



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

Facultad de Filosofía y Letras

Colegio de Antropología Social



“Memoria culinaria de las mayores en fondas del centro histórico de Puebla: entrevista etnográfica y cartografía social”

Tesina



que para obtener el título de Especialista en

Antropología de la Alimentación

presenta:

César Abraham Castañeda Valencia

Director:

Mtra. Laura Penélope Urizar Pastor

Asesores:

Dra. María de Lourdes Herrera Feria

Dr. Ernesto Licona Valencia

H. Puebla de Zaragoza

Noviembre 2019

Tabla de contenido

Introducción	1
Objetivo general	2
Objetivos específicos	2
Lectura crítica del Patrimonio Cultural Inmaterial (ICH)	3
Metodología	8
La entrevista etnográfica	8
Cartografía social de las fondas en el Centro Histórico de Puebla.....	11
Capítulo I. Acercamiento conceptual a la memoria.....	15
La memoria culinaria	18
Estructuras de lo culinario y gramática culinaria	23
La cultura en la formación del gusto	25
Capítulo II. Etnografías de fondas en el Centro Histórico de Puebla	28
Historiografía del oficio de la cocinera: la mayora.....	28
Alcances y limitaciones	30
Etnografía de <i>El Balcón</i>	36
Etnografía de <i>El Rinconcito Poblano</i>	39
Etnografía de <i>La mexicana</i>	44
Etnografía de <i>La sazón de la abuela</i> , también conocido como <i>El restaurantero anarquista</i>	48
Etnografía de <i>Dulcinea</i>	51

Capítulo III. Análisis de los discursos alimenticios de acuerdo a la memoria culinaria de las mayores.....	59
Memoria culinaria y chile en nogada de Hortensia Juárez	61
Memoria y gramática culinaria del chile en Nogada.....	66
Memoria culinaria durante Cuaresma	72
Experiencia etnográfica en la cocina	75
El oficio de la <i>mayora</i>	77
<i>La sazón</i> de las mujeres en los discursos alimentarios	81
Conclusiones.....	86
Bibliografía.....	89

Palabras clave:

Memoria colectiva, memoria culinaria, lugares de la memoria, la mayora, actor social, identidad alimentaria, estructuras de lo culinario, gramática culinaria, discurso alimentario, entrevista etnográfica, cartografía social.

El presente proyecto de aplicación de conocimientos está dedicado todas las personas que trabajan en las cocinas de Puebla: mayores y cocineros, así como familiares y amigos, que compartieron generosamente su experiencia profesional y vital en este oficio extraordinario.

Agradezco a mi director de tesis, Mtra. Laura Urizar, que me oriento con su experiencia, conocimiento y entusiasmo. Así como a los lectores que, con sus consejos, enseñanzas y profundo dominio del tema, nos iluminaron.

En memoria de mis bisabuelos, Goyita y Miguel Armenta.

Introducción

Recientemente los símbolos constitutivos de la memoria culinaria y la figura de *la mayora* han sido utilizados en la retórica de campañas publicitarias de la industria alimentaria para emular la *sazón* característica de la cocina tradicional y relacionar su capital cultural para promover el consumo de marcas de alimentos, cadenas restauranteras y condimentos industrializados. También los conceptos de *tradición*, *herencia* y *patrimonio* se utilizan como una sugestión de consumo que da un valor agregado a las mercancías y productos para provocar la necesidad de los consumidores por ciertas cadenas de restaurantes, utensilios, libros de cocina, alimentos industrializados o condimentos (Holtzman, 2006: p. 367). Por tanto, puede afirmarse que la memoria culinaria, han sido simplificados como una conmemoración en campañas publicitarias o de desarrollo desde los poderes hegemónicos y se ha relegado su sentido cultural y social.

Ante lo anterior, el presente proyecto etnográfico pretende identificar el funcionamiento de la memoria en los espacios culinarios, particularmente en fondas, para analizar, no desde el perfil conmemorativo del mercado o perspectiva patrimonial, sino desde un punto de vista social a la memoria de los grupos donde ésta es una reactualización del pasado en el presente, por lo cual, se elige la entrevista etnográfica y la cartografía social para estudiar a estos actores sociales y el espacio donde se desarrollan.

El primer capítulo del presente proyecto es una perspectiva social y antropológica de la memoria, lo cual es necesario para poder analizar el oficio de la *mayora* y las fondas. El segundo capítulo se dedica a mostrar los datos etnográficos recolectados en las entrevistas a los actores sociales de las fondas como las *mayoras* y sus familiares para comprender el oficio de las cocineras en la actualidad, y cuyos sistemas objetuales e ideológicos se relacionan con la memoria etnográfica en la transmisión de los conocimientos necesarios para preparar alimentos tradicionales.

En el tercer apartado se busca describir cómo la memoria se articula de acuerdo a la función de los discursos alimentarios, las temporadas y cómo las

fondas y las mayores adaptan su producción al gusto del comensal como “producto de la coyuntura, es decir, de circunstancias *exteriores* sociales” (de Certau, 1979: p. 96), donde este actor social se vuelve operativo y por lo tanto, dialoga con un pasado y perpetúa la identidad alimentaria por medio de la adaptación de sus prácticas originadas en la tradición, por tanto serán útiles las metodologías etnográficas para estudiar la función y continuidad de la memoria en la función de las fondas, el oficio de las mayores y el legado transmitido forma generacional.

Finalmente, se busca ilustrar la relación de los actores sociales con el espacio e ilustrar la relación de la mayora con el espacio de la fonda para reconocer los espacios unidos a las personas y la forma en que son transformados por las mismas ya que “cuando un grupo se inserta en una parte del espacio, lo transforma de acuerdo a su imagen, pero al mismo tiempo, [esos grupos] se pliegan y se adaptan a las cosas materiales que lo resisten” (Halbwachs, 1950: p. 100). De tal forma la fonda se conforma como un marco social construido por el tiempo, el espacio y habitado de forma permanente por los cocineros y personal de servicio, a las mujeres y sus familiares, a los que acuden los comensales para alimentarse.

Ante lo anterior se plantea la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuál es la función que cumple la memoria culinaria en el sistema alimentario que objetiva en los espacios culinarios denominados fondas?

Objetivo general

Comprender a los saberes culinarios como articuladores de una memoria culinaria que se reproduce en las fondas de la ciudad de Puebla.

Objetivos específicos

Visibilizar los espacios donde habita la memoria culinaria necesaria para construir discursos alimentarios, es decir, el uso de la memoria en el oficio artesanal de la cocina tradicional en Puebla.

El presente proyecto busca identificar actores sociales estructurantes de la cultura alimentaria cotidiana cuyo oficio está dedicado a satisfacer una necesidad social,

como es abastecer de alimentos tradicionales, nutritivos y accesibles a la población, por tanto, los actores sociales que se buscan deben seguir practicando técnicas y saberes culinarios que son la base de las cocinas de fondas y comedores. Una de las dificultades identificadas es que este oficio no está institucionalizado y actualmente no pertenece a ninguna comunidad gremial reconocida ni reciben prestaciones, es decir, funciona fuera de la lógica de modernidad y globalización.

Otro objetivo específico es identificar la presencia de la memoria culinaria en un espacio social donde el actor social que ostenta la memoria culinaria, como la mayora, utilice y transmite ésta a aprendices que por lo general son parientes porque constituye un legado que mantienen viva la memoria culinaria de la cocina tradicional en Puebla.

Por lo anterior, se otorga un estado del arte acerca del oficio de las cocineras desde una perspectiva historiográfica, ya que los sistemas objetuales e ideológicos aún se relacionan con la memoria etnográfica de este oficio, y aún repercuten en la transmisión de los conocimientos necesarios para preparar alimentos tradicionales.

Lectura crítica del Patrimonio Cultural Inmaterial (ICH)

A continuación, se elabora un resumen y lectura crítica del denominado Patrimonio Cultural Inmaterial, el cual ha reconocido la Gastronomía Mexicana de forma internacional pero cuyo enfoque patrimonial y alcance ha sido cuestionado por especialistas, como a continuación se expone.

En diciembre del 2005, la delegación de México ante la UNESCO ratifica la Convención de Salvaguarda de Patrimonio Cultural Inmaterial (ICH), donde se reconoce la *Fiesta de Día de Muertos* como Obra Maestra y Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2003, lo cual significa que el Estado Mexicano “debe emitir políticas públicas e instrumentar programas de acción para procurar el rescate, la preservación y la promoción de nuestra exquisita cocina” (J. Iturriaga, 2010). Lo cual ha sido reiterado en de acuerdo al reporte acerca de Mexico que se

presentó en la *Convención de París* (2012), donde se le reconoce por una larga trayectoria en el desarrollo de estudios antropológicos e históricos consolidados por las instituciones como INAH, UNAM y otra que se comprometen con el desarrollo de programas populares, así como aquellos creados para rescatar y preservar las tradiciones.

Los proyectos registrados en los Programas Nacionales de Cultura de 2001-2006 y de 2007-2012 comprenden el apartado el titulado *Patrimonio y diversidad cultural*, el cual establece el reconocimiento y apreciación de la diversidad cultural como una referencia imperativa de coexistencia, identidad e historia para los mexicanos. De manera que México es reconocido como “heredero de diversas culturas y patrimonios, cuyo rango va desde expresiones materiales como sitios arqueológicos e históricos, propiedad artística y documental, hasta bienes inmateriales como las lenguas, crónicas y leyendas, tradiciones, festivales, ceremonias, música, árticas performativas, técnicas de producción de artesanías y gastronomía. (UNESCO, 2012: p. 13).

Referente a la cultura alimentaria, el primer intento del gobierno mexicano para que se declarara a la cocina mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad ante UNESCO se realizó con el expediente que se titula *Pueblo de maíz: la cocina ancestral de México* (2004), el cual no fue aceptado ya que no incluía un estudio de caso. Ante esta negativa, se convocó en Campeche la reunión académica internacional *La cocina como patrimonio cultural: criterios y definiciones* (2008), cuyo principal objetivo era elevar a la UNESCO una serie de recomendaciones que “permitiesen una mayor sensibilización ante las candidaturas alimentarias/gastronómicas” (Medina y Solanilla, 2013: p. 60). El segundo intento del gobierno mexicano con el expediente *La Cocina Tradicional Mexicana: cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán* (2009), elaborado por el INAH con el apoyo del Conservatorio de Gastronomía Mexicana, organización no gubernamental reconocida por la UNESCO como órgano consultor desde 1999. Finalmente, la culinaria mexicana, *le répas gastronomique des Français* y la dieta mediterránea son declaradas Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y se integran en la Lista Representativa de esta Convención (Iturriaga, 2010). se

reconocen es durante la Convención de UNESCO ICH (2010) llevada a cabo en Nairobi. El expediente aprobado identifica a “la colectividad de cocineros y practicantes dedicados a rescatar la cocina tradicional particularmente en el estado de Michoacán, así como en las prominentes áreas de los estados de Puebla, Veracruz, Oaxaca, Chiapas, Campeche, Tabasco, Yucatán y otros estados en México” (UNESCO ICH, 2010: p. 2).

La primera polémica de esta declaración es la elección no consensuada del paradigma de Michoacán, donde no se incluyeron estados como Puebla o Oaxaca, los cuales han sido reconocidos por la variedad de platillos típicos, moles, dulces y mezcales elaborados de forma tradicional (Brulotte RL, Starkman A., 2014). Lo cual da lugar a la suposición de que se privilegia la cocina michoacana y se excluyen otras cocinas igual de importantes, como se ilustra en el siguiente comentario: “La designación mexicana se ha centrado en una cocina regional específica (Michoacán), vista como una metonimia de la cultura alimentaria del país en general, a pesar de la gran diversidad cultural de las tradiciones gastronómicas mexicanas” (Santilli, 2015: p. 588).

La justificación administrativa de la elección de este paradigma o modelo se argumenta en la ausencia de un estudio de caso como la causa del rechazo de la primera propuesta. No obstante, esta implica una delimitación regional de lo que constituye la cocina tradicional en el país y demuestra que estas declaratorias se enfocan en sistemas alimentarios que ya tienen un reconocimiento y no en aquellos que están en peligro de desaparición, por tanto, se cuestiona si las candidaturas responden a intereses políticos de la élite calderonista del estado de Michoacán que gobernaba el país en ese año y a los intereses comerciales beneficiados por la promoción de turismo culinario, por lo cual no se establece un verdadero interés por resguardar a sistemas alimentarios menos conocidos pero igual de importantes por la diversidad cultural y biológica que poseen (Santilli, 2015, p.590).

Regresando al expediente de la candidatura, en este se enumeran centros culinarios donde se identificaron cocinas tradicionales donde la estrategia de conservación consiste en la formación de cocineras para que formen

microempresas y se movilizan dentro de la industria turística, lo cual es imposible, de acuerdo a la Yuriria Iturriaga, ya que sólo se pueden formar a cinco o diez cocineras de 750 mujeres que cocinan en una población de 1500 habitantes y donde “[...] sus ingresos comerciales entrarán en los circuitos de un mercado ajeno a su comunidad y porque su propia viabilidad se verá comprometida por la competencia con restaurantes de mayor capital que también serán “sembrados” en las rutas turísticas” (2010, p. 58).

Respecto a los actores sociales, en la declaración no se mencionan los nombres de las cocineras, ni siquiera en los anexos, a pesar de que su participación forma el eje central del diseño del modelo de rescate que se busca sea aplicado para resguardar y promover las tradicionales culinarias. De manera que ante los ojos de académicos, activistas y promotores culturales esta declaratoria es “parcial, discriminatoria y de orientación comercial [...] con una fuerte carga de racismo [ya que] dicho proyecto alienta el desarraigo de esas mujeres al pretender formar individuos, grupos y comunidades en administración de microempresas que nada tienen que ver con sus usos y costumbres” (Vázquez, 2014: p.1).

Pasando al nivel local, se consultó la Red Nacional de Información Cultural la cual muestra que hasta 2018 el Estado de Puebla ha inscrito catorce objetos y prácticas como Patrimonio Cultural Inmaterial entre los que se encuentran fabricación de artesanías, danzas y lenguas, los cuales se dice que están en peligro de desaparición por la falta de transmisión a las nuevas generaciones por factores de migración o el poco prestigio social con que se perciben las expresiones de cultura periféricas. De estos catorce registros ninguno se relaciona específicamente con las prácticas alimentarias, sus símbolos o las personas dedicadas a resguardar la cocina tradicional en los municipios y comunidades del estado Puebla.

Se advierte que las iniciativas de activación patrimonial requieren de la voluntad política para generar una activación patrimonial, como aquel que tuvo el paradigma de Michoacán sobre otras cocinas impulsado durante el sexenio de Calderón, por tanto, se reconoce que las candidaturas de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO siguen siendo de tipo bancario ya que se originan en las esferas de poder para que las bases sociales las asuman como modelos de

desarrollo y donde “se debe contar con el apoyo, más o menos explícito, de los poderes o los contrapoderes” (Medina y Solanilla, 2013: p. 58).

Por tanto, ante el patrimonio cultural que las comunidades que no pueden declarar como tal de manera oficial, Prats propone “dar prioridad absoluta al capital humano: las personas antes que las piedras [...] a toda la población, autóctona o no, y a procesos de participación activa” (2005: p. 28), a través de los proyectos relacionados con la memoria como a continuación se explica:

[...] propongo que el patrimonio local no sea tomado como un conjunto de referentes predeterminados por principios abstractos de legitimación, sino como un foro de *la memoria*, en toda su complejidad, que permita una reflexividad poliédrica sobre soportes diversos, que, partiendo de las preocupaciones y retos del presente, reflexione sobre el pasado, para proyectar, participativamente, el futuro. Esta es mi forma de entender el patrimonio como “recursos para vivir” (Prats, 2005: p. 32; cursivas son mías).

Es decir, para reconocer el valor en las prácticas y espacio culturales se necesita un sentido holístico y una perspectiva cultural y participativa. Entonces, se desplaza del sentido hegemónico institucional del patrimonio hacia una perspectiva antropológica que estudia las prácticas de los actores social, enmarcadas por una continuidad en el tiempo dentro de un espacio determinado por la memoria, donde la antropología social se identifica como «la disciplina más capacitada para dotar al estudio y gestión del patrimonio del carácter global que requiere y para relacionarlo con las relaciones sociales que constituyen su razón de ser» (Prats, 2005: p. 32).

Lo que se espera reconstruir y analizar es el uso de la memoria culinaria por actores sociales que preparan los alimentos culturalmente aceptables utilizando un amplio sistema objetual e ideológico necesarios para configurar discursos alimentarios que construyen una identidad alimentaria de Puebla.

Metodología

A continuación, se abunda en el método etnográfico y lo que implica elaborar una entrevista etnográfica y una cartografía social que se utilizarán para analizar la memoria culinaria y visibilizar a la cocinera de la fonda como un actor social, ambos dentro de los marcos sociales de la memoria, el tiempo y el espacio relacionados con la preparación de los alimentos tradicionales preparados en las fondas, es decir, las técnicas y conocimientos de preparación denominados *la sazón* de los alimentos tradicionales. Se elige aplicar un método etnográfico porque permite un acercamiento a los actores sociales y un involucramiento que permite reconocer los discursos y las prácticas a los actores sociales donde interviene lo que *dicen* y *hacen*, lo que *dicen*, pero no hacen, lo que *no dicen*, pero *hacen*.

Este método, en primera instancia, permite identificar el sistema objetual, así como recolectar los discursos ideológicos y el uso de la memoria culinaria que corresponde a los grupos que preparan comida tradicional en las fondas del centro histórico de Puebla. Por lo anterior, la etnografía aporta una experiencia directa con las situaciones en que la memoria culinaria funciona, se transfiere y se perpetúa a través de la preparación de los alimentos tradicionales ofrecidos en las fondas del Centro Histórico de Puebla.

Este trabajo no pretende convertirse en una crítica gastronómica, sino que se centra en los materiales etnográficos recolectados a través de entrevistas etnográficas necesarias para elaborar al final una cartografía social de las fondas donde se registren las prácticas culinarias relacionadas con la preparación de alimentos y se pueda visibilizar la acción de este actor social, por lo tanto es necesario que como investigador se puedan descontextualizar situaciones que parecen cotidianas y poner en funcionamiento *la reflexividad* para establecer una “[..]vinculación y/o compromiso ético con la problemática o situación que experimenta la población” (Mora, 2010: p. 20), aplicando técnicas de investigación que se aplican a continuación.

La entrevista etnográfica

La entrevista etnográfica es “un diálogo formal orientado por un problema de investigación” (Restrepo, 2018: p. 76), la cual supone un diseño de los términos, contenidos y formas de registro del diálogo, por tanto, no es un diálogo improvisado, sino que está orientado por el *problema de investigación* (p. 77).

Esta técnica de investigación etnográfica se utiliza para obtener datos cualitativos y no cuantitativos, y así “comprender aspectos de la memoria colectiva de una población, pero no para saber el número de personas que en una localidad determinada desempeñan un oficio determinado” (78) sino que se aportarán datos descriptivos acerca de los “saberes, artes y oficios desempeñados o conocidos por el entrevistado, así como de la urdimbre de relaciones sociales en las cuales se encuentran inscritos” (79).

Las preguntas de la entrevista etnográfica sirven para identificar el discurso de la memoria culinaria alrededor de la mayora dentro de la fonda: sus conocimientos y la transmisión de los mismos ya sea adquiridos como legado o de forma autodidacta a base de experimentación; el aprendizaje, enseñanza y entrenamiento que implica el oficio, así así constatar cuáles son las técnicas y conocimientos que son transmitidos de forma generacional o autodidacta Además, la planeación y ejecución que requiere el funcionamiento de la memoria culinaria para adaptar las preparaciones de acuerdo a las estaciones, presupuestos y las ocasiones. Finalmente, los alcances y límites de su autoridad dentro de la jerarquía de la cocina, propia o de un tercero, las cuales están dirigidas a crear *impromptas* o experiencia memorables en los comensales.

Después de corroborar datos personales, se les preguntará las siguientes preguntas abiertas:

1. *¿Quién te enseñó a cocinar? ¿Tienes algún aprendiz?*
2. *¿Qué implica ser una mayora? ¿Cuáles son sus responsabilidades y cuáles actividades debes delegar?*
3. *¿Cómo se elabora un menú? ¿De acuerdo a la estación, la ocasión, el presupuesto, el comensal o la tradición?*

4. ¿Cuáles son las ventajas y desventajas de la ubicación en el Centro Histórico de Puebla de las fondas?

Durante esta entrevista etnográfica, la postura que se toma es la de “un observador reflexivo que registra, que razona, que sopesa los nuevos antecedentes reunidos, que redirecciona la investigación, que diseña estrategias; en último término implica reconocer quien soy, un sujeto que investiga” (Mora, 2010: p, 20). Esto implica que se puede utilizar los estudios de los discursos con la memoria como recuerdos, anécdotas, testimonios, recetas heredadas, etc. Para completar la *apertura metodológica* (p, 23), de tal forma, los materiales etnográficos relacionados con los actores que queremos visibilizar y los espacios se conformará una cartografía dibujada donde las mayores y las fondas reconozcan sus cocinas cuyo sistema objetual y discursivo conforma lugares donde habita la memoria necesaria para construir discursos alimentarios culturalmente aceptables.

La mayora o cocinera se considera un actor social dentro de la industria alimentaria cuyo oficio se relaciona directamente con la preparación artesanal de comida tradicional para un gran número de comensales. Cuyas prácticas sociales son relativas a la planeación y elaboración de menús de comida tradicional y diseño de la cocción de los alimentos, por tanto, es el principal *habitante* de la cocina donde *habitar* implica “invertir el espacio, socialmente y afectivamente, crear lazos con los individuos, los lugares, los edificios, las formas urbanas, una memoria individual y colectiva. La vida ordinaria o cotidiana es la base de las prácticas de habitar” (Vidal, 2010: p. 99).

De manera que, en el análisis sistemático de la relación entre prácticas, *praxis*, habitantes, los discursos, *logos*, y las emociones, *pathos*, con los cuales se generan discursos alimentarios. Por tanto, se identifican modos de apropiación del espacio donde se requiere un análisis sistemático de la relación entre las prácticas culinarias y discursos de los actores sociales.

Cartografía social de las fondas en el Centro Histórico de Puebla

El producto final del presente proyecto es la propuesta de una cartografía social de la cocina tradicional donde las fondas del Centro Histórico de Puebla son identificadas como un espacio social donde la mayoría o cocineros son actores sociales, independientemente que sean propietarios o contratados, ya que utilizan y transmiten la memoria culinaria requerida para preparar platillos tradicionales. *Las fondas* son un espacio culinario que reproduce el complejo sociocultural de la comida tradicional donde se encuentra la *sazón* de la mayoría para legitimar estos establecimientos, generando un nicho culinario accesible que reproduce las formas alimentarias de los habitantes de la ciudad, como se describe a continuación:

La fonda es un pequeño establecimiento urbano que expende comida a precios muy bajos o económicos. Por esta razón se le conoce como cocina económica. Inicialmente proponemos caracterizar a la fonda como un pequeño establecimiento urbano que se estructura a partir de: a) relaciones de parentesco matrilineal, b) con una forma simbólica estructurada nombrada comida corrida (refiriéndose al menú de consta de tres tiempos) y c) exaltación de un sabor o sazón familiar (Licona y Urizar, 2013, p. 28)

Se identifica a las fondas como lugares donde habita la memoria culinaria y los actores sociales que tienen los saberes culinarios en la preparación de alimentos tradicionales que la sociedad requiere ya sea en su vida cotidiana u ocasiones especiales:

En el caso de las fondas, la elaboración principal en las cocinas económicas es un *menú del día*, conocido también como *comida corrida*, que se sirve entre la una y las cinco de la tarde. Cada cocina económica es diferente en su aspecto físico, los platillos y el *sazón*, y se encontraron elementos que las hacen únicas: la decoración, el *menú*, la atención, la personalidad de los dueños, la zona y el precio. [...] No manejan elementos formales de mercadotecnia ni de mercado dirigido: en principio, su clientela acude ahí porque le gusta la comida. Sin embargo, hay otros factores que los atraen, como las relaciones sociales establecidas, el precio y la ubicación (Torres, 2011: pp. 273-274; cursivas son mías).

A la fecha se ha ejecutado la exploración de las fondas y locales de comida del Centro Histórico de Puebla, donde se identifica una división de tres niveles de accesibilidad: la fachada que es de dominio público, el comedor destinado para los comensales y la cocina que es un espacio exclusivo para el personal. En el primero se encuentra la fachada que muestra el nombre, los datos, el menú del día de tres tiempos y las especialidades de temporada, del cual se han tomado fotos y materiales recopilados como tarjetas de presentación, publicidad y croquis al ser este el espacio más visible y accesible, donde se invita y convence al comensal.

El espacio de la cocina que se pretende alcanzar puede estar a la vista pero aún así, es de acceso exclusivo para el personal, aunque es visible al público en algunos casos, por lo cual se requiere bastante gestión para acceder en horas laborales ya que la mayoría de los gerentes prefieren que las entrevistas se hagan después de las 17 horas, en este caso se plantea la posibilidad de hacer las prácticas profesionales en estos lugares e incorporarme al personal que ahí trabaja, lo cual puede ser atractivo para los dueños o gerentes de las fondas.

Para estudiar de forma general estos espacios culinarios se propone *la cartografía*, la cual es una geolocalización en el espacio donde “se representa de manera gráfica la realidad simplificada de un territorio a través de los mapas donde, donde se utilizan los parámetros de investigación, acción y participación” (González, Hernández y Moreno, 2016: p. 2). Estos mapas de las fondas serán útiles para visibilizar los espacios donde se puede experimentar *la sazón* y la memoria culinaria características de la ciudad Puebla.

Con la representación gráfica de los espacios y los saberes culinarios, se puede rebasar la dificultad que implica acceder a las cocinas, ya que el actor social es que ha sido relevado a la periferia por cuestión de las jerarquías en el sistema gastronómico donde los títulos y certificaciones institucionales tienen que ser mostrados mientras el personal de servicio y de cocina difícilmente salen a la luz pública, de manera que estamos ante un orden hegemónico.

Además de representaciones gráficas, y recolección de material publicitario, se ha intentado contactar con los propietarios o administradores para elaborar las entrevistas etnográficas.

En primer lugar, se pudo entrevistar a David Ortega de *El restaurantero anarquista*, también conocido como *La sazón de la abuela*, esta fonda ubicada en Av. Juan de Palafox y Mendoza 414, la cual fue fundada por la madre de David, la mayora Nieves Galindo hace 13 años, y ahora es administrada por él y su hermano, además que intentaban abrir una sucursal en el Parián, donde existen fondas que fueron fundadas cuando existía una central de camiones.

En segundo lugar, *El rinconcito poblano*, ubicado en 11 poniente 501, local B, Centro. La cual fue fundada por el matrimonio de Hortensia Juarez y Moises Anaya de ofrece diferentes menús cada semana y es identificada por su "excelente atención [y] deliciosa comida [a] muy buen precio" (*Google maps*, 2018), Hortansia también nos hizo favor de dar una entrevista para el canal Etnograf, donde comparte su experiencia como mayora.

En tercer lugar, se entrevistó a Don Jorge, propietario de *La Mexicana* en la sucursal ubicada en No. 316, Centro, esta fonda fue fundada por la familia y la sazón corresponde a la matriarca que fue la mayora hasta su retiro. Finalmente, se pudo entrevistar a la familia *El balcón*, conocido popularmente como "El balconcito" ubicado en la 7 sur y 13 poniente, fundado hace 40 años por Samuel Carpinteyro, donde la mayora actual es su hija, la Sra. Verónica Carpinteyro.

Estos espacios se visitaron e identificaron en cartografías culinarias y guías de turismo culinario, algunos han sido geolocalizados y reseñados en *Google Maps* (2019), ya que se consideran como el principal aparato mediático donde no sólo se identifican los monumentos y las actividades de esparcimientos, sino que se recomiendan espacios culinarios, los cuales buscan convertirse en referentes atractivos para el público local como para los visitantes y locales.

Estos factores son evidentes cuando los negocios de comida tienen a personal dedicado exclusivamente a invitar al público *a pasar*, que reparte volantes y tarjetas de presentación; cuando se paga por aparecer en revistas y mapas que se reparten de forma gratuita en puntos turísticos, así como se busca ser incluidos en las reseñas elaboradas para el público en general en internet como en revistas que en sus versiones digitales recomiendan dónde comer y califican el precio, la calidad y

el servicio como *Google maps* (2019), *Trip advisor* (2019) o *Animal gourmet* (2019), además de los recorridos que se hicieron en el centro donde se identificó la presencia de cocineras.

En las cartografías culinarias se debe tomar en cuenta la memoria culinaria que se utiliza para construir discursos, por tanto es equivalente a un orden que se entiende y nos permite percibir a qué especie o categoría social a donde pertenecen los actores sociales, los cuales viven de acuerdo a un entorno objetual correspondiente a su cargo, oficio o clase. De tal forma, se afirma que no es una casualidad la armonía y correspondencia física entre la apariencia de los lugares y las personas, sino que “cada objeto encontrado, y su lugar en el conjunto, recuerda una forma de ser común a muchos hombres, y al analizar este conjunto, llama nuestra atención cada una de sus partes. Es como diseccionar un pensamiento donde se confunden las contribuciones de un grupo” (Halbwachs, 1950: 100).

Por tanto, en primer lugar, se intenta capturar el discurso donde se identifica la memoria culinaria que se transfiere, que ha permanecido o está en riesgo de perderse por cuestiones de las presiones sociales y situaciones de gentrificación. Un claro ejemplo es aquel correspondiente a los utensilios que conforman el sistema objetual: si para moler utiliza a veces un mortero o molcajete, si sabe utilizar el metate o si prefiere un molino de piedra a una licuadora. También por la decoración de que su cocina esté revestida de azulejo de talavera, que tenga un cucharón viejo y utilizado colgado, así como que tenga cazuelas de diferente tamaño colgadas en las paredes y en las alacenas, cada una con un propósito diferente.

Se puede visibilizar que cada objeto contiene un valor a nivel personal que es evidente cuando se extravían o rompe, ya que existe pena y duelo cuando se quiebran ya que la colección de instrumentos y utensilios es de tipo generacional: las charolas, las soperas, la vajilla, los cubiertos, los manteles, los muebles y la cristalería tienen una historia de origen que *relata cómo, dónde y de quién se heredó*; si se compró en una oferta o fue un regalo; si un amigo o un pariente se la vendió o si se compró en un mercado, una tienda o de un proveedor que tal vez ya no existe actualmente pero cuyo espacio y recuerdo sigue vigente.

Capítulo I. Acercamiento conceptual a *la memoria*

En la actualidad, el concepto de la memoria se puede definir como “la capacidad para adquirir, almacenar y evocar información. Existen diferentes tipos de memoria y cada una se asocia a estructuras neurales específicas” (Manes, 2016). Cuando la memoria se refiere a la experiencia cotidiana individual se puede denominar como *autobiográfica*, la cual es constituida por una colección de los recuerdos personales que cumplen con un proceso de adquisición y reconstrucción de acuerdo al contexto social en que se evoca el pasado:

[La memoria] permite codificar, almacenar y recuperar eventos experimentados de forma personal, con el distintivo de que, cuando opera, tenemos la sensación de estar “reviviendo” el momento. Ese componente personal le da una particularidad esencial a la memoria autobiográfica: está definida por lo episódico, es decir, podemos asignarle un tiempo y un espacio a cada una de nuestras memorias (Manes, 2016).

Lo cual nos lleva del ámbito de las ciencias sociales, donde se identifica que la memoria es “aquello que recordamos [y] está influido por el contexto que rodea esa acción de recuperación, [por tanto] la memoria no es un fiel reflejo de aquello que pasó sino más bien un acto creativo [...]. Cada recuerdo se reconstruye de nuevo cada vez que se lo evoca” (Manes, 2016). Lo cual implica que para evocar se requiere que una colectividad reconozca los conocimientos y experiencias que se tienen para que estos tomen sentido. La colectividad determinada debe compartir un acervo común de experiencias y códigos para poder descifrar el significado de aquello que se recuerda, como a continuación se explica.

Los enfoques para analizar el concepto de memoria son diversos, de acuerdo a Le Goff en *Storia y memoria* (1977), la memoria se puede identificar en el orden u organización social, es decir, cuando la memoria individual y colectiva se inscribe en discursos, tanto escritos como no escritos, y se inserta dentro del tejido social ya sea en forma material como el calendario, los archivos o los memoriales, así como en forma inmaterial. De manera que el término de memoria también se utiliza para designar la memoria colectiva entre los grupos sin olvidar que “la actividad mnésica fuera de la escritura es una actividad constante no sólo en las sociedades sin

escritura, sino también en aquellas que disponen de la escritura” (Le Goff, 1991: p. 136).

Por lo anterior mencionado, en el presente proyecto se considera a la memoria como “la acumulación de elementos [que] forman parte de la vida cotidiana” (Goody, 1977: p. 35) y por tanto, no es solamente la adquisición, preservación y retorno del conocimiento de un individuo, sino debe considerarse el contexto social que determina la evocación: “Elle est un patrimoine mental, un ensemble de souvenirs qui nourrissent les représentations, assurent la cohésion des individus dans un groupe ou dans une société et peuvent inspirer leurs actions présentes” [Es una herencia mental, un conjunto de recuerdos que nutren las representaciones, aseguran la cohesión de los individuos en un grupo o en una sociedad y pueden inspirar sus acciones actuales] (L. Wirth, 2002).

En términos sociales, la memoria no sólo corresponde a los recuerdos individuales sino a la función y acción del pasado en las prácticas del presente y la proyección de ésta en el futuro de los grupos. Por lo cual, se transcribe la siguiente definición:

La memoria colectiva es lo que queda del pasado en las experiencias vividas de los grupos, o lo que estos grupos hacen del pasado. Grupos grandes a escala de áreas culturales o naciones, de ideologías políticas o religiosas; familias más estrechas más cercanas a las generaciones o los movimientos minoritarios, políticos, obreros, femeninos. Como tales, evolucionan con estos grupos, ya que constituyen un vínculo que es a la vez inalienable y manipulable, un instrumento de lucha y poder, así como un problema emocional y simbólico. [...] La memoria colectiva es globalizante y sin fronteras, borrosa y telescópica, es la creencia de que solo asimila lo que el consolarse a sí misma (Le Goff, 1978: p. 398).

Este orden social de la memoria es explicado por Maurice Halbwachs en *Les cadres sociaux de la memoir* (2004 [1925]) y *La memoir collectif* (2011 [1950]), donde se identifica que el pasado tiene sentido en la medida que organiza las acciones en el presente, es decir, de acuerdo a la *praxis* en que pueden ser evocados, como se describe a continuación:

[...] a memoria es vida encarnada en grupos, cambiante, pendular entre el recuerdo y la amnesia, desatenta o más bien inconsciente de las deformaciones y manipulaciones, siempre aprovechable, actualizable, particular, mágica por su efectividad, sagrada. La historia en cambio es representación, reconstrucción, desencantamiento laico de la memoria, destrucción del pasado tal cual es vivido y rememorado, traza consciente de la distancia entre el hoy y el ayer. La conciencia historiográfica desmonta esos mecanismos de la reconstrucción y la representación, dota al pasado de objetividad y a la historia de historicidad. Desencanta, revela lo sagrado, muestra los trucos de la magia [de la memoria] (Rilla, 2008, p. 9).

Asimismo, la memoria se expresa a través de la visión de la mentalidad de los actores sociales y su acción, por lo cual es importante construir la atmósfera mental que implican las formas de sentir y de pensar de la sociedad para los cual es útil considerar la formación de una memoria colectiva:

No a los acontecimientos por sí mismos sino su construcción en el tiempo, el apagamiento y la resurgencia de sus significados, no el pasado tal como tuvo lugar sino sus reempleos permanentes, sus usos y desusos, su pregnancia sobre los presentes sucesivos; no la tradición sino la manera en que se constituyó y transmitió. En síntesis, ni resurrección ni reconstrucción, ni aun representación; una rememoración. Memoria: no el recuerdo sino la economía y administración del pasado en el presente (Rilla, 2008, p. 13).

La memoria se articula de acuerdo a la función de las prácticas y es “producto de la coyuntura, es decir, de circunstancias *exteriores* sociales” (de Certau, 1979: p. 96, cursivas en original), donde este actor social se vuelve operativo y por lo tanto, dialoga con un pasado y perpetúa la identidad alimentaria por medio de la adaptación de sus prácticas originadas en la tradición, por tanto serán útiles las metodologías etnográficas para estudiar la función y continuidad de la memoria en la praxis, donde el testimonio es importante pero cuyo accionar social debe estar vigente:

“Para que nuestra memoria se ayude de la de otros no es suficiente que éstos nos proporcionen sus testimonios: hace falta que no hayan cesado de relacionarse con sus recuerdos y que tengan bastantes puntos de contacto entre unos y otros para que el recuerdo evocado pueda ser construido bajo un fundamento común. Es insuficiente reconstruir pieza

por pieza la imagen de un suceso pasado para obtener un recuerdo” (Halbwachs, 1950, p.12).

Por todo lo anterior, se reconoce el poder significativo de la memoria para mostrar que el pasado se reelabora constantemente a partir de las preguntas y desafíos de los grupos en el presente, lo que nos lleva al concepto de memoria culinaria que se utiliza para describir una capacidad y una necesidad de relacionar las experiencias de la sazón con el recuerdo, no como “un método de reproducción estandarizada del sabor o el olor, pero sí [como] los métodos y técnicas de preparación de alimentos que existen” (Iddison, 2001: p. 117), adquiridos con la experiencia y vigentes mientras sean elaborados, consumidos y transmitidos en el presente.

Finalmente, se encuentra la distinción entre memoria e Historia, ya que se entra en el ámbito de la Historia y el patrimonio cuando el pasado ya no se le vive de forma práctica sino teórica; mientras tanto, las prácticas sociales se consideran del ámbito de la memoria si el pasado es vivido por los grupos humanos dentro de sus diferentes contextos, Por tanto, se afirma que la memoria está latente en grupos de evolución permanente mientras que la Historia es la representación del pasado y reconstrucción problemática e incompleta de lo que “ya no es” o no existe de esos grupos; por tanto, mientras la memoria de los grupos continúa siendo operativa, la Historia es un ejercicio intelectual y con un discurso crítico hermenéutico que busca hacer del pasado algo inteligible; entonces, es necesario rastrear los fundamentos de la memoria colectiva y memoria culinaria antes que abordar las cuestiones antropológicas.

La memoria culinaria

En primera instancia debe relacionarse el concepto de memoria culinaria con la evocación individual que emerge de una experiencia culinaria, lo cual ha sido ejemplificado por la literatura, específicamente en la *Recherche du temps perdu*:

“[...] en el instante mismo en que las migas del pastel tocaron mi paladar, me estremecí, atento ante aquello extraordinario que me sucedía. Un placer delicioso me invadía, aislado, sin noción de su causa. Inmediatamente me abandonaron las vicisitudes indiferentes de la vida, sus desastres inofensivos, su brevedad ilusoria, [y] de la misma forma en que el amor opera, me llenaba de una esencia preciosa: sin embargo, esa esencia no estaba en mí, [sino que] ella era yo. Entonces dejé de sentirme mediocre, contingente, mortal. ¿De dónde me había venido esa alegría poderosa? Sentía que se relacionaba con el sabor del té y el pastel, pero que lo excedía infinitamente, no debería ser de la misma naturaleza. ¿De dónde viene? ¿Qué significa? ¿Dónde se le aprehende?” (Proust, 1908).

De esta forma, el episodio describe la reconstrucción en el presente con lo adquirido y experimentado en el pasado para darle sentido a la propia existencia y la de los “otros”. Estos episodios como “unidad narrativa de una vida” propuesta por MacIntyre en *After Virtue*, en donde “las historias encontradas en el corazón de la acción cotidiana y no da importancia decisiva a la distancia que hay entre las ficciones literarias y las historias, sino que ambos son “relatos puestos en acto (*enacted narratives*)” (Ricœur, 2005 [1990], p. 161) explica para formar una identidad narrativa.

Si lo anterior se aplica al discurso alimentario, este adquiere un sentido completo en la medida que el alimento evoca un sentimiento en el actor social de pertenencia a un grupo étnico y por tanto, revela un abanico de asociaciones que le permite reencontrarse con una parte de su ser aparentemente olvidada, la cual es esencial y despierta una conciencia acerca de *sí mismo* y del grupo social al que pertenece. Aunque este relato personal tiene un tono autobiográfico por ser un recuerdo individual, también se considera una evocación dentro de los marcos sociales que trasciende a nivel de la psique del protagonista del relato y comensal que evoca una práctica social en el presente y se convierte en la descripción de la experiencia de pertenencia a un grupo, de manera que la *transferencia* que causa el discurso alimentario produce un efecto de confort y satisfacción relacionado con un sentido de pertenencia e identidad de carácter emocional: “Y tan pronto como reconocí el sabor de la pieza de *madeleine* empapada en el té de tilo que me dio mi

tía (aunque aún no lo sabía), y haya tenido que esperar hasta más tarde para descubrir por qué este recuerdo me hacía tan feliz [...]” (Proust, 1908).

Se dice que existen tantas memorias como número de grupos sociales, esto también es aplicable a memorias culinarias realizadas a través de las prácticas sociales de preparación de alimentos que generan discursos culinarios. Si se comparan las primeras investigaciones etnográficas de la comida tradicional en los años setenta con las de inicios de milenio en proceso de globalización, se identifica que habitantes locales optan por establecer su propio espacio donde ofrecer un toque tradicional a los locales y especialmente, visitantes en búsqueda de sabores locales (Valeri, 2001: p. 292). Además, se elaboran listas de productores que ofrecen comidas con especialidades regionales, por tanto, se concluye que este asunto no se reduce al origen del producto crudo sino de cómo es preparado y qué tan común o accesible se vuelve dependiendo de las estaciones. De manera que se debe poner especial atención a las temporadas y al calendario de conmemoraciones, los espacios y discursos constitutivos de la memoria colectiva dentro de los símbolos alimentarios que constituyen la memoria culinaria.

Se debe considerar que la producción y consumo de símbolos alimentarios tradicionales está en constante cambio y adaptación debido a disposición de ingredientes en los mercados y a las políticas que conllevan a reglamentos de salubridad, impuestos y condiciones de distribución. Sin embargo, en oposición a los cambios acelerados de la cocina tradicional en el contexto de la globalización que valora lo homogéneo, surge una mayor atención a *lo auténtico*, a pesar que los cambios siempre han sido una constante en la comida y las bebidas tradicionales, por lo cual *lo auténtico* también es producto de la adaptación a los cambios sociales, económicos y culturales.

La memoria debe ubicarse en la experiencia de la preparación en términos culturales y establecer una búsqueda de los orígenes, el significado y los alcances de la memoria culinaria evocando a los referentes, es decir a las personas, las situaciones y los símbolos que permiten acceder a esta experiencia de encuentro y pertenencia a través de los alimentos relacionados con el contexto cultural y

espacial en que los alimentos se preparan, el conjunto de esto puede ser denominado *memoria culinaria*:

“todos aquellos elementos que integran *los recuerdos, conocimientos, saberes y estrategias educativas* que tienen las familias entre generaciones sobre su alimentación, especialmente, sobre los procesos que integran la preparación de los alimentos. Así, la selección y acceso a ingredientes, el tener y usar ciertos menajes y herramientas, el conocimiento sobre recetas, la distribución de funciones y la cocina como *espacio vital* son parte de la memoria culinaria.” (Ardila, 2016: p. 74)

Lo esencial es la experiencia de pertenencia a un grupo a través de *la sazón* que funciona dentro de los marcos sociales de la memoria y conforma la identidad aquellos pertenecientes a los habitantes locales de una región; esta capacidad de construir sabores también incluye al visitante trasladarse en el tiempo, y hasta socialmente a través de los alimentos busca, ya que consumiendo aquello que no es cotidiano ni accesible en su cotidianeidad, los comensales tienen una transferencia a través de los sentidos y la imaginación con el que interpretan el discurso culinario, como se explica a continuación: “En la memoria podemos trascender y separar las esferas en el tiempo y el espacio, hacer a nuestra historia sensitiva y geográfica, paralela o diferente de la versión oficial. La expansión del turismo moderno requiere testigos que puedan abastecer el *hambre* por nuevas experiencias” (Valeri, 2001: p. 292).

Sin embargo, la preparación de la comida tradicional relacionada ofrecida a los turistas en restaurantes y a los habitantes locales conocedores que la consumen en sus casas es diferente en términos de preparación porque los patrones en restaurantes consideran un problema preocupante a la inversión en los ingredientes, los tiempos de preparación y mano de obra que eleva los costos; por su parte, los turistas desconocen los parámetros de calidad de los platillos, en parte por su condición de extranjeros que los descontextualiza culturalmente de una memoria culinaria (Renko y Bucar, 2014), por tanto, se establecen nuevos parámetros de diferenciación en las encuestas aplicadas a comensales

familiarizados con la comida tradicional, que prefieren aquella preparada en sus hogares, pues así aseguran la alta calidad del producto.

La comida tradicional de alta calidad pareciera pertenecer al espacio de la cocina familiar con la cual se relacionan las experiencias positivas de la infancia y la *nostalgia gustativa*. Una vez establecida la incógnita de si los alimentos tradicionales que son preparados para los visitantes, son preparados de manera diferente por los habitantes locales, no se puede evadir que el consumo de estos alimentos es producto del deseo de jugar con diferentes identidades, lo cual se ha convertido en parte de la vida moderna en general y un fenómeno creciente en la sociedad globalizada. En el pasado, éste se hacía a través de la literatura o el teatro, hasta que las películas y la televisión facilitaron la imaginación de las vidas de otras personas y el encuentro con otras identidades (Valeri: 2001, 290). Lo cual nos lleva a una *nostalgia* utilizada para crear una sugestión de consumo que les da un valor agregado a las mercancías y provoca la necesidad de los consumidores por ciertas cadenas de restaurantes, utensilios, libros de cocina, alimentos industrializados o condimentos (Holtzman, 2006: p. 367).

En este trabajo se busca demostrar que los alimentos tradicionales preparados en las fondas por mayores buscan evocar la calidad de la comida elaborada en casa, por tanto sus métodos de preparación siguen respetando los parámetros de *la sazón* del hogar. Por tanto, las fondas se consideran como espacios donde la memoria culinaria encuentra su *praxis* y se vuelve expresión y concreción al fundamentar la producción de alimentos que son consumidos de forma cotidiana por la población.

Finalmente, la fonda puede ser un espacio donde el visitante tiene la oportunidad de adentrarse en la cultura local, y establecer cercanía y la experiencia de *pertenencia* a través de los alimentos ya que el *sabor* está ampliamente conectado con la memoria y el pensamiento, ya que “[...] cuando la comida es excluida del contexto y ofrecida a los comensales sin conexión con ellos, queda vacía de recuerdos, y no es el conocimiento el que les ayudara a reconocer el valor

de ese alimento” (Valeri, 2001: 289) sino la conciencia del valor cultural y la alimentación de la práctica social la que pueden dar sentido a lo desconocido.

Estructuras de lo culinario y gramática culinaria

Para entender las reglas que se aplican a la comida, en este trabajo se consideran tres etapas o *momentum* que Montanari (2004) identifica como una relación entre alimento y cultural: el primer momento es *cuando se producen u obtienen* aquellos insumos necesarios ya sean de origen vegetal o animal que puedan llegar a ser comestibles; el segundo es *cuando se prepara* la materia prima *cruda* y se transforma en un producto comestible, en *alimento*; y finalmente, *cuando se consume* este alimento se introduce dentro de unos marcos sociales y culturales que lo constituyen como *comestible* o *no comestible*. (Montanari, 2004, p. 2)

La preparación o segunda etapa es de especial interés en el presente trabajo, ya que en la mayoría cumple su función de actor social durante la cocción de los alimentos, “donde el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina”.

Lo anterior nos lleva inevitablemente al momento del consumo que constituye una situación y momento apropiado donde el comensal, selecciona los alimentos de acuerdo a criterios económicos, nutritivos y simbólicos de la misma comida en términos de su *estructura*. El término de las *estructuras de la comida* se refiere al hecho de que los alimentos son “unidades de significado que desempeñan una función precisa dentro del sistema alimenticio” (Montanari, 2004: p. 91). Es decir que los alimentos son asimilados de forma diferentes dependiendo de las diversas culturas y, por tanto, el alimento que es “trasladado de una cultura a otra, ha sido reelaborado y reposicionado en una lógica diferente de la de partida” (Montanari: p. 91) como se ejemplifica con la pasta, la cerveza o la hamburguesa introducidos en diferentes culturas.

La analogía entre comida y lenguaje es que ambos se organizan como sistema de signos y también realidades materiales que “los connota a ambos como

códigos de comunicación, que dentro y fuera de la sociedad que los expresan [,] transmiten valores simbólicos y significados de naturaleza diferente [ya sea] económico, sociales, políticos, religiosos, étnicos, estéticos, etcétera” (Montanari, 2004: p. 110). Por lo tanto, se identifica que las estructuras de lo culinario son los modelos y las prácticas alimenticias que se evidencian como “punto de encuentro entre culturas diferentes, fruto de la circulación de hombres, mercancías, técnicas y gustos de una parte a otra del mundo” (Montanari, 2004, p. 114). Las estructuras culinarias son evidentes dentro de escenarios imaginarios donde se trasgrede alguna norma de consumo como pedir un *cappuccino* después del mediodía, lo cual es inconcebible en Italia, o un católico practicando que come carne durante los viernes de Cuaresma. Lo anterior mencionado permite afirmar que en toda cultura “existen reglas de una gran complejidad que gobiernan el consumo de alimentos y el comportamiento del comensal apoyándose en las clasificaciones establecidas [...] Es por esta razón por lo que su existencia se nos revela más claramente cuando aquéllas son violadas (Montanari, 2004: p.35).

Además, los alimentos están sometidos a “reglas de ordenamiento, de composición y de compatibilidad a la vez complejas y específicas de una cultura dada” (Fischler, 1995: p. 37). Por su parte, el acto de incorporación responde a desafíos vitales y simbólicos que se asocian a una ansiedad real y profunda, a una gravedad fundamental (Fischler, 1995: p.69). De tal forma, las reglas mencionadas anteriormente son necesarias para que un alimento sea culturalmente aceptable:

[...] la transgresión, el no respeto de la sintaxis, de la gramática culinarias, pueden acarrear consecuencias considerables y muy concretas. En la cocina haya a la vez exigencias formales, de la norma social y de la moral. La transgresión de las reglas culinarias entraña consecuencias en estos tres planos. Si no se respetan las leyes de la forma, nace la indisposición. La comida puede volverse intragable, repugnante. Más aún: la no conformidad puede adquirir un sentido social. [...]En todas partes, consumir alimentos clasificados como no comestibles, impuros, es un acto innoble que contamina a su autor (Fischler, 1990, p. 38-39).

Las identidades culturales de culinario “no son realidades metafísicas [...] y ni siquiera están inscritas en el patrimonio genético de la sociedad, sino que se modifican y se redefinen incesantemente, adaptándose a situaciones siempre nuevas determinadas por el contacto con culturas diferentes” (Montanari, 2004: p. 111). Por tanto, “las identidades alimenticias (y culturales especialmente) son un producto de la Historia, [y acaso también de la memoria], a veces influida por situaciones ambientales y geográficas” (Montanari, 2004: p. 112) las cuales se buscan identificar y analizar.

Por su parte, cuando se identifica que la principal diferencia que separa aquello culinario de lo gastronómico puede ser su carácter de oralidad en el discurso. Esto se observó en los recetarios donde mujeres publicaron las recetas de parientes y amigos en libros de cocina, por tanto, se llegó a afirmar una separación aparente entre lo gastronómico (lo escrito) y culinario, sin embargo: “[...] El término *cultura oral* suele ser engañoso si implica una simple oposición a la cultura escrita [gastronómica]. Las palabras, ya sean escritas o dichas, no representan más que aproximaciones unidimensionales a lo que de manera más amplia podría llamarse "cultura sensorial" [aquello culinario]” (Pilcher, 2001: p 225).

Finalmente, existen reglas de propiedad extrínsecas o que están fuera del sistema alimentario sino culturales y entre los que figuran “el tiempo, el lugar, el contexto interpersonal y social, etc.” (Fischer, 1990, p. 38), que corresponden al manejo de un sistema objetual, ideológico o geográfico que corresponden a la memoria colectiva y culinaria, como se explica posteriormente.

La cultura en la formación del gusto

La *paradoja del omnívoro* consta en la capacidad de la raza humana para consumir todo tipo de alimento, es una facultad que tiene dos vertientes que constituyen la inclusión, sino por razones de obtener un mayor grado de subsistencia:

[...] el omnívoro tiene la facultad inapreciable de poder subsistir gracias a una multitud de alimentos y de regímenes diferentes, es decir, de ajustarse a los cambios en su entorno [...] por lo cual] está sometido a una especie de *double bind*, de doble coacción, entre lo familiar

y lo desconocido, entre la monotonía y la alternancia, entre la seguridad y la variedad. Sin duda hay una ansiedad fundamental en el vínculo del hombre con sus alimentos (Fischler, 1990, pp. 32-63).

Esta exclusión de los alimentos en la dieta cotidiana implica que aunque éstos sean comestibles en determinadas culturas, en otras son inaceptables, por tanto, para que el alimento se incorpore en la dieta, éste debe cumplir con los requerimientos culturales que Fischler explica de la siguiente forma: “Si en Occidente no consumimos insectos [a diferencia de México y Asia], no es pues por no disponer de recursos en la materia ni por razones toxicológicas o fisiológicas. Si no comemos perros o gatos, sin duda no es tampoco por estas razones ni por razones gustativas” (1995 [1990], p. 32), la única explicación posible, aunque se considere arbitraria, es que la incorporación y exclusión en la dieta de alimentos termina dependiendo de factores culturales que determinan la *aceptabilidad*.

A cerca de la selección y el principio de incorporación de alimentos en la dieta, el hombre que en un principio se conforma como omnívoro para obtener mayor cantidad de alimento, termina por adquirir una especialización culinaria en donde reconoce aquellos alimentos «admitidos» y se clasifican según diversas categorías, en primera instancia de criterios básicos de *gusto* (dulce/salado), hasta más complejas “de forma o de *textura* o de criterios *culinarios*” (p. 35).

Sin embargo, estas categorías se vuelven evidentes cuando se confiere un valor de *tabú* a ciertos ingredientes que son asequibles pero que no obedecen a las categorías alimentarias que están ligadas a otras categorías en forma de sistemas culturales y se constituyen como objetos de un tabú, aplicado “en determinadas circunstancias y/o para algunos individuos o categorías de individuos” (p.35). Por tanto, estas nociones de tabú alimentario en el marco de la cultura es una expresión de estructuras del gusto.

La definición el gusto, al igual que la de la cocina posee varios niveles, el primero podría ser aquel que “forma parte del patrimonio cultural de las sociedades

humanas, [de manera que tenemos] un modelo de cocina basado principalmente en la idea del artificio y de la mezcla de sabores” (Montanari, 2004: p. 57), por lo cual, dentro de las fondas las combinaciones de los alimentos tradicionales responden al gusto basado en los ingredientes de la dieta local constituida en el pasado que sigue vigente en el presente: frijol, maíz y chile, los cuales corresponden a una estructura del gusto, que “corre paralela a la ciencia dietética y, de algún modo, a la filosofía y la visión del mundo, se ha modificado por completo: el sentido sincrónico” (Montanari, 2004: p. 60), lo cual significa que se fija una sucesión de platos en tres tiempos: sopa, entrada, plato fuerte y postre. De tal forma, el menú de la fonda cuenta con el sentido sincrónico, pero al ofrecer una variedad de opciones de forma paralela, también responde más al gusto y las necesidades de los comensales que buscan satisfacer su apetito pero tienen criterios de aceptabilidad.

Capítulo II. Etnografías de fondas en el Centro Histórico de Puebla

Historiografía del oficio de la cocinera: la mayora

Antes de abordar aspectos de la memoria, es necesario buscar los aspectos institucionalizados de la cocina tradicional mexicana y rastrear en la historia este oficio, por tanto se hace un análisis de las implicaciones de que haya existido un taller de cocina de la Escuela de Artes y Oficios durante el porfiriato cuya función era educar a los niños huérfanos en los oficios y a donde las mujeres asiladas en el Hospicio de Pobres se integraron gradualmente (Herrera, 2005).

Actualmente el oficio de la mayora no está institucionalizado y no existe ninguna comunidad gremial que pueda otorgar algún reconocimiento oficial, por tanto, es necesario rastrear históricamente la formación de cocineras profesionales en los centros de capacitación a finales del siglo XIX, en particular la Escuela de Artes y Oficios cuya función era educar y formar a los niños “como ciudadanos honestos y trabajadores, leales al orden establecido” (Herrera, 2002: p. 169). En 1894, los alcances de la capacitación técnica se extienden a las mujeres asiladas en el Hospicio de Pobres de Puebla, de manera que se efectúa la incorporación de doce mujeres poblanas a una institución de enseñanza que en la práctica era exclusiva de los varones:

“[...] a partir de 1897, tan solo dos años después de que se iniciaron en la educación técnica, a las mujeres se les va relevando de la carga académica que significaba el aprendizaje de las diversas cátedras y unos pocos años más adelante las encontraremos fuera de las aulas pero ocupadas en el turno matutino y vespertino asistiendo a todos los talleres que para ese entonces les ofrece la escuela de: Cocina y cestería, Corte y costura, Lavado y planchado; Tejido de medias y cada vez menos Fotografía, predestinándolas con ello a las actividades de la esfera doméstica y marginándolas de la vida académica de la institución (Herrera Feria, 2005,14-15; mayúsculas en el original).

En las instituciones de Beneficencia Pública, las mujeres huérfanas tenían la oportunidad de subsanar la carencia de una familia y de adquirir un oficio, de

manera que el Estado formaba formar capital humano que contribuyera a la sociedad, sin embargo el desarrollo educativo durante el Porfiriato no era homogéneo y dependía del estado, la localidad e incluso la escuela: “El norte, no indígena y con mayores recursos y gobernantes preocupados por la educación, tuvo índices de alfabetización más altos; en tanto que en el sur el porcentaje de alfabetas era el 10%. El centro fue la zona más progresista y la que más se preocupó por la educación rural” (Baztán, 1993).

Respecto a las condiciones de trabajo de las cocineras en casas de clase media y burguesas, al revisar los Registros Domésticos de 1888 se define que el oficio de cocinera era visto de una menor categoría comparándolo con el de otros sirvientes y así se entiende porque las cocineras no perduraban mucho tiempo en el servicio de una sola familia. “Si bien existieron cocineras que llegaron a trabajar 13 o 40 años, solamente 15 por ciento de ellas ha trabajado por cinco o más años en una misma casa” (Bak-Geller, 2006: p. 89) esto es debido a la poca paga que recibían en comparación con un chofer o a un cocinero varón, además de las jornadas que comenzaban muy temprano y terminaban hasta tarde.

En la contratación de la cocinera por el ama de casa de clase media o burguesa se prestaba atención especial al aspecto físico y la edad de la servidumbre: [...] La gordura de la cocinera es casi garantía de que tendrá una buena sazón; una mujer anciana sería el ama de llaves ideal por la improbabilidad de que dejará el trabajo por irse con su novio [...]” (Bak-Geller, 2006: p. 95). De manera que las cocineras de mediados del siglo XIX que fueron fotografiadas por la condesa Kolonitz (1994 [1864]) poseen un aspecto físico indígena: “Las cocineras, en cambio, aparecen sin excepción portando un modesto rebozo que las cubre casi por completo y que sólo deja entrever sus largos cabellos trenzados y enmarañados. Aparte de su encorvada postura, poco sabemos del resto de su aspecto” (Bak-Geller., p. 92).

Las condiciones salariales de las cocineras mejoran a partir de 1950 cuando desaparecen los oficios domésticos varoniles y se igualan sus salarios: “de ganar 15 pesos mensuales en el periodo de 1910 a 1920, y 20 pesos en la década de los

treinta, las cocineras llegan a ganar a mediados de los cincuenta, en la ciudad de México, hasta 125 pesos al mes” (Goldsmith, 1990; Bak-Geller, 2006: p. 96). Este mejoramiento también corresponde a la incorporación legal de las mujeres a la industria después de la segunda Guerra Mundial y con la utilización de la píldora anticonceptiva que revoluciona la sociedad y la economía doméstica, por lo que empieza a decaer el modelo cultural donde incluso las mujeres de las clases altas tenían obligación de dirigir y supervisar las tareas relacionadas con la alimentación:

“[...] era el papel de las mujeres en la transmisión de los saberes culinarios. En el seno de la familia, de generación en generación, el conocimiento de las cuestiones consideradas como propias de las mujeres pasaba de madres a hijas. Eran las madres las encargadas de enseñar a sus hijas a ser en el futuro buenas esposas y buenas madres. A través de la palabra y de la observación, día tras día, se realizaba el aprendizaje de las tareas domésticas, de la cocina y de las miles de cosas que una mujer debía saber” (Samper, 2015).

Alcances y limitaciones

En la actualidad, son pocas las mujeres que además de trabajar pueden dedicarse personalmente los trabajos en su casa, entre ellos de cocinar. Como se ha mencionado, la mayoría es un actor social cuyas técnicas y conocimientos son la base de las cocinas que responden a la demanda de alimentos accesibles, nutritivos y tradicionales y aunque se puede encontrar en fondas y comedores, este oficio no es visibilizado dentro del sistema gastronómico que privilegia a las figuras públicas de género masculino, a las certificaciones de calidad y a los títulos profesionales.

En el caso de las fondas, La elaboración principal en las cocinas económicas es un *menú del día*, conocido también como *comida corrida*, que se sirve entre la una y las cinco de la tarde... Cada cocina económica es diferente en su aspecto físico, los platillos y el *sazón*, y se encontraron elementos que las hacen únicas: la decoración, el *menú*, la atención, la personalidad de los dueños, la zona y el precio. La fachada y la decoración interior van de acuerdo con el *gusto* de los dueños, quienes también se encargan del negocio, por lo regular. No manejan elementos formales de mercadotecnia ni de mercado dirigido: en principio, su clientela acude ahí porque le gusta la comida. Sin embargo, hay otros factores que los atraen, como

las relaciones sociales establecidas, el precio y la ubicación (Torres, 2011: pp. 273-274; cursivas son mías).

Para visibilizar el oficio de las mayores como cocineras profesionales se pretende registrar la memoria y las prácticas culinarias con el método etnográfico, en específico la entrevista etnográfica donde se pueda visibilizar a un actor social depositario de técnicas y conocimientos relacionados con el uso operativo de la memoria culinaria. así que se buscan alternativas y se considera a la fonda, cuyas cocinas se diferencian de la cocina del restaurant porque la cocina es visible a los comensales” (Licona y Urizar, 2013) y se les reconoce como “espacios urbanos dotados de significación donde, a través de la comida mexicana -con sabor casero y buen sazón-, tanto propietarios como comensales generan y reproducen relaciones sociales y referentes culturales específicos” (Torres, 2011: p. 269)

El espacio que se elige para el estudio de esta etnografía toma como punto de referencia la Catedral de Puebla, desde la Av. Reforma hasta la 13 poniente donde comienza el Barrio del Carmen, y desde la Av. 16 de septiembre hasta la 9 Sur; no se analizará la Avenida 11 sur ya que es el límite entre el Centro y el Barrio de Santiago. Este cuadrante es de especial interés ya que es una zona culinaria que ha surgido desde hace cuarenta años y donde los actores sociales establecidos han conformado un espacio culinario constituido por fondas, antojitos, taquerías, cafeterías y restaurantes que ilustran en gusto poblano. Por tanto, se hicieron recorridos de los locales y se intentó establecer contacto personal con los propietarios.

Durante los recorridos, la mayoría de las veces sólo están los encargados y los gerentes o administradores que por sus múltiples obligaciones y pendientes tienen poco tiempo para atender a la entrevista. Es fácil encontrar alguna reacción agresiva o respuesta negativa al proyecto, sea por un mal entendido o paranoia relacionada con la inseguridad social, por ejemplo, el personal se incomoda y hasta molestan cuando se hacen preguntas sobre el local y están a la defensiva de las situaciones fuera de su control con pedigüños, vendedores y hasta músicos, como

los apunta el Sr. Jorge de *La Mexicana*. Por lo tanto, la delimitación debe tomar en cuenta estos elementos.

Es parte de lo cotidiano encontrar los menús publicados en las fachadas y recibir promociones o invitaciones a consumir, pero aún en la situación de un comensal, es complicado tomar fotos de los espacios privados sin previo consentimiento. Por tanto, aparte de entrar en cada local para pedir informes y material comercial, también se debe intentar explicar el proyecto. Esto me llevo a aplicar una metodología participativa de involucrar al actor social en el presente proyecto, además de escuchar recomendaciones, críticas y aportaciones de los entrevistados. Por lo anterior, se opta por omitir a lo mínimo el uso de fotografías de los actores o de los lugares, a menos que ellos mismos las donen o sean de dominio público.

Se descarta el uso de grabadora de audio o cámara ante la delicada situación de confidencialidad y privacidad que se guarda dentro de las cocinas, además estas herramientas pueden generar inhibición durante las entrevistas etnográficas, por lo tanto se toman notas y se intenta recordar lo más posible de la conversación para después transcribirlas.

Con aquellos ya contactados y que a la fecha han participado con sus testimonios, críticas y sugerencias se les comparte la transcripción de las entrevistas etnográficas y se les comunicará las menciones a sus locales que incluya la cartografía por la ubicación, además de que se continúa aplicando una metodología es participativa para que ellos puedan compartir materiales etnográficos de forma voluntaria.

Para algunos, el problema es que en mantener celosamente las recetas y las técnicas en los oficios no es que se rebelen y acaso alguien que tenga los recursos materiales y la competencia pueda replicarlos, sino que la falta de reconocimiento y práctica, evite que estos se transmitan de forma generacional o gremial, ya no pueden ser replicados o recreados y se pierdan definitivamente los avances o

aportaciones que se podrían haber alcanzado, los cuales no sólo es una pérdida para los actores sociales sino para la sociedad, en general.

La replicación de un secreto de cocina es difícil porque aunque un conocimiento se transmita de forma verbal, en la práctica es totalmente diferente porque se necesitan conocimientos prácticos previos y aunque se cuenten con gran capital industrial o material, la sensibilidad e intuición del sazón sólo se adquiere con la experiencia ya que aunque se siga una receta escrita de forma literal, esta debe interpretarse con las experiencias y conocimientos previos: muchas veces requiere primero se pruebe el sabor del producto terminado que se busca producir para replicarlo, otras veces se necesita aprender y perfeccionar de forma empírica, por tanto, se involucran a los sentidos como el gusto y olfato que son utilizados para construir una experiencia individual acumulativa que al compartirse con el grupo y el comensal se vuelve parte de una memoria culinaria.

Además, se hicieron recorridos en el centro histórico y se tomaron fotos del espacio público que corresponde a estos locales: las fachadas, los pizarrones con el menú del día, así como se recolectaron folletos y tarjetas que el personal ofrece como materiales promocionales de las fondas alrededor del mercado del Parían y sobre la Av. Palafox y Mendoza. Con toda esta información se delimitó la zona entre la Av. 16 de septiembre y Reforma, siguiendo por las calles de la 11 y 13 Oriente, y bajando hasta 7 sur, formando un cuadrante donde se ubican otras fondas y las mayores entrevistadas.

Durante la exploración de las fondas del Centro Histórico de Puebla se identifica una división de tres niveles de accesibilidad: abierto al público, de uso para de los comensales y exclusivo para el personal. En el primero se encuentra la fachada que muestra el nombre, los datos, el menú del día de tres tiempos y las especialidades de temporada, del cual se han tomado fotos y materiales recopilados como tarjetas de presentación, publicidad y croquis al ser este el espacio más visible y accesible, donde se invita y convence al comensal.

El segundo es el espacio del comedor es accesible si se va a consumir, consta de mesas con manteles y servilletas, las decoraciones pueden variar, ir desde lo más sencillo hasta lo más típico. En algunas fondas se pueden visibilizar las cocinas desde el comedor o al menos la parrilla, en otras se mantiene como espacio privado.

Como se ha dicho anteriormente, la fachada y el comedor decorado de forma llamativa y tradicional depende si la fonda busca atraer turistas con más ímpetu que aquellas enfocadas en limitarse a ofrecer los alimentos, esto sólo puede ser comprobado al ver los precios y con la degustación de los platillos como comensal, sin embargo, obtener la perspectiva del comensal en las fondas rebasa los límites y presupuestos tanto financieros como temporales del presente proyecto, el cual se centra en la memoria que ostentan los actores sociales para construir discursos alimentarios, los cuales se practican en un espacio específico: la cocina.

Este espacio es de acceso exclusivo para el personal, aunque es visible al público en algunos casos, por lo cual es de difícil acceso y se requiere bastante gestión para acceder en horas laborales, además la mayoría de los gerentes prefieren que las entrevistas se hagan a las horas de cierres. Por tanto, se ha hecho imposible el acceso a las cocinas por no pertenecer personal que trabaja en las fondas y la experiencia de preparación de alimentos se tuvo que obtener de fuentes indirectas.

Se hizo entrevista a mayores de dos fondas en el centro: *El rinconcito poblano* y *El balcón*, y a dos mayores de las fondas del mercado *Acocota*, por el acceso menos restringido que se tiene a sus cocinas. En todos los casos estuvieron presentes sus familiares: hijas, esposo, hermanos, madre e hijos los cuales a veces intervenían. También se entrevistó a los herederos y administradores de *Fonda La Mexicana*, el Sr. Jorge, y del *Restaurantero Anarquista*, David Ortega, hijo de la mayora Nieves Galindo, antes conocido como *el Sazón de la Abuela*, fondas que fueron originalmente fundadas por sus respectivas madres y mayoras durante años de los mismos.

Se les elaboro la entrevista a cuatro mayoras siguiendo los principios propuesto en la metodología e intentar responder las siguientes preguntas en

relación con el espacio: *¿Qué calles tienen fondas o restaurantes donde cocinan mayoras? ¿En dónde adquieren sus insumos? ¿Cuáles o quiénes son su competencia? ¿Cuál es el puesto o fonda más reconocido?*

Se tomaron notas de las explicaciones y se hicieron cartografías elaboradas en una cartulina y en un cuaderno, por tanto, estas pueden ser transcritas con un programa de diseño para que sean utilizadas en la tesina y para terminar el trabajo de campo, se acordó la entrevista de una mayoría para el canal de *Etnograf, Gestión y Cultura*, asociación civil poblana de antropólogas y antropólogos sociales que buscan el desarrollo, diseño, implementación y gestión de proyectos sociales, artísticos y culturales.

Etnografía de *El Balcón*

El primer contacto con El Balcón popularmente conocido como *El Balconcito*, fue cuando se encontraba ubicado en la av. 13 poniente y 7 sur, local original de su fundación hace cuarenta años; su dirección actual 7 sur 1301, a donde rentan desde hace once años. Cuando se pidió entrevistar a la cocinera los encargados del servicio exclamaron: “¡a la mayora...!” , entonces se acordó la entrevista al medio día porque a esa hora se acababan de servir almuerzos y están menos ocupados.

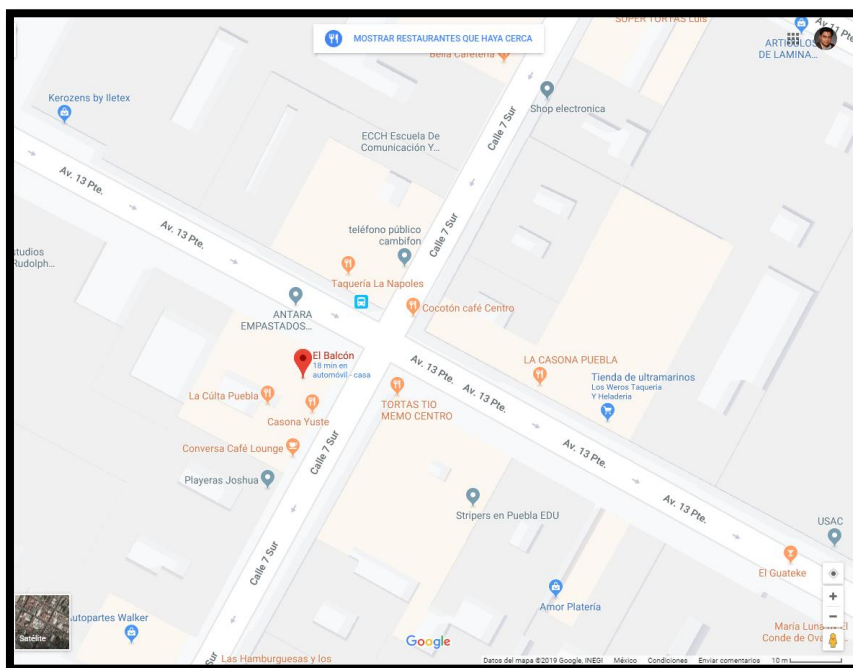


Figura 1. Geolocalización de *El Balcón* (Google maps, 2019)

Como puede percatarse en la figura anterior, el local está rodeado de otros locales que hace diez años no existían en los alrededores, por tanto, la av. 13 poniente se ha conformado una zona culinaria donde se ofrecen cemitas, tamales, nieves, cafeterías y pan de dulce, esto se debe al paso de transporte público, escuelas y oficinas que causan un tráfico constante de vehículos y personas. En las noches, se estaciona una camioneta con el logo de *La Almendrita* que ofrece pan tradicional a los comensales y peatones, el cual no tiene un acuerdo comercial y

no tiene la estima de los locatarios. Además, antes no había puestos de comida en la zona, pero ahora ya hay nuevos locales y ambulantes que alejan la clientela porque ofrecen tacos, jugos y otros productos que antes se consumían en el local, no en la calle.

Sobre la ubicación cerca del Centro conviene por el gran flujo de gente, sin embargo, es difícil estacionarse y la clientela expresa su preocupación por los problemas de seguridad, por ejemplo, en una ocasión se llevaron el coche de los comensales, aunque estaban estacionados en frente. Así que las ventas se afectan por la falta de estacionamientos cercanos y la falta de seguridad, ante lo cual denuncian que patrullas sólo supervisan que no se estacionen en doble fila, no por los asaltos.

Verónica y sus hermanos cuentan que el fundador de *El Balcón* fue su padre Samuel Carpinteyro Montiel (RIP) que inició en 1980 en el local sobre la 3 sur entre 13 y 15 poniente. Él era panadero de oficio y se apoyó en su madre, Julia Montiel Carpinteyro, para las recetas del mole y pozole. El Sr. Samuel C. tuvo seis hijos y actualmente todos ellos están involucrados en la cocina y el servicio, así como la administración ya que falleció el año pasado. Los nietos del Sr. Samuel aún son estudiantes, pero ayudan los fines de semana y en vacaciones.

De acuerdo a Verónica Carpinteiro, el perfil que buscan en su personal de la cocina es que “tenga sazón”, o que quieran aprender sin que importe la edad, el género. Para ella, “la sazón” es el toque especial que se le da al platillo.

Todos los insumos se compran en la Central de Abastos y se busca materia prima de calidad porque ahí comienza ésta, y no en lo más barato. Se utilizan molinos y licuadoras para poder elaborar las grandes cantidades de preparaciones.

Se prefiere atender a comensales de todos los estratos sociales ya que se tiene la visión de servir a todo tipo de gente, como a los ancianos que ya no cocinan y son clientes frecuentes. Se elabora el siguiente croquis de la cocina, con algo de dificultad y reticencia ya que Verónica no acostumbra a dibujar:

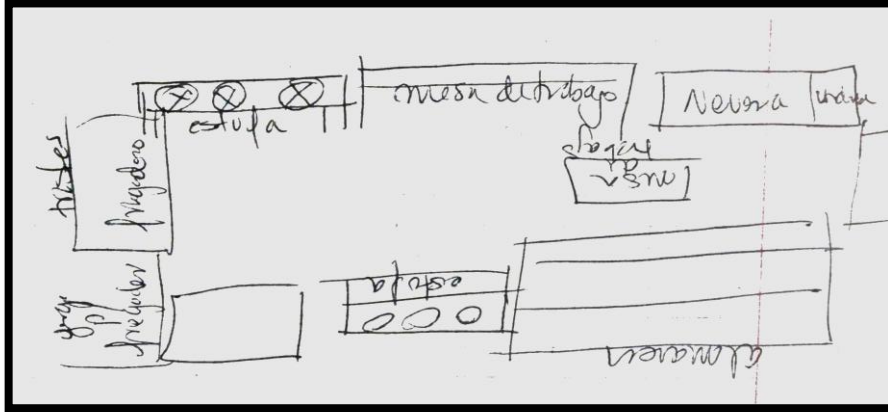


Figura 2. Cocina de El Balcón (Verónica Carpinteiro, 2019)

Existen dos horarios en la cocina, en la mañana de 4 personas que entran a las 7 hrs y salen a las 16 hrs, y en la tarde que se queda una persona en la cocina para servir y otra en la barra o plancha.

Se explica que en la parrilla se elaboran los tlacoyos, alambres, las cazuelitas de queso fundido, los tacos “arabitos”, las chalupas, las carnes asadas, los huevos rancheros, tacos dorados, de carne y papa, así como las picaditas. Así que se hace un dibujo de la parrilla que se puede visibilizar desde el comedor:

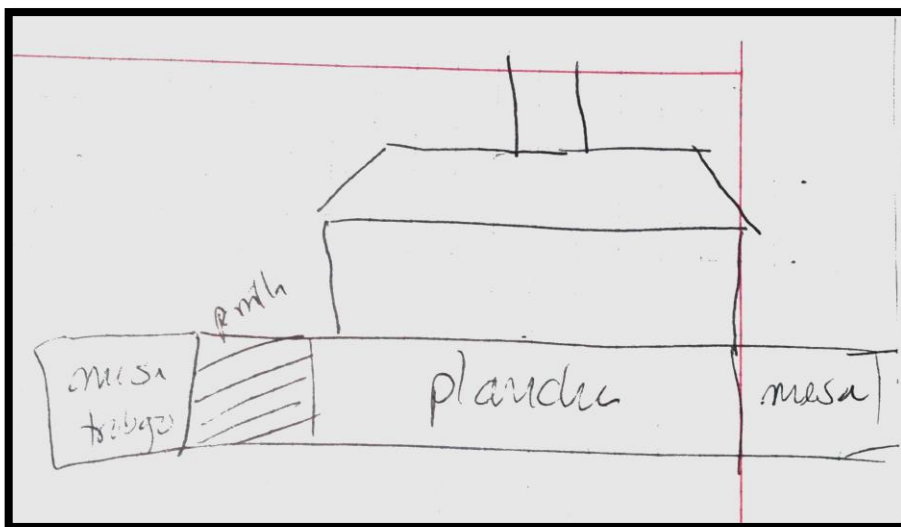


Figura 3. Parrilla de El Balcón (Verónica Carpinteiro, 2019)

El discurso de Verónica es: “Me gusta atender como a mi me gustaría ser atendido”, es uno de sus lemas de Samuel Carpinteyro. Consideran que “*El Balcón* se caracteriza porque puedes pasar un “buen tiempo” con en familia, ya que esa es la tradición, de estar en familia como si se estuviera en casa y con amigos”.

Relatan que “Algunos visitantes llegan directo desde el aeropuerto exclusivamente para almorzar. Por tanto, se concluye que es necesario vincularse, establecer un vínculo con el cliente para que éste regrese”. Además, “se guisa como si fuese para la familia, y se atiende como le gustaría que se les atendiera, por eso usan los mejores ingredientes y se da un servicio rápido y eficiente al cliente”.

A veces los comensales critican los platillos diciendo que “están salados” aunque se terminan los platos sin dejar rastro, Verónica C. piensa que es parte del oficio recibir críticas, pero cuando se acaban el plato y después te critican negativamente, entonces la interpreta como la costumbre “criticar la comida siempre”, aunque no sea mala.

Para comer recomiendan Cholula, Garibaldi, el mercado de Atlixco, El viejo pueblito de las Ánimas, El Caso en 7 poniente y 5 sur, y el restaurant en 5 oriente y Blvd. 5 de mayo junto a la Fonda de Santa Clara. Consideran que es importante que los clientes antiguos se enteren que están en diferente lugar, pero siguen con la misma calidad y atención.

Etnografía de *El Rinconcito Poblano*

Esta fonda fue fundada por Hortensia Juárez y su esposo Moisés Anaya desde hace 4 años, se concertaron que las visitas se hicieran los sábados después del medio día. Mientras se hace la entrevista, Moisés por lo general va de compras al mercado de la 18 poniente, llega con frutas de estación, de naranjas, toronjas y limones que coloca en la estantería y la barra de bebidas. Se termina de limpiar, pulir y guardar la cristalería. Se pide a Hortensia que haga un mapa la ubicación y local:

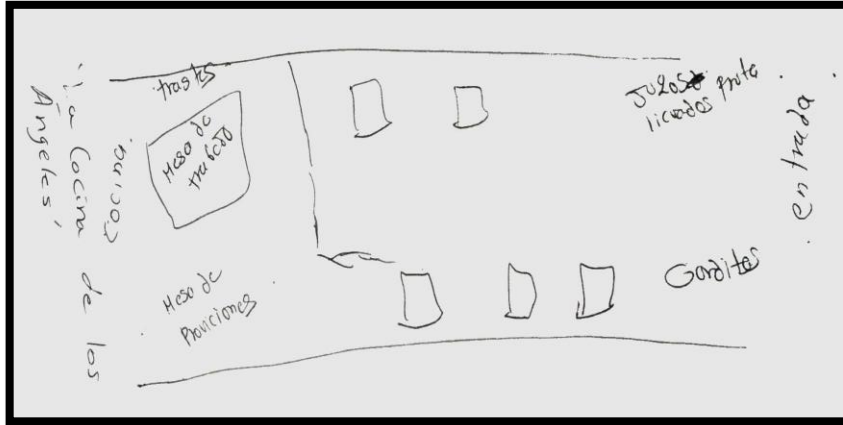


Figura 4. Dibujo de El Rinconcito Poblano (Hortensia Juárez, 2019)

La familia de Hortensia es originaria de Veracruz, y su hermano trabaja en el local mientras que su madre la visita, mientras se elabora la entrevista ayuda a terminar de freír los totopos para los chilaquiles y las tostadas. Pregunta por el motivo de la entrevista y después de informarse, dedica su tiempo a hablar por teléfono con otra hija.

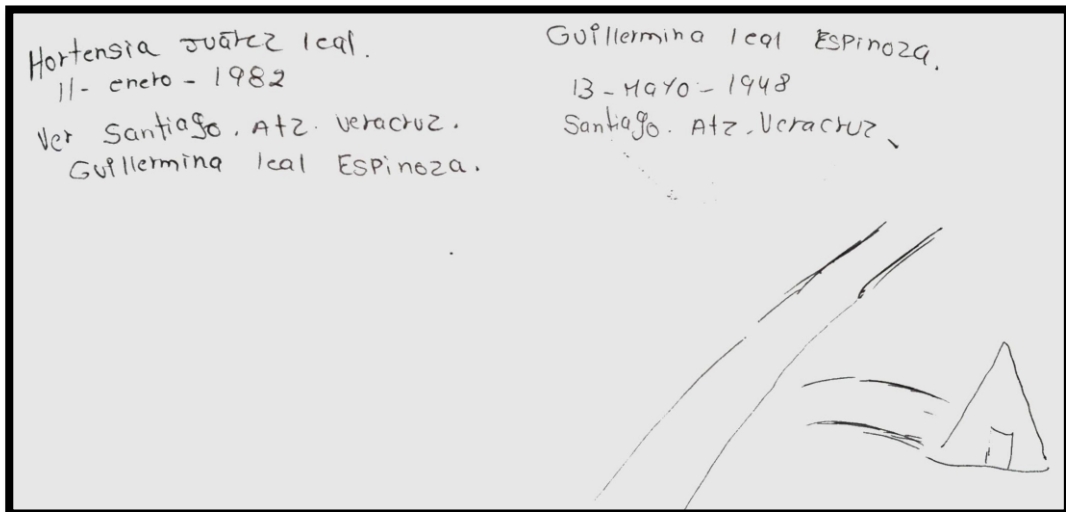


Figura 5. Datos etnográficos (Hortensia Juárez, 2019)

Hortensia cuenta que en la casa donde vivió su infancia no había refrigerador, entonces todo se compraba fresco, se preparaba y consumía inmediatamente. Se recuerda que había un fogón y junto estaba el metate; en el lado contrario se

encontraba la mesa de provisiones y en medio la mesa donde se servía a los comensales, que eran sus hermanos y hermanas, principalmente.

El platillo que primero aprendió a preparar era la salsa de puerco que lleva cebollas, chile y ajos que se machacan en el molcajete o *chiltemole*, se sirve con frijoles recién hervidos, arroz que se sazona con apazote.

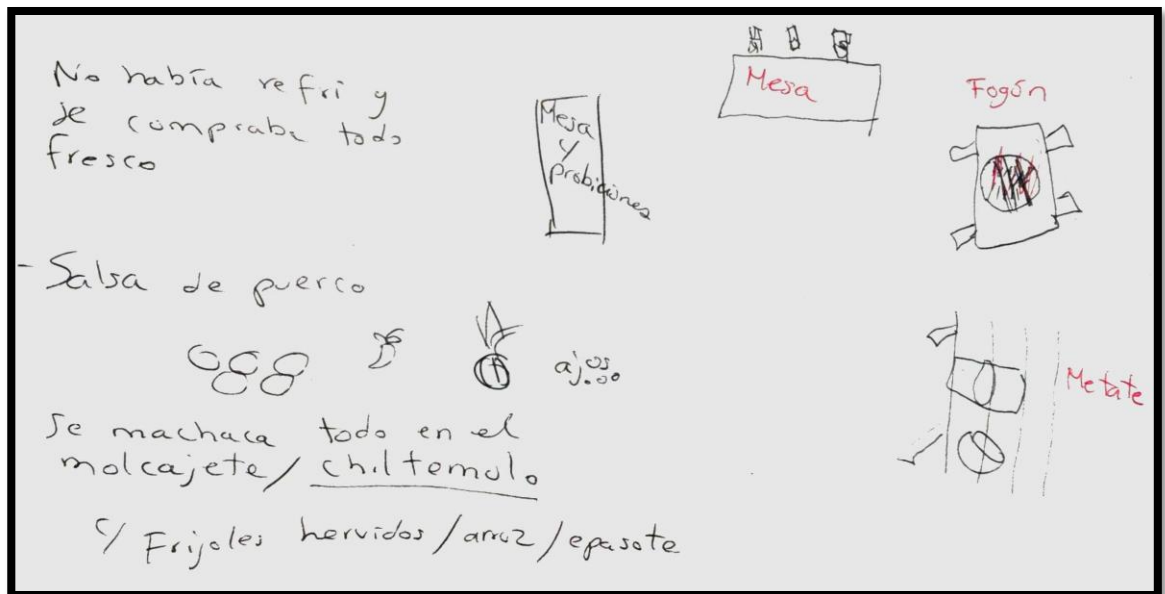


Figura 6. Receta y cocina (Hortensia Juárez, 2019)

El primer lugar donde trabajó como cocinera y en el servicio a comensales se llamaba *Birria El Carnal* cercana a la *Central de Abastos* de Puebla: al día se vendían mínimo 15 kilos de carne y los fines de semana se preparaban 22 kilos, para lo cual se tiene que exprimir alrededor de 80 kilos de naranjas. La ganancia era de entre 17 mil y 20 mil pesos.

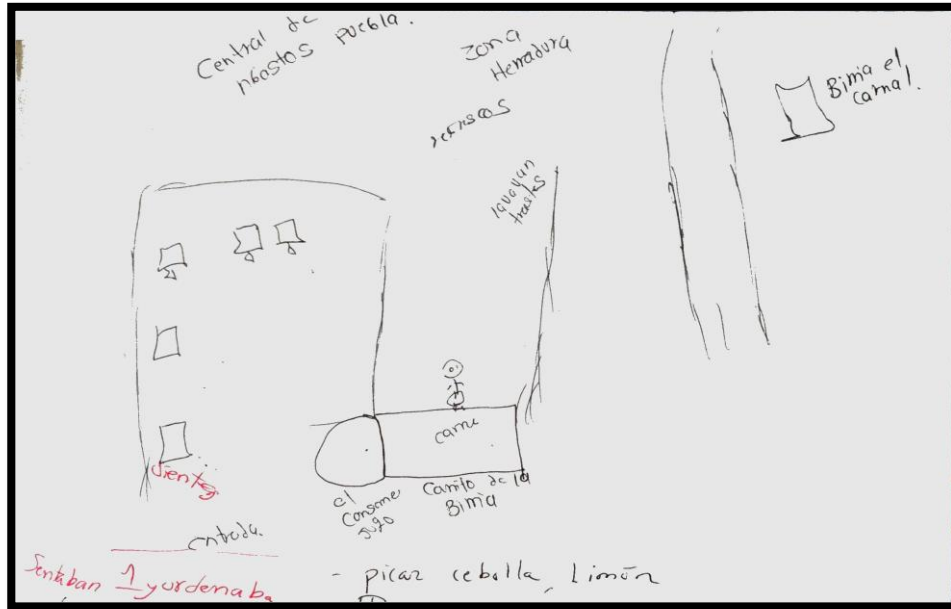


Figura 7. Birria El carnal (Hortensia Juárez, 2019)

Entre sus tareas de exprimir naranjas, debía hacer la salsa verde, picar cebollas y limones mientras el dueño, a la vez cocinero, el cual sazonaba, preparaba la carne y los tacos. Cuando llegaban los clientes hacía equipo con otra chica en la cocina: primero se tomaba las órdenes, servía el consomé y llevaba los tacos a las mesas, después recoger los platos y hacer tiempo para lavarlos.

El segundo trabajo en la cocina le fue ofrecido por su primo, el cual era socio de “La cocina de los ángeles” en esquina 2 poniente y 7 norte. Tiene la oportunidad de rentar la parte de enfrente y ofrecer las gordas y quesadillas a los clientes.

Las salsas que hace son de diferentes chiles: morita, jalapeño, serrano y cascabel. La sazón de las salsas la distingue y estas las aprendió a hacer en la infancia. Al llegar a Puebla comienza a observar cómo se preparan las recetas tradicionales locales como los “chiles en nogada” y los “huazontles capeados”. Además, se da cuenta que en Puebla se come con verdura ya sea en caldos y ensaladas de guarnición, además en los antojitos, por tanto, identifica un gusto por la lechuga, las cebollas y los rábanos que no se tiene en Veracruz. También nota que se acompaña con pan hasta los chilaquiles.

Cuando la sobrina de Hortensia llega de visita, siente envidia y hace que se le quiten el local. Así que Hortensia decide emprender su propio negocio junto con su esposo, en primera instancia contrata una cocinera que prepare la comida corrida mientras ella continúa la preparación de los alimentos al comal en el local que actualmente ocupa. Durante algunas temporadas le ayuda su madre y hermano, por el momento trabaja con su sobrina, hija de la hermana de su esposo.

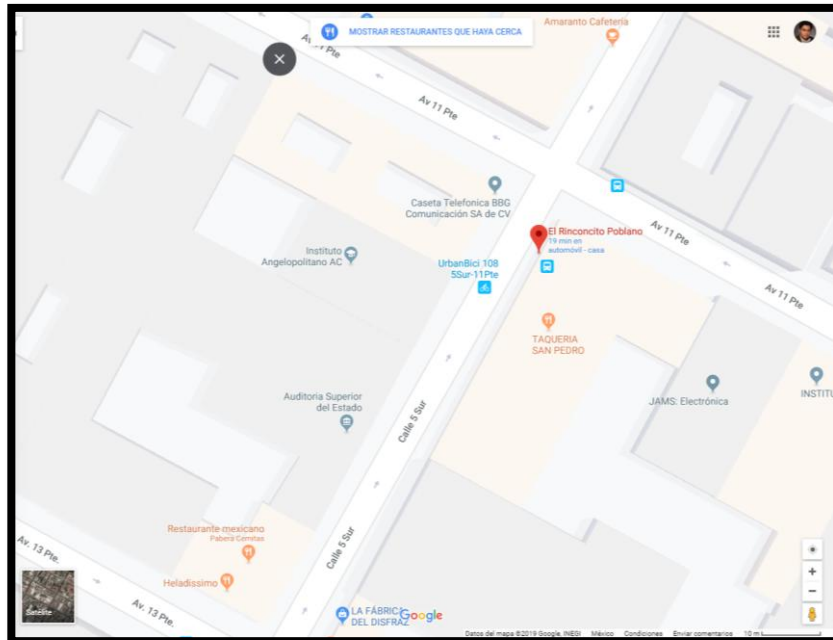


Figura 8. Geo localización de *El rinconcito poblano* (Google maps, 2019)

Al principio, se intentó contratar una cocinera que se llamaba Doña Rosy, era una ama de casa originalmente y Hortensia tenía que enseñarle cada receta porque no las conocía, además que desperdiciaba tiempo y materia prima, además que como personal de una fonda, se deben llenar los espacios muertos. Así que prefiere que su hijo la ayude en la cocina y su esposo prepare las bebidas y jugos, los cuales han aprendido a participar en la preparación de alimentos, por ejemplo, en una ocasión se enfermó y después de cocinar tuvo que regresar a su casa a descansar, cuando fue la hora de cierre, su hijo ya había guardado, ordenado y limpiado la cocina.

El protocolo es dar la bienvenida al comensal, explicar el menú del día, tomar la orden de bebidas y alimentos. Cuando está sola, ella prepara y sirve bebidas y

platillos. Hortensia indica que si el “espacio muerto” durante la preparación y servicio se rellena y se pueden atender cuatro o cinco mesas al mismo tiempo.

Las bebidas se sirven en tarros y el café en jarritos de barro, del cual está muy orgullosa y me da a degustar el café que “condimenta” con canela.

La recompensa que encuentra en su oficio es que el cliente se deleite con el platillo, para ella es un premio poder “conquistar” el paladar del cliente, aunque esté sea el más exigente.

Como no ve a los demás puestos como competencia, sino que comunica que “es bueno que haya variedad” en la zona, así que para la investigación nos recomienda “Cocina la Serranita” donde atiende la mayora y su familia.

Por recomendación de un cliente, la ha visitado y entrevistado *Piñeiro de la Cuenca*, un canal de tv online, que es famoso en Veracruz por dar noticias de todo tipo.

Para terminar, explica que nunca nadie se ha enfermado por su comida porque siempre está todo fresco: “Guiso como si guisara para mí”; “nadie se me ha enfermado”; “viene clientes foráneos por sus chilaquiles”; “los clientes se sienten muy a gusto, no son como mercancía sino como personas”.

Etnografía de *La mexicana*

La madre del Don Jorge se involucró en el negocio de la comida desde 1963, año del nacimiento del mismo, esto lo recuerda porque fue en su año de nacimiento cuando su familia proveniente de Tlaxcala, fundó una recaudería en ese año, que posteriormente se convirtió en la fonda *La mexicana* de la Av. 16 de septiembre, entre 7 y 9 oriente.

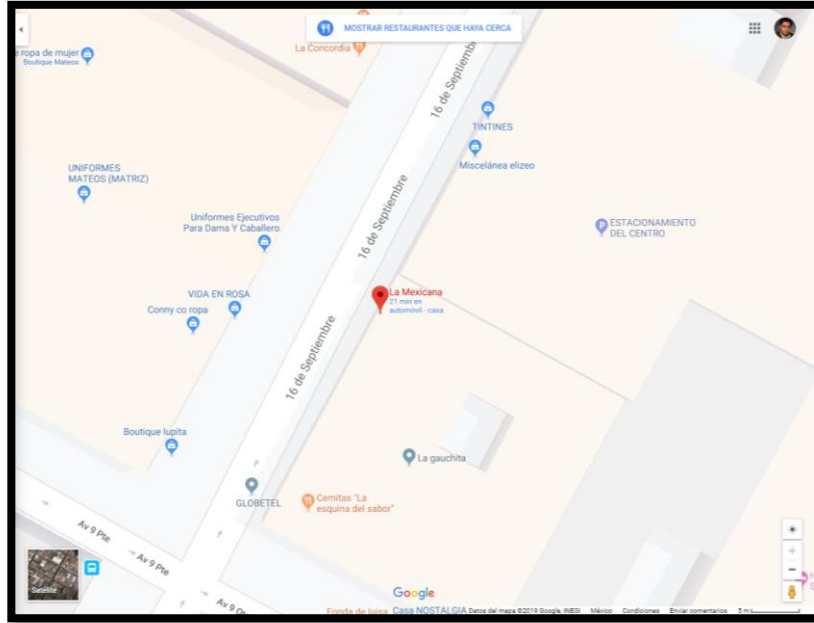


Figura 9. Geolocalización de *La mexicana* (Google maps, 2019)

Comenta que cuando era niño de le encomendaban moverles a las ollas de atole, y aprendió que no debía dejar de hacerlo porque las burbujas del hervor lo quemaban al salpicar.

Al principio no quería dedicarse por completo al mismo oficio porque implica estar “encerrado” en la cocina y ver asuntos todo el tiempo, así que él disfrutaba la vida en espacios abiertos e intentó estudiar humanidades. Sin embargo, su madre tuvo complicaciones con la diabetes y al agravarse su condición, le delegó todas las responsabilidades a su hijo, quien tomó las llaves y la responsabilidad del negocio.

En ese momento, consultaba constantemente a su madre acerca de las recetas, los volúmenes de materia prima, acerca del menú y los pedidos, además que empezó a lidiar con el manejo de capital y financiamiento para que el negocio continuara funcionando. El capital de inversión llegó a depender de agiotistas que pasan a cobrar con tarjetas a los locales, hasta que empezó a invertir sólo en lo necesario y salir de deudas con ellos.

El anterior local tuvo una discrepancia con el propietario de un jardín y local que hace diez años rentaba sobre la 9 poniente: Al ver la gran afluencia de

comensales y éxito del restaurante, empezó a hacer desplantes a los arrendatarios y a los clientes de los mismos. En una ocasión empezaron a regar las plantas del barandal y mojar a los comensales del servicio que estaban dando, por tanto, el Sr. Jorge dejó el local ese mismo fin de semana y mudaron sus instalaciones a su actual dirección. El arrendador intentó atraer a la clientela utilizando el nombre de “las mexicanas”, pero no le funcionó, así que desistieron y ahora lo rentan nuevamente.

Actualmente, Don Jorge y su familia mantienen ambas sucursales, tanto la de Av. 16 de septiembre como la cercana al templo de San Agustín: sobre la 3 poniente, entre la 5 y 7 poniente. Esta casa es propiedad de un proveedor de zapaterías que intentó poner un restaurante, sin embargo, no pudo “levantarlo” y puso la casa en renta con el inmobiliario que le quedó, los cuales se restauraron y reutilizaron las instalaciones desde hace nueve años.

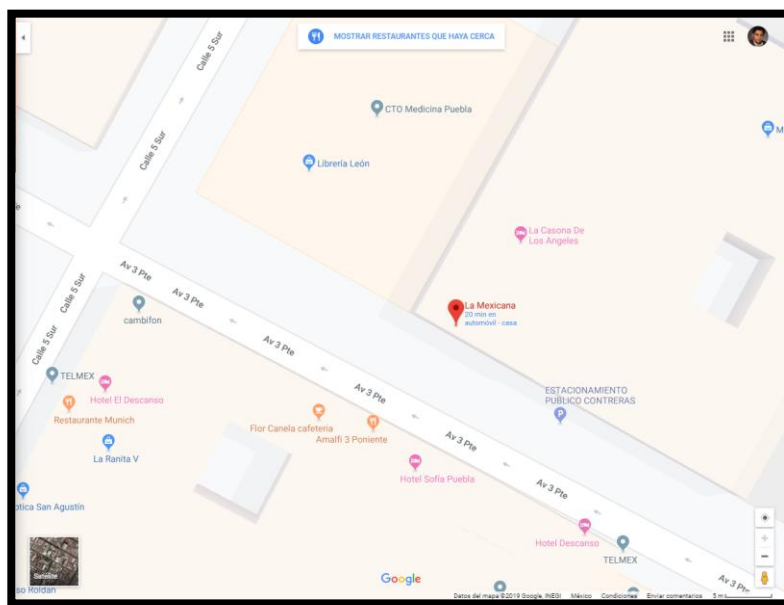


Figura 10. Geo localización de La mexicana, av. 16 de septiembre (Google maps, 2019)

Lo anterior es un ejemplo que el Don Jorge utiliza la memoria culinaria para explicar que las personas constituyen los espacios culinarios y no los propietarios porque ellos no tienen las experiencias ni el conocimiento ni la paciencia necesarios para mantener un restaurante, es decir no manejan la memoria culinaria para

vincularse con los comensales, ni para crear los discursos necesarios para legitimar sus recetas y servicios.

En primer lugar, se requiere mucha paciencia y una desarrollar *una conciencia*: la sazón, la cual describe como un “don” similar al del canto ya que las preparaciones nunca fueron descritas por cálculo intuitivo de acuerdo al número de comensales o materias primas disponibles, nunca con medidas específicas. La única guía que posee es una libreta que se consulta ocasionalmente donde se escriben instrucciones, cantidades y secretos que le daba su madre o que se descubren.

Aunque son originarios de Tlaxcala y Oaxaca, la mayora y los cocineros se adaptaron a las recetas poblanas, utilizando ingredientes del gusto de los poblanos, pero siguieron utilizando los métodos aprendidos en su lugar de origen como procurar utilizar molinos de piedra y sazonar en cazuelas de barro. De manera que ofrecen sus versiones de platillos como el mole poblano y los chiles en nogada.

Acerca de *el mole*, cuya receta heredo de sus antecesores, dice que todo comienza por la selección de materias primas de alta calidad y buen precio, por eso sus padres compraban el chile seco en San Martín Texmelucan. Así como se eligen proveedores que ofrezcan productos tradicionales de calidad, como la proveedora de tortilla y tlacoyo, es la hija de la Sra. Lupita que viene desde San Pablo del Monte a entregarlas.

Aunque no elabora ningún dibujo, Don Jorge se identifica con la imagen de una mujer echando tortillas en un comal y pide le preste un libro de etnografía y alimentos que contiene los mitos alrededor de los discursos alimentarios. Dice haber colaborado porque su hija estudia Nutrición y también hace trabajo de campo.

Etnografía de *La sazón de la abuela*, también conocido como *El restaurantero anarquista*

La mayora Nieves Galindo es fundadora de la fonda conocida como *La sazón de la abuela* ubicada en Av. De Palafox y Mendoza de la fonda y su hijo David Ortega fue entrevistado por ser el actual administrador y le puso como nombre *El restaurantero anarquista*, sin embargo, no ha cambiado el toldo ni puesto un anuncio lo cual muestra el interés por conservar el legado y que los clientes lo sigan asociando con el negocio familiar. Su concepto es fusionar lo tradicional con las tendencias gastronómicas, además de conformar un centro cultural donde haya exposiciones y talleres artísticos. Es decir, se busca combinar lo moderno o extravagante con la cocina de la fonda tradicional que obedece a la estación.

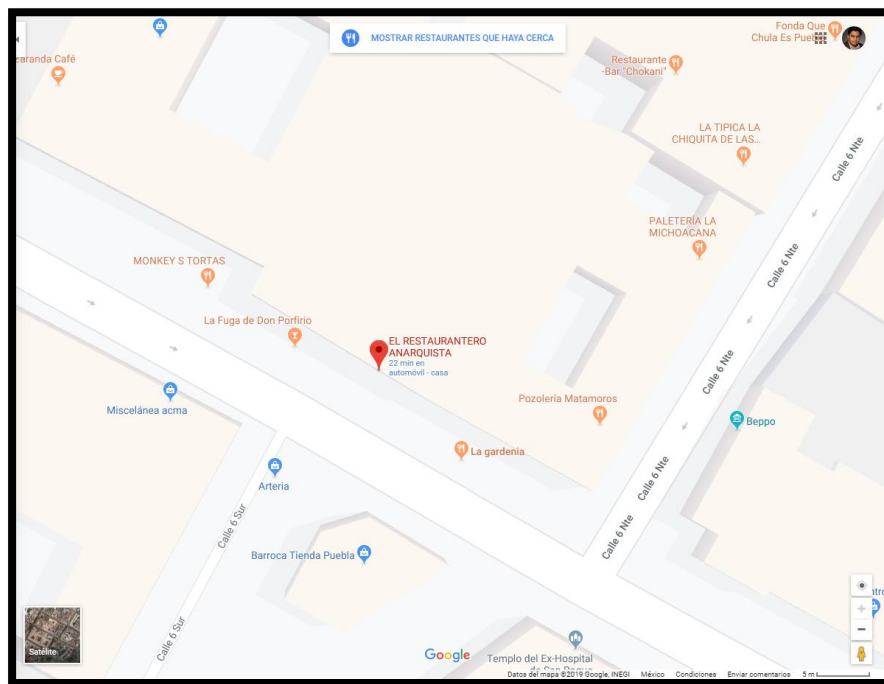


Figura 11. Geo localización de *El restaurantero anarquista*, también conocido como *El sazón de la abuela* (Google maps, 2019)

Al explicar el proyecto de cartografía social de las fondas, se recomienda incluir a la fonda y visitar las que se encuentran alrededor del mercado de artesanías *El Parián*. Durante el trabajo de campo se observó que estas fondas son difícilmente visitadas

por los habitantes locales y están enfocadas a atraer turistas, los dueños fundadores difícilmente están involucrados, por tanto la cocina y el servicio ha sido delegado al personal que trabaja por comisión y propinas

Entrevistando al personal, estos cuentan que éstas fondas fueron fundadas cuando funcionaba la estación de autobuses, comenzaron como puestos sencillos e improvisados, pero cuando aparecieron en guías de turistas se han convertido en lugares donde ostentan el patrimonio para los turistas, esto es evidente en las fachadas tienen decoraciones que ostentan fotografías, largas listas de platillos típicos, y *hostes* que intentan convencer al público a entrar, especialmente a los turistas, diciendo que son “recetas originales”, “no congelados” ni “recalentados en microondas”.

David explica que la fonda la heredó de su madre, que fue la mayora del establecimiento por 13 años por lo cual hubo una transición generacional y busca ofrecer alimentos tradicionales con un toque personal, es decir, una variación. Por lo general, la mayora Nieves concentraba responsabilidades, aunque se intenta contratar personal y delegar las tareas, estos no permanecen por tiempos prolongados sino por temporadas. Actualmente, la mayora Nieves ha vuelto a tomar el control de la fonda, cocinando mientras sus hijos le ayudan en el servicio, hasta el término del periodo de investigación.

En su local David busca que el sabor de los alimentos posea *el sabor original* para que los comensales se vayan satisfechos. Por ejemplo, sirven *Consomé Dark*, el cual es caldo de pollo con col morada que lo vuelve negro, pero al ponerle limón se vuelve rosa, ante lo cual, los comensales se sorprenden y tienen una nueva experiencia alimentaria memorable. Se tuvo la oportunidad de degustar el consomé de camarón seco el cual posee puré de tomate, abundantes verduras como col, zanahoria, se condimenta con limón y agua de fruta fresca, los cuales poseen consistencia y sabor otorgado por *la sazón* de la mayora.

Mientras la mayora Nieves delegó la administración y sus responsabilidades de propietaria y cocinera a su hijo, David, se tuvo una rotación periódica de

cocineros que debían basarse a un recetario y una forma de cocinar del agrado de los comensales. Un ejemplo de cocinero itinerante es Paco, que estudió una carrera técnica, pero aprendió las recetas junto con los chefs gastronómicos que trabajaron antes que él, sin embargo, como se ha dicho, Nieves y sus hijos toman el lugar del cocinero cuando no cuentan con personal.

Diariamente se sirve un menú de tres tiempos a la hora de la comida y desayunos “con propuesta”, el cual puede ser mexicano, francés o americano los cuales incluyen desde un sándwich estilo california, enchiladas suizas, molletes. Así, David genera la fusión de *lo local* con *lo internacional* que lo distingue de otras fondas tradicionales en la zona.

Desde la gestión de David, la fonda también funciona como foro cultural donde se presentan exposiciones y talleres artísticos, cuya sucursal estaba ubicada en la colonia del Carmen y recientemente la reabrieron en el Parían. Por tanto, se procura un ambiente tradicional, pero con detalles personales, por ejemplo, todos visten ropa informal negra como uniforme, lo cual es algo peculiar.

Cuando el local se llena, David se dedica a la planeación de menús, los cuales son estacionales y se adaptan a las temporadas. Nuevamente enfatiza que “se busca innovar dentro de la tradición a precios accesibles”, esto lo alcanza “agregando especies como cardamomo en las recetas.

Mientras ocurre la entrevista, su personal toma nota de recetas de té “buenos y baratos”, que les dicta la Sra. Paloma, por lo cual David menciona que quieren introducir estas bebidas a la carta, dándole un toque de cafetería. David conoció a la Sra. Paloma como una cliente que dice que su familia tuvo tres restaurantes y ella el suyo propio, la cual sólo consume la sopa pero les da recomendaciones de platillos y dicta recetas cada vez que tiene oportunidad.

Etnografía de *Dulcinea*

La presente reconstrucción del espacio de la cocina en la entrevista etnográfica a Coral Valencia, gravada mientras se dibujaba la cartografía del espacio de la cocina de una mayora, aportando datos etnográficos y de la memoria.

Los abuelos de Coral, la mayora Gregoria Calvario y Miguel Armenta se conocieron mientras trabajaban en los servicios de comida en hoteles y restaurantes en el como mayora y capitán de meseros en Puebla y Atlixco. Trabajaban durante el servicio asociados con otros maestros en oficios de panadería, repostería y cocina del barrio de la Luz, Puebla, ambos pasaron su infancia durante la Revolución y perdieron a sus parientes directos, siendo preparados en los oficios en instituciones públicas y de forma empírica dentro del gremio y el sindicato que proveía capacitaciones, manuales y asignaba los servicios encomendados por pedido de los particulares.

Vivían en el barrio de La Luz, de donde era originaria la familia política de su hija Rosario Armenta, quien se casó con Emilio Valencia, un aprendiz del oficio de sastre. Juntos fundaron un taller de costura en lo que ahora es el edificio Arronte, perteneciente a la BUAP. A mediados de los sesenta, Miguel Armenta y Gregoria Calvario compraron parte de lo que era un ejido en lo que ahora es la colonia La Libertad, propiedad de un familiar, y fueron de los primeros habitantes en esa parte de la colonia. La casa que construyeron está al fondo de una privada que comunicaba a varios terrenos que no tenían bardas.

Al principio sólo construyeron la planta baja con muros y techos de concreto, mientras las bodegas, el baño y el corral tenían techos de vigas y tejas. Cuando su mudanza a la Libertad aconteció, Gregoria y Miguel pidieron a todos sus parientes les dieran una hija para que les hiciera compañía y la criaran como una hija, todos se negaron menos su hija Rosario que sin consultar a su esposo, les dio de palabra la potestad de su tercera hija, María del Coral, cuando ella tenía cinco años.

A pesar del enojo inicial de Emilio Valencia, no se retractaron, sino que decidió rentar una casa vecina al terreno y gradualmente la familia volvería a estar

completa, sin embargo, después del fallecimiento de éste los hermanos también se mudarían a los cuartos anexos de la casa.

Aunque eran vecinos y compartían espacios y tiempo en familia, no obstante, la autoridad sobre la crianza de María del Coral siguió a cargo de Gregoria y Miguel, a la cual criaron como hija propia y era la única nieta que dormía en casa de los abuelos y los acompañaba a todas partes. En una ocasión que ella visitó a sus padres y hermanos para almorzar, le dieron un manazo y regresó llorando a su casa, entonces los abuelos reaccionaron dejando muy claro que nadie tenía autoridad para regañarla ni castigarla más que ellos, así que nunca más sus padres aplicaron algún correctivo a diferencia de sus hermanos.

La rutina de Miguel Armenta era asearse desde muy temprano y desde muy pequeña María del Coral lo acompañaba a los hoteles y restaurantes del Centro Histórico de Puebla donde organizaba los servicios, en particular *El Royalty* ubicado frente al Zócalo. Entonces María del Coral observaba, visitaba y aprendía lo posible, hasta que entró en la pubertad y ya no le permitieron relacionarse laboralmente con los varones así que se le asignó involucrarse de lleno en la cocina.

El espacio de la cocina que a continuación se reconstruye fue desmantelado por los parientes de Gregoria Calvario, que vendieron los utensilios y vajillas en mercados de antigüedades. Sin embargo, aún se conserva aún algunos molcajetes, molinos y utensilios en la cocina actual, la cual ha sido reubicada varias veces en la misma casa hasta quedar como el espacio más grande de la misma, además que ha sido alimentada con muebles adquiridos en cada local que ha tenido en el Centro Histórico, y ahora en el local cercano al mercado Cuexcomate, así que se la memoria culinaria como un legado transmitido de forma generacional.

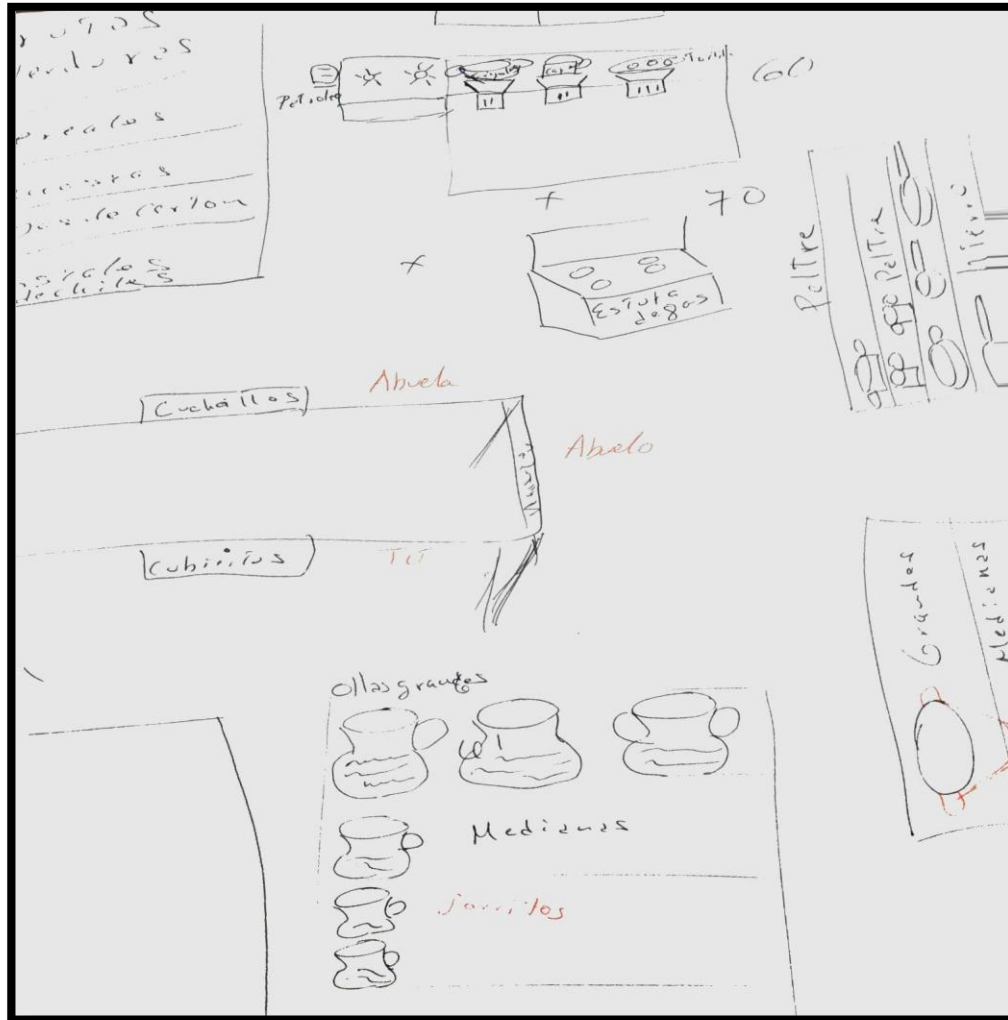


Figura 12. Reconstrucción de la cocina de la mayora Gregoria Calvario (Coral Valencia, 2019)

Esta cocina tenía un ventanal y puerta por donde se recibían las mercancías y los proveedores podían pasar cuando eran invitados a comer por cortesía. Bajo esta ventana había tres anafres alimentados con carbón donde respectivamente se colocaba la cazuela de frijoles; en el siguiente, una olla de café y finalmente, el comal de las tortillas. Al lado de este fogón había una estufa de petróleo que, en la década de los setentas, se cambió por una estufa de gas.

Se describe que en las paredes había canceles o anaqueles recargados donde se guardaban todo tipo de cazuelas, ollas de barro, jarras, jarros, vajillas y

crystalería. Todo se ordenaba por tamaños y se encimaban, se prefería guardar de esta forma porque se conservaban mejor que cuando los objetos se cuelgan.

Acerca del sistema objetual, se recuerda que los recipientes de peltre eran delicados porque se despostillaban fácilmente al caerse. En contraste, se dice que las arroceras, ollas y sartenes eran muy pesados, difíciles de manejar porque se calentaban demasiado y quemaban de forma profunda.

Las pilas de platos de cerámica, de vidrio y de peltre, ordenados por tamaños y por funciones, donde había “cajetes” o “cajetitos” que se encimaban, además de vasos de cristal de diversos tamaños, desde grandes y altos para agua hasta “caballitos” tequileros.

También se describen las numerosas charolas de aluminio pintadas con imágenes de charros, volcanes, chinas poblanas proporcionadas por marcas de bebidas. Decoraciones que son características de las decoraciones actuales en bares y fondas porque son parte del discurso objetual que emula la antigüedad y legado.

La diferencia entre los conocimientos transmitidos por Miguel Armenta, jefe de meseros, y Gregoria Calvario es que ambos tenían gustos diferentes en términos de comida: mientras Miguel disfrutaba preparar platillos gourmet como lechones, paella, morcillas y pezcados, la abuela preparaba casuelas de comida tradicional para ofrecer a todo los visitantes que recibía en el día, ya sean proveedores, familiares, comensales o amistades.

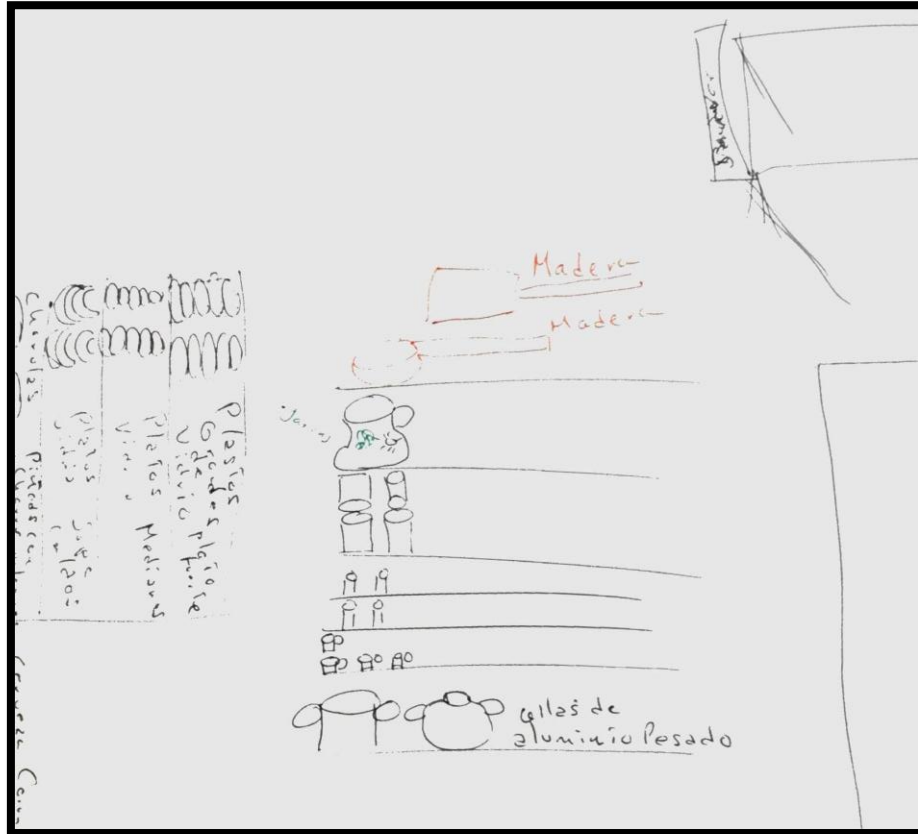


Figura 13. Pilas de platos, vasos, ollas y trastes en la cocina de la mayora Gregoria Calvario (C. Valencia, 2019)

Antes de contar con un refrigerador sólo ordenaban las frutas y verduras en un cancel, las materias primas se transportaban en canastas, los huevos eran almacenados dentro de cajas de cartón, el chile se guardaba en costales. Todo debía ser fresco porque perecía más fácilmente, hasta el chile se apolillaba si se almacenaba por mucho tiempo.

En el centro había una mesa alta de madera, no era mesa de comedor sino de cocinar con cajones donde se guardaban cuchillos, servilletas, manteles y cubiertos. En la cotidianidad comían dentro de la cocina y el abuelo se sentaba a la cabecera, la abuela a su derecha frente al fogón desde donde servía a todos, y su nieta y aprendiz a la izquierda, los demás no tenían un lugar asignado.

Al sentarse junto al fogón, Gregoria Calvario, mejor conocida como *Goyita*, siempre ordenaba que le alcanzaran los instrumentos, además servía rápidamente con palas de madera de todos tamaños y usos, con las cuales también aplicaba correctivos. Por último, había un lavadero de “una sola” piedra que daba a lo que era el jardín y al huerto, cercano a un corral con animales que se sacrificaban en festividades, se curtían las pieles y un gallinero de donde obtenían huevos cotidianamente.

Respecto al espacio de la cocina, cada seis meses se hacía limpieza general donde se quitaba el cochambre acumulado en los objetos de los anaqueles, se pulían y volvían a ordenar encimados por tamaño, lo cual requería ayuda y esfuerzo grupal de parte de Coral Valencia y sus hermanas, los cuales eran severamente reprendidos si alguno objeto se despostillaba o rompía.

Ante la imposición y resentimiento de los cuidados requeridos, nadie se opuso ni defendió este patrimonio cuando los parientes de la abuela comenzaron a dismantelar gradualmente la cocina para vender los objetos en mercados de antigüedades. Se dice que llegaban contando sus problemas familiares y económicos, y para ayudar les, Gregoria les daba cosas para que las vendieran. Sin embargo, cuando ya no quedó nada para regalar ni vender, las cuñadas, sobrinas o primas dejaron de visitar la casa.

La relación de intereses de los abuelos con sus parientes y amistades mantuvieron el legado material bajo constante presión, ya que era objeto de recelo y la molestaban cuando alguna de sus primas en competencia se autodenominaba *la nieta favorita*, los hacían padrinos en celebraciones o repartían mesadas. Por tanto, llegó a involucrarse de forma administrativa tanto en los servicios como en la tienda de abarrotes y bebidas hasta que se casó.

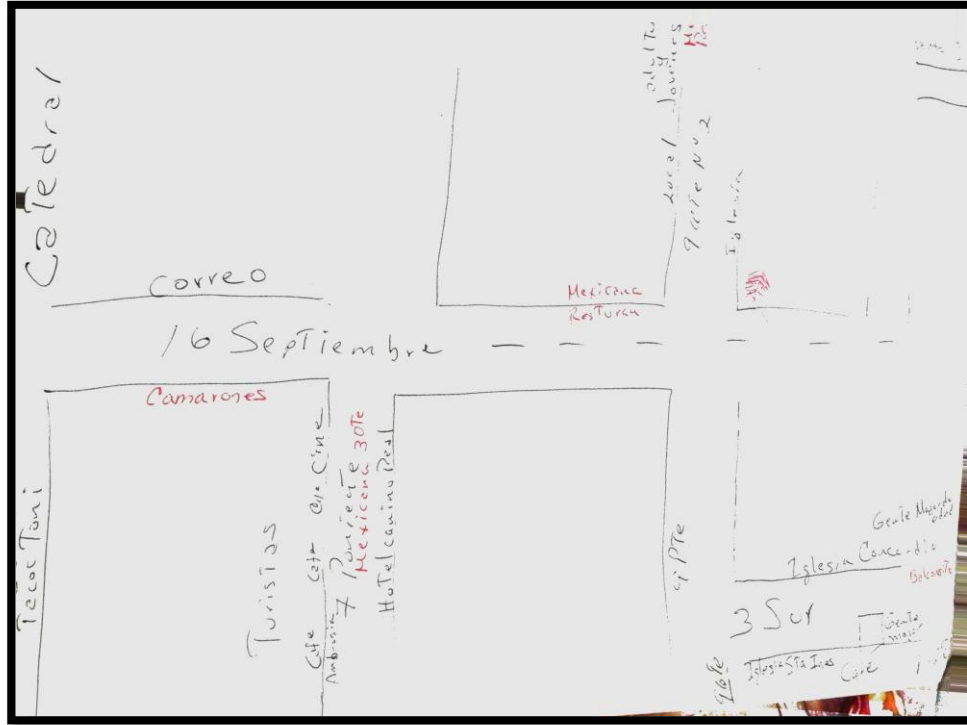


Figura 14. Cartografía de los locales en el centro donde se ha ubicado *Dulcinea* (Coral Valencia, 2019)

La experiencia que Coral recibió como legado de sus abuelos que la criaron como padres, la utilizó para trabajar en hoteles como el Marriot del Boulevard Hnos. Serdán que antes era *Mesón del Ángel*, donde estaba a cargo de la cocina mexicana. Recuerda especialmente eventos musicales dancísticos de flamenco, organizados por el Mtro. Martín Cruz, a llegaban políticos, empresarios y otras personalidades.

También ha utilizado el legado para fundar su propios restaurantes y cafeterías en locales ubicados en el Centro Histórico de Puebla, de los cuales se hizo una cartografía donde Coral Valencia representó las direcciones dentro del cuadrante: el vértice principal es la Catedral y la Av. 16 de septiembre, el orden cronológico desde la fundación de *Dulcinea* es: en contra esquina de la Iglesia de la Soledad sobre av. 13 oriente donde “se vendía mucho chocolate” en 2006; local de la 3 sur al lado del parque frente al templo de La Concordia en 2007; local de la 9 oriente no 2 frente a la Iglesia de San José conocida popularmente como del Niño

Cieguito del 2009 hasta 2012; y local de 7 poniente frente al Hotel Camino Real hasta diciembre del 2015.



Figura 15. Local *Dulcinea* ubicado cercano al Cuexcomate con la decoración que emula el estilo de los locales anteriores ubicados en del Centro Histórico de Puebla (C. Valencia, 2019).

Capítulo III. Análisis de los discursos alimenticios de acuerdo a la memoria culinaria de las mayores

En los estudios antropológico de los sistemas alimentarios se recuerda el rol dominante de los alimentos en la vida humana ya que, junto con la respiración, comer es quizás la más esencial de las actividades humanas, y una parte que entrelaza gran parte de la vida social, por lo cual se espera que “más antropólogos otorguen a los alimentos el lugar central en etnografías que se ocupan en la existencia humana” (Du Bois y Mintz, 2002, p. 101)

Levi-Strauss aborda el alimento como eje central para presentar su propuesta de triángulo donde se muestra las siguientes oposiciones: “Lo *crudo* se sitúa en la interfase entre *naturaleza* y *cultura*. Se opone a las otras dos categorías en lo que *no es elaborado*: mientras que lo *cocido* es el producto de una elaboración *cultural*, lo podrido de una elaboración *natural*” (Fischler, 1990: pp. 45- 46; cursivas son mías). Por tanto, se afirma lo siguiente: “[...] Lo cocido es una transformación cultural (o elaboración) de lo crudo, en tanto que lo podrido (o echado a perder) es una transformación natural” (Goody, 1995: p.55). Este punto es importante porque los cocineros, en particular *la mayora* en la cultura mexicana, se identifica como un actor social que transforma los alimentos de crudos a cocidos, llevándolos de un estado *natural* y *podrido* a uno alimenticio, producto de técnicas y procesos culturales, y espacios que se denominan *cocina*.

Existe una abundancia de significados relacionados con la palabra *cocina*, la cual se define como “un conjunto de técnicas encaminadas a la preparación de los alimentos [...] puede comprender un número muy variable de operaciones, en función de la especialización de las actividades, de su mayor o menor nivel de profesionalización de las actividades o de su integración con la economía comercial” (Montanari, 2004: p. 32). Por tanto, el término *cocina* se deriva entre aquella *escrita* y la *oral*: la primera corresponde al desarrollo de “un tipo de literatura técnica, el tratado culinario [...] que construye un propio y verdadero saber constituido, lo cual no se encuentra, al menos en forma material y tangible, en las sociedades de tradición oral” (Montanari, 2004: pp.35-36). Ante esta construcción de una memoria escrita se hace posible la acumulación de conocimiento mientras la cocina oral

“técnicamente está destinada, a largo plazo, a no dejar huella de sí misma” (Montanari, 2004: pp. 36), ya que ésta sobrevive con los grupos que pueden reproducirla: en la mentalidad colectiva, como sucede con la comida tradicional, donde el sazón en las recetas difícilmente se suscribe en las fuentes impresas sino que se transmite de forma generacional y por la práctica en el oficio de los cocineros y las mayores.

Además de los ingredientes y las técnicas de preparación, en la *cocina* también se incluyen “representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura.” (Fischler, 1995: p. 34) de tal forma tenemos una serie de sistemas objetuales, ideológicos y espaciales de la comida tradicional en las fondas a través de los cuales los actores sociales en las fondas se validan socialmente a través de la decoración, los discursos culinarios y el acceso visual a los menús y los productos.

Por último, el término *cuisine* depende del acceso a los productos de la clase social “dominante”, al menos en Europa y el mundo occidental de tal forma, “la cocina está estrechamente relacionada con la *producción* por una parte y con la *clase* por la otra. En un sistema de acceso diferenciado a los recursos tendemos a encontrar una *cuisine* diferenciada, a menudo expresada y elaborada en literatura culinaria” (Goody, 1995: p. 277). Si se piensa en una *cuisine* mexicana se puede afirmar que las clases dominantes se apropiaron de “los símbolos populares como estándares nacionales, [lo cual] se volvió algo común en el mundo moderno” (Pilcher, 2001 [1998]: p. 237). Por lo cual, los alimentos de las clases dominantes, y al igual que en la comida afro, son iguales al de las clases populares con algunas diferencias en la calidad o frescura, por tanto, el valor de los alimentos como los tacos, los tamales y aquellos consumidos en las fondas, se debe al estatus cultural de los mismos.

Memoria culinaria y chile en nogada de Hortensia Juárez

Se ha elegido este platillo porque la memoria culinaria se expresa cuando se prepara un platillo, aquella que es transferida de forma generacional y conforma una gramática culinaria, es decir, organiza las técnicas y conocimientos para crear un discurso culinario.

Los discursos generados dentro de la gramática culinaria tienen un proceso donde acontecen variaciones, al igual que en lingüística donde los hablantes de una comunidad general variaciones dentro de una misma lengua, así también las Mayoras y la colectividad con que dialogan a través de sus platillos, conforman variaciones de discursos culinarios que no pueden ser encasillados en los conceptos de correcto o incorrecto, sino que se busca comprender la realidad que los genera y alimenta.

El producto de esas variaciones dentro de la gramática culinaria se le considera como *sazón*, y por tanto tenemos una diversidad que se aplica a determinados *discursos culinarios* de acuerdo a la estación.

Se busca ejemplificar lo anterior, con el caso de los Chiles en Nogada, el cual es un discurso culinario que ha sido abordado desde diferentes perspectivas: la gastronómica, la historiográfica, la turística y la patrimonial, sin embargo, este trabajo propone una perspectiva de la memoria culinaria de la Mayora en el proceso de preparación.

La siguiente receta de chile en nogada pertenece a Hortensia Juárez de *El rinconcito poblano*, ubicada en 5 sur entre 11 y 13 poniente, Col. Centro. adaptado al gusto de los comensales y el cual dialoga con la receta y técnica reconocida como “original, donde se encuentran variaciones correspondientes a la sazón desarrollado por Hortensia Juárez y su familia, los cuales colaboran en la preparación y servicios dentro y fuera del local.

La receta de la mayora Hortensia Juárez fue adquirida de su experiencia en una cocina donde trabajó anteriormente, observando y practicando la receta,

adaptándola al gusto de los clientes que le hacen comentarios. Es decir, no es una receta canónica que obedece completamente a lo denominado “original” sino es producto de la adaptación y la interacción entre el cocinero y los comensales de la fonda. Hortensia compartió generosamente su receta y forma de preparar chiles en nogada, y siempre nos advertía que su versión intentaba atenerse a la receta “original” pero que la había adaptado en consideración a los insumos y gusto de los comensales. Para ilustrar el uso de la memoria culinaria, Hortensia colaboró en la creación de una cartografía de la receta.

De acuerdo a Hortensia, la preparación del picadillo debe coordinarse con la temporada de cosecha ya que cuando la fruta madura en el árbol y se recolecta es menos ácida, es decir, se identifica el momento de la cosecha conveniente para comprar los insumos y preparar el picadillo. Este detalle es importante porque influye directamente en el producto final: “cuando las manzanas, peras o plátanos, y hasta los jitomates, no están maduro, tienen un olor y sabor diferente que cuando están listo para cocinarse”, de acuerdo a Hortensia. Respecto a esto, el sentido del olfato es importantísimo para una cocinera, ya que le avisa de los tiempos de cocción: Hortensia declara que desde la infancia es muy sensible a los olores de los productos y hasta de las personas, que puede identificar el olor personal de las personas que conoce.

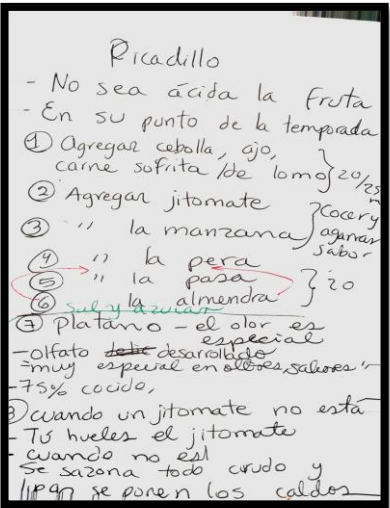


Figura 16. Receta de picadillo de Hortensia Juárez (César Castañeda, 2019)

Los tiempos de cocción tienen un orden y varían entre 20 y 25 minutos según los ingredientes porque de acuerdo a Hortensia la preparación requiere entre dos horas y dos horas y media porque “todo se sazona en crudo”: primero se sofríe la cebolla, el ajo y la carne de lomo picada, ya que la carne molida no es la óptima ni la preferida por los clientes de acuerdo a Hortensia. Después agrega el pure de jitomate y las frutas peladas y picadas en orden de dureza: la manzana, la pera, el durazno y el plátano.

Se agrega sal y azúcar al gusto, sin embargo, que es muy cuidadosa en el uso de especias como la canela y el clavo, agrega canela pero no agrega clavo nulo porque los comensales piden que sea menos especiado y menos picante: se identifica que “las salsas no pican porque los jóvenes [estudiantes y trabajadores] ya no comen picante ni condimentos”, de manera que son pocas las personas que le piden los alimentos muy picantes y entonces le ofrece salsas preparadas para consumo privado de su familia, cuyas recetas aprendió a elaborar desde su juventud.

Se agregan las almendras, las pasas y una vez que se termina de cocinar el picadillo, se deja reposar para inmediatamente rellenar los chiles; en caso se haya enfriado o congelado, se debe volver a calentar para rellenar los chiles, de otra forma de aceda y se descompone al capearse. El chile debe ser tostado, sudado, lavado y sin pellejos para comenzar a prepararse: se calienta el picadillo, se rellana, enharina, se capea y fríe en aceite caliente, se escurre y quita exceso de grasa, como se ilustra a continuación.

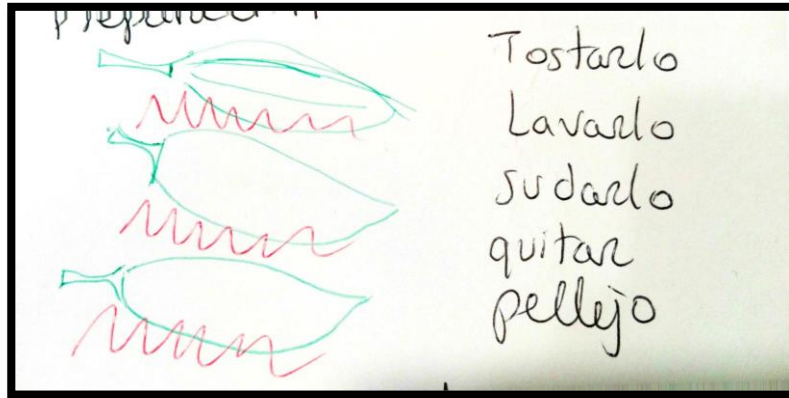


Figura 17. Tostado y pelado de chiles por Hortensia (Castañeda, 2019)

La nogada se prepara al licuar nuez de castilla pelada, leche y queso, en este momento se observa una variación: se utiliza queso de hebra para darle un toque “espesito”, el cual da textura y reduce el sabor salado que puede tener el queso de cabra. Mientras tanto, se identifica que la mayoría de las recetas caseras utilizan el denominado “queso crema” constituido por grasas hidrogenadas y sabores artificiales. Al identificar lo anterior, la mayora Coral Valencia prefiere utilizar queso tipo mascarpone el cual es cremoso, además de un poco de leche condensada y agua potable, porque ha observado que potencializa el sabor y se retrasa la fermentación.

Mientras se sirve el chile en nogada, llegan pedidos y comentarios de los comensales que dan su aprobación: expresan su satisfacción y lo consideran riquísimos. Los comparan con los producidos en otros lugares donde la nogada parece helada o crema, mientras en *El rinconcito* es una salsa líquida que se sirve generosamente y si llega a terminarse, sirven una porción extra, lo cual agrada mucho a los comensales.



Figura 18. Mayora Hortensia Juárez con chile en nogada recién preparado (C. Castañeda, 2019)

Por lo general se sirve en un plato de cerámica que emula la porcelana o el talavera, pero cuando le piden para llevar los prepara en estuches de unicel con la salsa en un envase para que el comensal la vierta; se acompaña con pan y se les ofrece agua de fruta, jugo o refresco.

El discurso de Hortensia que denomina *el secreto* de la preparación es que “te guste [cocinar] y el amor a las cosas”, lo que puede interpretarse como el pathos o las emociones que conllevan la receta, lo cual implica un respeto a los materiales que se expresa en la adquisición, manejo y cocción de los ingredientes, dándoles su tiempo con dedicación y paciencia, cuidando los detalles desde las compras hasta el emplatado.

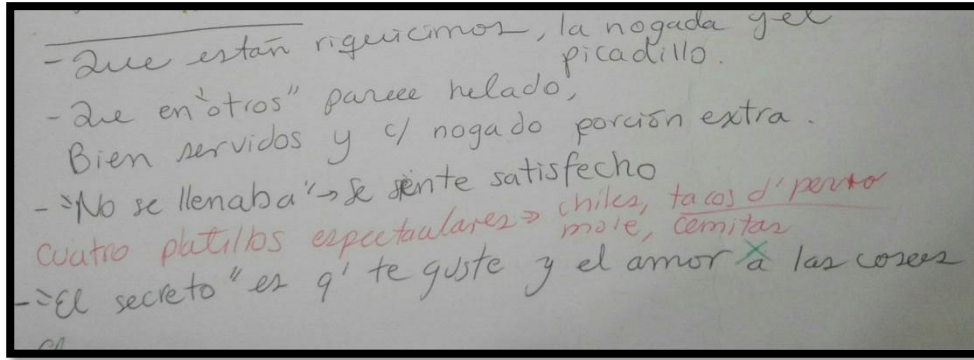


Figura 19. Testimonio de comensales y el secreto de Hortensia (C. Castañeda, 2019)

Se pudo observar que los roles de género en la preparación son jerárquicos y por géneros: la mayora sazona y organiza la preparación, el esposo hace compras y toma pedidos, mientras los jóvenes ayudan a limpiar, pelar, picar siguiendo indicaciones.

Los hombres por lo general ayudan al servicio y las compras en esta fonda, mientras la cocina sigue siendo un ámbito femenino desde el cual Hortensia dirige la preparación y se comunica constantemente con el personal y la clientela.

Un dato etnográfico es que el personal tiene un lazo de parentesco: antes colaboraba con ellos el hermano de Hortensia, ahora le ayuda la sobrina de su esposo y su hijo que es una presencia constante y ayuda en numerosas tareas asignadas. Lo cual a veces es complicado porque los grados de compromiso y tolerancia a la frustración son diferentes cuando se trabaja para el círculo familiar: las jornadas pueden ser más extensas, pero se otorga una protección económica.

Memoria y gramática culinaria del chile en Nogada

La receta que se prepara en las fondas por las mayores se origina en la receta familiar heredado a través de las generaciones, el cual es un capital propio de la educación del género femenino que requiere el perfeccionamiento de los sentidos gustativos y olfativos, práctica y experiencia.

El primer momento donde encontramos la expresión de la memoria culinaria es durante la planeación y cálculo para la obtención de los insumos requeridos, en primer lugar, si estos son conseguidos en algún mercado en particular, con un marchante o proveedor de su confianza o con algún productor y proveedor que facilite los materiales crudos. En segundo lugar, se tiene la ejecución de la preparación de los discursos culinarios con una gramática basada en la memoria y por último, aquellas modificaciones que detonan la memoria culinaria contenida en un discurso.

En primer lugar, el papel de la mayora de la fonda es la organización, supervisión y ejecución final del platillo con su sazón, es decir, delega responsabilidades durante la adquisición de la materia prima, la preparación y el emplatado que ella calcula, supervisa y modifica utilizando la memoria culinaria para organizar el platillo.

Antes que nada, se calculan los volúmenes de materia prima que serán utilizados de acuerdo a los presupuestos y contacta a sus proveedores; va directamente a seleccionar la materia prima que sea de su agrado, o simplemente delega a alguien con la experiencia y de su confianza para seleccionar el precio y la calidad requeridos. Por ejemplo, la fruta no debe estar demasiado madura ya que contiene más azúcar y su textura no se conserva durante la cocción; tampoco debe tener un precio elevado que adquiere cuando se cosecha fuera de la estación o es importada.

Al seleccionar la carne para molerse o cortarse, por lo general pide ver la pieza entera y se verifican los cortes antes de cortarse o molerse.

Durante la preparación, la Mayora indica las tareas del equipo ya sea para ayudarla en las compras, la limpieza y cortado de los insumos, hasta quién será el ayudante en la tarea de sazonar al cocinar, así como organizar los tiempos de preparación y cocción.

La gramática de la preparación del chile en nogada consta en primera instancia de elaborar un picadillo de frutas y carne unido por el pure de tomate, al

cual no se le agregan verduras como la zanahoria, los chicharos u otro ingrediente aparte de almendras y pasas, que son frutos secos y semillas. La Mayora Gregoria Calvario le decía a sus nietas que se puede dar un carácter dulce o salado a voluntad, es decir, es de acuerdo al gusto del que sazona o del que solicita el comensal. Sin embargo, por las características del discurso culinario que incluye a numerosos ingredientes, el sentido común de la Mayora puede tender hacia un balance entre lo dulce, salado y picante, de ser posible.

Las verduras como la calabaza, las zanahorias o el chícharo lógicamente no cumplen el criterio de la fruta de estación, aunque acompañen a los guisados picantes pero austeros como los servidos en cuaresma: tampoco el cacahuate o la pepita que se utiliza de forma molida en pipianes, además de que no cubren el criterio de lo “ostentoso” del platillo.

El picadillo es una mezcla que se obtiene de freír en manteca y/o aceite los ingredientes: se acitronan las cebollas, los ajos y se fríe la carne. Una vez sazonada esta base, se va incorporando el pure de tomate sin cascara ni semillas de preferencia, ya que el platillo es coherente en el gran cuidado que se le otorga a la limpieza, pelado y cortado de los ingredientes.

Las frutas peladas y picadas que se fríen y sazonan segregan sus jugos que se van evaporando y reduciendo. Durante esta cocción, la Mayora busca darle el punto de sal o dulce pero además utiliza especias como la canela y el clavo, no lleva comino que es para los adobos ni aní como en los moles, sin embargo, estas especias de origen oriental no deben destacar ya que se busca el balance de sabores y que estos sean casi irreconocibles al incorporarse perfectamente tanto en el picadillo como en la salsa de nuez.

La fruta de temporada que se prefiere es aquella que se cosecha en las diferentes regiones del estado es una fruta de tipo criollo, pequeña, algo dura y orgánica. Una de las trasgresiones es utilizar fruta que no es de la estación o que posee un precio superior por ser importada como los melocotones, la manzana Golden o la pera Anjou, esta fruta es dulce y se puede consumir fresca, sin embargo,

si se somete al proceso de cocción se deshace y queda un picadillo “batido”. Por tanto, puede aclararse que aunque este platillo busca ser ostentoso, no requiere de fruta dulce o importada, sino de los productos locales y de estación.

El proceso de pelado y picado debe hacerse con poca anticipación ya que la fruta se oxida y ennegrece si se hace con mucha antelación, además el aplicar limón puede agregar un sabor amargo o ácido, por tanto, se recomienda un equipo coordinado con la Mayora encargada de sazonar. La necesidad de un trabajo colectivo que caracteriza a este platillo puede provocar la discusión acerca de la autoría del platillo, si esta se originó en cocinas conventuales o particulares, el hecho etnográfico que se quiere subrayar es que este platillo es un producto colectivo donde se involucran a todos los miembros de la familia para ayudar sin distinguir edad o género.

Para mezclar los volúmenes se necesitan cacerolas y ollas grandes, además de un cucharón o pala de gran tamaño, aplicando fuerza constantemente. La norma de la sazón en el Chile es que los sabores se mezclen perfectamente y que ningún sabor destaque más que los otros, de tal forma se cumple una norma de los discursos barrocos que es el misterio y la revelación que se busca provocar desafiando el gusto de los comensales.

Una vez que se tiene el picadillo se rellenan los chiles, o se deja reposar toda la noche, y al otro día se vuelve a hervir y el equipo se dedica a pelar, rellenar y capear los chiles poblanos que son seleccionados de tamaño grande, de preferencia provenientes del sur del estado como Tehuacán. En este punto, las provisiones se prefieren sean nuevamente locales, los cuales son identificados por la textura y sabor picante que los chiles importados no poseen.

Las modificaciones que puede tener el picadillo pueden ir desde la aceptación por la comunidad hasta la aversión, dependiendo del grado de tolerancia y adaptabilidad del comensal, por ejemplo, pueden existir modificaciones evidentes en las recetas familiares que adquieren cierto grado de tolerancia en los comensales, de tal forma, se pueden encontrar picadillos que incluyen carne de res

mezclado o suplantando el lugar de puerco, o suprimirla definitivamente para un gusto vegetariano.

La salsa de nogada está elaborada en su mayor parte por la nuez blanca molida y unida con un poco de queso, leche, almendras, canela y jerez, además de azúcar al gusto.



Figura 20. Charola de cerámica con seis chiles en nogada preparados por Coral Valencia (Castañeda, 2019)

La nuez con que se prepara la salsa en Nogada es pelada a mano y es de elevado costo por el trabajo que implica el pelado ya que requiere retirar a mano tres tipos de cascara diferentes donde la primera; la segunda cáscara se retira en seco y la tercera, es transparente y se quita al remojar en agua fría y se pela una a una con las uñas de la mano de forma delicada. La almendra debe ser hervida y pelada, no tostada, ya que la cascara oscura puede cambiar el color y dar sabor tostado o amargo a la salsa. La salsa de nogada o salsa de nuez resultante debe ser de color blanco marfil y espesa en su textura, sabor dulce pero no empalagoso.

Se advierte que cuando nuez blanca de Castilla, el ingrediente más caro y difícil de pelar, busca sustituirse por un sabor artificial para abaratar la inversión, se

obtiene otro resultado que no es ni tradicional ni del gusto del comensal local conocedor, lo cual es identificable como una trasgresión porque compromete la aceptabilidad del discurso alimenticio.

La ostentosis del platillo radica en que la nuez debe ser el ingrediente de mayor cantidad lo cual eleva el costo de preparación y consumo del platillo. Por tanto, las trasgresiones más graves implican que no se obedece la gramática culinaria que se encuentran principalmente en la preparación de la salsa de nuez que denomina a este discurso alimentario.

Por último, es necesario mencionar que los sabores artificiales, la crema chantilly con grasas vegetales, una espuma sabor almendra o hasta con yogurt de nuez, no son ingredientes coherentes ni con el nombre, ni la técnica y pueden llamarse de otra forma como “chiles en crema chantilly”, “chiles en espuma de almendra” o “chiles en yogurt de nuez”, ya que denominarlos “en nogada” es un timo y estafa en que el comensal local o visitante pueden caer sin mayores que la censura de parte del comensal ya que es muy probable que éste simplemente no regrese nunca a consumir y se sume al repertorio de experiencias culinarias desagradables lo que puede causar desprestigio social y aversión personal al platillo, sin ninguna consecuencia legal ni amonestación oficial mas que el comentario negativo que se puede hacer en las redes sociales.

Memoria culinaria durante Cuaresma

La función social de la mayora como actor social en el espacio de las fondas y restaurantes se evidencia cuando utiliza la memoria culinaria para preparar los alimentos utilizando una gramática culinaria. De esta forma, la sazón es la capacidad de crear alimentos comestibles de acuerdo a la estación, la celebración u ocasión y que por tanto obedecen al gusto de los comensales. Por lo anterior, Troncoso Pantoja menciona lo necesario que es “reflexionar y profundizar en el patrimonio gastronómico [o culinario] que se origina desde las personas mayores y en la significación que las mujeres representan en la transmisión alimentaria y el cómo esta última, repercute en su calidad de vida” (2018: p. 173) de los habitantes en general, ya sean turistas o locales.

Durante Cuaresma, se puede observar la dieta basada en el chile, el maíz y el jitomate, con la variante de que no se utiliza carne en las preparaciones, por tanto, es natural observar el gusto por lo picante en las salsas y los moles a los cuales se les acompaña con chiles y verduras empanizadas, croquetas y tortitas de camarón.

El gusto del poblano requiere “comer con verdura”, apunta la mayora Hortensia Juárez, los caldos llevan cuartos de chayotes, papas y rodajas de zanahorias, garbanzos y a veces hasta arroz; los antojitos que son frituras de maíz rellenas de frijoles, papas o guisados, se les emplata no sólo con salsa, sino que también con crema y lechuga, lo cual no acontece en otros estados como Veracruz.

El menú de las fondas por lo general consta de tres tiempos: entrada, sopa y plato fuerte con un postre ligero, esto puede haberse derivado desde la época porfiriana y se ha conservado con las variantes estacionales y los calendarios festivos que afectan los menús. Sin embargo, durante la Cuaresma o cuarenta días a partir de Miércoles de Ceniza hasta la Semana Santa pueden reducirse a dos platillos. Además, durante los días viernes de este periodo expiatorio en el calendario católico no se come carne y se proponen platillos cocinados a base de mariscos, como son las tortitas de camarón en pipián o mole que se acompaña con “romeritos”, un tipo de quelite o hierva del monte que se deshoja; los chiles poblanos rellenos de queso o atún.

Los saberes de las mayores en la preparación de estas recetas son por lo general transmitida por sus familiares, ya sea madre o abuela. Para ejemplificar este caso, Coral Valencia recuerda que su abuela mientras limpia los romeritos, que son hiervas del monte que se consumen en festividades navideñas y en Cuaresma ya sea con mole o con pipián, acompañado de nopales cortados en cuadros y tortas de camarón que son básicamente un tipo de croqueta elaborada con haba molida, camarón tostado y molido y huevo que se fríe hasta que tome un aspecto dorado.

Coral Valencia explica que, aunque los *marchantes* (mercaderes) te dicen que ya están limpios, pero se deben desojar los tayos que son duros al paladar y por último remojarlos en agua para que floten aquellos podridos, una vez limpios y lavados, se hierven y escurre el agua oscurecida porque “contienen mucho hierro”. Si se echan directamente en los guisados sin preparar, son incomibles y pueden hacer daño.

Como la carne se vuelve un alimento *taboo* durante los viernes de Cuaresma, se suele consumir pescado o mariscos, de los cuales destaca el bacalao a la vizcaína o capeado, seco o con caldillo. Así como el atún preparado en empanadas, en forma de relleno de calabazas capeadas o en chiles en escabeche rellenos de atún acompañados de ayocotes o frijoles. Los pambazos pueden rellenarse con sardina combinadas con ayocotes fritos y chipotles.

También se recurre a los quesos frescos, especialmente el tipo panela, para rellenar los chiles poblanos capeados, las calabazas capeadas nuevamente o las quesadillas parte de la cotidianeidad. Otro tipo de queso utilizado es el Cotija que es un tipo de queso añejo que condimenta las pastas en forma de espagueti o codillo con salsa de jitomate.

El molote es considerado como el antojito frito por excelencia, se encuentran varios puestos cercanos a puntos turísticos, y durante la Cuaresma se rellenan de camarones, bacalao a la vizcaína, pulpo, tinga sin carne, pero con quesillo, requesón o *huitlacoche*s, que son los hongos de maíz apreciados por la cultura mexicana que se exterminan en otros países. Estos se emplatan con crema, salsas

y si se pide también lechuga, al igual que las flautas fritas de papa, tortitas de papa o croquetas, las cuales son frituras obtenidas de una mezcla de pure de papa, maicena y harina que se puede combinar con atún. Acerca de los tubérculos, en Puebla, se preparan los camotes como dulces tradicionales, además de los carritos que los venden horneados y se anuncian con el silbato producido por el vapor, los cuales se sirven espolvoreado con azúcar o leche condensada.

Los postres de las fondas en Puebla suelen ser bastante sencillos durante Cuaresma: al pagar la cuenta pueden regalar un caramelo de menta, u ofrecer un flan, una gelatina o helado. Sin embargo, durante Cuaresma donde los alimentos son más sencillos, el postre de vigilia que antes era más común y que está en vía de extinción, es la Capirotada (*México Desconocido*, 2010): se colocan capas de pan duro intercaladas con frutos secos y a veces también con queso fresco, la estructura se adereza con una infusión con leche o miel de piloncillo y después se hornea.

Este postre tiene un simbolismo religioso, aunque su técnica era utilizada en la cultura romana pagana: “el pan [simboliza] *el cuerpo de Cristo*, la miel es la *sangre*, los clavos [de olor], *los clavos* con los que fue clavado, y la canela es la *cruz*, y de ahí, el queso es el *sudario*, y esos son los ingredientes básicos de la que elijan. A partir de ellos, agregarle otros, es gusto de cada quien [...]” (G. Tejeda, 2014).

Finalmente, durante Cuaresma se ofrece la paella, destinada a familias numerosas o grandes grupos de amigos, la cual se prepara con azafrán en polvo como único sazónador: se elabora en una paellera a las brasas de preferencia, se fríen las carnes en aceite, se retiran y fríe el arroz, el azafrán y se agregan los caldos de las carnes y los mariscos. El prestigio social del platillo radica en el alto precio de los insumos, y la cual se acompaña de vinos, sangría y pan. La variante aquí sería que se los comensales solicitan salsas para acompañar su plato.

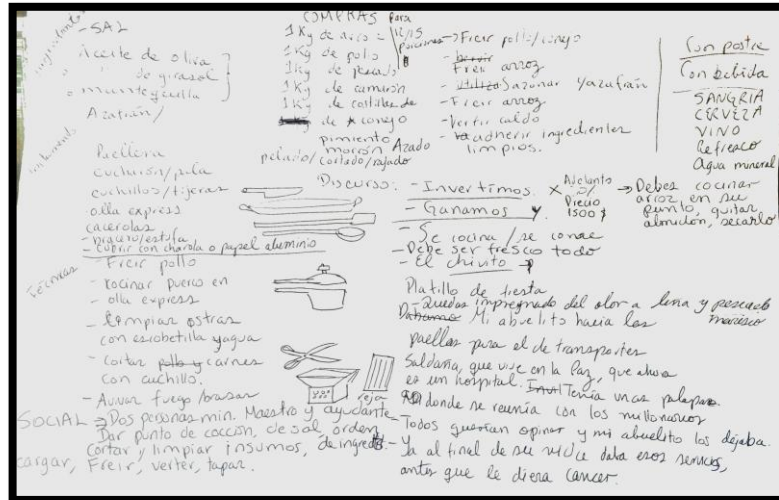


Figura 21. Cartografía de la preparación de acuerdo a la memoria culinaria.

Experiencia etnográfica en la cocina

Se llevó a cabo observación participante durante la preparación de una taquiza para el Instituto Municipal de la Juventud, Puebla, la cual fue encomendada por el a la María del Coral Valencia Armenta, fundadora de Cafetería y repostería *Dulcinea* y la cual trabajó en hoteles y servicios desde su infancia junto con sus abuelos.

Se prepararon cazuelas de platillos mexicanos, después de haber sido cotizada y comparada con otras fondas en cuestión de precios, volúmenes y cantidad, se formalizó un precio por persona, no por kilogramo, y se ofrecieron los siguientes platillos tradicionales y guarniciones con volúmenes proporcionales al número de personas, es decir, había porciones de cada platillo equivalentes al número de comensales.

Generalmente, los platillos se pueden presentar en cazuelas sobre anafres, en este caso se prepararon estaciones de aluminio que se colocaron en una mesa larga tipo buffet, las cuales se compraron desechables, al igual que los cucharones con los que iban a ser servidos.

Por lo general, las fondas piden un anticipo del cincuenta por ciento y confirmarles con una semana de anticipación, las compras se hacen de preferencia un día antes para que los productos estén frescos. En este caso el anticipo se otorgó

dos días antes del servicio; las compras y preparativos se hicieron un día y finalmente, la mayoría de las preparaciones se ejecutaron desde temprano el mismo día del servicio programado a la hora de la comida.

Los platillos preparados fueron: Mole Poblano con pollo, el cual se llevó al molino a las 6 de la mañana; costillas de puerco pipián verde y rojo, fajitas de res con pimienta y champiñones, chicharrón en chile, papas con chorizo y jitomate, rajas poblanas con crema y pollo, cochinita pibil con chile habanero, arroz y frijoles, tortillas azules hechas a mano.

Las compras se llevaron a cabo en el mercado municipal de la Libertad, aunque las materias primas son menos baratas que en la Central de Abastos, se prefiere pagar la diferencia de precios porque los marchantes y proveedores del mercado ya son conocidos por la compradora. Estos vendedores del mercado por lo general pertenecen a una misma familia, son primos que se dedican a diferentes giros y cuyos puestos heredaron de sus padres, además los que atienden son sus hijos o sobrinos, por lo general vienen desde Cholula o de otros rumbos.

Los insumos comprados se entregan en cajas, bolsas o envueltos en papel periódico o estraza: primero se obtienen las verduras, principalmente, jitomate, cebollas y diferentes tipos de chiles: jalapeños y habaneros frescos, además de ancho, guajillo y otros secos; las costillas de puerco, los cortes de res y el chicharrón; la crema y quesos; cereales y especias en grandes volúmenes, por lo que me corresponde trasportarlos con ayuda de un “diablito”.

Al ser recibidos se almacenan en el refrigerador o en un lugar fresco en diferentes compartimentos; los chiles secos se limpian con una brocha y trapos húmedos, luego se desvenan con unas tijeras o cuchillos. Los chiles poblanos se asan o tatemán y se pelan. Por último, las tortillas se encargan con una señora que viene desde Cholula para ofrecer tlacoyos elaborados con maíz azul.

En la noche se empiezan a freír los ingredientes del mole y pipián en manteca de cerdo, ya que cuando se fríen en aceite se queman más fácilmente, y las mezclas se depositan en cubetas que son llevadas al molino lo más temprano

posible. El molino por lo general está dedicado a moler maíz nixtamalizado para masas, así que se debe esperar a un turno.

Durante las etapas de cocina, los ayudantes se dedican a lavar trastes, pelar y cortar los insumos, cargar ollas, ir a mandados, mientras la mayora está localizada frente a las parrillas de la estufa friendo o sazonando, los diferentes platillos mientras le hago preguntas y me hace recomendaciones, así como dirige a los demás en sus tareas.

Se utilizan las parrillas de la estufa para sazonar en cazuelas y cacerolas, y una vez que los platillos son supervisados por la mayora que les da el punto de sal, están listo y se vacían en fuentes de aluminio.

En cuanto está lista la pasta, se sazona con los caldos de las carnes ya sea de pollo o de puerco, con esos mismos caldos se hace el arroz. Se fríen las rajas poblanas con cebolla, y después se agrega el pollo desmenuzado, la crema y el queso.

Se colectan las tortillas calientes, empaquetadas y envueltas en un mantel de algodón. Se incluyen platos, cubiertos y cucharones, además de recipientes para repartir los remanentes.

El transporte es llevado a cabo en una camioneta y recibidos por el personal del Instituto de la Juventud que han armado una carpa y puesto mesas redondas para 10 personas y una larga de buffet, todas preparadas con manteles, servilletas y centros de mesa.

El oficio de la *mayora*

En alguna ocasión, viendo un documental televisivo acerca de cocineras tradicionales con imágenes de sus hijas o nietas cocinando ante el fogón en un comal de barro y explicaron que se comienza a cocinar desde la infancia para “perderle el miedo” al fuego. Ante estas imágenes, Ma. del Coral exclamó que la experiencia que tuvo de niña con el fuego era de respeto, aprendió a no quemarse

y que eso le faltaba aprender a su nieto Maximiliano, sin embargo, que intentaría enseñarle a la hija de su sobrina Natalia. En el caso de Don Jorge del restaurant La Mexicana había comenzado desde muy niño aprendió a no quemarse con el atole: le advertían que no dejara de moverlo, y en carne viva aprendió que si dejaba de hacerlo las burbujas del hervor le salpicaban y quemaban, así que aprendió a no dejar de moverle al atole, a hacerlo con “muchas ganas” y respetar el fuego.

Al preguntarle si aceptaba practicantes, mencionó que antes lo hacía pero que había tenido malas experiencias porque no tienen carecen de la conciencia o sentido común desarrollado para evitar accidentes en la cocina, y si no se tiene este instinto de anticipación para prevenir accidentes entonces se pone en peligro a sí mismos, al equipo y hasta a los mismos comensales.

Por tanto, al elegir su persona dice que contrata gente con experiencia práctica, aunque no tuviese títulos que hayan trabajado en hoteles, restaurantes y que tengan muchas ganas. Esto es evidente en los anuncios de recursos humanos donde se solicitan parrilleros, cocineros o mayoras, con escolaridad básica o trunca pero que tengan experiencia. Es decir, que hayan superado su el miedo a quemarse ya sea con el fuego, con las charolas o el aceite hirviendo; a cortarse con el cuchillo o la mandolina; y manejar la presión constante que implica la cocción de los alimentos.

Lo anterior es evidente cuando se observa con detenimiento la preparación antes y durante la cocción: Antes que nada, la mayora o cocinero debe revisar que las materias primas estén en óptimo estado para no enfermar a nadie por ejemplo que la carne sea comestible, los productos lácteos no hayan caducado, las latas no estén esponjadas o el pan molido no tenga moho, así también, las frutas y vegetales hayan sido lavados, desinfectados, especialmente aquellos propensos a ser irrigados con aguas negras como fresas y lechugas. En caso de frutas y verduras que hayan sido irrigados con pesticidas, como los cítricos, sumergirlos en vinagre y bicarbonato de sodio. Es decir, el cuidado y la prevención comienza en el tratamiento de los ingredientes, lo cual garantiza la inocuidad de los alimentos.

De acuerdo a Heidegger, el fenómeno del miedo puede ser considerado desde tres puntos de vista: el *ante-qué-del-miedo*, el *tener-miedo*, y el *por-qué-del-miedo*: “El *ante-qué-del-miedo*, lo «temible», tiene el carácter de lo amenazante, de lo que está todavía en una cercanía dominable, pero se acerca. Lo temible, lo compareciente acercándose en la cercanía, es perjudicial, es amenazante, y puede alcanzarnos, o quizás no y pasar de largo, lo cual no aminora ni extingue el miedo, sino que lo constituye”. En el oficio de la cocina profesional, inevitablemente se trabaja en cercanía con el peligro y para evitar cualquier accidente se requiere exigencia constante y prevención, lo cual requiere un personal con disposición para cumplir las órdenes y asumir las consecuencias sin pretextos, ya que cuando no se cumple algún código o protocolo se pone en riesgo la integridad física propia, del grupo y los comensales.

Después de haber expuesto lo anterior, se puede comprender el estrés y la presión que forma un carácter autoritario, no sólo en las mayores sino en cualquier persona involucrada en la cocina de forma profesional, ya que la prevención requiere un alto grado de atención y cuidado en los detalles y una persona negligente, floja o descuidada no tiene cabida en este espacio.

Retomando el consejo de David de *La sazón de la abuela*, acerca de la importancia de la administración de las fondas, se necesita construir un espacio a manera de discurso que sea atractivo a los comensales no sólo por su calidad y precio, sino que ofrezca un ambiente de hogar al manejar las evocaciones de forma convincente pero no evidente, aplicando la *metáfora del cisne*, el cual parece flotar en la superficie del lago mientras en las profundidades patalea constantemente.

Para lograr ese efecto se requieren habilidades de gestión y manejo de la memoria culinaria en todos los niveles para crear discursos alimentarios aceptables para la colectividad: desde las etapas de organización y compras, preparación de alimentos, servicio al comensal mientras se trabaja en equipo y se enfrenta a los imprevistos o dificultades, cumplir con entregas y hacer los cobros. Además, se requiere de formar un carácter comunicativo, globalizante que a veces raya en lo

autoritario ya que deben comunicarse con todos, se les debe informar de todo, contar con disposición absoluta y así poder organizarse en lo posible.

Las compras corresponden a factores geográficos donde “distinguir las especialidades y utilizarlas como signo identificador de culturas diferentes” (Montanari, 2004: p. 82). corresponden a las necesidades de los habitantes en un territorio específico “constituye un valor de referencia absoluto en las elecciones alimenticias” (Montanari, 2004: p. 85) y por tanto se tiene *una reestructuración del gusto* que antes privilegiaba los sabores artificiales: “[...] primero estamos ante un redescubrimiento de las raíces y una nueva cultura de naturalidad del gusto [y en segundo lugar a] una debilitación del uso de la comida como distinción social” (Montanari, 2004: p. 85).

Las cocinas de las fondas son el espacio donde los recuerdos y recetas legados a la mayoría han sido agrupados, se conservan y evocan cada vez que es necesario. Donde los discursos alimentarios que se ofrecen a visitantes y habitantes deben ser aceptables, por lo cual se sigue un orden o gramática culinaria contenidos en la memoria, pero también se adaptan y varían de acuerdo a las necesidades de los comensales, obedeciendo a los movimientos culturales tanto de la tradición así como de la adaptación e innovación dentro de los marcos sociales.

Las fondas responden al criterio de alimentos con “beneficios prácticos, respecto al coste” (Montanari, 2004: p. 66), pero si se toma en cuenta que los gustos de individuos no corresponden a las costumbres alimenticias por cuestiones sociales y culturales sino a criterios de *identidad*, entonces los discursos de la fonda deben trascender el nivel socioeconómico del comensal y se vuelve accesible a todo un grupo social que comparte un gusto.

Por lo anterior mencionado, se puede decir que la fonda es un espacio donde la memoria culinaria de cocineros o mayores se practica, se actualiza y se transmite tanto a los comensales como a los aprendices, por tanto, es el oficio transmitido de forma oral, se enmarca dentro de la *paradoja de la globalización*, el cual consiste en que la cocina relacionada con un territorio en específico se le reconoce con “un

estatuto cultural fuerte, pasando a través de un caso como el de la globalización alimenticia, que parecía conducir a soluciones opuestas” (Montanari, 2004: p. 86).

La sazón de las mujeres en los discursos alimentarios

De acuerdo a Rozin y Rozin (1981), la cocina se constituye de acuerdo a cuatro elementos: El primero es el número de los alimentos que ofrece el medio, los cuales son limitados y se relaciona la facilidad de acceso, las cantidades y le energía invertida en obtenerlos. El segundo son los métodos de preparación: asados, cocidos, fritos, hervidos o crudos. El tercer, es el principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada sociedad y por último, “[...] la adopción de un conjunto de reglas relativas: a) el número de comidas diarias; b) el hecho de que los alimentos se tomen solo o en grupo; c) la separación de determinados alimentos para fines rituales y religiosos y d) la observación de los tabúes” (Contreras y Gracia, 2005: p. 202).

El tercer elemento de los mencionados se considera parte de *la sazón*, la cual se refiere a “[...] características de una cocina determinada y que, a su vez, pueden caracterizarla, identificarla y darle continuidad a través del tiempo porque son los elementos más resistentes a desaparecer” (Contreras y Gracia., 202). De tal forma tenemos un lenguaje en el sistema culinario cuya gramática y sintaxis adquieren sentido al momento de “contribuir a construir la familiaridad, es decir, la aceptabilidad de los platos” (Fischler, 1985: pp. 175-176). De tal forma, *la sazón* se define como:

“[...] un proceso constante de ajuste para transformar un conjunto único de ingredientes en un plato terminado. Esta innovación no tiene por qué resultar aparente para el consumidor último; [...] en realidad cada cazuela tiene el toque singular de técnica y *sazón* que se hace aparente al paladar educado, porque sólo la coordinación más experta de mano, ojo, oído, nariz y paladar puede llevar a la perfección un platillo” (Pilcher, 2001: p. 227; cursivas son mías).

De tal forma, la cocina de la fonda debe ofrecer aquello que es *comestible* de acuerdo a la estación y durante los periodos como cuaresma, respetar la gramática culinaria que impone aquello comestible, en términos sociales pero también en

términos individuales. Por tanto, la mayoría en las fondas buscan adaptarse al conjunto de “preferencias y aversiones alimentarias a través de los saberes y habilidades técnicas transmitidos de generación en generación, en base a la experiencia de nuestros antepasados y aprendidos en cuento miembros de una sociedad dada” (Contreras y Gracia, 2005: p 216).

Lo anterior se puede aplicar a las fondas que en medio de las grandes ciudades donde encontramos *variaciones* en términos de construcción y coherentes a los gustos porque “los platos típicos no se corresponden necesariamente con la cocina autóctona [debido a la] heterogeneidad culinaria *per se*, fruto de la diversidad social e individual” (Contreras y Gracia, 2005, p. 212) que caracteriza a las ciudades, sin embargo, encontramos características universales y particulares ya que “las cocinas acostumbran a tener una dimensión étnica, regional y/o nacional y constituyen un aspecto de la identidad grupal” y existen “dificultades para hablar de una cocina étnica o nacional” cuyas recetas sean las *originales*” (Contreras y Gracia, 2005, p. 212).

Se pueden encontrar los universales en términos de la denominación y sentido de los alimentos, aquellos particulares de las fondas son producto de *la sazón* como “un lenguaje lleno de ricos matices entendido por todos los sentidos [...] los grados de un hervor, el aroma de un asado que te dice que ya está listo, las etapas de la elasticidad de una masa, el aroma a tierra de una verdura recién arrancada” (Contreras y Gracia, 2005: p.272). De manera que *la sazón* en términos de gramática culinaria constituye un orden donde se da una “conjunción de ingredientes, principios de condimentación, procedimientos, reglas, usos y prácticas, valores sociales y representaciones simbólicas, compartidos cotidianamente por los miembros de un grupo social” (Contreras y Gracia, 2005: p.272). De tal forma los alimentos tradicionales de las fondas son:

“[...] recetas y platillos que se transmiten como legado valioso de una generación, y en torno a los cuales se generan opiniones diversas, ya que se trata, al mismo tiempo, de objetos de reflexión y de control, que son aprobados o desaprobados, en concordancia con la memoria común relativa a su sabor aspecto y modo de consumo. Se trata de una cocina viva, creativa

y objeto de interés para quienes la preparan y consumen. Por ello, esos platos ofrecen un fuerte sentido de pertenencia, una idea de comunidad que va más allá de los gustos individuales y familiares, esto los convierte en objetos apreciados que se preparan periódicamente, con lo cual se les reconoce y honra (Pernasetti y Ferre, 2015, p. 272).

Por supuesto, los saberes de esta culinaria son un legado que se transmiten de generación en generación de forma práctica y oral, en un proceso de construcción cultural de los alimentos que se ubica en la cocina del hogar, aunque también puede identificarse en las fondas ubicadas en las ciudades como Puebla, donde proveen alimentos frescos y aceptables culturalmente, otorgando al platillo una valoración de aquello casero y cotidiano “desde el punto de vista del gusto, del sabor, de sus características, es decir, en función de otros sistemas de valor” (Appadurai, 1988, p. 5)

La sazón característica de la cocina tradicional en las fondas, el cual ha servido para promover el consumo de alimentos y productos derivados de la cultura alimenticia, es producto de las relaciones sociales y la transferencia del discurso alimentario que comunica y recibe retroalimentación. Mientras la figura de *la mayora* que se utiliza en campañas publicitarias para emular a la tradición es una sugestión de consumo que da un valor agregado a las mercancías, en la cotidianeidad, *la sazón* de la mayora es producto de una interacción entre los comensales y el actor social que cocina los alimentos, escucha las críticas y sugerencias.

Cuando se identifica a las fondas como espacios donde se producen alimentos a través de *la sazón*, se identifican prácticas que constituyen la gramática culinaria y que se adquiere a través de la experiencia práctica y sensible de la mayora. Por tanto, en el presente marco teórico demostró la necesidad de geolocalizar las fondas en una cartografía como espacios donde las mayoras producen alimentos tradicionales utilizando la sazón y estableciendo una impronta en la memoria individual y colectiva de los comensales.

Para ejemplificar lo anterior, se puede observar la interacción social en locales donde es evidente la ausencia de mujeres cocineras, es decir, los puestos que privilegian lo masculino como *las taquerías*, ya que por lo general ofrecen discursos culinarios que requieren fuerza física para cargar los insumos,

hacer los cortes, enfrentarse a altas temperaturas y velocidad para despachar los alimentos. Donde los costales de harina, las cacerolas cargadas de mixiotes, y los trompos de carne requieren fuerza física y por tanto, las mujeres son relegadas a tareas administrativas o de atención al cliente.

Las cocinas de los puestos callejeros de tacos son visibles: estos llegan en camionetas a instalar las tiendas construidas con lonas en forma de tiendas que se instalan en las esquinas de las colonias aledañas de Puebla, no en el Centro Histórico. Instalan las parrillas y casos que requieren una instalación de gas, además de la carpa con cuerdas y tubos de metal o madera.

Por lo general se encuentran en pareja, uno toma órdenes y prepara guarniciones y cobra mientras otro prepara los platillos, prepara, corta y recalienta la carne, tortillas y cemitas. Estos pueden estar emparentados por parentesco y origen, difícilmente son sólo compañeros y socios. Aunque todos parecen ser concesionarios de un patrón capitalista general que les otorga insumos y garantiza la ubicación.

En este caso, el producto cumple con una gramática culinaria general que se repite en todos los casos, sin embargo, la variante es *la sazón* de cada taquero y su compañero que los ayuda a dar un servicio que puede ir del satisfactorio a decepcionante en algunas ocasiones.

Por lo general, los comensales son numerosos, de todas las clases sociales, géneros, edades y ocupaciones que pueden ocupar mesa o comer de pie, además de hacer fila de pedidos. En estos puestos las mujeres toman las ordenes, despachan los pedidos y cobran el dinero mientras los hombres se dedican a preparar la carne, cortarla, pesarla o preparar los tacos y las cemitas.

Sobre Prolongación Reforma, se pone otra carpa todos los días de la semana manejada por una pareja que intercala con otras, esto es evidente porque al ir en diferentes días, el término de la carne, las guarniciones y las salsas cambian por tanto es imposible evitar las comparaciones entre una que da los tacos con más carne, bien calentada y guarnición de papas fritas mientras otro da la carne fría, sin guarnición de papas fritas y con un servicio menos eficiente.

Sobre Boulevard Esteban de Antuñano y 2 poniente se ubica otro puesto de tacos, llegan en una camioneta y se instalan una pareja de dos taqueros que bajo una carpa, ponen dos mesas para comensales que se pueden estacionar en la cuchilla de la 9 norte aledaña al boulevard. Su organización no es tan eficiente como las de las dos anteriores ya que a veces se les olvida poner las guarniciones suficientes en los pedidos para llevar, a veces se les acaban las tortillas, no tienen cambio o se les acaban las variedades de carne y sólo ofrecen “cueritos”; es notable que el que prepara la carne, propietario de la camioneta, cambia constantemente de compañero y compañera.

Al comparar la presencia o ausencia femenina en los casos anteriores, es evidente que cuando el taquero se establece con su esposa, las hijas o las nueras que cumplen con la distribución, organización y servicio al cliente con el cual interactúan, estos puestos tienen una mejor calidad del producto, el servicio es más personalizado y genera una afiliación y vínculo con el comensal que busca regresar, la cual es más difícil de establecer cuando sólo atienden caballeros. Además, el puesto se mantiene en términos temporales más largos ya que las mujeres tienen la capacidad y sensibilidad de organizar y construir una lealtad relacionada con una experiencia culinaria memorable, lo cual establece una *imprompta* en la memoria individual y colectiva para que los comensales vuelvan a consumir e intentar repetir la experiencia del discurso culinario.

Conclusiones

El presente proyecto elaboró una lectura crítica de la declaración de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Cultural Intangible y la historiografía del oficio de la cocinera o mayora en Puebla, se optó por el concepto de la memoria colectiva parecido a aquella étnica que poseen los grupos sin escritura (LeGoff, 1995) y que transmiten el conocimiento de forma práctica de generación en generación, como legado y oficio transmitido y heredado. Además, se basa en entrevistas y la cartografía elaborados con el método etnográfico responde a una necesidad de las fondas por destacar y perdurar en el contexto de competencia del mercado alimentario en el contexto de la globalización.

Por lo recolectado e investigado anteriormente, el presente proyecto reconoce a las fondas como espacios donde habita la memoria culinaria porque las mayores, como los actores sociales, practican una gramática culinaria para crear discursos alimentarios aceptables y consumibles en términos culturales. Esto significa que se construye identidad alimentaria en la medida en que los alimentos construyen un sentido de identidad basado en el gusto de los habitantes locales, el cual es satisfecho con la sazón que obedece a las estructuras y gramática culinarias.

Se pueden encontrar variaciones en la gramática culinaria que hace a los alimentos diferentes a las versiones originales patrimoniales, estas son adaptaciones que se dan de acuerdo a las condiciones espaciales y temporales, presupuestos establecidos por el calendario, la temporada y tradiciones, pero sobre todo estas variaciones corresponden a las necesidades de los clientes que piden menos picante, menos especiado o menos grasa en sus alimentos. Dichas variaciones devienen en que las mayores y las fondas busquen adaptarse a la gramática culinaria de sus habitantes, es decir, estas no trasgredan el gusto y respeta la memoria culinaria producto de la interacción con el comensal, y así ratificar una identidad “poblana”.

En el presente trabajo se reconoce a la mayora como actor social que tiene relevancia en términos de transformar los productos crudos en alimentos cocidos, otorgando especial atención al concepto de *cocina* no sólo en términos del espacio donde se preparan los alimentos o de *cuisine* perteneciente a la gastronomía, sino en términos culturales, como el espacio social donde se crea y transforma el producto *crudo y natural*, y donde la gramática culinaria permite construir discursos culinarios. Lo anterior implica haber mencionado *la paradoja del omnívoro*, lo cual implica que la selección y la incorporación de alimentos a la dieta se hace a través de filtros culturales, por tanto, se tuvo que tocar el tema de *las estructuras de la comida y de lo culinario* como ejes de las prácticas culinarias que funciona dentro de las fondas.

Se identifica la pertinencia del presente proyecto cuya prioridad es visibilizar a los actores sociales que preparan los alimentos y a las fondas como *lugares de la memoria* culinaria, a través de los discursos culinarios que construyen. De manera que documentar la memoria culinaria de los actores sociales y geo referenciar los lugares donde funciona esa memoria, será útil para los propios actores sociales que preparan alimentos tradicionales de forma *memorable*, además que espera guiar los gestores culturales, los ciudadanos establecidos o visitantes temporales para que puedan apreciar y degustar *la sazón* tradicional que caracteriza a la cocina poblana.

Se observa que las fondas ofrecen un producto tradicional en apariencia homologado, sin embargo, cuando se adapta al comensal en términos de sus necesidades y presupuestos, implica una variación de un discurso culinario tradicional y cotidiano que se crea de acuerdo a la interpretación de la receta, la pericia técnica y sensibilidad del cocinero. el uso de la sazón como un conjunto de saberes y manejo gramática culinaria que lo convierte y se obtiene

Se concluye que para proteger la cultura alimentaria se deben tomar en cuenta principalmente a los actores sociales comenzando por aquellos involucrados en la preparación culinaria de alimentos constitutivos durante festividades y celebraciones, como son la temporada de Chiles en Nogada y la Cuaresma, los

cuales dependen de los insumos producidos en la cadena alimentaria tradicional durante siembra y cosecha, hasta la experiencia de degustación por los comensales en un entorno y situación cultural. Por tanto, el presente proyecto sale de la línea seguida por las declaraciones del patrimonio oficial y se instala en el ámbito de la *memoria* colectiva y culinaria que está vigente en las prácticas sociales de los individuos y la sociedad. Por tanto, este proyecto de aplicación de conocimientos centra su atención en la experiencia profesional y vital de los actores sociales: sus prácticas, conocimientos y vínculos establecidos durante la preparación, es decir, donde la alimentación y las prácticas culinarias se conceptualizan como fenómenos culturales y adquieren un sentido social.

Bibliografía

1. Appadurai, Arjun (1998). "How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India" en *Comp. Stud. Soc. Hist.* 30 (1): pp. 3-24.
2. Ardila Pinto, Fabián (2016). "Mujeres cocinando soberanía. Dos etnografías sobre memoria culinaria y enseñanza en la cocina en la ruralidad colombiana" en *Construyendo caminos hacia la garantía de la seguridad alimentaria y nutricional en Colombia, 10 años Obsan*, Chacón Barliza, Orlando y Ángela M. Gordillo (eds.). Bogotá: Universidad nacional de Colombia, pp. 73-85. Consultado en Octubre 2019 en <https://www.academia.edu/33186561/Mujeres_Cocinando_Soberan%C3%ADa._Dos_etnograf%C3%ADas_sobre_memoria_culinaria_y_ense%C3%B1anza_de_la_cocina_en_la_ruralidad_colombiana>
3. Bak- Geller, Sara (2006). *Habitar la cocina*, Centro Universitario de Ciencias Sociales, Jalisco: Universidad de Guadalajara.
4. Baztán, Milada. (1993). *Historia de la educación durante el porfiriato*. México, El Colegio de México.
5. Berraquero, Luis, Francisco Maya-Rodríguez y Francisco Javier Escalera Reyes (2016). "La colaboración como condición; la etnografía participativa como oportunidad para la acción" en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. LXXI, n.o 1, Instituto de Lenguas, Literatura y Antropología, pp. 49-57. Consultado en diciembre 2018 en <<http://rdtp.revistas.csic.es/index.php/rdtp/article/viewFile/500/503>>.
6. Brulotte, Ronda L., Starkman A. (2014). "Caldo de piedra and claiming pre-hispanic cuisine as cultural heritage" en Brulotte RL, Di Giovine M, eds. *Edible identities: food and foodways as cultural heritage*. London: Ashgate Publishing. pp. 109-23. Consultado en diciembre 2018 en <<https://www.taylorfrancis.com/books/e/9781315578781/chapters/10.4324/9781315578781-8>>.
7. Carrera Díaz, Gema (2007) "La cartografía etnográfica como herramienta técnica y metodológica en investigaciones antropológicas. El caso de Constantina" en *Amigos de los Museos de Osuna*, pp. 72-81, consultado en diciembre 2018 en <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2885431.pdf>>.
8. Dietz, Gunther (2012). "Reflexividad y diálogo en etnografía colaborativa. El acompañamiento etnográfico de una institución educativa "intercultural" mexicana" en *Revista de Antropología Social*, vol. 21, Universidad

Complutense de Madrid Madrid, España, pp. 63-91. Consultado en diciembre 2018 en <<http://rdtp.revistas.csic.es/index.php/rdtp/article/viewFile/500/503>>

9. González, Alexandra, Ginnary Andrea Hernández Rodríguez e Ivonne Lorena Moreno Martínez (2016). “*Cartografía social: Metodología participativa en los procesos de construcción social del conocimiento y en los procesos de planeación del desarrollo humano y territorial en la vereda de la Sierra, Lérida*” en *Boletín Semillas Ambientales*, Vol. 10 (1), Universidad Distrital Francisco José de Caldas, Bogotá, Colombia, consultado en <<https://revistas.udistrital.edu.co/ojs/index.php/bsa/issue/view/743>>.
10. Contreras, Jesús (1995). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Edicions Universitat Barcelona.
11. Contreras, Jesús y Mabel Gracia Arnáiz (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel.
12. Fischler, Claude. (1995 [1990]). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama.
13. Goody, Jack. (1995). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa, S. A.
14. González, X., Hernández G. y Moreno I. (2016) Cartografía social: metodología participativa en los procesos del conocimiento y en los procesos de planeación del desarrollo humano y territorial en la vereda la Sierra, Lérida en *Boletín Semillas Ambientales*, Vol. 10 No.1, Bogotá: Semillero Competitividad Económica Ambiental, pp. 44 – 50.
15. Harris, Marvin. (1998 [1985]). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
16. Herrera Feria, Maria Lourdes (2002). “Para comer como pelón de hospicio... el taller de cocina de la Escuela de Artes y Oficios” en Herrera Feria, ML (coord.). *La educación técnica en Puebla durante el porfiriato: la enseñanza de artes y oficios*. México, Sistema de Investigación “Ignacio Zaragoza”, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Universidad Tecnológica de Puebla, SEP, p. 170-185
17. _____ (2005) “Capítulo 5. Las mujeres en el proceso de adquisición de conocimientos científicos a fines del siglo XIX en Puebla, México” en Centro de Estudios de Género, Facultad de Filosofía y Letras, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, pp. 1-18. Consultado en diciembre 2018 en: <<https://www.redalyc.org/html/439/43926968004/>>
18. Holtzman, Jon D. (2006). “Food and Memory” en *Annual Review of Anthropology*, Vol. 35, pp. 361-378. Consultado en noviembre del 2018: <https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=1081411>.

19. Iturriaga, José (2010). "La cocina mexicana patrimonio cultural de la Humanidad" en *Archipiélago. Revista cultural de nuestra América*, Vol.18, No. 70 , UNAM, México. Consultado en septiembre 2018 en <<http://www.revistas.unam.mx/index.php/archipelago/article/view/24357/0>>.
19. Iturriaga, Yuriria (2010) "Reflexiones sobre la cocina tradicional mexicana y la UNESCO", en *Archipiélago*, pp. 57-59. Consultado en noviembre 2018 en <www.revistas.unam.mx/index.php/archipelago/article/download/24358/22890>.
21. Licona Valencia, Ernesto y Laura Penélope Urizar Pastor (2013). "3.3.1. La fonda" en *La Calle Juan de Palafox y Mendoza. Lugares, prácticas y movilidad*. Puebla, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
22. Licona Valencia, Ernesto y Gabriela Ruiz Velázquez (2017). "La construcción social del espacio culinario gourmet" en Licona Valencia, Ernesto y Alejandro Cortés Patiño (coord.). *Alimentación, Cultura y Espacio. Acercamientos etnográficos*. Puebla, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
23. Medina, F. Xavier y Laura Solanilla (2013). Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales en *ph investigación* [en línea], 1, diciembre de 2013, pp. 55-74. Consultado en <<http://www.iaph.es/phinvestigacion/index.php/phinvestigacion/article/view/13>>.
24. Mintz, Sydney y Christine M. Du Bois (2002) "The Anthropology of food and eating" en *Annual Review of Anthropology*, 31, pp. 99-119.
25. Montanari, Massimo (2004). *La comida como cultura*. S. Blanco Flecha (trad.), Gijón: Ediciones Trea.
26. Mora Nawrath, Héctor (2010). "El método etnográfico: origen y fundamentos de una aproximación multitécnica" en *Forum: Qualitative Social Research*, Volumen 11, No. 2, Art. 10. Consultado en <<http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:0114-fqs1002100>>.
27. Noël, Patrick-Michel (2011). "Entre la historia de la memoria y la memoria de la historia: un esbozo de la respuesta epistemológica de los historiadores al desafío de la memoria en Francia" en Morin, Mélissa y Patrick-Michel Noël (eds.) *Conserveries Memoriels: Las representaciones del pasado: entre la memoria y la historia.*, 9, consultado en noviembre 2018 en: <<https://journals.openedition.org/cm/820?lang=en#tocto2n2>>.
28. Prats, Llorenç (2005). "Concepto y gestión del patrimonio local" en *Cuadernos de Antropología Social*, 21, Buenos Aires pp. 17-35. Consultado

en noviembre 2018 en <
<https://www.redalyc.org/pdf/1809/180913910002.pdf>>

29. Pernasetti, C. & María Florencia Ferre (2015). "Vigencia y resignificación de una cocina tradicional" en Ávila, Ricardo; Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina. *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Antropología de la alimentación, Guadalajara, Jalisco: Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara, pp. 261-278.
30. Pilcher, Jeffrey M. (2001 [1998]). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CONACULTA, CIESAS y La Reina Roja.
31. Proust, Marcel (1908). « L'épisode de la madeleine dans *A la recherche du temps perdu*, de Marcel Proust » en *Syllabus, French 4001*, Nora Cottille-Foley (ed.). Consultado en septiembre 2018 en <<http://www.prism.gatech.edu/~nc44/4001ProustII.html>>.
32. Renko, Sanda y Kristina y Bucar, (2014), "Sensing nostalgia through traditional food: an insight from Croatia" en *British Food Journal*, Vol. 116, pp. 1672-1691. Consultado en septiembre 2018 en <<http://dx.doi.org/10.1108/>>.
33. Ricoeur, Paul (2005 [1990]). "Sexto estudio. El sí y la identidad narrativa" en *Sí mismo como otro*, México: Siglo XXI, pp. 138-150. Consultado septiembre 2019 en <https://www.sigloxxieditores.com/libro/si-mismo-como-otro_17415/>
34. _____ (2004) *La memoria, la historia, el olvido*, Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, consultado en <<https://es.scribd.com/doc/205642464/La-memoria-la-historia-el-olvido>>
35. Rilla, José (2008), "Historia en segundo grado" en *Pierre Nora en Le lieux de mémoire*, Lura Masello trad., [Gallimard, 1984, 1986, 1992]. Montevideo: Trilce.
36. Santilli, Juliana (2015). "The recognition of foods and food-related knowledge and practices as an intangible cultural heritage" en *Demetra*, 10(3), pp. 585-606. Consultado en septiembre 2018 en <<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/viewFile/16054/18779>>.
37. Samper, Susana (2015). "La cocina y la mesa: deber y placer de las mujeres" en *La aljaba. Revista de Estudios de la Mujer*, 19, Universidades de La Pampa, Luján y Comahue, pp. 19-36, Consultado en diciembre 2019 en: <http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1669-57042015000100001&lng=es&tlng=es>.

38. Sistema de Información Cultural (2018) "Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial, Puebla: 14" en *Red Nacional de Información Cultural*, México. Consultado en septiembre 2018 en <https://sic.gob.mx/lista.php?table=frpintangible&disciplina=&estado_id=21>.
39. Torres Ortíz, Susana. "Sabor casero y buen sazón. Las cocinas económicas de la Ciudad de México" en Good Eshelman, Catharine y Laura Elena Corona de la Peña (coords) *Comida, Cultura y Modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, pp. 269-283.
40. Troncoso Pantoja, Claudia (2018). "Patrimonio gastronómico en personas mayores" en *Humanidades Médicas*, 18(2), 171 - 175. Consultado en noviembre 2019 en <<http://humanidadesmedicas.sld.cu/index.php/hm/article/view/1207>>.
41. UNESCO (2010). "La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán" en *Intergovernmental Committee of the safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*, Fifth session, Nairobi, Kenya. Consultado en septiembre 2018 en <<https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>>.
42. UNESCO (2012). "Periodic Report No. 00798/México. Report on the implementation of the Convention and on the status of elements inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity" en *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*, seventh session, París. Consultado en septiembre 2018 en <<https://ich.unesco.org/en/state/mexico-MX?info=periodic-reporting#pr-2018-2018>>
43. Valeri, Renné (2001). "Food and the memory" en *Food and the memory: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 2000*. Walker, H. (ed.). London. Prospect Books. Consultado en septiembre 2018 en <<https://www.oxfordsymposium.org.uk/proceedings/downloads/>>
44. Vazquez Monreal, Ivonne (2014). "Discriminatoria, la declaración de UNESCO a cocina tradicional mexicana" en *Cambio de Michoacán*, 28 de marzo. Consultado en Noviembre 2018 en: <<http://www.cambiodemichoacan.com.mx/nota-220694>>
45. Vidal, Frederic (2010). "Faire la ville et pratiquer des lieux. L'histoire du tourisme sur les pas de Michel de Certeau" en *Revue d'Histoire des Sciences Humaines*, 23(2), pp. 99-115. Consultado en enero 2019 en <<https://www.cairn.info/revue-histoire-des-sciences-humaines-2010-2-page-99.htm#>>.

46. Wirth, Laurent (2002) « Histoire et memoir » en *Bulletin de Liaison des Professeurs d'Histoire-Géographie de l'académie de Reims*, Dorel-Ferré, Gracia (dir.), 26, consultado en <<http://www.cndp.fr/crdp-reims/ressources/brochures/blphg/bul26/default.htm>>.
47. Zenteno Roldán, Carolina (2014). *Una comparación de género en el trabajo de figones, fondas y restaurantes. Ciudades de Puebla y México. 1910-1920*. Tesis para obtener grado de maestra en historia. Puebla, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.