aguja y ya quedó el aro. Se llenan estos moldes y se oprimen un poco para que no se salgan de los aros. Se

ponen en latas de hornear y se meten al horno a que tomen un color dorado suave” (Bernabé de García Pando, 1992, s/p).

Totopos: Josefina de Bernabé de García Pando refiere en su libro *Auténtica cocina totonaca*, que el totopo de masa seca con panela raspada, se prepara de la siguiente manera: “Se muele un litro de nixtamal bien lavado en seco. Se revuelve a que quede la masa suelta sin bolas, se va tomando con una cuchara mediana de jícara y se pone una capa en medio del comal de esta masa dándole forma de rueda delgadita. Cuando se empieza a cocer se levanta del comal se le pone encima panela raspada y con la regla de tarro se levanta el totopo y se mueve a la orilla del comal para que se termine de cocer y así hasta terminar la masa” (Bernabé de García Pando, 1992, s/p).

Xkijit: la palabra sólo se usa en totonaco y refiere una planta, cuyo nombre científico es (*Renealmia alpinia*), se recolecta en los traspatios; en la Sierra de Papantla, sus hojas se usan para envolver tamales como los llamados pintos y púlaclas.