



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE
MÉXICO

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

“SABORES, SENTIDOS Y SIGNIFICADOS: LAS MUJERES
TAXQUEÑAS Y LA PRESERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULINARIO
GUERRERENSE, UNA MIRADA DESDE LO SIMBÓLICO”

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN COMUNICACIÓN

PRESENTA

EDGAR DAVID CASTILLO GARCÍA

DIRECTORA

DRA. NATALIA IX-CHEL VÁZQUEZ GONZÁLEZ



TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO, AGOSTO DE 2019

Contenido

Introducción.....	1
-------------------	---

Capítulo I

Los estudios culturales y el acercamiento al estudio de la cultura

1.1 Breve recorrido por el concepto de cultura.....	9
1.1.1 Concepción clásica.....	12
1.1.2 Concepción descriptiva.....	13
1.1.2.1 Evolucionismo.....	13
1.1.2.2 Funcionalismo.....	16
1.1.2.3 Estructuralismo.....	18
1.1.3 Concepción simbólica.....	20
1.1.4 Concepción neomarxista.....	22
1.1.5 Constructivismo.....	25
1.1.6 La concepción estructural de J. Thompson.....	28
1.1.6.1 Formas simbólicas.....	28
1.1.6.2 El contexto.....	31
1.1.6.3 Evaluación de las formas simbólicas.....	35
1.2 Los estudios culturales.....	39
1.2.1 El nacimiento de los estudios culturales.....	40
1.2.2 La cultura y el poder: relación para comprender el trabajo de los Estudios Culturales.....	46
1.2.3 Los estudios culturales latinoamericanos.....	50
Consideraciones finales.....	52

Capítulo II

Del pensamiento a la acción y de la acción al pensamiento: las prácticas culturales y el estudio de la apropiación

2.1 Prácticas culturales. Aproximación al concepto.....	58
2.2 Identidad y prácticas culturales.....	63
2.3 Sentidos y significados: las relaciones simbólicas y el estudio de la apropiación ...	66
Consideraciones finales.....	75

Capítulo III

Sabores del sur: la Gastronomía Tradicional Guerrerense y su dimensión desde la cultura

3.1 Gastronomía: un recorrido para su definición desde la cultura	81
3.2 Gastronomía y relaciones simbólicas.....	86
3.3 Gastronomía y dinámicas cotidianas.....	88
3.4 Voces del patrimonio culinario. La gastronomía y su relación con la oralidad	92
3.5 Las recetas: vehículos transmisores del patrimonio culinario	95
3.6 El poder y su dimensión desde los hábitos alimentarios	102
3.7 Gastronomía guerrerense	105
3.7.1 El pozole: orígenes y significados.....	109
3.7.1.1 Pozole Tradicional Guerrerense.....	114
3.8 Taxco: montaña de plata, montaña de sabores	118
3.8.1 Las mujeres taxqueñas.....	122
Consideraciones finales	124

Capítulo IV

Las mujeres taxqueñas y la Gastronomía Tradicional Guerrerense: estudio de caso sobre las prácticas culinarias desde el espacio simbólico

4.1 Diseño metodológico y estructura del proyecto.....	129
4.2 Sobre las técnicas e instrumentos.....	134
4.3 Características de los informantes	140
4.4 El lugar	141
4.5 Análisis de los resultados.....	142
4.5.1 Sobre las mujeres taxqueñas.	142
4.5.2 Sobre la gastronomía tradicional guerrerense	144
4.5.3 Sobre las prácticas culinarias	159
4.5.4 Sobre la apropiación.....	188
Reflexiones finales sobre el análisis.....	203
Conclusiones.....	210
Fuentes consultadas	214

Introducción

El legado culinario de cada lugar nace en la tierra. Es la tierra desde donde se comienzan a recolectar las materias primas –hablando propiamente de verduras, frutos, semillas, especias– que conforman las grandes cocinas regionales. El tipo de suelo, el clima y otros factores determinan el nacimiento de los elementos naturales-comestibles de cada región.

Un suceso importante en el desarrollo de nuestra especie marcó de manera significativa la forma de satisfacer la necesidad de la alimentación: el descubrimiento del fuego. La domesticación de éste elemento permitió al ser humano aumentar la palatabilidad de los elementos naturales-comestibles, transformándolos en succulentos platillos después de haberlos sometido a una serie de procesos físico-químicos.

La actividad alimenticia deja de ser un acto biológico cuando el ser humano le adjudica un sentido y un significado. La creación de los platos y la constante búsqueda de olores, colores, sabores y texturas para su perfeccionamiento garantizan la construcción de relaciones sociales y simbólicas. El ser humano se abre al intercambio de saberes y elementos, haciendo de la gastronomía una actividad dinámica y de constante reinvención.

Las prácticas culinarias nos remiten a reflexionar sobre la estrecha relación que guarda el ser humano entre la comida y la naturaleza. Con los elementos que la tierra nos ofrece buscamos responder de manera creativa a la necesidad de la alimentación. El patrimonio culinario mexicano, por ejemplo, tiene como elemento base el maíz, a partir de este elemento los mexicanos hemos construido nuestro universo gastronómico, haciendo de nuestra cocina una de las más ricas y variadas del mundo.

La gastronomía es una práctica cultural en la que el ser humano se conecta con su tierra, con su memoria histórica y colectiva en tanto seres culturales; de esa conexión tan profunda nacen los platos, esas formas tan peculiares de cocinar los alimentos a los que se les agrega una pizca de historia, identidad y también de simbolismo.

Por ello, la mejor forma de conocer un lugar es a través de su gastronomía. La gastronomía es un espacio en donde se inscribe la identidad, la historia, las carencias y las riquezas de cada lugar. A través de nuestros alimentos mostramos lo que somos, lo que nos distingue y nos caracteriza de otras sociedades, puesto que la alimentación es un acto que todos los seres humanos tenemos en común, pero las maneras de ejecutar las prácticas culinarias nos definen respecto a los otros grupos humanos.

El contexto social y cultural influye en esas maneras tan nuestras de poner en práctica el legado culinario, las restricciones y las prohibiciones respecto a los alimentos que debemos consumir en determinada época también forjan nuestra identidad culinaria. Antes de la conquista española, el pozole sólo era consumido por el emperador y los sacerdotes de los más altos rangos de la sociedad azteca; con la llegada de los españoles el consumo del pozole se expandió, pero no tan solo eso, la carne humana –con la que originalmente se elaboraba el pozole debido al sentido ritual y a la cosmovisión de los aztecas– fue sustituida por la carne de cerdo, puesto que para los españoles representaba una aberración alimentarnos de nuestra misma especie, era un acto caníbal.

La forma en la que las cocinas regionales garantizan su preservación es a través de la puesta en práctica y la transmisión de los conocimientos culinarios. La oralidad es el proceso mediante el cual se transmite el legado culinario. A través del discurso no solo se intercambian saberes, también se comparten formas de pensar, sentimientos, puntos de vista y formas de concebir un platillo.

Por otra parte, las recetas escritas también guardan la riqueza gastronómica de cada región. A través de la escritura se plasman las recetas, los ingredientes secretos, los agregados propios. Las manchas de aceite y los borrones dejan huella del paso del tiempo en esos recetarios, marcan la historia y la transformación de cada tradición culinaria.

Toda tradición culinaria se constituye a partir de una serie de procesos sociales e históricos, sin olvidar que las condiciones geográficas y el clima también forjan la cocina de cada región. La riqueza gastronómica guerrerense es el resultado del intercambio de conocimientos y prácticas entre los grupos étnicos Mixtecos, Nahuas, Amuzgos, Tlapanecos, Mestizos y grupos de descendencia africana. Durante el proceso de colonización, la población española, asiática y africana aportaron también en la constitución de la gastronomía de la entidad.

Los ingredientes base de la gastronomía guerrerense –al igual que de la mayoría de las cocinas regionales del país- son el maíz, el chile y el frijol; la utilización y combinación de éstos elementos pone en evidencia el estrecho vínculo entre la cocina indígena y la antigua cocina mexicana. El platillo más representativo de la entidad es el pozole verde, aunque también se preparan diversas variantes, como el elopozole o pozole de camagua, el pozole blanco, rojo y el de frijol.

Taxco, lugar y contexto desde donde nos disponemos a analizar nuestro objeto de estudio, guarda en el cerro del Huixteco –en las hojas de los árboles de encinos– un elemento primitivo que lo distingue –gastronómicamente hablando– de los demás municipios de la entidad: el jumil. Insecto que era utilizado como alimento sagrado y a la vez terapéutico por los ancestros, al cual denominaban “Xotlinilli”, éste insecto se prepara en mole, pozole, salsas, o simplemente se ingiere vivo a manera de taco, sigue vigente en las prácticas culinarias de los taxqueños. El lunes, después de la celebración de los muertos, se conmemora en

el municipio el día del jumil. Los lugareños se dan cita en el “Huixteco” para acampar, convivir y recolectar éstos insectos.

Taxco es reconocido a nivel nacional e internacional por su joyería en plata, aunque también, su riqueza cultural, arquitectónica y gastronómica lo han posicionado en los ojos del mundo. A pesar de atender los gustos de miles de turistas de talla internacional, la gastronomía local ha permanecido vigente en la memoria histórica y paladar de los taxqueños, incluso ha llegado a ser un atractivo turístico para los visitantes.

De acuerdo con el portal oficial del Estado de Guerrero, son las mujeres – especialmente las de edad avanzada– quienes conservan el patrimonio culinario de la región, ellas fungen como agentes transmisores del legado culinario a través de la enseñanza, garantizando la preservación de la gastronomía guerrerense de generación en generación.

La razón de ser de éste proyecto se justica con la idea de que el patrimonio culinario de cada lugar es cambiante, ésta en constante reinvención. La apropiación es uno de los procesos que impulsan la modificación de las prácticas culinarias y su preservación. Por ello, es importante explicar cómo han cambiado las recetas tradicionales a partir de la apropiación que las mujeres taxqueñas hacen sobre ellas; cómo las mujeres refuncionalizan, remodelan y conllevan la tensión de la resistencia interna de ese legado culinario que les fue transmitido por sus antepasados, a partir de esto, qué nuevos sentidos y significados le otorgan a las prácticas culinarias de la Gastronomía Tradicional Guerrerense.

Son las mujeres taxqueñas a través de sus discursos –sobre su experiencia e historia en la cocina– quienes nos ayudan a explicar nuestro planteamiento. A lo largo del proyecto recogemos los elementos teóricos y contextuales más importantes que aportan en el análisis de nuestro objeto de estudio.

A lo largo del capítulo uno se hace un recorrido histórico en el que se recogen los elementos teóricos más importantes que nos ayudan a comprender el concepto de cultura. También se describe el surgimiento de los estudios culturales, un campo de estudio que analiza a la cultura y su relación con el poder, y que además, utiliza las herramientas teóricas y metodológicas de otras disciplinas, campos y movimientos para explicar los fenómenos culturales. Es a través de éste campo desde donde nos disponemos a analizar nuestro objeto de estudio.

En el capítulo dos se expone el aspecto dinámico de la cultura en tanto que se conforma a través de prácticas. Las formas en las que los sujetos ponen en práctica su cultura los lleva a poner en evidencia su identidad y su constante reinención. En este segundo apartado también exponemos el estudio de la apropiación, los preceptos teóricos de Zubieta y Blanco y de J. B. Thompson toman partida para explicar este proceso.

En el tercer capítulo se aborda a la gastronomía y su dimensión desde la cultura, reconociéndola como una práctica cultural que forja la identidad individual y colectiva. Se exponen los procesos dentro de la gastronomía que la constituyen como una actividad fundamental dentro de los contextos culturales. En seguida, se describe el lugar en donde se ejecutó la investigación. Su identidad culinaria y los agentes transmisores que garantizan la preservación del legado culinario toman el papel central en la exposición de este tercer apartado.

En el último capítulo se explica el diseño metodológico y la estructura del proyecto. Aquí se analizan los resultados obtenidos en el trabajo de campo y se hace una breve reflexión sobre ellos, contrastándolos con la investigación teórica y documental.

Finalmente en las conclusiones se hace evidente la importancia de reconocer la riqueza de las prácticas culinarias regionales y los procesos de apropiación que

otorgan resistencia frente a las nuevas dinámicas que presentan las cocinas regionales en lugares turísticos como Taxco.

Capítulo I

Los estudios culturales y el acercamiento al estudio de la cultura

“La cultura no es un entretenimiento evasivo, ni tampoco una sofisticación de las élites. Es, ante todo, una dimensión insoslayable de lo social”

(Portocarrero y Vich en Richard, 2010, p. 32)

Capítulo I

Los estudios culturales y el acercamiento al estudio de la cultura

El estudio de la cultura inició de manera formal a mediados del siglo XIX con la constitución de la antropología como disciplina independiente, sin embargo, antes de éste suceso la palabra “Cultura” ya era utilizada, sobre todo en Europa, para definir las prácticas encaminadas al cuidado de las cosechas y del ganado. Fue a finales del siglo XVIII cuando en Alemania comenzó a utilizarse el concepto para referirse a las obras artísticas y a los productos intelectuales de la época (Thompson, 1998).

El interés por explicar la evolución, el origen del hombre y la preocupación por estudiar al “otro” otorgaron a la antropología herramientas fundamentales para iniciar con el estudio de la cultura, comenzando a explicar qué era lo que diferenciaba al ser humano de las otras especies, describiendo sus distinciones y posicionándolo en el espacio del razonamiento.

A partir del evolucionismo, la antropología incorporó a su estudio elementos teóricos de los paradigmas que se desarrollaban en cada época. Después del evolucionismo, el funcionalismo y el estructuralismo heredaron sus aportes para hacer de la cultura un concepto más maduro y más complejo, a la par de los nuevos descubrimientos que aportaban las investigaciones y el desarrollo de nuevas teorías.

Fue en la década de los 60’s y 70’s cuando la antropología incorporó a su estudio el trabajo Neomarxista, dicho paradigma ofreció al trabajo antropológico una manera más crítica y reflexiva de abordar a la cultura, introduciendo conceptos como el de ideología, estructura y superestructura.

Con el constructivismo se le otorgó un carácter dinámico a la cultura mediante la acción, y Thompson aportó elementos teóricos para comprender a la cultura a través de formas simbólicas en contextos socialmente estructurados.

En este primer capítulo se realiza un recorrido sobre el desarrollo del concepto de cultura, con la finalidad de adquirir fundamentos teóricos que nos ayuden a analizar nuestro objeto de estudio, comprendiendo a la cultura como una constelación, como un entramado de relaciones simbólicas que se nutren a partir de los sentidos y los significados que los individuos le otorgan a sus prácticas.

Posteriormente, se realiza una breve descripción sobre los estudios culturales, identificándolos como un campo de estudio amplio desde donde se pueden abordar diversos fenómenos culturales, desde esa constelación de significaciones que la cultura nos ofrece para la comprensión de las prácticas; posicionando a la cultura no sólo como el objeto de estudio, sino reconociéndolo como un espacio en donde se sitúa la reflexión y la crítica, vinculando su estrecha relación con el poder y las relaciones jerárquicas situadas en la estructura social, determinando la participación de los sujetos a través de su posición en ese todo social que los llevará a formular estrategias para la persecución de sus objetivos.

A manera de contexto, se describe también la forma en la que Latinoamericana a abordado el estudio de la cultura, inscribiendo la razón y la crítica de manera permanente en diversos ensayos e investigaciones sobre las formas en la que los individuos consumen productos culturales y comunicativos, dándole espacio también a la política y a una serie de circunstancias que trajeron consigo el panorama latinoamericano actual.

1.1 Breve recorrido por el concepto de cultura

Los intentos por definir y explicar el concepto de cultura han sido bastos, cada enfoque ha tenido características peculiares que han surgido a partir de su mirada y área de estudio. Para la antropología y las ciencias sociales resulta fundamental explicar la cultura, dado que su objeto de estudio se encuentra dentro de la cultura misma, pero... ¿Qué es la cultura?

La UNESCO¹, durante la "Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales", que se llevó a cabo en México en 1982, declaró a través de la comunidad internacional:

...que la cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden.

Es decir, cada ser humano es único, un sujeto poseedor de rasgos distintivos que lo llevan a participar en las dinámicas y procesos sociales, esos rasgos le permiten hacer de la sociedad un ente diverso, el cual se va nutriendo de las diferencias de los demás sujetos, hasta llegar a formar un colectivo aun más diverso, y también se convierte en un rasgo distintivo y característico de un determinado espacio, de un territorio.

¹ La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, organismo especializado del Sistema de las Naciones Unidas (ONU), se encarga de promover la paz, el diálogo y la cooperación entre las naciones, a través de la educación, la ciencia, la cultura, la comunicación y la información. Nace en noviembre de 1945, al finalizar la Segunda Guerra Mundial (Unesco, s.f., párr. 1).

¿Pero qué mueve al ser humano a participar en este proceso? La concepción de cultura de la UNESCO converge con diferentes aristas de las distintas concepciones que a lo largo de la historia se han construido. Los tiempos, los espacios, las disciplinas mismas han mirado con diferentes anteojos para poder explicar la cultura, de dónde viene, cómo surgió.

Iniciaremos esta exposición teórica analizando a la cultura desde una mirada sociológica con Emile Durkheim y Marcel Mauss, quienes conciben a la cultura como “Un conjunto de fenómenos sociales” [...] mientras que desde una mirada psicológica podemos comprender a la cultura como “aquello que permite que el individuo se integre a una sociedad dada y se exprese a través de conductas y actitudes típicas” (Cucho citado por Podestá, 2006, p. 27).

En las dos explicaciones que acabamos de citar, podemos afirmar que se encuentra implícito un elemento que permite al ser humano involucrarse en fenómenos sociales y que a la vez le permite expresar conductas y actitudes, ese elemento es la “acción”, sin embargo, para que se ejecute la acción, el ser humano recurre constantemente a una serie de herramientas que ha ido adquiriendo a través de su experiencia; en efecto, tras la convivencia con otras personas dentro de los grupos sociales en los cuales ha ido participando.

Estos argumentos los retomaremos posteriormente con Pierre Bourdieu, J. Thompson, y otros teóricos que nos ayudarán a comprender la cultura como un elemento fundamental en el estudio de la realidad social. Los estudios culturales, por su parte, explican la cultura a partir de dos miradas: “como objeto de estudio y como el espacio de reflexión en el que se encuentra la acción y la crítica” (Sardar y van Loon, 2005, p. 8).

Sin embargo, antes del surgimiento de las concepciones más actuales sobre la cultura, diversos autores se adelantaron a discutir y a construir una noción sobre el

concepto, dichas nociones tomaron base y forma de acuerdo con el contexto histórico y social en el que vivieron.

1.1.1 Concepción clásica

El concepto de cultura es derivado de la palabra latina *culturam*, que en sentido literal significa el cultivo o cuidado de algo. Con base en los primeros usos que se le dio al concepto en Europa, se refería al cuidado de la cosecha y el ganado.

De acuerdo con Thompson (1998), fue hasta el siglo XVI cuando la aplicación del concepto de cultura pasó del cultivo de las cosechas al cultivo de la mente y el desarrollo humano. El uso común del sustantivo independiente del término “Cultura” se normalizó a finales del siglo XVIII y principios del XIX, apareciendo en francés e inglés. Fue a finales del siglo XVIII cuando la palabra en francés se incorporó al alemán, escribiéndose en primera instancia como *Cultur* y posteriormente *Kulthur*.

En los primeros años del siglo XIX Cultura era sinónimo de Civilización, refiriéndose ésta última a un proceso progresivo del desarrollo humano, un alejamiento de la barbarie y el salvajismo, y un acercamiento al orden y refinamiento de la conducta humana. En la sociedad alemana estos dos términos tenían un significado completamente diferente, la palabra “*Zivilitation*” era usada para referirse a la cortesía y al refinamiento de los modales, y “*Kulture*” se utilizaba para definir las obras artísticas y productos intelectuales de la época. En este mismo periodo, la palabra “Cultura” era el término para distinguir las historias universales sobre el desarrollo de la humanidad. En este contexto, Cultura significaba el mejoramiento y ennoblecimiento de las cualidades físicas y espirituales de las personas y pueblos. J. G. von Herder fue uno de los primeros autores que habló de “Culturas”, en plural, y centró su atención en las características particulares que cada grupo, nación o periodo poseen. (Thompson, 1998, p. 186).

De acuerdo con Thompson (1998), la concepción clásica de la cultura se formuló a partir de las aportaciones de filósofos e historiadores alemanes, definiendo a la cultura como "...el proceso de desarrollar y ennoblecer las facultades humanas, proceso que se facilita con la asimilación de obras eruditas y artísticas relacionadas con el carácter progresista de la era moderna" (p. 189).

El nacimiento de la antropología, en los últimos años del siglo XIX, cambió completamente la concepción que se tenía de la palabra cultura, Thompson (1998) nos explica que la antropología despojó el carácter etnocéntrico de la concepción clásica, centrándose más bien en una descripción etnográfica en la que se descifraban las costumbres, las prácticas y las creencias de las sociedades que constituían el otro para Occidente.

1.1.2 Concepción descriptiva

De acuerdo con Thompson (1998), la concepción descriptiva de la cultura puede rastrearse desde los escritos de los historiadores culturales del siglo XIX, quienes estaban interesados en la descripción etnográfica de las sociedades no europeas. La concepción descriptiva de la cultura se refiere al "...conjunto diverso de valores, creencias, costumbres, convenciones, hábitos y prácticas característicos de una sociedad particular o de un periodo histórico" (p. 184).

1.1.2.1 Evolucionismo

El paradigma evolucionista influyó en el "quehacer antropológico" durante el siglo XIX. Su preocupación se centró en explicar el por qué las sociedades humanas difieren entre sí; además de responder a las interrogantes de ¿Qué es el hombre? y ¿Cuál es su origen?

Tiempo atrás, las ciencias biológicas ya habían dado explicación a algunas de las interrogantes que se había planteado el evolucionismo. De acuerdo con

Barrientos (2007), los trabajos de Darwin que daban explicación sobre el desarrollo del hombre a través de la clasificación y selección natural plantearon la idea de diferenciar al hombre de las demás especies. Tal cual lo menciona Alicia Barrientos: "...el origen del hombre encuentra una explicación científica que lo seculariza de toda especulación religiosa o metafísica, y se constituía en parte de las transformaciones operadas en el seno de la naturaleza" (Barrientos, 2007, p. 26).

Las características tan peculiares que distinguen a la especie humana, de acuerdo a las ciencias biológicas, se deben a su variación genética y selección natural, aspectos biológicos. Sin embargo, existe otra característica que los hace únicos como especie, la cual, anteriormente, se identificaba como alma y espíritu, y nos referimos a su capacidad de generar cultura. Pero ¿Qué es la cultura? Y ¿Cómo y de qué manera la adquiere el hombre?

De acuerdo con Geertz (Citado en Barrientos, 2007, p. 27) la respuesta a estas preguntas las encontramos en la explicación misma de su evolución: "...en algún momento de su historia filogenético, un cambio genético marginal... permitió la aparición de una criatura capaz de producir cultura y de ser su portador, en adelante su respuesta de adaptación a las presiones ambientales fue casi exclusivamente cultural..." La cultura le otorgó las herramientas al ser humano para adaptarse a la naturaleza y responder al proceso mismo de su evolución.

Taylor y Morgan, principales representantes del paradigma evolucionista, consideraron que dos elementos son los que constituyen la peculiaridad de la especie humana: la naturaleza y la cultura, y que la relación de ambos, lejos de causar conflicto, fungen como complemento para dar respuesta a su evolución. De tal forma, en palabras de Edward B. Taylor (Citado por Podestá, 2006, p. 26) la cultura se define como: "...esa totalidad que incluye conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras aptitudes y hábitos que el hombre adquiere como miembro de la sociedad".

A efectos de complementar la cita anterior, Alicia Barrientos nos comenta que: “...el hombre recibe su humanidad por herencia biológica (características innatas), mientras que en el orden cultural lo adquiere su condición humana por aprendizaje (característica adquirida)” (Barrientos, 2007, p. 27).

A partir de la definición de la cultura, el evolucionismo intentó explicar las preguntas que se había planteado en sus inicios: ¿En qué se asemejan y en qué se diferencian las sociedades humanas? De tal forma, se encontró que una de las semejanzas entre los grupos humanos era que a partir de su proceso de evolución tuvieron que pasar por tres instancias: el salvajismo, la barbarie y la civilización, mismas que lo llevarían a consolidar su unidad psicobiológica. Mientras que las diferencias son determinadas por la cultura, tomando en cuenta el progreso a través de grados de acumulación cultural. Quienes poseían menor cultura, tenían menor grado de acumulación cultural; mientras que los que poseían mayor cultura, tenían mayores grados de acumulación cultural. Pero ¿Cómo se medían esos grados? A través de aspectos materiales y no materiales de la evolución cultural. Los primeros se refieren a los avances tecnológicos, creación de herramientas que permitieron al hombre facilitar su vida y responder a sus necesidades. Mientras que los no materiales hacen referencia a su capacidad intelectual, su capacidad de organizarse y mejorar sus formas de vida.

Los aportes que nos otorga el paradigma evolucionista nos permiten comprender al hombre mediante su doble condición, la de ser natural, en tanto sus características biológicas, y la de ser cultural, mediante la respuesta que da a sus necesidades y que le permite sobrevivir, herramientas que ha ido adquiriendo conforme a su experiencia. Hasta éste punto, podemos comprender a la cultura como una totalidad en la que se integran costumbres, tradiciones, formas de vida, creencias, etc.

1.1.2.2 Funcionalismo

El paradigma funcionalista se centró en explicar, a diferencia del evolucionismo, la diversidad y no la diferenciación de las sociedades humanas. Para el funcionalismo representaba algo importante reconocer a las múltiples culturas; la diversidad lejos de ser sinónimo de diferencia, se constituyó como algo positivo, como las distintas maneras en las que las sociedades generan cultura, como una abundancia de culturas distintas.

De tal forma, tanto el paradigma funcionalista como el estructuralista, el cual abordaremos en el siguiente apartado, unificaron su trabajo para poder dar respuesta a las nuevas interrogantes que se vieron influenciadas por el contexto histórico y social de la época, y que tenían como objetivo aportar en el desarrollo de la antropología como disciplina.

B. Malinowski fue el principal representante de este paradigma, aportó elementos sustanciales a través de su trabajo de campo para distinguir a la antropología de las demás ciencias sociales, incorporó una de las técnicas fundamentales en la investigación: la observación participante o método etnográfico, "...así el estudio de los otros culturales implicó un desplazamiento, no ya temporal, sino físico del investigador a su objeto de estudio" (Barrientos, 2007, p. 36).

Malinowski, para responder a la interrogante de ¿Qué es el hombre? reconoció en este la necesidad de satisfacer sus necesidades, las cuales son determinadas de manera biológica, y de la misma forma lo hacen propio de la naturaleza. Para satisfacer esas necesidades, el hombre debe recurrir a sus impulsos; a diferencia de las demás especies, el hombre no cuenta con un repertorio natural que permita la satisfacción natural de esas necesidades. Por tanto, motivado por satisfacer esas necesidades el hombre debe recurrir a la construcción de un ambiente artificial: la cultura.

En un primer momento, el hombre construye recursos, idea inventos de manera individual para satisfacer esas necesidades, esta acción lo llevará a compartir dichas soluciones con los demás, “Malinowski dará cuenta de la transición entre los hábitos, espontáneos e individuales, y la cultura formada de reglas tradicionales sustentadas en una conducta permanente y organizada del grupo” (Barrientos, 2007, p. 37), este proceso nos lo explicará Pierre Bourdieu con su concepto de *Habitus*.

Dando cuenta al planteamiento anterior, podemos afirmar entonces que la cultura “...es considerada como una realidad en la que se integran bienes y utensilios, normas que rigen su uso en los grupos sociales, así como las ideas, creencias y costumbres implicadas en ellos” (Barrientos, 2007, p. 38). El argumento anterior es planteado por Malinowski bajo la función de tres aparatos fundamentales en el tejido de la cultura: un aparato material, un aparato humano y un aparato espiritual.

Pero ¿Cómo construir ese ambiente artificial, la cultura, para responder a las necesidades humanas? Para complementar la definición de cultura con la que concluiremos esta exposición del funcionalismo, es necesario recurrir a dos conceptos fundamentales: la función y la institución. Refiriéndonos al primero como esas acciones individuales que por medio de las cuales el hombre satisface sus necesidades, mientras que la institución alude a la cooperación y organización para reunir esas acciones individuales con el propósito de alcanzar objetivos a nivel grupal. Por tanto, cada individuo cumple un papel dentro del colectivo en el cual participa, es como una pieza clave dentro de un rompecabezas; el cumplimiento y la debida ejecución de las actividades que a cada quien le corresponden determinará el éxito para alcanzar los objetivos del colectivo. Entendiendo así a la cultura como: “...un sistema en equilibrio estable en el cual cada elemento cumple una función definida...” (Malinowski citado por Podestá, 2006, p. 27).

En resumidas cuentas, “El concepto fundamental de cultura reposa sobre dos conceptos claves: función e institución..., el comportamiento cultural...supone siempre el cumplimiento de una o más funciones a través de una acción institucional de satisfacción de necesidades. Así se proclama la universalidad de la función y de los principios de organización institucional...del equipamiento material, equipamiento humano y a los imperativos instrumentales e integrativos” (Boivin citado por Barrientos, 2007, p.40).

1.1.2.3 Estructuralismo

Barrientos (2007) nos expresa que Levi Strauss puso en tela de juicio los fundamentos planteados por el paradigma evolucionista sobre el origen del hombre y la cultura; debatió las ideas del paradigma funcionalista con respecto a la diversidad cultural.

En un primer momento, Levi Strauss reconoció los planteamientos del evolucionismo al afirmar que el hombre posee una doble condición: la de ser un sujeto biológico que encuentra su origen en la naturaleza, pero al mismo tiempo reconocer en el sujeto una condición socio-cultural. Pero ¿Cómo se origina cada condición? ¿Cómo reconocer el inicio y el término de ambas?

Strauss dio respuesta a estas interrogantes afirmando que la naturaleza está dotada de espontaneidad, de ausencia de reglas; cuando aparecen esas reglas para poner orden en lo natural aparece la cultura, con características particulares, puesto que cada grupo establece un orden distinto para responder a sus necesidades: “la cultura llenó el vacío que la naturaleza deja con la regla que prohíbe ciertos grados de parentesco curiosamente diversificado” (Barrientos, 2007, p.48).

Strauss tomó como referencia un suceso que tienen en común todos los grupos humanos: la prohibición del incesto. En este sentido, la prohibición del incesto

representa el pasaje entre la naturaleza y la cultura; prohibición presente en todos los grupos, pero reglamentada de manera diferente en cada uno de ellos:

En todas partes donde se presenta la regla sabemos con certeza que estamos en el estadio de la cultura. Simétricamente, es fácil reconocer en lo universal el criterio de la naturaleza, puesto que lo constante en todos los hombres escapa necesariamente al dominio de las costumbres, de las técnicas y de las instituciones por las que sus grupos se distinguen y oponen. Todo lo que es universal en el hombre corresponde al orden de la naturaleza y se caracteriza por la espontaneidad, mientras que todo lo que está sujeto a una norma pertenece a la cultura y presenta los atributos de lo relativo y de lo particular” (Strauss, Claude, 1991, p. 41).

Con lo anterior, podemos afirmar que la cultura de una sociedad conforma un sistema, una totalidad organizada de conductas, motivaciones, etc.; la cultura, en este sentido, es la que elige qué retener y qué desechar para otorgarle significado. “La cultura aparece constituida en unidades mínimas que se combinan, según reglas, en unidades mayores que conforman un significado; por tanto, la tarea del estructuralismo consiste en “descomponer la cultura en unidades básicas y comprender las reglas mediante las cuales se combinan para acceder al significado de la misma” (Barrientos, 2007, p. 52). A partir del estructuralismo, la cultura y los fenómenos sociales se comenzaron a estudiar como sistemas de signos y símbolos; el antropólogo comenzó a abordarlos como significaciones y no como sucesos. Dejando en claro que las significaciones son determinadas por la Estructura Social.

Con los planteamientos anteriores podemos dar cuenta que el paradigma estructuralista comienza a construir una mirada diferente para comprender la cultura. Los signos, los símbolos y sus significaciones comenzarán a aparecer como herramientas del antropólogo para descifrar los fenómenos sociales; esta manera de estudiar la cultura, según Thompson (1998), corresponde a la

“dimensión simbólica”, la cual es abordada a partir del intercambio de expresiones significativas que los seres humanos realizan a través de sus interacciones.

1.1.3 Concepción simbólica

Para explicar la concepción simbólica de la cultura, Thompson (1998) retomará los planteamientos de Clifford Geertz, los cuales toman un importante interés por el significado, el simbolismo y la interpretación, tomando en cuenta a esta última como la tarea etnográfica del antropólogo:

“Al creer tal como Max Weber, que el hombre es un animal suspendido en tramas de significación tejidas por él mismo, considero que la cultura se compone de tales tramas y que el análisis de ésta no es, por tanto, una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significados” (Geertz citado por Thompson, 1998, p. 196).

Hasta cierto punto, Geertz explicará que el análisis cultural se puede relacionar con la interpretación de textos, ya que los patrones que el etnógrafo busca captar están contruidos como textos.

A partir de esta explicación, Thompson (1998, p. 196) establece que la cultura consiste en una jerarquía estratificada de estructuras significativas, acciones, símbolos y signos, los cuales son traducidos a través de espasmos, guiños, parodias, conversaciones o soliloquios. Así pues, el análisis de la cultura consistirá en descifrar esas capas de significado, de describir y de re describir acciones y expresiones que ya son significativas para los individuos, puesto que ellos mismos las producen y las intercambian; por ello, menciona que el trabajo etnográfico consiste en una interpretación de la interpretación, en una descripción de la descripción de lo que ya está significado.

Entendiendo hasta este punto a la cultura desde una concepción “simbólica”, Pierre Bourdieu establece dos dimensiones para abordarla: como dimensión simbólica objetiva –estructura estructurada que existe independientemente de los agentes pero que ejerce determinaciones sobre ellos; como dimensión simbólica subjetiva – estructura estructurante en tanto que es incorporada e institucionalizada por los agentes quienes la actualizan a través de su práctica– (Brandolin, 1997, p. 2).

Esas dimensiones simbólicas se materializan a través de las prácticas cotidianas, que como lo habíamos mencionado anteriormente, en función de esa red de signos y símbolos las personas accionan. Así pues, No cabe la menor duda de que la cultura está “verbalizada en el discurso; cristalizada en el mito, en el rito y en el dogma; incorporada a los artefactos, a los gestos y a la postura corporal...” (Durham en Giménez, 1984, 73).

Desde esta mirada simbólica, Gilberto Giménez (1984) establece que la cultura “toca”, aparece, está presente en todas las prácticas y procesos sociales, y más explícitamente en los procesos de significación, de producción de sentido y de comunicación, donde los códigos o acuerdos sociales aparecen implícita o explícitamente.

Thompson aclarará que si bien Geertz establece las bases para estudiar a la cultura desde una mirada simbólica, no toma en cuenta que los fenómenos culturales también están inmersos dentro de las relaciones de poder y de conflicto:

Los enunciados y las acciones cotidianas, así como los fenómenos más elaborados como los rituales, los festivales y las obras de arte, son producidos o actuados siempre en circunstancias sociohistóricas particulares, por individuos específicos que aprovechan ciertos recursos y que poseen distintos niveles de poder y autoridad; y una vez que se producen y representan estos fenómenos significativos, son difundidos,

recibidos, percibidos e interpretados por otros individuos situados en circunstancias sociohistóricas particulares, que aprovechan ciertos recursos a fin de dar sentido a los fenómenos en cuestión (Thompson, 1998, 202).

A partir de los planteamientos de Geertz, J. Thompson (1998) propondrá una concepción alternativa para estudiar y analizar la cultura: “Una concepción estructural”, en la cual toma en cuenta el carácter simbólico de los fenómenos culturales, dejando en claro que estos se sitúan en contextos sociales estructurados. Antes de exponer la concepción que nos propone Thompson, es importante abordar la concepción de la cultura del paradigma Neomarxista, ya que nos otorga herramientas fundamentales para comprender los siguientes supuestos teóricos, en ésta concepción aparecen los conceptos de estructura y superestructura para explicar la cultura.

1.1.4 Concepción neomarxista

Después de los años 50', la antropología comenzó a abordar el estudio de las sociedades de manera diferente. El proceso de descolonización fue el parteaguas para que se suscitara un cambio en el paradigma antropológico para el estudio de la cultura. Durante la descolonización, las sociedades que estaban bajo el poder de las potencias coloniales pasaron de ser “Sociedades simples” a “Sociedades complejas”, conservando el modelo de esas potencias coloniales; sin embargo, la independencia no significó que occidente dejara de influir en las “antiguas colonias”:

La liberación política no significó que Occidente se retirara de sus antiguas colonias, sino que siguió actuando como factor de cambio, tanto de la realidad interna de cada sociedad, como también determinando las relaciones internacionales de éstos países. Ésta nueva modalidad de relación es la que se denominó como dominación, donde el papel dominante le corresponde a occidente y determinó la profundización de las transformaciones de las culturas dominadas (Barrientos, 2007, p. 57-58).

Para dar explicación a ésta nueva nueva relación, la antropología incorporó a su trabajo un nuevo elemento: la desigualdad. A través de éste concepto se ponía en evidencia la violencia, la lucha y la resistencia que significó el proceso de descolonización, tomando como ejes fundamentales dos directrices: la desigualdad material y la desigualdad cultural, poniendo énfasis en ésta última, explicando el concepto de cultura con base en la estrecha relación que guarda con la realidad social, apareciendo los conceptos de “Estructura” y “Superestructura” en la explicación teórica de éste paradigma.

La preocupación de los Neomarxistas era dar cuenta del antes, durante y después del proceso de descolonización. Explicar cómo fue la transformación de las sociedades simples a complejas, poniendo en evidencia lo que significó ésta transformación.

Para explicar qué era la cultura, rechazaron los sustentos teóricos de los antiguos paradigmas. La cultura ya no era ese conjunto de instancias que conformaban el todo social, ahora, la cultura era una sola instancia dentro de esa totalidad social que se articulaba con las demás instancias para producir desigualdad.

Para sostener el argumento anterior, los Neomarxistas recurrieron al concepto de ideología, ubicando a ésta dentro de la totalidad social en la Superestructura político-ideológica, afirmando que es la estructura la que determina la manera en la que se tejen las formas superestructurales. De acuerdo con Alicia Barrientos (2007), la ideología “...alude al sistema de ideas y representaciones, por lo tanto no es material, cuya función es encubrir, deformar y mistificar la realidad, constituye la expresión de la clase dominante, [...] es determinada de manera total por la base o la estructura.

La estructura ésta conformada por "...el aparato material productivo, la infraestructura tecnológica, las relaciones de trabajo, la maquinaria, etc., y la superestructura, según los filósofos soviéticos, es algo que ésta "montado" por "encima" de la estructura; su composición sería la de toda la espiritualidad de la sociedad, y en ella estarían incluidos por igual la ciencia y la religión, la moral y el arte, la filosofía y la política, etc." (Silva citado por Delgado, 2007).

Después de haber expuesto la estrecha relación que guarda la estructura con la superestructura y por consiguiente la determinación de la estructura hacia las formas político-ideológicas en donde se sitúa la cultura, es preciso afirmar que la cultura se constituye como una especie de poder y genera desigualdad, sobredetermina otras instancias del todo social. Para Alicia Barrientos (2007) ese poder no es cualquier poder, es el poder hegemónico.

De acuerdo con A. Gramsci (Citado por Barrientos, 2007, p. 61-62) la hegemonía se explica a través de dos modos de dominación: la dominación coercitiva y hegemónica. La primera se refiere al control político ejercido a través de la violencia, teniendo en cuenta que la titularidad del estado está a cargo de la clase dominante, y es a través de ésta estructura formal en la que la clase dominante ejerce su poder y no de manera directa. La dominación hegemónica se refiere a la dominación cultural o simbólica que requiere el consentimiento a la dominación. Por lo tanto, la hegemonía se describe como:

Un proceso de dirección político-ideológica-cultural, en el cual una clase o sector en alianza con otras clases logra una apropiación diferencial de las instancias de poder, admitiendo espacios donde los grupos subalternos (no hegemónicos) desarrollan sus prácticas independientes (citado por Barrientos, 2007, p. 61).

Es un hecho que la hegemonía descansa totalmente en la superestructura, sin embargo, es preciso mencionar que el poder hegemónico nunca será estable,

siempre estará en constante transformación. En esta relación de dominantes y dominados siempre existirá una clara resistencia por parte de los dominados. Por lo tanto, el poder hegemónico tendrá que negociar o establecer consensos con esas fuerzas *contrahegemónicas* para lograr su legítima existencia. La aceptación del poder hegemónico como instancia *superestructural* garantizará también el desarrollo y mantenimiento de la estructura (*Sobredeterminación*). Ahora bien, teniendo en cuenta que el poder hegemónico se encuentra depositado dentro de la cultura, es decir, en la *superestructura* dentro de las formas político-ideológicas, es la cultura misma la que determinará la articulación y existencia de éstas relaciones.

Reafirmamos lo anterior, con los argumentos de Alicia Barrientos (2007, p. 66) a través de García Canclini, expresando que "...la ideología no es exterior y ulterior a las relaciones sociales, toda práctica es simultáneamente económica y simbólica, las actuamos y a la vez nos la representamos, y en segundo lugar la ideología, o la cultura, como cualquier otro modo de conciencia forma parte de la superestructura y mantiene con la estructura una relación que se explica como originada por la base pero a su vez que la sobredetermina para garantizar su reproducción".

De esta manera, tomando como referencia a García Canclini, podemos afirmar que la cultura, desde la concepción Neomarxista es "...toda producción de sentido, que es al mismo tiempo material y simbólica y que representa y reproduce la realidad" (García citado por Barrientos, 2007, p. 67).

1.1.5 Constructivismo

Uno de los principales precursores de la corriente constructivista fue el reconocido sociólogo Pierre Bourdieu, sus aportes rebasaron los límites de la sociología para incursionar en los medios de comunicación, estilos de vida, la educación y otras áreas de las ciencias sociales. En 1970 la corriente constructivista se interesó en

analizar el cambio cultural, de acuerdo con esta corriente, la cultura, en efecto, corresponde a un proceso de construcción, los individuos participan en este proceso a través de sus interacciones, "...la experiencia vivida por los actores sociales, afirmando que la realidad no se descubre sino que se construye" (Vélez y Galeano citador por Podestá, 2006, p. 28).

El constructivismo sostiene que el sentido se produce a través del lenguaje y la interacción social. La definición de cultura propuesta por Pierre Bourdieu guarda una estrecha relación con el concepto de identidad, entendiendo a la cultura como: "...una herramienta de diferenciación que aparece cada vez más como un elemento de estrategia –no necesariamente consciente- de los actores sociales, sobre todo si están comprometidos en luchas sociales o políticas" (Cuche citado por Podestá, 2006, p. 28).

La noción constructivista de la cultura nos lleva a pensar que el individuo participa en un nivel micro en la constitución de esta, desde una identidad individual que participa en un proceso de retroalimentación con la identidad colectiva. El tiempo juega un papel importante dentro de esta noción, el cual es determinado por las mismas interacciones de los miembros de los colectivos. De acuerdo con Podestá (2006) "...cada miembro del grupo cultural tendrá algún elemento para aportar, lo que lo distinguirá a ese grupo de cualquier otro". Planteamiento que converge en algunos puntos con el funcionalismo, entendiendo que los individuos participan en la construcción de la cultura a través de funciones individuales que a su vez constituirán a las instituciones.

Es imposible predecir los tiempos, los espacios y las peculiaridades a través de las cuales se formaran las culturas, solo es posible afirmar que la cultura se construye de manera constante, "...implica una interdependencia entre historia, estructura, condiciones de vida y vivencias subjetivas de las personas" (Aktouf citado por Podestá, 2006, p. 28), elementos que J. Thompson (1998) retomará dentro del contexto en su Concepción Estructural de la cultura.

Paola Podestá (2006) nos menciona que es importante destacar tres componentes fundamentales tomados por la Antropología para el estudio de la cultura: hábitos, origen social y educación. Pierre Bourdieu (1998) nos explica en qué consiste cada uno de estos.

El *habitus*, concepto que retomaremos más adelante para explicar las prácticas culturales, "...definidos por la capacidad de producir unas prácticas y unas obras clasificables y la capacidad de diferenciar y de apreciar estas prácticas y esos productos (gusto); principio modificador y generador de todas las prácticas", el origen social como "uno de los factores que pesa en el sistema explicativo de las prácticas y preferencias", y la educación o capital escolar, el cual resulta de la acumulación de conocimientos (actitudes, valores) dados por la familia y reforzados por la escuela. La eficacia del capital escolar es determinada por el capital cultural que encuentra su origen en la formación familiar (Bourdieu citado por Podestá, 2006, p. 28-29).

Bourdieu (1998) afirma que la cultura está determinada por la educación y el origen social, estos dos elementos participan en la construcción del capital cultural de cada individuo, es decir, la cultura es adquirida. Bourdieu explica la diferenciación entre la cultura natural y la cultura adquirida. La cultura resulta de un tejido de interrelaciones en el que los individuos participan, su participación es determinada por su educación y su origen social, su capital cultural.

La cultura natural guarda una estrecha relación con el origen social de las personas, la escuela y otras instituciones no influyen en la construcción de esta, es más bien una cultura libre "...que puede, en muchas ocasiones, tener un rendimiento simbólico muy alto y procurar un beneficio de distinción..." (Bourdieu, 1998, p. 61) por tanto, la cultura adquirida es aquella en la que la escuela participa en su adquisición a través del capital escolar, traducido en valores, actitudes, formas de vida y maneras de pensar.

En resumidas cuentas, desde la visión constructivista, la cultura se construye a través de la participación de cada individuo, cada uno aporta elementos que lo distinguen y que por consiguiente los diferencian de los demás, dichos elementos son determinados por el capital cultural, la retroalimentación y la construcción de la identidad individual a través de la identidad colectiva resultará gracias a la cultura adquirida.

1.1.6 La concepción estructural de J. Thompson

Como lo habíamos mencionado anteriormente, Thompson (1998) propone una concepción alternativa de la cultura, que más bien vendría a ser una concepción complementaria a la simbólica, solo que en ésta, no solo toma en cuenta a la cultura como una estructura, como símbolos, signos y significaciones, sino también, relaciona a esta con el contexto y con los procesos estructurados socialmente. Es en el contexto en dónde Thompson (1998) hace demasiado énfasis, pues aquí es en donde se inserta la ideología, las relaciones de poder, el valor simbólico y económico otorgado a esas formas simbólicas y las formas en las que los individuos evalúan esas formas para tomarlas o rechazarlas.

1.1.6.1 Formas simbólicas

Esas “Formas Simbólicas” son definidas como diversos fenómenos significativos, acciones, gestos, prácticas sociales, productos culturales y las obras de arte. Estas formas simbólicas, para Thompson (1998) poseen cinco aspectos fundamentales que tienen que ver con la construcción de éstas y con el momento en el que los receptores las reciben para codificarlas y decodificarlas: intencional, convencional, estructural, referencial y contextual.

Thompson (1998) nos explica que las “Formas Simbólicas” son producidas por un sujeto y que al momento de elaborarlas él inserta un propósito, un objetivo o

una intención porque desea expresar algo, quiere decir algo con ese producto; y que posteriormente, los receptores se preocuparán por comprender el contenido, el mensaje de esa forma simbólica, aunque no descifren exactamente la intención que tuvo el autor al crearla. Lo anterior lo podemos denominar como el aspecto intencional.

La constitución de los objetos como formas simbólicas –Es decir, su constitución como <<fenómenos significativos>>- presupone que son producidos, contruidos o empleados por un sujeto capaz de actuar de manera intencional, o por lo menos que se perciban como si hubieran sido producidas por dicho sujeto (Thompson, 1998, p. 207).

Encontrar el significado de esa forma simbólica es una tarea compleja porque depende de cada receptor y de diversos factores. El objetivo de este proceso no es llegar a encontrar exactamente el significado del productor al elaborar esa forma simbólica; por tanto, habrá una diversa gama de significados para una misma forma simbólica.

Ese intento por descifrar el contenido y/u otorgarle significado a las formas simbólicas constituye un proceso mediante el cual los sujetos se ponen de acuerdo a través de consensos o “Convenciones” para establecer reglas y códigos, los cuales ayudarán a perseguir el objetivo de significar esos productos. Este aspecto es definido por Thompson como “Convencional”.

Estas reglas, códigos o convenciones se aplican generalmente en un estado práctico, es decir, como esquemas implícitos y presupuestos para generar e interpretar las formas simbólicas. Constituyen parte del conocimiento tácito que los individuos emplean en el curso de sus vidas diarias, con el que constantemente crean expresiones significativas y dan sentido a las expresiones creadas por otros (Thompson, 1998, p. 208).

Esas reglas y códigos establecen las bases para retroalimentar y estar en constante participación en la reproducción y renovación del significado de una forma simbólica. Corrigen, sancionan y renuevan.

En este aspecto, Thompson (1998) nos aclara las diferencias fundamentales de dos procesos que pareciera que aluden a un mismo propósito: la codificación y la Decodificación. Las reglas, códigos y convenciones entran en el proceso de “Codificación”, mientras que la interpretación que los sujetos realizan individualmente de las formas simbólicas pertenecen a la “Decodificación”.

El siguiente aspecto que enumera Thompson (1998) para explicar las formas simbólicas es el estructural, que a su vez este también participa dentro de ese proceso de interpretación del significado del que hicimos referencia anteriormente. La manera de contar o producir narrativas, de organizar elementos dentro de un cuadro o de una obra artística, son cuestiones que tienen que ver con la estructura articulada en la que se organiza una forma simbólica.

Las formas simbólicas aquí son analizadas a partir del estudio de su estructura y sistema. La estructura vista como un patrón de elementos que se traducen en expresiones, enunciados o textos reales. Como sistema se refiere a una “constelación de elementos”, “elementos sistémicos”, los cuales tienen su razón de ser independientemente de cualquier forma simbólica.

Así pues, lo anterior nos ayuda a encontrar el significado de esas formas simbólicas. Según Thompson: “El significado transmitido por las formas simbólicas se construye en general a partir de rasgos culturales y elementos sistémicos, tal significado no es agotado nunca por estos rasgos o elementos” (Thompson, 1998, p. 212).

Después de haber recalcado la interpretación y búsqueda del significado, es pertinente mencionar que esas formas simbólicas tienen su razón de ser, a partir de que nos expresan, nos dicen algo o hacen referencia acerca de un fenómeno, situación o cosa. El contenido de ese referente no es el mismo al del significado. A partir de esto y expresando que las formas simbólicas representan algo, estamos caracterizando el aspecto referencial de estas.

1.1.6.2 El contexto

Ahora bien, después de haber hecho este breve recorrido sobre cuatro de los aspectos de las formas simbólicas, vamos a explicar el contenido del aspecto contextual. Inicialmente habíamos hecho referencia que es este aspecto el que distingue la dimensión estructural realizada por Thompson.

La significación y la interpretación de las formas simbólicas, traducidas estas en productos culturales, prácticas o gestos, será diferente por todos los receptores que las consumen, así lo expresa Thompson: "...la manera en que individuos particulares interpretan un discurso, la percepción de éste como <<discurso>> y el peso que se le asigna, por el hecho de que tales palabras son expresadas por un individuo en una ocasión y en un escenario y que son transmitidas en un medio específico..." (Thompson, 1998, p. 216).

El contexto tanto en el que se producen y estructuran las formas simbólicas, como en el que estas se consumen, codifican, decodifican e interpretan, no necesariamente tiene que ser el mismo, de ahí la variedad de interpretaciones y significaciones.

Es a través del contexto, nos menciona Thompson (1998), en donde también se llevan a cabo procesos de valoración de las formas simbólicas, esas valoraciones permiten a los receptores tomar o distinguir entre las formas que tienen a su disposición. Dicha valoración recurre a asignarle un valor que es

traducido a partir de la estimación, aprecio o desprecio de las formas simbólicas, denominado “Valor simbólico”, a través de este valor, las formas ganan o pierden legitimidad, y otra valoración tiene que ver con una cuestión monetaria y de poder adquisitivo, en tanto que las formas simbólicas son valuadas con cantidades de moneda. A través de esta valoración, las formas se convierten en mercancías, formas simbólicas mercantilizadas como lo menciona Thompson y posteriormente en “Bienes simbólicos”. El valor simbólico y económico puede depender de uno u de otro para ascender la valoración de las formas simbólicas.

Hemos hecho mucho énfasis en el contexto en este apartado, pero ¿A qué nos referimos específicamente con el contexto? Desde esta perspectiva, Thompson pone de manifiesto dos características fundamentales para describir el contexto, que son la temporalidad y la espacialidad, comprendidas como el espacio y el tiempo en el que se producen, desarrollan y consumen las formas simbólicas. Tanto espacio como tiempo no son los mismos en la producción y consumo.

Para comprender un poco más al referirnos al contexto, Thompson nos propone abordar el concepto de campos de interacción, concepto acuñado por Pierre Bourdieu: “...Un campo de interacción puede conceptuarse de manera sincrónica como un espacio de posiciones y diacrónicamente como un espacio de trayectorias. Los individuos particulares se sitúan en ciertas posiciones en este espacio social y siguen, en el curso de sus vidas, ciertas trayectorias. Tales trayectorias están determinadas en cierta medida por el volumen y la distribución de diversos tipos de recursos o <<capital>> (Bourdieu citado por Thompson, 1998, p. 220).

Esos recursos o capitales son clasificados en tres: simbólico, que tiene que ver con la estimación, prestigio, etc., de una persona o posición; económico, que alude a la cantidad de dinero acumulada; y el cultural, que hace referencia a la acumulación de conocimientos y habilidades.

Las posiciones e interacciones de los individuos en el espacio social requieren un orden que les permita regularse y hacer posible la participación de todos los actores sociales al producir y consumir productos culturales, intercambiar gestos, etc. En su momento mencionamos la necesidad de reglas y convenciones establecidas por medio de acuerdos y consensos para significar las formas; en el espacio de las interacciones ocurre lo mismo, se instituyen ciertas reglas para que cada individuo alcance ciertos objetivos y cumpla su tarea en ese espacio social.

La producción y la puesta en práctica de esas reglas de interacción llevan a la creación de instituciones, que se constituyen con el agrupamiento o conjunto de reglas, que su finalidad es regular y ordenar recursos y conductas en organizaciones y espacios sociales. Aquí Thompson (1998) pone de manifiesto una actividad importante derivada de la aplicación de las reglas: las relaciones jerárquicas, es decir, quien vigila o estipula la aplicación de estas, lo que nos lleva a pensar inmediatamente en el poder, que más adelante abordaremos la relación de este con las interacciones y las formas simbólicas.

Un campo de interacción o una institución social está <<estructurado>>, es afirmar que se caracteriza por asimetrías y diferenciales relativamente estables en términos de la distribución de los recursos de diversos tipos, el poder, las oportunidades y las posibilidades de vida, y el acceso a todo ello. (Thompson, 1998, p. 223).

De esta manera, Thompson nos pone en evidencia que es en la estructura en donde podemos percibir las relaciones de poder. Que encuentran su razón de ser en la obtención y persecución de los objetivos de ciertos actores sociales. Ese poder, otorga a los individuos circunscritos dentro de una estructura institucional u organizacional la capacidad de tomar por distintos medios herramientas que les confieran la persecución de intereses y objetivos sin que nadie pueda impedirlo.

La posición de estos en esas estructuras es determinante para la persecución de esos intereses. Es por eso que hablamos de relaciones asimétricas que constituyen el poder de unos cuantos, de los dominantes, quienes ostentan el poder, y de los dominados, quienes interactúan y determinan su participación bajo el poder de los dominantes.

De esta manera, esas condiciones de participación e interacción en el espacio social, determinan e influyen en la producción y recepción de las formas simbólicas, así como su aceptación, reproducción y apropiación de estas.

Las formas simbólicas son recibidas por individuos que se sitúan en contextos sociohistóricos específicos, y las características sociales de estos contextos moldean las maneras en que son recibidas, comprendidas y valoradas por ellos. El proceso de recepción no es un proceso pasivo de asimilación; es más bien un proceso creativo de interpretación y valoración, en el cual el significado de una forma simbólica se constituye y se reconstituye activamente. Los individuos no absorben con pasividad las formas simbólicas, sino que les dan un sentido activo y creador, y en consecuencia producen un significado en el proceso mismo de recepción. (Thompson, 1998, p. 228).

La participación de los actores sociales en ese proceso permanente de constitución y reconstitución del significado los involucra en otro proceso que Thompson denomina “la reproducción simbólica de los contextos sociales”. La participación en estos procesos otorga a los individuos una manera de reforzar sus relaciones sociales estructuradas dentro de sus contextos. Comprendiendo que al hablar de relaciones estructuradas nos referimos a las que son determinadas por el contexto histórico-social, que tienen que ver con las condiciones que ya están dadas por el sistema y/o la estructura.

Este proceso de “Reproducción simbólica de los contextos sociales” es descrito por Thompson como un tipo particular de “Reproducción social” que es mediada por la comprensión cotidiana de las “Formas Simbólicas”, asegurando que no es el único tipo de reproducción que se lleva a cabo en el espacio social; es aquí en donde introduce las cuestiones de poder en estas prácticas de reproducción, dando por hecho que las relaciones sociales también son reproducidas mediante el uso de la fuerza y con la repetición rutinaria de prácticas que individuos realizan en el espacio social.

De esta manera, Thompson incorpora el concepto de Ideología a este proceso de “Reproducción simbólica de los procesos sociales”, estableciendo que el estudio de la ideología implica comprender las maneras en que el significado movilizado por las formas simbólicas sirve, en circunstancias específicas, para establecer, mantener y reproducir relaciones sociales que son sistemáticamente asimétricas en términos de poder. (Thompson, 1998, p. 229).

1.1.6.3 Evaluación de las formas simbólicas

En párrafos anteriores mencionamos la importancia de la contextualización para la valoración, evaluación y conflicto de las formas simbólicas. Hemos aclarado los dos tipos de valor (simbólico y económico) que los individuos toman en cuenta para aceptar, rechazar y legitimar las formas simbólicas; esta valoración es determinante para evaluar y justificar la recepción y consumo de las formas simbólicas. ¿Para qué y por qué reciben, consumen o utilizan las formas simbólicas? Los individuos participan activamente en la constitución de estrategias de evaluación de las formas simbólicas. Thompson toma en cuenta las posiciones de los individuos en el campo de interacción para establecer el sentido que le dan a la recepción y consumo de esas formas.

Así pues, “Los individuos que ocupan posiciones dominantes en un campo de interacción son aquellos que poseen de manera positiva recursos o capital de diversos tipos, o que tienen un acceso privilegiado a ellos” (Thompson, 1998, p. 234). Por tanto, la posición dominante siempre buscará una estrategia de “Diferenciación”, que les permita distinguirse de los individuos situados en posiciones subordinadas a ellos, refutando su poder adquisitivo mediante el consumo de formas simbólicas mejor valoradas e inalcanzables por las posiciones dominadas. Es importante distinguir otra estrategia de evaluación por parte de los dominantes que considera a las formas simbólicas inferiores a las suyas como poco refinadas, torpes y desvaloradas; la burla por tener formas simbólicas con mayor valor simbólico y económico.

La condescendencia, otra estrategia de los dominantes, recalca la posición de los subordinados y les humilla al recordarles que jamás alcanzaran la adquisición de formas simbólicas mejor valoradas.

Los individuos que tienen una posición intermedia dentro del campo de interacción, formulan estrategias de evaluación que son determinadas por el acceso de un tipo de capital pero no de otro. Pueden tener acceso a una gran cantidad de capital económico pero a una baja cantidad de capital cultural o viceversa. Esa condición de limitación de un tipo capital u de otro los llevará a valorar su consumo de recursos mediante una moderación, es decir, el consumo productos culturales que les permitan un determinado grado o acumulación de capital cultural sin invertir gran cantidad de capital económico. Buscar productos que les otorguen capital simbólico y cultural pero que sean más baratos.

La presunción es una de las estrategias más relevantes que las posiciones intermedias ponen en práctica en el consumo de formas simbólicas: “Los individuos de las posiciones intermedias pueden seguir – [...] una estrategia de presunción, fingiendo ser algo que no son y buscando integrarse a posiciones superiores a las suyas” (Thompson, 1998, p. 236). Lo que lleva a los individuos a

imitar y apropiarse el consumo y la puesta en práctica de las formas simbólicas de los dominantes, con la opción de reprobando esas formas simbólicas dominantes en un intento por situarse por encima de ellas.

En cambio, los individuos situados en las posiciones subordinadas de los campos de interacción, consumen formas simbólicas que se encuentran a su alcance y se resignan a hacerlo porque tienen acceso muy limitado al capital económico, cultural y simbólico. Por tanto, el consumo de formas simbólicas tiene que ver con una cuestión más funcional, es decir, si lo necesitan o no lo necesitan para sobrevivir. Su preocupación reside en la satisfacción de necesidades básicas y no en la recepción de productos o gestos que garanticen su diferenciación o distinción con las demás posiciones. Lo que es más viable adquirir es lo que consumen.

Hasta aquí hemos expuesto los preceptos más importantes de la concepción estructural de la cultura formulada por Thompson; comprendiendo que el contexto juega un papel fundamental en el proceso de producción, emisión, recepción, codificación, decodificación y reproducción de las formas simbólicas; pero no solo eso, sino también, que las posiciones de los individuos dentro de la estructura social y los campos de interacción influyen mediante las relaciones sociales que pueden ser asimétricas y que determinan la valoración y evaluación de las formas en función del poder, que como hemos dicho, es determinado por las posiciones de los individuos y la persecución de sus objetivos mismos.

Finalizamos éste recorrido que nos ayudo a comprender la evolución y desarrollo del concepto de cultura, el siguiente cuadro muestra una síntesis del contenido de cada concepción según Thompson y la propuesta por él.

Cuadro 1

Concepciones sobre el concepto de cultura

Concepción	Contenido
Clásica	Primeras discusiones entre los filósofos e historiadores alemanes del siglo XVIII y XIX sobre el concepto de cultura. En éstas discusiones el término cultura se usaba generalmente para referirse a un proceso de desarrollo intelectual o espiritual del ser humano.
Descriptiva	Concepciones sobre la cultura de los paradigmas antropológicos. La cultura entendida como el conjunto diversos de valores, creencias, costumbres, convenciones, hábitos y prácticas característicos de una sociedad particular o de un periodo histórico.
Simbólica	Enfoque hacia un interés por el simbolismo. Los fenómenos culturales son fenómenos simbólicos, el estudio de la cultura se interesa esencialmente por la interpretación de los símbolos y de la acción simbólica, sin prestar atención a las relaciones sociales estructuradas donde se insertan siempre los símbolos y las acciones simbólicas.
Estructural	Los fenómenos culturales pueden entenderse como formas simbólicas en contextos estructurados; y el análisis cultural puede interpretarse como el estudio de la constitución significativa y de la contextualización social de las formas simbólicas.

Fuente: elaboración propia a partir de Thompson (1998)

1.2 Los estudios culturales

Los *Cultural Studies* se constituyen como un campo de investigación más no como una disciplina científica, lo anterior debido a que no tienen un método de investigación propio, es decir, se apropian de teorías y metodologías de las disciplinas sociales –como el análisis de textos, la etnografía- y no poseen un área u objeto de estudio definido; “Su punto de partida es una noción muy amplia y general de la cultura, noción que se usa para describir y estudiar una vasta gama de prácticas” (Sardar y Van Loon, 2005, p. 6). De esta manera, toman en cuenta desde las antiguas disciplinas científicas, hasta movimientos políticos, prácticas intelectuales y diversos modos de investigación, citando al marxismo, el poscolonialismo, el feminismo y el posestructuralismo. Su principal distinción es su carácter híbrido:

En todo momento debe tenerse en cuenta que los *cultural studies* constituyeron desde el comienzo un campo de estudios de índole más bien híbrida. Siempre estuvieron entrelazados con otras cosas: con la sociología, los media-studies, los film-studies, la crítica literaria, la antropología, etc. La heterogeneidad forma parte de la naturaleza misma de los *cultural studies* (Hall, 2011, p. 14).

Los estudios de crítica literaria de Frank Raymond Leavis, en su obra *Mass Civilisation and Minority Culture* de 1930, se consideran los antecedentes de este campo de estudio. Leavis rompe con la tradición crítica literaria de la época, opositor del capitalismo industrial en el cual sitúa el desarrollo de los medios de comunicación de Inglaterra.

La idea de Leavis consiste en que el desarrollo del capitalismo industrial y sus expresiones culturales (en esa época se trata sobre todo del cine) tienen un efecto pernicioso en las distintas formas de la cultura tradicional, tanto la del pueblo como la de la élite (Mattelart, 1997, p. 70).

En 1932 se funda la revista *Scrutiny*, un espacio mediante el cual Leavis y otros colaboradores de la época difunden los valores literarios:

<<Scrutiny>> no sólo es una revista, es el centro de una cruzada moral y cultural: de sus partidarios se espera que acudan a las escuelas y a las universidades para luchar y ofrecer allí, a través del estudio de la literatura, las respuestas ricas, complejas, maduras, sagaces y moralmente serias (términos clave de *Scrutiny*) que van a permitir a los individuos sobrevivir en la sociedad mecanizada de las (novelas de consumo), del trabajo alienante, de los anuncios estúpidos y de los medios de comunicación de masas embrutecedores>> (Eagleton en Mattelart, 1997, p. 71).

El análisis textual, la investigación del sentido y de los valores socio-culturales, correspondientes a los métodos de oposición de la escuela funcionalista, son características que heredaron los padres fundadores de los *cultural studies* en la producción de sus textos que reflejan la apertura del campo.

1.2.1 El nacimiento de los estudios culturales

El nacimiento de los *cultural studies* se sucita en la Universidad de Birmingham; con la apertura del Centro de Estudios Culturales Contemporáneos (CCCS), fundado en 1964. “Centro de estudios doctorales sobre las <<formas, las prácticas y las instituciones culturales y sus relaciones con la sociedad y el cambio social>>” (Mattelart, 1997, p. 71).

El contexto en el que nacen los *cultural studies* es en un contexto de postguerra y de cambios culturales, económicos y políticos en Inglaterra. La expansión de las oportunidades de la educación después de la guerra y la extensión de la educación de los adultos, tuvieron efecto, según Zubieta y Blanco (2000), sobre las clases subalternas, las cuales no habían heredado la tradición intelectual.

En Birmingham, como lo demuestran no sólo mis textos sino también las investigaciones y los trabajos colectivos de esa experiencia, siempre nos movimos dentro de campos y abordajes verdadera e indispensablemente indeterminados, de fronteras sumamente lábiles. Y eso se debe a que, desde el comienzo, nos resultó limitadora la caja de herramientas propia de las disciplinas humanísticas tradicionales: digo <<limitadora>> (desde un punto de vista <<social>> y <<político>>) para las perspectivas por cuyo intermedio intentábamos leer las culturas populares o subalternas de la sociedad británica de masas de la segunda posguerra (Hall, 2011, p. 26).

Los primeros trabajos de Richard Hoggart, Raymond Williams, E. Thompson y de Stuart Hall, publicados en el primer número de *Working Papers in Cultural Studies* en 1972, se consideran los precursores para instaurar a este campo en el espacio intelectual. “Su centro de atención era el modo en que se practica y se elabora la cultura, es decir, el modo en que la práctica cultural lleva a los diferentes grupos y clases a luchar por el predominio cultural” (Sardar y van Loon, 2005, p. 26). El objeto de estudio de los cultural studies radica en comprender la estrecha relación entre la cultura y el poder:

Hay una cuestión que unifica los *cultural studies*, algo que siempre se debe tener en cuenta para poder hablar de ellos: es el lazo, la conexión y la interacción entre la cultura y el poder. Enfocar la cultura o las expresiones culturales desde un punto de vista meramente formal, concebirlas como simples valores o significados (Hall, 2011, p. 15).

Williams, Hoggart y Hall trabajaron en la educación de los adultos. Esta circunstancia motivó su interés por comprender las formas de la vida diaria, el estudio de la cotidianidad, en el cual parecen encontrarse los rasgos de una cultura persistente de la clase trabajadora frente a la creciente expansión de la cultura de masas o de mercado (Zubieta y Blanco, 2000, p. 141). El objetivo de Williams, Hoggart y Hall era comprender el efecto y el papel de la cultura en el contexto de postguerra, qué es lo que las personas de la clase obrera hacían con

los productos culturales. Así pues, se observaba una clara influencia de la cultura popular estadounidense hacia Inglaterra, dando forma a la consciencia pública y reincorporando un carácter clasista en las prácticas culturales angloparlantes. “El estudio de la cultura se convirtió así en el estudio de los modos e instrumentos con los que los medios de comunicación de masas y la cultura importada de Estados Unidos colonizaban a las clases obreras” (Sardar y van Loon, 2005, p. 28). Dicho en palabras de Stuart Hall:

Realizar *cultural studies* significa un intento de identificar los vínculos de la cultura –del significado o del meaning making- con otras esferas de la vida social, o bien con la economía, la política, la raza, la estructuración de las clases y de los géneros, etc. En mi opinión, se puede hablar de cultural studies tan sólo si se trabaja para desenmascarar la interrelación entre la cultura y el poder (Hall, 2011, p. 15).

El desarrollo de la *New Left* coincide con el momento cúlpe del Centro de Estudios Culturales Contemporáneos. Entre las múltiples influencias que tuvo el Centro de Estudios Culturales Contemporáneos de Birmingham, según Mattelart (1997, p. 72-73), son:

En primer lugar, el interaccionismo social de la escuela de Chicago; en donde se planteó la idea de trabajar bajo una dimensión etnográfica, la cual buscaba analizar los valores y las significaciones vividas, las formas en las que las culturas de los distintos grupos se comporta frente a la cultura dominante, las definiciones propias que dan los actores sociales sobre su <<situación>> y de las condiciones en las que viven. El trabajo de la escuela de Chicago coincidió con una tradición etnográfica que buscó construir la historia oral, ejemplo de ello son los trabajos del movimiento feminista sobre la historia de las mujeres.

Como segunda influencia, el centro buscó apoyarse en los trabajos de un “Marxismo Heterodoxo”: las obras del Filósofo Húngaro Georg Lukács (*Histoire et Consciente de clase*, 1923). También tomaron como referencia al teórico de la literatura rusa Mikhail Bakhtin sobre el “*Marxisme et la philosophie du langage*” de 1929 y sus análisis históricos de las expresiones de la cultura popular. De la misma forma, tradujeron a Walter Benjamin y a Lucien Goldmann. Jean-Paul Sartre aportó con su obra *Questions de méthode* (1960).

Compartieron la concepción sobre “La ideología” de Luis Althusser y se apoyaron de la “Teoría lingüística” para abordar las “Lecturas ideológicas”. El análisis de las revistas feministas, de los programas de ficción e información en la televisión y los discursos de la prensa, corresponde a temáticas y áreas de interés de estudio que tuvo el CCCS.

La obra del filósofo Antonio Gramsci y sus aportes sobre el concepto de hegemonía, tuvieron una importante influencia en el centro:

La noción gramsciana testimoniaba de forma precoz el rechazo a asimilar mecánicamente las cuestiones culturales e ideológicas a las de la clase y de la base económica, y volvía a colocar en un primer plano la cuestión de la sociedad civil como distinta del Estado (Mattelart, 1997, p. 73).

Como hemos mencionado, el área de interés del centro del campo de estudio es muy amplia, ahí reside la utilización de métodos y técnicas de diversas disciplinas; moviéndose sobre límites epistemológicos confusos e híbridos a fin de explicar los fenómenos y prácticas culturales de la época:

La originalidad del centro y de la problemática de los Cultural Studies de aquella época consiste en lograr construir grupos de trabajo centrados en diferentes campos de las investigaciones (etnografía, media studies, teorías del lenguaje y subjetividad, literatura y sociedad, por ejemplo) y vincular

estos trabajos con las cuestiones suscitadas por movimientos sociales, especialmente el feminismo (Mattelart, 1997, p. 74).

De acuerdo con Szurmuck e Irwin (2009, p. 15-16):

La línea posestructuralista de los estudios culturales surge de la lingüística, de los estudios literarios y de la semiótica y se inspira en el trabajo de Louis Althusser (teorización sobre los mecanismos sociales de la ideología), de Roland Barthes (lecturas de los sistemas semióticos empleados por modos diversos de expresión cultural: fotografía, propaganda comercial, industria de la moda, etc.), de Jaques Lacan (expansión del psicoanálisis freudiano con enfoque en el papel central del lenguaje en la constitución del sujeto y el pensamiento en general) y de Michel Foucault (estudios importantes sobre los mecanismos del poder y su relación con el saber). Esta línea concibe la cultura como discursos semiautónomos que son susceptibles a análisis ideológicos.

Sardar y van Loon, en su libro “Estudios culturales para todos” (2005, p. 8) identifican las siguientes características para este campo:

Se proponen a examinar su materia en función de las prácticas culturales y su relación con el poder, su objetivo constante es exponer las relaciones de poder y examinar el modo en que estas relaciones influyen y dan forma a las prácticas culturales.

Los estudios culturales no son simplemente el estudio de la cultura como si ésta fuera una entidad independiente, separada de su contexto social o político. Su objetivo es comprender la cultura en toda la complejidad de sus formas y analizar el contexto político y social en el que se manifiesta.

En este campo, la cultura realiza siempre dos funciones: es a un tiempo el objeto de estudio y el espacio en el que se ubican la crítica y la acción

políticas. Los estudios culturales se proponen ser una empresa a un tiempo intelectual y pragmática.

Estos intentan exponer y conciliar la división del conocimiento, a fin de superar la división entre las formas de conocimiento tácito, el conocimiento intuitivo basado en las culturas locales, y objetivo. Dan por sentada la existencia de una identidad y un interés comunes entre el conocedor y conocido, entre el observador y lo que está siendo observado.

Este campo de investigación está comprometido con una evaluación moral de la sociedad moderna y con línea radical de acción política. Su tradición es la de una disciplina comprometida con una reconstrucción social realizada por un medio de implicación política crítica. De este modo, los estudios culturales se proponen comprender y cambiar las estructuras de dominación en todas partes, pero sobre todo en las sociedades capitalistas industriales.

A pesar de ser un campo relativamente joven, los estudios culturales se han expandido a lo largo de todo el mundo, la globalización, según Hall, ha sido un factor para que estudiosos del mundo se apropien del campo para estudiar y analizar fenómenos culturales desde sus contextos; las condiciones y la estructura histórica darán como resultado diferentes matices que serán el carácter distintivo de los estudios culturales en cada país:

Si aceptamos la índole conjetural del campo de los *cultural studies*, resulta difícil pensar que la relación entre cultura y poder sería la misma en la Argentina y en Gran Bretaña. ¡Esto es imposible! Por ello, puede afirmarse que todos hacemos *cultural studies* sólo en el sentido en que –con relación a nuestra propia situación histórica específica y dentro de las tradiciones intelectuales en que nos hemos formado- en nuestros análisis examinamos los modos merced a los cuales la cultura y el poder obran actualmente en nuestras sociedades (Hall, 2011, p. 15).

La expansión del campo, representa a su vez el interés por analizar temáticas actuales y emergentes, las cuales son abordadas con paradigmas teóricos diferentes a los originales. De ahí su carácter interdisciplinario y transdisciplinario. La relación con cualquier temática representa una distinción más para este campo:

Me parece que actualmente los *cultural studies* se están desplazando de modo significativo hacia el mundo no anglosajón, en conexión con cuestiones y con paradigmas teóricos muy distintos de aquellos sobre los cuales se estabilizaron en sus formas más tradicionales. Debemos dirigir la mirada a los poscolonial y al poscolonialismo, a los conflictos vinculados con la raza, la etnicidad y la diferencia cultural, para comprender cuál puede ser la política de los *cultural studies* contemporáneos (Hall, 2011, p. 24).

1.2.2 La cultura y el poder: relación para comprender el trabajo de los Estudios Culturales

En el apartado anterior aclaramos que dentro de este campo de estudio denominado “Estudios Culturales”, de fronteras y límites epistemológicos demasiado *lábiles*, la cultura es abordada a través de dos dimensiones: como objeto de estudio y como el espacio en donde se pueden ubicar la crítica y la reflexión. Sin embargo, falta precisar qué es lo que diferencia a los Estudios Culturales de las demás disciplinas, como la antropología, en el estudio de la cultura.

Para comprender esta distinción de los Estudios Culturales y su análisis desde la cultura, utilizaremos los planteamientos que Sofía Soria (2014) expone en *Cultura y poder: el aporte de los estudios culturales*.

Es preciso mencionar que la cultura dentro de este campo de estudio es un proceso mediante el cual los individuos construyen significados y otorgan sentido a sus prácticas. Sin embargo, en este proceso de constitución y reconstitución de

sentidos y significados aparecen relaciones de desigualdad y dominación, en tanto la significación se convierte en un espacio de lucha en el cual se compete por instaurar un solo significado, el significado dominante:

...la recuperación del carácter constitutivo de la cultura como dimensión que remite a procesos de significación y construcción de sentido supuso la reconceptualización de la dominación y la desigualdad, cuestión que fue configurando un campo de interés en torno al vínculo entre cultura y poder (Soria, 2014, p. 200).

Esta concepción de la cultura, que toma como base los planteamientos que Antonio Gramsci hace sobre la *hegemonía*, permitió mirar a la cultura como un espacio de lucha, como un espacio de relaciones asimétricas y jerárquicas, como un espacio que también encuentra su razón de ser con las relaciones de poder:

La cultura problematizada en esta clave permitió, así, pensar lo cultural como terreno en el que se construyen significaciones que organizan la vida social de modo jerárquico y desigual pero, al mismo tiempo, en el que pueden librarse cuestionamientos, desplazamientos y rearticulaciones. La cultura, entonces, como espacio de constitución simbólica de la vida social y su relación con procesos de institución, legitimación y/o imputación de relaciones sociales entendidas como relaciones de poder (Soria, 2014, p. 201).

El estudio entre el estrecho vínculo que guarda la cultura y las relaciones de poder es el rasgo distintivo que caracteriza a los estudios culturales de disciplinas como la antropología, que estudian a la cultura como una diferenciación, como un modo o estilo de vida. Los estudios culturales no se encargarán de estudiar a la cultura como un conjunto de prácticas, más bien analizarán por qué los individuos las llevan a cabo:

...la cultura de la que tratan los estudios culturales no es la que toman por objeto la antropología, la sociología, la economía ni las humanidades, en tanto ella tiene que ver con el análisis de, por un lado, los procesos y dispositivos a partir de los cuales se crean, distribuyen y consumen un conjunto de imaginarios que motivan la práctica social y, por otro lado, de las formas de apropiación de tales imaginarios por parte de los actores sociales (Castro-Gómez citado por Soria, 2014, p. 201).

A partir de la intersección entre la cultura y el poder, los estudios culturales plantean una forma de analizar los fenómenos sociales, una manera de problematizarlos y resolverlos, encontrando una explicación precisa en este vínculo:

La problemática de los Estudios Culturales se constituye en las intersecciones entre la significación y las relaciones de poder expresadas en socialidades, corporalidades, subjetividades, espacialidades y tecnicidades concretas. De esta manera, la intersección, el cruce, la sutura entre cultura y poder, es el lugar específico donde los Estudios Culturales encuentran un concepto de cultura y un concepto de poder que definen su problemática. En los Estudios Culturales, la cultura es pensada como un terreno de lucha por significados y esos significados constituyen el mundo, no son significados que están en el nivel de las superestructuras o de la ideología, sino que producen materialidades (Restrepo citado por Soria, 2014, p.202).

En este sentido, la preocupación de los Estudios Culturales no gira en torno a la construcción de teorías exclusivas sobre la cultura y las relaciones de poder, más bien, promueve el dialogo entre las distintas perspectivas que ofrecen las disciplinas para explicar los fenómenos sociales a través de la cultura y el poder:

...ellos se definen no tanto por elaboraciones exclusivamente teóricas sino, más bien, por formas de dialogar con diferentes perspectivas en vistas de comprender la especificidad espacio-temporal de un fenómeno y por teorizaciones resultantes del trabajo empírico, ya que el interés radica en abordar... (Soria, 2014, p. 203) “el terreno concreto y real de las prácticas,

representaciones, lenguajes y costumbres de cualquier sociedad histórica en particular, [como] también las formas contradictorias del sentido común” (Hall en Soria, 2014, p. 203).

Desde esta manera de abordar lo cultural, Soria (2014) nos plantea la necesidad de tomar en cuenta las nociones de *contexto*, *articulación* y *sedimentación*. En una primera instancia, para “destacar el carácter constitutivo de lo simbólico-cultural sin caer en un reduccionismo culturalista incapaz de reconocer la complejidad de las múltiples formas de desigualdad que estructuran lo social”, y en segundo lugar, para explicar que “la constitución, transformación y/o contestación de toda forma de desigualdad se produce bajo ciertas condiciones”.

El contexto juega un papel importante en el estudio de lo cultural, de los fenómenos sociales. No se puede pensar el estudio de un objeto sin tomar en cuenta el contexto en el que se encuentra, ni la relación que guarda con éste, “...ya que, de lo contrario, el riesgo sería adoptar una estrategia analítica orientada a observar variaciones contextuales como simples desviaciones o ejemplos de procesos necesarios y homogéneos” (Soria, 2014, p. 203-204). Explicar las condiciones mediante las cuales un fenómeno se convierte en relevante histórica y socialmente; a partir de ello, “el contexto ya no es definible como escenario o telón de fondo, sino como conjunto de relaciones y condiciones que hacen a la especificidad de una práctica, evento o fenómeno” (Soria, 2014, 204).

Con el fin de realizar un análisis concreto sobre los fenómenos sociales analizados, es pertinente establecer una relación entre el *contexto* y concepto de *articulación*, la articulación es el vínculo e interacción entre dos elementos, dicho en palabras de Hall (2010) “Es un enlace que no necesariamente es determinado, absoluto y esencial por todo el tiempo. Uno tiene que preguntar: ¿bajo qué circunstancias puede forjarse o crearse una conexión?”:

...la articulación como categoría que puede operar en el análisis de lo concreto colabora en un tipo de comprensión de los fenómenos sociales orientada a desarticular aquella metáfora de correlatividad temporal y espacial señalada por Williams (2009) [...] es posible decir algo más sobre el modo en que se pueden interpretar los procesos de articulación, desarticulación y/o rearticulación a partir del concepto de sedimentación (Soria, 2014, p. 205).

La sedimentación y su relación entre los conceptos de Contexto y Articulación, en un intento por explicar el análisis concreto de lo cultural, cumple la función de establecer las condiciones bajo las cuales se llevaran a cabo determinadas prácticas y relacionadas, influyendo en su estructuración y la manera en cómo se ejecutarán, "...en la comprensión de la complejidad social no hay que olvidar que las llamadas construcciones sociales son producto de prácticas que, luego de haberse vuelto exitosas, constituyen los marcos reales en los cuales las personas viven, piensan, sienten, actúan..." (Grimson citado por Soria, 2014, p. 206).

Las prácticas al ser condicionadas bajo la estructura en las que se desarrollan, también actúan como agentes que influyen en la conformación de instituciones o en otros ámbitos.

1.2.3 Los estudios culturales latinoamericanos

Szurmuck y McKee (2009) nos expresan que en América latina, el desarrollo de los estudios culturales no se puede pensar sin su vínculo con lo político; en parte por el área temática que trajo consigo la tradición ensayística de los siglos XIX y XX, la cual marcó el parteaguas para la apertura de este campo en el nuevo continente. De acuerdo con Szurmuck y McKee (2009, p. 11) en América Latina la marca de lo político a partir de los años treinta fue tradicionalmente marxista y se institucionalizó en 1959 con la revolución cubana y los movimientos revolucionarios de los sesenta y setenta, los cuales crearon una narrativa en la

cual se imagina a América como una unidad, ocupándose de analizar la relación entre la cultura y los destinos políticos; cabe mencionar que esta relación se ve reflejada en la producción artística, obras de teatro y música de la época. Siguiendo la misma línea, la formación del campo se puede entender como un proceso de retroalimentación constante entre diferentes grupos de la sociedad civil, modos culturales, instituciones culturales, estados nacionales, corrientes de pensamiento internacional y continental.

Alicia Ríos (Citada por Szurmuck y McKee, 2009, p. 12) asegura que fue la tradición ensayística la que tuvo una importante influencia en la conformación de los estudios culturales latinoamericanos. Dentro de la cual, se debatían temas como: “cuestiones de lo nacional y lo continental, lo rural y lo urbano, la tradición contra la modernidad, memoria e identidad, subjetividad y ciudadanía y, especialmente, el papel de los intelectuales y las instituciones en la formación de discursos y de prácticas sociales, culturales y políticas”.

El ensayo planteó la idea del “Hombre Público”, el cual participaba en la independencia, en la revolución, en el gobierno, en la oposición y que además era ensayista, periodista, político o novelista. Planteó la necesidad de mirar la sociedad latinoamericana a partir de las relaciones étnicas, las emergentes identidades nacionales y la relación entre modernidad y modernización (Szurmuck y McKee, 2009, p. 13).

Lo que nos lleva a pensar el carácter natural multidisciplinario del campo para abordar dicha temática.

Otro aspecto importante que debemos tomar en cuenta en el surgimiento de los estudios culturales en América Latina es la utilización de modelos de análisis cultural europeos: la escuela de Frankfurt (Theodor Adorno, Walter Benjamin, Max Horkheimer), el mismo Centro de Estudios Culturales Contemporáneos de Birmingham (Raymond Williams, Richard Hoggart, Stuart Hall) y el

posestructuralismo francés (Michel Foucault, Jacques Lacan; y que como lo menciona Szurmuck y McKee (2009, p. 14), dichas tradiciones fueron retomadas en diferentes momentos tanto en Estados Unidos y América Latina, por lo cual, no es preciso afirmar que los Estudios Culturales no llegaron a Latinoamérica a través de la academia estadounidense. Los trabajos de Roland Barthes, Michel de Certeau, Giles Deleuze y Pierre Bourdieu, también fueron cruciales para el desarrollo del campo.

Consideraciones finales

Hemos hecho un recorrido a través de los diferentes paradigmas antropológicos para explicar el concepto de cultura, cada uno de ellos nos ha aportado elementos fundamentales para comprender el desarrollo del concepto y la importante relación que juega con las prácticas que los individuos realizan mediante la convivencia con los otros; que al insertarse dentro de la cultura misma se convierten en prácticas culturales, concepto que tendrá el papel central en la exposición del siguiente apartado.

J. Thompson nos ha mostrado una división del desarrollo del concepto a través de tres concepciones: descriptiva, simbólica y estructural. En la primera, sitúa a la antropología a través del evolucionismo, funcionalismo y estructuralismo. En la concepción simbólica toma en cuenta los fundamentos teóricos de Clifford Geertz quien explica a la cultura como un tejido de relaciones simbólicas, estructuras significativas que se traducen en prácticas, guiños, etc. Mientras que en su concepción estructural converge con Geertz pero además considera al contexto como un elemento fundamental para el estudio de la cultura y de las formas simbólicas.

Es preciso mencionar que el recorrido que hicimos nos otorgó las herramientas necesarias para analizar nuestro objeto de estudio, teniendo en cuenta que la cultura no se define por esa totalidad de acciones y objetos de los cuales se vale

el hombre para sobrevivir, más bien, se refiere al conjunto de relaciones y acciones simbólicas en tanto corresponden a estructuras en busca de significado, ese significado se lo dará el individuo en función de su posición en la estructura social. Así pues, como lo menciona Thompson (1998), para analizar la cultura es necesario tomar en cuenta las relaciones sociales estructuradas, espacio en el que se insertan los símbolos y las acciones simbólicas, dicho análisis corresponde al estudio de la constitución significativa y de la contextualización de las formas simbólicas o fenómenos culturales.

Recordemos también que fue desde el estructuralismo cuando la cultura y los fenómenos sociales se comenzaron a estudiar como sistemas de signos y símbolos; el antropólogo comenzó a abordarlos como significaciones y no como sucesos.

En éste primer apartado recuperamos el trabajo de B. Malinowski, antropólogo funcionalista, quien aportó elementos sustanciales a través de su trabajo de campo, incorporó una de las técnicas fundamentales en la investigación: la observación participante o método etnográfico, de la cual hicimos uso en la recolección de información de nuestro objeto estudiado (Barrientos, 2007).

Por último, hicimos una breve exposición sobre los Estudios Culturales, campo de estudio que tomamos como referente en el desarrollo de la investigación. Recuperando su carácter híbrido a través de los múltiples métodos y técnicas de los que se valen de las demás disciplinas científicas para explicar los fenómenos sociales; pero sobre todo, la manera en la que abordan el estudio de la cultura relacionándola con el poder en un contexto de relaciones sociales estructuradas, de relaciones sociales jerarquizadas.

En el siguiente apartado damos paso a una exposición teórica para comprender la forma en la que la cultura se materializa en acciones, en prácticas culturales que definen la identidad individual y colectiva y que además nunca

dejan de reconstituirlas y remodelarlas. Además, abordaremos el estudio de la apropiación como práctica que garantiza la herencia, preservación, constitución y reconstitución de la cultura.

Capítulo II

Del pensamiento a la acción y de la acción al pensamiento: las prácticas culturales y el estudio de la apropiación

“La cultura no tiene un lugar, ni un sector, ni una esfera. Es el lugar de la desesferización porque, nos guste o no, cuando un sindicato reclama restricción de la inmigración por el aumento del desempleo, cuando se instituye como evidente una noción de desarrollo o de ciudadanía, se debate acerca de las relaciones entre cultura y hegemonía”

(Grimson y Caggiano en Richard, 2010, p. 30)

Capítulo II

Del pensamiento a la acción y de la acción al pensamiento: las prácticas culturales y el estudio de la apropiación

El aspecto dinámico de la cultura se visualiza mediante las prácticas que los individuos ejecutan en tanto son miembros de un colectivo. Esas prácticas revelan la historia, la identidad de ese colectivo, pues el individuo ha tomado parte del exterior para interiorizarlo e inscribirlo en sus prácticas; pero también, se ha dispuesto a compartir sus acciones para que otros las retomen y a la vez reinventen, modifiquen y nutran las suyas. Este proceso se resume mediante el *habitus*, concepto acuñado por Bourdieu (2000) y que toma el papel central en la exposición teórica de éste capítulo.

A pesar de que los individuos son libres de poner en práctica su cultura, diversos factores condicionan esa libertad, estos factores tienen que ver con la posición que los individuos tengan en la *estructura social* y su función en los *campos de interacción*. Éstas limitantes conllevan a los sujetos a diseñar sus acciones, sus prácticas, para alcanzar sus objetivos planteados, los lleva a operar mediante *esquemas de acción* o en efecto, en *modos de operar*, términos propuestos por Michel de Certeau.

Esas prácticas reinventadas y modificadas distinguen tanto al sujeto de manera individual como a los grupos a los cuales pertenece; en tanto que las prácticas forjan la identidad individual y colectiva. A grandes rasgos, este es el contenido teórico que propone éste segundo capítulo, con el fin de exponer los elementos que nos ayuden a explicar las prácticas culturales como reveladoras de identidad, supeditadas por los contextos.

En ese intento de construir la identidad mediante las prácticas, se suscita un proceso que va implícito mediante este acto: la *apropiación*. Un proceso de renovación, de alteración de lo original, de los sentidos y significados. Thompson

(1998) nos ayuda a comprender este proceso mediante sus argumentos teóricos, entrelazando la apropiación no sólo con productos culturales o comunicativos, sino también con las prácticas culturales, o prácticas culinarias que en este caso nos disponemos a analizar.

La *apropiación*, categoría teórica que juega un papel central en este proyecto, entrelaza otras acciones que permiten que ésta se lleve a cabo. Zubieta y Blanco (2000), referentes teóricos importantes en el estudio de la cultura, también nos aportan elementos importantes para comprender éste proceso; vinculando a la apropiación con la historia, mediante el enriquecimiento de las ideas de la cultura baja con el pensamiento revolucionario medieval, inscribiéndose así otro proceso: la circulación. La cultura baja se apropia de prácticas culturales de la cultura alta y viceversa. Dejando en claro que la apropiación no es proceso pasivo, más bien es un proceso activo en el que los sujetos deciden que tomar o que dejar, y qué sentidos y significados adjudicarles a ese nuevo objeto apropiado.

2.1 Prácticas culturales. Aproximación al concepto

En apartados anteriores explicamos la importancia del contexto para la producción, recepción y consumo de las *formas simbólicas*, dimensión propuesta por Thompson (1998) quien tomó como base la dimensión simbólica de Clifford Geertz.

Al explicar el contexto hicimos referencia a dos conceptos fundamentales, uno de ellos fue el de *Campos de Interacción*, concepto acuñado por Pierre Bourdieu (2000), aclarando que es a través de los *campos de interacción* desde donde los sujetos establecen relaciones, y que la *estructura* determina las posiciones en las que éstos se sitúan, por ello hablamos de relaciones asimétricas puesto que no todos los sujetos se ubican en una misma posición; siempre existirá un dominante y un dominado. Es en el análisis de la estructura desde donde podemos explicar las relaciones de poder y desde donde la ideología toma partida a través de las formas simbólicas.

En este apartado explicaremos en qué consisten las prácticas culturales, de manera implícita las hemos abordado al explicar las formas simbólicas en la concepción estructural de Thompson (1998), ahora relacionaremos los conceptos de *campo*, *estructura* y *sujetos sociales* para dar paso a la explicación de la acción social que la traduciremos a "*Práctica*". Los conceptos de "*Campo*" y "*Habitus*" acuñados por Bourdieu toman partida en esta exposición.

Reafirmamos lo anterior mediante la relación que hace Fernando Rivera (2008, p. 296) de los conceptos que acabamos de mencionar:

La mutua tensión dinámica de las relaciones entre la estructura y el individuo es resuelta por Pierre Bourdieu superando el concepto de <<regla social>> con el de <<práctica>> y circunscribiendo el sujeto social a la retícula que lo

define como entrecruzamiento de una cosmovisión y una posición específica: el <<habitus>> y el <<campo>>.

Refiriéndonos al <<campo>> como:

“...un sistema relacional objetivo, instituido socialmente, una red o configuración de relaciones objetivas entre posiciones. Estas posiciones se definen objetivamente en su existencia y en las determinaciones que imponen a sus ocupantes, ya sean agentes o instituciones, por su situación (situs) actual y potencial en la estructura de la distribución de las diferentes especies de poder (o de capital) –cuya posesión implica el acceso a las ganancias que están en juego dentro del campo- y, de paso, por sus relaciones objetivas con las demás posiciones (dominación, subordinación, homología, etc.)” (Bourdieu citado por Rivera, 2008, p. 297).

Esas ganancias, como bien se ha mencionado, dependerán de los objetivos que persigan los individuos dentro del campo, la forma de perseguirlos dependerá de las posiciones en donde se sitúen; de ahí que al hablar de posiciones es imposible no hacer mención de las relaciones asimétricas y del poder.

Las relaciones que establecen los sujetos a través del campo nos lleva a pensar en el contexto, en las circunstancias por medio de las cuales establecen esas relaciones. Indudablemente, ese contexto que los rodea y los sitúa influye en su accionar. Una serie de circunstancias construidas de manera colectiva o social son internalizadas en los individuos y las ponen en evidencia a través de las acciones individuales mediante el establecimiento de relaciones con sus pares. Lo aquí expuesto es traducido a través del concepto de <<Habitus>>:

El habitus se define como un sistema de disposiciones durables y transferibles –estructuras estructuradas predispuestas a funcionar como estructuras estructurantes- que integran todas las experiencias pasadas y funciona en cada momento como matriz estructurante de las percepciones,

las apreciaciones y las acciones de los agentes cara a una coyuntura o acontecimiento y que él contribuye a producir” (Bourdieu, 2000, 54).

Esas estructuras estructuradas ya se encuentran en el espacio social, son circunstancias que determinan las relaciones de los agentes participantes, las estructuras estructurantes, en cambio, dependen de cada agente pues se encuentran en el interior de cada individuo, las primeras influyen en las segundas, por ello la afirmación de “Estructuras estructuradas predisuestas a funcionar como estructuras estructurantes”.

Para reafirmar lo anterior retomamos la propuesta de Fernando Rivera (2008, p.298) sobre la Lectura de los Fenómenos Culturales: “... los fenómenos culturales se pueden leer desde dos vectores: como repertorio de mecanismos interpretativos y como sistemas de valores colectivos, cuya interacción con circunstancias políticas y socioeconómicas define la conducta individual y la trama de las relaciones sociales...”.

La influencia de esos sistemas de valores colectivos (estructuras estructuradas) en las acciones individuales (estructuras estructurantes) tendrán un carácter simbólico en la medida en que estas aporten en la distinción de ciertas relaciones entre un grupo y otro; es decir, la interpretación y significación que los individuos le atribuyan a sus acciones, el resultado de ese proceso aportará en la diferenciación con los otros a través de la formulación de sentidos a sus prácticas. Esto lo podemos relacionar mediante la concepción estructural de la cultura de Thompson (1998), los sujetos de posición dominante utilizan las formas simbólicas para diferenciarse de los sujetos de las posiciones inferiores, mientras que los sujetos que se encuentran en la posición intermedia las imitan, con el objetivo de superarlas o aparentar una condición que no tienen o no les pertenece. La utilización de las formas simbólicas gira en función de los intereses perseguidos por los individuos.

Esos modos de utilizar o interpretar las acciones que se establecen mediante las relaciones sociales, Michel de Certeau los denominará “modos de operación o “esquemas de acción” “... a través de las cuales el individuo <<lee>> dinámicamente y apropia objetos y esquemas culturales, <<fabrica>>, produce y/o reproduce. <<Cada sociedad muestra siempre en alguna parte las formalidades a las cuales obedecen sus prácticas>> (de Certeau citado por Rivera, 2008, p. 298). Esos modos de operación de los que nos habla Michel de Certeau poseen ciertos rasgos que al inscribirse estos en la puesta en práctica, apropiación o reproducción de esas acciones las complejizan llevando interiorizado el contexto, ese contexto traducido en valores, rasgos distintivos, tiempo o espacio.

Poseen ciertos rasgos que caracterizan a la enunciación: operación al interior del campo de un sistema, apropiación/reapropiación, espacio-temporalización, y negociación que filigrana sitios y reacciones (...) estos elementos (realizar, apropiarse, inscribirse dentro de relaciones, situarse en el tiempo) hacen de la enunciación y secundariamente del uso, un nudo de circunstancias, una <<nudosidad>> inseparable del <<contexto>> (De Certeau citado por Rivera, 2008, p. 299).

La explicación anterior es el parteaguas para comenzar a abordar de manera inicial el proceso de apropiación, de describir al objeto apropiado como algo que lleva internalizado las condiciones de su producción e incluso de la misma apropiación, por ello Ana María Zubieta (2000) nos insiste en que el objeto apropiado conlleva la tensión de la resistencia interna, a pesar de que este se haya modificado por agregados propios de quien se lo apropió.

Así pues, la apropiación se constituye como un proceso activo y no pasivo. Que tiene que ver con una capacidad de recrear las condiciones del objeto que se desea apropiar. En este sentido, hacemos referencia a una recepción activa, una especie de mediación, en la cual ni el objeto es forzado a ser apropiado, ni el sujeto lo toma de manera forzada tal cual se le dio, más bien existe una especie

de negociación de condiciones en las que el sujeto es libre de apropiarse el objeto que más le convenga, las circunstancias que se inscriban durante ese proceso dependerán tanto del contexto como del sujeto mismo al modificar y agregar elementos de ese objeto ya apropiado.

La dupla categorial <<apropiación/mediación>> reivindica la actividad individual, el trabajo creativo, productivo y reconstructivo del sujeto social, la dinámica del consumo; un consumo tenso entre la apropiación individual y la restricción estructural. El texto es producto de una cultura y construcción de un lector. El consumo cultural es otra producción. Y si la representación es apropiación, entonces, <<descifrar>> las reglas que gobiernan las prácticas de la representación es, pues, una condición necesaria y previa a la comprensión de la representación de dichas prácticas. (Chartier citado por Rivera, 2008, p. 300).

Hasta aquí hemos explicado la forma en la que los sujetos tejen relaciones sociales a través de sus prácticas, siempre movidos por sus intereses determinados por su posición en la estructura social, que a su vez esta mixta determinará la forma en la que van a operar para conseguirlos. Anunciamos la apropiación como una práctica que garantiza el enriquecimiento y transformación de las identidades y la constante creación y renovación de sentidos y significados, pero ¿qué son las prácticas y cómo definir las desde la cultura?

Pierre Mayol (1999, p.8) nos explica que las prácticas culturales son elementos cotidianos que nacen en una tradición y son puestos en práctica a través de comportamientos que refuerzan y reconstituyen la identidad individual o colectiva:

...es el conjunto más o menos coherente, más o menos fluido, de elementos cotidianos concretos (un menú gastronómico) o ideológicos (religiosos, políticos), a la vez dados por una tradición (la de una familia, la de un grupo social) y puestos al día mediante comportamientos que traducen en una visibilidad social fragmentos de esta distribución cultural, de la misma

manera que la enunciación traduce en el habla fragmentos de discurso. Es práctica lo decisivo para la identidad de un usuario o de un grupo, ya que ésta identidad le permite ocupar su sitio en el tejido de las relaciones sociales inscritas en el entorno (Mayol, 1999, p. 8).

Además de tener ésta concepción sobre las prácticas culturales, Pierre Mayol también las enmarca como sistemas de valores, apoyándose de la tradición antropológica, siendo las prácticas culturales "...sistemas de valores subyacentes que estructuran las cuestiones fundamentales que están en juego en la vida cotidiana, inadvertidas a través de la conciencia de los sujetos, pero decisivas para su identidad individual y de grupo" (1999, p.8).

De modo que las prácticas culturales, esos elementos cotidianos heredados por alguna tradición nos distinguen y moldean nuestra identidad, pero ¿Cómo se define la identidad y cómo se explica la relación de ésta con las prácticas culturales?

2.2 Identidad y prácticas culturales

Anteriormente habíamos mencionado que el individuo tiene la libertad de elegir entre qué apropiarse y qué no apropiarse, entendida esta libertad no desde una concepción individual, más bien, desde las condiciones que la estructura le permita en tanto sujeto participativo en ese campo de interacción: "La historia cultural tal como nosotros la entendemos considera al individuo, no en la libertad de su yo propio y separado, sino en su inscripción en el seno de las dependencias recíprocas que constituyen las configuraciones sociales a las que él pertenece..." (Chartier citado por Rivera, 2008, p. 300).

Esta concepción es denominada por Norbert Elías (Citado por Rivera, 2008, p. 300) como <<figuración>> y se refiere a ese entramado de interdependencias recíprocas y coactivas entre individuos vinculados por su lugar funcional en la

sociedad, y por los equilibrios y fluctuaciones de poder que los presionan regulando interacciones y configurando un campo de fuerzas específico: el <<habitus>>.

Como bien lo hemos mencionado, el habitus influye en el accionar de los sujetos, al igual que las limitaciones dadas por su posición en la estructura y de los sujetos que poseen relaciones de poder más altas que las de ellos como sujetos subordinados; todos estos elementos que condicionan las prácticas de los sujetos influyen también en su personalidad. Elías describe la <<estructura social de la personalidad>> en cuanto incremento del auto-control, a su vez definido como internalización de las restricciones y censuras sociales impuestas a la conducta individual (Rivera, 2008, p. 300).

Hablar de conducta individual y de personalidad nos lleva a pensar sobre las identidades que los individuos tejen a partir del *habitus* y de esos entramados sociales que condicionan o limitan sus relaciones con los otros. Es aquí el momento oportuno para establecer la relación entre las prácticas culturales como evidenciadoras de identidad, identidad constituida por la memoria histórica y a la vez colectiva en tanto individuos pertenecientes a un grupo. “Es en la tensión dinámica de las relaciones identitarias donde se fermenta la imposición y la resistencia simbólica; los conflictos grupales lo son, particularmente, entre sistemas de representaciones y reconocimiento social” (Rivera, 2008, p.301).

La afirmación antes hecha de que las prácticas culturales son reveladoras de la identidad de los individuos la podemos comprobar con lo que nos establece Giménez (Citado por Rizo, 2004, p.113): “...es posible imputar un determinado tipo de identidad a un actor social a partir de la observación de ciertas características de su acción (sus preferencias, sus fines, sus estrategias, su estilo, etcétera) en un determinado contexto cultural”.

Talcott Parsons (Citado por Rizo, 2004, p. 115) toma en cuenta a la identidad como un sistema central de significados de una personalidad individual, que orienta normativamente y confiere sentido a su acción. Esos significados de los que habla Parsons son construidos en tanto los individuos interiorizan valores, normas, códigos culturales, que al mismo tiempo son compartidos con sus pares y regulados por el sistema social.

Como bien hemos aclarado, la identidad se encuentra regulada a través de las condiciones en las que se desarrollan los sujetos y a partir de sus posiciones en la estructura; esas circunstancias no se encuentran definidas de manera permanente, más bien, están en constante cambio:

En este sentido, la identidad, en tanto sustancia movable, cambiante y dinámica, está condicionada socialmente, y sobre todo, supeditada a cambios y variaciones que pueden venir dados, antes que nada, por las modificaciones en el sistema de prácticas culturales de los actores sociales (Rizo, 2004, p. 114).

Así pues, la identidad no consiste en una entidad fija, permanente, más bien hacemos referencia a una entidad dinámica y cambiante que nos lleva a otorgarle a esta acción el nombre de “reidentificación” refiriéndonos a la reinención constante de la identidad individual en tanto sujetos dinámicos dentro del contexto cultural y social.

Haciendo una breve síntesis de lo expuesto hasta el momento, citamos a Pavía (2014, p. 18-19) quien en su concepción de prácticas culturales pone en evidencia el contenido de este apartado: “las prácticas culturales se constituyen como campo de producción, distribución y consumo apropiado por los actores y usuarios que intervienen en las dinámicas del mismo, promoviendo, recreando e imponiendo los cambios del sistema simbólico y las estructuras de poder y la vez,

definiendo las políticas de representación y de pertenencia social y configurando la referencia a imaginarios e identidades culturales”.

De esta manera, Stuart Hall pone de manifiesto que el consumo en tanto práctica cultural se suma a la re significación de las identidades de los individuos de la dinámica moderna:

Las concepciones e ideas que perciben las sociedades homogéneas de sujetos integrados a sistemas de organización social y en los sistemas que contengan su comprensión en un relato, se encuentran puestas en duda ante las maneras como vivimos, nos comunicamos, nos representamos y actuamos. Las identidades modernas están siendo descentradas, deslocalizadas y fragmentadas. Las identidades culturales se refieren a la transformación de las sociedades modernas de finales del siglo XX en las que se observan cambios en el paisaje cultural de clase, género, sexualidad, etnia, raza y nacionalidad. En consecuencia, el sujeto postmoderno enfrenta la pérdida de sentido de estabilidad y permanencia de un significado de sí, cuyo vacío debe llenar en el consumo cultural (tecnológico, mediático e informativo publicitario). (Hall citado por Pavía, 2014, p. 4-5).

2.3 Sentidos y significados: las relaciones simbólicas y el estudio de la apropiación

Retomando nuevamente la concepción estructural de la cultura de Thompson, las formas simbólicas constituyen diversas prácticas culturales, productos culturales e incluso gestos y comportamientos. Evaluamos la utilización de estas mediante la necesidad que cada individuo tiene, de acuerdo a la posición en el campo y la estructura, además de su persecución de objetivos. Sin olvidar que el contexto forma parte importante en la recepción, consumo, codificación, decodificación, interpretación y significación de estas formas simbólicas.

En este apartado nos daremos a la tarea de explicar en qué consiste el proceso de apropiación, utilizaremos los preceptos teóricos de Thompson (1998) y de Ana María Zubieta (2000). Cuando explicamos la valoración de las formas simbólicas por parte de la posición intermedia, hicimos mención de que los individuos que pertenecen a ésta, toman o copian las formas simbólicas de la posición alta o dominante para aparentar una posición que no les corresponde; toman formas simbólicas ajenas, las modifican con agregados propios y buscan incluso superar las formas originales. Con lo anterior, hicimos referencia a un ejemplo del proceso de apropiación, posteriormente explicaremos más ejemplos para dejar en claro en qué consiste. Por lo pronto, nos dedicaremos a exponer los preceptos teóricos de este proceso.

En el apartado anterior citamos a Ana María Zubieta (2000) con su concepto de apropiación, pero es importante aclarar algunos aspectos de los cuales toma partida. Zubieta en su libro "*Cultura Popular y Cultura de masas*", específicamente en el apartado de "*Una semiótica de la cultura a partir de lo popular*", expone y cita el caso de un molinero medieval "Menocchio" (Doménico Scandella) estudiado por Carlo Ginsburg. Menocchio había leído obras que fueron prohibidas por la inquisición y que también eran estudiadas por grandes pensadores de la época, por ello convergía con las ideas de los intelectuales y rechazaba las ideas impuestas por la inquisición.

El cuestionamiento gira en torno de que Menocchio no contaba con las habilidades para interpretar dichos textos, sin embargo, la hipótesis que plantea Zubieta se basa en la posibilidad de que Menocchio se sirvió de los restos de pensamientos de otros, es decir, hubo una especie de apropiación a partir de las ideas difundidas de manera oral; en aquella época la cultura oral era expresada en términos de la cultura letrada, el surgimiento de la imprenta permitió la reproducción de diversas obras, favoreciendo el acceso a más personas.

Con lo anterior, Zubieta afirma que existe una especie de retroalimentación de conocimientos entre la cultura letrada y la cultura popular, resume éste proceso con el concepto de *circulación* acuñado por Bajtín (Zubieta y Blanco, 2000), dando paso a la explicación sobre la categoría de apropiación:

La categoría de apropiación puede ser definida como hacer propio lo ajeno, lo que no se tiene. Pero siempre se lo hace desde y a partir de lo que se posee, de lo que se sabe. Se producen, entonces, en el objeto apropiado, transformaciones, reducciones, agregados propios de todo proceso de traducción, un proceso que no deja de producir la tensión propia de la lucha. Aquello que ha sido apropiado conserva huellas de su anterior procedencia, de lo que fue, y las hace jugar en el interior del nuevo conjunto. Los procesos de apropiación refuncionalizan, remodelan y conllevan la tensión de la resistencia interna (Zubieta y Blanco, 2000, p. 46).

Retomando el caso analizado por Zubieta (2000), Menocchio se apropiaba de las ideas de los pensadores de la época, las modificaba en su intento por comprenderlas e interpretarlas, a pesar de que convergían con las ideas originales conllevando las huellas de procedencia y la tensión de la resistencia interna, eran transformadas, resignificadas y replanteadas con el conocimiento y las herramientas que tenía para descifrarlas, para decodificarlas.

Ya hemos venido anticipando que de la apropiación se desprende el proceso de circularidad, puesto que como nos lo menciona Zubieta “Los procesos de apropiación pueden darse, tanto de la cultura alta (o cultura letrada) hacia la cultura popular; como de la cultura popular a la cultura letrada” (Zubieta y Blanco, 2000, p. 46). Thompson (1998) define la apropiación como un proceso activo y crítico, en el cual los individuos comprenden, entienden y evalúan mensajes, interactúan con ellos, los significan y los reproducen; asegurando así un tejido de relaciones a partir de la interpretación de esos mensajes con los demás.

La <<apropiación>>, para usar la terminología hermenéutica, es el proceso de <<hacer propiedad de uno>> algo que es nuevo, ajeno o extraño; lo que he argumentado aquí es que el proceso de <<hacer propiedad de uno>> debe entenderse en relación con los individuos particulares que, en el curso de sus vidas diarias, reciben los mensajes mediados, hablan acerca de ellos con los demás, y que a través de un proceso continuo de elaboración discursiva, los integran en sus vidas (Thompson, 1998, p. 462).

Los mensajes, las formas simbólicas apropiadas obtienen una ganancia de significado en ese esfuerzo por ser interpretados y atribuirles un sentido, una razón de ser consumidos, una razón de ser apropiados; por tanto, se habla de un proceso de significación, en el cual no solo lo apropiado es modificado, sino también, los individuos se transforman, adquieren herramientas y conocimientos nuevos que seguramente repercutirán en sus acciones, en su personalidad; interiorizan ese algo que permanecía en lo colectivo y lo transforman con una significación subjetiva que construyen a partir de su *Back Ground* (conocimiento acumulado) y a través de códigos establecidos socialmente que han ido adquiriendo a lo largo de su vida.

Thompson (1998) distingue seis rasgos de lo que él denomina *Apropiación cotidiana de los de los productos massmediados*, al primero lo denomina *Los modos típicos de apropiación de los productos massmediados*; en este rasgo nos explica que los medios técnicos de transmisión de mensajes tienen un papel fundamental en la apropiación de estos. Especifica que con base en estos medios, las personas construyen códigos para decodificar los mensajes a través de convenciones, consensos sociales; los recursos que cada individuo posee condicionan el medio por el cual desea recibir el mensaje. Thompson (1998) nos pone el ejemplo de un caso en particular que expone en este mismo libro sobre la "*Apropiación cotidiana de la novela romántica*" en donde nos explica que la lectura es una práctica que garantiza una forma de apropiarse del conocimiento, la cual tuvo un importante desarrollo en el periodo moderno, se pasó de una lectura

individual a una lectura grupal, colectiva o pública, especialmente por aquellas personas que no podían leer. En estas nuevas prácticas también se encontraba otra nueva forma de apropiarse del conocimiento. Sin embargo, sobre la lectura en privado expresa lo siguiente: “...los libros son leídos en privado, por una persona aislada de las demás, aunque ésta pueda recibir alguna ayuda en cuanto a la elección, la decodificación y la evaluación de libros particulares” (Thompson, 1998, p. 455).

En este sentido, podemos asegurar que las personas que giran en nuestro entorno también influyen en la decisión de lo que debemos apropiarnos y de lo que no; tomando en cuenta que existen posiciones dominantes que juegan un papel importante en el proceso de apropiación de las formas simbólicas.

El segundo aspecto que distingue Thompson (1998) en este proceso se relaciona con “Las características sociohistóricas de los procesos de recepción”. Desde luego haciendo referencia al contexto, a las condiciones mediante las cuales son recibidos y apropiados los mensajes; al explicar la estrecha relación que existe entre el contexto y la recepción/apropiación, Thompson (1998) modela un análisis sociohistórico de los contextos de recepción, el cual se explica mediante la elaboración del siguiente cuadro:

Cuadro 2

Análisis sociohistórico de los contextos de recepción

Criterios	Evaluación
Rasgos espaciales y temporales de los contextos de recepción	En el caso de la televisión: quién ve programas específicos, cuáles, cuándo, por cuánto tiempo, en qué lugares
Relaciones de poder y la distribución de los recursos entre los receptores	Quién controla la elección de programas, quién tiene la capacidad para adquirir los medios técnicos de recepción
Reglas y convenciones que controlan las prácticas de recepción y los patrones afines de interacción	A quién se le permite ver televisión, y cuándo/cómo encaja ver televisión en las rutinas de la vida diaria
Las instituciones sociales en las cuales ocurre la actividad receptora	Familia, escuela, iglesia, trabajo
Asimetrías y diferencias sistemáticas que caracterizan los contextos de recepción y las relaciones entre los receptores	Asimetrías entre hombres y mujeres, adultos y niños, diferenciales entre un contexto y otro
Medios empleados para la recepción	Televisor, Videograbadora
Las maneras en la que los medios técnicos afectan el proceso de recepción	

Fuente: elaboración propia a partir de Thompson (1998)

Un tercer aspecto que toma en cuenta Thompson para explicar este proceso es “*La naturaleza y la importancia de las actividades de recepción*”. Aquí nos explica que las actividades que constituyen la recepción (leer libros, ver la televisión) necesitan de la aplicación de una gran cantidad de conocimientos adquiridos, es decir, quien realiza estas actividades supone la puesta en práctica de toda esa codificación de la cual se ha apropiado; la misma televisión, la radio o el cine poseen un cierto lenguaje, que con su desarrollo mismo, dotaron y siguen dotando de herramientas a la sociedad para que puedan decodificar los mensajes y contenidos, y por ende interpretarlos; la significación dependerá de cada uno de los receptores.

Al mismo tiempo que nos explica lo anterior, Thompson hace referencia a que la recepción de mensajes se traslapa con otras actividades cotidianas que cada individuo realiza dentro de su ámbito. No solo los medios técnicos de transmisión condicionan la apropiación del mensaje, sino también las circunstancias mediante las cuales se están consumiendo y apropiando esos mensajes a través de cualquier medio; ejemplo de ello, son las amas de casa que mientras hacen sus labores domésticas encienden el televisor para escuchar y en momentos poder observar, las personas que escuchan la radio mientras viajan en el transporte público y platican con su acompañante, o quienes leen un libro y al mismo tiempo escuchan música clásica.

Las formas de recibir los mensajes massmediados son formas de actuar: y en los contextos de la vida cotidiana, estas maneras de actuar pueden ser significativas para los individuos implicados, pueden ser entendidas como maneras de relajarse, de compartir experiencias con los demás, de escapar temporalmente de las presiones de la vida diaria. (Thompson, 1998, p. 458).

Como hemos venido anticipando desde un principio, la significación de los mensajes supone la puesta en práctica de las herramientas que los receptores han adquirido mediante las convenciones; en este sentido, el análisis del

significado implica "...reconstruir el sentido que dan los receptores a los mensajes que reciben, hacer explícitas las convenciones que emplean implícitamente para decodificar los mensajes, y examinar las posiciones que toman, explícita o implícitamente, frente a los mensajes" (Thompson, 1998, p. 459).

Sin olvidar que la significación responderá a esa estrecha relación que tiene la recepción del individuo con el contexto: su posición, la época, el desarrollo del medio técnico mediante el cual recibe el mensaje. La significación de los mensajes de la televisión no será la misma en los años 70's que la de la época actual; las circunstancias mediante las cuales se reciben los mensajes no son las mismas, aunado que el formato de la televisión y su progreso mismo es completamente diferente. Por ello, la significación de los mensajes no es permanente, está en constante cambio y transformación.

El quinto aspecto que expone Thompson corresponde a "La elaboración discursiva de los mensajes mediados" que se refiere al análisis y a los comentarios que los individuos realizan durante o posterior al proceso de recepción. Los receptores discuten los mensajes, comparten puntos de vista e incluso aconsejan y recomiendan consumir ciertos productos culturales. Al igual que la significación, la elaboración discursiva es un proceso que está en constante transformación, no es un proceso que se queda estancado; responde de igual forma al contexto socio-histórico de la recepción de mensajes; aunado a ello, la retransmisión de los mensajes por quienes elaboran los contenidos, lo cual implica la elaboración de nuevos contenidos con el mismo mensaje y una nueva elaboración discursiva por parte de los receptores. "El proceso puede influir en las maneras en que los individuos comprenden y evalúan los mensajes mediados, y puesto que a través de este proceso los mensajes son entretnejidos, en alguna medida, con otros aspectos de las vidas individuales" (Thompson, 1998, p. 460).

Por último, Thompson hace énfasis en la interacción que los individuos realizan en este proceso de apropiación de los mensajes. Por ello distingue cuatro tipos de

interacción y cuasinteracción, que mediante la siguiente tabla abordaremos a qué hace referencia cada uno.

Cuadro 3

Tipos de interacción/cuasinteracción en la recepción/apropiación de mensajes

Tipos de interacción/cuasinteracción	Contenido
Interacción entre receptores o entre receptores y no receptores (Recepción primaria)	Conversación entre individuos que ven un programa de televisión
Interacción en el proceso de elaboración discursiva	Elaboración de discursos a partir de la recepción de mensajes; participan individuos que experimentaron el proceso inicial de la recepción o quienes no lo experimentaron
Cuasinteracción mediada	Interacción entre los receptores de mensajes y los individuos quienes producen los mensajes. Esta relación afecta la manera en que los receptores comprenden los mensajes
Comunidad virtual de receptores	Individuos que pueden no interactuar directa o indirectamente, tienen en común que reciben los mismos mensajes, por tanto constituyen una colectividad que puede extenderse en el tiempo y el espacio. La importancia que esta comunidad le da a los mensajes mediados puede ser parte

	integral del placer y de la importancia que tiene para ellos la recepción de mensajes.
--	--

Fuente: elaboración propia partir de Thompson (1998)

Es evidente que nuestro objeto estudiado nada tiene que ver con los medios masivos de comunicación, sin embargo, es importante conocer cómo es la recepción de los objetos, prácticas, formas simbólicas en el proceso de apropiación. Nuestro objeto de estudio también se transmite por un canal en tanto práctica cultural, tiene un medio de transmisión y de reproducción que puede ser la oralidad o la palabra escrita a través de las recetas o recetarios; las prácticas culinarias también son espacios en los que figuran las relaciones de poder, existe siempre una constante lucha para posicionar al significado dominante.

Las recetas culinarias al ser objeto de apropiación también exigen conocimientos previos sobre la cocina y el lenguaje técnico culinario, mismo que se ha ido construyendo, modificando y legitimando a través de consensos en toda época y lugar. Es posible pensar que alrededor de la cocina se tejen discursos sobre las recetas, los ingredientes y los platos, es pues la Gastronomía Tradicional el espacio de la apropiación, el espacio de las relaciones simbólicas desde donde los sujetos crean y renuevan significados en torno a la actividad de la cocina. La historia, el tiempo y el espacio son factores determinantes para el desarrollo de éste proceso.

Consideraciones finales

Hemos culminado con la exposición teórica de este capítulo. Citamos conceptos y categorías clave que nos ayudaron a comprender la definición de prácticas culturales. Aclaremos que el establecimiento de relaciones sociales es determinado por la posición que los individuos tengan en los campos de

interacción, su posición en la estructura social supedita la planeación de los modos de operar o los esquemas de acción para la persecución de sus objetivos.

Esos modos de operar (estructuras estructurantes), al ser determinados por el contexto (estructuras estructuradas) constituyen y reconstituyen la identidad de los sujetos. Así pues, las prácticas culturales se definen a partir de los comportamientos o sistemas de valores heredados por alguna tradición (ubicada en la estructura social), que garantizan un proceso de producción, reproducción y apropiación con el objetivo de mantener y seguir reinventando las identidades. Esas prácticas hacen del sistema simbólico un espacio cambiante, y de la estructura social un espacio de lucha por mantener el significado dominante en constante legitimidad, dando lugar a las relaciones asimétricas o de poder.

La apropiación, por su parte, se constituye como un proceso activo y no pasivo. En el que se hace propio lo ajeno o algo nuevo. Que tiene que ver con una capacidad de recrear las condiciones del objeto que se desea apropiar. En este sentido, hacemos referencia a una recepción activa, una especie de mediación, en la cual ni el objeto es forzado a ser apropiado, ni el sujeto lo toma de manera forzada, más bien existe una especie de negociación de condiciones en las que el sujeto es libre de apropiarse el objeto (prácticas, productos culturales) que más le convenga, las circunstancias que se inscriban durante ese proceso dependerán tanto del contexto como del sujeto mismo al modificar y agregar elementos a ese objeto apropiado. Así pues, el espacio social se convierte en el espacio de la apropiación, puesto que los procesos de apropiación se inscriben desde la posición intermedia hacia la posición dominante y viceversa (Circularidad).

En el siguiente apartado abordaremos una de tantas prácticas culturales que definen nuestra identidad: la gastronomía. Una práctica que pareciera ser tan simple y ordinaria pero enriquece nuestras raíces, es una práctica en la que la historia, la tierra y la creatividad del ser humano se conjugan para responder a la necesidad de la alimentación. Las maneras de preparar los alimentos, las formas

de servirlos y de consumirlos son rasgos que distinguen a la gastronomía de cada lugar. Analizaremos y describiremos la gastronomía y las prácticas culinarias desde la cultura.

Capítulo III

Sabores del sur: la Gastronomía Tradicional Guerrerense y su dimensión desde la cultura

“La historia de cada sociedad está articulada profundamente al territorio y es en la tierra en donde comienza el universo de la comida en toda sociedad, de allí se empiezan a recolectar los ingredientes básicos para la construcción de un universo de la comida”

(Delgado, 2001, p. 84)

Capítulo III

Sabores del sur: la Gastronomía Tradicional Guerrerense y su dimensión desde la cultura

En los alimentos existe una conexión tan profunda entre la tierra y los individuos, en la tierra se comienza a forjar la identidad culinaria de cada lugar, el suelo aporta las materias primas, los elementos necesarios para que los individuos a través de la creatividad satisfagan la necesidad de alimentarse. Diversos factores geográficos influyen en la siembra y cosecha de productos que la tierra donará para crear los platos. Existe una gran variedad de productos tan distintivos que caracterizan a cada lugar gracias a la gran biodiversidad que posee nuestro país, dando paso a una amplia variedad de platillos que conforman nuestra identidad culinaria.

Comer no sólo significa satisfacer una necesidad, es un acto en el que los seres humanos somos capaces de inscribir el simbolismo a través de los sentidos y significados. Ritualizamos ésta práctica, tejemos relaciones simbólicas que también alimentan nuestra identidad, nuestra memoria histórica y colectiva.

La exposición que figura en éste tercer capítulo se centra en definir a la gastronomía desde la cultura, inscribiéndola como una práctica cultural arraigada a los individuos, y que además es tan distinta en cada contexto.

Se explica la estrecha relación entre la gastronomía y la comunicación a través de su transmisión desde las prácticas culinarias, la reproducción del legado culinario garantiza la conservación de las cocinas regionales. La apropiación de los saberes culinarios caracteriza a ésta práctica a través de la reinvención y modificación de las recetas.

En éste apartado, también se reconoce a la gastronomía como una práctica que se ve supeditada por los contextos culturales; los individuos participan en la constitución de su legado culinario a pesar de los factores que los condicionan.

Dentro de las prácticas culinarias también existen relaciones jerárquicas o relaciones de poder. Se explica éste vínculo a través de la modificación de los hábitos alimentarios; las dinámicas cotidianas y las nuevas tendencias juegan un papel importante en la estructuración de las prácticas culinarias.

Finalmente, se hace una breve descripción de la gastronomía y las prácticas culinarias del lugar en donde se realizó el estudio de caso, aportando los elementos necesarios para comprender el contexto. Las mujeres como agentes transmisores y portadoras del legado culinario también figuran en el papel central de la exposición de este capítulo.

3.1 Gastronomía: un recorrido para su definición desde la cultura

En el capítulo anterior expusimos los preceptos teóricos que nos ayudaron a explicar las formas simbólicas y simultáneamente la concepción de éstas como prácticas culturales. Reiterando que el contexto influye en la interacción individual y colectiva, lo colectivo pasa al terreno individual y pone en evidencia los rasgos identitarios. Desde la mirada gastronómica: “La manera como comemos, lo que comemos y hasta cómo preparamos o procesamos los alimentos va siendo moldeada por nuestras prácticas culturales y esquemas de socialización, de representación social y simbólica, los cuales han sido estructurados e interiorizados a manera de *habitus* durante el transcurso de la historia de la sociedad y de nuestras vidas” (Meléndez y Cañez, 2009, p. 193).

En este apartado explicaremos la concepción de la gastronomía como práctica cultural; actividad tan cotidiana que juega un papel importante en la vida del ser humano para la constitución de su identidad. El espacio físico y la temporalidad son factores que determinan las modificaciones de esta práctica, con la cual se responde de manera creativa a la necesidad básica de la alimentación y que a la vez representa un rasgo distintivo de un colectivo. Las maneras de cocinar, las peculiaridades al momento de consumir los platos y la memoria histórica que gira en torno a éstos son características que diferencian esta actividad desde contextos y lugares tan diversos.

“...los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado...” (Mintz en Meléndez y Cañez, 2009, p. 186).

De esta manera, el proceso de preparar e ingerir alimentos se constituye como un espacio en el que tiene lugar la mirada simbólica. La significación de los cocineros y los consumidores hacia la práctica gastronómica garantiza un intercambio simbólico, en dónde los sujetos participantes son motivados por algo más que la necesidad de alimentarse: "...la alimentación debe ser pensada como un hecho social complejo en la que se pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo (tanto material como simbólico) diferenciados y diferenciadores (Álvarez en Meléndez y Cañez, 2009, p. 186).

Es en la cocina tradicional en donde se encuentra depositado el legado culinario que caracteriza a cada lugar. A través del tiempo ese legado se va transmitiendo y reproduciendo mediante el intercambio de saberes. Estos saberes culinarios los podemos entender como: "...las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia, creencias, tabúes, temores, y afectos, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (transgeneracional, familiar, externa, intragénero o intraclase) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica determinada (Meléndez y Cañez, 2009, p. 191).

La oralidad es el proceso que hace posible la conservación del patrimonio culinario, el cual está constituido por conocimientos, costumbres, tradiciones y rituales que giran en torno a la actividad de la cocina. Por tanto, es a través de la cocina tradicional en donde se deposita dicho patrimonio. De esta manera, la cocina se constituye como un espacio en donde se pone en evidencia la cultura alimentaria de cualquier lugar, la cultura alimentaria entendida como:

...el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura" (Contreras y Gracia en Meléndez y Cañez, 2009, p. 189).

Todos esos conocimientos heredados y transmitidos corresponden a prácticas culinarias, en las cuales se expresan las distintas concepciones que cada individuo tiene sobre la elaboración de un plato y la significación en su vida de la cocina misma. Las prácticas culinarias son comprendidas como "...los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de alimentos" (Meléndez y Cañez, 2009, p. 190).

El arraigo a la tierra, a su cultura y a su identidad juega un papel importante en la conservación y modificación de dichas prácticas:

...para el caso de estos saberes y prácticas culinarias, la presencia de un vínculo o lazo orgánicamente enraizado en valores y costumbres comunes, como parte de la sabiduría popular, en este caso en una cocina, en la que la presencia de lo afectivo, del sentido de pertenencia, de la liga de un territorio se revelan en las persistencias y en la transformación de la tradición culinaria (Meléndez y Cañez, 2009, p. 190).

La cocina, los saberes y las prácticas culinarias, constituyen el desarrollo de la gastronomía como práctica cultural; la cual supone una red compleja de elementos que se tejen en cada lugar.

La gastronomía es un término que según su etimología proviene del griego "*gastros*", que significa "estómago o vientre" y "*nomos*" que significa "ley". La gastronomía es el estudio del vínculo que existe entre los individuos, la comida y el medio ambiente. Por lo que la gastronomía no implica solamente un cúmulo de técnicas de cocción, sino el nexo que las personas sostienen con el medio que los rodea, del cual reciben sus recursos alimenticios, en la forma en que los utilizan y todos aquellos aspectos culturales y sociales que guardan relación con la degustación de las preparaciones culinarias (Concepto definición de, s.f., párr. 1).

Al guardar una estrecha relación con las prácticas culinarias, el medio ambiente y el contexto, esta actividad se convierte en parte del patrimonio cultural de un determinado lugar. Dicho en palabras de Fosté Forné (2016, p. 04):

La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos.

La gastronomía de todos los lugares representa una actividad de interés para el extraño que visita, procurando conocer la cultura local, comer su comida autóctona, probar los platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente: “Alimentarse forma parte de la experiencia turística. Independientemente de la motivación del viaje existe la necesidad de usufructuar los servicios de alimentación locales. Con la imposición de alimentos que exigen un menor tiempo en su preparación la cocina regional se ha destacado por sus singularidades, formas de preparación, lugares de consumo, rituales, tradición y el significado atribuido” (Nunes, 2007, p. 239).

Es por ello que cuando nos adentramos a conocer nuevos lugares no podemos dejar de probar los platos que distinguen a éstos; es una forma de ingerir la identidad, la historia y la cultura del lugar, y al mismo tiempo exploramos las peculiaridades del lugar a través de su gastronomía, también contrastamos esos rasgos distintivos con la manera en la que nosotros producimos e ingerimos en nuestro contexto.

Comer descalzo o sin cubiertos son hechos tan habituales en determinadas culturas como rarezas en otras. En cualquier caso, la cocina y todo aquello que la rodea, la cultura en sí misma, es parte y todo en el desarrollo de las

comunidades y la vida en sociedad en cualquier parte del mundo (Forné, 2016, p. 06).

La tierra juega un papel importante, pues es la que al final de cuentas aportará los ingredientes con los cuales los individuos responderán de manera creativa a la necesidad de la alimentación. “La historia de cada sociedad está articulada profundamente al territorio y es en la tierra en donde comienza el universo de la comida en toda sociedad, de allí se empiezan a recolectar los ingredientes básicos para la construcción de un universo de la comida” (Delgado, 2001, p. 84).

Pero la selección de ingredientes corresponde apenas al inicio de este proceso:

Para satisfacer la necesidad básica de comer utilizamos los productos que culturalmente aceptamos como comestibles; para ingerirlos los hemos domesticado, readaptado, condimentado y combinado o sometido a todo tipo de manipulaciones físico-químicas con la finalidad de mejorar su textura e incrementar su palatabilidad, para luego ser deglutidos tras un ceremonioso ritual en el que intervienen más artefactos y más regulaciones (Jáuregui en Meléndez y Cañez, 2009, p. 189).

A partir de la estrecha relación entre la comida, el individuo y el medio ambiente es posible explicar el concepto de “Paisajes gastronómicos” acuñado por Smith (Citado por Forne, 2016, p. 05), quién agrega a la actividad gastronómica las categorías de estructura y relaciones sociales: “los paisajes gastronómicos, como los culturales, no son únicamente manifestaciones del patrimonio culinario sino asociaciones intangibles entre un lugar determinado y su comida, entendiendo cada lugar como una amalgama de componentes que incluye paisajes, arquitectura, historia y patrimonio, y estructuras sociales y relaciones”.

La geografía y las condiciones climáticas que influyen en la manera de preparar los alimentos, y que al mismo tiempo también determinan el cultivo de

ingredientes, nos dan la pauta para comprender la manera en la que se construyen y se estructuran paisajes específicos en cada lugar; pero no solo eso, sino también los factores determinantes que influyen en las relaciones sociales; qué bebidas consumir en temporadas cálidas o frías y qué recursos nos brinda la naturaleza para poder crearlos.

El paisaje, un cuadro, es el que gracias a una combinación de factores naturales —como por ejemplo el clima— y culturales —como por ejemplo los utensilios tradicionales empleados en los procesos agrícolas— proporciona una gastronomía típica y variada, que es un símbolo de la propia identidad, es naturaleza y es cultura a la vez, y un importante recurso. El hecho, por ejemplo, de explorar y conocer de primera mano quién es el artesano que conrea, muñe o pesca representa un atractivo más que beneficia el desarrollo local, ayuda a potenciar los eventos culinarios y es un reconocimiento a los artistas del paisaje (Forne, 2016, p. 06).

3.2 Gastronomía y relaciones simbólicas

El intercambio de ideas para preparar un platillo, la búsqueda de especias o materias primas, el interés por agregar elementos y satisfacer el paladar con otros sabores y otros platos, garantizan el tejido de lazos comunicativos, que hacen de este proceso una actividad tan circular y recíproca.

Mediante la cuidadosa mezcla de sabores, olores, colores, texturas, sonidos y pensamientos que se encuentran en los diversos universos de la comida, cada grupo humano construye fuertes relaciones sociales y simbólicas: en cada bocado de comida vivimos a diario nuestra doble condición de seres culturales y biológicos (Delgado, 2001, p. 83).

Esas relaciones simbólicas que nos menciona Ramiro Salazar se construyen a partir de la estimación que los sujetos tejen alrededor de los platos y de las

prácticas culinarias; valor simbólico que se construye a partir de la experiencia de cada uno y de la memoria histórica tan peculiar que individualmente se posee. El intercambio de estos valores simbólicos a través de las relaciones construye la memoria colectiva, ya sea dentro del ámbito familiar o social. “La comida [...] debe alimentar la mente colectiva antes de que entre en el estómago vacío. La comida debe alimentar el estómago colectivo antes de que pueda alimentar la mente colectiva” (Harris citado por Delgado, 2001, p. 92).

Lo anterior, tiene que ver con la representación que tiene la gastronomía tanto de quien elabora los platos como de quien los consume; esa carga emotiva y sentimental que le adjudicamos a la preparación e ingesta de alimentos. La carga simbólica dada por dicha actividad nos remite a la constitución de identidades y por ende al tejido de nuestra cultura; en este sentido: “La cultura aparece como una digestión permanente de nuevos símbolos provenientes de las relaciones interculturales actuales y de los diferentes momentos vividos por ese grupo, a través de la cual se dan cambios al interior de una cultura y se transforman sus significados. La cultura define los valores propios de un colectivo, delimita sus referentes y por consiguiente marca la historia simbólica de un grupo; en esta historia encontramos las referencias de identidad de ese grupo” (Delgado, 2001, p. 87).

Las relaciones simbólicas que constituyen el intercambio de sentidos y significados no se inscriben como una actividad permanente, sino como una actividad cambiante, dinámica; será posible heredar históricamente valores simbólicos a través de la apropiación, pero esos valores no serán idénticos. El contexto histórico y la re significación de estos procesos por sujetos cambiantes garantizarán la conservación de algunos rasgos más no la autenticidad de los originales. “Los universos de la comida contruidos por cada grupo humano permiten pensar la identidad amarrada directamente los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean

cotidiana extraordinariamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado” (Delgado, 2001, p. 92).

3.3 Gastronomía y dinámicas cotidianas

Hasta aquí hemos afirmado que factores como la geografía, el clima, el territorio y las relaciones sociales que los individuos tejen a través del carácter simbólico de la comida en su vida cotidiana, ayudan a formular los paisajes gastronómicos. Pero el contexto histórico, social y político también influye en la manera de preparar los alimentos, pero no solo eso, ayudan a repensar y reconstituir los significados que giran en torno a esta actividad.

A lo largo de la historia el papel de la alimentación en la vida del hombre fue cambiando y adquirió un nuevo significado. En principio el hombre buscaba alimentos sólo para satisfacer sus necesidades biológicas, luego esa búsqueda de alimentos se relacionó con elementos como el lujo, la religión, los festejos, las ofrendas, el status social, para finalizar en el placer y la satisfacción del ritual, este último influenciado por los franceses que hicieron de la comida un momento de placer e intensa interacción social (Nunes, 2007, p. 237).

La utilización de ciertos utensilios elaborados con materiales diferentes, forma parte también de este proceso. Las técnicas de cocción, la prohibición de algunos ingredientes o platos en determinada época, constituyen modificaciones dadas por cada contexto. Así pues, desde el catolicismo, en época de cuaresma está prohibido ingerir carnes rojas, esto determina el replanteamiento y la apertura de otras opciones para poder cocinar. Los platos que se deben cocinar en fiestas patronales, o en ocasiones especiales, son acordadas a través de los consensos que cada comunidad hace a partir de la alimentación.

La manera como se come, lo que se come, dónde se come y cómo se siente quien come con relación a la comida, son todos elementos relacionados con la identidad cultural. Las restricciones y prohibiciones alimenticias de los diferentes pueblos son detalles característicos de cada cultura. Se consideran “exquisitos” los hábitos alimenticios de otras personas, quienes a su vez ven de la misma forma los propios. Las tradiciones de origen religioso también influyen en el hábito de alimentarse, por ejemplo los hindúes consideran a la vaca como un animal sagrado (Nunes, 2007, p. 235).

Aunado al contexto y a las prohibiciones determinadas por la sociedad o los ámbitos en los cuales nos movemos, la migración y las movilidades sociales constituyen también otro factor para repensar el espacio gastronómico. Estos procesos traen consigo la portación de cultura e identidad de un lugar a otro, lo cual favorece el intercambio de elementos (como materias primas, especias, técnicas de cocción y utensilios) con los de los asentados en un determinado lugar; de ahí la reinención de platillos mediante la combinación de elementos de un lugar y de otro. Por consiguiente también traerá el intercambio de significados y la formulación de nuevos a través de las relaciones simbólicas.

Según Adrián Marcelli (2003, p. 115), existen en México por lo menos dos factores que, en cierta medida, diluyen las fronteras gastronómicas y culturales, por un lado, las migraciones internas que han producido fenómenos que la antropología y la sociología están estudiando en la medida de lo posible: los asentamientos y trasplantes de núcleos de población de una provincia a otra, por lo general a ciudades industrializadas, que dan lugar a la aparición de hechos culturales inéditos, y por otro lado la mezcla de comidas en un interesante mecanismo de ida y vuelta.

Los ritmos de vida, los roles de cada individuo en la sociedad, también garantizarán un cambio, una adopción o la conservación de hábitos alimenticios.

El ritmo de vida actual exige comidas más simples. Los cambios en las prácticas alimenticias son manifestaciones de transformación en la vida familiar y de la sociedad en general. Entre esas transformaciones se pueden citar el aumento del consumo fuera de casa, la preocupación por la seguridad alimenticia y la preferencia de productos de fácil preparación. De esta manera surgen nuevas identidades gastronómicas como es el caso de los restaurantes fast-food (comidas rápidas), los vegetarianos (que no consumen carne animal) y los macrobióticos (adeptos a una dieta alimenticia basada en cereales integrales y alimentos frescos) (Nunes, 2007, p. 238).

Las comidas rápidas (hamburguesas, pizzas, hot-dogs) favorecen el consumo global de alimentos que no son propios desde los lugares en los que se consumen. Constituyen en efecto la globalización de la comida, pero también ponen en riesgo la identidad gastronómica de los lugares o la alteración de esta. En sí, los alimentos consumidos en un contexto que no les pertenece garantizan la formulación de “*no lugares*” dentro de la comida, término acuñado por Marc Augé (2017); puesto que no tienen identidad dentro del lugar, no contienen historia, y por tanto constituyen relaciones y valores simbólicos ajenos.

En términos generales, la gastronomía es una práctica cultural que pone en evidencia la cultura, identidad e historia amarrada a cada lugar. “Dime lo que comes y te diré el Dios al que adoras, dónde vives, a que cultura perteneces y en cuál grupo social estás incluido (Sophie Bess citado por Nunes, 2007, p. 234).

Con todo lo anterior, se construyen “escenarios alimentarios” que Montecino (Citado por Meléndez y Cañes, 2009, p.191) los caracteriza como esos espacios en los cuales se juegan y entrecruzan un conjunto de elementos que se desplazan desde lo fisiológico a lo simbólico, pasando por los gustos, las técnicas, los protocolos, siempre atravesados por la construcción y la reproducción de las

diferencias sociales (de género, edad, clase, etc.) que la cocina expresa desde un lenguaje prístino y común.

Las formas en las que se aborda la gastronomía, la estrecha relación que esta guarda con el contexto, corresponden a relaciones sociales que garantizan el intercambio de miradas en torno a la respuesta que cada individuo, familia o sociedad le da a la satisfacción de la necesidad básica de la alimentación; por ello:

...el gusto y las preferencias son formados culturalmente y controlados socialmente. Es decir, los hábitos culinarios son influenciados por factores como la clase social, la raza, la religión, la edad, la educación, la salud y el ambiente social. Por lo tanto se puede afirmar que el gusto es formado socialmente y no individualmente, e influye el comportamiento de consumo como expresión de la clase social a la que se pertenece (Franco y Bourdieu citados por Nunes, 2007, p. 235).

En este mismo sentido, Meléndez y Cañes (2009, p. 193) nos expresan que los gustos, los significados, los valores, las preferencias y las percepciones que se relacionan con nuestras prácticas alimentarias y culinarias han sido estructurados - y son a su vez elementos estructurantes- en este sistema de suposiciones duraderas y transferibles que constituye el *habitus* que hemos interiorizado en el transcurso de nuestras vidas. De tal manera que las condiciones de vida, los procesos de socialización y asociación que vivimos en nuestra infancia son fundamentales en la construcción de nuestra cultura alimentaria y de nuestro gusto.

Es por ello que toda esta serie de factores constituyen la formulación, la modificación y la conservación de los platos, así como también la constitución de nuestra identidad a partir de nuestras prácticas culturales y culinarias.

De tal modo, la gastronomía se constituye como una actividad tan banal, tan ordinaria, pero a la vez tan distintiva, creativa y peculiar de cada lugar en la que se

lleva a cabo, porque no hay lugar en el que no se ponga en práctica. “La alimentación está relacionada con el modo de vida del ser humano y dice mucho sobre la educación y la cultura de las personas. Muestra la riqueza o la pobreza de un pueblo, su abundancia o escasez. El inicio de las civilizaciones está íntimamente relacionado con la obtención de los alimentos: su cultivo, preparación, ritual y costumbres; además del placer de comer” (Nunes, 2007, p. 235).

3.4 Voces del patrimonio culinario. La gastronomía y su relación con la oralidad

Los recetarios conservan el patrimonio culinario desde la escritura, aunque también, su existencia cobra sentido gracias a la tradición oral sobre la cocina, acto comunicativo que no puede comprenderse sin las relaciones sociales y el estrecho vínculo entre los individuos y su gusto por las prácticas culinarias.

Siendo la cocina el lugar por excelencia de la cultura oral. En la transmisión oral, la palabra existe solo en el momento de su emisión y únicamente se dirige a las personas que están presentes y asisten a ésta evocación. La memoria es así la única manera de registro y sólo la repetición guarda del olvido. En toda cultura oral existen mecanismos que apoyan a la memoria: las metáforas, la imitación, los adjetivos, la agudeza de los sentidos se activan de tal manera que el aprendizaje o el registro de lo dicho se recibe globalmente como contexto, a diferencia de la recta escrita que es un texto (Padilla, 2003, p. 90).

La escritura garantiza la conservación de protocolos y pasos a seguir para la conservación de un plato, sin embargo, la emotividad, el valor simbólico y el sentimiento se transmiten a través de la palabra hablada; la cual cobra vida en esa convivencia que reúne a los individuos en torno a la elaboración de un plato; “La palabra dicha y la palabra escrita tienen un diferente camino de conocimiento. Lo

gráfico y lo fónico corresponden a distintas representaciones de la realidad. La historia de las cocinas regionales se hace fundamentalmente como un asunto de transmisión oral porque su aprendizaje y práctica conlleva múltiples elementos no percibidos, imposibles de aprender solo en la palabra escrita” (Padilla, 2003, p. 90).

De manera que el patrimonio culinario debe ser llevado a la práctica para que éste se siga conservando y reinventando cada día. La modificación de las recetas cobra sentido a partir de la incorporación de nuevos sabores, colores, olores o texturas, esto no se lleva a cabo mediante la práctica muerta; más bien, el plato, cuantas más veces sea posible llevarlo a la práctica, traerá como resultado su mejoramiento y afinidad.

Cuando hablamos, por tanto, de la tradición culinaria en general o de las recetas tradicionales en particular, nos referimos a algo que ha sido y que sigue siendo heredado o transmitido como un sistema simbólico para dar cuenta de la realidad, a guisa de un saber apropiado que funciona como marca de identidad, como puede serlo algo que ha sido regenerado por esa apropiación y que funciona como mecanismo hermenéutico: la cocina, como tradición oral, es un sistema simbólico que interpreta el mundo cultural circundante y funciona como un lenguaje que posibilita una variada tipología de procesos de comunicación; la cocina es, en efecto, un centro de comunicación (Pérez, 2003, p. 112).

Cuando una persona viene a visitar la cocina de otra, comparten experiencias y saberes, este acto es posible mediante la utilización del lenguaje como medio de transmisión. La historia que envuelve esas experiencias y saberes viaja mediante este proceso, garantizando la reproducción de su patrimonio culinario familiar y al mismo tiempo, nutriéndolo con matices de otros.

La tradición culinaria constituye un conjunto de prácticas culturales o más bien prácticas culinarias; por tanto, en la concepción de Thompson (1998), que abordamos en apartados anteriores, dicha tradición correspondería a una forma simbólica, la cual es evaluada y significada por los individuos situados en un contexto:

La tradición culinaria, como todas las tradiciones culturales, está estructurada sobre sistemas simbólicos que funcionan en una determinada sociedad y en un periodo de tiempo determinado. Aunque son muchas y variadas las formas de la tradición, la forma que adopta la tradición en estos casos es la de constelaciones de símbolos de que se sirve la comunidad para expresar tanto sus preferencias como sus prejuicios sociales, entre los que hay que incluir las convicciones alimentarias con que el grupo interpreta su relación con el medio ambiente en lo referente al hecho fundamental de la nutrición: de hecho, todo sistema culinario funciona como un sistema a la par hermenéutico que semiótico, con todas sus cualidades, normas y funciones (Pérez, 2003, p. 122).

De ésta manera, al ser la tradición culinaria (recetas tradicionales) una forma simbólica (práctica cultural), es susceptible a ser apropiada. Éste proceso lo hemos explicado implícitamente al afirmar que la recuperación de las recetas de generación en generación implica un proceso de reinención o modificación de las mismas:

“...la tradición culinaria sufre alteraciones tanto en el proceso de transmisión como en el de apropiación: no solo en su aspecto diacrónico sino también como acto sincrónico. En el primer caso, la tradición es alterada cuando se le interpreta sin importar si la cadena de transmisión generacional es grande o pequeña; en el segundo caso, se trata de las transformaciones que padece la tradición al ser asumida por sus nuevos usuarios y propuesta en su nuevo contexto cultural. En efecto, según una constante en el funcionamiento de todas las tradiciones, al insertarse en una tradición añeja

en su nuevo contexto de colorear de los rasgos, sentido y funciones del contexto” (Pérez, 2003, p. 122).

3.5 Las recetas: vehículos transmisores del patrimonio culinario

Como bien hemos mencionado, la gastronomía no se puede pensar sin la estrecha relación que guarda el ser humano, el ambiente y la necesidad de alimentarse, y más que satisfacer una necesidad biológica, se satisface y se nutre la memoria histórica y colectiva, valorizando simbólicamente al acto de comer y nutriendo de sentidos y significados a nuestra experiencia cultural.

Sin duda, la cocina que guarda en sus entrañas el patrimonio culinario de cada lugar es la tradicional; una práctica rica en costumbres, tradiciones, historia y prácticas culturales. A pesar de considerar a la cocina como un acto tan banal y ordinario, es una de tantas prácticas en la que se encuentra depositado el tesoro cultural e identitario de cada pueblo.

Las cocinas populares constituyen uno de los lazos poderosos de identidad cultural; atraviesan todo el espectro simbólico y emotivo de las culturas vivas. Es la comida del terruño la que hace, por ejemplo, que los migrantes mantengan, a través de la nostalgia del paladar, una relación afectiva y real con sus lugares de origen... (Marcelli, 2003, p. 110).

En este apartado explicaremos la manera en que se conserva el patrimonio culinario de las cocinas tradicionales. Como punto de partida tomaremos como referencia la existencia tanto del patrimonio tangible como del patrimonio intangible que se encuentra en las cocinas. El patrimonio tangible abarca desde los utensilios e ingredientes culinarios hasta el material con el que está hecha la cocina “En México, tanto el molcajete como el metate o el molinillo son parte de este instrumental necesario que nos viene de tiempos prehispánicos como

herencia cultural ancestral que traspasa los tiempos y las progresivas innovaciones” (García en Padilla, 2003, p. 87); mientras que el patrimonio intangible hace referencia a los valores simbólicos, experiencias, conocimientos y vínculos que se tejen alrededor de la práctica de la cocina.

El mundo de los objetos culinarios constituye una parte integrante de las tradiciones propias de cualquier cultura culinaria regional, de aquí que el repetir; recrear o inventar una comida se deberá atender y entender el uso de ciertos objetos e instrumentos en su preparación (Padilla, 2003, p. 87).

Dentro del patrimonio tangible encontramos los recetarios, esos vehículos mediante los cuales se conserva gran parte del conocimiento sobre la elaboración de los alimentos. A partir de ellos podemos comprender los cambios que ha tenido la cocina tradicional de cada lugar, el contexto histórico y la relación del ser humano con la tierra proporcionan los criterios para hacer de la cocina una actividad en constante reinvención. Los recetarios a diferencia de los libros se guardan en la cocina, a la mano del cocinero; son documentos que llevan impregnado el pasado, el presente y el futuro de las historias familiares.

Explicando de manera inicial la concepción de recetarios, Marcelli (2003, p. 114) nos plantea la idea de considerar los recetarios más que como un sistema de relatos del gusto, como un sistema de comportamientos que los seres humanos recrean en comunidad para percibir el mundo y transmitir los códigos y los secretos del hacer de la comida; el acto cultural de cocina implica un conjunto de disposiciones corporales y psicológicas.

Padilla (2003) nos menciona que los recetarios familiares inician su escritura en viejas agendas, libros en desuso, hojas recicladas convertidas en cuadernos de texto y son escritos para no olvidar, para repetir el hallazgo, para economizar el gasto, para retener el placer del comer y complacer a familiares e invitados.

Sin embargo, los recetarios no son permanentes, cumplen con el requisito de los procesos de transmisión y apropiación; son apropiados, pero al mismo tiempo son modificados; agregándoles e incorporándoles elementos nuevos que garantizan la reinención y las diferentes maneras de concebir un platillo:

Las libretas de cocina fueron hasta hace poco como los diarios personales, llenas de marcas visibles y de otras menos evidentes: recuerdos impregnados en sus hojas a la manera de las manchas de grasa que muchas veces las acompañan. Esas son las verdaderas libretas de cocina. Las que tienen correcciones, agregados, notas personales, anécdotas que las distinguen y huellas que actúan como indicadores del paso del tiempo y de su efectividad (Trigos y Hernández, 2003, p. 106).

Con lo anterior podemos explicar las características del objeto apropiado que nos menciona Ana María Zubieta (2000), a pesar de sufrir modificaciones, siempre conservará las huellas de su originalidad y la tensión de la resistencia interna.

Además de lo anteriormente mencionado, es relevante mencionar la afirmación de Zubieta sobre la documentación de las prácticas culturales de la cultura popular por la cultura letrada. Los intelectuales eran los que tenían el monopolio de evidenciar los sucesos a través de sus escritos, contaban su propia versión de los hechos; en el contexto de la cocina Padilla (2003, p. 89) nos menciona que:

La difusión escrita de la cocina se desarrolla históricamente en los contextos de las clases sociales acomodadas. La aristocracia, la nobleza, la burguesía y pequeña burguesía, con sus recovecos internos vieron en la gastronomía un elemento de afirmación, de apoderamiento y de expresión del buen gusto. La cocina estaba asomada también, a las normas de etiqueta y a la buena mesa.

Contrastando lo expuesto por Zubieta y Padilla, Trigos y Hernández (2003, p. 108) nos expresan que “Al indagar acerca de la ausencia de libretas provenientes de la colonia, uno se encuentra con la historia de la importación y distribución de papel y a los fines a los que se destinaba. Si las libretas o las recetas anotadas surgen de los conventos en esa época, es, seguramente, porque los monjes o monjas eran quienes sabían escribir y tenían con qué hacerlo”.

Por tanto quienes no sabían escribir y no tenían el material suficiente para evidenciar los conocimientos culinarios utilizaban la tradición oral y guardaban en la memoria todo el repertorio del saber de la cocina. Garantizando así la conservación de platillos que guardan el arraigo histórico y cultural del ser humano con su tierra; y más aún, la carga emotiva y simbólica que los sujetos le atribuyen a los platos y a la cocina misma.

El interés por mantener viva la tradición de las libretas de cocina, por localizar la mayoría que se hayan en el olvido y traerlas a la actualidad, se finca en el convencimiento de que son una parte sustancial de nuestra historia desde cualquier ángulo que se las considere: como objetos estéticos, en su caligrafía, informantes directos de usos y costumbres, fuentes de la imaginaria de un lugar, y , en particular, como indicadores del sentido de arraigo y de orgullo de pertenencia a un lugar, a una trayectoria histórica y social (Trigos y Hernández, 2003, p. 108).

Los recetarios llevan impregnada la marca de lo histórico, evidencian la transformación de los platos a partir del contexto mediante el cual se elaboran. La diferencia del lenguaje para denominar técnicas, utensilios y materias primas es tan solo una prueba del paso de las recetas a través de generaciones.

El lenguaje corresponde al de cada época con sus necesidades y recursos, con sus pesas y medidas, con los ingredientes disponibles y sus posibles sustitutos, con traducción precisa según el valor de la moneda; con la señalización del uso del instrumento adecuado de lo que devine un rotundo

verbo movilizador. Moler, asar, hornear, batir, amasar corresponden también a posiciones y ritmos corporales y a tiempos de apresurar y de esperar (Padilla, 2003, p. 89).

Las recetas también nos revelan y describen el contexto, llegan a ser documentos mediante los cuales se construye la historia de los pueblos; son portadoras de la estrecha relación de la cocina y el recuerdo:

Rastrear personajes y recuerdos sería (o es) una forma de reconstruir la historia local. Las libretas que proceden de las familias diferentes informan sobre los mercados, los productos, las marcas, las personas, los momentos, lo distinto y lo igual de una región. Y habrá tantas como sitios donde la cocina sea una de sus marcas distintivas (Trigos y Hernández, 2003, p. 108).

Hasta cierto punto, nos permiten comparar e identificar los rasgos distintivos entre un contexto y otro.

Al estudiar la relación entre cultura y poder, razón de ser de los estudios culturales, es en la cocina en donde se puede apreciar y estudiar esta relación. Al mismo tiempo se distingue en esta práctica las estructuras mediante las cuales los individuos conviven a través de relaciones asimétricas que el mismo campo de interacción les otorga:

El hecho es que la cocina es un espacio donde se revela la estructura jerarquizada de una sociedad, aunque hay cocinas que logran instalarse y difundirse entre distintas clases. Para decirlo de otra manera, hay platillos que las cruzan. ¿Por qué? Porque la difusión culinaria es básicamente oral y asegurada por las mujeres desde lo doméstico. El espacio de la cocina se convierte en un ámbito de encuentro interclasista de mujeres (Padilla, 2003, p.89).

Adrián Marcelli (2003, p. 113) distingue tres tipos de ambientes sociales y culturales en donde se ubican los recetarios populares, afirmando que el carácter popular de la gastronomía se encuentra en las recetas, por el hecho de que son elaboradas a través de la colectividad, su elaboración garantiza el tejido de las relaciones sociales en torno a preservar los conocimientos culinarios. En el siguiente cuadro se muestra la distinción entre la comida cotidiana, la comida festiva y la comida ceremonial.

Cuadro 4

Ámbitos sociales y culturales en los que se ubican los recetarios populares

Tipo de comida	Características
Cotidiana	Nos remite a contextos de la ciudad y a las zonas rurales, a los mercados y a las técnicas de producción y conserva de los alimentos. Caracterizan a una cultura particular y en ella participan los comerciantes, los grupos marginados, los campesinos. Esta comida está vinculada al territorio y al tiempo cotidiano
Festiva	Contribuye a la ruptura del tiempo ² cotidiano, que surge a través de un conjunto de actividades, de actuaciones particulares o públicas,

² “Recordemos que la visión del tiempo entre los grupos indígenas de nuestro país, en relación con sus fiestas y tradiciones más antiguas, es la de un tiempo circular, de un eterno retorno” (Marcelli, 2003, p. 114).

	individuales o colectivas, que se relacionan mutuamente dentro de una comunidad para celebrar un hecho colectivo, familiar o comunitario. Es una manifestación popular colectiva de tradición incuestionable por su aptitud para satisfacer necesidades y apetencias psicológicas, sociales, económicas, mágicas y hasta religiosas
Ceremonial	Tiene la función del sacrificio o celebración para que el ciclo natural de la vida continúe en un eterno retorno, para que haya buenas cosechas, salud y prosperidad. La comida, en este contexto, adquiere una carga simbólica de ofrenda, de comunión, y por ello es parte del ritual

Fuente: elaboración propia a partir de Marcelli (2003)

El ser humano conecta el acto de comer con diversas situaciones de su vida, las relaciona y sabe combinar platos y elementos. Ésta relación garantiza la autenticidad y la distinción de un momento con otro; tan solo basta el día y la hora para adjudicar un platillo. Lo anterior se explica mediante los acuerdos sociales que los individuos establecen a través de las convenciones, deciden qué se come y qué no; de ahí que para tal hora del día se debe consumir cierto tipo de alimentos, o en los momentos familiares se consumen ciertos platos que garanticen la importancia y la trascendencia del momento:

Adaptadas a los gustos y a la sensibilidad de las diversas regiones culturales de México, la comida se vinculó con las ceremonias que unifican lo religioso y lo místico, las danzas y las representaciones teatrales, la música; y así recrean nuevos objetos que se hacen especialmente para la comida y la bebida (Marcelli, 2003, p. 112).

En las fiestas populares existe la figura del “Mayordomo”, el cual cumple la tarea de abastecer de alimentos a los peregrinos que vienen de diferentes lugares a visitar a alguna figura religiosa; es una experiencia que se comparte tanto con los lugareños y fuereños, en el cual se intercambian sabores locales y regionales. La comida³ también llega a ocupar el papel central de la celebración.

3.6 El poder y su dimensión desde los hábitos alimentarios

Todas las sociedades en tanto grupos culturales tienen una forma específica de consumir, de ingerir los alimentos. Como bien lo hemos abordado, la práctica alimenticia es un acto que está presente en todos los grupos humanos, de norte a sur, de este a oeste; sin embargo, los rasgos distintivos que giran alrededor de esta práctica son inscritos por los mismos sujetos a través de la cultura. Estas prácticas son supeditadas por las condiciones (contexto) en las que se llevan a cabo, por ello, al pensar en gastronomía nos remitimos a una conexión de la tierra, el ser humano y los propios alimentos.

Las formas de preparar, servir y consumir los platos son esos rasgos tan distintivos que cada sociedad guarda a través de los “ritos de comensalidad”. Sin embargo, el contacto de un grupo a otro mediante los intereses a través de los hábitos alimenticios es un factor que influye para la apropiación de nuevas

³ “La comida es un vehículo privilegiado para penetrar la idiosincrasia de un pueblo: en ella están presentes desde los anhelos hasta los temores de una comunidad, de una cultura y una civilización” (Marcelli, 2003, p. 115).

prácticas, de nuevas formas de mirar la comida, de la formulación de nuevos “ritos de comensalidad”, inscribiéndoles sí, un toque de innovación, pero llevándolos a la práctica desde lo nuestro, desde nuestra perspectiva, dotándolos de nuevos significados, nuevos sentidos a esas prácticas apropiadas.

Pero... ¿Qué tiene que ver el poder con las prácticas culinarias, y más aún, con la comida misma? Existe una estrecha relación entre el poder y las prácticas culinarias, dicha relación se puede observar en los hábitos de consumo alimentario:

El uso y la aplicación del poder intervienen frecuentemente en los cambios de hábitos de consumo alimentario de una sociedad. Dónde se origina ese poder; cómo se lo aplica y con qué fines, y de qué forma la gente se relaciona con él, son factores que intervienen en lo que ocurre cuando cambian los hábitos alimentarios (Mintz, 1996, p. 39).

De acuerdo con la Fundación Española de la Nutrición (2014), los hábitos alimentarios “...son comportamientos conscientes, colectivos y repetitivos, que conducen a las personas a seleccionar, consumir y utilizar determinados alimentos o dietas, en respuesta a unas influencias sociales y culturales” (párr. 1).

En su libro *Dulzura y poder* Sidney W. Mintz (1996) trató de dar explicación al origen del consumo de té, azúcar y tabaco por parte de la clase obrera británica del siglo XVIII, encontrando posibles respuestas en el contenido calórico y sustancias estimulantes que contienen estos productos, dando respuesta a la desnutrición de la clase obrera angloparlante y aportando a la alta demanda de energía que demandaban las actividades de dicha clase. Otra posible hipótesis se centró en la predisposición aparentemente universal de la especie humana por el sabor dulce; aunque también podría explicarse a través del intento de imitar, “emular” a sus superiores a consumir estos productos como práctica novedosa, productos estimulantes que facilitaban la jornada de trabajo industrial.

El azúcar y el té llegan a Inglaterra como consecuencia de la creciente expansión ultramarina y la conquista colonial; en un contexto de acelerada industrialización, provocando un gran desplazamiento de las comunidades rurales a la urbe; el azúcar, por su parte, dejó de ser una medicina rara y valiosa y se convirtió en un producto barato, facilitando la expansión de su consumo (Mintz, 1996, p. 41).

En ese intento por explicar el origen del consumo del azúcar, tabaco y té por parte de los obreros británicos, Mintz (1996) distingue dos tipos de significados asociados al contexto por medio del cual los individuos encuentran sentido a sus prácticas. Un *significado interno* que se traduce en las condiciones de consumo de la vida diaria, y un *significado externo* que tiene que ver con las condiciones producidas por el entorno económico, social y político. La influencia del *significado externo* a *interno* da como resultado que los individuos fijen horarios de labor, lugares de trabajo, horarios de las comidas, poder adquisitivo, cuidado de los hijos, espacios de ocio y la organización del tiempo en relación con el gasto de energía humana. Como consecuencia de estos cambios:

...individuos, familias y grupos sociales tienen que incorporar rápidamente a su práctica diaria o semanal comportamientos recién adquiridos, volviendo así familiar lo extraño, impartiendo un significado adicional al mundo material, empleando y creando significación en los niveles más humildes (Mintz, 1996, p. 43).

Según Mintz, esto fue lo que ocurrió con el té, toda vez que la sociedad británica aprendió a beberlo lo inscribió como una actividad más dentro de sus prácticas, al igual que el tabaco que después de probarlo les gustó. Tal cual ocurre en la época actual con la creciente expansión de los estilos de vida *fitness* y el consumo de comida vegana y productos energéticos y alimenticios que mejoran la apariencia física. Por tanto, se puede entender que:

Las personas alteran todo lo que pueden las microcondiciones de acuerdo con las nuevas preferencias –el dónde, cuándo, cómo, con quién, con qué y porqué- , cambiando así lo que significan las cosas en cuestión, lo que quieren decir para los que las usan. Se superponen nuevos comportamientos sobre los viejos; se conservan algunos rasgos de conducta, otros se abandonan. Los patrones antiguos son reemplazados por los nuevos (Mintz, 1996, p. 43).

Las condiciones bajo las cuales se apropian esos modos a las prácticas actuales se ven limitados y determinados, como lo habíamos mencionado en apartados anteriores, por las condiciones, por el contexto; dicho en palabras de Mintz, por el *significado externo* o el “poder estructural” denominado así por Eric Wolf (Citado por Mintz, 1996, p. 45) (fuerzas mayores, expresadas en subsistemas particulares, junto con el estado):

...a los individuos se les presenta una serie de situaciones dentro de las cuales pueden empezar a crear construcciones significativas para ellos mismos, siempre que éstas no violen los límites externos de la situación que se han establecido (Mintz, 1996, p. 44).

3.7 Gastronomía guerrerense

Guerrero es uno de los 30 estados que conforman la República Mexicana, la erección de éste se llevó a cabo el 27 de octubre de 1849; conformado por siete regiones geográficas: Acapulco, Centro, Norte, Tierra Caliente, Costa Chica, Costa Grande y la Montaña; cada una con características distintivas, dichas regiones albergan a los 81 municipios que conforman la entidad.

El principal sustento económico de la entidad deriva de actividades de los servicios de turismo, debido a la oferta de atractivos que tiene el estado, aunque también la agricultura representa parte importante de la economía de la región:

A nivel nacional, Guerrero es el primer productor de jamaica y mango, pero se cultivan también con éxito múltiples variedades de maíz, cocoteros, café, sandía, ajonjolí, arroz, cacahuete, frijol, sorgo de grano, durazno y aguacate (Muñoz, 2013, párr. 2).

Las características fisiológicas determinan el cultivo de productos, así también, la elaboración de platos. La gastronomía de la entidad guarda una estrecha relación con el intercambio cultural entre los grupos étnicos: Mixtecos, Nahuas, Amuzgos, Tlapanecos, Mestizos y grupos de descendencia africana. El intercambio de conocimientos, productos y especias garantiza una gastronomía rica y variada, por ello, de acuerdo con documentos de la Secretaría de Cultura de nuestro país, la Gastronomía Guerrerense encuentra su base en el mestizaje biológico y cultural.

Las aportaciones náhuatl y purépecha que conquistaron a los pueblos asentados antes del siglo XVI, y después en los siglos XVII y XVIII la población española, asiática y africana constituyeron la gran gama de platillos que ofrece el estado. El proceso de colonización y los sucesos históricos de los cuales fue testigo la población guerrerense aportaron también a su legado culinario.

La utilización de ingredientes como el maíz, el chile, la carne, el frijol y los mariscos, pone en evidencia la influencia de la cocina indígena y del México Antiguo, aunque también, por los procesos históricos y culturales, la cocina asiática, africana, española y francesa influyeron en la conformación de los platos guerrerenses. El platillo más representativo de la región es el pozole guerrerense, con sus distintas variaciones: como el elopozole, el pozole verde, blanco, y el de frijol; además de que en lugares como Tixtla y Chilpancingo (región Centro del

estado) se combina con sardina o huevos de gallina crudos. En la costa acostumbran ponerle mariscos al pozole.

Existen ingredientes originarios del estado que influyen en la gastronomía nacional, algunos de éstos son la cuajada, el elote camahua, el epatlaxtli, el frijol comba (pataxete), la flor de yuca (flor de izote) e insectos como avispas, chapulines, hormigas chicatanas, gusano de palos y jumiles.

En la región de la montaña habita la mayoría de los indígenas Nahuas, Mixtecos y Tlapanecos, quienes tienen como base de su alimentación el maíz, el frijol, la calabaza, el jitomate, el tomate, chiles, hierbas, quelites regionales y algunas frutas como melón, plátano, piña y tamarindo. Los Amuzgos y Afromestizos se encuentran en la Costa Chica, donde abundan cultivos de frutas como plátano macho, papaya, tamarindo, coco, ciruela, limón, zapote, mango, lima, naranja, caña de azúcar y café. Algunos de los platillos guerrerenses cuyo origen proviene de estos grupos son el aporreado, el apozole, el chilate, el chilatequile, las conservas de calabaza, la morisqueta, varios tipos de atoles, moles, guisos a base de iguana y tamales como lo de ejote, de frijol y los nejos (Muñoz, 2013, párr. 3-4).

La preparación de mariscos es la especialidad de los destinos de playa. El cebiche, el caldo de camarón y de pescado, el pescado a la talla, las pescadillas, son sólo algunos ejemplos de los platos de la costa guerrerense. Es en la costa de la entidad en donde la cocina fusión y la gastronomía internacional ha tenido un gran impacto en la reinvención de los platillos; sobre todo para mostrarle al turismo nuevos colores, sabores, olores y texturas mediante la combinación de productos y especias.

La utilización del maíz, además del pozole, permite la elaboración de tortillas, gorditas y tamales: “En la entidad se preparan diferentes tipos de tamales dulces como los de ciruela, de cuajada, los nacatamales y los tamales xapos; y de tamales salados, que en algunos casos se emplean para acompañar diversos

guisos regionales; entre ellos se encuentran el elotamal, el nacatamal, los tamales camahua, de cola, de ejote, de frijol, de pescado, los tamales nejos, los tamales tololoches y los uchepos” (Muñoz, 2013, párr. 8).

Las salsas se consumen como aderezos para acompañar los platos. Son elaboradas mediante la trituration de tomates, chiles e insectos en el molcajete. Ejemplo de ello es la salsa de jumiles con chapulines o con huajes.

En Tixtla de Guerrero se elabora “...el fiambre, preparado con una variedad de carnes y verduras, es considerado como el platillo fuerte que se ofrece en las fiestas de carácter social. Otro platillo es el huacaxtoro, que es un caldo blanco, preparado con carne de res y se come con tamales tololochos; éste es ofrecido principalmente en las fiestas religiosas” (Conaculta en los sabores de México y el mundo, s. f., párr. 6).

Teloloapan representa el ícono y la ciudad representativa en la elaboración del mole de guajolote, que a su vez se le puede incorporar carne de pollo, res o cerdo. Acompañado con arroz y frijoles. Además de la elaboración de pan de arroz y las famosas “cajitas de muerto”.

El reconocimiento por la elaboración del pan lo tiene Chilapa, por su elaboración tan distintiva y combinación de ingredientes, al pan se le suele poner piloncillo en el relleno. El pan es elaborado en hornos de lodo de barro y se cocinan a través del fuego producido con leña.

El mezcal de maguey es la bebida típica del estado, a su vez existen variaciones de ésta por la combinación con diversos frutos e insectos. Huitzucó representa la elaboración del vino. El chilate, bebida a base de cacao, es elaborado en la región Centro y Costa Chica. El agua de coco es una bebida icónica, sobre todo en los destinos de playa.

Otras bebidas representativas de la región son los atoles, su sabor depende de la combinación de masa de maíz con frutas o semillas, de ahí que podemos encontrar atole de tamarindo, de mango o de garbanzo. Las denominadas “aguas frescas” representan la mezcla de frutas y agua para acompañar los platos. Las infusiones con hojas de toronja, naranja o limón también son consumidas por mero gusto, aunque también posees propiedades medicinales.

Los dulces típicos de la entidad son: “...las cocadas, dulce de tamarindo, las nieves de sabores, ates de coco, las torrejas elaboradas con pan capeado y frito, bañado con melcocha (piloncillo mezclado con agua); el dulce de calabaza, las cremitas que son flanes de leche pura de vaca acompañadas de pasitas y canela en polvo. Las tecoyotas: pan tortilla de maíz horneado a punto de turrón, pan tipo polvorón, postre típico de la Costa Grande; así como las gollerías que son bocadillos a base de leche, vainilla, yemas de huevo y canela. Las empanadas horneadas y escarchadas con azúcar, rellenas de flan, coco, piña y arroz con leche. También encontramos las empanadas de leche, rellenas de arroz con leche” (Conaculta en los sabores de México y el mundo, s. f., párr. 12).

3.7.1 El pozole: orígenes y significados.

La palabra “Pozole” proviene del náhuatl *potzollī* y significa “Espuma”, haciendo referencia al maíz reventado tras varios procesos de cocción y a la espuma que éste provoca. Es un platillo mexicano que consiste en maíz Cacahuazintle hervido y sazonado con distintas especias, incluye carne de cerdo o de aves. La preparación y presentación del mismo dependerá de los elementos característicos de cada región.

El origen del pozole se remonta a la ejecución de rituales y ceremonias. En el mundo prehispánico el pozole se consumía en festividades religiosas y no todos podían degustar el platillo, solo el emperador y los sacerdotes de los rangos más altos.

Además de ser consumido en ocasiones especiales, el pozole guardaba una estrecha relación con el simbolismo, cada ingrediente representaba algún elemento de la cultura prehispánica. Originalmente, la carne con la que se elaboraba era de humano, de guerreros sacrificados en los ritos solares. Lo anterior lo relata Fray Bernardino de Sahagún en la “Historia general de las cosas de la Nueva España”, atribuyéndole un carácter salvaje, puesto que contradecía las ideas cristianas que Sahagún profesaba.

La conquista española hacia nuestro territorio marcó un antes y un después en la elaboración de los platillos, la carne humana en el pozole fue sustituida por la carne de cerdo, la cual se asemejaba al sabor de la humana, modificando las prácticas culinarias en un platillo icónico de la cultura mexicana. Alfonso de Jesús Jiménez (2006) asegura que esta modificación despojó al plato del significado simbólico:

Fue así que la carne humana fue sustituida por la de cerdo, animal que, domesticado, fue introducido por los españoles al Nuevo Mundo. Con la utilización del cerdo se abrieron posibilidades diferentes, aunque el significado primigenio quedó soterrado. Con esa transición de ingredientes se le despojó al platillo del significado simbólico, y desde entonces se propició y extendió su consumo a todos los sectores de la población dejando de ser exclusivo para sacerdotes (Jiménez, 2006, p. 28).

La expansión del consumo del plato trajo consigo una amplia construcción de significados, desde cada lugar, desde cada contexto, los individuos tejían experiencias y ellos mismos delimitaron los momentos en los que se debía consumir el pozole. La incorporación de la religión católica al imaginario social mexicano permitió posicionar al pozole como platillo de las celebraciones religiosas, de las fiestas patronales de cada pueblo.

El tipo de maíz con el que se cocina el pozole no es cualquiera, es el maíz Cacahuazintle. El significado simbólico del color blanco del maíz y del pozole en general caracterizaba la cosmovisión del mundo azteca:

...el color blanco se asocia al Oeste y a las viejas diosas terrestres. La vinculación del Oeste con el Norte permite entender que el blanco se asocie también con algunos personajes septentrionales como Iztacmizcóatl, la Blanca Serpiente de las Nubes. Este anciano personaje se representaba de cabello y barba blanca siendo, al mismo tiempo, el antepasado de las tribus errantes del desierto; simboliza también la Vía Láctea y destaca sobre el fondo del cielo nocturno (Soustelle citado por Jiménez, 2006, p. 29).

Entre otros significados que se le atribuye al color blanco era la representación que este color le daba a las primeras luces del día, el primer paso del alma resucitada, el vuelo del guerrero sacrificado hacia las alturas.

Los primeros siete días de cada mes eran dedicados a *la Gran fiesta de los señores*, el emperador ofrecía comida a todo el pueblo –Macehualtzintli-, como gesto de su buena voluntad. La población participaba con danzas y cantos. Al décimo día, una mujer presidía los festejos, se vestía de acuerdo a la imagen que tenía el pueblo sobre la diosa del maíz –Xilomen-, el destino de esa mujer era el sacrificio, ritual que se hacía para poder consumir el “Nuevo Maíz”. Durante la noche anterior al sacrificio nadie dormía, las mujeres entonaban himnos a Xilomen. Al siguiente día, tras los primeros rayos del sol, todos danzaban y cantaban, se dirigían al Cinteopan –Templo del maíz-, al sonido de los *Teponaztles* y *Caracoles* la mujer era sacrificada y automáticamente se convertía en diosa, en Xilomen, a partir de ese momento se ofrendaban panes de maíz a los dioses y los habitantes podían consumir el nuevo maíz (Soustelle citado por Jiménez, 2006, p. 30).

Los sacrificios, que constituían parte de los rituales en el Mundo Azteca y en otras culturas en el México Prehispánico, eran parte importante en la cosmovisión de nuestros ancestros, lejos de simbolizar el terror, para ellos representaba una forma de agradecer a la naturaleza, y por consiguiente, a los dioses, los frutos y recursos -lluvias, resurrección del sol, estaciones, germinación de plantas- que tenían durante el año: “El pueblo mexicano se esforzaba en los ritos colectivos sin los cuales la naturaleza y el mundo hubiera parecido. Era por ello el más serio de los asuntos, la más imperiosa de las obligaciones” (Soustelle en Jiménez, 2006, p. 30).

La conquista y la forma de alterar la elaboración del pozole lo despojó de todos estos significados. Cada elemento dentro de este plato tenía su razón de ser en la cosmogonía azteca: “El maíz, base de la cultura mesoamericana, y la ingestión de carne humana del sacrificado, significaban el rito donde se verificaba la dualidad permanente de la visión mística del nahua: origen y fin, cielo y tierra, día y noche, simbolizado de muchas maneras en sus artes, en su filosofía y en sus ritos: Quetzalcóatl que reptava-vuela con la serpiente-águila, en su condición terrenal-divina” (Jiménez, 2006, p. 31).

La carne humana representaba el renacimiento de los guerreros, un firme compromiso de sacrificio pero al mismo tiempo de darle vida al guerrero tras la ingesta de su sangre, de su carne. Nada nos aleja de la realidad, seguimos participando de rituales que asemejan el consumo y el significado del pozole, tan solo con voltear a ver el sacramento de comunión en el catolicismo, al ingerir la ostia ingerimos simbólicamente el cuerpo y la sangre de cristo.

Freud (1912), desde el psicoanálisis, nos explica un poco sobre lo anterior en su obra “Tótem y tabú”, antecedente para explicar el llamado “Complejo de Edipo” en los seres humanos. En el origen existía una horda en la que un macho reinaba sobre los demás, sobre otros hombres, él tenía y más que nadie tenía el monopolio de las mujeres por ser el jefe. Un día, los hombres conspiraron en

contra de él y deciden matarlo para poder acceder a las mujeres, al matarlo también deciden devorarlo, un acto caníbal que tenía el propósito de investir a los hijos de las actitudes y virtudes del padre y que después perpetuaría el banquete totémico a través de los animales sagrados.

A pesar de haber extinguido dichos rituales alrededor de la elaboración del pozole, los mexicanos siempre estamos en constante busca de nuestro origen, de encontrar una explicación a través del pasado de lo que ahora somos: “Por eso es sugerente que la tradición de comer pozole en las festividades, tenga por lo tanto, una significación que va más allá de una expresión trasnochada y chovinista. La recuperación de los ritos en nuestras sociedades nada tiene de superficial: hay en ella la búsqueda de nosotros mismos” (Jiménez, 2006, p. 31).

Y en este intento de búsqueda nos resistimos al cambio, al despojo de esa significación que le damos a un acto que pareciera no tener importancia. Si bien, con la llegada de extranjeros a nuestro país –comenzando por la conquista- y al constante cambio que sugiere la globalización, los mexicanos nos apropiamos de esas formas de vida, de esos cambios que sugieren el enriquecimiento, pero al mismo tiempo la alteración de nuestra cultura; sin embargo, la manera en la que nos apropiamos, la ganancia de significado que le otorgamos en este proceso, nos hace únicos y nos permite diferenciarnos de otros tras la recuperación de lo nuestro en la forma en la que nos resistimos a lo nuevo:

La identidad de nosotros mismos, como anfitriones de gente diferente; de otredades que, a veces y según algunos, parecen ser mejores, se verá reforzada en la consciencia de las razones de nuestras tradiciones, y con ello será posible interactuar con el otro a partir del conocimiento de las diferencias y similitudes que nos acercan en esta nuestra sociedad planetaria (Jiménez, 2006, p. 32).

3.7.1.1 Pozole Tradicional Guerrerense

Es un platillo que se ha vuelto un distintivo de la entidad por las maneras de consumirlo y prepararlo. A pesar de ser una sola entidad, cada municipio o región lo prepara de manera diferente, aunque el procedimiento y el proceso de cocción convergen.

Distintas historias giran alrededor de este peculiar plato dentro de la entidad, Javier Reynalda Castrejón, chef y delegado estatal del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana expresa que el origen del pozole en Guerrero viene de Chilapa, municipio de la región baja de la montaña del estado (Reynalda citado por Notimex, 2015). De acuerdo con otras versiones, según comentan los pobladores, existió una sequía que provocó la escasez del maíz y de la carne, por tanto, se sugirió hervir el poco maíz que quedaba junto con la carne que aún se conservaba; de esta manera se dio origen al plato, el plato gustó tanto que se propagó en toda la entidad.

Otra versión concuerda con la anterior, solo que la creación del plato se remonta a una festividad patronal en la que no alcanzaba la comida para recibir a los peregrinos y alguien dio la idea de agregar carne al Nixcometl –maíz hervido con cal- que se ocuparía para elaborar las tortillas.

En Guerrero se preparan tres formas distintas del pozole conocidas como verde, blanco y rojo. La versión más conocida y distintiva del estado es el verde, que se prepara con pipián, el cual se obtiene de las semillas de la pepita de la calabaza, y muele con tomates y epazote, dando origen a una especie de mole que acompaña al maíz reventado en forma de flor.

En la región centro del estado, específicamente en Chilpancingo y Tixtla, al pozole se le puede acompañar con huevos ahogados en el mismo caldo del

pozole, o también con sardina. En Acapulco se acostumbra a comer el pozole con mariscos, aprovechando la actividad pesquera que se desarrolla en las costas.

Existen otras variantes del pozole en el estado, por ejemplo el Elopozole o Pozole de camagua, el cual se elabora con granos de maíz de elote –maíz que no revienta a diferencia del Cacahuazintle- y de combina con frijol negro y espinazo de cerdo. La preparación y presentación cambia con respecto al pozole tradicional.

El pozole tradicional guerrerense en sus tres versiones se acompaña con orégano, chile en polvo –Guajillo molido-, chicharrón –piel de cerdo dorada en manteca-, cebolla picada, aguacate, limón y tostadas remolidas –tortillas de maíz doradas en aceite. También se acompaña con otros platos, que pueden ser tacos dorados –rellenos de pollo, papa, requesón o longaniza-, tostadas –preparadas con carne de cerdo o pollo, lechuga, jitomate, cebolla, crema y queso en polvo-, o chalupitas -tostadas pequeñas con tinga de pollo, crema y queso en polvo-.

Este plato es una tradición que logra reunir y establecer lazos y relaciones sociales. Puede acompañarse con la bebida típica del estado: el mezcal, el cual encuentra su base de elaboración en el maguey.

A pesar de que se acostumbra a comer el pozole los días jueves, es un plato que se constituye como parte de celebraciones religiosas y fiestas. El objetivo del plato aparte de satisfacer la necesidad de alimentación de los habitantes, es reunir a los grupos en la mesa y compartir experiencias.

De acuerdo con el recetario editado por CONACULTA, titulado “La cocina familiar del Estado de Guerrero”, la receta del pozole blanco y verde tradicional de Guerrero es la siguiente:

Ingredientes:

1 K de carne de cerdo
½ K de maíz para pozole
1 ½ de cucharadas de cal
5 hojas de laurel
3 clavos
3 pimentones
3 pimientas
1 cabeza de ajo
1 cebolla rebanada
. sal, al gusto

Procedimiento

- Cocer el maíz con cal, lavarlo y descabezarlo.
- Ponerlo nuevamente al fuego, agregar cebolla, ajo, especias molidas, hojas de laurel, la carne en trozos y sal.
- Dejar cocer hasta que reviente el maíz.
- Servir con limón, cebolla picada, orégano y chiles verdes picados.
- Rinde 8 raciones.

Receta de Marisandra García Real

Pozole verde**Ingredientes:**

2 K carne de cerdo
1 K maíz ancho
½ K cabeza de cerdo
½ K semillas de calabaza (molidas)
½ K tomates verdes
50 g manteca
2 cucharadas de cal
6 chiles serranos
1 manojo de epazote

. sal, al gusto

Para servir con el pozole

3 cucharadas de orégano

15 chiles serranos picados

8 limones rebanados

2 cebollas picadas

Procedimiento:

- Lavar el maíz, ponerlo al fuego con agua suficiente y cal.
- Retirar del fuego hasta que se pueda desprender el hollejo; restregarlo y lavarlo bien, descabezarlo.
- Lavarlo otra vez y ponerlo en agua para que se remoje toda la noche.
- Ponerlo al fuego al día siguiente; cuando el maíz esté cocido y reventado, agregar la carne y dejar cocer.
- Freír en manteca los tomates molidos con los chiles y el epazote; agregar las semillas desechas en un poco de caldo, dejar sazonar y agregar al pozole.
- Hervir hasta que el pozole espese (revolver de vez en cuando para evitar que se pegue).
- Servir con cebolla picada, chiles picados, orégano y limón.
- Rinde 12 raciones.

Receta de Amparo González

3.8 Taxco: montaña de plata, montaña de sabores

Taxco forma parte de los 81 municipios que conforman el Estado de Guerrero, ciudad situada en la región geográfica Norte con las siguientes características de acuerdo con la información del Instituto Nacional de Estadística y Geografía: se encuentra ubicada entre los paralelos 18° 21' y 18° 41' de latitud norte; los meridianos 99° 25' y 99° 47' de longitud oeste; altitud entre 700 y 2 600 m.

El clima predominante en el municipio es el cálido subhúmedo con lluvias en verano. La temperatura media anual registrada en las estaciones meteorológicas de la zona es mayor a 22°C y la precipitación media anual varía de 800 a 1000 mm; en las partes altas de la sierra se presenta el clima semicálido subhúmedo con lluvias en verano; la temperatura media anual oscila entre 18 y 22°C y la precipitación media anual varía entre 800 y 1000 mm (INEGI).

El 31.07 % de la superficie municipal es utilizada para la agricultura, se siembra y se cosecha maíz, cacahuate, frijol, sorgo y avena.

Ocupa el 1.02% de la superficie del estado. Cuenta con 145 localidades y una población total de 104,053 habitantes (50,432 hombres y 53,621 mujeres. El 4.60% de la población es indígena, el 2.57% de los habitantes habla alguna lengua indígena, y el 0.02% habla la lengua indígena pero no español (Pueblos América, s.f., párr. 3):

En la región Norte del estado, alrededor de Taxco e Iguala, también hay pueblos nahuas. Ambos territorios conformaban provincias tributarias del imperio Azteca conocidos como Tlachco, Quiauteopan, Tlalcozautitlan, y Tepecoacuilco. Tenían relaciones estrechas con los nahuas del Altiplano Central, aunque el grupo conocido como Coixca Nahuas, que hablaban una forma "rústica" de la lengua dominante en el centro de México, ya estaba asentado en la cuenca del río Balsas desde el siglo XII (Eshelmann, 2009, p. 19).

Los Tlahuicas habitaron el municipio, pero el imperio azteca lo había invadido desde los tiempos de Izcóatl, en 1445 los Aztecas designaron un gobernador y ahí se asentó la cabecera de una de las 7 provincias tributarias, que los mexicas establecieron en el actual territorio estatal (Taxco Guerrero).El significado más aceptado del origen de la palabra Taxco es “lugar del juego de pelota”:

Existen diversas versiones acerca del significado de la palabra Taxco, la más aceptada afirma que proviene del vocablo náhuatl tlacheco, compuesto con dos elementos: tlacht-nombre del juego de pelota y al locativo co, en o lugar, lo que en conjunto se traduce como “lugar donde se juega pelota”. También se habla de Talchcotelapa, que significa “lugar para jugar pelota”. Otra versión sostiene que proviene de tatzco, significa “donde está el padre del agua” debido a que se encuentra enclavado en las faldas del cerro Atatzin (Guerrero Cultural Siglo XXI A.C. citado por Urióstegui, 2016, p. 133).

De acuerdo con documentos de la época de la colonia, Taxco fue el primer real de minas en Latinoamérica. El municipio es reconocido mundialmente por su producción en joyería de plata. Motivo por el cual, desde hace 81 años celebra su emblemática Feria Nacional de la Plata, en donde se exponen los trabajos de los más reconocidos joyeros y orfebres del municipio; aunque desde hace once años sus minas permanecen cerradas, no es impedimento para seguir trabajando en la elaboración de joyas, los plateros acuden a otros centros mineros para comprar el material que los llevará a crear pulseras, aretes, gargantillas, realmente artesanales. La artesanía platera es una de las principales actividades que mueve la economía del municipio.

Fue escenario de la explotación de minas desde 1742, panorama que permitió el crecimiento, fomento y reactivación de dicha rama económica, asimismo, de eventos socio-políticos determinantes como la redacción del Plan de Iguala durante la Guerra de Independencia, o el papel que jugó la ciudad en la Revolución Mexicana para las fuerzas de Carranza en 1916.

Inclusive, fue el lugar de nacimiento de personajes ilustres, como Juan Ruiz de Alarcón, y visitado por reconocidos naturalistas e historiadores, como el Barón de Humboldt (Urióstegui, 2016, p. 136).

En 2002, fue nombrado “Pueblo Mágico”, debido a su legado histórico y patrimonio cultural, lugar que evidencia el paso de la colonia en nuestro país. Su belleza arquitectónica también lo ha llevado a ser denominado “Ciudad Luz” por la Secretaría de Turismo.

A pesar de ser un municipio pequeño, su arquitectura, sus costumbres y tradiciones también lo han llevado a permanecer en el gusto del turismo nacional e internacional. Junto con Acapulco y el binomio Ixtapa-Zihuatanejo conforman el llamado “Triángulo del sol”, convirtiéndose también en un destino en donde las actividades derivadas de la actividad turística juegan un papel fundamental en la economía local.

Una de las celebraciones que han colocado al municipio en los lentes del mundo, es su peculiar manera de conmemorar la Semana Santa, época del año en la que se dan cita miles de turistas de todo el mundo para ser testigos de ésta peculiar liturgia, dando lugar a un encuentro entre diversas culturas, que al interesarse en conocer los rasgos culturales distintivos del lugar, también los extranjeros y personas de otras regiones del país se disponen a compartir lo suyo, su cultura, sus tradiciones.

La gastronomía taxqueña es muy rica y variada, aunque ha experimentado la puesta en práctica de la gastronomía internacional y la cocina fusión para responder a las demandas del turismo extranjero, Taxco muestra también su legado culinario tan arraigado que se ha constituido a través de su memoria histórica y colectiva, mostrando en sus comidas, ingredientes, sabores, olores, colores y texturas, tan distintivos que lo caracterizan.

Taxco guarda un elemento muy primitivo dentro de su gastronomía: el jumil. Insecto proveniente de los troncos de los encinos, ubicados en el cerro del Huixteco y que a su vez era utilizado por los ancestros como un elemento terapéutico al que denominaban “Xotlinilli”. Actualmente, estos insectos son preparados en mole, en salsas o se ingieren de manera simple en platillos y tacos. El lunes después de la celebración a los muertos, los taxqueños acuden al cerro del Huixteco a recolectar los jumiles, convirtiéndose en una práctica cultural distintiva del legado taxqueño denominada “Día del Jumil”.

En el carnaval previo al inicio de la cuaresma, en el barrio de Ojeda se lleva a cabo el tradicional concurso de albóndigas, en el que las mujeres de ese barrio participan mostrando las diversas formas en las que elaboran este plato. La mujer con la mejor sazón de las albóndigas gana el concurso. De igual forma el 12 de diciembre, en el barrio de Guadalupe se lleva a cabo el concurso del mole, en donde las mujeres del lugar cocinan este platillo en cazuelas de barro.

El mercado municipal es el principal centro de abasto en el que los habitantes acuden a comprar sus materias primas para elaborar sus alimentos. Es un recinto que alberga frutas, verduras, carnes, semillas y especias que las mujeres del municipio convierten en platos para satisfacer el apetito de sus comensales. Éste centro de abasto se ubica en la calle Tetitlán, en el barrio del centro. Los días jueves se ha vuelto tradición el consumo de pozole, mientras que los domingos la pancita está dentro del menú principal del almuerzo.

3.8.1 Las mujeres taxqueñas.

Según datos del INEGI, de los 104,053 habitantes del municipio de Taxco, 53,621 son mujeres. Las mujeres casadas o que viven en unión libre tienen en promedio 2.52 hijos. El porcentaje de población (de más de 15 años) que es analfabeta es del 11.59% (el 9.24% de los hombres y el 13.71% de las mujeres del municipio) (Pueblos América, s.f., párr. 1).

El grado promedio de escolaridad (en la población de más de 15 años) es el 7.62 (7.68 en los hombres y 7.56 en las mujeres). El porcentaje de población (de más de 12 años) económicamente activa es del 51,76% (el 71,89% de los hombres y 32,83% de las mujeres estaban trabajando o buscando empleo). El porcentaje de la población activa que está ocupada es del 95,68% (el 94,61% de los hombres y 97,90% de las mujeres activas económicamente tienen empleo). El porcentaje de viviendas en donde el jefe es hombre es del 74,70%, mientras que el porcentaje de viviendas en donde el jefe es mujer es del 25,30%(Pueblos América, s.f., párr.2).

La labor artesanal es una de las principales actividades económicas del municipio y en la que las mujeres también participan. Junto a sus esposos, las mujeres taxqueñas realizan joyas y piezas de plata, participan en la decoración y afinidad de las piezas y también acuden al tianguis sabatino para ofertar las joyas que durante la semana elaboraron junto a sus esposos. En el tianguis de la plata se les observa acomodando sus creaciones en estructuras metálicas, consiguiendo la mejor exposición para que el visitante se anime a comprar. Algunas de ellas caminan por los callejones en donde se instala el tianguis o sobre la avenida de los plateros, con cajas de cartón o recipientes de plástico en donde se encuentran depositados jueguitos de plata (conjuntos de pulseras, collar y aretes), pulseras, aretes o collares, ofreciéndoselos a toda la gente que deambula

sobre el tianguis. Hay mujeres que salen a otras ciudades a vender sus piezas de plata.

La mujer taxqueña independientemente de las labores del hogar, también dedica su tiempo a otras actividades que le permitan aportar en el sustento familiar. Trabajan en los distintos empleos que en el municipio se ofertan, gracias a su popularidad turística y a sus atractivos arquitectónicos y culturales.

Las mujeres amas de casa, que se dedican de tiempo completo a las labores del hogar, asisten a su familia y tienen la tarea fundamental de la educación de sus hijos mientras el esposo sale a trabajar. Asisten al mercado diariamente para comprar las materias primas con las que realizarán la comida. Se les ve cargar su bolsa de mandado por los angostos pasillos del mercado, eligiendo las mejores frutas y verduras, carnes y especias en sus lugares favoritos o de costumbre. Se les observa tejer relaciones sociales mientras realizan las compras, comentan los precios, saludan a familiares y conocidos y discuten los temas o acontecimientos actuales que ocurren en el municipio.

Del otro lado están las mujeres comerciantes, que se levantan temprano para conseguir sus productos frescos en la “Calle Nueva” para después acomodarlos en sus locales o negocios. Sobre la calle Tetitlán, en donde se instala el mercado, se observa una fila de mujeres quienes ofertan sus productos (frutas, verduras, semillas, especias) sobre canastos y cajas. Algunas de ellas vienen del monte, ellas mismas siembran y cosechan sus productos, bajan a la cabecera a venderlos para sostener económicamente a su familia. Venden hierbas de temporada, frutas, miel, tlascas, tamales de capulín, queso casero de vaca o de cabra, huevos de rancho o flores.

Existen mujeres que venden ropa, zapatos o artículos del hogar. Algunas tienen empleos más formales, trabajan en tiendas o en el supermercado. Muchas trabajan en los restaurantes o cocinas, en los hoteles u hostales. Asisten a los

visitantes, cocinan y prestan su amabilidad para invitar al turista que regrese pronto. Recepcionistas y camareras.

También hay mujeres taxistas, maestras y formadoras espirituales. En los hospitales o centros de salud también hay enfermeras, médicos y trabajadoras sociales. Las mujeres taxqueñas figuran en todas las actividades del municipio, su figura no se ha encasillado en el hogar, representan un papel fundamental en el dinamismo y las actividades económicas que aportan en el municipio.

Consideraciones finales

A lo largo de éste apartado abordamos a la Gastronomía como una práctica cultural y a la vez como espacio simbólico, entendiendo que al hablar de Gastronomía no solo nos referimos a la elaboración de platillos y a las prácticas culinarias, es una relación entre los individuos, la comida y el medio ambiente. No olvidemos que la Gastronomía de cada lugar se forja desde la tierra, es el suelo el que aporta las materias primas, los individuos responden de manera creativa a la necesidad de alimentarse con la invención de sus platos y la construcción de rituales que giran en torno a ellos.

Es la Gastronomía un espacio común y a la vez tan diverso, puesto que cada sociedad tiene sus maneras y formas de ingerir los alimentos, dejando en claro que no solo se alimenta el estómago, también se alimenta nuestra memoria histórica y colectiva, alimentamos nuestra identidad poniendo en evidencia el arraigo a nuestra tierra, a nuestras raíces. A través del espacio gastronómico expresamos nuestra doble condición, la de ser seres biológicos y además ser seres sociales.

Las Gastronomía Tradicional garantiza su conservación a través de la transmisión de los saberes culinarios, son los recetarios y la palabra hablada las herramientas por excelencia que los individuos utilizan para la reproducción del

legado culinario. En esa transmisión no solo se conservan las recetas, también se garantiza el tejido de relaciones simbólicas y la apertura de nuevos sentidos y significados a la actividad de la cocina.

Al igual que otras prácticas culturales, también las prácticas culinarias se ven supeditadas por el contexto y la estructura social, es la Gastronomía un espacio en donde se aprecian las riquezas y las carencias de cada pueblo, pero también es el espacio del poder y de las relaciones asimétricas, desde donde se lucha por posicionar un significado dominante, mediante la imposición y las nuevas tendencias de los hábitos alimentarios. Desde ésta perspectiva, la Gastronomía se ha convertido también en una herramienta de diferenciación entre las clases.

Como contexto describimos la Gastronomía Tradicional Guerrerense y uno de los platos más representativos de ésta: el pozole. Abordamos éste platillo desde sus orígenes y la transformación que tuvo hasta la época actual mediante su popularización desde la época de la colonia.

Así mismo, describimos el lugar en donde se efectuó el trabajo de campo, describimos su gastronomía y a las mujeres taxqueñas, quienes fueron nuestras informantes clave para la ejecución del proyecto de investigación.

En el siguiente apartado exponemos la metodología y las técnicas e instrumentos utilizados para la recolección de información, de la misma manera, exponemos el análisis de la información obtenida y los resultados.

Capítulo IV

Las mujeres taxqueñas y la Gastronomía Tradicional Guerrerense: estudio de caso sobre las prácticas culinarias desde el espacio simbólico

“Pues puros frijoles y una salsita porque éramos pobres, pues un huevito, un chilito de chicharrón, es que éramos mucha familia y no nos alcanzaba lo que mis papás trabajaban para comer, ahora sí que como se pudiera vaya...”

Testimonio de Martiniana García, Entrevistas a profundidad del trabajo de campo

Capítulo IV

Las mujeres taxqueñas y la Gastronomía Tradicional Guerrerense: estudio de caso sobre las prácticas culinarias desde el espacio simbólico

Como bien hemos mencionado, la Gastronomía Tradicional garantiza su preservación a través de la puesta en práctica y transmisión de los saberes culinarios; ésta transmisión se apoya de la tradición oral y de los recetarios y libretas de cocina. Los individuos formulan estrategias para que los conocimientos en torno a la cocina no se queden en el olvido y permanezcan en la memoria histórica y colectiva, con el fin de seguir conservando el patrimonio culinario, su identidad y sus raíces.

Al ser las prácticas culinarias actividades cotidianas, permanecen en el discurso de sus practicantes. Las mujeres cocineras tienen a diario contacto con un laboratorio de reacciones físico-químicas que garantiza la creación de mezclas homogéneas y heterogéneas que alimentarán el estómago y la memoria de sus comensales. Por tanto, dominan el lenguaje técnico, el lenguaje culinario; moldean esquemas de acción, modos de operar con los que harán frente a la necesidad de la alimentación.

En éste apartado se encuentra la parte medular del proyecto de investigación. Se expone la elaboración discursiva de las mujeres taxqueñas sobre la Gastronomía Tradicional Guerrerense, ésta información es la base que sustenta la estructura del proyecto. A través de anécdotas, recuerdos, vivencias, las mujeres nos cuentan su experiencia en la cocina. Describen al espacio gastronómico como un espacio de crecimiento, desarrollo y transformación. La memoria, la historia y la creatividad se toman de la mano en la construcción de los discursos sobre las prácticas culinarias.

Asimismo se expone el diseño metodológico y la estructura del proyecto. La utilización de una metodología cualitativa garantiza la recopilación del material

simbólico a través de los sentimientos y emociones, mismo que se justifica mediante la pregunta de investigación y los objetivos que guían las directrices de la investigación.

La entrevista a profundidad y la observación participante fueron las técnicas mediante las cuales se recolectó la información necesaria para el análisis. Con una guía de entrevista y de observación acudimos a las cocinas taxqueñas desde donde las mujeres nos dieron su testimonio.

El análisis de la información recabada se divide por cada una de las categorías teóricas y contextuales, mismas que se evalúan a través de indicadores.

4.1 Diseño metodológico y estructura del proyecto

Esta investigación se desarrolla a partir de un estudio de caso sobre las prácticas culinarias de las mujeres taxqueñas, a efectos de analizar cómo ha sido la apropiación que han hecho sobre las recetas de la gastronomía tradicional guerrerense.

El problema que plantea la investigación es cómo han cambiado las recetas tradicionales a partir de la apropiación que las mujeres taxqueñas hacen sobre ellas; cómo las mujeres refuncionalizan, remodelan y conllevan la tensión de la resistencia interna de ese legado culinario que les fue transmitido por sus antepasados, a partir de esto, qué nuevos sentidos y significados le otorgan a las prácticas culinarias de la gastronomía tradicional guerrerense.

La materia clave de la investigación se encuentra depositada en el discurso de las mujeres taxqueñas sobre su experiencia en la cocina. Por ello es importante acercarse a las mujeres para conocer sus discursos y prácticas culinarias. Es a través de sus testimonios donde las mujeres guardan, construyen y reconfiguran sentidos y significados en torno a la actividad de la cocina como práctica cultural, "...la investigación cualitativa precisa el acercamiento a la realidad mostrando cómo se construye el hecho social, y ofrece una perspectiva más cercana a lo humano" (Morse, Bottorff y Mejía citados por Hernández, 2012, p. 58). Ésta información es contundente para evaluar las categorías teóricas y contextuales que nos hemos propuesto a analizar.

Acercarse al sujeto de estudio desde sus propias significaciones y contextos que le dan sentido nos permite dar respuesta al objetivo y pregunta de investigación, la cual queda definida de la siguiente manera:

¿Cómo es la apropiación que las mujeres taxqueñas tienen sobre las recetas de la Gastronomía Tradicional Guerrerense, cómo las refuncionalizan, remodelan

y conllevan la tensión de la resistencia interna y qué sentidos y significados les representa elaborar platillos de la Gastronomía Tradicional Guerrerense?

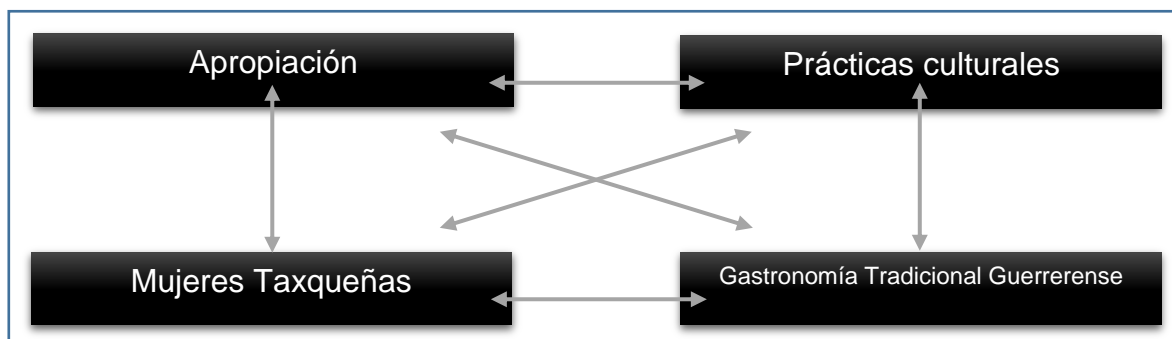
El objetivo general es analizar los procesos de apropiación y prácticas culinarias, en tanto prácticas culturales, por parte de las mujeres taxqueñas de las recetas de la gastronomía tradicional guerrerense para identificar cómo las refuncionalizan, remodelan y cómo conllevan la tensión de la resistencia interna en la transmisión y puesta en práctica del legado culinario guerrerense.

Los objetivos específicos que nos llevan a a lograr el objetivo general de la investigación son, en primer lugar, describir cómo es la gastronomía tradicional guerrerense y cómo ha sido la transformación de ésta, en segundo lugar, describir cómo son los procesos de apropiación que las mujeres taxqueñas ejercen sobre las recetas de la gastronomía tradicional guerrerense, y por último, analizar los sentidos y significados que las mujeres taxqueñas le otorgan a las prácticas culinarias de la gastronomía tradicional guerrerense.

Se utilizó una metodología de carácter cualitativo, la cual se entiende como “...el instrumento analítico por excelencia de quienes se preocupan por la comprensión de significados” (Sánchez, 2005, p. 116). Lo que caracteriza a éste método es que el investigador mismo es el instrumento de recolección de la información, recurre a su capacidad de poder observar, escuchar y sobre todo comprender lo dicho por sus informantes. “...hacer uso de la metodología cualitativa implica asumir un carácter dialógico en las creencias mentalidades y sentimientos, considerados elementos de análisis que permiten la producción de conocimiento con respecto a la realidad del hombre y la sociedad” (Calero y Sandoval citados por Hernández, 2012, p. 62).

Figura 1

Categorías de análisis



Fuente: elaboración propia

En la figura anterior se exponen las categorías teóricas y contextuales que nos ayudaron a obtener un análisis preciso de acuerdo a los objetivos y la pregunta del proyecto.

La apropiación es la categoría que ocupa el papel central de la investigación. Dicha categoría se evaluó mediante la variable procesos de significación y los indicadores práctica social en la cocina y discurso sobre la cocina. En el análisis de ésta categoría se trabajó sobre la comprensión de la historia individual de las mujeres en el ámbito de la cocina, abordando sus anécdotas y experiencias. En éste discurso las mujeres nos expresaron, en un primer momento, cómo se apropiaron de los conocimientos culinarios de su agente transmisor, en todos los casos fue una mujer mayor la que les enseñó a cocinar. Cabe mencionar que recurren al proceso de apropiación de manera constante para seguir aprendiendo y para seguir mejorando sus preparaciones culinarias. Todo es susceptible de ser apropiado: las recetas de las amigas, familiares, conocidas y vecinas, las preparaciones que figuran en revistas y medios electrónicos.

La segunda categoría que se analizó fue el término prácticas culturales, que refiriéndonos al contexto gastronómico se traduce a prácticas culinarias (Variable).

En éste apartado se trabajó sobre los conocimientos técnicos de las mujeres en la cocina, refiriéndonos a los criterios de selección de ingredientes, procedimientos, técnicas de cocción, utensilios, lugares, participantes y presentación (indicadores). Aquí, las mujeres nos expresaron sus habilidades para cocinar, sin dejar a un lado las historias y las anécdotas sobre utensilios y técnicas, sobre las visitas al mercado y las personas que participan en la elaboración de los platillos. Dejando en claro que la gastronomía es una práctica que requiere constante aprendizaje, pero sobre todo, es una actividad en la que no solo bastan los conocimientos, bastan también los sentimientos y el espacio emotivo, bastan los sentidos y significados para su desarrollo.

La tercer categoría se refiere a la gastronomía tradicional guerrerense, definida ésta por el conjunto de prácticas culinarias y platillos que refuerzan, reproducen y mantienen latente el patrimonio culinario y por lo tanto cultural del estado de Guerrero. Trabajamos sobre el análisis de la gastronomía taxqueña a través de un plato lleno de identidad y de historia y que distingue al municipio y al estado: el pozole tradicional guerrerense. En éste plato se distinguen las peculiaridades y maneras de abordarlo por cada mujer, familia y tradición culinaria. El pozole es un plato que recoge elementos de la tierra, las mujeres los convierten esos elementos en comestibles a través de su cocción para aumentar su *palatabilidad*, finalizando con la creación del plato.

La cuarta categoría es contextual, nos referimos a las mujeres Taxqueñas, quienes protagonizan el análisis a través de sus discursos. mujeres nacidas en el municipio que practican la gastronomía de manera cotidiana y participan activamente en la preservación del patrimonio culinario a través de la constitución y reconstitución de sus sentidos y significados. Su gusto por la cocina y su permanencia en las prácticas culinarias de la gastronomía regional son características que se tomaron en cuenta para su participación en el proyecto. Fueron seis mujeres quienes habitan en los barrios tradicionales del municipio, cada una con sus propios criterios, conocimientos y habilidades en la cocina.

Tabla 5

Categorías, variables e indicadores

Categoría	Variable	Indicador
Apropiación	Procesos de significación	<ol style="list-style-type: none"> 1. Práctica social en la cocina 2. Discurso sobre la cocina
Prácticas culturales	Prácticas culinarias (Actividades para elaborar platillos)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Criterios de selección de ingredientes 2. Procedimientos 3. Técnicas de cocción 4. Utensilios 5. Lugares 6. Participantes 7. Presentación
Gastronomía Tradicional Guerrerense	Gastronomía Taxqueña	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pozole Tradicional Guerrerense
Mujeres Taxqueñas	<p>Mujeres originarias de Taxco</p> <ul style="list-style-type: none"> • De 30 a 45 años de edad (2) • De 45 a 60 años de edad (2) • De 60 años o más (2) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Que tengan su propia cocina 2. Que les guste cocinar 3. Que cocinen cotidianamente 4. Que cocinen platillos de la Gastronomía

		Tradicional Guerrerense 5. Que sepan cocinar el Pozole Tradicional Guerrerense
--	--	---

Fuente: elaboración propia

4.2 Sobre las técnicas e instrumentos

El método cualitativo nos ofrece una amplia gama de recursos con los cuales podemos analizar nuestro objeto, de nosotros depende elegir los adecuados para cumplir los objetivos del proyecto. Isabel Hernández nos menciona que:

La investigación cualitativa refuerza la tendencia de la segunda mitad del siglo XX, sustentando que la ciencia no produce verdades absolutas; por el contrario, lo valioso de la ciencia es el carácter de flexibilidad y apertura, pero, ante todo, su sometimiento a discusión y crítica. Lo esencial en ésta metodología es la posibilidad de analizar la conveniencia de las teorías, métodos y técnicas (2012, p. 60).

La entrevista a profundidad y la observación participante fueron las dos técnicas que se utilizaron en el trabajo de campo, Bernardo Robles (2011) expresa que hacer uso de la entrevista a profundidad significa "...adentrarse en la vida del otro, penetrar y detallar en lo trascendente, descifrar y comprender los gustos, los miedos, las satisfacciones, las angustias, zozobras y alegrías, significativas y relevantes del entrevistado; consiste en construir paso a paso y minuciosamente la experiencia del otro (p. 40).

El entrevistador, con base en una guía de entrevista, ordena los tópicos a investigar, jamás debe hacer preguntas directas e innecesarias, más bien, se debe tener el tacto y la creatividad de formular preguntas que establezcan conexiones y arrojen información clave; más que de preguntas y respuestas, se trata de hilar una conversación, en la que el informante se sienta cómodo y confiado al relatar sus experiencias vividas:

...el entrevistador es un instrumento más de análisis, explora, detalla y rastrea por medio de preguntas, cuál es la información más relevante para los intereses de la investigación, por medio de ellas se conoce a la gente lo suficiente para comprender qué quieren decir, y con ello, crear una atmósfera en la cual es probable que se expresen libremente... (Taylor y Bogdan citados por Robles, 2011, p. 40).

Respecto a la observación participante, de acuerdo con Kawulich (2005) es una técnica que se utiliza como soporte principal en el trabajo de campo en diversas disciplinas, se caracteriza por ser una herramienta benéfica para producir estudios que brindan una representación precisa de una cultura. La observación participante se define como "...el proceso para establecer relación con una comunidad y aprender a actuar al punto de mezclarse con la comunidad de forma que sus miembros actúen de forma natural, y luego salirse de la comunidad del escenario o de la comunidad para sumergirse en los datos para comprender lo que está ocurriendo y ser capaz de escribir acerca de ello (p. 2)".

Por tanto, la observación participante nos ayudó a complementar la información recabada por las entrevistas a profundidad, a través de ésta podemos describir los gestos y los comportamientos que las informantes realizaron durante el trabajo de campo. A través de la observación participante nos percatamos de las prácticas culturales, que si bien las escuchamos descritas a través de los discursos, a través de la observación identificamos cómo son y cómo se llevan a cabo. "...se trata de observar objetiva y críticamente los procesos sociales y no condenar y elogiar, es

decir, de “ver” articulaciones significativas. Se trata de acumular datos e información descriptiva “(Sánchez, 2005, p. 117).

Tabla 6

Guía de entrevista y observación participante

Categoría	Variable	Indicador	Pregunta
Apropiación	Procesos de significación	1.- Práctica social en la cocina 2.- Discurso sobre la cocina	<p>¿A los cuántos años comenzó a cocinar?</p> <p>¿Cómo aprendió a cocinar?</p> <p>¿Quién le enseñó a cocinar?</p> <p>¿Utiliza recetas escritas para elaborar platillos?</p> <p>¿Elabora usted platillos a partir de recetas que le hayan heredado?</p> <p>¿Existe una receta en específico que se haya transmitido de generación en generación dentro de su historia familiar?</p> <p>¿Qué platillo es su favorito para cocinar?</p> <p>¿Qué tan importante es para usted cocinar?</p> <p>¿Cuánto tiempo le dedica usted a la cocina?</p> <p>¿Para quién o quiénes cocinan?</p> <p>¿A qué hora acostumbra a</p>

			cocinar?
Prácticas culinarias (Prácticas culturales)	Actividades para elaborar platillos culinarios	1.- Criterios de selección de ingredientes	<p>¿Qué ingrediente no puede faltar al cocinar sus platillos?</p> <p>¿Qué ingredientes utiliza frecuentemente para cocinar?</p> <p>¿En qué lugar compra sus ingredientes para cocinar?</p> <p>¿Cómo elige los ingredientes que utilizará para cocinar?</p> <p>¿Qué características (Color, olor, textura o consistencia) deben tener los ingredientes (frutas, verduras, carnes, especias, semillas, líquidos) para que se puedan utilizar para cocinar?</p>
		2.- Procedimientos	<p>¿Cómo cocina sus platillos?</p> <p>¿Ordena los procedimientos para cocinar sus platillos?</p> <p>¿Mide las porciones de manera exacta de algunos ingredientes para cocinar?</p> <p>¿Tiene una forma específica de cocinar los platillos o reinventa el procedimiento con el objetivo de obtener un mejor Sansón en sus platos?</p>

		3.- Técnicas de cocción	¿Qué técnicas de cocción utiliza para cocinar sus platillos?
		4.- Utensilios	¿Qué tan importantes son los utensilios para su cocina? ¿Los utensilios que utiliza están elaborados de un material específico? ¿Utiliza horno, fogón, anafre o comal para cocinar tus platillos? ¿De los utensilios que utiliza, existe alguno que le hayan heredado?
		5.- Lugares	¿Qué tan importante es para usted su cocina? ¿Representa para usted lo mismo cocinar en su propia cocina que en alguna otra?
		6.- Participantes	¿Alguien le ayuda a cocinar? ¿Usted ayuda a cocinar a otras personas? ¿A enseñado usted a cocinar a alguien? ¿En qué momentos o circunstancias acuden otras personas o le ayudan a

			cocinar?
		7.- Presentación	¿Es importante para usted darle una buena presentación a sus platillos al momento de servirlos? ¿Qué elementos adicionales utiliza para presentar sus platillos?
Gastronomía Tradicional Guerrerense	Gastronomía Taxqueña	Pozole Tradicional Guerrerense	¿Qué tipo de pozole cocina y cómo aprendió a cocinarlo? ¿Qué ingredientes utiliza para elaborar pozole? ¿Qué utensilios utiliza para cocinarlo? ¿Cómo lo cocina? ¿Cuánto tiempo le toma cocinarlo? ¿Con qué frecuencia y en qué momentos elabora pozole?
Mujeres Taxqueñas	Mujeres originarias de Taxco De 30 a 45 años de edad (2) De 45 a 60	1.- Que tengan su propia cocina 2.- Que les guste cocinar 3.- Que cocinen cotidianamente 4.- Que cocinen platillos tradicionales 5.- Que sepan	

	años de edad (2)	cocinar el pozole tradicional guerrerense	
	De 60 años o más (2)		

Fuente: elaboración propia

4.3 Características de los informantes

Tanto la entrevista a profundidad como la observación participante "...son técnicas cualitativas de investigación que se estructuran a partir de objetivos concretos, en este sentido, resulta complicado determinar un número mínimo o máximo de entrevistados, pues la finalidad no obedece a una representación estadística, sino que consiste en el estudio minucioso de la información que se obtenga de las conversaciones con el entrevistado..." (Robles, 2011, p. 42).

Los instrumentos fueron aplicados a seis mujeres, la elección del sexo se justificó con la idea de que las mujeres pasan y ejercen más tiempo en la actividad de la cocina, puesto que como lo menciona el mismo portal del Estado de Guerrero (s.f.): "Las personas que preparan alimentos son mujeres de edad avanzada, ya que ellas conocen los secretos y la sazón de los platillos que elaboran según la festividad (párr. 3)". En este sentido, no solo nos interesa indagar sobre los discursos y la significación que tienen sobre la cocina las mujeres adultas, más bien, pondremos en evidencia la diferenciación y convergencia de discursos y significados de las mujeres de tres rangos generacionales:

1. De 30 a 45 años
2. De 45 a 60 años
3. De 60 años o más

Las mujeres habitan en los barrios tradicionales y populares del municipio. María García habita en el barrio del centro, mientras que Consuelo González vive en el barrio de San Miguel (Mujeres del rango mayor). Cecilia Hernández es del barrio de Pedro Martín y Martiniana García vive en el barrio de Guadalupe (mujeres del rango intermedio). Ma. Esther es del barrio de Ojeda y Azucena Vargas vive en el barrio del Panteón (Mujeres del rango más joven).

Esta diferenciación nos permitió analizar y describir cómo se modifican los discursos y la significación sobre la cocina con el paso del tiempo, cómo las prácticas culinarias se han modificado con la incorporación de nuevos ingredientes y la apropiación y modificación de las recetas.

Establecimos una serie de características que fungieron como un filtro para elegir a las informantes que participaron en el trabajo de campo:

1. Que hayan nacido en Taxco, Guerrero
2. Que tengan su propia cocina
3. Que les guste cocinar
4. Que cocinen cotidianamente
5. Que cocinen platillos de la Gastronomía Tradicional Guerrerense
6. Que sepan cocinar el Pozole Tradicional Guerrerense y que lo lleven a la práctica cotidianamente

4.4 El lugar

Taxco, de acuerdo con sus características físicas y culturales, posee una gastronomía rica y variada, la cual se ha ido alimentando de las prácticas e intercambios culturales que se han suscitado a través de su historia. Representa un ícono importante dentro de los destinos turísticos del estado y conserva un patrimonio culinario que obedece a las características culturales de la entidad.

Dentro de la oferta gastronómica local, no puede faltar el Pozole Tradicional Guerrerense; que de acuerdo a sus variantes puede ser verde, blanco o rojo; las diferentes formas de prepararlo, las historias y significaciones que se tejen alrededor de este plato, distinguen y caracterizan a mujeres y familias que habitan el municipio.

4.5 Análisis de los resultados

A continuación se muestra el análisis de la información obtenida en el trabajo de campo, la evaluación de las categorías se llevo a cabo mediante las variables e indicadores que se enlistan en la tabla 5 “variables e indicadores”.

4.5.1 Sobre las mujeres taxqueñas.

Con referencia a la ocupación de cada una de las informantes y al tiempo que dedican a la cocina encontramos que las entrevistadas de mayor edad, quienes se encuentran en el rango de 60 años o más, la señora Consuelo y la Señora María se dedican a las labores del hogar de tiempo completo, por consiguiente, le otorgan más tiempo a la actividad de la cocina, preparan sus platillos con mayor tranquilidad, sin la preocupación de terminar pronto para atender otras actividades.

Las entrevistadas que se encuentran dentro del rango de 45 a 60 años de edad tienen una doble labor, por ejemplo, la señora Cecilia es ama de casa y artesana platera, afirma que tiene que cocinar antes de ir a vender sus artesanías:

...para dejar la comida lista, empiezo a las diez de la mañana, según lo que vaya a preparar, si es carne, claro, la tengo que poner antes en lo que le avanzo a dejar la salsa, tener los frijoles listos, ya sea sopa o el ornato con lo que lo vaya a combinar. Y ya como a la una, antes de la una, dos, no, antes de la una ya debe de estar guisado porque yo me voy a trabajar...

Mientras que la señora Martiniana aparte de dedicarse a las labores del hogar, atiende un negocio de abarrotes, el cual se encuentra ubicado en su mismo domicilio.

Con respecto a las informantes más jóvenes, también tienen otra ocupación, Martha Azucena es administradora en un supermercado, dicha ocupación le impide dedicarle mucho tiempo a la cocina; Ma. Esther aparte de ser ama de casa es artesana platera, elabora sus artesanías en su casa y el fin de semana acude al tianguis sabatino a vender sus productos, por tal motivo, los fines de semana no cocina:

...o sea a veces por nuestro tipo de trabajo, los fines de semana solemos comer fuera o solemos pedir los alimentos de la calle para consumirlos en casa...

Se observó una notable diferencia entre las características de la cocina de cada informante de acuerdo a su rango de edad. Las entrevistadas más jóvenes elaboran sus alimentos en cocinas más pequeñas a diferencia del resto, dichos espacios no tienen ventilación; los utensilios, en su mayoría, son de peltre, aluminio y plástico, mientras que en menor medida hay cazuelas y ollas de barro.

La cocina de las informantes con mayor edad es muy espaciosa y con ventilación, por ejemplo, para la señora Consuelo es importante que el espacio en donde cocina sea amplio: “yo creo que si tuviera más espacio, más espacio ocupaba, entonces éste... porque a la hora de cocinar voy utilizando una parte, otra parte, entonces... yo prefiero cocinar en mi cocina que en otro lado, me siento muy a gusto en mi cocina”, hay utensilios de barro, cerámica y vidrio; mientras que la cocina de la señora María, aparte de ser amplia, se encuentra al aire libre bajo un techo de teja en el patio de su casa, en ocasiones tiene oportunidad de poner su fogón con leña para cocinar sus platillos, en esta cocina abundan utensilios de barro.

La cocina de Cecilia y Martiniana, quienes se encuentran en el rango intermedio, es amplia, los utensilios de barro abundan más que los de peltre y aluminio. Martiniana a diferencia de Cecilia, en ocasiones pone fogón para cocinar sus platillos.

4.5.2 Sobre la gastronomía tradicional guerrerense

La gastronomía es el espacio en donde se alimenta la memoria histórica y colectiva de las personas en tanto miembros de un colectivo; es el espacio de las relaciones simbólicas que se tejen gracias a la interacción que tienen los individuos, mediante el intercambio de conocimientos y experiencias que giran alrededor de una actividad que culminará con la satisfacción de una necesidad tan básica como es la alimentación: la cocina.

Pensar la gastronomía como rasgo distintivo de un determinado lugar es pensar en el estrecho vínculo que guardan los individuos con el medio ambiente y los alimentos. La cocina como el laboratorio de mezclas y reacciones químicas que darán como resultado la identidad gastronómica de los pueblos, espacio en donde se combinan olores, sabores, colores y texturas.

A partir de las entrevistas a profundidad realizadas a un grupo de mujeres taxqueñas, encontramos que la gastronomía tradicional del lugar es un elemento tan arraigado que no se deja de poner en práctica, es en la cocina tradicional en donde se encuentra depositado el legado culinario que caracteriza a cada pueblo:

...pues mira... pues hago el pozole tradicional, que... viene siendo el blanco, y también me gusta cocinarlo en diferentes colores, como es el verde o el rojo... (Ma. Esther García, 30-45 años).

La mejor manera de conservar ese legado culinario es poniendo en práctica los conocimientos que se han adquirido de generación en generación, de igual forma, intercambiando "...las significaciones, creencias, tabúes, temores y efectos, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (transgeneracional, familiar, externa, intragénero o intraclase) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica determinada" (Meléndez y Cañez, 2009, p. 191):

Pues las primeras veces yo me acuerdo que mi mamá hizo pozole, en aquel tiempo si no había carne, también se hacía con piloncillo, mi mamá lo hizo así unas veces, lo hizo con piloncillo y estaba rico. Yo aprendí de mi mamá, de todo aprendí de mi mamá... (María García, 60 años o más).

Yo aprendí donde yo trabajaba, yo veía lo que le ponían y pues nada más con que vea yo aprendo, no necesito recetas ni nada, yo donde trabajaba me daba cuenta cómo le gustaba a la señora, con una vez o una semana cuando mucho me enseñaba "Mira las cosas van así y así, y el guiso me gusta así" y ya yo nada más veía y aprendía, no me enseñaba recetas ni nada... (Martiniana García, 45-60 años).

Esos conocimientos, experiencias compartidas y prácticas heredadas asociadas a la alimentación forman parte de la *cultura alimentaria* y "...son compartidos por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura" (Contreras y Gracia en Meléndez y Cañez, 2009, p. 189):

Haz de cuenta que si le echas la sal es como si le pusieras un candado, se pone duro y ya no, no revienta como una florecita, cuando el maíz revienta en forma de flor... (Ma. Esther García, 30-45 años).

Me lo enseñó mi cuñada, mi cuñada, pero te digo, cuando ella me vino a ayudar pues me salió bien, o sea estaba rico y todo, de hecho el pozole cuando tú lo haces está clarito y todo, pero al otro día está todavía más rico porque se espesa, entonces al otro día sabe todavía más rico el pozole... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

Previo a la puesta en práctica de esos saberes heredados, un elemento clave juega un papel importante para que el patrimonio culinario se transmita: la oralidad. Es por ello que "...la historia de las cocinas regionales se hace fundamentalmente como un asunto de transmisión oral porque su aprendizaje y práctica conlleva múltiples elementos no percibidos, imposibles de aprender solo en la palabra escrita" (Padilla, 2003, p. 90):

...entonces, primero me decía: "Ponme a hervir los jitomates y esto" o "Vamos a hacer sopa", "¿Qué hago mamá?", "Lávate dos jitomates y pártelos, ponle un cacho de cebolla y ajo, pélate un ajo", "¿Cuánto de agua mamá?", "A ver, ve echándole", "¿Cómo tanteándole", "Pues a dos de estas les vas a echar como que tape el jitomate de agua", y así empiezas a aprender, entonces mi mamá por pausas me empezaba a enseñar, ya que yo empezaba a hacer eso, entonces me decía: "Para hacer tu sopa pues échale y ya tantéale", "¿Cómo?", "Échale tantito y si ves que es poquito échale otro poquito, y vacíale la sopa y menéale, menéale, si la dejas así se te quema, tienes que estarle meneando, para que no se te queme, con fuego bajito y ya", "¿y cómo tiene que estar?", "Pues media cafecita, mira de este color. Ahora lo que licuas échalo", entonces como que por pausas, ya empecé yo, ahora empecé a saber lo que le tienes que echar y así empecé... (Azucena Vargas, 30-45 años).

...pero cuando me ayudó mi cuñada parecía una florecita, pero pues porque ella puso desde el nixtamal, ya nada más me dijo: "Se le pone tanto, se pone amarillo, lo metes a la lumbre, se cose, se re lava..." y todo eso, yo hice ese procedimiento... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

La cocina es una actividad tan primordial que logra reunir a los individuos en torno a la elaboración de un plato, y posteriormente, en la ingesta de éste, desde el espacio culinario se tejen experiencias, historias que giran alrededor de la actividad misma. El simbolismo y la emotividad que envuelve esas historias viajan a través del discurso que es posible gracias a la oralidad; además de los gestos y las acciones que nos permiten observar en el rostro de las personas sus recuerdos, sus sentires. “La tradición culinaria, como todas las tradiciones culturales, está estructurada sobre sistemas simbólicos [...]. Aunque son muchas y variadas las formas y las vías de la tradición, la forma que adopta la tradición en estos casos es la de constelaciones de símbolos de que se sirve la comunidad para expresar tanto sus preferencias como sus prejuicios sociales... (Pérez, 2003, p. 122):

Una vez que voy a traer a mi hermana porque mi hermana trabajaba, en la noche la íbamos a traer a su trabajo y que nos dice el señor: “A ver, vamos a poner a María y a Altagracia”, una sobrina de su esposa, “a ver quién puede hacer más bien las tortillas” y que nos ponen a hacerlas, pero aquella no pudo hacer ni una, y yo hice 12 así, pero todas se esponjaron y con esas cenó el señor, las 12 se comió, y dice: “Ya ven con esas voy a cenar yo, pero Altagracia no pudo hacer ni una...” (María García, 60 años o más).

Una vez lo hice con ayuda de mi cuñada y si me salió bien, ella me ayudó, pero después lo quise hacer pero como que no se me da eso de cuando abre el maíz... por eso es el único que no me llena mis expectativas, o sea lo guisé y me dijeron que sí estaba rico... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

El pozole representa un elemento icónico dentro del patrimonio culinario guerrerense; a pesar de ser un plato que se consume prácticamente en todo el país, el Pozole Guerrerense representa una combinación de elementos e ingredientes que caracterizan a la entidad. En sus orígenes, los aztecas elaboraban el pozole con carne humana, en la actualidad, la carne humana es sustituida por la de puerco, según testimonios, porque es la que más se asemeja a

la carne humana. Las tres variaciones de pozole que se elaboran son: verde, blanco y rojo. El pozole verde es el más representativo del estado.

Éste, sé hacer el blanco y el verde, y realmente mi mamá, no es por nada pero le queda muy rico, lo ha hecho de cerdo y de pollo, entonces a mí me gustan, te voy a decir el de pollo, bueno es lo mismo, nada más cambia la carne... (Azucena Vargas, 30-45 años).

...entonces ya le pones la carne, bien lavadita la carne. O sea la mitad de cabeza, la pata, o lo que le vayas a poner de carne, regularmente aquí se acostumbra que sea media cabeza, un par de patas y la carne pura. Entonces, ya la pones, entonces como el maíz empieza a reventar un poco, le pones un poco de sal para que vaya reventando bien. La carne va a estar más rápido, cuando la carne está las sacas, pero ya se va a quedar el puro maíz... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

Las recetas del pozole tradicional guerrerense permanecen en la memoria de las mujeres taxqueñas. Ninguna de las informantes acudió a un recetario para compartirnos su manera de elaborar este plato tan icónico de la gastronomía guerrerense. Es un plato que además de cocinarlo cotidianamente, se ha memorizado porque se le asocian diversas historias, experiencias, mitos y creencias, es por ello que es difícil de olvidar; "...en toda cultura oral existen mecanismos que apoyan la memoria: las metáforas, la imitación, los adjetivos, la agudeza de los sentidos se activa de tal manera que el aprendizaje o el registro de lo dicho se recibe globalmente como contexto, a diferencia de la receta escrita que es un texto" (Padilla, 2003, p. 90):

...solo una vez me pasó que le eché la sal porque dije: “ay... esa ha de ser creencia” y me pasó y también no me reventó. Y es incómodo comerlo así porque está duro... y no te sabe igual [...] también, si ya viene otro mito, se me había olvidado... viene lo de descabezarlo, que si lo descabezas, sale mejor. Anteriormente era un problema descabezarlo, porque te ponían las abuelitas o las mamás a descabezarlo y hasta tu dedo se te lastimaba... (Ma. Esther García, 30-45 años).

De acuerdo con el testimonio de las informantes, las mujeres del rango más joven (30-45 años) cocinan las tres variantes del pozole tradicional: verde, blanco y rojo.

En el rango intermedio (45-60 años), Cecilia Hernández cocina solo el pozole blanco, mientras que Martiniana García aseguró que lleva a la práctica el pozole verde y el blanco.

Consuelo, mujer del rango mayor (60 años o más), comentó que cocina el pozole blanco y rojo, mientras que María García sabe hacer los tres pozoles: verde, blanco y rojo.

El tipo de maíz con el que se cocina el pozole no es cualquiera, es el maíz Cacahuazintle. En el mundo prehispánico, el significado simbólico del color blanco del maíz y del pozole en general caracterizaba la cosmovisión del mundo azteca (Cfr. Jiménez, 2006), en la actualidad es el ingrediente base de la gastronomía mexicana. Dentro del pozole es el elemento principal que domina el platillo:

...cuando iba al molino había una señora que le decía al señor: “Ay don Eligio, porque a ella le sale bien buena su masa y a mí porque a mí no me sale así”, y él le decía: “Es que ellos lo siembran”, pero no es por eso, sino la forma de cocerlo, porque yo lo puedo comprar por ahí, ay que saber poner el nixtamal para que se cosa, hay que saber poner las cosas... (María García).

...tiene mucho que ver también, se me pasó decirte... la elección del maíz... entonces debes de checar qué tipo de maíz vas a elegir porque hay especial, y como todo ahora... hay de clases. Dónde vas a comprarlo te dicen: "Tengo este de tanto y este de tanto", entonces tiene mucho que ver el maíz que vas a llevar... (Ma. Esther).

La forma en la que las mujeres aprendieron a cocinar el Pozole Tradicional Guerrerense es a través del aprendizaje práctico, mediante una transmisión transgeneracional-familiar de conocimientos sobre cómo elaborarlo. El agente trasmisor de esos conocimientos, en todos los casos, fue una persona mayor con respecto a su edad y de género femenino, así lo observamos en el rango de 30 a 45 años:

...mi mamá, no es por nada pero le queda muy rico... (Azucena Vargas).

No, yo la aprendí de... De mi abuela materna, bueno más bien era mi bisabuela y mi abuela. Haz de cuenta que... Fue de generación [...] ya la que hacía pozole, moles y ese tipo de cosas, ya era mi abuela... (Ma. Esther).

Por otra parte, en el rango de 45 a 50 años de edad:

Me lo enseñó mi cuñada, mi cuñada, pero te digo, cuando ella me vino a ayudar pues me salió bien... (Cecilia Hernández).

Yo aprendí donde yo trabajaba, yo veía lo que le ponían y pues nada más con que vea yo aprendo, no necesito recetas ni nada, yo donde trabajaba me daba cuenta cómo le gustaba a la señora... (Martiniana García).

Las mujeres de 60 años o más comentaron:

Yo aprendí de mi mamá, de todo aprendí de mi mamá... (María García)

Los utensilios juegan un papel fundamental en toda cocina, a través de ellos se lleva a cabo todo el procedimiento de preparación y de cocción. Además de representar un papel funcional dentro de las cocinas, a estos objetos se les inscriben sentimientos y recuerdos, sentidos y significados, adoptan un carácter simbólico. “El mundo de los objetos culinarios constituye una parte integrante de las tradiciones propias de cualquier cultura culinaria regional, de aquí que el repetir; recrear o inventar una comida se deberá atender y entender el uso de ciertos objetos e instrumentos en su preparación”(Padilla, 2003, p. 87).

Al compartir su elaboración del pozole, sólo las mujeres de los rangos más jóvenes comentaron explícitamente los utensilios que utilizan para cocer el maíz, la parte del procedimiento que es fundamental en la cocción del plato:

...entonces lo dejas reposar por una noche para el miércoles, o sea pero ya no hirviendo, pones tu cubeta, hay unas cubetas de fierro, entonces ahí lo pones y ahí lo dejas con agua ya lo dejas y lo tapas, toda la noche esa agua y cal le sirve para que se vaya remojando el pellejito... (Azucena Vargas, 30-45 años).

Sí, por lo regular en una vaporera, Ajá... por lo regular se cocina en una vaporera porque en el barro sería muy tardado para hacer el nixcometl, pues sí, en una olla de aluminio, en una cubeta de aluminio... (Ma. Esther García, 30-45 años).

...ya en una vaporera le pones toda el agua que le vas a poner, ya para que ya no le vuelvas a poner más, todo el agua que vas a ocupar y ya la pones a hervir y ya cuando el maíz... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

En una vaporera hago el pozole, y el maíz lo pongo a cocer en una olla chiquita y le pongo cal... (Martiniana García, 45-60 años).

La utilización de este tipo de utensilios se justifica con la idea de que la cocción del pozole es más fácil, además de que cuando elaboran pozole lo hacen en cantidades considerables. La vaporera por lo general es una olla grande, de aluminio.

A pesar de que es un platillo relativamente fácil de llevar a la práctica, requiere de tiempo. Al compartir sus recetas del pozole tradicional guerrerense, las mujeres taxqueñas coincidieron en que la preparación del platillo comienza un día antes, pues siguen cocinando el maíz de manera tradicional, esta acción permite quitarle la cáscara al maíz para que tenga una mejor consistencia; incluso, algunas afirman que el secreto de la sazón está en el tiempo de cocción del maíz:

...entonces desde el martes pues vas a comprar tu maíz y todo, lo pones a hervir, el secreto está en que no se te pase de hervida, entonces tienes que ponerlo a hervir con cal y... tu maíz no tiene que hervir más que dos o tres hervores y le apagas... esa hervida de la cal es para que se le quite el pellejito, y entonces lo dejas reposar por una noche... (Azucena Vargas, 30 45 años).

...como tradicionalmente se cocina aquí en el pueblo, porque e... este... aquí acostumbramos a poner el nixcometl, como el nixcometl con cal lo ponemos un día antes a cocer, y ya... bueno, yo de esa manera lo hago... y ya después pongo mi nixcometl, al otro día lo relavo bien, hasta quitarle el... e... pellejito que tiene el maíz y... ya que está bien relavado, relavado... (Ma. Esther García, 30- 45 años).

... pongo mi maíz por ejemplo en la tarde, por ejemplo a las tres de la tarde, lo pongo a hervir y hasta que vea que se le está despellejando ya lo apago y lo deajo enfriar, ya que está frío lo lavo bien, bien, hasta que se le

quite bien, que quede bien blanquito y este... y ya le quito bien la cal, lo dejo remojando en una cubeta de veinte litros con agua... (Martiniana García, 45-60 años).

Bueno, por lo general, el maíz lo debes cocer un día antes, dejarlo ya hasta el otro día, temprano le pones la carne para que se cosa, para que a la hora de la comida ya esté cocido, que sean unas dos o tres horas (Consuelo González, 60 años o más).

Las informantes del rango 30-45 años comentaron que para que el maíz tenga todavía mejor consistencia, debe ser descabezado:

Anteriormente era un problema descabezarlo, porque te ponían las abuelitas o las mamás a descabezarlo y hasta tu dedo se te lastimaba, porque estabas con la uña y era muy incómodo, entonces imagínate uno o dos cuartillos, más cuando vendían, tres o cuatro cuartillos cuándo los descabezabas, o sea te quedabas sin dedo... pero tú lo tenías que descabezar, porque si no se descabezaba ya no reventaba... (Ma. Esther García).

...le vas a quitar ese pellejito lo más que se pueda, lo vas a lavar unas o dos veces, mi mamá su lavadero está grande entonces ahí hasta le tallamos con las manos para que se le quite el pellejito, y pues de ti depende si te gusta descabezado, a mi mamá le gusta descabezarlo, entonces ahí tienes descabezando, entonces lo descabezas y lo pones a hervir. (Azucena Vargas).

Ma. Esther García comentó que a pesar de que la receta heredada de su abuela contiene la práctica de descabezar el maíz, en la actualidad ella ya no la hace:

...y ahora, lo de la actualidad que ya te lo venden descabezado, te cuesta más pero sale como tú quieres... yo por lo regular, lo busco que ya esté descabezado porque me quedé como que con esa idea de que el pozole

esté descabezado, para tener... no el sabor, más que nada la suavidad, porque no sé si haz consumido un pozole... cuando tiene la cabeza, lo amarillito, es incómodo para el paladar degustarlo, y ya descabezado pues no, porque está suave, bueno... a mí en lo personal me gusta descabezado, eso tiene que ver...

Las especias utilizadas para sazonar el plato y que todas las informantes hacen uso de éstas son: ajo, cebolla, laurel, mejorana, tomillo y sal. De acuerdo con el testimonio de Azucena Vargas (30-45 años), ella es la única de las seis mujeres que coloca los ingredientes de manera diferente:

Mi mamá tiene, ella les llama "Pedazos de pañal" que son pedazos de tela de cielo, entonces ahí le vas a poner, depende, si son dos o tres cuartillos entonces le vas a poner dos o tres cabezas de ajo enteras y sus dos cebollas partidas en cuatro, en esa misma la amarras, ¿Para qué? Para que cuando hierva los menjurjes estos no se derritan y vayan en el pozole, para que esté limpio porque luego ahí va tu cebollota o ya me comí un ajo, entonces para eso es ese pedacito de cielo... entonces hacemos eso, lo amarras con hilo o con lo que tengas...

Martiniana García (45-60 años) comentó que la forma de colocar los ajos y las cebollas dentro de la vaporera en la que cocina el pozole debe ser en forma de cruz:

...ya al otro día me paro como a las 6 de la mañana, prendo mi leña en dónde voy a poner mi olla de pozole, le pongo su cabeza de ajo en cruz [...] Pues la creencia para que el pozole no salga duro.

A pesar de seguir conservando matices de la receta tradicional del pozole con la cocción del maíz, en la actualidad, las mujeres taxqueñas incorporan ingredientes procesados, ingredientes modernos que ayudan a mejorar la sazón del pozole:

Ya que dejaste, ya le vas a echar tu carne, sacas ese envoltorio y le vuelves a echar nuevos, entonces ya lo sacas y le vas a poner Norsuiza, ya le tanteas, le vas a poner 3 o 4 cubitos y le agregas la carne y ya está lista [...] Si quieres prepararlo en verde aparte vas a preparar tu mole verde, nosotros preparamos el mole verde, bueno deshaces tu mole verde de pasta, no es pasta es polvo (Azucena Vargas, 30- 45 años).

Pero el maíz ya está reventado, porque si le dejas la carne adentro se despedaza y ya no va a servir, o sea si sirve pero aquí la gente dice: “Se despedaza, entonces hay que sacar la carne...” ya sacarla, y dejar el puro pozole. Y ya sazonarlo con Norsuiza y si le falta sal, un poquito de sal... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

...y depende los cuartillos que sean, si son tres le pongo tres cajitas de Norsuiza, una cabeza de ajo, una cabeza de cebolla y un manojito mediano de hojas de laurel, y ya lo pongo a cocinar, que hierva, que hierva, ya que esté reventando el maíz... (Martiniana García, 45-60 años).

Lo anterior nos lleva a pensar que las recetas apropiadas han sido modificadas, aunque también conservan algunas prácticas tradicionales como la cocción del maíz, llevando consigo la tensión de la resistencia interna, por tanto: “Se producen, entonces, en el objeto apropiado, transformaciones, reducciones, agregados propios de todo proceso de traducción, un proceso que no deja de producir la tensión propia de la lucha. Aquello que ha sido apropiado conserva huellas de su anterior procedencia, de lo que fue, y las hace jugar en el interior del

nuevo conjunto. Los procesos de apropiación refuncionalizan, remodelan y conllevan la tensión de la resistencia interna” (Zubieta y Blanco, 2000, p. 46).

Se observó una notable resistencia en las mujeres del rango mayor (60 años o más) para compartir su receta del pozole. De manera general e implícita nos explicaron a grandes rasgos cómo elaboran el pozole. Lo que nos lleva a pensar, es que para ellas, los conocimientos deben ser compartidos dentro del núcleo familiar, es su manera de conservar su legado culinario:

Pues el pozole por lo regular, este nos gusta el pozole rojo. Se hace igual que el blanco, con carne de puerco, con espinazo, con cabeza. Primero pones a cocer el maíz y ya después le pones la carne. Y si lo vas a hacer rojo, tienes que moler guajillo, freírlo y ya después ponerlo en el pozole blanco (Consuelo González).

Pues se le ponen muchos ingredientes, y éste... como ahora el verde se hace de una forma, el rojo de otra y el blanco también se le ponen los ingredientes que se le ponen y se tiene que dejar cocer pues bien, como el pozole es durito, entonces se tiene que poner desde en la noche, ya al otro día temprano se le echa la carne, se le ponen los ingredientes y su salita y para que agarre la sal y pues a la gente le gusta (María García).

La presentación del plato es fundamental, es la invitación a degustar parte de la tierra y la identidad que caracteriza a la región. El orden de los elementos dentro del plato lo hacen vistoso y armonioso. La cocina no termina con la cocción, los elementos que acompañarán al plato para su degustación deben guardar compatibilidad, caracterizando a la cocina como un espacio creativo, en donde la combinación de olores, sabores, colores y texturas den como resultado un producto que deleite al paladar. La presentación va desde el tipo de plato en el que se sirven los alimentos hasta las guarniciones que fungen como complemento de éstos. Solo dos de las seis mujeres que entrevistamos comentaron el tipo de plato en el que se sirve tradicionalmente el pozole:

...pues fíjate que en la presentación no te lo sirvo en cualquier plato... porque como que en un plato común, convencional no se presenta igual, en lo personal no me sabe igual... pues yo trato que sea una cazuela de barro y cerámica o de... (Ma. Esther García).

Pues... lo sirvo en cazuelas de barro, ya les arrimo ahí su platito de orégano, de sal por si le falta sal... (Martiniana García).

En todo el estado, la ingesta del pozole es determinada por los ingredientes que la tierra brinda al ser humano para responder de manera creativa a la necesidad de la alimentación. Cada pueblo impregna su rasgo distintivo a este plato, de ahí la variedad de formas de presentarlo. En la región centro se acompaña con sardina y huevos crudos, mientras que en la costa los mariscos acompañan a este peculiar plato. Las informantes expresaron también su manera de presentarlo. Ingredientes, guarniciones y otras preparaciones complementan el consumo del pozole. Las informantes del rango más joven (30-45 años) comentaron:

Le pongo chicharrón, cebolla, limón, aguacate y el orégano y el chile... es todo. Y ya lo acompañas con tostadas, con tacos de los que quieras, a tus tacos les pones frijoles, lechuga o col, tu cebolla, crema y queso y ya los acompañas... (Azucena Vargas).

...y lo acompaño e... con lo típico: chicharrón, aguacate, cebolla, limón, e... si tengo rábanos picados también o... que sería chicharrón, ya te dije, limón, o pues orégano, cebolla, pues sería lo más básico. Y pues ya de acompañamiento podrían ser unas tostadas, unos taquitos dorados, unas chalupitas... (Ma. Esther García).

Mientras que las mujeres que se encuentran entre los 45 y 60 años de edad expresaron:

Pues ya para servirlo pues... el aguacate, hice salsa de molcajete, el chile que normalmente te venden, cebolla y este... tostadas, tacos... (Cecilia Hernández).

...ya les arrimo ahí su platito de orégano, de sal por si le falta sal, su cebolla picada, su aguacate, sus tostadas, su chicharrón, para que se lo preparen a su gusto, yo nada más les sirvo su pozole y les arrimo todos los ingredientes que lleva y ya pues para comer y los aguacates, limones y chile para pozole... tacos dorados solo cuando piden porque luego dicen que es mucho, que nada más con el pozole... (Martiniana García).

Consuelo fue la única mujer del rango mayor (60 años o más) que compartió su manera de presentar y servir el pozole:

Y ya ves que eso se sirve con cebolla, chicharrón, aguacate. Por lo general, el pozole rojo es picoso, pero el... por ejemplo mi esposo le gusta lo picoso y le pone más chile piquín y orégano [...] Con tacos, tacos dorados...

Martiniana García, del rango de 45 a 60 años, fue la única de las seis mujeres que comentó que la receta del pozole la lleva a cabo solo en cumpleaños u ocasiones especiales:

Pues a veces cuando es cumpleaños de uno, pero pues ahora sí que a mí me gusta cocinar el pozole y hasta me dan ganas de vender, pero pues aquí donde vivo es una colonia muy chiquita que no hay mucha gente pues y pues no voy a terminarlo y hay que estarlo guardando y por eso nada más hago para comer, para mi familia...

4.5.3 Sobre las prácticas culinarias

Las prácticas culinarias se definen como todos aquellos saberes que los individuos tejen sobre la actividad de la cocina, dichos conocimientos se materializan a través de la acción práctica, se traducen a través de la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, conservación, presentación y consumo de los alimentos.

De acuerdo con el testimonio de las informantes, encontramos que la visita al mercado corresponde a tan solo el inicio en el proceso de elaboración de un platillo. Previo a la visita al mercado, las cocineras idean y puntualizan las materias primas que utilizarán. Dando cuenta de la necesidad de una planeación que concluirá con la presentación e ingesta del plato:

...no puedo decir... “Mañana vamos a comer esto” si no, en el momento les pregunto “¿Quieren comer una cosa en específico? No pues lo que tú quieras... entonces yo ya determino y dependiendo de lo que decida es lo que compro, pero por lo regular es diario... ajam... (Ma. Esther).

La visita al mercado es una de tantas prácticas culinarias para la elaboración de los alimentos, es una práctica cultural que se ha inscrito en la memoria histórica y colectiva de las mujeres taxqueñas en tanto que dedican su tiempo a la cocina; práctica situada, en palabras de Bourdieu (2000) en la estructura estructurada y que es reproducida en tanto práctica estructurante, inscribiéndose en ésta una serie de significaciones a través de conocimientos, experiencias y preferencias (Capital cultural y simbólico) que llevan a la conformación del *habitus*:

...mmm... de preferencia en el mercado, en el mercado porque en el súper no me gusta tanto, no sé, es la costumbre, como que lo del campo, lo fresco, me gusta más... (Ma. Esther)

...al menos a mí me han enseñado a que la fruta esté fresca, igual la verdura, tú te das cuenta el color de la verdura, si está fresca o no... (María del Consuelo).

Las seis entrevistadas afirmaron que el lugar en donde compran sus ingredientes es el mercado municipal; la asistencia a este lugar es de manera cotidiana. El hecho de que acudan diariamente a comprar los ingredientes para sus platillos, les garantiza una mejor calidad en el plato, los ingredientes deben estar frescos:

Bueno, depende de lo que vaya yo a ocupar. No me gusta comprarla de un día y que la vaya a ocupar a los tres días... (Cecilia Hernández).

La preferencia de lo fresco y “lo del campo” en la elección de los ingredientes, en tanto práctica culinaria, pone en evidencia la conexión tripartita entre la comida, los individuos y el medio ambiente, dando como resultado la gastronomía típica de cada lugar. La tierra aporta los elementos y el individuo aporta la creatividad para responder a la básica necesidad de la alimentación, “...es en la tierra en donde comienza el universo de la comida en toda sociedad, de allí se empiezan a recolectar los ingredientes básicos para la construcción de un universo de la comida” (Delgado, 2001, p. 84):

“Sí, bueno, hay señoras que vienen de... bueno como el tomillo y la mejorana, hay señoras que vienen del campo, lo traen fresco y uno lo pone a secar... (Cecilia Hernández).

La visita al mercado, en tanto práctica culinaria y a la vez práctica cultural, garantiza la participación de los individuos situados en el contexto, en el espacio social, en el campo de interacción, a través de las relaciones sociales, poniendo en evidencia el estrecho vínculo que guardan los individuos con la estructura. El

mutuo acercamiento entre los individuos será determinado por los objetivos que estos persigan (relaciones objetivas), la facilidad o dificultad (ganancias) para conseguir dichos objetivos dependerá de la posición que tenga el individuo en la estructura, en el campo de interacción:

...aquí en el mercado tengo una amiga que tiene una carnicería y ya sabe cómo me gusta la carne, y entonces ya voy y... si es carne de res o molida, ya sabe ella qué tipo de carne me debe de dar... pescado igual, ya saben, ya saben cuándo voy al pescado cómo me gusta el pescado que me lo den, por ejemplo para hacer las albóndigas... y la de res igual, la vende mi amiga y entonces... el pollo igual, tengo un lugar donde siempre lo compro... (María del Consuelo).

Dentro de la visita al mercado se inscriben otras acciones pequeñas que van desde los lugares de costumbre dentro del mercado en donde se compran los ingredientes, hasta la presencia de personas que fungen como acompañantes, cada mujer caracteriza de manera muy peculiar el proceso de cocinar, cada una tiene “una manera de operar”, “un esquema de acción”, las cuales, al igual que las ganancias (maneras de perseguir los objetivos), son determinados por las condiciones y las posiciones de los individuos dentro de la estructura o el campo:

Fíjate que anteriormente me gustaba ir sola, porque no me gusta que me vayan presionando, y como me gusta ir eligiendo las cosas... no siempre te voy a decir que compro donde mismo, porque a lo mejor voy al lugar en donde me gusta comprar veo que la verdura o la fruta... o... las cosas que voy a necesitar no están de mi agrado, ando en todo el mercado prácticamente, hasta que encuentro lo que yo me quiero traer ; y anteriormente me iba sola porque... pues... la persona que me acompaña, pues... no le parecía hasta que a mí me gusten las cosas, y ahora por necesidad, porque no me gusta cargar, pues si me acompañan, pero así cómo... (Ma. Esther).

En el rango más joven (30-45 años), Azucena Vargas acude sola a comprar sus ingredientes, mientras que Ma. Esther es acompañada por su esposo, ella expresa que por motivos de salud no puede cargar tan pesado, por tal motivo pide que la acompañen; aunque prefiere ir sola porque no le gusta que la presionen, ella debe elegir con calma y tiempo los ingredientes que utilizará para elaborar sus platillos.

En el rango intermedio (45-60 años), Cecilia Hernández acude sola a comprar al mercado, solo los fines de semana cuando sus hijos están en casa, ellos acuden al mercado y también participan en la elaboración de los platos. Martiniana García es acompañada por su nieta, su hijo y los fines de semana por su esposo.

En el rango mayor (60 años o más), a Consuelo González nadie la acompaña en sus compras, solo cuando su hija está de vacaciones ella la puede acompañar. María García es acompañada por sus hijas, en ocasiones, ellas se encargan de las compras.

La actividad de la cocina, y por consiguiente, las prácticas culinarias que giran en torno a ésta, se ven supeditadas por otras actividades que tienen que ver con la ocupación de las informantes. Es decir, la cocina se ve limitada en tiempos y espacios; la estructura y la posición en el campo, son aspectos que nuevamente funcionan como limitantes para dicha actividad:

Sí, me agarra de paso, voy a trabajar en... y luego digo: "Ah, mañana voy a hacer esto...", y paso a comprar las cosas y al otro día ya las tengo...
(Cecilia Hernández)

Bueno, ahorita con el cambio de administradores, empiezo como a las 10, para que a las 11 o 12:30 ya esté... (Azucena Vargas).

Los "Esquemas de acción", estructurados por las mujeres taxqueñas, en tanto planean una serie de prácticas dentro de la cocina misma para llegar a obtener un

objetivo en común (cocinar un plato), son tan diversos que cada “modo de operar” las distingue, las diferencia. Esa planeación es producto de un constante aprendizaje, de conocimientos heredados por sus agentes transmisores, de un proceso de apropiación que lejos de ser pasivo es activo, puesto que esos esquemas de acción o modos de operar los van refuncionalizando, los van cambiando de acuerdo a las circunstancias que se presenten (determinadas por su posición en la estructura o el campo que a su vez condicionan la manera en la que perseguirán esos objetivos). Éstas prácticas también se modifican a través de las relaciones sociales, alimentándolas de conocimientos externos a sus familiares y viceversa, en tanto que las estructuras estructuradas pasan a funcionar como estructuras estructurantes, encontrando nuevamente la razón de ser del habitus (Bourdieu, 2000, 64).

Lo más importante de esa estructuración de los “Esquemas de acción” o “Modos de operar” es que en ese proceso de apropiación y reinvención, las mujeres taxqueñas le encuentran un sentido a sus prácticas. Las prácticas culinarias vistas desde la óptica de lo simbólico como “Formas simbólicas” giran en función de los intereses perseguidos por los individuos. Por tanto, la cocina no es tan solo un proceso de reacciones físicas y químicas, no es un proceso en el cual se ponen en marcha una serie de pasos a seguir para la elaboración de un plato; es un proceso impredecible y de carácter simbólico en donde se inscriben sentidos y significados a partir de lo que los individuos deseen lograr a través de un platillo.

La elección de los ingredientes se conjuga con los sabores y las distintas formas que las mujeres taxqueñas tienen para elaborar un platillo. Las características de esos ingredientes determinarán la calidad del plato a presentar para ser ingerido por los comensales. En la elección de los ingredientes se hace uso de los sentidos: la vista, el tacto, el olfato, el gusto e incluso el oído. La

afinidad de los sentidos se va transmitiendo a través de la enseñanza. De ahí que las mujeres taxqueñas saben qué textura, cómo debe oler, qué apariencia, etc., deben tener los ingredientes que utilizarán en su plato. Esos criterios de selección giran también en función de los intereses perseguidos:

Ahí si soy bien exigente. Porque primero me voy por... la textura, el sabor... la textura y el sabor yo creo que son los más importantes para mí... (Ma. Esther García, 30-45 años).

De acuerdo a los criterios de selección de ingredientes, específicamente de las verduras y frutas, que cada mujer tiene, las mujeres del rango más joven (30-45 años) comentaron:

Bueno, pues a mí me gusta el jitomate que esté durito y que esté rojo, para las sopas luego las haces y quedan como blancas, entonces rojito para que queden más rojitas, además de que está más madurito, pues suelta, tiene el sabor diferente. Y las frutas igual, en el mercado. Y trato de algunas las agarro más maduras y otras más verdes para que... las más maduras se las vayan comiendo y las verdes pues conforme va pasando el tiempo se maduren y aguanten para comer... (Azucena Vargas).

Pues que estén brillosas, que no estén flojas, que estén emmm... al palparlas... o sea tú te das cuenta cuando un producto está fresco y está apto... (Ma. Esther García).

En el rango intermedio (45-60 años) las mujeres comentaron:

...pues el jitomate, todo lo que es tomates o chiles pues obviamente que estén frescos. Igualmente la fruta, si voy a hacer una gelatina de frutas, si voy a hacer una ensalada de frutas, me gustan que estén frescas, que no estén pasadas; excepto la guayaba, si hago agua de guayaba, me gusta que

esté bien madurita, aguadita, que esté dulce para no ocupar azúcar y que tenga el dulce de la fruta... (Cecilia Hernández).

Debo de comprar, por ejemplo los tomates los más amarillitos, dejar los más macicitos para que me aguanten, los jitomates también, ocupo los más maduritos, los chiles también, y pues poquito, de todo poquito... (Martiniana García).

Las mujeres mayores (60 años o más) expresaron:

Pues deben de estar frescas, tú conoces, bueno, al menos a mí me han enseñado a que la fruta esté fresca, igual la verdura, tú te das cuenta el color de la verdura, si está fresca o no, este... la fruta igual, por lo general yo utilizo la fruta que esté blanda, por mi esposo que está enfermo (Consuelo González).

Ah pues, pues deben de estar yo digo maduras, porque verdes no están muy bien, pero deben de estar maduras, no pasándose pero sí maduras (María García).

Con respecto a las carnes, las seis mujeres coinciden en que la carne debe estar fresca y brillante. Las características de la carne cruda determinarán la textura y el sabor al término de su cocción, además de la facilidad de cocción:

Ah, bueno, debe de estar fresca, que no tenga resequedad, que no tenga mucho gordo; sí hay carnes que deben llevar un poco de grasa, como la costilla, pero procuro que lleve lo mínimo. Igual, lo que es de cerdo, que no lleve mucho gordo. Hay pocos lugares en el mercado donde la carne está fresca, porque hay algunos que ya la tienen muy rezagada, entonces procuro buscar lugares en donde la carne esté fresca... si no del día, pero que por lo menos la carne no tenga ocho días, ja, ja, ja ahí guardada... por ejemplo, la de res, igual, como es la que tienen los tablajeros más tiempo...

esa tengo más cuidado en ocuparla, porque hay que lavarla muy bien, lavarla con mucha agua caliente para que se le quite lo prieto, la resequedad, y la de gallina pues también que esté fresca, que no tenga pellejo porque el pellejo no me gusta mucho... (Cecilia Hernández, 45-60 años)

Dentro de los esquemas de acción que las mujeres taxqueñas diseñan para la elaboración de sus platos y de acuerdo a sus criterios de selección de ingredientes, ellas identifican en qué lugares se encuentran los productos cómo a ellas les gustan. El sentido de comprar en un determinado lugar lo encuentran con la oferta en la calidad de sus productos:

Cuando voy al pollo, que es lo que más consumimos, hay... ya hasta la señora del pollo me conoce, me saca dos o tres pollos y... me dice: ¿Cuál es el que usted prefiere? O sea, no es la típica que agarra el pollo y me lo da, porque como ya me conoce, lo ando tocando, lo ando mirando, si veo que esta frío, que esta frio... que no se ve brillosito, luego le digo: “Sabe qué, ese pollo no es de hoy, es de ayer” y ya no me lo llevo, así tal cual no me lo llevo, y ya me conoce la señora y agarra y me dice “Mire este o este”, ella me da a elegir y ya también conoce mis gustos la señora... me dice: “Este le gusta...” y pues a mí me gusta lo fresco, lo del día, por eso voy todos los días, porque si yo quisiera tener algo refrigerado pues me lo traigo... (Ma. Esther García, 30-45 años).

La calidad de los productos tan solo es un factor que determina la calidad del plato a través de sus colores, olores, sabores y texturas. La sazón juega el papel central en la ejecución del plato, es por ello que en las Prácticas Culinarias de las mujeres taxqueñas no pueden faltar los ingredientes que le aportarán a la sazón de sus platos, en efecto, al cuestionarles sobre los ingredientes que más utilizan, ellas respondieron que las hierbas de olor y las especias no pueden faltar en su cocina, figurando la cebolla y el ajo como elementos principales en todos los casos:

El ajo... y la cebolla [...] Porque el ajo, te saben ricas las comidas, para mí el ajo, hasta en la salsa le pongo ajo. Salsa de molcajete le pongo su ajo, le da el sabor... (Azucena Vargas, 30-45 años).

Seguidas de la cebolla y el ajo, especias como cominos, clavo y pimienta se encuentran presentes en los platos taxqueños, además de hierbas como el tomillo, la mejorana, el laurel y el orégano.

Además de la función de darle sabor a las comidas, Ma. Esther García (30-45 años) le otorga un sentido y significado adicional al uso del ajo, inscribiéndole un rasgo que la identifica y la diferencia a través de sus prácticas culinarias:

Porque me encanta el ajo... aparte de que siento que el ajo tiene propiedades curativas, entonces... y es el que le da el sabor, todo lo que es el ajo y hierbas que son así como de olor, que dan aroma, todo eso siempre tengo de más, emmm... que puede ser el orégano, el tomillo, o sea te nombraría bastantes... porque si me gusta que la comida vaya condimentada y con olor y con sabor...

Consuelo González (60 años o más) fue la única mujer que reconoció en sus prácticas culinarias un elemento base de la gastronomía mexicana como un ingrediente que no puede faltar en sus platillos:

El chile... el chile siempre en todo. Debe de haber salsa porque... no sé, yo digo que todos los mexicanos eso tenemos...

Mientras que María García, comentó que para ella es fundamental el saber la manera en la que se combinan los sabores, además de las cantidades de los ingredientes que tienen como propósito mejorar la sazón del plato:

...porque yo he aprendido, yo sola, que algunas comidas no se le pone de una cosa o de otra, le pongo un ingrediente que yo sé que es bueno pero que no le puedo estar poniendo de otros, porque entonces no agarra ni un sabor ni otro, entonces pues si he aprendido yo misma de lo que yo he guisado que no puedo ponerle de muchos porque después no va a saber ni a uno ni a otro...

Las mujeres de los rangos más jóvenes hicieron mención de los ingredientes que casi no utilizan en sus comidas. Los motivos son diversos, por ejemplo, las mujeres del rango de 30-45 años expresaron que no hacen uso de algunas especias porque les provocan malestar, como es el caso de Azucena Vargas; Ma. Esther García aseguró que no le gusta utilizar ingredientes procesados, por motivos de salud y de sabor:

El tomillo o éste... los clavos, aparte de que eso... tengo cólicos, eso me esponja, si le echas mucho clavo, pimienta, te esponja, entonces por eso casi no los ocupo, por eso, en la familia casi no estamos acostumbrados a eso...

Mmm... creo que los estos famosos "Norsuizas". Las cosas procesadas, o sea si las ocupo pero muy mínimo, te digo solo que vaya a hacer un platillo que de verdad lo requiera o que yo no tenga con qué sustituir eso, si lo ocupo. Pero por lo regular cuando hago pollo, que como te digo hago pollo casi del diario, aparto mis consomés, entonces como que me sustituye al famoso "Norsuiza" o todo ese tipo de productos que dan sabor.

En el rango de 45-60 años, Cecilia Hernández dijo no utilizar el chile porque su familia no está acostumbrada a comerlo. Por motivos de salud Martiniana García no utiliza tanto el aceite, es una manera de acostumbrar a su familia a comer de manera más saludable:

La..., el chile fuerte, el piquín, el que pica mucho... porque mi familia no come muy picoso...

...no uso mucho el aceite, muy poquito si acaso una cucharita o media cucharita, ajá y pues así estoy acostumbrando a toda mi familia, y pues como yo me enfermé y también quiero que mi familia no se enferme...

La medición de las porciones de los ingredientes al momento de cocinar es el “tanteo”, en todos los casos es así, una pisca, dos piscas, una roseadita. La dinámica para encontrar la sazón adecuada dentro de los platos es ir probando del alimento en cocción para agregarle los ingredientes. Ésta técnica, a decir de las entrevistadas, es una técnica heredada de quienes las enseñaron a cocinar:

Mmm, no, no, es que mi suegra me decía: “pisca, dos piscas, una roseadita”... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

A diferencia de la comida cotidiana, Ma. Esther comentó que en la repostería, actividad que además le gusta mucho, la medición de las porciones debe ser exacta, en esta actividad ni el “tanteo”, ni la alteración de los procedimientos están permitidos, puesto que las porciones y los pasos a seguir, el proceso en general, determinará el resultado y la calidad del producto:

Qué crees que... pues que en la repostería si es necesario manejar las cantidades exactas... tengo mis tasas medidoras, tengo mi báscula, porque en repostería así te lo requiere, pero ya en un platillo, este yo ya sé, yo ya sé al tanteo cuánto le tengo que poner, aunque a veces en repostería también lo he hecho, o sea ya como lo hago constantemente, e... ya más o menos me sé las cantidades, pero sí, en repostería tengo, como que todavía me da como miedo experimentar, si le pongo tantito, si le pongo otro poquito, o sea el resultado no es el que yo espero, pero... en la comida cotidiana pues no,

nada más voy como graduando y voy probando y ya voy viendo qué es lo que realmente requiere mi platillo...

Las prácticas culinarias al ser prácticas culturales depositadas y estructuradas dentro de los “esquemas de acción” o “modos de operar”, y que además, la ejecución de éstas permite distinguir las diferentes maneras de organización que cada mujer tiene en la cocina; constituyen los rasgos identitarios de cada individuo, en este caso, de las mujeres cocineras de Taxco. Las prácticas culturales revelan la manera de configurar las identidades. Norbert Elías describe la <<estructura social de la personalidad>> en cuanto incremento del auto-control, a su vez definido como internalización de las restricciones y censuras sociales impuestas a la conducta individual (Rivera, 2008, p. 300), traducidas éstas a las condiciones de la estructura.

La afirmación antes hecha de que las prácticas culturales son reveladoras de la identidad de los individuos lo podemos comprobar con lo que nos establece Giménez (Citado por Rizo, 2004, p.113): “...es posible imputar un determinado tipo de identidad a un actor social a partir de la observación de ciertas características de su acción (sus preferencias, sus fines, sus estrategias, su estilo, etcétera) en un determinado contexto cultural”.

La identidad entonces, se constituye a través de las prácticas culturales que los individuos internalizan en tanto participan en esos contextos culturales. La identidad también se nutre a través del proceso de apropiación. Los individuos eligen qué elementos externos o ajenos tomar para forjar esa identidad tan híbrida que los caracterizará o distinguirá de los demás.

En el ámbito de la gastronomía, las mujeres taxqueñas construyen su identidad culinaria a través de los conocimientos que su agente transmisor les heredó, conservan algunos elementos o procedimientos originales con la “tensión de la resistencia interna”, pero al ser el proceso de apropiación por naturaleza un

proceso de modificación de lo original, las mujeres taxqueñas se apropian de los procedimientos y los modifican con agregados propios, refuncionalizando no tan solo los procedimientos, sino también los sentidos a esos procedimientos en tanto prácticas culinarias y culturales, pero también los significados.

Ninguna de las mujeres dijo conservar exactamente los procedimientos de sus platillos tal cual fueron heredados. Comentaron que les gusta reinventar sus recetas, modificarlas para obtener mejores sazones y obtener el reconocimiento de sus comensales:

...sino, yo me gusta experimentar, entonces digo si yo le pongo esto, le modifico aquello, yo modifico la receta... (Ma. Esther, 30-45 años).

Pues sí, porque allá mi mamá come mucho el pollo frito y lleva mucha grasa y yo aquí no lo acostumbro por lo mismo de que no quiero que comamos con mucha grasa, pollo hervido, bien cocidito, le quito la piel y toda la gordura y pues allá guisan diferente, y cuando yo voy como poquito porque si me tengo que cuidar y pues cada quien guisa a su modo pues... (Martiniana García, 45-60 años).

...es una receta que solamente es de la familia, eso, lo que le metemos, lo que le ponemos es chile, aparte de lo que es la receta que son las albóndigas, y es el fideo chino y todo lo que lleva. Para acompañarla le ponemos cebolla, éste... cilantro y chile picado. Entonces eso ya es mexicano, no es chino... (Consuelo González, 60 años o más).

Sobre los procedimientos, cinco de las seis entrevistadas comentaron que pueden elaborar más de dos platillos al mismo tiempo. Esto les permite tener más agilidad para presentar sus alimentos a tiempo, a la hora en la que su familia acostumbra a sentarse a comer. Esta práctica cobra sentido en el entendido de que las mujeres no solo dedican su tiempo únicamente a la cocina, realizan otras actividades aun siendo amas de casa, las mujeres que trabajan, por ejemplo,

cocinan sus alimentos antes o después del trabajo, “si ya le pongo un poquito de... cominos con ajo y ya estoy meneándole a otra cosa, porque el tiempo es oro, trato de hacer todo para que se cocinen al mismo tiempo...” (Azucena Vargas, 30-45 años), dejando nuevamente en claro que la cocina es una práctica que requiere de tiempo y que además se ve supeditada por otras actividades que las mujeres taxqueñas realizan.

Las mujeres del rango intermedio (45-60 años), al respecto, comentaron lo siguiente:

Mmm..., sí, pero solamente en el área de la cocina. Porque no puedes ir a tender una cama y venir a... entonces sí, cuando cocino me gusta que esté limpio, que el sartén no esté en mal estado porque es para la comida de nosotros, me gusta hacerlo con limpieza pues, no puedo estar barriendo y viniendo a guisar, no, hago otras cosas. Mientras estoy haciendo la comida, estoy arreglando mis trastes... pues sí, en esa área de la cocina. Y ya ir chequeando el procedimiento de que se haya guisando bien... (Cecilia Hernández).

Ah, sí claro. Cuando mi comida se está cocinando yo estoy lavando o estoy planchando, tengo trastes y pues los estoy lavando o barriendo, pero pues a cada rato voy a mover mi comida, voy a ver si no le falta agua, pues si me dedico a hacer otras cosas, no nada más estoy ahí parada viendo mi comida, cómo está hirviendo pues no, pues con bajita lumbre yo pues me pongo a hacer otras cosas... (Martiniana García).

Consuelo González, del rango mayor (60 años o más) y ama de casa, fue la única mujer que comentó que no puede realizar más de un platillo al mismo tiempo, es muy respetuosa en sus procedimientos y no puede comenzar a cocinar sin antes tener ordenada su cocina:

Soy metódica, empiezo primero por tener ordenada la cocina, que no haya reguero, si no, no puedo cocinar, si veo que hay tiradero no. Ya después pongo todo lo que voy a ocupar. Termino un platillo y me sigo con... por lo general comemos siempre sopa y el platillo que... fuerte, entonces digamos que primero hago... si se va a tardar el platillo fuerte, pues primero hago eso y después hago la sopa, termino de hacer una cosa y después otra...

Solo las mujeres del rango más joven comentaron que sirven su comida en tiempos: entrada, plato fuerte:

Sí, por ejemplo, yo estoy acostumbrada a mi sopa, luego mi guisado con frijoles o con arroz... (Azucena Vargas)

Si, si me gusta... cocinar en tiempos... te puedo hacer una entrada, no sé... una crema, te puedo hacer un espagueti, un arroz... y si... puedo hacer una o dos cosas para la entrada, después el plato fuerte y a veces hasta postre les hago. Te digo cuando tengo, por decir en mi día de descanso, si, si hago todo eso... (Ma. Esther García).

En este mismo rango, Azucena Vargas, ama de casa y administradora en un supermercado, comentó que cotidianamente comienza a cocinar a las diez de la mañana para que a las doce o doce y media del día, antes de irse a trabajar, la comida esté lista. Ma. Esther García, ama de casa y artesana platera, acostumbra a cocinar a las dos de la tarde, a las tres tiene que estar su comida lista porque es cuando su hijo llega de la escuela. Si cocina un platillo que requiere más tiempo en la cocción y en el procedimiento, comienza a cocinar entre las diez y las once de la mañana.

En el rango de 45-60 años, Cecilia Hernández, ama de casa y artesana platera, comentó que comienza a cocinar desde las diez de la mañana antes de irse a

trabajar, mientras que Martiniana García, ama de casa y comerciante, dijo cocinar entre las dos y tres de la tarde.

Consuelo González y María García, mujeres del rango 60 años o más, que se dedican completamente a las actividades del hogar dijeron cocinar a las doce del mediodía y a las dos de la tarde respectivamente.

La cocción es definida como “modificar la textura, color, sabor y consistencia de los alimentos a través del calor. La cocción además sirve para mejorar el sabor de los alimentos y favorecer su conservación. A pesar de que algunas verduras y carnes pueden comerse crudas, la mayoría de los alimentos se cocinan” (Cursos Gastronomía, 2014).

Por otra parte, “Los métodos de cocción son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se pueden consumir crudos, pero mediante la cocción podemos hacerlos más sabrosos y apetitosos, se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada porque la cocción destruye casi todos los microorganismos” (Gastronomía y Cía, 2008, párr. 1).

En el rango 30-45 años, Azucena Vargas comentó que las técnicas de cocción que más utiliza son el horno y el baño maría, ésta última se la enseñó su abuelo. Ma. Esther García dijo ocupar todas las técnicas de cocción: vapor, ebullición, asado, plancha, horno, comal y brasero.

Cecilia Hernández del rango de 45-60 años dijo hacer uso del horno, vapor y baño maría. Mientras que Martiniana García comentó que utiliza ebullición, freír y estofado.

En el rango mayor (60 años o más), Consuelo González comentó haber utilizado baño maría, estofado y parrilla. Mientras que María García dijo utilizar ebullición y carbón.

Los utensilios representan una parte fundamental en la cocina y específicamente en las prácticas culinarias. Los utensilios son el medio mediante el cual los alimentos serán cocidos para que estén aptos para ser consumidos, son las herramientas de trabajo de las cocineras y también juegan un papel importante en la ejecución del plato. Son herramientas sí, pero son más que simples objetos materiales a los que se les inscriben historias, experiencias; el valor material pasa a segundo plano para dar paso al valor simbólico, a la estimación que tienen los individuos sobre esos objetos:

No, o sea, a mí no me puede faltar mi palita, ni mi cuchara, ni un tener. Yo, hasta para hacer milanesas ocupo la palita y el tenedor, porque para... luego se te resbala, entonces con la palita y el tenedor la sostienes, la escurres y ya. Yo mi pala y mi tenedor (Azucena Vargas, 30-45 años).

Pues bastante, bastante importancia porque no puedes hornear un pollo en una cacerola, tiene que ser en un refractario, un molde, ¿No?, porque... pues al horno va a bastantes grados de calor, entonces pues no... (Ma. Esther García, 30-45 años).

De acuerdo con los testimonios de las informantes, la sazón de los platos es determinada por el tipo de material con el que están hechos los utensilios y las características de éstos.

pues muy importantes, porque para mí, te digo, me gusta cocinar si es un chile en una cazuela, te digo, si es caldo en una olla de peltre, si es la cocinita en una cacerola grande, lo meto al horno y ya lo tapo con papel aluminio para que se cosa y nada más... (Consuelo González, 60 años o más).

En la cocina tradicional, los utensilios de madera y barro son los protagonistas de las preparaciones. Ollas, cazuelas, platos, vasos, jarros y otros enseres, figuran en las cocinas de antaño, en las cocinas tradiciones:

Pues casi uso puras cazuelas de barro, ollas de barro para mis frijoles, pues tienen otro sabor de la comida, en el sartén solo cuando voy a guisar una cosa rápida, por ejemplo un pedazo de cecina, que voy a dorar un pescado, que voy a hacer un huevo, pues en el sartén... (Martiniana García, 45-60 años).

Las cocinas en las cuales se observó un importante número de utensilios de barro fueron en las de María García del rango de 60 años y más, de Cecilia Hernández y Martiniana García del rango de 45-60 años. La cocina de María, la cual es muy diferente a las de las demás entrevistadas puesto que se ubica al aire libre y en el patio, cazuelas y jarros cuelgan de la pared y del techo. La cocina de Martiniana está ubicada dentro de su casa, las paredes se ven adornadas con jarritos de barro y utensilios de madera, también hay cazuelas y ollas de barro. Cecilia, a pesar de utilizar y tener en mayor medida utensilios de barro, ella los guarda en unos compartimentos de concreto que funcionan como alacena en su cocina.

Todas las entrevistadas mencionaron utilizar utensilios de barro, es una práctica que ha sido heredada por sus antepasados, por las personas que les enseñaron a cocinar. Es una práctica que han interiorizado y que ya forma parte de su identidad culinaria. La utilización de estos se justifica con la idea de que el sabor es mejor que en los utensilios de otro material:

No sé porque pero me gusta, desde hace años cuando era niña así se usaba, me acuerdo que mi mamá tenía unos cajetes que le llamaban, así hondos, pero la boca la tenían grande y como ahora ahí hacía el atole y... pues a mí me gustaba usar lo de barro porque en aquel tiempo puro de

barro, nada de peltre, bueno ya había algo. Y pues porque le da más sabor. Nosotros los frijoles los cocemos en olla de barro porque saben más ricos y se los come así uno de olla y pues ahí tenemos las cazuelas de barro, para el mole y otras cosas que hace uno (María García, 60 años o más).

A pesar de que la tradición de utilizar los utensilios de barro fue mencionada por todas las informantes, en las cocinas del rango intermedio y del rango mayor se observó de manera explícita la utilización de éstos utensilios, su ubicación dentro de la cocina se conecta con la idea de lo tradicional, del legado culinario heredado por los agentes transmisores. Utensilios y herramientas modernas figuran más en las cocinas del rango más joven. Recipientes de plástico, sartenes de material especial, la olla exprés y otros enseres sustituyen la herramienta tradicional de las cocciones.

Las cazuelas y ollas, además de guardar recuerdos y significados, también llevan impregnados los sabores y el paso del tiempo. Específicamente, Cecilia Hernández del rango de 45-60 años comentó que es importante no mezclar los sabores en los platos, la utilización y el manejo correcto de las preparaciones en los utensilios es un factor que también determina la calidad del producto final:

Mmm... no, tengo una olla para la leche, una para los frijoles, un sartencito para mis chiles, eso sí, o una olla también para mi tlemole, para no revolver porque por ejemplo, si en esta hago atole y ya la ocupé para el chile, como que siento que va a saber a Chile, entonces sí las tengo así... y después de guisar, la comida que queda siempre la meto en sartenes de tupper, no me gusta más que en esos. Ocupo muchas cazuelas de barro, eso sí, no me gusta los sartenes de peltre...

Como se había mencionado anteriormente, los utensilios, en la funcionalidad, cumplen la tarea primordial de facilitar la cocción de los alimentos, sin embargo, también son objetos de estimación, de valor simbólico, y más aún si éstos tienen una historia muy peculiar dentro de las cocinas que ha sido heredada de

generación en generación. Durante las entrevistas, las informantes comentaron que algunos de los utensilios que tenían en su cocina fueron heredados principalmente por las personas que las instruyeron en el ámbito de la cocina, las mamás y suegras tuvieron ésta tarea. Por tal motivo, las cocineras le han inscrito un valor sentimental que se inspira en el recuerdo y en el cariño, en tanto convivieron con su agente transmisor dentro de la cocina mediante las preparaciones culinarias:

...sí, mi molcajete [...] Bueno, me lo regaló mi suegra [...] Pues que... bueno las costumbres. Bueno, a mi mamá le regaló su molcajete mi abuela, entonces ahora le recuerda a ella. Igual yo, digo “Al final de cuentas, algo que lo guardas es porque te tienen aprecio”, y si una salsa de molcajete sabe rica ahora imagínate el molcajete heredado... lo cuidas porque al final de cuentas te trae un valor especial (Azucena Vargas, 30-45 años).

Sí, tengo el metate de mi suegra [...] Ah, es bien importante, porque yo ese lo ocupaba para hacer mis tortillas, más que nada para hacer mis tortillas, este porque como te decía, como mi mamá nos dio así, cuando me lo regalaron, me lo regalaron con todo y... todo pues, el metate y la otra pieza, no me acuerdo cómo se llama, yo ahí hacía mis tortillas... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

Pues sí, tengo un molcajete que me lo regaló mi suegra y una cazuela, es lo único que conservo, porque pues todo lo que tengo me lo compró mi esposo y yo pues que he ahorrado para comprarme mis cositas [...] Pues me recuerda y estoy contenta que todavía lo conservo [...] Pues sí, a veces los uso o los guardo ahí de recuerdo (Martiniana García, 45-60 años).

Sí. Mi mamá, la mayoría de lo que tengo, como ella tiene veinte años de muerta, entonces cuando ella murió me traje todas sus cosas que ella tenía de cocina, aunque ella ya me había regalado cosas antes. Y son lo que tengo hasta ahora, son vajillas, emmm... no sé cómo les dicen... refractarios

de aquella época y hasta la fecha todavía los utilizo porque están gruesos, son de aluminio, peltre. Las cazuelas, esas si yo las he comprado porque vas comprando según... para lo que vas necesitando y dices: “Voy a comprar otra más grande o más chica y [...] Pues me recuerda. Por ejemplo mi mamá, siempre que utilizo eso, me recuerda y digo: “Bueno, tanto tiempo y sigo utilizando esto que era de ella...” o a veces guardas cosas que dices: “Esto no lo quiero utilizar, aunque estén ya mal, pues lo voy a guardar porque esto fue de mi mamá”. Tengo igual, cuchillos que me dio mi suegra que igual. Ellos los marcaban con una “R” mis suegros, mi suegro se llamaba Raúl, marcaban sus cuchillos con una “R”, entonces ella también me regaló cuchillos que tienen su inicial... (Consuelo González, 60 años o más).

Solo guardo por ahí un traste de vidrio que me dejó, porque era muy curiosa mi mamá [...] Sí, si me trae porque me trae muchos recuerdos mi tierra. Mi mamá fue la que nos crio, nos dio de comer a mí y a todos mis hermanos, me trae muchos recuerdos de mi casa... (María García, 60 años o más).

Así como en los objetos culinarios se inscriben sentimientos y tiene cabida la emotividad a través de los sentidos y los significados, los espacios también juegan un papel importante en las cocinas tradicionales. La apropiación no es un proceso que solo ocurre en las recetas y conocimientos culinarios, los espacios, los objetos también son susceptibles de ser apropiados. A decir de las entrevistadas, ellas se apropian también de su espacio en la cocina, los momentos y las experiencias han sido diversas, por tal motivo, ellas conocen su lugar, saben y ubican en donde guardan las especias, las materias primas y los utensilios, los sentidos y los significados:

Porque tú te adueñas, te apropias de lo tuyo, de tu espacio. Por ejemplo, si yo voy a cocinar a casa de mi mamá pues ya no me siento con la tranquilidad a pesar de que yo ahí crecí, pues ya me da pena decirle: “Ma, voy a agarrar esto o el otro” como que ya son sus sartenes de ella... siento

que me dice “No me lo rayes, no esto”, o sea tu cuidas tus propios sartenes, no le das la misma importancia que los demás... o sea los tuyos son tuyos y tú los haces cómo quieres... (Azucena Vargas, 30-45 años).

Pues yo creo que es... es el lugar pues que te conecta con lo tuyo ¿No?.. (Ma. Esther García, 30-45 años).

Este no, debe ser en mi cocina porque así tengo confianza de dónde están mis cosas, éste pues en casa ajena no porque ando preguntando, porque cada quien tiene su modo de alzar sus trastes, tener sus trastes en orden, pues no, en otro lado no me siento con confianza, solamente en mi cocina... (Martiniana García, 45-60 años).

Como se mencionaba anteriormente, las cocineras conocen su espacio y por tal motivo se sienten en confianza, ellas ubican todos los elementos que conforman su cocina. Durante las entrevistas, absolutamente todas comentaron sentirse incómodas y “perdidas” cuando acuden a cocinar a otras cocinas, pues es un espacio ajeno, un espacio que no dominan:

Mmm... yo he tenido la oportunidad de cocinar en otros lados e igual... simplemente cocinas de familiares, ya sea una cuñada, una hermana, una tía... y no es lo mismo porque me siento perdida, entonces yo llego a una cocina extraña y no encuentro las cosas, yo quisiera tenerlas en dónde sé que ya las tengo en mi casa... como que aquí en mi casa es como... yo sé dónde tengo los ajos, yo sé dónde tengo las cucharas, el sartén, no sé la licuadora, y vas a otro lugar y te sientes totalmente perdida, por eso para mí es muy importante cocinar en mi casa pues... (Ma. Esther García, 30-45 años).

No, no es lo mismo, pero si me gustaría ayudar. Si iría pero te iba a decir: “Ira y en dónde está la cuchara, y en dónde está la coladera”, se me haría... y aquí ya sé, me volteo y aquí está esto, me volteo y están mis condimentos,

hago para acá y está el refri, ubico las cosas dónde están. Y en tu casa pues no iba a ubicarlas... te iba a decir: "Ira y dónde tienes la licuadora" y entonces me dirías: "Ahí está doña...", pero no es lo mismo. Si me gustaría participar sí, pero no podría abrir aquí y así... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

La invitación a preparar los alimentos en otras cocinas significa para ellas un gesto importante, un acto de reciprocidad en el que se muestra el apoyo y la ayuda, pero también se muestra el reconocimiento del "saber cocinar" de tener "la sazón correcta". La cocina importa en todo momento, en la felicidad y en la tristeza, en las celebraciones y en las pérdidas:

Si, emmm... por lo regular es para convivir o para alguna fecha importante, como es algún cumpleaños, emmm... lo que es... alguna navidad, incluso hasta momentos difíciles, la pérdida de un familiar, amigo. Me ha tocado estar también en cocinas apoyando en la pérdida de un ser querido, preparando lo que van a ofrecer y eso... (Ma. Esther García, 30-45 años).

Sí, a mí con cuña que vive enfrente, porque a veces ella me pide que la ayude o a veces ella viene a ayudarme, cuando voy a tener una fiesta o voy a hacer mucha comida, entonces nos ayudamos (Consuelo González, 60 años o más).

Independientemente del apoyo para acudir a cocinar a otros lugares, una vez más las mujeres taxqueñas dejan en claro la importancia de su espacio; aunque en ocasiones acuden a apoyar en las labores culinarias, ellas se siguen resistiendo y deciden cocinar en sus propias cocinas:

Mmm... Yo creo que es de vez en cuando, por lo regular me gusta llevar los platillos ya preparados porque me siento, te vuelvo a repetir, me siento extraña o perdida, entonces si me gusta cocinar, pero lo que me va a tocar convivir, ya lo llevo cocinado... (Ma. Esther García, 30-45 años).

No, no, cuando... quiero dar algo prefiero hacerlo aquí y ya llevarlo. Si, si por ejemplo me dicen: “Oye, es que vamos a hacer esto...” les digo: “Si voy rápido, voy a mi casa y yo te lo hago” y me regreso... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

Dentro de las prácticas culinarias se repite un proceso que inició a las mujeres en el ámbito de la cocina: la enseñanza. La cocina es un espacio de relaciones sociales, en la cual, a través de las prácticas culinarias los sujetos mantienen un contacto permanente que se justifica por el interés en la cocina misma. Las personas que acuden a apoyar a las mujeres taxqueñas repiten el mismo proceso de apropiación, guardan los conocimientos heredados en su memoria histórica y colectiva, y al mismo tiempo, inscriben nuevas prácticas dentro de su identidad. Las mujeres taxqueñas, ahora cumplen con el papel de “agente transmisor”, modelan también esquemas de enseñanza y forman a las futuras generaciones con todos los conocimientos heredados y recogidos a través de la experiencia. Es lógico pensar que cada mujer al tener una experiencia distinta en la cocina, también tiene una manera muy peculiar de enseñar y de transmitir sus conocimientos:

... ¿Te acuerdas de Vianey, la chaparrita?, ella no sabe cocinar, entonces como dos veces vino a la casa y me dijo: “Oye, éste... ¿Cómo haces el chile con huevo?”, y le dije “Ay Vianey, pues qué haces. Mira pues bates el huevo, le tanteas más o menos, pon tú cuatro huevos, y le vas a poner... rebanas cebolla, yo lo hago en rajitas y medio frías tantito la cebolla y ya bates tus huevos y lo echas, a tus huevos ponles tantita sal, lo bates y ya dejas que esponje y ya lo volteas”, entonces me dice: “¿Y para qué la cebolla?”, “Para que el sabor de la cebolla lo suelte en el huevo y sabe más rico el huevo (Azucena Vargas, 30-45 años).

...le dije a mi hija la más grande: “Ay hija, yo no tengo quién me ayude, te voy a decir cómo se hacen los frijoles chinos y tú los vas a guisar” y me

dijo: “Sí..” y le dije cómo se hacían y bien que los hizo, le salieron, salieron bien, bien los frijoles, y le dije cómo, porque esos se guisan con chilito guajillo y otros menjurjes, porque esos casi mucha gente ya no los hace, aquí casi ya nos los venden esos frijoles, casi no los siembran, y pues si los siembran si se dan, porque nosotros los hemos sembrado allá en el terreno, y se daban grandes las vainitas de los frijoles. Y pues les enseñé muy chiquitas a guisar pero estuvo mejor porque así aprendieron (María García, 60 años o más).

En efecto, la cocina al inscribirse como una práctica cultural, una forma simbólica, alrededor de ella se teje un cúmulo de relaciones sociales que además de favorecer la reproducción del legado culinario, también es una actividad que une a las familias mediante esa transmisión de conocimientos culinarios. Las mujeres taxqueñas involucran a sus hijos para que se interesen en la ejecución de los platos, significando a la cocina como una actividad que rompe con los roles del género, pues tanto mujeres y hombres tienen el interés por participar en las prácticas culinarias:

A veces sí, e... se involucra mi familia, mis hijos, pues trato de involucrarlos para que vayan aprendiendo, que en ese aspecto soy un poco... como que quiero que aprendan como yo aprendí porque les digo “A mí nadie me enseñó, se aprende viendo” Entonces, yo puedo pensar O sea “Así enseñaron a mí” Pero... entonces trato de enseñarles a mis hijos... Les digo: “Vénganse esto se hace de esta manera” o ellos mismos dicen “Ay que hacer un pay o un pastel o una comida” y si ya se involucran, no te voy a decir mucho pero sí... (Ma. Esther García, 30-45 años).

Sí, o dónde compro, por ejemplo, luego le digo “Vas al queso pero ya sabes dónde, la verdura, la fruta la compras allá, el huevo lo compras abajo con don Miguel...” y así [...] Jhonathan sí medio me ayuda, le digo: “Jhonathan tú hazte la sopa” y sí la hace... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

Mmm... a veces, mi yerno, que por cierto mi yerno cocina muy rico, hago algún platillo y le digo: "A ver, ponle el toque final" y ya él inventa, dice: "A ver, le vamos a poner esto, y esto otro..." y ya él sabe qué ponerle, por ejemplo él ha inventado un espagueti, y le decimos "A la Oscar", le digo yo: "Vamos a hacer un espagueti a la Oscar", porque él lo inventó, él lo hace, y ya de eso yo ya aprendí... (Consuelo González, 60 años o más).

El aprendizaje en la cocina no se encapsula a los inicios en los que las mujeres aprendieron a cocinar, es un aprendizaje constante y de renovación, que si bien encuentra su base y fundamentos en el legado del agente transmisor, pero también se va alimentando todos los días y en todo momento con la convivencia con otras personas. Se aprenden nuevas recetas, nuevas técnicas de cocción, y en estos procesos de apropiación los sentidos y los significados nacen. Se inscriben y se renuevan:

Mmm sí, de hecho, el niño envuelto, bueno, el rollo de carne lo aprendí a hacer por la mamá de una amiga, ella me lo enseñó a hacer, y ya, o sea, me enseñó a hacer kilo y medio, entonces ya cuando hago para fiestas, pues ya nada más medio le tanteo, kilo y medio ya le sumo si voy a hacer más, por ejemplo, cinco kilos y ya nada más le sumo los ingredientes y sí, sí sale... (Azucena Vargas, 30-45 años).

"Sí, tengo una amiga allá en el tianguis que sabe guisar muy bien y este... luego le digo: "Oye y ¿Cómo se hace eso?", "¿Otra vez amiga?" "Si pero crees que si le ponemos esto, crees que sepa...", "No, sabe bien, hazlo..." pero así nada más, la otra vez no nos salieron bien las costillitas, "Las BBQ", porque a la salsa le faltó esto, entonces ya las vuelvo a hacer, y algunas a veces si las anoto, luego digo: "A es que se me olvidó esto..." las anoto en pedacitos de papel y ya las llevo a cabo, pero casi no... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

Los conocimientos en la culinaria y su experiencia en la cocina, como hemos comentado anteriormente, forjan su identidad culinaria, a través de las formas tan

peculiares de preparar los alimentos. No sólo se disponen a reproducir el legado culinario, sino también participan en un proceso de constitución de éste con la creación de recetas nuevas, de conocimiento nuevo:

Yo tengo una receta de flores de calabaza con chile guajillo pero esa es mía, yo la hice... no la comparto con nadie, hasta me dicen: "A mí me gustan mucho sus flores de calabaza..." (María García, 60 años o más).

Aunque las mujeres taxqueñas comparten su legado mediante las relaciones sociales dentro y fuera del núcleo familiar, algunos conocimientos se guardan. Fungen como secretos de familia que justamente las distinguen y las caracterizan dentro de la cocina, de ahí que cada mujer, cada familia poseen una sazón diferente a las de otras. Las mujeres taxqueñas también se resisten a compartir su legado culinario:

Soy un poco meticulosa en eso, o sea si... necesito estar... ¿Cómo decirlo...? A lo mejor... con las ganas de compartirlo, no, no. Soy como un poquito de guardarme yo las cosas... (Ma. Esther García, 30-45 años).

Las nuevas tecnologías, sin duda alguna al aportado en el avance y desarrollo en diversos ámbitos, la gastronomía es uno de ellos. El hecho de que las mujeres recurran a plataformas de internet para aprender a cocinar nuevas recetas, nos habla de un cambio en las dinámicas y en las formas de conservar y compartir el conocimiento culinario de manera tradicional. Las huellas de los conocimientos culinarios no solo se plasman en la memoria y en las libretas y recetarios, también se guardan en blogs, plataformas y dispositivos electrónicos:

A mi hija la chica, a mi otra hija que también está conmigo no puede porque trabaja. También cocina, pero por lo regular como está ocupada, me ayuda

mi hija chica a cocinar. Ella es a la que le he enseñado y le digo: “Ahora cuando ya no esté, las recetas están en tal lugar, ya están viejitas, ponlas en la computadora porque te van a servir a tí”...

La presentación de los platos es una de las prácticas finales antes de que los comensales se dispongan a ingerir los alimentos, a pesar de realizarse hasta el final, ésta práctica tiene la misma importancia que todo el proceso de cocción y ejecución del plato en general. Es la invitación a degustar los alimentos, el acomodo y la ubicación del plato fuerte y las guarniciones es una tarea que requiere de creatividad y también de conocimiento en la sazón para saber qué elementos o guisos se entrelazan en sabor y guardan una estrecha relación dentro del plato. En los platos existe la comunicación, la forma de hacer latente este proceso dentro de la cocina es comunicar los sentidos y significados, sentires y emociones a los comensales mediante los sabores y la combinación de éstos:

Mmm... pueden ser este... algunas hojitas de menta, algunas hojitas de... hierba buena, no sé... en las... ensaladas de frutas me gusta que las frutas... ¿cómo decirlo? ¿Cómo te explico? Qué las frutas tengan colores, porque me gusta buscar colores, o sea soy de... como te comentaba... si voy a hacer un pescado a la plancha... si va a hacer rojo, no te puedo poner un arroz rojo, o sea tengo que ponerte una morisqueta que es blanca, entonces... y te voy a poner una lechuga para que el platillo sea más agradable... o sea nunca, yo... aunque sea para comer aquí en la casa, nunca te voy a poner dos cosas del mismo color en un plato, porque para mí... no sé en dónde saqué eso, porque para mí no es correcto, no sé si sean ideas mías pero nunca te voy a combinar dos rojos, dos verdes, o sea no, si te voy a hacer, por ejemplo, unas verduras, no te puedo poner puras verdes; te tengo que poner zanahorias, chayotes, o sea te tengo que poner contrastando y que a ti te den ganas de comer. Si de por sí a veces es difícil comer verduras cuando no tenemos el hábito, entonces trato de ir buscando... mmmju... (Ma. Esther García, 30-45 años).

Ah sí. Pues aunque sea pobremente a mi hijo ay le ando sirviendo su pechuguita de pollo, su espagueti, su verdurita, pues me gusta ver su platillo que le sirvo para que él se sienta contento y a él que sienta ganas de saborearse su comida que le guiso (Martiniana García, 45-60 años).

De manera general, todo el plato comunica. La presentación no tan solo tiene que ver con la relación que puedan guardar los alimentos a través de la correcta combinación de sabores. Los objetos culinarios también comunican, de ahí que cada tipo de comida se sirve en un utensilio específico, esto se justifica mediante la funcionalidad al momento de ingerir los alimentos; que los utensilios sean los adecuados para consumir y que además jueguen un papel fundamental en el acomodo, combinación de colores y texturas:

Ah no, tiene que ser en una cazuela, de hecho tengo mis cazuelas de barro, pero este... pero como son amplias, entonces... ellos me dicen: “No mamá, mejor en una cazuela más chica”, por eso compré de las bajitas y ahí ya sirvo el menudo porque no me gusta en un normal sopero porque no va, el menudo va en una cazuela o un caldo, igual cuando es caldo, en un plato chiquito el arroz y el otro en la cazuela, si guiso una pechuga empalizada tengo unos platos más anchos, y ya les pongo su pechuga, su verdura a vapor, poquitos frijoles, la ensalada, le pongo el queso y pongo la salsa aparte, y puedo hacer unas papas fritas y ya cada quien toma, o sea, que se vea bonito el plato...(Cecilia Hernández, 45-60 años).

Esos esquemas de acomodo, de creatividad en la presentación de los platos, al igual que las prácticas culinarias en general, se aprenden, se transmiten, se apropian. La cocina, al igual que todas las prácticas culturales, es una actividad que se aprende, el carácter dinámico de ésta radica en la reinención y formulación de nuevos conocimientos, en la apropiación misma:

Pues porque así veo en los restaurantes cuando voy a comer, y luego digo: “No pues, así se sirve” y luego por ejemplo, las mojarras procuro que estén calientes y luego ya nada más ya adelantarles algo y ya se las pongo ahí, ya con las quesadillas de cazón, la salsa robertina, lo que les gusta a ellos... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

4.5.4 Sobre la apropiación

Existen dos formas a través de las cuales se puede visualizar y hacer evidente la forma en la que los sujetos inscriben sentidos y significados mediante la recurrencia al espacio simbólico al reflexionar sobre sus prácticas: a través de la construcción de sus discursos y a través de la ejecución de sus prácticas mediante la acción.

A través del discurso, los sujetos nos expresan sus sentimientos, sus gustos, puntos de vista, sus miedos. Es justamente la metodología cualitativa y específicamente a través de las entrevistas a profundidad que se nos permite acceder a esta cosmovisión que tienen los sujetos; nos permite comprender el porqué de sus acciones y su sentir al llevarlas a cabo. La evidencia se plasma en sus propias palabras, en sus formas de expresar sus experiencias y en sus formas de pensar.

En la actualidad, todas las informantes cocinan para su familia. Dos de ellas, Ma. Esther y María, comenzaron a cocinar para otros, ya que sus familias se dedicaban a asistir a otras personas para sostenerse económicamente

Fueron personas adultas y con amplia experiencia en la cocina quienes les enseñaron a cocinar a todas las entrevistadas. A la señora Cecilia y a la señora Consuelo, fue su suegra quien les enseñó a cocinar:

...ya lo vine a aprender aquí cuando me cansé, porque mi suegra si era cocinera, ella sí se dedicaba a la cocina, y ella me iba diciendo cada vez que era la hora de la cocina... cuando preparaba los alimentos siempre iba con ella y le preguntaba: ¿Cómo se hace esto?... Por ejemplo... una carne con chile verde, entonces ella me decía: “Se le pone esto...” “ella me daba paso por paso, aja...” (Cecilia Hernández, 45-60 años).

Martha, Martiniana y María aprendieron a cocinar mientras le ayudaban a su madre.

Cinco de las seis entrevistadas aprendieron a cocinar desde muy pequeñas. Diversos factores las acercaron a la actividad de la cocina. Por ejemplo, la Sra. Ma. Esther comenzó a cocinar mientras le ayudaba a su abuela, asistían a un grupo de personas que trabajaban en la actividad minera.

Cecilia comenzó a cocinar para su hermano, ya que su mamá salía a trabajar y ella era la única que se quedaba en casa.

La actividad en la cocina comenzó para María cuando su madre enfermó, ella era la única que podía atenderla y hacerle la comida.

Martha Azucena comenzó en la cocina por iniciativa propia mientras le ayudaba a su madre, aunque ella le comentaba que como mujer debía aprender a cocinar para atender a su esposo y a sus hijos.

Martiniana y sus hermanas cocinaban para toda su familia, eran las únicas que se quedaban en casa mientras su familia se dedicaba a la agricultura.

Consuelo es la única de las seis entrevistadas quien aprendió a cocinar cuando se convirtió por primera vez en mamá:

...yo empecé a cocinar ya muy grande, porque mi mamá, éste... fue madre soltera, entonces ella trabajaba, entraba a trabajar a las siete y media... (Consuelo González, 60 años o más).

El discurso se conecta con los recuerdos y se conjuga con los sentimientos. La construcción de los discursos sobre la cocina por parte de las mujeres taxqueñas giró en función del recuerdo a su pasado y a su experiencia en la cocina, a las maneras en las que su agente transmisor (abuela o mamá) les transmitió y por consiguiente heredó esos conocimientos culinarios, a través de las prácticas culinarias que conforman la gastronomía regional:

Bueno, una vez se puso muy mala de una fiebre que le dio y yo tenía 14 años y ella no quería comer nada, y me dijo: "Hija, te voy a decir cómo se hace el atole de maíz y tú lo vas a hacer", y pues ese atole es trabajoso, y digo pues solo las personas más grandes si lo hacen. Y sí, me dijo cómo y se lo hice el atole, ella estaba muy mal de la fiebre [...] Rico... me quedó bien yo digo, a mi mamá le gustó. Y me dijo: "Ya ves hija, ya sabes hacerlo", y así, yo pues sabía hacer tortillas, porque en aquel tiempo trabajábamos en el campo porque mi hermano sembraba y hasta iba a alquilar unos toros para sembrar, aquí arriba en un lugar que le llaman "Buenavista", y este mi hermano allá iba a traer esos animales para surcar, para sembrar, y entonces se puede decir que yo hacía la comida porque yo hacía... molía las tres comidas y hacer las tortillas pero a mano, este no como ahora con la tortillera, sino a mano, yo remolía la masa en el metate y sacando Textlatl y haciendo tortillas pero a mano. Llevábamos la comida como a las 12, ya estaba yo ahí para llevarle a los piones de comer y por eso muy chica empecé a hacer y a trabajar porque muy chica empecé a trabajar... (María García, 60 años o más).

“Así, la manera en que individuos particulares interpretan un discurso, la percepción de éste como <<discurso>> y el peso que se le asigna, por el hecho de que tales palabras son expresadas por un individuo en una ocasión y en un escenario y que son transmitidas en un medio específico...” (Thompson, 1998, p. 216). Cada mujer expresó un discurso diferente, desde luego tiene que ver a sus diferentes experiencias en el ámbito de la cocina, pero también, la forma en la que significan a la cocina misma determinará los matices de ese discurso. Los sentidos y los significados serán las directrices en la construcción del discurso sobre la culinaria:

Ah pues sí, tengo uno que mi mamá hacía cuando era niña, ella doraba las semillitas de calabaza, las doraba en el comal y de ahí las molía en el metate, porque ella tenía un metate bien bonito, grande, y las molía, y luego pues como vivíamos en el campo allá no siempre hay carne, entonces ella molía su molito de semillitas y lo freía, y cuando no había carne, porque no digo que nunca, a veces había y a veces no, y cuando no había decía mi mamá: “Les voy a hacer un molito ahorita”, entonces le echaba huevos estrellados ahí, ya que estaba el molito ya cocido y ya los huevos se cocían ahí y muy sabroso que estaba el molito verde... (María García, 60 años o más).

De acuerdo con el discurso sobre la cocina de las mujeres taxqueñas, el proceso de aprendizaje que ellas experimentaron y que las adentró al ámbito de la cocina fue de manera participativa y experimental, en algunos casos ellas no tenían la intención de aprender a cocinar, sino más bien, la necesidad de ayudar a su mamá con las labores culinarias hizo que les permitiera incursionar en el ámbito de la cocina:

Si no que nada más te ponían a ayudar y de ahí yo en lo personal me daba cuenta cómo se hacían las cosas. Entonces, mi familia se dedicaba a asistir

más a personas que les daban de comer, o sea en esa época te hablo de que mi abuelita materna asistía a un grupo de personas... Y hacía diferentes platillos. O sea ella tenía que hacer, tenía que haber cuatro o cinco guisados con carne, sopas y todo... Y pues así no tenía el tiempo también para decirme: “Oyes así... vas a hacer ciertas cosas” si no, me decía: “Ayúdame y fíjate cómo lo hago, o sea para que tú lo hagas. Y fue así como yo fui aprendiendo, de ver nada más. En realidad, nunca me enseñaron (Ma. Esther García, 30-45 años).

Este... no, no, no. Ella no me enseñó, no me decía: “Le pones cinco de sal...” así no... nada, ella nada más decía: “Ponle... le vas a dar de comer a tu hermano y ahí está”, yo nada más iba con mis tías, iba a hacer cualquier cosa y les preguntaba: “¿Y se le pone esto, o sal o ajo o cebolla?” y así iba recolectando, y ya después mi hermano siempre solía llegar con sus amigos y luego decía: “Esto está rico, ¿Qué hiciste?”, y luego decía: “No, lo hizo mi hermana” y ellos decían: “Esta muy bien la salsa y todo...”, y ya cuando llegaba mi mamá siempre decía: “¡Se acabó la comida! ¿Y ahora qué les voy a hacer?”, y yo le decía: “No, es que vino mi hermano con sus amigos y los invitó a comer”, y ya ella hacía otra cosa... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

En tanto que las mujeres aprendieron participando, ayudando dentro de la cocina, el conocimiento fue adquirido a través de la transmisión oral, por medio de la palabra hablada y a través de la observación, de atestiguar las formas en que sus agentes transmisores hacían las preparaciones culinarias:

Entonces, primero me decía: “Ponme a hervir los jitomates y esto” o “Vamos a hacer sopa”, “¿Qué hago mamá?”, “Lávate dos jitomates y pártelos, ponle un cacho de cebolla y ajo, pélate un ajo”, “¿Cuánto de agua mamá?”, “A ver, ve echándole”, “¿Cómo tanteándole”, “Pues a dos de estas les vas a echar como que tape el jitomate de agua”, y así empiezas a aprender, entonces mi mamá por pausas me empezaba a enseñar, ya que yo empezaba a hacer

eso, entonces me decía: “Para hacer tu sopa pues échale y ya tantéale”, “¿Cómo?”, “Échale tantito y si ves que es poquito échale otro poquito, y vacíale la sopa y menéale, menéale, si la dejas así se te quema, tienes que estarle meneando, para que no se te queme, con fuego bajito y ya”, “¿y cómo tiene que estar?”, “Pues media cafecita, mira de este color. Ahora lo que licuas échalo”, entonces como que por pausas, ya empecé yo, ahora empecé a saber lo que le tienes que echar y así empecé... (Azucena Vargas, 30-45 años).

Los procesos de aprendizaje llevan impregnados implícitamente un proceso secundario: la apropiación. La apropiación se lleva a cabo a partir de lo que se tiene, es decir, el sujeto que está dispuesto a apropiarse de alguna *forma simbólica* lo hace a partir de los conocimientos que tiene. No es un proceso que comienza y termina en un tiempo específico, más bien, tanto el aprendizaje como la apropiación son procesos que se inscriben todos los días y a veces de manera inconsciente. El ser humano en tanto sujeto social nunca deja de aprender, interioriza prácticas externas dentro de sus “modos de operar”, constituyendo y reconstituyendo sentidos y significados, reinventando cada día su propia identidad y a la vez la identidad colectiva del lugar al que pertenece:

Poco a poco de otras personas... pero no tenía así... que se hicieran... los gustos pues, los sazones... ya lo vine a aprender aquí cuando me casé, porque mi suegra si era cocinera, ella sí se dedicaba a la cocina, y ella me iba diciendo cada vez que era la hora de la cocina... cuando preparaba los alimentos siempre iba con ella y le preguntaba: ¿Cómo se hace esto?... Por ejemplo... una carne con chile verde, entonces ella me decía: “Se le pone esto... “ella me daba paso por paso, aja... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

Tanto en las prácticas culinarias como en todas las formas simbólicas, los sujetos insertan una intención, un sentido al llevar a cabo esa práctica, Thompson (1998) la describe como el “Aspecto Intencional” de las formas simbólicas, puesto

que las formas simbólicas son producidas por un sujeto y que al momento de elaborarlas él inserta un propósito, un objetivo o una intención porque desea expresar algo, quiere decir algo con ese producto, posteriormente los receptores se preocuparán por descifrar la intención, el contenido:

Pues es muy importante porque lo hago con mucho amor, por mi familia, entonces mi familia siempre me dice: “Creo que lo hiciste con mucho amor, ¿Verdad mami? Porque te queda bien rica la comida...” y es pues, por eso es tan importante, porque yo me siento muy contenta, muy satisfecha de ver que a todos les gusta lo que hago... (Consuelo González, 60 años o más).

El intento por descifrar la intención o el contenido de esa forma simbólica dependerá de cada receptor, los elementos que el sujeto utilizará para comprender o descubrir la intención los tomará a través del contexto, mediante acuerdos o convenciones establecidos previamente para codificar las *formas simbólicas* y posteriormente facilitar su decodificación:

...cuando me da hueva no me sale mi comida, no me sale, porque hasta Tardeli dice: “La cocinaste con hueva” y le digo: “¿Por qué?, “Porque te quedó feita y así no te queda”, y bueno, a mí me critican mucho mi espagueti porque hay veces que no sabe bueno, no me sale. Cuando no me sale bueno me dicen: “Lo hiciste a la carrera”, es que luego tengo el tiempo encima y pues nada más le echo y ya, y me dicen: “Tienes que darte tu tiempo porque no sabe igual”, y ahí me la dejan, no se la comen... (Azucena Vargas, 30-45 años).

Para que las *formas simbólicas* cumplan con el objetivo planteado por el sujeto que las crea, estas se estructuran, se organizan. La manera de ejecutar las prácticas culinarias, la forma de combinar colores, sabores, olores y texturas o incluso la forma de distribuir los elementos dentro del plato para ser consumido

por los comensales, son cuestiones que tienen que ver con la estructura articulada en la que se organiza una *forma simbólica*:

...¿cómo decirlo? ¿Cómo te explico? Qué las frutas tengan colores, porque me gusta buscar colores, o sea soy de... como te comentaba... si voy a hacer un pescado a la plancha... si va a hacer rojo, no te puedo poner un arroz rojo, o sea tengo que ponerte una morisqueta que es blanca, entonces... y te voy a poner una lechuga para que el platillo sea más agradable... o sea nunca, yo... aunque sea para comer aquí en la casa, nunca te voy a poner dos cosas del mismo color en un plato, porque para mí... no sé en dónde saqué eso, porque para mí no es correcto, no sé si sean ideas mías pero nunca te voy a combinar dos rojos, dos verdes, o sea no, si te voy a hacer, por ejemplo, unas verduras, no te puedo poner puras verdes; te tengo que poner zanahorias, chayotes, o sea te tengo que poner contrastando y que a ti te den ganas de comer. Si de por sí a veces es difícil comer verduras cuando no tenemos el hábito, entonces trato de ir buscando... mmmju... (Ma. Esther García, 30-45 años).

Los significados que los sujetos le atribuyen a sus prácticas o a cualquier objeto o situación susceptible a otorgarle un valor simbólico, una estimación, siempre serán diversos, “El significado transmitido por las formas simbólicas se construye en general a partir de rasgos culturales y elementos sistémicos, tal significado no es agotado nunca por estos rasgos o elementos” (Thompson, 1998, p. 212), tanto el sentido y el significado se conjugan, recurriendo siempre a los sentimientos y recuerdos que los sujetos van guardando con base en su experiencia:

Mmm... pues es muy importante porque... Satisface la necesidad mía, primeramente, y de mi familia (Ma. Esther García, 30-45 años).

Ay no, pues me siento muy contenta, me siento muy feliz que estoy comiendo con mi hijo, mi nieto, mi esposo, llenamos la mesa los cuatro y pues me siento muy contenta, porque cuando estoy sola, pues yo solita me siento en la mesa, mi nieto come allá en la sala por estar viendo la tele... (Martiniana García, 45-60 años).

Sí, a la hora de la comida todos nos reunimos para comer y... este té digo, es para... por eso es tan importante para mí ver la cara de todos... la satisfacción que les da. Si les gustó o no les gustó... (Consuelo González, 60 años o más).

En efecto, diversos elementos sistémicos o situaciones pueden condicionar la significación de las *formas simbólicas*, inscribiéndole significados alternos con otras formas de entender o contextualizar las prácticas. La cocina no solo funge como una práctica en la que se responde de manera creativa a la necesidad de la alimentación, sino también, por medio de ésta se puede cuidar la salud, es una forma de demostrar cariño preservando la salud y el bienestar:

Sí, sí. Yo quiero que también quiero que ellos estén bien de salud porque pues la verdad yo me vi casi a la muerte por estar propensa y ya ahorita me siento muy bien y es lo que también le digo a mi familia: "Cuando yo les guise no les voy a guisar con mucho aceite, menos grasa" y pues lo dulce también no, pues mi esposo está acostumbrado a comer dulce pero yo no, ya no puedo comer lo dulce y ya me acostumbré, ya mi paladar ya está acostumbrado y pues sí tantito que no esté muy dulce, que sea natural... (Martiniana García, 45-60 años).

Ay... Qué crees que... Porque... Cocinara la carne de puerco que es la que me encanta... Pero porque por motivos de salud de mi esposo y mío... Pues tratamos de comer más el pollo porque es el que más nos recomiendan por nuestros problemas de salud que tenemos. Entonces yo, ahora trato de buscar reemplazar la carne de puerco la reemplazo por el

pollo, te digo... Hago una carne con chile que... Si no les digo que es pollo es idéntica a la de puerco... Y así cosas por el estilo, hago hamburguesas de pollo, hago hamburguesas de pollo, o sea tengo que buscar la manera de... pues de reemplazar la proteína, porque no podemos la de puerco, ni la de res tampoco... Entonces trato en el pollo, más que nada fue por necesidad, y ahora pues me enfoco mucho en eso y pues nos gusta, todos comemos a gusto, pero te digo, hago caldo de pollo aunque de mi familia no son los favoritos pero pues... Busco la manera, a lo mejor puede ser un caldo rojo, caldo con verduras, o sea trato de que el plato sea atractivo o que no sea tan repetitivo, o que me digan... "No, ya me harté de pollo" ¿No? Trato de buscar opciones... (Ma. Esther García, 30-45 años).

El contexto, refiriéndonos al espacio y al tiempo, y sobre todo a ese cúmulo de circunstancias determinadas por la estructura influyen en la construcción de sentidos y significados, la posición de los individuos determinará la facilidad o dificultad con la que puedan perseguir sus objetivos, entendiendo a los campos de interacción como "...un espacio de posiciones y diacrónicamente como un espacio de trayectorias. Los individuos particulares se sitúan en ciertas posiciones en este espacio social y siguen, en el curso de sus vidas, ciertas trayectorias. Tales trayectorias están determinadas en cierta medida por el volumen y la distribución de diversos tipos de recursos o <<capital>> (Bourdieu citado por Thompson, 1998, p. 220). El contexto en el que las mujeres taxqueñas crecieron determinó en gran medida su experiencia y aprendizaje en la cocina, de ahí que en varios casos no fue la mamá el agente transmisor de la cultura culinaria, o que haya limitado el acceso al conocimiento, o más aun, que haya limitado su ingesta de alimentos y correcta alimentación:

...Bueno, entonces, éste... pues ella nunca tuvo tiempo para enseñarme a cocinar. Y éste me casé, y... siempre les he comentado que me toco una buena suegra, gracias a dios, y ella fue la que me enseñó a cocinar. Yo me casé con mi esposo que es... éste... que su papá era de origen chino, y

éste... entonces mi suegra me enseñó a cocinar comida mexicana y comida china, entonces a veces éste... hacemos comida china y también le metemos comida mexicana (Consuelo González, 60 años o más).

Pues puros frijoles y una salsita porque éramos pobres, pues un huevito, un chilito de chicharrón, es que éramos mucha familia y no nos alcanzaba lo que mis papás trabajaban para comer, ahora sí que como se pudiera vaya... (Martiniana García, 45-60 años).

Entonces como yo veía que mi familia se dedicaba a dar de comer y como yo veía que era remunerado... Pues yo también tenía como esa idea ¿No?, de aprender, de poder este... Yo algún día a lo mejor... Tener algún recurso si yo aprendía. Pero te digo, por lo mismo que vivíamos una situación pues... Muy mal económicamente, y este... Me salí, no duré mucho tiempo, pero traté, en eso me empapé de mucho y aprendí... Y ya hacía postres, pasteles y salía a venderlos, o sea que me sirvió (Ma. Esther García, 30-45 años).

Los campos de interacción en donde se encuentran inmersos los sujetos se estructuran a partir de relaciones jerárquicas, de relaciones de poder, las cuales determinarán la forma en que los individuos construyan sus esquemas para poder conseguir sus objetivos. En el ámbito de la cocina, las relaciones de poder se visualizan de acuerdo con la posición que las mujeres tienen dentro del núcleo familiar, de ahí que antes de cocinar ellas consulten con su esposo o con su familia lo que desean comer o lo que no deben cocinar, los utensilios que deben utilizar, etc. La libertad y la creatividad de las mujeres taxqueñas se ve limitada por los gustos de su familia, giran en función de las decisiones de otros y no de ellas mismas:

...cuando me lo regalaron, me lo regalaron con todo y... todo pues, el metate y la otra pieza, no me acuerdo cómo se llama, yo ahí hacía mis tortillas pero ahora ya no las hago porque mi marido dice: "No, cómo vas a

usar eso...” pero si ahí lo tengo guardado [...] Sí, no pierdo la esperanza de que me hagan una silla así, como la que tenía antes, del tamaño para que ponga mi metate, pero dice mi marido que no, que ya no use mi metate, pero sí, ahí lo tengo (Cecilia Hernández, 45-60 años).

No. No, porque a mis hijos no les gustan esas cosas... a algunos, por ejemplo, a Ángel si le gustan los nopales, Jhonathan, a Eli no, ni a su papá. Los pápalos Jhonathan y yo, a ellos no. Los quelites pues nada más yo, las verdolagas nada más yo. Y yo les digo que es lo mejor del campo, pero ellos quieren comer otra cosa... (Cecilia Hernández).

Cotidianamente cocino para mi familia... Y este, pues, la elección... A veces les pregunto qué es lo que se les antoja comer, y pues de la elección lo que... se nos apetezca en ese día (Ma. Esther García, 30-45 años).

Por ello hablamos de relaciones asimétricas que constituyen el poder de unos cuantos, de los dominantes, quienes ostentan el poder, y de los dominados, quienes interactúan y determinan su participación bajo el poder de los dominantes.

En el ámbito de la cocina, al constituirse como una práctica cultural y por lo tanto una forma simbólica (susceptible a construir sentidos y significados alrededor de ésta), existe una valoración en tanto distingue a las mujeres por su reconocimiento en la calidad de los platos y su sazón, no es una actividad que se le atribuye a una posición específica dentro de la estructura y del campo de interacción. Su valoración se hace más desde lo simbólico que desde lo económico:

Ay pues... te sientes así como grande, dices: “Ay ya sé cocinar” Ja, ja, ja. Por ejemplo mi mamá, tienen fiesta mi sobrinas y todo y me dice: “Hazme la gelatina”, “Pero ¿Por qué ma, por qué no le dices a mi hermana?”, “No, es que no le sale, no saben tus hermanas”, le digo: “Pero ma, pues...” y yo tengo que hacer la gelatina. Le digo: “Ma, a tanto le pones esto...” y no queda la gelatina, de verdad que no les queda, yo le digo: “A la de... ponle un poquito de vainilla para que quede más rica o ponle un poquito de

grenetina para que quede más durita...” “¿Cuánto?, “Pues échale dos cucharitas así al tanteo”, pero no les queda, “Es que no sabe igual carnala”, pues es que ya te dije cómo tienes que hacerla”, “No, mejor hazla tú” y ya yo la hago y les gusta, y les digo: “No soy buena cocinera”, pero sí, hay cosas que si les gustan... (Azucena Vargas, 30-45 años).

Pues porque me gusta ver la satisfacción que se siente que les gusta lo que haces. Yo me siento muy contenta de ver que les guste. Me da mucha satisfacción eso... (Consuelo González, 60 años o más).

Al no ser una actividad que caracteriza a una posición en específico, la valoración apropiada que pueda darse de una posición a otra gira en torno a las maneras de llevar a cabo las prácticas culinarias, es decir, un sujeto de la posición intermedia puede apropiarse de las practicas culinarias de un sujeto de la posición dominante con el objetivo de aparentar una posición superior, cambiando el sentido y el significado a esa práctica:

Pues porque así veo en los restaurantes cuando voy a comer, y luego digo: “No pues, así se sirve” y luego por ejemplo, las mojarras procuro que estén calientes y luego ya nada más ya adelantarles algo y ya se las pongo ahí, ya con las quesadillas de cazón, la salsa robertina, lo que les gusta a ellos... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

La apropiación, como hemos venido mencionando, es un proceso por naturaleza de modificación, puesto que el sujeto transmisor y el sujeto receptor no poseen exactamente las mismas herramientas o conocimientos, el sujeto receptor posee desde lo suyo elementos para decodificar la intencionalidad, la significación y todos los elementos que caracterizan a una forma simbólica que el agente transmisor le otorga. La significación, ni la apropiación misma en términos de funcionalidad serán exactamente iguales a las del transmisor:

Mmm... bueno no. Bueno, las cosas que mi mamá me enseñó a cocinar, las hago tal y como ella las hace... por ejemplo, hay cosas que yo le pongo al espagueti, por ejemplo, el espagueti, mi mamá trata de hacerla... ella licua nada más jitomate, cebolla y ajo; y a mí me gusta hervir primero el jitomate, y ya luego lo licuo con la crema y hago, e... frío la salsa para luego echarle el espagueti con jitomate, entonces ahí ya no hago lo que mi mamá hace, porque me gusta el sazón de cómo lo hago yo (Azucena Vargas, 30-45 años).

Los procesos de apropiación permiten entablar diálogos entre diferentes culturas que hace posible el intercambio de conocimientos, de cosmovisiones, de formas de vida; reconstituyendo o creando significados, reinventando cada día la identidad de cada lugar, en términos gastronómicos: la identidad culinaria:

Bueno, por ejemplo, hacemos una comida que le decimos “Albóndigas de pescado” y eso es una receta de mi suegro, porque mi suegro fue chef, él se dedicó a la cocina, él en eso trabajaba, es una receta que solamente es de la familia, eso, lo que le metemos, lo que le ponemos es chile, aparte de lo que es la receta que son las albóndigas, y es el fideo chino y todo lo que lleva. Para acompañarla le ponemos cebolla, éste... cilantro y chile picado. Entonces eso ya es mexicano, no es chino... (Consuelo González, 60 años o más).

En los procesos de apropiación se llevan a cabo, desde luego, relaciones que garantizan la interacción de los individuos a través de una forma simbólica. A partir de lo que nos manifiesta Thompson (1998) en la exposición teórica sobre la apropiación, en este proceso de “hacer propio lo ajeno, lo que no se tiene”, los receptores discuten sobre el objeto apropiado, comparten puntos de vista e incluso aconsejan:

Sí, tengo una amiga allá en el tianguis que sabe guisar muy bien y este... luego le digo: “Oye y ¿Cómo se hace eso?”, “¿Otra vez amiga?” “Si pero crees que si le ponemos esto, crees que sepa...”, “No, sabe bien, hazlo...” pero así nada más, la otra vez no nos salieron bien las costillitas, las BBQ, porque a la salsa le faltó esto, entonces ya las vuelvo a hacer, y algunas a veces si las anoto, luego digo: “A es que se me olvidó esto...” las anoto en pedacitos de papel y ya las llevo a cabo, pero casi no [...] Sí, ja, ja, ja, nada más con ella, porque ella es bien peleonera, luego le digo cosas que no son y me dice: “Estás bien loca, así no se hacen” y le digo: “Si, así se hacen, hazla...” “Ja, ja, ja...”

Como hemos venido anticipando, la significación de los mensajes supone la puesta en práctica de las herramientas que los receptores han adquirido mediante las convenciones; en este sentido, el análisis del significado implica “...reconstruir el sentido que le dan los receptores a los mensajes que reciben, hacer explícitas las convenciones que emplean implícitamente para decodificar los mensajes, y examinar las posiciones que toman, explícita o implícitamente frente a los mensajes” (Thompson, 1998, p. 459):

Sí, hay veces que sí, bueno allá en mi familia decían que lo dañaban, “Le hicieron ojo a los tamales y no se cocieron” o “Se hizo loco el arroz...” y de un lado estaba bien reventado y del centro bien crudo... sí, sí he oído... (Cecilia Hernández, 45-60 años).

Pues según que me han dicho que los tamales, que si ven que los están haciendo que no los dejan coser porque se les antoja y entonces hay que darles un pedacito de masa para que lo prueben o en la lumbre que le echamos sal en forma de cruz para que los dejen coser más que nada, y también le ponemos unos tres chiles en dónde va el disco de la vaporera, chiles guajillos en forma de cruz para que no salgan crudos los tamales...

En efecto, tanto la apropiación como la significación de las formas simbólicas dependerán del contexto y de las condiciones en las cuales se posiciona el sujeto dentro de la estructura. De ahí que, en el ámbito de la cocina, exista una distinción entre la comida cotidiana y la comida de fiesta; puesto que los sentidos y los significados que giran en torno al festejo responden a la manera creativa de asociar la comida con la fiesta, por ello, cuando se asiste a una celebración, la comida no es similar a la cotidiana:

Porque cocinas con devoción a que les guste a la gente, a los invitados, entonces te esmeras más porque quieres que se lleven la impresión de que cocinas rico, de que tu comida está buena... (Azucena Vargas, 30-45 años).

No, por ejemplo, pues cuando es cumpleaños de mi hijo luego le digo a mi esposo: "¿Qué le guisara al hijo? Porque quiero guisarle algo" y pues yo no sé cocinar así que luego dicen que pechugas rellenas, y pues tampoco porque eso lleva mucha grasa, y pues una cosa sencilla, por ejemplo a veces le hago pechugas doradas con su espagueti, con su ollita de agua fresca o pozole... pero sin carne de puerco, sin grasa, nada más con pollo (Martiniana García, 45-60 años).

Reflexiones finales sobre el análisis

Las mujeres taxqueñas participan activamente en la preservación del patrimonio culinario del estado y del municipio, las prácticas culinarias que cada una de ellas ejecuta, las caracteriza, aportando en la constante transformación y consolidación de su identidad culinaria.

Las mujeres más jóvenes dedican su tiempo a las actividades del hogar, pero también aportan en el sustento de sus hogares mediante el trabajo, se dedican a la elaboración de joyas, actividad muy practicada en el municipio en tanto pueblo minero, administran supermercados y se dedican al comercio. Debido a sus

múltiples ocupaciones, supeditan las prácticas culinarias, estructuran esquemas de acción o modos de operar que les permiten dedicar tiempo a la cocina.

Las mujeres mayores dedican exclusivamente su tiempo a las labores del hogar, aunque las rutinas hogareñas también demandan tiempo. De igual manera supeditan las prácticas culinarias. La cocina es una actividad que requiere tiempo y espacio, estos dos factores situados dentro del contexto determinan la calidad de los productos (platos) y el cúmulo de significaciones que giran en torno a la actividad de la cocina.

Las prácticas culinarias distinguen los tres rangos de edad analizados, permitiendo la comparación de las diferencias generacionales en la preservación del legado culinario. Los espacios culinarios de las mujeres del rango más joven se caracterizan por ser pequeños, se encuentran tanto elementos modernos como tradicionales. La distribución de espacio para la cocina es pequeño en comparación con los demás espacios de su hogar.

Las cocinas de las mujeres mayores son amplias, cada elemento situado en el espacio tiene un significado que las conecta con su experiencia e historia en la cocina. Elementos como utensilios, figuran desgastados, marcando el paso del tiempo y la constante utilización para las preparaciones culinarias. Abundan más los elementos tradicionales, utensilios de barro y de madera.

Sus prácticas culinarias siguen conservando el legado culinario tradicional, aunque también, dentro de sus cocinas le dan cabida a otras prácticas culinarias que son externas a la Gastronomía Tradicional Guerrerense. La forma en la que se transmite la cultura culinaria en este contexto es por excelencia la oralidad. A través de la palabra hablada las mujeres taxqueñas se disponen a compartir el legado culinario, reproducen los procesos de aprendizaje al transmitir sus conocimientos sobre la culinaria a las nuevas generaciones. Las metáforas, los

dichos y la elaboración discursiva mediante las experiencias facilitan la memoria del legado culinario.

Las mujeres del rango más joven han modificado las maneras de aprender y transmitir el legado culinario. Recurren a herramientas modernas como internet para consultar nuevas recetas, utilizan dispositivos electrónicos para guardar las recetas, sustituyendo las libretas de cocina y los recetarios tradicionales.

La gastronomía es una *forma simbólica*, en tanto práctica cultural susceptible a ser significada por los sujetos dentro de un contexto. La forma en la que las mujeres justifican sus sentidos a las prácticas culinarias se encuentra depositada en el porqué de sus acciones, mientras que el significado cobra sentido mediante la carga emotiva y sentimental que las mujeres le adjudican a la cocina, su historia y su experiencia aportan en el tejido de las significaciones.

La receta del pozole, a pesar de ser muy conocida y de transmitirse dentro de la sociedad guerrerense como elemento fundamental del patrimonio culinario, es elaborada de manera muy peculiar y diferente en cada hogar taxqueño. Las mujeres le ponen un rasgo distintivo desde lo suyo, heredado y construido mediante su experiencia en la cocina. Los significados de éste platillo se modifican constantemente, de ahí que los significados originales de la sociedad Azteca, desde donde se originó este platillo, sean divergentes a los de la época actual dentro de la cultura popular.

Existe una clara estimación hacia los objetos culinarios que tiene que ver con el valor simbólico otorgado, los utensilios también juegan un papel fundamental en la creación de significados atribuidos a la cocina. El sentimiento no es el mismo al utilizar un utensilio heredado que uno ha adquirido personalmente. El contexto influye en la construcción de los procesos de significación.

La cocción y la ejecución de los procedimientos encaminados a la elaboración de un platillo no corresponden al todo ni a las únicas prácticas culinarias que

distinguen a la cocina. La planeación, la visita al mercado, la presentación, los lugares y también los sujetos participantes, son algunas de tantas prácticas culinarias que conforman a la gastronomía tradicional en general. Cada mujer planea sus prácticas a través de modos de operar o esquemas de acción que les permitirá alcanzar su objetivo: la creación y ofrecimiento de un platillo a sus comensales. Esas maneras de operar son tan específicas que también distinguen y construyen la identidad culinaria de cada mujer.

La identidad culinaria de cada mujer se constituye a partir de la incorporación e inscripción de prácticas ajenas y nuevas en tanto estructuras estructuradas para posteriormente ejecutarlas desde lo suyo, funcionando como estructuras estructurantes, llevándolas a la conformación del *habitus* (Bourdieu, 2000, p. 65).

Diversas situaciones determinan la participación de las mujeres en la cocina; comenzando por el tiempo que le dedican, pues se dedican a otras actividades. Esa libertad limitada para ejecutar las prácticas culinarias cobra sentido al comprender que la estructura y la posición que ocupan las mujeres en los campos de interacción, figuran como determinantes no solo en sus actividades culinarias, sino también en otras que conforman su identidad y se encuentran depositadas en su cotidianidad.

La gastronomía también responde a un acto comunicativo, no solo por la oralidad ni por la transmisión del legado culinario, sino también por el tejido de relaciones sociales que se lleva a cabo a través de ésta actividad y la expresión del sentir de las mujeres a través de sus platos. Los platillos también comunican, cada elemento ubicado dentro del plato, cada color, olor, sabor o textura, nos expresa algo.

La preferencia de lo fresco y lo del campo es una muestra de la conexión que los individuos guardan con su tierra y que se hace evidente dentro de las prácticas culinarias. Es por ello por lo que los “Universos de la comida” comienzan en la

tierra con la selección de ingredientes, la tierra aporta los elementos, las materias primas, y los individuos, a través de la cultura, aportan la creatividad en esa necesidad de responder a la alimentación. De ahí que cada lugar posee una gastronomía específica, determinada por el fruto de la tierra. La mejor manera de ingerir la identidad cultural de un lugar es a través de sus alimentos, siendo portadores de cultura, historia, tradición e identidad.

Dentro de la elaboración discursiva de las mujeres taxqueñas sobre la gastronomía tradicional guerrerense, hicieron mención del “Sazón” como concepto para describir el correcto manejo de sabores dentro de un plato, históricamente, el concepto de “Sazón” se ha constituido dentro de las prácticas culinarias del ámbito masculino, mientras que “la sazón” vendría a ser el término adjudicado al espacio de la mujer en la cocina. Lo anterior, nos habla de un significado dominante que ha posicionado al hombre en la delantera en diversos ámbitos. En la cocina también figuran las relaciones de poder, las relaciones jerárquicas o asimétricas, en tanto la cocina se constituye como una actividad dentro de la estructura. La libertad de las mujeres en la cocina se ve limitada por el cumplimiento de gustos, en tanto su posición en el núcleo familiar se subordina a las decisiones de otros y no a las propias.

Existe una apropiación no solo del legado culinario, sino también de los espacios y los sujetos. Lo anterior se pone en evidencia al expresar que las mujeres que prefieren cocinar en su propia cocina y que no les agrada tanto la idea de acudir a cocinar a espacios ajenos. Los significados inscritos en este argumento son diversos, el conocimiento de su espacio y la serie de experiencias y la misma historia inscrita en esos espacios culinarios son motivos suficientes para no abandonarlos.

La gastronomía es una práctica tan necesaria en todo momento, en la cotidianidad, en el festejo e incluso en los momentos de pérdida. La gastronomía no solo es una actividad para satisfacer la necesidad de alimentarse, es una

práctica cultural en la que también se alimenta la memoria histórica y colectiva, el espacio simbólico y las identidades de los sujetos que la practican o participan dentro de ella, tomando el papel de comensales o cocineros.

La gastronomía es una actividad que también significa para las mujeres un acercamiento con los suyos, a través de las prácticas culinarias las mujeres garantizan la convivencia con sus familiares. La enseñanza es un proceso intrínseco a la actividad de la cocina. Tanto los procesos de aprendizaje como los de apropiación exigen su espacio dentro de esa práctica cultural.

Dentro del contexto taxqueño la cocina no es una actividad específica para un determinado género, mujeres y hombres participan activamente en esta práctica cultural. Las mujeres entrevistadas aseguraron que sus hijos, hablando de mujeres y hombres, participan dentro de sus prácticas culinarias, los invitan a formar parte del legado culinario familiar para que éste se siga reproduciendo, siga teniendo vida.

La estructuración de las formas simbólicas se conecta con la intención que tiene el sujeto que las crea. Cada elemento que las conforman es susceptible a comunicar, pero también a ser significado. Los platillos no sólo tienen la intención de satisfacer el apetito, sino de transmitir significados, sentimientos, emociones. La presentación, al igual que todas las prácticas culinarias que se abordan alrededor de un plato, también es importante. No solo el sabor importa en la degustación de los platos, el acomodo de los elementos dentro del plato y los utensilios en los que se sirven y que tienen la funcionalidad de facilitar su consumo también se conectan con la presentación, también dicen algo.

A través del discurso, las mujeres taxqueñas expresaron su sentir, sus ideas, miedos e inconformidades, sus puntos de vista y su historio dentro de la cocina. Su comienzo dentro de la cocina no fue de manera intencional, iniciaron cocinando para ayudar en casa o porque esta actividad representaba un apoyo en el sustento económico de sus hogares. El proceso de aprendizaje y la apropiación de

conocimientos se inscribieron inconscientemente, el gusto por la cocina figuró mediante la experiencia y con el paso del tiempo.

La significación que cada mujer le atribuyó a las prácticas culinarias, desde lo suyo, se conectó con su historia y con su experiencia en la cocina, su identidad cultural, el contexto y los ámbitos en los cuales participan aportaron en la configuración de los significados.

Entre los múltiples significados que las mujeres le otorgan a la cocina está el de la gastronomía como una forma de preservar la salud y la vida, inscribiendo desde la gastronomía procedimientos que que garanticen el cuidado de la salud a través del consumo de alimentos saludables.

Finalmente, la apropiación es un proceso de modificación. Las mujeres taxqueñas, en esos intentos de apropiarse los conocimientos culinarios los modifican y los remodelan, esto de debe a que poseen distintas herramientas para decodificarlos, dichas herramientas fueron tomadas del contexto en el que participan y se diseñaron a través de consensos sociales establecidos previamente.

Por lo tanto, la significación y el sentido a sus prácticas es distinto al original. La apropiación es un proceso constante, la gastronomía es tan solo una práctica cultural para ejemplificar este proceso. Las dinámicas cotidianas nos obligan a estar en constante aprendizaje, y en estos intentos por aprender nos apropiamos de todo, de formas de vida, de formas de pensar, de formas de constituir nuestras cosmovisiones.

Conclusiones

La gastronomía taxqueña se moldea a partir de los recursos y elementos naturales que la actividad agrícola brinda. Las frutas, insectos, semillas, especias, verduras y carnes, se combinan dentro de los platos para satisfacer la necesidad alimenticia; también lo son esas formas de combinar los alimentos, de cocerlos y crear los platos han sido heredadas de una generación a otra, a través de las prácticas culinarias.

En lugares turísticos como Taxco no solo conviven las prácticas culinarias locales, la gastronomía internacional, las nuevas tendencias como la comida fusión, la comida *fitness*, vegetariana y vegana se han dado cita para satisfacer la demanda turística nacional e internacional.

La cocina tradicional guarda un lugar especial, no deja de ser consumida y practicada. Las nuevas generaciones tienen presentes sus raíces gastronómicas, la gastronomía guerrerense se ha interiorizado en los taxqueños, se ha convertido en resistencia con respecto a las prácticas gastronómicas ajenas y nuevas.

Las mujeres taxqueñas figuran como agentes conservadores y transmisores del legado culinario regional. Desde su hogar ponen en práctica las actividades culinarias que se les han heredado y de las cuales se han apropiado. Reinventan cada día las prácticas culinarias que mantienen la ecuación entre la tradición y la vida contemporánea. Ejemplo de ello es que las mujeres de mayor edad en sus prácticas ocupan utensilios, ingredientes y procesos más tradicionales, a diferencia de las mujeres más jóvenes que incorporan ingredientes y utensilios más modernos procurando conservar el proceso de elaboración, ello a manera de no perder la identidad y perfeccionar el sabor y la composición de los platos.

En este sentido, aún a pesar de la convivencia con otros esquemas culturales se han resistido a borrar del mapa la cocina tradicional de Taxco. Con seguridad

podemos afirmar que la gastronomía está presente en el imaginario social de los habitantes.

La apropiación que hacen las mujeres taxqueñas de preparar un plato tradicional, en este caso el pozole, tiene mucho que ver con el reconocimiento que hacen los otros de su quehacer culinario. La importancia de que sea degustado y sea del agrado por parte de los otros miembros de la familia y de la comunidad, en algunos casos, le da su valía. Es decir, se recupera la comunión familiar como parte del sentido de la reproducción de las prácticas culinarias aprendidas en el seno del espacio de lo familiar.

Las prácticas culinarias refrendan a la vez la integración como habitante de la comunidad de Taxco, pero distingue el gusto e identidad familiar. Es en dichas prácticas donde se observa la organización simbólica que marca las relaciones de la mujer con sus pares, en este caso la familia.

La elaboración del pozole, lejos de ser un proceso para la subsistencia, es un mosaico de valores, creencias y costumbres, pero sobre todo, son construcciones simbólicas que permean las relaciones y sentidos sociales. Pensar las prácticas culinarias desde la cultura y la comunicación es reflexionar sobre el quehacer social, desde lo cotidiano, para nombrar la vida.

El sujeto, el tiempo y el espacio componen una triada para poder explicar los procesos comunicativos desde lo cultural. En este trabajo, sin ser su objetivo, se observa que las mujeres siguen realizando las prácticas culinarias para el otro y poco para sí; el tiempo simbólico y real determina el proceso en la elaboración del pozole de acuerdo a las dinámicas familiares y laborales. Finalmente, el espacio, como lo es la cocina se convierte en centro de relaciones de poder: quién lo usa y cómo lo usa. Las mujeres utilizan la cocina para marcar su diferenciación y mando frente a los otros miembros de la familia; la cocina se convierte en ese juego dialéctico que les da autoridad y reconocimiento, pero al mismo tiempo, las perfila

como actores que labora la comida para agradar y satisfacer a los otros miembros de la familia.

El ritual que se sigue en la elaboración del pozole, deja entre ver los procesos afectivos que se disponen en ellos. Tanto las mujeres jóvenes como las más mayores revelan ese espacio de felicidad que les provoca disponer e invertir tiempo, conocimiento y creatividad al prepararlo. La preparación del pozole se convierte en ese crisol donde se funde el pasado y el presente, la historia personal y colectiva, la imaginación y la forma tradicional, la reproducción y la resistencia cultural.

La importancia de realizar este tipo de estudios de carácter cualitativo reside en la idea de que el investigador acopia directamente y de primera mano la información que los sujetos le proporcionan, a su vez, se involucra y se sitúa dentro del objeto de estudio, llegando a ser también el instrumento de recolección de información. Como lo hemos venido anticipando, a diferencia de los estudios cuantitativos, en los estudios cualitativos se trabaja en analizar los sentidos y significados que las personas tejen y construyen a partir de sus prácticas, de su cotidianidad. Los sentimientos, ideas, formas de pensar y concebir la realidad son elementos que se incluyen dentro de los discursos que el investigador debe analizar.

Se trabaja en analizar y comprender las subjetividades de los informantes, mismas que son importantes para comprender los sentidos sociales. Este tipo de metodología resulto fundamental para el presente trabajo y ayudó a dar respuesta al objetivo y al supuesto teórico de la investigación.

De esta forma, a partir de los resultados, y de manera personal, se comprende a los Estudios Culturales como un espacio de diálogo entre diferentes teorías y metodologías con el fin de hacer un análisis más completo y preciso de los fenómenos sociales, se rescata su carácter transdisciplinario; entendiendo esa

transdisciplinariedad como la superación de los límites teóricos-epistemológicos que las disciplinas brindan para abordar los fenómenos, aclarando que la transdisciplinariedad no consiste en la apropiación y utilización injustificada de múltiples métodos y teorías. Su carácter transdisciplinario es lo que los distingue y los lleva a cuestionar su propia politicidad.

Esta investigación, lejos de presentarse como un estudio acabado, deja interrogantes para seguir estudiando las relaciones entre gastronomía, cultura y comunicación, tales como: qué significados les representan a los miembros de las familias que no cocinan la reproducción de las recetas tradicionales; cómo los jóvenes incursionan frente a esta relación comida tradicional y comida internacional en una zona altamente turística; cómo se piensa la gastronomía tradicional como atractivo turístico para quienes visitan contextos como los de Taxco; cómo la gastronomía es la que hace recordar a los migrantes de dónde vienen y a dónde van; cómo a partir de la gastronomía de los migrantes se resignifican a los procesos identitarios.

Finalmente, y reiterando lo anterior, esta investigación nos permitió reflexionar sobre la preservación de la gastronomía tradicional, sobre sus cambios y agregados, pero sobre todo los significados sociales de quienes llevan a cabo las prácticas culinarias, sobre sus experiencias y emociones. Pensar el espacio gastronómico tradicional como un proyecto con visión y futuro que atrae la mirada turística y desde donde podemos mostrar la riqueza cultural, distinguiendo al municipio-comunidad con sus rasgos culturales y celebrando las subjetividades del quehacer culinario.

Fuentes consultadas

Ávila, D., Bastarrachea, J. R., Díaz, A., Flechsig, K., Moedano, G., Norman, O.,...Vargas, L. A. (1988). *Atlas de México. Gastronomía*. México: INAH, SEP: Grupo Editorial Planeta.

Barrientos, A. (2007). *Antropología Cultural*. Facultad de Informática, Ciencias de la Comunicación y Técnicas Especiales, Universidad de Morón.

Bourdieu, P. (1998). *La distinción*. Madrid, España: Santillana.

Bourdieu, P. (2000). *Cuestiones de sociología*. Madrid, España: Akal.

Brandolin, A. (1997). La “apropiación” como dimensión para el estudio de la cultura. *Temas y problemas de comunicación*, 7 (5), 89-96.

Concepto Definición (s.f.). Definición de Gastronomía. Recuperado de <https://conceptodefinicion.de/gastronomia/>. Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2018.

Delgado, R. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, 36, (1), 83-108.

Delgado, S. (2007). Estructura y superestructura. *Aporrea*. Recuperado de <https://m.aporrea.org/ideologia/a37043.html>. Fecha de consulta: 20 de enero de 2019.

De María, A. (2011). *Cocina familiar en el estado de Guerrero*. Ciudad de México, México: Océano: Conaculta.

- Eshelmann, C. G. (2009). Guerrero: un Estado Multicultural. *Estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de Guerrero*. México: SIPIG: UNAM.
- Fosté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, (24), 4-16.
- Fundación Española de la Nutrición. (2014). Hábitos alimentarios. Recuperado de <http://www.fen.org.es/blog/habitos-alimentarios/>. Fecha de consulta: 19 de febrero de 2019.
- Gastronomía y Cía. (2008). Los métodos de cocción. Recuperado de <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/>. Fecha de consulta: 19 de febrero de 2019.
- Giménez, G. (2005). La concepción simbólica de la cultura. *Teoría y análisis de la cultura*. Ciudad de México, México: Conaculta.
- Hall, S. y Mellino, M. (2011). *La cultura y el poder*. Buenos Aires, Argentina: Amorrortu.
- Hernández, I. (2012). Investigación cualitativa: una metodología en marcha sobre el hecho social. *Rastros Rostros*, 14, (27), 57-68.
- INEGI. (2001). *Taxco de Alarcón Guerrero: cuaderno estadístico municipal 2001.2002*. Recuperado de www.inegi.org.mx. Fecha de consulta: 15 de diciembre de 2018.
- Jiménez, A. (2006). Recuperando significados: el sentido ritual del pozole en la sociedad azteca. *Teoría y praxis*, (2), 25-32.

- Kawulich, B. (2005). La observación participante como método de recolección de datos. *Forum: Qualitative Social Research Sozialforschung*, 6, (2), 1-32.
- Levi-Strauss, C. (1991). *Estructuras elementales del parentesco*. Barcelona, España: Paidós.
- Los sabores de México y el mundo. (s.f.). Gastronomía Guerrerense, estrecha relación con el México antiguo. Recuperado de <https://lossaboresdemexico.com/gastronomia-guerrerense/>. Fecha de consulta: 20 de septiembre de 2018.
- Marcelli, A. (2003). La comida y los recetarios como parte de un proceso cultural. En B. Aceves, C. Islas, G. Olivo y S. Rubín (Eds.), *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 7.5° Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Puebla, 2003. Memorias* (pp. 109-115). Ciudad de México, México: Conaculta.
- Mattelart, A. (2003). *Historia de las teorías de la comunicación*. Barcelona, España: Paidós.
- Mayol, P. (1996). Primera parte. Habitar. En M. De Certau y L. Giard (Eds.), *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar* (pp. 3-127). Ciudad de México, México: Universidad Iberoamericana.
- Meléndez, J. M. y Cañez, G. M. (2010). La cocina tradicional regional como elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora México. *Estudios sociales*, 17, 181-204.
- Mintz, S. W. (1996) *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. Ciudad de México, México: Siglo XXI.

Muñoz, R. (2013) Larousse diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana. Ciudad de México, México: Ediciones Larousse. Recuperado de <https://laroussecocina.mx/palabra/guerrero/>

NTR Periodismo Crítico. (2015). Pozole guerrerense, tradición gastronómica que se acompaña con mezcal. Recuperado de <http://ntrzacatecas.com/2015/10/18pozole-guerrerense-tradicion-gastronomica-que-se-acompaña-con-mezcal/>. Fecha de consulta: 10 de octubre de 2018.

Nunes Dos Santos, C. (2007). Somos lo que comemos: identidad cultural, hábitos alimentarios y turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16, 234-242.

Padilla, C. (2003). Recetarios y recetas como objetos patrimoniales. En B. Aceves, C. Islas, G. Olivo y S. Rubín (Eds.), *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 7.5° Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Puebla, 2003. Memorias* (pp. 85-92). Ciudad de México, México: Conaculta.

Pavía, J. M. (2014). Practicas Culturales y Mediación Social de la Cultura Artística. *Diálogos de la comunicación*, (89), 1-14.

Pérez, H. (2003). Vínculos entre cocina y tradición oral. En B. Aceves, C. Islas, G. Olivo y S. Rubín (Eds.), *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 7.5° Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Puebla, 2003. Memorias* (pp. 119-126). Ciudad de México, México: Conaculta.

Podestá, P. (2006). Un acercamiento al concepto de cultura. *Journal of Economics, Finance and Administrative Science*, 11 (21), 25-39. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=360733601002>. Fecha de consulta: 10 de enero de 2019.

- Pueblos América. (s.f.). Taxco de Alarcón. Recuperado de <https://amp-es.mexico.pueblosamerica.com/guerrero/taxco-de-alarcon/>. Fecha de consulta: 10 de octubre de 2018.
- Richard, N. (Ed.). (2010). *En torno a los estudios culturales. Localidades, trayectorias y disputas*. Buenos Aires, Argentina: Editorial Arcis: CLACSO.
- Rivera, F. (2008). Topografía de los cronopaisajes –identidades sociales, prácticas culturales y “trama” histórica–. *Universitas Humanística*, (65), 281-327.
- Rizo, M. (2004). *Prácticas culturales y redefinición de las identidades de los migrantes en El Raval (Barcelona): aportaciones desde la comunicación* (Tesis doctoral). Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona, España.
- Robles, B. (2011). La entrevista en profundidad: una técnica útil dentro del campo antropológico. *Cuicuilco*, 18, (52), 39-49.
- Sánchez, M. (2005). La metodología de la investigación cualitativa. Mundo siglo XXI, 115-118. Recuperado de <https://biblat.unam.mx/es/revista/mundo-siglo-xxi/articulo/la-metodologia-en-la-investigacion-cualitativa>. Fecha de consulta: 10 de marzo de 2019.
- Sardar, Z. y Van Loon, B. (2005). *Estudios culturales para todos*. Barcelona, España: Paidós.
- Soria, S. (2014). Cultura y Poder: el aporte de los estudios culturales latinoamericanos. En E. Torres y C. Del Valle (Eds.), *Discurso y poder: aproximaciones teóricas y prácticas* (193-214). Temuco, Chile: Ediciones Universidad de la Frontera.
- Sigmund, F. (2011). *Tótem y tabú*. Madrid, España: Alianza.

- Szurmuc, M. e Irwin, R. M. (2009). *Diccionario de estudios culturales latinoamericanos*. Ciudad de México, México: Siglo XXI Editores: Instituto Mora.
- Thompson, J. B. (1998). *Ideología y Cultura Moderna: Teoría Crítica Social en la Era de la Comunicación de Masas*. Ciudad de México, México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Trigos, G. y Hernández, E. (2003). Recetarios y recetas como objetos patrimoniales. En B. Aceves, C. Islas, G. Olivo y S. Rubín (Eds.), *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 7.5° Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Puebla, 2003. Memorias* (pp. 101-108). Ciudad de México, México: Conaculta.
- Unesco (1982). Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales, México. Recuperado de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>. Fecha de consulta: 10 de agosto de 2018.
- Unesco (s.f.). Sobre la Unesco. Recuperado de <http://www.unesco.org/about-us/introducing-unesco>. Fecha de consulta: 10 de agosto de 2018.
- Urióstegui, A. (2016). Taxco, Guerrero: hechos históricos, vida cotidiana y rutina diaria, lugares turísticos y festividades destacadas. *El periplo sustentable*, (30), 127-156.
- Zubieta, A. M. y Blanco, O. (2000). *Cultura popular y cultura de masas: conceptos, recorridos y polémicas*. Buenos Aires, Argentina: Paidós.