

# ESTRATEGIAS LOCALES Y DESTERRITORIALIZACIÓN EN LOS ENCUENTROS DE COCINERAS TRADICIONALES DE OAXACA. EL CASO DE UNA PEQUEÑA COMUNIDAD Y OTRAS MANIFESTACIONES ALIMENTARIAS CHINANTECAS <sup>1</sup>

**Fabricio González Soriano**  
Universidad del Papaloapan-Tuxtepec  
fagsor@gmail.com

## RESUMEN

Los Encuentros de Cocineras Tradicionales de Oaxaca son exitosos festivales anuales que se realizan en la capital del estado desde 2017. Su organización se ha adaptado al entorno social y político en cada una de sus ediciones, en las que convoca a cocineras de todo el estado para exponer las manifestaciones culinarias de sus sitios de origen. El presente artículo discute varios aspectos de tales encuentros a partir del trabajo etnográfico en la comunidad chinanteca de Rancho Grande, Valle Nacional, representada sistemáticamente en el evento. Se propone que los beneficios se distribuyen de manera diferencial entre las participantes, al tiempo que producen efectos importantes en las dinámicas sociales y políticas locales, además de que, por la misma naturaleza de la cultura alimentaria local o regional y todos los

---

1 El presente trabajo se realizó en el marco del proyecto de Ciencia Básica CONACYT CB-2017-2018 A1-S-45466, “El impacto de las actividades turísticas sobre el patrimonio cultural intangible y el paisaje en la Chinantla baja del estado de Oaxaca. Hacia un estudio interdisciplinario con enfoque regional”.

elementos involucrados en ésta, los encuentros difícilmente ofrecen algo más que expresiones gastronómicas a modo con discursos que las legitiman como expresiones tradicionales auténticas.

## **PALABRAS CLAVE**

COCINA TRADICIONAL, OAXACA, CHINANTLA, PAPALOAPAN

## **ABSTRACT**

Meetings of Traditional Women Cooks of Oaxaca are successful annual festivals that have been held in the state capital since 2017. Their organization has adapted to the social and political environment in each of its editions, in which it convenes women cooks from all over Oaxaca state to expose culinary manifestations of their communities. This article discusses several aspects of them based on ethnographic work in the Chinantec community of Rancho Grande, Valle Nacional, systematically represented in these meetings. Specifically, that their benefits are distributed differentially among the participants; that these produce important effects on local social and political dynamics, in addition to the fact that due to the very nature of the local or regional food culture and all the elements involved in it, the meetings hardly offer anything more than gastronomic expressions dressed up in the manner of speeches that legitimize as authentic traditional expressions.

## **KEY WORDS:**

TRADITIONAL COOKING, WOMEN COOKS, OAXACA, CHINANTLA, PAPALOAPAN

## **Introducción**

La inclusión de la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, en 2010, trajo consecuencias importantes. Como menciona Zúñiga (2020, p. 178), más allá del planteamiento de estrategias para su salvaguarda, revaloración y difusión, se puede observar la puesta en valor de la cocina tradicional como recurso turístico, así como su uso como instrumento político. En ese sentido, el presente trabajo tiene como objetivo central dar cuenta de este par de aspectos en el contexto de los Encuentros de Cocineras Tradicionales de Oaxaca (ECTO, de ahora en adelante), a partir de analizar sus efectos en las diná-

micas de una pequeña localidad chinanteca del municipio de Valle Nacional en la región Papaloapan.

Los ECTO son eventos de tipo festival gastronómico que se han realizado en tres ediciones anuales consecutivas, entre 2017 y 2019, y una cuarta hasta 2022 como efecto de la pandemia; se han consolidado como un proyecto de atracción turística exitoso a partir de las diversas manifestaciones gastronómicas de las regiones y comunidades del estado. Las instancias gubernamentales que han impulsado el evento han cambiado al paso de las distintas ediciones y sólo se conserva como organización gestora la Asociación de Cocineras Tradicionales de Oaxaca, AC, bajo el liderazgo notable de Celia Florián y Adriana Aguilar Escobar. Ambas empresarias restauranteras y la última, además, personaje político que ha superado los límites impuestos por el partidismo propio del sistema político mexicano.

La coordinación de cada edición lanzó una convocatoria con el fin de que cualquier mujer, de cualquier región del estado, pudiera postularse para ser seleccionada, o no, y en dado caso acudir al encuentro con un platillo que considerara identificaba a su comunidad o pueblo y ofrecerlo al público visitante en stands donde la cocinera lo prepara, con indumentaria y utensilios tradicionales, en un entorno con motivos locales de la comunidad representada (flores, textiles, ollas, recipientes). Las ganancias de la venta al público visitante fueron, en todos los casos, de las cocineras.

Los encuentros han ido de menos a más. La penúltima edición, en 2019 previo al confinamiento por la pandemia, se fincó en la posición política de Adriana Aguilar como titular de la Secretaría de las Culturas y Artes del gobierno estatal y resultó un evento bien organizado en el Centro Cultural y de Convenciones de Oaxaca, con la participación de artesanos, un pabellón con información sobre patrimonio biocultural, un programa académico y un programa artístico; se trató de un festival en forma con todos los elementos necesarios para atraer el turismo. Como mencionan Zúñiga y Martínez (2021), una “puesta en valor” (p. 180) de la gastronomía y cocina tradicional.

El más reciente ECTO, en abril de 2022, se celebró en la llamada Plaza de la Danza —un gran patio público de acceso al Palacio Municipal de la Ciudad de Oaxaca de Juárez, capital del estado— y en las mismas instalaciones del Ayuntamiento. La tónica fue la misma de la edición anterior, pero con el notable contraste de un espacio limitado, sin lugar para el tema del patrimonio biocultural, pero con la propuesta artesanal y artística intocada. Para ese momento, Adriana Aguilar había dejado el gobierno estatal, encabezado por Alejandro Murat Hinojosa, miembro del Partido Revolucionario Institucional, y fungía como secretaria de

Fomento Turístico del gobierno municipal que preside un personaje salido de las filas de la academia y militante del partido Movimiento de Regeneración Nacional. En este sentido, la realización de los encuentros parece, más que la expresión de una política cultural sostenida, un esfuerzo personal o de un grupo de personajes que han podido adaptarse bien al juego político estatal y regional de los Valles Centrales de Oaxaca, y que para este caso movilizan a una buena cantidad de mujeres cocineras desde distintos sitios del estado, animadas por la proyección personal, el beneficio económico y un discurso convincente sobre la identidad cultural, alimentaria o gastronómica.

Para Matta (2019), la “cocinera tradicional” es una identidad construida globalmente en aras de sostener la idea de patrimonio alimentario, que en el caso de México ha sido instrumentada por la Secretaría de Turismo y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (la misma que ha sido la gestora de la declaratoria de 2010), para identificar la “fuerza culinaria a cargo de asegurar la presencia folclórica e indígena” (p. 2), es decir, la identidad garante de la autenticidad de la cocina tradicional mexicana en todos los esfuerzos dirigidos para que la comida mexicana sea un buen producto en un mercado turístico global.

Matta (2019) identifica los encuentros de cocineras tradicionales, en general, como parte de este esfuerzo de puesta en el mercado y, particularmente sobre los ECTO, realiza un análisis a partir del seguimiento de dos de sus gestoras (cuyo nombre real cambia por pseudónimos), pormenorizando todo el discurso de las que describe como dos importantes empresarias de Oaxaca. Pone poca atención en otros actores de la red que conforma los ECTO, pero da voz a dos detractores de los mismos, que expresan que se trata de ejercicios de extractivismo culinario a favor de restauranteros, una máquina de hacer dinero para los organizadores y que falta en los mismos un ejercicio de distribución más justo de los beneficios.

En un tono más crítico y más cercano a la experiencia de las cocineras, Jaramillo (2020) destaca algunos aspectos relevantes de tales encuentros al considerar que la patrimonialización de la gastronomía oaxaqueña se dispone en favor de un discurso turistificante del que se benefician de manera diferencial los actores involucrados, lo que entraña paradojas importantes al conducir la idea de salvaguarda a un esencialismo que legitima las expresiones alimentarias como originales en favor del incremento de su valor en un mercado turístico.

De acuerdo con Jaramillo (2020), los ECTO oscilan entre los beneficios privados y públicos, pues si bien se promueven y se justifican desde un discurso en el que las cocineras tradicionales parecen ser las beneficiarias, por otro lado los esfuerzos de

los organizadores atraen también la mirada hacia sus proyectos personales y a una compleja red de intereses comerciales y privados, con agentes dominantes y verticalidad, de tal manera que éstos tienen el poder de orientar sus esfuerzos con ayuda de las cocineras, con el fin de conquistar a un mercado de la tradición y la nostalgia que resulta en beneficios privados o de grupo.

Un ejemplo de lo anterior podría ser el caso de la publicación *Oaxaca y sus cocineras, tesoro gastronómico de México*, un grueso volumen publicado en 2018 a partir del segundo ECTO. Se trata de un catálogo de las cocineras (y algunos cuantos cocineros) que asistieron a dicha edición. La presencia de cada una de las cocineras en la edición consiste en una foto de ella, de uno de sus platillos, una semblanza romantizada y la receta cuyos derechos se reserva la Asociación de Cocineras Tradicionales de Oaxaca por el hecho mismo de ser publicada. La página legal es un catálogo de empresas y proyectos privados de fotografía, restaurantes, hoteles, despachos gastronómicos y la misma asociación. La introducción al volumen comienza con mensajes del presidente municipal de Oaxaca de Juárez, el gobernador del estado, las lideresas de la asociación y, sólo después, un estudio introductorio de Claudio Poblete que concluye exaltando la labor de chefs y empresarios restauranteros en la preservación de la gastronomía oaxaqueña (Poblete y Urquiza, 2018). Desde cierto punto de vista, se trata de un esfuerzo privado que se sostiene sobre los hombros de las más de 80 cocineras catalogadas.

Más aún, además de que el conjunto de actores involucrados en los ECTO no participa de la misma manera en la ejecución y en los beneficios de éstos, produce un efecto que se extiende a sus comunidades de origen. A través de las múltiples ediciones entre las cocineras tradicionales se ha forjado una jerarquización que se hace evidente en dos rasgos. Por un lado, desde la segunda edición (2018) se habilitó una especie de competencia entre las cocineras que podían presentar una propuesta en dos categorías: “platillo ceremonial y platillo de salvaguarda”. Este ejercicio dotó de mayor notoriedad a las ganadoras, al mismo tiempo que consolidó un binomio cocinera-platillo que trascendió como “mejor” o “más auténtico”, dotándolo de autoridad y prestigio frente al resto de las cocineras y en las comunidades de origen.

Por otro lado, la diversidad de cocineras organizadoras y participantes va de empresarias como Celia Florián (organizadora de los encuentros, restaurantera y maestra cocinera según el mismo *Oaxaca y sus cocineras*), Rosario Cruz Cobos (propietaria de Herencia Cruz y que mencionaremos más adelante) o Abigail Mendoza Ruiz (propietaria con su familia del multicitado restaurante Tlamanalli y célebre personaje cuya proyección pública llega al ámbito internacional), a cocineras que provienen de comunidades muy pequeñas de menos de dos centenas de habitan-

tes o de difícil acceso. Aun en la escala local, por ejemplo en la región Papaloapan, esta legitimación tácita en la capital del estado como cocinera tradicional ha sido ocasión de juegos discursivos, sociales y políticos locales por parte de las cocineras mismas, instituciones públicas, privadas y medios de comunicación (Valis, 2019), de manera muy similar a como se puede observar en distintas regiones con el caso de las delegaciones participantes en la Guelaguetza.

González (2018) ha verificado cómo en algunos sitios de origen de las distintas delegaciones participantes en la denominada “Fiesta más grande de los oaxaqueños” se desarrollan dinámicas a partir de dicha intervención que muestran dos rasgos. Por un lado, hay un efecto a distancia: la manifestación cultural en la capital del estado afecta las relaciones, discursos y entramado de la vida cultural local en las comunidades participantes y, por otro lado, al menos en lo que respecta a la ciudad de Tuxtepec y su baile representativo *Flor de Piña*, la manifestación está construida a modo de que sea agradable para un mercado de consumo étnico y cultural en la ciudad de Oaxaca. Para esto se ha ataviado con un discurso de originalidad y tradición en el que pocas veces se menciona que es una creación hecha a petición de un personaje político en la década de los años sesenta del siglo xx, con música de cámara de un músico de la capital, precedida de una pieza chiapaneca y que, aunque las ejecutantes van ataviadas con huipiles chinantecos y mazatecos, en contadas ocasiones son jóvenes indígenas las que bailan y más bien se trata de habitantes de la zona urbana que cumplen con criterios estéticos, dancísticos, sociales y financieros (deben tener la posibilidad de comprar de tres a cuatro cambios de ropa tradicional muy costosa). En otras palabras, el interés por acudir a los Lunes del Cerro y eventos concurrentes propicia estrategias locales para el consumo a distancia y global. ¿Lo mismo podría ocurrir con la cultura alimentaria local y los ECTO?

En lo que sigue analizaré el caso particular de varias manifestaciones culinarias de comunidades de la Chinantla, particularmente de una pequeña comunidad del municipio de Valle Nacional, y su relación con los ECTO. Considero que tales manifestaciones llevadas a cabo en la capital del estado responden a una estrategia local pensada para el consumo a distancia; como efecto añadido, la misma representación se configura como un objeto de consumo desprovisto de los elementos territoriales, comunitarios y simbólicos que le dan sentido como manifestación de la cultura alimentaria de cierto lugar y grupo étnico. El trabajo se logró a partir de una estrategia metodológica mixta. Por un lado, desde septiembre de 2019 se llevaron a cabo entrevistas semi estructuradas orientadas a dos cocineras llamadas a los ECTO de la comunidad de Rancho Grande; de la misma manera, se realizó observación partici-

pativa con cocineras en cargo comunitario y sus familiares mujeres. El trabajo de campo concluyó en 2022 después de la pandemia del COVID-19. De la misma manera, se hicieron visitas al 3er y 4° ECTO en la ciudad de Oaxaca y se realizó una amplia búsqueda de gabinete de información relativa a los eventos y los personajes más notables de los mismos. Se terminó de nutrir el trabajo con entrevistas semiestructuradas y observación participativa hecha en otros sitios de la Chinantla desde 2017.

## La Chinantla

Situada en el norte del estado mexicano de Oaxaca, la Chinantla es una provincia etnolingüística formada a partir de pueblos ancestrales. Los materiales históricos apuntan a que se trata de un conjunto de asentamientos que se originaron hace 3,500 años, cuando también se puede pensar en la formación del idioma chinanteco que es raíz de las distintas variantes actuales del mismo (Barabas y Bartolomé, 1990, p. 10-11). La dinámica poblacional y territorial de la Chinantla ha sido compleja a lo largo de la historia precolombina, novohispana e independiente (Teresa, 2022).

Actualmente y desde cierto criterio étnico, se considera que la Chinantla comprende una serie de comunidades, mayores y menores, que se ubican en 14 municipios del estado de Oaxaca y que van desde el lomerío adyacente a la planicie costera del Golfo de México hasta la parte más alta de la Sierra Norte o Sierra Juárez; en esta región oaxaqueña se encuentra el menor número de municipios, la mayor parte se encuentra en la región Papaloapan.

La diversidad que existe dentro de la misma Chinantla, así como la continuidad que existe entre este conjunto de pueblos con el resto de los mesoamericanos, hace imposible pensar en una cultura alimentaria esencial. Un reciente trabajo de Mejía y González (2019) da cuenta más bien de la diversidad de manifestaciones y cómo la particular circunstancia de distintas comunidades determina, en gran medida, los hábitos, platillos cotidianos, de celebración y rituales que se manifiestan de diversas formas. Por ejemplo, en San Pedro Yolox (Sierra Norte, Chinantla Alta) se puede verificar la interacción y préstamo que existe entre chinantecos y otros pueblos en cuanto al repertorio culinario, como por ejemplo la preparación de la *segueza* — un caldo de cerdo con maíz quebrado — que se considera un platillo de los Valles Centrales de Oaxaca (Muñoz, 2012). En zonas más urbanas, como San José Chiltepec (Papaloapan, Chinantla Media) ha adquirido arraigo un platillo de reciente creación, el *cochinito a la cubana* que, como su nombre lo indica, es la incorporación

local del cerdo asado traído de la isla caribeña por trabajadores de las haciendas tabacaleras de su ciudad vecina y comercial Valle Nacional. En la región más sudo-oriental, como en el municipio de Santiago Jocotepec (Papaloapan, Chinantla Baja), en localidades con una severa carencia de agua y, por tanto, de animales de granja, lo habitual en la dieta son diversos tipos de quelites; mientras que en municipios como San Felipe Usila (Papaloapan, Chinantla Media) hay una profunda tradición de lo que Weitlaner y Castro (1973)<sup>2</sup> llamaron dieta fluvial por la incorporación de una, ahora extinta, gran variedad de animales acuáticos de los otrora abundantes arroyos y ríos de esta zona. Recientes observaciones del autor indican que muchos pobladores chinantecos de municipios como San Lucas Ojtlán (Papaloapan, Chinantla Baja) se dedican al cultivo o pesca de mojarra en una presa artificial que no data de más de 35 años, que nutre circuitos comerciales locales, pero que incorporan de manera importante a su dieta. En términos culturales y alimentarios “hay muchas chinantlas” (Mejía y González, 2019).

¿Cómo pensar en una cultura alimentaria auténticamente chinanteca? Es difícil si se dejan de ver la compleja red de elementos comunitarios, territoriales, materiales y simbólicos que integran este tipo de manifestación. Los festivales gastronómicos con orientación al turismo son una buena manera de perder de vista este complejo sistema, pues se ocupan más en poner las manifestaciones a disposición de un mercado que en atender el fenómeno integral de la alimentación de las distintas regiones y pueblos originarios.

Cada sistema culinario consiste en algo más allá que los alimentos o platillos e involucra otros elementos como “objetos, espacios, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades, fruto de la acción histórica continuada de comunidades y grupos sociales” (González, 2010, p. 197). Las cocinas locales o regionales, más que identificarse como una colección singular de platillos, son la manifestación emergente de personas que producen y comen con suficiente frecuencia algo, de tal manera que son depositarias del conocimiento de cómo hacerlo y de cómo debe saber, es decir, una cocina no se sostiene sin una comunidad alimentaria situada (Zhen, 2019). Sin embargo, los festivales culinarios, estilo los *ECTO*, dejan de lado estos elementos integrados en la manifestación alimentaria por lograr una estética de la autenticidad basada en elementos visuales y discursivos a modo, des-

---

2 El texto de estos dos autores se publicó en 1973, pero corresponde al trabajo etnográfico que realizaron en San Felipe Usila de 1943 a 1953.



territorializados y muchas veces forzados. No atienden a esos elementos locales que son el entramado en el que la manifestación trasladada a un evento culinario sólo es un nodo de la compleja red que se teje entre elementos territoriales, sociales y simbólicos. Veamos qué es lo que hay detrás de las manifestaciones de una comunidad chinanteca llevada a la tercera edición del ECTO.

## Lo local, una comunidad chinanteca

Rancho Grande, Valle Nacional, Oaxaca, es una comunidad de apenas 144 habitantes, la mayoría hablante de lengua chinanteca (INEGI, 2020), con una historia reciente de menos de un siglo. Se fundó con la llegada de familias compuestas por originarios de Santiago y San Pedro Tlapeusco, así como de San Felipe de León, comunidades todas también pertenecientes a la Chinantla. Un aspecto relevante es la cierta tirantez de su relación con las autoridades del ejido al que pertenece (Cerro Armadillo), la cordialidad de su relación con las autoridades municipales de Valle Nacional y la cierta autonomía que tiene en la toma de decisiones locales a partir de una asamblea comunitaria. Otro aspecto notable es la trazabilidad de las líneas familiares que han detentado cierto liderazgo y, al final, posiciones políticas a partir del fundador, un hijo suyo que llegó a ser presidente municipal y una tercera generación también de actuales líderes varones (Núñez y González, 2022).

La comunidad se encuentra a unos 13 km de la cabecera municipal de Valle Nacional. Su territorio comprende medio ambiente conservado (15.1%), medio ambiente utilizado (como cafetal y acahual, 75.8%) y medio ambiente transformado (vivienda, milpa, potrero y traspatio, 8.9%). Presenta una pirámide de edad regresiva y la mayoría de la población tiene más de 25 años. Existe una gran desigualdad en cuanto el acceso a la educación de niñas y mujeres, y en ellas es depositada la tradición cultural del tejido en telar de cintura y bordado tradicional, amén de gran parte de la cultura alimentaria (Núñez y González, 2022).

A pesar de lo reducido de la localidad, Rancho Grande fue muy relevante por su producción de café, la cual se redujo alrededor de la década de los noventa por la roya, la desaparición del Instituto Mexicano del Café y, más tarde, por el agotamiento de la tierra, según varios testimonios. La necesidad de buscar una alternativa económica hizo que los vecinos de la comunidad comenzaran a impulsar la producción textil artesanal, particularmente de huipiles, que a últimas fechas ha dado notoriedad a la localidad junto con otro tipo de manifestaciones económico-culturales

como el cultivo de vainilla, el cultivo de abeja melipona, la cultura alimentaria y, en general, el ecoturismo y el etnoturismo (Basave y De Teresa, 2019), al grado que fue considerado destino turístico de la Ruta de la Chinantla por el Gobierno del Estado (Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico, 2019).

Para el momento previo al tercer ECTO, en 2019, una cocinera habitante de Rancho Grande, originaria de la comunidad de Arroyo de Banco y esposa de uno de los líderes locales, ya había sido reconocida y galardonada en la segunda edición; había aparecido en el libro catálogo editado ese mismo año y había obtenido el segundo lugar en la categoría de platillo de rescate en 2018, con el amarillito de carne de res ahumada. Al momento de la convocatoria, realizada en esta ocasión desde la Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca, y por lo que afirma fue una decisión personal, cedió a una vecina cocinera la posibilidad de participar con un platillo local, mientras ella llevaría al encuentro una propuesta más simple, pero desde su punto de vista redituable: “Yo no soy egoísta”, nos dijo. “Ahora va [ella] con su propia propuesta y yo voy a vender atole y pozol”.

Su estrategia, a diferencia de la vecina a la que cedió participación, era que iba a preparar en Rancho Grande una pasta de cacao pataxtle, blanco o jaguar (*Theobroma bicolor*, distinta a la especie para hacer chocolate *Theobroma cacao*), molido junto con maíz, que congelaría y tendría dispuesta al menos una semana antes del encuentro en la capital del estado; el cacao lo había comprado a una conocida de otro lugar, pues aunque Rancho Grande se encuentra en una región cacaotera, son las comunidades vecinas como San Mateo Yetla las productoras de cacao y, en cierta medida, las que conservan la práctica artesanal de producción de chocolate y derivados como el atole. En ocasión del encuentro hidrataría dicha pasta y la cocería para preparar ese atole que es un deleite familiar, según expresó su joven hija, y que en efecto es una manifestación propia de comunidades cercanas a Rancho Grande y aún más alejadas de la Chinantla Media como San Felipe Usila.

El testimonio de la cocinera revela que en su selección imperó un criterio utilitario para la elección de su propuesta en el encuentro. Sin embargo, el público asistente y consumidor en el mismo se encontró con un producto que juega un papel distinto en un discurso orientado a la venta de lo tradicional; una conclusión atrevida de algún consumidor podría aventurar que en Rancho Grande, una ancestral comunidad chinanteca la gente habitualmente consume de esta forma el cacao que produce, en jícaras propias del lugar; algo lejano a la realidad.

En la misma víspera, la cocinera que acudiría por vez primera al encuentro se encontraba emocionada y dispuesta a trasladar hasta la capital del estado (al menos a

unas cinco horas de sinuoso camino por la Sierra Juárez) insumos, instrumentos, atavío y ornamentos para participar con un platillo típicamente chinanteco: empanadas y amarillito de cocolmeca. El mole amarillo, amarillo o amarillito refiere a un conjunto de platillos con variaciones que tienen en común el color y que se produce al sazonar con chiles guajillos, anchos o chilhuacles, achiote y especias, y adicionar vegetales a una base de caldo de alguna carne de granja o silvestre (Muñoz, 2012); la variante con vegetal cocolmeca utiliza particularmente el junco de una planta que puede ser de dos especies distintas: *Smilax domingensis* o *Smilax spinosa*, conocidas más popularmente como zarzaparrilla. El amarillito de Rancho Grande, a decir de la cocinera, es espesado con masa de maíz sin cal, ella le llama personalmente “mole blanco”.

En efecto, ambas cocineras acudieron al encuentro y mientras una la pasó con una venta moderada, pero tranquila, de atole, la otra realmente se vio liada con un platillo de difícil preparación que implicó molienda constante en metate y cocción en anafre, pero que llamó la atención de los visitantes. Es relevante mencionar que ninguna localidad, al menos de la Chinantla, tuvo dos cocineras representantes como efecto de dinámicas propias de la vida local. Testimonios previos dieron cuenta de una cierta tensión entre mujeres de la comunidad por tener a la vista que la cocinera laureada volviera a acudir al tercer encuentro. En otras palabras, la buena intención de ceder la participación a una cocinera que no había acudido puede ser vista como una acción de política local para aliviar la tirantez en una comunidad con autogobierno que desde hace años ha sabido gestionar sus manifestaciones culturales como medio de ingresos (véase Núñez y González, 2022).

Rancho Grande sigue un sistema comunitario de autogobierno, de tal manera que aunque el municipio al que pertenece la comunidad prive el sistema político de partidos, los habitantes consideran, por un lado, que las decisiones comunitarias deben ser tomadas en asamblea local y, por otro, que la administración territorial y social debe basarse en un complejo sistema que asigna funciones honorarias a los miembros de la misma, principalmente (pero no exclusivamente) varones (sistema de cargos). Para un momento posterior al 2º ECTO, después que una de las cocineras del lugar había sido reconocida con el premio a platillo de rescate, el testimonio local recogido fue que su papel como representante comunitaria en el evento era relativo a la circunstancia del cargo de su marido (y a su posición histórica como líder comunitario). Mientras que para el momento del 3er ECTO, la compañera a la que cedió su lugar recientemente había sido designada en un cargo relativo al ecoturismo. Pocas veces se dará cuenta en un encuentro en la capital del estado que la representatividad de las comunidades es resultado de la circunstancia de la política local.

Por otro lado, los ECTO tampoco dejan ver otro aspecto importante de la cultura alimentaria local; el complejo entramado que está detrás de la manifestación y que comprende territorio, organización familiar, comunal, saber técnico y simbolismo. Un ejemplo ideal es el de la tortilla de yuca, alimento de dilatada preparación que se consume alrededor de festividades importantes.

La yuca (*Manihot esculenta*) es un tubérculo harinoso de pulpa blanca y cáscara café que se prepara de diversas formas en la Chinantla y en otros muchos sitios, principalmente en comunidades rurales (Muñoz, 2012). En la región chinanteca frecuentemente se prepara frito al mojo de ajo, cocido con sal, en dulce y en forma de una tortilla untada de frijoles que es típica de la temporada más fresca, particularmente en día de Todos Santos.

En Rancho Grande, la yuca es cultivada y cosechada en parte, y en parte comprada en comunidades cercanas, pero ya sea que el proceso de la preparación de la tortilla empiece con el cultivo-cosecha o bien con la compra del tubérculo, lo cierto es que involucra la organización familiar alrededor de ocasiones como los dos primeros días de noviembre. En ocasiones es toda la familia, incluyendo los niños, la que se traslada al campo para realizar la cosecha de la planta, que hay que arrancar tirando hacia arriba para exhibir las raíces que pueden traer algunos o varios tubérculos que son cortados y echados en costales; generalmente se cosecha una gran cantidad para aprovechar la organización del trabajo y para hacer una gran cantidad de tortillas que, tratándose de la celebración de los difuntos, son compartidas con familiares, amigos y vecinos.

El trabajo en la casa continúa con el lavado y pelado de los tubérculos; participan igualmente varios miembros de la familia y sólo el más experimentado o experimentada se dedica a una cierta labor que requiere de precisión y cuidado: la molienda en una máquina de nixtamal, así como un exprimido que deja lista la masa. En la organización familiar, mientras algún o algunos miembros llevan a cabo este proceso, otros se dedican a otro concurrente: el molido de frijoles cocidos en agua con sal a los que se añaden chiles y aguacatillos secos pasados por el comal. De la misma manera, en otro proceso, otra cocinera prepara hojas vegetales de árbol de plátano (*Mussa sp.*) o de pozol (*Calathea lutea*), pasándolas por el comal para tatemarlas; la técnica culinaria tradicional dicta que si no se realiza este proceso, la tortilla en preparación se quedará pegada perdiendo forma y malográndose.

En efecto, con la masa seca de la yuca se hace una tortilla sobre un plástico y luego esta se adhiere a la hoja vegetal, que a la vez ayuda a montarla en el comal para su cocimiento. Terminado este procedimiento, la tortilla se pone de nuevo sobre una hoja vegetal para ser embarrada por ambos lados del frijol molido, condimentado y

salteado, se dobla a la mitad y así es reservada para su consumo: los frijoles además de servir de un vehículo de condimentación cumplen la función de evitar que las tortillas se peguen entre sí. Es común ver en los altares para los difuntos grandes pilas de estas tortillas que dado el momento se comparten (Núñez y González, 2022)

La tortilla de yuca es una manifestación de ardua preparación y que sería difícil pensar que se prepare en un ECTO; es una expresión profundamente enraizada en el territorio y en la vida comunitaria, pero de lograrse no sería el único caso en el que se pudiera salvar esta compleja red de elementos. Hay casos en los que la manifestación culinaria ha sido completamente desarraigada para ser parte de una oferta habitual de un restaurante o de personas ajenas o lejanas ya de la comunidad.

El primer caso sería el del caldo de piedra, un platillo que en muchos discursos es valorado como una expresión tradicional de los valles cercanos a la cabecera municipal de San Felipe Usila (véase Mejía y González, 2019), recientemente declarado patrimonio cultural inmaterial del estado de Oaxaca (2019) pero que ha sido transformado por algunos originarios del mismo municipio para ser comercializado atractivamente en la capital, a partir de un discurso que juega con los términos de originalidad y ancestralidad (Brulotte y Starkman, 2014).

El caldo de piedra, originalmente, es un caldo de pescado y otros productos de la pesca de río condimentado con vegetales de milpa (jitomatillo, cebollín, ajo, cilantro, chile, a veces epazote) y cuya cocción es inmediata, al incorporar a la mezcla de ingredientes hasta cuatro piedras de río que han sido calentadas previamente en las brasas por tiempo considerable: “el agua en unión con todos los ingredientes, al contacto con las piedras de fuego, hierve y burbujea durante escasos cinco minutos” (Mejía y González, 2019, p. 66).

Este platillo chinanteco es significativo en muchos sentidos, pues aparte de ser considerado por la comunidad como parte de una herencia ancestral, su preparación es un elemento simbólico de cohesión social y familiar, amén de una práctica que implica la asignación de roles, pues lo preparan exclusivamente varones adultos a la orilla del río, en un rito de enseñanza tácita a jóvenes y niños, para al final ofrecerlo a las mujeres de la familia. El mismo trabajo de Mejía y González (2019) expone que la primera fuente que documenta dicho platillo tiene menos de 100 años. En 1973, R. Weitlaner y C. Castro lo refieren y documentan después de una historiografía chinanteca en la que es escasa o ausente la referencia a la cultura alimentaria (Weitlaner y Castro, 1973).

El caldo de piedra es referido como parte de una dieta con un fuerte vínculo con el río:

Para Weitlaner, el río era la fuente de alimentos, él la denominó como la dieta fluvial usileña. Consistía básicamente de pescados como mojarra, bobo, guabina, lisa, robalo y anguila que se comían principalmente en pilte. Pepesca, cuiles, trucha, jolote, roncadador, pico-aguja, cangrejos, caracoles, camarones, langostinos y hueva de bobo que se consumía de diversas maneras: cocidos, salados, ahumados o asados. De manera relevante Weitlaner remite el famoso caldo de playa, denominado actualmente caldo de piedra, y que desde entonces es preparado exclusivamente por varones (Mejía y González, 2019, p. 25).

La evidencia de campo y los datos consignados en varios medios señalan que en realidad la dieta fluvial chinanteca, que incluye el caldo de piedra, se distribuye en una serie de valles al fondo de los cuales corren tributantes del río Usila que al final detiene su camino cuando su corriente entra al vaso de la presa Cerro de Oro. Se trata de al menos siete comunidades con una historia de pugnas territoriales pero que están hermanadas por la importancia de su sustento a partir del río.

Brulotte y Starkman (2014) han escrito acerca del caso de un restaurante de la capital del estado de Oaxaca, propiedad de una familia originaria de Usila, que no sólo realiza variaciones del caldo de piedra para ofrecerlo al gusto de turistas de distinta procedencia, sino que usa una serie de afirmaciones acerca de la ancestralidad de dicho platillo para establecer una imagen comercialmente atractiva de la sopa en un ejercicio similar a la invención de una tradición (Hosbwan y Terrence, 2003). De acuerdo con estos autores, se afirma en un esfuerzo promocional que el caldo de piedra es un platillo prehispánico aun cuando no hay documentación que sostenga tal afirmación para el caso de Usila.

Hay suficiente evidencia de que la preparación de comida a partir de la cocción con piedras calientes fue una práctica prehistórica (Adrià, 2021) y que en general este tipo de cocción data de hace 32,000 años en Europa (Thoms, 2009), en el Paleolítico Superior (Speth, 2015). Autores como Driver y Massey (1957) asumen que en América desde la llegada del ser humano se usaron técnicas de cocción basadas en piedras calientes, siendo más comunes los registros arqueológicos que evidencian su uso en el norte del continente y menos en Mesoamérica; singularmente para Usila falta evidencia que pudiera sostener el origen prehispánico de la sopa y en contraste hasta se podría postular un origen más reciente del mismo, quizás a partir de la múltiples visitas de personas de otros lugares.

Aún más, el mismo discurso promocional del restaurante dice que el caldo de piedra había sido declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

por la UNESCO (Brulotte y Starkman, 2014). Nada más lejano a la realidad, pero un ejemplo más de que la patrimonialización juega un efecto positivo a favor de la comercialización de manifestaciones supuestamente ancestrales.

Una ilustración reciente y local de lo anterior. En el año 2021 el caldo de piedra fue declarado Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Oaxaca, como efecto de la gestión del diputado local Ángel Domínguez Escobar, originario de Usila, que en una escueta iniciativa justificada en dos párrafos (11 líneas de texto) (Domínguez, 2021), publicados originalmente en distintas páginas de internet años antes (ViveOaxaca, 2015), propuso a la Comisión Permanente de Cultura, Juventud, Cultura Física y Deporte de la LXIV legislatura, la declaración de la sopa chinanteca como patrimonio cultural intangible estatal. El dictamen se realizó en 51 días por la comisión presidida por su compañero diputado y de partido Alejandro López Bravo (López, 2021), quien además de lo dicho por el diputado Domínguez en su iniciativa, no expresó mucho más; se limitó a pedir la declaratoria oficial. Ésta fue firmada por el ejecutivo el 26 de abril y publicada en el *Periódico Oficial* el 8 de mayo. Ese mismo año, el legislador local Domínguez se convirtió en diputado federal y múltiples portales de noticias dieron nota del asunto afirmando que el ahora plato insigne de Oaxaca tiene una antigüedad de 2,500 años, entre otras afirmaciones legitimadoras de una ancestralidad impuesta con fines políticos.

Regresando a la territorialidad, Mejía y González (2019) recogieron el parecer de un cocinero varón de San Antonio del Barrio, sitio marginado de la declaratoria oficial de patrimonialización de 2021, pero que pertenece a esas comunidades ribereñas que tienen como costumbre prepararlo: “pensar en exponerlo o venderlo en ferias artesanales gastronómicas tan de moda en varias ciudades del país es impensable, por el acarreo de piedras y agua, para él elementos esenciales para obtener un buen caldo de piedra” (p. 66). El territorio y sus elementos son indisolubles del platillo para este chinanteco que no piensa lo mismo que aquellos que presentaron este caldo en el 3<sup>er</sup> ECTO, como platillo representativo de su municipio, tampoco considerado en la declaratoria: San Juan Bautista Tlacoatzintepec. Ellos cargaron con piedras de río desde su pequeña comunidad, San Pedro La Alianza, pero los insumos como el pescado, camarón y agua los consiguieron en Oaxaca.

Un segundo ejemplo del fenómeno de desterritorialización es el caso del cochinito a la cubana original de San José Chiltepec, pero que a la postre es llevado como representativo del municipio chinanteco al encuentro de cocineras tradicionales por Rosario Cruz Cobos (mencionada más arriba), empresaria de la capital oaxaqueña, tercera generación posterior a los creadores del platillo de origen cubano avecindados primero en Valle Nacional y luego en Chiltepec (Mejía y González, 2019).

En las primeras décadas del siglo xx, los hermanos Virgilio y Cornelio Cruz García llegaron desde Cuba como capataces de una hacienda del municipio cercano de Valle Nacional. Poco después, los hermanos se avocindaron en el territorio de Chiltepec, e hicieron de la caza por expedición una práctica común. Dado que entrar a la selva y regresar les llevaba días, tenían la costumbre de preservar la carne de las presas ahumándola inmediatamente después de cazarlas. Así preparada, era bien demandada por los pobladores una vez que los hermanos volvían. A partir de tal experiencia se les ocurrió hacer lo mismo con un cerdo de patio y el éxito fue casi inmediato. Pronto los habitantes de Chiltepec le pidieron a los hermanos preparar el cochino asado para celebraciones importantes, pero no fue sino hasta la tercera generación que a uno de los vástagos se le ocurrió comercializar el platillo en su propio restaurante y dado el éxito se extendió la práctica en el resto de la progenie Cruz y más allá: en todos aquellos que gustaban del platillo y aprendieron a prepararlo. Ahora mismo se reconoce al cochinito (y su variante más comercial, el pollo a la cubana) una adopción popular en el municipio chinanteco y los vecinos, entre ellos la ciudad de Tuxtepec (Mejía y González, 2019). Aun con esto, quienes han llevado la preparación a los distintos ECTO es la familia de doña Rosario Cruz Cobos, hermana menor del precursor que lo comercializó y quien hace muchos años no radica en el municipio de origen. Convenientemente, se ofrece en la capital como “cochino asado de Chiltepec”, para no perturbar la percepción de originalidad oaxaqueña del mismo. Herencia Cruz vende vastas cantidades del mismo a un público ávido de la experiencia de probar un cochino preparado a las brasas como en el más puro estilo cubano, pero chinanteco, preparado por una empresa familiar de la capital estatal.

## Conclusiones

Para el 13 de septiembre de 2021, la pequeña comunidad de Rancho Grande estaba cerrada para asegurar un aislamiento efectivo en el peor momento de la pandemia de COVID-19. Aun con esto, una de sus cocineras célebres, galardonada en el 2º ECTO, se atrevió a salir a la cabecera municipal para mostrar un poco de su otro trabajo: la elaboración de huipiles artesanales. De manera generosa dio cuenta de su trabajo a un grupo de alumnas universitarias: atavíos tradicionales típicos de Valle Nacional (González y Román, 2022), muy similares a los que ese mismo día portaban las empresarias Celia Florián y Rosario Cruz en el Teatro de la Universidad de Gijón, en la ciudad española del mismo nombre, en el contexto del primer Congreso Internacio-



nal de Gastronomía, Mujeres y Medio Rural en el que fueron galardonadas en nombre de la Asociación de Cocineras Tradicionales de Oaxaca. A propósito, la empresaria originaria de Chiltepec, pero vecindada en Oaxaca desde hace años, declaró para el medio local *El Comercio* que era la primera vez que salía de su región en Oaxaca y que “...cuando se despierten nuestras compañeras, van a estar muy felices” (Puga, 2022).

Jaramillo (2020) cita a Bordieu para argumentar que en el campo de las acciones patrimonializadoras existe un “desequilibrio en la concentración de recursos y capital social, económico y cultural entre los agentes participantes”; esto hemos querido proponer a lo largo de este breve estudio. Las cocineras empresarias de la capital del estado, las cocineras de las familias fundadoras de Rancho Grande y el resto de las cocineras no participan de la misma manera, ni en la expresión, ni en el beneficio económico, social y simbólico, en este ejercicio de simplificación de la expresión alimentaria convertida en fin y en instrumento de la atracción turística.

Por otro lado, estos ejercicios de puesta en valor de la alimentación tradicional provocan dinámicas en entornos distintos a los de realización. Particularmente se ha analizado el caso de la pequeña comunidad de Rancho Grande, Valle Nacional, Oaxaca, pues el trabajo con cocineras locales ha revelado que los encuentros descritos tienen eco en las dinámicas comunitarias, sociales y políticas locales. El seguimiento de cocineras locales, antes y después del 3er Encuentro en 2019, da cuenta de que tanto las cocineras como los platillos que llevan como expresión que identifica a la localidad son una manifestación de la tensión política comunitaria, así como de criterios que tienen que ver con la colocación en el mercado de platillos tradicionales (con su correspondiente cálculo de inversión y ganancia), así como el deseo de reconocimiento local. Se postuló que por extensión este fenómeno es común en distintas localidades y al respecto de diversos platillos; se postularon dos ejemplos verificados de la Chinantla: el caldo de piedra y el cochinito asado, platillos que se han rendido a la orientación hacia el mercado, pero sobre un elaborado discurso en el que se postula su rasgo de expresiones tradicionales.

## Referencias

Adrià, F.

(2021). *The Origins of Cooking: Palaeolithic and Neolithic Cooking*. Phaidon.

Barabas, A. M., y Bartolome, M. A.

(1990). *Historia Chinanteca: Serie Historias Étnicas 2*. Centro Regional de Oaxaca-INAH.

**Basave, C., y De Teresa, A. P.**

(2019). El ecoturismo como estrategia de desarrollo rural en la región chinanteca de Oaxaca. Tres estudios de caso en el municipio de Valle Nacional. En R. Pérez Montfort y A. De Teresa (coord.), *Cultura en venta* (pp. 393-439). Debate, Penguin Random House.

**Brulotte, R., Starkman, A.**

(2014). Caldo De Piedra and Claiming Pre-Hispanic Cuisine as Cultural Heritage. En Brulotte, R. y Di Giovine, M., *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. (pp. 109-123). Routledge.

**De Teresa, A. P.**

(2022). El Señorío de la Gran Chinantla. Fronteras etnolingüísticas y conflictos agrarios en los siglos XVII-XVIII en la Sierra Norte de Oaxaca. *Historia mexicana*, 72(2), 645-709.

**Domínguez, A.**

(2021). Iniciativa para declarar el Caldo de Piedra, como patrimonio cultural intangible del Estado de Oaxaca. [web] <https://www.congresoaxaca.gob.mx/docs64.congresoaxaca.gob.mx/gaceta/20210210a/18.pdf>

**Driver, H. E., y Massey, W. C.**

(1957). Comparative Studies of North American Indians. *Transactions of the American Philosophical Society*, 47, 165-456.

**González, I.**

(2010). La dieta mediterránea como objeto patrimonial. *Quaderns de la Mediterrània*, 13, 45-49.

**González, F.**

(2018). Flor de piña y las estampas folclóricas en los tiempos de la globalización. La construcción de la identidad local desde el impulso global. En Núñez, M. *Flor de Piña, visiones y revisiones*. (pp. 19-41). H. Ayuntamiento de San Juan Bautista Tuxtepec.

**González, A. y Román, A.**

(2022). Mujeres tejiendo historia [infografía]. En Núñez, M. y González, F. *Del café al huipil. Monografía de Rancho Grande, San Juan Bautista Valle Nacional, Oaxaca*. Universidad del Papaloapan.

**Hobsbawm, E. y Ranger, T.**

(2002). *La invención de la tradición*. Editorial Crítica.

**Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI).**

(2020). *Censo de Población y Vivienda*. <https://www.inegi.org.mx/app/scitel/Default?ev=9>

**Jaramillo, D. E.**

(2020). La auténtica cocina oaxaqueña: implicaciones del turismo cultural para portadoras de patrimonios alimentarios. *Cuadernos del Sur. Revista de Ciencias Sociales*, 25(49), 59-85.

**López, A.**

Dictamen con proyecto de decreto que declara al Caldo de Piedra como patrimonio cultural intangible del Estado de Oaxaca. XLIV Legislatura H. Congreso de la Unión del Estado de Oaxaca [web]. <https://www.congresoaxaca.gob.mx/LXIV/parlamento/183.html#:~:text=Estado%20de%20Oaxaca.%E2%80%9D-,Documento,-49.5%20COMISI%C3%93N%20PERMANENTE>

**Matta, R.**

(2019). Mexico's ethnic culinary heritage and cocineras tradicionales (traditional female cooks). *Food and Foodways*, 27(3), 211-231

**Mejía, C. y González, F.**

(2019). *La Chinantla, crónicas gastronómicas*. Universidad del Papaloapan.

- Muñoz, R.**  
(2012). *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. Larousse de México.
- Núñez, M. y González, F.**  
(2022). *Del café al huipil. Monografía de Rancho Grande, San Juan Bautista Valle Nacional, Oaxaca*. Universidad del Papaloapan.
- Poblete, C. y Urquiza, I.,**  
(2018). *Oaxaca y sus cocineras tradicionales*. Cocineras Tradicionales del Estado de Oaxaca, AC.
- Puga, J.**  
(2022, 14 de septiembre). FéminAs entrega a las cocineras mexicanas de Oaxaca el premio 'Guardianas de la Tradición'. *El Comercio*. <https://www.elcomercio.es/gastronomia/feminas-entrega-cocineras-20210914000800-ntvo.html>
- Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico**  
(2019). *Guía Turística de la Ruta Chinantla*. Gobierno del Estado de Oaxaca.
- Speth, J. D.**  
(2015). When Did Humans Learn to Boil. *PaleoAnthropology*, 2015, 54-67.
- Thoms, A. V.**  
(2009). Rocks of Ages: Propagation of Hot-Rock Cookery in Western North America. *Journal of Archaeological Science*, 36(3), 573-591.
- Valiñas, L.**  
(2020). *Lenguas originarias y pueblos indígenas de México: familias y lenguas aisladas*. Academia Mexicana de la Lengua.
- Valis, C.**  
(2019). Presentan obra gastronómica de cocinera tradicional de Loma Bonita. Al calor noticias [web]. <http://calornoticias.mx/presentan-obra-gastronomica-de-cocinera-tradicional-de-loma-bonita>
- ViveOaxaca**  
(2015). 20 delicias gastronómicas de Oaxaca (parte 2). ViveOaxaca [web]. Consultado el 22 de febrero de 2023. <https://www.viveoaxaca.org/2015/01/20DeliciasGastronomicasOriginarias-deOaxaca2.html>
- Weitlaner, R. J., y Castro, C. A.**  
(1973). *Usila, morada de colibríes* (Vol. 11). Museo Nacional de Antropología.
- Zhen, W.**  
(2019). *Food Studies: A Hands-On Guide*. Bloomsbury Academic.
- Zúñiga, F.**  
(2020). Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor. *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, 36(2), 177-196.
- Zúñiga, F. y Martínez, E.**  
(2021). La cocina tradicional mexicana y su puesta en valor a través de la patrimonialización, turistificación y festivalización. Análisis de dos casos: Michoacán y Oaxaca. En Osorio García, M., Castro Ricalde, D., Osorio González, R. *Turismo y gastronomía. Experiencias en innovación, competitividad y gestión* (pp. 179-207). Universidad Autónoma del Estado de México.