



Universidad de Guanajuato

Campus León

División de Ciencias Sociales y Humanidades

Departamento de Estudios Culturales

Tesis:

***Fuego, masa y tortillas. Patrimonialización de las tortillas ceremoniales
de Comonfort, Guanajuato***

Para obtener el título de:

Maestría en Nueva Gestión Cultural en Patrimonio y Arte

Presenta

Raúl López Márquez

Director

Mtro. Jafet Alejandro Guerrero Gutiérrez

León, Gto., marzo de 2024

Color y encanto

Entre risa y alegría, hambre y pobreza, al despertar de cada mañana con la ilusión en el corazón de ver aquella mujer con su cuerpo cansado por las grandes labores del día. Yo con mi sonrisa traviesa y grandes anhelos de conocer la vida, corro hacia esa mujer y le pregunto: mamá ¿Qué comeremos hoy? Y mi mamá con un gesto de angustia porque no teníamos alimento alguno voltea a verme, mientras de su mejilla rueda una lágrima; cae en su agua de "muicle" y esta hace que el color se vuelva más intenso.

Mi mamá cambia todo el entorno con esa sonrisa hermosa, voltea a verme y dice ¿sabes qué hija? Corre a traer el sello que nos heredó tu abuela, aquel sello que tiene el dibujo del sol, un cerdo, flores, jitomates y cebollas, tráemelo hija ¡que hoy tendremos una gran fiesta! Yo incrédula y temblorosa por el gran frío que hacía le pregunto: pero... ¿cómo harás esa gran fiesta si en tu olla de frijoles solamente hay agua y en tu canasta de verduras solo está un tomate y un chile podrido? Anda dime ¿cómo harás esa gran fiesta? Mi mamá nuevamente llora en silencio, pero vuelve esa sonrisa hermosa como el sol y me dice ¡rápido hija, pásame el sello, pásamelo ya! Comienza a amasar la masa, pone el "testal" en la prensa, avienta la primera tortilla en el comal, devuelve la tortilla hacia el troquel, que ya bañado de color purpura sale estampada con el sol, el cerdo, la cebolla, el tomate y las flores, regresa la tortilla al comal, se infla muy hermosa, la retira y le pone unos granos de sal, me la enrolla y me la da en mis manos, la llevo a mi boca y la pruebo.

Mi madre me pregunta ¿a qué te sabe esa tortilla? Y yo le respondo que sabe a cerdo con cebolla y jitomate, huele a flores hermosas y ¿te digo algo mamá? El frío se me ha quitado porque el solecito ha calentado todo mi cuerpo.... Y desde entonces la vida con tortillas pintas fue mejor.

Consuelo Venancio Amezcuita

Agradecimientos

Dedico esta investigación a Consuelito Venancio, quien dio tiempo, cariño y esfuerzo para que este trabajo se efectuara. Sin duda alguna, gente como Consuelo hace falta, que cree en sus raíces, las promueve y con orgullo las lleva a todo el mundo. No hay palabras para describir mi profundo agradecimiento hacia ti Consuelo. A todas las “cocineras tradicionales” ñähñu de Comorfort, Guanajuato, que permitieron la entrada a sus cocinas y con esto a sus historias de vida, a los recuerdos de sus abuelas y a sus recetas; no hay vacilación en que las familias mexicanas se gestan en la cocina y este trabajo demuestra que mujeres como ellas son importantes en nuestro patrimonio intangible, ya que han decidido contar al mundo sus aportes culinarios con orgullo y pasión.

Agradezco a Roberto Mosqueda, quien fue un gran apoyo en la decisión de llevar a cabo este proyecto de investigación; amigo que siga existiendo gente como tú, apasionada por las artes y la preservación del patrimonio.

Agradezco al Ingeniero José Luis Revilla por su gran hospitalidad en Comorfort y apertura al diálogo, por su gran interés en que esta investigación fuera realizada y admiro su gran pasión por el patrimonio de Comorfort, que inevitablemente está rindiendo frutos.

Agradezco a la Doctora Carlota Mereses, directora de la Maestría en Nueva Gestión Cultural en Patrimonio y Arte de la Universidad de Guanajuato, quien me ha acompañado desde el inicio en este proyecto y por buscar siempre llevar al éxito a sus alumnos; agradezco su enorme paciencia, así como sus grandes deseos de que exista gente profesional y, al mismo tiempo, apasionada por las artes y el patrimonio.

Agradezco a mi director de tesis el Doctor Jafet Alejandro Guerrero, que me ayudó a valorar el esfuerzo realizado en este trabajo, sabiendo que sin su compromiso para conmigo y pasión por el estudio, esta investigación habría sido un reto más difícil de superar, agradezco el tiempo dedicado, las pláticas interesantes y apasionadas, así como sus sugerencias con el único fin de entregar algo que aporte a la sociedad.

Agradezco a la Doctora Anita Gallardo, quien, con su apoyo, paciencia y calidez educativa, me ayudó a superar retos importantes en el proceso de creación, ayudándome a creer en mí y confiar en mi trabajo, diciéndome que “estaba dando un aporte bueno a la sociedad y por ello tendría que ser excelente”; de verdad, muchas gracias Anita.

Por último, agradezco a mi familia, ya que sin su apoyo no habría llegado hasta aquí, agradezco por escuchar las pláticas y conceptos, leer fragmentos de la investigación y discutirlos conmigo, acompañarme en todo el proceso dándome ánimos y con la plena confianza en mí para lograrlo, este logro también es de todos ustedes y también dedico este trabajo a Bruno, Mateo, Lucas y Mauricio con el único ejemplo de decirles que los límites son ustedes mismos.

Raúl López Márquez

Índice

	Pág
	.
Introducción	1
De lo externo a lo interno: la práctica de pintar tortillas	5
Antecedentes.....	11
Preguntas de investigación	16
Pregunta general	16
Preguntas específicas	17
Objetivos de la investigación	18
Objetivo general	19
Objetivos específicos	19
Diseño metodológico y técnicas de investigación	19
a) Observación del ritual de las tortillas ceremoniales	21
b) Entrevistas a varias cocineras tradicionales	22
c) Entrevistas focales	23
d) El análisis de información de fuentes documentales de la región	23
Justificación	23
 Capítulo 1. Marco teórico. Características de la patrimonialización, de lo local a lo comunitario	 25
Conceptualización de patrimonio	26
Principales políticas culturales	30
Concepto de patrimonio local respecto a la patrimonialización	40
Concepto de patrimonialización.....	45
 Capítulo 2. Reflexión sobre las tortillas ceremoniales como intermediarias entre quienes participan en la patrimonialización de la tradición	 48
El proceso de patrimonialización y el valor del patrimonio	52

Contextualización del ritual de las tortillas ceremoniales	54
Slow food	54
Su majestad el maíz y su significado	55
El lugar donde inicia todo: la cocina	62
El sello como objeto	64
Diseño de los sellos	67
La cuña, el compás y la destreza	73
Los actores intelectuales, hegemónicos y secundarios	73
Capítulo 3. Las respuestas de las cocineras tradicionales ante las decisiones tomadas durante el proceso de patrimonialización.....	76
Aportaciones sobre la identidad de las cocineras	79
Utilizando viejos modelos para nuevos fines.....	84
Renombradas como tortillas ceremoniales	95
La tortilla ceremonial como una etnomercancía	100
Las cocineras: su relación con las instituciones y sus necesidades	111
Identidad que necesita fortalecimiento	121
La función de los intelectuales en la patrimonialización de la tortilla ceremonial...	125
Conclusiones	129
Un día para pintar tortillas	136
Referencias	139
Anexos	
Anexo 1. Catálogo de sellos ceremoniales	147
Anexo 2. Mapa de Comonfort, Guanajuato	168
Anexo 3. Fotografías de cocineras tradicionales y del chef David Quevedo	169
Anexo 4. Cartas de cesión de derechos de imagen.....	181

Índice tablas

	Pág.
Tabla 1. Clasificación de actores que intervienen en la investigación.....	73

Índice de figuras

	Pág.
Figura 1. Sello ceremonial “El campo”	150
Figura 2. Sello ceremonial “Los leones”	151
Figura 3. Sello ceremonial “La santa cruz” de la comunidad de Ojo de Agua del Potrero	152
Figura 4. Sello ceremonial “El águila”	153
Figura 5. Sello ceremonial “La santa cruz” de la comunidad de Orduña de Abajo	154
Figura 6. Sello ceremonial “La santa cruz” de la comunidad de Delgado de Abajo	155
Figura 7. Sello ceremonial “Pajarito y la luna”	156
Figura 8. Sello ceremonial “La santa cruz” de la comunidad de Morales.....	157
Figura 9. Sello ceremonial “Los venados”	158
Figura 10. Sello ceremonial “La santa cruz” del Barrio de San Agustín.....	159
Figura 11. Sello ceremonial “La santa cruz” de la comunidad de Orduña de Abajo	160
Figura 12. Sello ceremonial “El santísimo” del Barrio de San Agustín	161
Figura 13. Sello ceremonial “Los venados”	162
Figura 14. Sello ceremonial “La flor con venados”	163
Figura 15. Sello ceremonial “Virgen”	164
Figura 16. Sello ceremonial “El santísimo” de la comunidad de San Agustín.	165

Figura 17. Sello ceremonial “Noche buena”	166
Figura 18. Sello ceremonial “Pavo real”	167
Figura 19. Sello ceremonial “El cáliz”	168
Figura 20. Sello ceremonial “La santa cruz” de la comunidad del Barrio de Montecillo	169
Figura 21. Sello ceremonial “Virgen de Guadalupe”	170
Figura 22. Mapa de Comonfort, Guanajuato	171
Figura 23. Chef David Quevedo (2022)	172
Figura 24. Muestra del uso del sello en el ritual de las tortillas ceremoniales (2021)	173
Figura 25. Uso del muicle como tinta para sellos y una mazorca como utensilio para entintar (2021)	174
Figura 26. Sacando tortillas selladas del comal (2021)	175
Figura 27. Señora Ely con sus sellos (2022)	176
Figura 28. Alicia Sánchez en su cocina con sus sellos (2021)	177
Figura 29. Sra. Amparo con su sello (2022)	178
Figura 30. Fotografía del puesto de cocina tradicional, dentro del mercado Hidalgo (2022)	179
Figura 31. Filiberta Venancio Sánchez, hija de Alicia Sánchez, heredera de los sellos (2021)	179
Figura 32. Consuelo Venancio haciendo el lele para el ritual de las tortillas ceremoniales (2021)	180

Introducción

A través de la investigación *Fuego, masa y tortillas. Patrimonialización de las tortillas ceremoniales de Comonfort, Guanajuato*, se elabora un análisis de la tradición de las tortillas ceremoniales desde 2010 a la fecha, que se ha visto impactada por la búsqueda un replanteamiento del patrimonio local. Durante la investigación se observaron varios fenómenos, el primero es el proceso que nace a partir de la necesidad de revalorar la identidad de Comonfort desde la perspectiva de los intelectuales, quienes han realizado campañas publicitarias, festivales, concursos y giras internacionales con el fin de obtener turismo para la ciudad y aterrizarlo en el colectivo.

Esto permitió identificar la intención de restaurar el patrimonio al buscar una narrativa adecuada a las necesidades actuales y generar un fenómeno identitario, que no se anclara con la experiencia pasada, por ello se desarrolla un análisis cultural y patrimonial. El segundo se refiere al trabajo realizado para visibilizar todo lo que respecta a las tortillas ceremoniales y el impacto que tiene dentro y fuera de la comunidad, dando como resultado la etnomercantilización de las tortillas y la cosificación de las cocineras. Esto se volvió un rasgo vital en el proceso que permitió hacer el preámbulo para la escucha de las cocineras ñähñu de la comunidad de Comonfort y sus perspectivas sobre todo el trabajo realizado en estos últimos catorce años.

Para describir el fenómeno se emplea una narrativa estructurada y sistematizada con acercamiento etnográfico que aborda elementos de la misma, como el proceso de visibilización que se desencadenan y generan impacto social, turístico y político en relación con la cultura ñähñu, su herencia del patrimonio culinario, el propio ritual y sus características.

Por ello, a lo largo de estas páginas se reflexiona sobre lo que hay alrededor del proceso y el diálogo entre actores como la administración pública, la iniciativa privada y las cocineras.

Por otra parte, se requiere hacer énfasis en las respuestas generadas entre las cocineras tradicionales y las instituciones, cuyo resultado se refleja en las acciones realizadas para con la *tradición de las tortillas ceremoniales*, esto conjunta una serie de elementos que se constituyen como un aspecto complejo, ideal para realizar esta investigación y tal como menciona Eco (citado en Pérez, 2017) al referirse a tipologías culturales, es necesario desglosar para entenderlo mejor:

En los niveles más complejos tenemos las tipologías de las culturas, en las que la semiótica desemboca en la antropología cultural y ve los propios comportamientos sociales, los mitos, los ritos, las creencias, las subdivisiones del universo, como elementos de un vasto sistema de significación es que permiten la comunicación social, la sistematización de las ideologías, el reconocimiento y la oposición entre grupos. (p. 22)

Con base en este antecedente teórico, para los fines en este estudio, se observa el requerimiento de un análisis semiótico que facilite la comprensión de los elementos fundamentales para reflexionar sobre los fenómenos que ocurren desde sus dinámicas internas y externas. Para lograrlo, fue necesario recuperar conceptos provenientes de la antropología, así como técnicas etnográficas; la primera como una ciencia que estudia las manifestaciones culturales de los pueblos y las personas; la segunda como una herramienta para la descripción de los pueblos y sus culturas.

Aunado a lo anterior, es necesario precisar la terminología utilizada en este estudio, como la palabra *ñähñu* que hace referencia a la etnia que practica la tradición de las tortillas ceremoniales, esta palabra -en la lengua generalmente conocida como otomí- tiene variantes que corresponden a la región de donde provienen las personas hablantes de la misma, quienes denominan con distintos vocablos su gentilicio, tal como señala Wright (2005, pp. 19-20):

Algunos otomíes prefieren nombrarse en sus propias lenguas, en parte porque sienten que la palabra “otomí”, de la voz náhuatl *otómitl*, ha sido asociada a un estereotipo despectivo en algunos textos novohispanos y modernos. Pero no hay una palabra que resulte aceptable para todos. Algunos ejemplos de cómo se dice el gentilicio “otomí” en sus diversas variantes son: *ñätho* (Toluca), *ñähñu* (Mezquital), *ñaño* (sur de Querétaro), *n'yúhü* (Sierra Madre Oriental). Algunos otomíes usan sus propios gentilicios cuando hablan en su lengua y dicen “otomí” cuando hablan en castellano. Ante esta diversidad léxica, los organizadores otomíes de un importante congreso realizado en 1996 optaron por el nombre oficial de Segunda Reunión de Regiones Indígenas *Hñahñu*, *Ñuhu*, *Ñuhmu*, (otomí).

Por ello, Wright (2005) sugiere continuar utilizando el término *otomí* con el propósito de dignificarlo y posicionarlo como un gentilicio cualquiera que hace referencia a un grupo de personas de un lugar. Sin embargo, en esta tesis se usará el término *ñähñu* de la región del Valle del Mezquital, ya que es el mismo vocablo que utiliza la comunidad de Comonfort para autodenominarse.

También es indispensable mencionar en asuntos terminológicos el léxico que utilizan las mujeres *ñähñu* en las entrevistas o en las narraciones de los rituales, es decir, los términos con los que se refieren a los objetos, ingredientes de las recetas o a los

lugares donde se efectúa la práctica de hacer tortillas. Todos estos términos son explicados y contextualizados a lo largo de la investigación, por ejemplo: el *muicle* que se refiere al líquido morado que se utiliza para sellar las tortillas y el *chiquihuite* o canasto donde las colocan; en algún momento se menciona a *Otom*, guerrero ñähñu del que no hay referencia, pero en la memoria colectiva se tiene como un hombre guerrero de la conquista, que defendía la ciudad de Chamacuero, por ello algunas cocineras consideran que es importante tener presentes a sus ancestros más antiguos y consecuentemente encomiendan el ritual a algún santo.

A partir de estos elementos y algunos otros que se basan en el proceso de patrimonializar esta tradición, es necesario hacer un planteamiento que exprese la relevancia de este estudio, mismo que la enfoca y le da un sesgo en sus aportaciones. La problematización de este ejercicio etnográfico sistematizado se basa en el análisis de los diálogos de los actores que intervienen en este fenómeno, las decisiones de los intelectuales y los aportes que circundan para la patrimonialización de la práctica de pintar tortillas, mismo que tiene la intención de visibilizar, cosificar y etnomercantilizar. De esta manera el planteamiento del problema inicia con un recorrido que comprende desde la fachada hasta lo más íntimo de lo que pasa al interior de la práctica, es decir de lo externo a lo interno.

De lo externo a lo interno: la práctica de pintar tortillas...

La expresión con la que se inicia esta problematización resalta cómo va la dinámica de la investigación; sin embargo, se requiere hacer énfasis en la palabra *práctica*, por lo que se plantea la interrogante: ¿las tortillas ceremoniales son una práctica?, en efecto lo son, y desde ahí se origina una discrepancia porque se han planteado como una tradición; esto confunde y tiene efectos en la identidad tanto de quienes la practican, de quienes están cerca de ella y también de quienes buscan el producto.

Después de este planteamiento surgen otras preguntas adicionales: ¿por qué heredan la práctica?, ¿cómo fue este proceso?, ¿qué tipo de práctica es? Estas interrogantes nacen desde una expresión, es decir que las tortillas ceremoniales son una práctica ñähñu y al afirmar esto se hace referencia a que es una actividad cotidiana de las personas, motivo por el cual dicha actividad toma relevancia.

La tortilla ceremonial no es la tortilla que usualmente se consume en México, es una tortilla pintada que, como actividad regular, se elabora cuando hay una fecha especial en las familias ñähñu o cuando es la fiesta patronal en el poblado que habitan, pero después de todo no es desconocida en su contexto, entonces ¿por qué la han patrimonializado? Justamente esta pregunta es la base de la investigación, el interés por estudiar formalmente el fenómeno de las tortillas ceremoniales en Comonfort, Guanajuato, desde un enfoque cualitativo.

Específicamente, se pretende realizar un análisis de las características del proceso, los actores y sus diálogos, los acuerdos y desacuerdos, así como las respuestas

que se han manifestado entre dichos actores, sobre todo de las *cocineras tradicionales*, que es como hacen llamar a las mujeres que practican la pinta de tortillas.

A través del análisis realizado en esta investigación, se pudo explorar el proceso que ha permitido visibilizar dicha tradición y sus variantes. Una de ellas es la difusión turística realizada dentro y fuera del estado de Guanajuato y en coordinación con la Oficina Municipal de Turismo; otra es la gran aportación de la comunidad *ñähñu* a su entidad de un patrimonio intangible que se entiende actualmente como un producto cultural; en concreto, la práctica a través de la cual se produce una etnomercancía con el justificante de que es una práctica tradicional que se remonta varios siglos atrás y con un proceso evidente de patrimonialización que afecta la identidad de la población de Comonfort y la visibiliza ante el resto del mundo con características específicas. También se cuestiona sobre la identidad: ¿Por qué a las personas que realizan esta práctica les gusta mostrarse ante la sociedad?, ¿les gusta cómo han sido visibilizados? y ¿cómo es realmente su identidad?

Por otra parte, la participación de las mujeres *ñähñu* se observa marcadamente en la dinámica, ya que la práctica surge a partir de un rasgo hereditario en el que las mujeres *ñähñu* reciben las *pintaderas* (sello ceremonial) de sus abuelas o madres con la encomienda de continuar realizándolo. Con base en este proceso la han denominado tradición; sin embargo, es necesario diferenciar que en el proceso han confundido los conceptos y se ha difuminado su profundidad, al fusionar uno con el otro y al considerarlo como patrimonio en el que las mujeres *ñähñu* que lo difunden solo dejaron que pasara, de esta manera ellas se perciben como un actor prioritario de la patrimonialización, pero ¿bajo qué consignas, diálogos, respuestas e intereses se han tomado las decisiones?

En el planteamiento de la problemática, es indispensable mencionar a los actores, ya que son parte medular de dicho proceso. En párrafos anteriores se mencionaron algunos actores como son las mujeres ñähñu conocidas como cocineras tradicionales y la Oficina de Turismo; de estos dos se desprenden muchos otros actores categorizados como *intelectuales*, *actores activos* y *actores influenciadores* y al describir el papel que estos desempeñan en el proceso se entenderá mejor la razón de dicha categorización.

Las cocineras tradicionales son actores activos en el proceso porque ellas son quienes tienen la práctica y poseen la riqueza de la herencia, por ello son denominadas como las poseedoras de un patrimonio por la herencia de los sellos y las recetas, mismas que generan el producto etnomercantilizado, lo que hace indispensable abordar su participación y las respuestas que han dado a todo ello.

La Oficina de Turismo Municipal se considera como el segundo actor activo, ya que este equipo perteneciente a las directrices de la administración de Comonfort es el que ejecuta los procesos para generar una derrama económica que a la vez es una manera de crear empleos para los habitantes de Comonfort a través del turismo. Además, da la pauta para la integración de carpetas para gestionar recursos de la administración turística del Estado de Guanajuato.

El tercer actor activo es la Oficina de Turismo del Estado, ya que es la dependencia que promueve a nivel nacional e internacional la tradición de las tortillas ceremoniales y proporciona recurso para el turismo local, por tanto, tiene bastante peso en las aportaciones para el proceso de patrimonialización. Con esto aparece una nueva categoría en la dinámica de los actores, ya que esta oficina es manejada por personas que toman decisiones, por ello el papel de los intelectuales es de gran relevancia tanto

en la dinámica como en la toma de decisiones, ya que se pueden analizar desde tres perspectivas: los intereses públicos, los personales y los políticos.

En concreto, los actores intelectuales son personas físicas y morales, como entes que son parte del sistema para que el proceso se lleve a cabo, genere copiosas derramas económicas y refleje resultados eficaces del trabajo que realiza la administración pública de los distintos niveles de gobierno. Por ello, se pueden distinguir dos tipos de actores intelectuales: por un lado, las instituciones (como el gobierno estatal y el gobierno municipal de Comonfort) y por el otro, las personas físicas creadoras de toda la estrategia, quienes deciden visibilizarla y colocarla en el ojo del sector turístico con la promesa de turistificar un espacio y generar ingresos para éste, a través de uno o varios productos.

En el caso de la patrimonialización de las tortillas ceremoniales, elemento central en esta investigación, el maestro Fernando Olivera Rocha, director de la Oficina de Turismo de Comonfort en ese tiempo, está reconocido como el detonador de todo este proceso y a la vez, como un actor político que, junto con la maestra María del Rocío Ángeles, directora de la Casa de la Cultura municipal comenzaron a visibilizar la práctica y categorizarla como una tradición ancestral en Comonfort. A partir de ello, este estudio contextualiza la práctica de las tortillas pintadas en la historia de Comonfort, Guanajuato.

Otros actores son *influenciadores* como el Chef David Quevedo y Consuelo Venancio, quienes logran colocar la tortilla ceremonial en una categoría culinaria internacional, con el apoyo y promoción del maestro Fernando Olivera Rocha. Con ello, surge la inquietud de preguntarse sobre el interés de ambos actores por la tortilla ceremonial, así como su proceso etnomercantilizante y cosificador. También otras interrogantes dirigidas a estos actores categorizados: ¿qué impactos -además del

turismo- buscan con la visibilización?, ¿qué papel juega el gobierno en la promoción de las tortillas ceremoniales?, ¿qué sector o sectores de la comunidad viven dicha tradición?, ¿qué beneficios obtienen los actores involucrados?, ¿cómo se han llegado a acuerdos? y ¿qué respuestas han dado las cocineras al respecto, como parte fundamental en este proceso?

Las tortillas también son conocidas como *tortillas pintadas* por un motivo que toma relevancia dentro del contexto de la tradición, incluso dentro del ritual que se realiza. Se habla de un *sello ceremonial* que en la memoria colectiva se conoce como *pintadera*, es un objeto ritualizado importante, sin el cual no podrían pintarse las tortillas y a su alrededor hay varias características que lo enfatizan en la investigación, primero porque es el objeto que se hereda, en el cual se basa la costumbre y es el objeto con el que se sella la tortilla y se hace con una simbología característica de la comunidad ñähñu que está tallada en el sello. Así, con los años de antigüedad de las pintaderas, se rescata la herencia y se valora su gran importancia patrimonial.

Un tópico importante en la problematización es la relación de las cocineras y sus respuestas con respecto a todo lo que ocurre referente a la práctica de pintar tortillas, ya que involucra diferentes actores y por consecuencia objetivos, resultando indispensable conocer para entender la finalidad que persiguen al patrimonializar su tradición. Este mismo término genera dinámicas y marcan posturas que las cocineras han adoptado y es inevitable reflexionar sobre lo que piensan ellas frente a todos estos intereses; por ejemplo: ¿cómo las ven a ellas desde el aspecto turístico y cultural las oficinas de gobierno municipal de Comonfort y del Estado de Guanajuato?, ¿estarán conscientes de que son exotizadas por todo el entorno?, ¿se sienten tomadas en cuenta en las

dinámicas?, ¿sienten que esta práctica las identifica como ñähñus desde que ha sido tan visibilizada?

Todo este conjunto de cuestionamientos atraen la atención durante la realización de este estudio, ya que las políticas públicas y las culturales afectan la tradición de las tortillas ceremoniales, proceso que las cocineras tradicionales han sobrellevado tanto dentro de la comunidad como fuera de ella, pareciera que de alguna manera están conformes o de acuerdo con lo que ha pasado, pero han dejado claro que necesitan más oportunidades e incluso externan en las entrevistas qué es lo que les gustaría y cuáles son sus desacuerdos; sin embargo, todo esto no son temas que están en diálogo con la institución y solo las perfilan como quienes reciben el mayor beneficio de todo este proceso, por ello surge la pregunta: ¿dónde está la verdadera aplicación de las políticas culturales de parte de la institución?

Como respuesta a ello, el director de turismo de Comonfort, durante una entrevista mencionó que las cocineras tienen la libertad de decidir y generar lo que quieran con la práctica, con ello deja entrever que quienes han llevado el proyecto de las tortillas ceremoniales están conformes con el trabajo que han logrado desarrollar respecto a promover esta costumbre, ejemplos de ello son: la feria de la tortilla ceremonial, llevar a las cocineras a eventos estatales y la publicidad turística.

Ante este panorama, surge otra pregunta para ampliar este estudio: ¿las cocineras están conscientes de lo anterior?, en caso de que así sea ¿han planteado distintas rutas de visibilización u obtención de recursos a través de su práctica?, ya que después de todo, los fines turísticos van encaminados a la obtención de recursos y al parecer todos están de acuerdo en esto.

Para finalizar el proceso de problematización referente a la práctica de pintar tortillas, es necesario mencionar los antecedentes que han contribuido a la visibilización y han proporcionado referencias sobre las tortillas ceremoniales, mismos que han encauzado el proceso de patrimonialización, por ello es preponderante partir desde el valor de la tortilla, ya que es infaliblemente la imagen de todo el proceso y lo tangible en términos patrimoniales.

Antecedentes

Si se considera a la tortilla ceremonial como la *unidad distinta* que la hace un referente culinario de la comunidad ñähñu con impacto internacional, que se constituye como un factor de identidad que hace evidente la tradición y durante el proceso pasa por un fenómeno visibilizante, que como explica Schneider (2014) en cuanto a la unidad distinta, la tortilla cumple con estas características:

“La unidad en una cultura particular es simplemente cualquier cosa que esté culturalmente definida y distinguida como una entidad. Puede ser una persona, un lugar, una cosa, un sentimiento, una situación, un presentimiento, una fantasía, una alucinación, una esperanza o una idea. (p. 2)

Lo mencionado por el autor posiciona en el centro de este estudio a la tortilla ceremonial y es fundamental considerar que esta unidad toma relevancia desde la visibilización, ya que todos los antecedentes mencionados permiten mostrar este contexto para exotizar a las mujeres ñähñu que realizan la práctica. Estos tres aspectos tienen como factor común que han sido promovidos o patrocinados por organismos de la administración pública.

Es significativo que todos los antecedentes señalados tienen una visión hegemónica en la que solo expresan lo necesario para atraer públicos, aumentar turismo y generar mayor derrama económica para Comonfort, al punto que desde el proceso de visibilización le cambian el nombre de *tortillas pintas* o *tortillas pintadas* a *tortillas ceremoniales*, de lo cual hay evidencia en el libro publicado por Juárez (2010) titulado con ese nombre: *Tortillas ceremoniales*, y auspiciado por el Instituto de la Cultura de Guanajuato, es decir, por una institución pública.

Este libro aborda diferentes puntos dentro del marco que envuelve la tradición de las tortillas, cuenta algo de historia y explica las indagaciones sobre las tortillas y los materiales necesarios para hacer una tortilla pintada con la intención de conservar la memoria y los valores tradicionales de la población ñähñu. A su vez, propone una forma de renovar los conocimientos de los elementos de identidad de los habitantes de origen ñähñu de Comonfort y de San Miguel de Allende, Guanajuato.

Otro texto que sirve como antecedente, es el artículo *denominado El pueblo otomí: el pasado acumulado en el presente* escrito por Wright (2012), de la Universidad de Guanajuato, en el que propone un estudio sobre el intento de consolidación étnica donde agrega algunas reflexiones sobre las relaciones entre el parentesco lingüístico de los diversos grupos de otomíes y la idea de la identidad étnica de estos grupos.

Por otra parte, es valioso hacer eco de la era digital en que se desarrolla actualmente la generación de contenidos de cualquier tipo, llevando todo tipo de datos e información a términos publicitarios; los medios digitales han sido una herramienta para que las tortillas ceremoniales sean visibilizadas a mayor escala, un claro ejemplo que ha sido detonante en este proceso es la empresa TV4 (2020), que ha hecho documentales

sobre este tema y producido el programa de gastronomía guanajuatense *Así me fue*, conducido por Roberto Mosqueda, en el que se presenta a Consuelo Venancio cocinando y entrevistan a varias cocineras tradicionales.

Es necesario considerar estos referentes digitales como antecedentes, ya que a diferencia del libro de Juárez (2010) y el artículo de Wright (2012), tienen algunas ventajas audiovisuales que muestran realidades sobre la forma de vivir de las cocineras, sus historias están grabadas y editadas para su publicación y es más evidente la expresión, hay evidencias de cómo realizan el ritual y aunque esas grabaciones fueron producidas para la turistificación del municipio de Comonfort, también sirven para esclarecer un poco el contexto en el que se desarrolla la práctica de pintar tortillas y a la vez que se centra en conocer a las cocineras y un poco de la memoria colectiva de la población ñähñu de Comonfort.

Es necesario aclarar que este estudio comenzó a raíz de cuestionamientos sobre el origen del fenómeno de la visibilización y los diálogos generados durante el proceso en que se patrimonializa, a partir del planteamiento sobre las respuestas que las mujeres indígenas han dado al diálogo entre ellas y las instituciones, en el marco de la tradición de las tortillas ceremoniales, con una mirada superficial al pasado y a la memoria colectiva, enriqueciendo con el análisis de conceptos de distintos autores; también se contextualizó históricamente la elaboración de las tortillas tomando como referencia a Trouillot (2017) para su sistematización ya que, en su libro *Silenciando el pasado, el poder y la producción de la historia*, da un marco que apoya a desempolvar lo que se ha dicho, cómo se dijo y qué no se dijo. De esta manera se obtuvieron datos para hacer un sesgo

histórico sobre esta práctica, que permitió encontrar el lugar de origen más certero de las tortillas ceremoniales en el pueblo de Comonfort, Guanajuato.

Consecuentemente es imperante abordar el concepto de patrimonialización ya que es la base de esta investigación, se abordaron los fundamentos de Aguirre, Gilabert y Salazar (2021), en cuanto los términos de valor simbólico y económico; estos dos preceptos aportan al patrimonio la valorización, apropiación y apreciación de las manifestaciones culturales, sin embargo respecto a la patrimonialización el valor económico y simbólico solo aportan en el proceso una evidencia de la presencia hegemónica de las dos de ellas: apropiación y apreciación, ya que esto impacta en la identidad de las cocineras y de quien la percibe, para exotizar a las personas que la practican, como a la tradición y al objeto; con ello se cosifica todo en un conjunto que solo se resume a fines económicos y estadísticos.

En este documento se considera la definición de Bustos (2004) sobre el tema en estudio en cuanto a construcción de la conciencia patrimonial con un carácter representacional y comunicacional, sin embargo también se requiere pensar que esta construcción podría calificarse como artificial en cuanto a que tiene su origen desde la línea hegemónica con fines meramente políticos entre individuos, por ello los principales beneficiarios en este proceso son solo los intelectuales que han establecido la ruta de construcción y el orden político al que obedecen estos intelectuales.

Un concepto fundamental en este trabajo de investigación es el que va implícito en el verbo visibilizar, ya que es el detonante o punto de arranque en el proceso de patrimonialización de las tortillas ceremoniales, tal como señala Bertonecello (citado en Bustos, 2004): la visibilización se relaciona con el interés de dar a conocer algo, como es

la herencia de las tortillas ceremoniales y por tanto, debe tener fines claros y específicos, en este caso son el turismo y la derrama económica que produce, por lo tanto bajo los sentidos de *origen y destino*, se genera la autenticidad, el valor y la identidad, misma que es fundamental en este estudio por ser el principal factor que define esta tradición y la distingue de otras, ya que al evidenciar esta característica de la población ñähñu de Comonfort y más claramente la de las cocineras tradicionales que la practican, da como resultado intencionado visibilizar la práctica de las tortillas pintadas.

Por todo lo señalado en el párrafo anterior, los aportes de Hall (1996) fueron la base para realizar el análisis sobre la identidad, ya que en su propuesta teórica define la postura de quienes efectúan o viven el proceso patrimonializante.

Al preguntarse las cocineras ¿quiénes somos?, se definen por su práctica de pintar tortillas ceremoniales, pero al preguntarse ¿cómo nos ven los otros? O ¿cómo ven nuestra identidad los turistas, académicos, políticos e instituciones (externos)?, resulta confrontante, ya que son visibilizadas con una identidad estructurada desde distintos intereses, que las enfrenta a la pregunta intencionada de los intelectuales: ¿cómo quiero que las vean? o bien ¿cómo quiero que las identifiquen?

Los cuatro conceptos: patrimonialización, identidad, visibilización y tradición son el sustento de este trabajo de investigación con la principal finalidad de analizar y sistematizar el fenómeno patrimonializante, pero también pretende dar voz a las mujeres ñähñu que comparten esta riqueza cultural con orgullo y esperanza de que permee en la conciencia y en la memoria colectiva lo siguiente: las prácticas y tradiciones indígenas son parte de la identidad mexicana y no deben pasar desapercibidas ni tampoco deben

ser sometidas a procesos en los que solo se exotiza lo que es vistoso, agradable y comercial; se precarizan los intereses de quienes las practican.

Preguntas de investigación

Así pues, al enfocarse en el valor que aporta este documento, es importante hacer mención de las preguntas que constituyen la línea de investigación, a las que se da respuesta en los tres capítulos que se desarrollan, por lo tanto se hace referencia al principal precepto que se busca analizar, hubo que estructurarlo como un fenómeno constituido, es decir como un proceso de patrimonialización con un procedimiento que quedaba por descubrir ¿qué tan consciente o inconsciente es?, y que dio como resultado lo que hoy son las tortillas ceremoniales.

Pregunta general

La pregunta general de este estudio se redacta en los siguientes términos:

¿Cómo ha sido el proceso de patrimonialización de la tradición de las tortillas ceremoniales en el contexto de Comonfort, Guanajuato?

Este planteamiento se constituye como una directriz y el hilo conductor de toda la investigación. A partir de éste, se desprenden tres nuevas interrogantes más para sistematizar el contenido de la investigación y generar nuevas aportaciones respecto a esta tradición y no quedarse solamente en la semblanza histórica o la expectativa de cumplir con estándares establecidos respecto a la visibilización o la valorización de la misma. Por ello las preguntas específicas se centran en aspectos claves de las tortillas

ceremoniales y los efectos que causa a las instituciones, a Comonfort y a las mujeres ñähñu denominadas como cocineras tradicionales.

Preguntas específicas

La primera interrogante se enfoca en las características, ya que éstas definen por completo la ruta que se ha seguido en todo el proceso y marcan el contexto en el que se ha desarrollado; es decir, las necesidades que se presentaron como antecedentes para lograr la visibilización y lo que se ha generado a través de objetivos y planeación para patrimonializarla, quedando redactada en los siguientes términos:

1. ¿Cuáles son las características de la patrimonialización de la tradición de las tortillas ceremoniales?

Las características que se identificaron son parte de acciones y decisiones que han tomado las instituciones públicas y privadas, las personas físicas que en su momento tenían un cargo público y otras que invirtieron en negocios como los viñedos San Miguel del sector privado, las cocineras tradicionales y chefs de renombre. Por consecuencia la segunda pregunta plantea un análisis sistemático sobre los actores que intervinieron en ello, por eso se considera:

2. ¿Quiénes son los actores que intervienen en el proceso de patrimonialización de esta tradición?

Es necesario resaltar que todas las decisiones tomadas por los actores al respecto, tienen efecto y repercusiones completamente evaluables, ya que por ser un proceso hegemónico entra en la rendición de cuentas, las estadísticas, la inversión pública y el turismo, por tanto, hay actores que resienten con mayor medida los efectos de las

decisiones tanto del municipio como del gobierno del estado de Guanajuato. Por ello la tercera pregunta se centra en las mujeres que practican la pinta de tortillas, a quienes se les ha denominado como cocineras tradicionales por el reconocimiento otorgado a la comida tradicional mexicana como patrimonio intangible por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2010), por lo tanto, no puede existir la comida tradicional sin una cocinera tradicional.

Dicho nombramiento compromete a las mujeres con esta denominación a cumplir con estándares que debieron cuestionarse para saber si cubren sus necesidades principales por ser denominadas como cocineras tradicionales o si desde estas necesidades, ellas están de acuerdo con todo lo que se hace en el proceso. Por esta razón fue tan relevante escucharlas y saber lo que ellas opinan, qué tan satisfechas están con todas las decisiones que ahora envuelven la tradición y sus prácticas. En el análisis de dicha discusión se planteó como tercera pregunta:

3. ¿Qué respuestas han dado las cocineras ante la intervención patrimonialista con respecto a sus necesidades?

Objetivos de la investigación

Al concretizar la investigación en un conjunto de cuestionamientos que le dan estructura al seguimiento y registro de datos, mismos que se encaminan al logro de los propósitos que se pretende alcanzar, se ha redactado un objetivo general alineado a la pregunta general y tres objetivos específicos que corresponden a cada una de las preguntas específicas.

Objetivo general

Analizar el proceso de patrimonialización de la tradición de las tortillas ceremoniales en Comonfort, Guanajuato.

Objetivos específicos

1. Caracterizar la patrimonialización de la tradición de las tortillas ceremoniales.
2. Identificar a los actores que intervienen en el proceso de patrimonialización de la tradición.
3. Estudiar las respuestas que han dado las cocineras desde su identidad y de acuerdo a las experiencias con los distintos actores que intervienen en la tradición.

Diseño metodológico y técnicas de investigación

La metodología de este estudio se basó en el análisis de una práctica indígena que radica en la herencia de generación en generación de las familias ñähñu. Hasta ahora se considera que elementos como las pintaderas tienen doscientos o hasta trescientos años de antigüedad, por esta razón llama poderosamente la atención analizar cómo una práctica antigua se ha visibilizado de diez años a la fecha y cada vez con estructuras diferentes, ideas distintas de patrocinio, promoción y relaciones políticas de por medio.

La finalidad de este análisis es integrar los elementos que conviven en esta tradición, el primero de ellos, lo ritual y lo que circunda a la tortilla; el segundo, las mujeres ñähñu, quienes la efectúan y le dan vida; el tercero, todo el contexto que se ha dado a su

alrededor, mismo que las ha visibilizado, afamado y comercializado, así como las relaciones de las cocineras tradicionales con las instituciones públicas y privadas, sin olvidar las respuesta que ellas dan a todas las decisiones, sus necesidades y el diálogo que esto ha generado, observando las suturas que ocurrieron en el proceso y las composiciones o adecuaciones que hicieron a la tradición con el fin de que respondiera a los estándares del proceso patrimonializante para tener un producto digno de culto gastronómico para la turistificación y mercantilización, aunque para ello tuvieron que exotizar a las cocineras y etnomercantilizar las tortillas.

Con todos estos elementos se confirmó el proceso de patrimonialización y resultó interesante analizar cada uno de ellos desde diferentes fuentes semióticas. En este caso se encuentran las aportaciones que Eco (citado en Flórez, 2008), señala “desde la semiótica, la cultura se entendió como procesos de comunicación que tienen como condición la producción de sistemas de significación” (p. 194). Por ello el estudio sobre las tortillas ceremoniales se entrelazó con un análisis cultural reflexivo y descriptivo, contribuyendo al objetivo general que consiste en analizar las características de la tradición patrimonializada y los procesos de diálogo que se dieron para lograrlo.

La metodología utilizada en la investigación tiene un enfoque cualitativo, de la cual Blasco y Pérez (2007) rescatan dos cualidades: su diseño flexible y su proceso inductivo. Estas características permiten a los investigadores comenzar con interrogantes semiestructuradas, además de desarrollar conceptos a partir del contexto que proporcionan los datos sin necesidad de probar hipótesis.

Por otra parte, los estudios cualitativos captan la información a través de la percepción, el comportamiento, actitudes y valores que las personas tienen de su

contexto, sin partir de supuestos teóricos. Todo ello con base en un proceso de inducción analítica y la sistematización de los datos recogidos a través de la observación del fenómeno, por lo que el investigador debe observar los sucesos como si estuvieran sucediendo por primera vez, utilizando una serie de técnicas que faciliten la comprensión de los fenómenos en estudio tal como señala Monje (2011). Por ello, en este trabajo se seleccionaron las siguientes herramientas para la recolección de datos: observación del ritual de las tortillas ceremoniales; varias entrevistas y análisis de información de fuentes documentales de la región, mismas que se describen enseguida.

a) Observación del ritual de las tortillas ceremoniales

Para llevar a la práctica las técnicas fue necesario observar directamente el contexto en el que se desarrolla la tradición de las tortillas ceremoniales. Por esta razón se realizaron tres visitas de campo en las que se efectuó la observación de los rituales para pintar tortillas, los sellos, cómo los hacen y las entrevistas; se logró establecer comunicación con Consuelo Venancio a través de llamadas telefónicas y mensajes de texto o de voz por WhatsApp.

Para la inserción en el campo, el ritual de las tortillas fue fundamental, para ello la estrategia utilizada fue establecer un *punte* entre el investigador y la informante Consuelo Venancio, a través de la participación de otra mujer con la que pudiera compartir experiencias de la cocina. De esta manera, se creó un ambiente cálido que permitió la observación y la apertura de las otras cocineras, reconociendo a Consuelo no solo como un actor muy participativo en el proceso de patrimonialización, sino como un actor intelectual del mismo.

b) Entrevistas a varias cocineras tradicionales

Después de observar y entrevistar a cada una de las cocineras, se seleccionaron los casos de quienes aportaron información más rica para el análisis del proceso de patrimonialización. Se dividieron en tres tipos de cocineras:

1. Las que conocen la historia y las prácticas más antiguas (Sra. Amparo y Sra. Alicia Sánchez).

2. Las que vivieron y participaron directamente en el proceso de visibilización (Consuelito Venancio).

3. Las que se incorporaron recientemente a este proceso, que se podrían entender como las continuadoras a quienes les tocó por completo vivir la turistificación y etnomercantilización de la tortilla (Sra. Elizabeth y Sra. Celia).

La última cocinera mencionada se consideró como un actor de observación, no de entrevista, ya que ella solo es propietaria de un restaurante donde ofrece la tortilla como parte del menú y no ha participado activamente en los acuerdos con el municipio ni tampoco ha sido visibilizada como sucedió con Consuelo Venancio y la señora Elizabeth.

También se realizó una entrevista al chef David Quevedo, reconocido por obtener el primer lugar en el V Campeonato Mundial de Tapa en 2021, con el *taco ceremonial*, quien comercializa la tortilla pintada con su famoso platillo que consiste en un chile relleno de conejo guisado y envuelto en tortilla ceremonial, montado en una *galereña* o traje típico de papel, elaborado en honor a las tradiciones de la cultura otomí y chichimeca.

c) Entrevistas focales

Se realizaron tres entrevistas focales, la primera a uno de los miembros de la Oficina de Turismo de Comonfort; la segunda fue con el alcalde de la ciudad y el director de turismo; y, la tercera a dos cocineras y sus familias (Sra. Alicia y su hija; Amparo y Elizabeth).

d) El análisis de información de fuentes documentales de la región

Las fuentes consultadas fueron proporcionadas por el historiador de Comonfort Carlos Francisco Rojas, a quien también se entrevistó. Adicionalmente se realizó una consulta de datos obtenidos en el blog de internet www.chamacueromexico.com, que es la página del cronista del pueblo, David Manuel Carracedo Navarro.

Justificación

En la descripción literaria que hace Yanes (2006, p. 57) sobre la tortilla, se refleja la emoción que genera evocar este alimento fundamental de la cocina mexicana:

La tortilla es una circunferencia perfecta que se desprende, como los planetas, de una masa incierta, o de la voluntad de la mujer que la deja reposar en el fuego. Antes fue, en las mismas manos de esta mujer o en las de algún dios, una esfera, un trozo de materia cuya forma circular se adivina después, como sucede a quien mira al sol o a la luna.

Con esto se entiende que la elaboración de las tortillas ceremoniales en la población ñähñu implica una serie de rituales donde la participación de las mujeres es fundamental. Desde esta perspectiva, la investigación *Fuego, masa y tortillas*.

Patrimonialización de las tortillas ceremoniales de Comonfort, Guanajuato, aporta un análisis desde la nueva gestión cultural sobre este proceso y la relación de las cocineras tradicionales con las instituciones interesadas en ella, ya que estudia las respuestas de las cocineras en la dinámica del proceso desde sus testimonios orales y necesidades expresadas en las entrevistas, utilizando la observación y la indagación de datos e información de lo que pasa en este proceso, que por muchos años han realizado esta práctica y, tras diez años desde su visibilización han pasado diferentes gobiernos y personas que han influido en ella hasta constituirla como se conoce actualmente. Por tanto esta tesis podría fortalecer el interés y conocimiento de una tradición que vale la pena difundir, viéndola siempre desde una perspectiva crítica y no *ancestral* o *auténtica*, como el discurso que los gobiernos han hecho notar hasta ahora.

Capítulo 1. Marco teórico

Características de la patrimonialización, de lo local a lo comunitario

Las características que se presentan en este proceso son una serie de efectos variables en cada caso particular, es decir que para cada uno es diferente y depende de la importancia que se atribuya al patrimonio y los efectos de identificación que éste tenga en las comunidades, por lo cual es necesario puntualizar que las características que se mencionan en este estudio solo corresponden al proceso de las tortillas ceremoniales, aunque existen factores en común con otros procesos, sin embargo cada uno parte de elementos afectivos diferentes, de esta manera se consideran como únicos, ya que las interacciones con el objeto (patrimonio) tienen afecciones en el sujeto como considera Gómez (2014), por ello esta relación cumple con un proceso de socialización que permite la comunicación con otros sujetos que comparten el objeto y lo consideran importante, con las respectivas variantes de valor afectivo.

Para analizar el proceso de patrimonialización de las tortillas ceremoniales, que es objetivo general de esta investigación, es indispensable considerar sus características y los efectos que tiene en el patrimonio, por esta razón en este capítulo se aborda el patrimonio cultural y su valor, además la importancia que se le concede desde el ámbito familiar hasta el comunitario y cómo ambos ámbitos pueden repercutir en los niveles de identificación del proceso, independientemente de los actores y las decisiones que tomen sobre el objeto que es ubicado como patrimonio, por eso si se considera como referencia la definición de Gómez (2014) en cuanto al *objeto*, desde este momento se le denominará *objeto patrimonial* a la tradición de las tortillas ceremoniales de ahí la necesidad de abordar los conceptos de patrimonio y patrimonio cultural inmaterial, ya que la misma

pertenece a esta rama de la cultura y se ancla al patrimonio local, del cual emerge el proceso de patrimonialización, entretejiendo los tres conceptos y lo que expresan distintos autores respecto a cada uno.

Para los fines de esta investigación, se aborda el concepto de patrimonio desde la perspectiva de las instituciones, ya que éstas son las entidades que establecen los parámetros para definirlo, sin que por ello tengan la última palabra sobre el tema, pero si se considera que los países se ciñen a documentos oficiales para conservar los títulos de los objetos patrimoniales, se requiere entender en qué se basan y cómo se relacionan ambos conceptos.

Conceptualización de patrimonio

Desde la perspectiva de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), dependencia internacional que establece los programas y protocolos para el cuidado del objeto con base en hechos históricos que permiten entender la preocupación de la comunidad mundial en este rubro, en la Conferencia Mundial sobre Políticas Culturales de la UNESCO (1982) realizada en México, establece en el Principio 24 lo siguiente:

El patrimonio cultural incluye las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte, los archivos y bibliotecas.

El concepto de patrimonio está envuelto en varias interrogantes y se presenta acompañado de la cultura y la tradición, por lo que adquiere un poder que lo categoriza y le atribuye importancia colectiva, misma que lo potencializa a ser parte de la dinámica identitaria de los pobladores y espacios, al formar parte de la agenda política, del presupuesto gubernamental y estar al cuidado de una colectividad que lo rodea. Así pues, el patrimonio se puede comprender como el *alma colectiva* de un grupo, vista en todas las expresiones que un pueblo podría tener, es la que permite reflexionar sobre el *nosotros mismos*, con esto se pueden buscar valores, nuevas significaciones y crear.

Bajo otras perspectivas, el patrimonio se define como la herencia de los bienes de los antepasados. Sin embargo, actualmente el patrimonio se percibe de una forma diferente y no solo como los bienes que pertenecían a una persona o familia de manera aislada, sino como señala Prats (citado en García, 2012): “a lo largo del tiempo, y especialmente del siglo XX, el concepto de patrimonio como herencia colectiva ha evolucionado considerando que más que un conjunto de bienes es una construcción social”. (p. 17)

Existe entonces un punto en común entre lo que plantean la UNESCO (1982), y Prats (1998), en una se expresa abiertamente como todo lo que podría entrar a un catálogo o clasificación de patrimonio que le da sentido a la vida, mientras que Prats (1998) asegura que los bienes y costumbres se transmiten porque se les reconoce un valor especial en ellos y se les atribuye una propiedad colectiva.

Es el propio ser humano el que le otorga sentido y contenido al patrimonio, es quien de manera colectiva reconoce determinadas costumbres, edificios, lugares, objetos e incluso personas como señal de identidad, es por ello que cuando se habla de

patrimonio se refiere a bienes de los cuales no se es propietario directo, sino que se habla de una propiedad colectiva social y democratizada que se disfruta por derecho, reconocido por las políticas culturales, avalados incluso en la constitución política de algunos países.

¿Se ingresa entonces en una materia escabrosa del patrimonio cultural? Esto puede verse desde dos perspectivas, una conocida y estructurada en la que el patrimonio es estudiado, comprendido y adjetivado, se entiende como el aspecto hegemónico del patrimonio cultural, en el que se ligan palabras como identidad, tradición, monumentos, historia y otros; esto lo hace un campo delimitado y acoplado a necesidades específicas que permiten diseñar estrategias de conservación y plantear así un horizonte profesional para el patrimonio que lo relaciona al pasado, como afirma García Canclini (1999): “la mayoría de los textos que se ocupan del patrimonio lo encaran con una estrategia conservacionista, y un respectivo horizonte profesional: el de los restauradores, los arqueólogos, los historiadores; en suma, los especialistas en el pasado” (p.16).

En la actualidad se tiene una nueva perspectiva del patrimonio cultural, misma que puede entenderse como la opuesta, pero en general también responde a necesidades que la misma sociedad ha puesto en el patrimonio, se plantea pues el patrimonio asociado a complementos como el turismo, la mercantilización y desarrollo humano. Sin duda se podría apreciar que estos términos lesionan al patrimonio cultural, pero no es más que la conceptualización teórica de éste, que lo empuja a una evolución y nueva concepción del mismo.

Este concepto es descrito por Prats (1998) como: “entendido como todo aquello que socialmente se considera digno de conservación independientemente de su interés

utilitario” (p. 63), esclareciendo que el patrimonio es una construcción social y a su vez una invención, que se ancla en los *antiguos materiales* como mencionan Hobsbawm y Ranger (1983): “a veces las nuevas tradiciones se pudieron injertar en las viejas, a veces se pudieron concebir mediante el préstamo de los almacenes bien surtidos del ritual oficial, el simbolismo” (p.12), mismo que pareciera se contraponen como afirmación, pero es todo lo contrario ya que se ha observado al patrimonio desde términos de conservación, en los que solo se busca estudiarlo y conservarlo para *vender* una supuesta lista de identidad de localidades y sociedades.

Sin embargo, las instituciones descuidan por completo los aspectos educativos, sensibles, históricos, culturales y afectivos de quienes en realidad se sienten identificados por el objeto, sometiendo todo esto a catálogos y procesos que fracturan la identidad y vínculos familiares, dejando solo ruinas administrativas, heridas colectivas y bajas expectativas de valoración del patrimonio, reduciendo todo a una simple lista de objetos turistificados, exotizados, manipulados, retocados, recreados y modificados para fines meramente políticos, económicos y publicitarios, que aportan a las estadísticas oficiales y no a quienes conviven, practican e interactúan directamente con el objeto.

Por ello, al mencionar listas oficiales como la de la UNESCO, en las que se reconocen los criterios de naturaleza, historia y genialidad, se forma el llamado *pool patrimonial* que se remonta al romanticismo, la inspiración creativa y la burguesía, que da como primera idea que esto está controlado por la hegemonía y construyen los criterios constituyentes del objeto argumentando que necesita ser protegido, cuidado, salvaguardado y preservado.

No se niega que se necesitan estos cuidados establecidos para el patrimonio, pero sería prudente cuestionar ¿bajo qué criterios y condiciones ponen a los objetos al estar en una lista como esa? ¿realmente todos están listos para cubrir las exigencias que una institución como la UNESCO solicita a quienes administran el patrimonio? y sobre todo ¿cuáles son las intenciones políticas de todo esto?

Principales políticas culturales

A lo largo del tiempo y con la valorización del patrimonio cultural, la comunidad internacional y poco a poco la comunidad local, han establecido desde la legalidad cómo cuidar el patrimonio y justificar su bienestar para salvaguardarlo y el de quienes se identifican con el mismo y/o lo practican, por esta razón se realiza un recuento de hechos históricos que respaldan el concepto de patrimonio en cuanto a la conciencia colectiva de tenerlo y valorarlo para cuidarlo, para ello es necesario remontarse a finales de 1945 donde se encuentra una Europa destruida por la guerra.

A finales de la Segunda Guerra Mundial, se creó la Organización de las Naciones Unidas (ONU), y posteriormente este organismo internacional ha establecido diversos órganos especializados, entre ellos la UNESCO que estableció el primer tratado internacional para la protección de patrimonio, el 14 de mayo de 1954 en la ciudad de La Haya (Países Bajos) en la Convención sobre Protección de los Bienes en Caso de Conflicto Armado, pues en el contexto de la Guerra Fría y encontrándose Europa en proceso de reestructuración por los estragos de la Segunda Guerra Mundial, muchos países sufrieron pérdidas graves y algunas irreversibles en su patrimonio cultural, con impacto local y colectivo.

Por ello la preocupación de la UNESCO para establecer normas jurídicas con el propósito de proteger el patrimonio emitió en 1954 el documento normativo de la Convención de la Haya (donde participaron 134 países) que consideró como bienes culturales, los siguientes:

a) Los bienes, muebles o inmuebles, de gran importancia para el patrimonio cultural de los pueblos, tales como:

- Monumentos de arquitectura, arte o historia (religiosos o seculares)
- Campos arqueológicos
- Grupos de construcciones que ofrezcan un gran interés histórico o artístico,
- Obras de arte, manuscritos, libros y otros objetos de interés histórico, artístico o arqueológico.
- Colecciones científicas
- Colecciones de libros, archivos o reproducciones de los bienes antes definidos.

b) Los edificios destinados a conservar o exponer los bienes culturales muebles (museos, bibliotecas, depósitos de archivos y refugios destinados a proteger en caso de conflicto armado los bienes culturales muebles descritos).

c) Los centros monumentales, denominados así porque incluyen un número considerable de los bienes culturales ya señalados. (UNESCO, 1954)

Si se percibe el patrimonio como un bien tangible que se vincula afectivamente a la población que convive directamente con él, no suena descabellado señalar que el objeto patrimonial produce emociones que dependen del contexto histórico-cultural, en la población que se siente identificada con un objeto patrimonial que se hereda, lo cual puede categorizarse como un esquema educativo, en el que se habla del objeto, se

enseña sobre el objeto, se contextualiza al objeto en el entorno y por consecuencia se educa desde el mismo.

Las nuevas generaciones de la población también generan experiencias que se relacionan con el objeto y lo cuidan como los enseñaron, de ahí nace otro concepto que se relaciona a la educación: la sensibilidad al objeto patrimonial, es decir que al tener una identidad formada con respecto al objeto, también se desarrolla la sensibilización y con ésta la intención de conservar el patrimonio en cualquiera de las circunstancias que se encuentre, o sea que la población que verdaderamente se identifica con los objetos patrimoniales buscará la supervivencia de estos con todos los medios posibles, bien adaptándose a las circunstancias, pero cuidando siempre sus propios intereses.

En este estudio se habla sobre un patrimonio local e indígena, específicamente entra en una categoría relativamente nueva denominada *comida tradicional mexicana*, también reconocida en la última década como *Patrimonio de la Humanidad*, por tanto, es necesario revisar las políticas culturales de México ya que -como otros países- participa y es activo en lo que concierne al patrimonio cultural, entonces se requiere conocer lo que contemplan sus leyes ceñidas a los lineamientos propuestos por la autoridad internacional.

Por otra parte, al mencionar que el tema radica en comida tradicional de indígenas mexicanas, el patrimonio se considera *local* y esta palabra es un punto clave en esta investigación, ya que la patrimonialización nace desde el objeto local, es decir que este proceso se desarrolla en el interior de una comunidad, por ejemplo en una casa o una familia que tiene recetas que la identifican entre las demás, pero resulta que esa receta

también identifica a otras familias; solo tiene variantes en los tipos de preparación, pero no cambian la costumbre, los ingredientes ni la práctica, es cuando la gente comienza a sentirse identificada no solo por ser parte de la misma localidad sino por compartir una tradición culinaria, misma que enseñan a las nuevas generaciones.

Cuando pasa este fenómeno que posee una identidad patrimonial local y si este pequeño escenario de identidad toma una fuerza que se transforma en potencial para atraer un mayor beneficio visto desde la hegemonía y además comienza a ser visibilizado, es solo en ese punto cuando se lleva a cabo el proceso de patrimonialización, en suma: se tiene un patrimonio local con potencial y la hegemonía lo visibiliza con diferentes enfoques dando como resultado dicho proceso.

En alusión al planteamiento anterior, en la Constitución Política de México se adicionó un párrafo al artículo 4° sobre el derecho a la cultura:

Toda persona tiene derecho al acceso a la cultura y al disfrute de los bienes y servicios que presta el Estado en la materia, así como el ejercicio de sus derechos culturales. El Estado promoverá los medios para la difusión y desarrollo de la cultura, atendiendo a la diversidad cultural en todas sus manifestaciones y expresiones con pleno respeto a la libertad creativa. La ley establecerá los mecanismos para el acceso y participación a cualquier manifestación cultural. (Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, Art. 4, 30 de abril de 2009)

Este artículo hace referencia a todo tipo de patrimonio que exista en México, ligado a la cultura y al contenido de la Declaración Universal de los Derechos Humanos publicada por la ONU (1948), que se refiere a los derechos culturales como derechos

humanos para todas las personas vinculados con el tema de *dignidad cultural*, tópico que se expresa en los siguientes términos en su artículo 27:

1. Toda persona tiene derecho a tomar parte libremente en la vida cultural de la comunidad, a gozar de las artes y a participar en el progreso científico y en los beneficios que de él resulten.
2. Toda persona tiene derecho a la protección de los intereses morales y materiales que le correspondan por razón de las producciones científicas, literarias o artísticas de que sea autora. (ONU, 1948)

Considerando lo anterior, se puede constatar que el contenido de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos coincide con lo que señala Dorantes (2011) en cuanto a que “el derecho a la cultura tiene tres cualidades: a) protege el acceso a los bienes y servicios culturales; b) protege el disfrute de los mismos, y c) protege la producción intelectual”. (p. 7)

Con estos antecedentes, se puede notar que en México se presta atención y existe preocupación por el patrimonio y la cultura, pero al observar desde la perspectiva de los fenómenos de patrimonialización como es el caso de las tortillas ceremoniales, se materializa como la justificación para que se realicen intervenciones hegemónicas en los procesos culturales locales y el pretexto perfecto para turistificar, exotizar, visibilizar y politizar del objeto patrimonial, descuidando las necesidades reales de quienes se identifican con el patrimonio, sobre todo el intangible, dejando en total abandono la significación de propiedad y pertenencia, sin considerar los sentimientos de los locales que practican las tradiciones, que los definen ante el resto de la sociedad y entonces el patrimonio local queda como un objeto cosificado, situación en la que las comunidades

no podrán luchar contra ello y dejarán que su patrimonio se adapte a las necesidades, pero ¿qué tipo de necesidades?, ¿las suyas o las de quien visibiliza desde un punto de vista hegemónico?

Por otra parte, cada entidad de nuestro país aplica normas propias para la preservación y cuidado de su patrimonio cultural local, por lo que en este trabajo se señalan de manera particular lo que corresponde a Guanajuato, ya que la investigación se relaciona precisamente con el patrimonio cultural local e intangible de este estado y a la población local de Comonfort que lo vive. A partir de lo que menciona Prats (2005, p. 21) en cuanto a que:

Los actores principales son el poder político y la sociedad, uno y otra de por sí suficientemente complejos como para que el proceso (y su análisis) no resulte precisamente simple y fluido, aunque la toma de decisiones precipitadas (que tendrá consecuencias posteriores) haga que, a veces, lo pueda parecer. En el centro del tablero la puesta en valor de elementos patrimoniales indiscutibles (aunque interpretables).

Con esto, el autor da a entender que es responsabilidad del Estado la preservación y cuidado del patrimonio, sin embargo, no debe olvidar a los grupos a los que pertenece, quienes lo viven y manifiestan como parte de su cotidianeidad y modo de vida, por ello existen documentos estatales que expresan lo que a la entidad federativa le interesa salvaguardar del patrimonio y en qué términos lo hace.

Como muestra de este interés gubernamental, en el artículo primero de la Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Guanajuato (2006) se señala que ésta tiene por objeto la protección, conservación y restauración del patrimonio cultural del Estado, para ello se enuncian dos acciones principales: por un lado se requiere generar las condiciones para

su promoción, fortalecimiento, identificación y catalogación; y por otro lado es indispensable establecer las bases para la investigación y difusión de dicho patrimonio.

El contenido de este primer artículo refleja el interés del gobierno del estado de Guanajuato por preservar el patrimonio cultural conforme a normas que coincidan con las leyes federales y con las normas internacionales establecidas por la UNESCO. Es en ese marco legal donde se fundamenta gran parte de las acciones gubernamentales con respecto al patrimonio cultural inmaterial de los ñähñu del estado de Guanajuato ya que, en su expresión más sencilla, dicha ley también se aplica a la protección y conservación de la tradición de las tortillas ceremoniales de Comonfort, y aquí nuevamente se denota la intervención hegemónica que ejerce el gobierno del estado con el respaldo de la ley para patrimonializar este objeto intangible.

Por otra parte, el artículo 26 de la misma ley, se refiere específicamente al ámbito de protección del patrimonio cultural intangible de la entidad, que también forma parte de la vida de las personas, por lo que es obligación del Estado atender su preservación. El texto de este artículo está redactado en los siguientes términos:

El patrimonio cultural intangible del Estado de Guanajuato tiene como ámbito de protección el conjunto de conocimientos y representaciones culturales, tradiciones, usos, costumbres, sistema de significados, formas de expresión simbólica y lingüística, que con el paso del tiempo han adquirido relevante valor etnológico, antropológico, artístico o histórico, como integradores de una identidad cultural de las comunidades y grupos étnicos de la entidad, tales como los idiomas, lenguas y dialectos; fiestas, celebraciones, ceremonias y ritos; las ferias, la gastronomía e indumentaria; las expresiones artísticas; la memoria histórica y las tradiciones orales; las tecnologías y los conocimientos propios; las

formas tradicionales de organización, las culturas populares y cualesquiera otra manifestación intangible de la identidad cultural. (Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Guanajuato, 2006)

Otro aspecto relacionado con la protección del patrimonio cultural intangible, son los derechos y beneficios que tienen las personas respecto a este tema. Específicamente, el artículo 27 establece que en el Estado de Guanajuato toda persona tendrá derecho a:

- I. Aprender, acrecentar, renovar, preservar, proteger, defender y transmitir los valores culturales de su comunidad;
 - II. Asociarse y colaborar en la vida cultural del Estado, de sus municipios y de sus comunidades; a disfrutar de las artes y a participar en el progreso científico y de los beneficios que de él resulten;
 - III. Expresar sus valores culturales de identidad, sin más limitación que la impuesta por las leyes;
 - IV. Colaborar con su comunidad en la recuperación, estudio, protección, conservación, aprovechamiento, difusión y promoción de los valores que den testimonio de la cultura del Estado y sus municipios y sean parte integrante de su identidad comunitaria; y
 - V. Asociarse para la protección, preservación y valoración de los bienes culturales intangibles que den testimonio de los valores integrantes de su identidad comunitaria.
- (Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Guanajuato, 2006).

También es evidente el interés del gobierno estatal para procurar la participación ciudadana y empresarial, mismo que se formaliza en el artículo 28: “Todas aquellas personas, organizaciones o empresas que promuevan el desarrollo cultural en el Estado, serán beneficiarios de subsidios o apoyos en los términos que permitan los

ordenamientos legales aplicables y los presupuestos de egresos correspondientes” (Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Guanajuato, 2006).

Estos tres artículos (26, 27 y 28) le otorgan un lugar especial tanto al patrimonio intangible, a la comunidad que lo vive, a su origen y a quien lo investiga, promueve y conserva; sin duda alguna, es trascendental el avance que esta Ley hace en relación al patrimonio cultural, por lo que Sevilla (2022) expresa:

Estos derechos son uno de los mayores avances en la especificación normativa del tema que estamos tratando, pues diferencia de forma directa que son aplicables únicamente en cuanto al patrimonio inmaterial. Si bien podrían parecer repetitivos el hecho de señalarlos es por la labor legislativa, tenemos que analizar el trasfondo de su creación puesto que se añade un catálogo de prerrogativas específicas e inherentes, suceso que no se había manifestado en ninguno de los anteriores instrumentos analizados a nivel nacional y a nivel internacional solamente en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. (p. 71)

Con todo esto se denota que en materia de patrimonio cultural se da importancia al patrimonio inmaterial para ser regulado y gestionado, sabiendo que es parte de la cotidianeidad de los pobladores del estado de Guanajuato. Esto se aplica a las políticas públicas, se viven distintas dinámicas y diálogos entre instituciones, personas y poblados, que en el caso concreto de las tortillas ceremoniales se le da promoción, que se entiende como visibilización; también se ha apoyado a las cocineras tradicionales, llevándolas a ferias o muestras gastronómicas, y proporcionándoles un puesto en el mercado de Comonfort y, a la vez han conseguido el título de *Pueblo Mágico*.

A simple vista pareciera que todo esto es parte del protocolo y aplicación de la ley por parte del Estado, sin embargo, es necesario considerarlo como un proceso en el que

se han fusionado varios aspectos e intereses. El primero se refiere a recuperar la economía de Comonfort, esto por parte de la alcaldía y del estado; el segundo por ofrecer servicios turísticos, ya que es donde radica la estrategia política para la activación económica y por ello se desarrollan procesos con el patrimonio local, también se hace presente el fenómeno de patrimonialización en cuanto a que cosifica, exotiza y mercantiliza tanto a la gente como a lo que los identifica.

Esta declaración tiene el triple propósito de concientizar para: 1) mejorar los diálogos entre instituciones y pobladores con respecto a su patrimonio; 2) generar beneficios democratizados; y 3) eliminar poco a poco los sentimientos de mal uso del patrimonio o malos tratos hacia los pobladores que se identifican con éste y tienen afectos hacia el objeto patrimonial y los derechos culturales para que las políticas no se queden solo en el papel.

En suma, cuando se habla de patrimonio cultural inmaterial, es primordial considerar que tiene relación directa con personas, por lo tanto, se detonan sentimientos y por ello, resulta interesante identificar cómo se relacionan las personas con éste y qué pasa cuando se visibiliza, además de los procesos que viven y desde dónde se manejan.

La Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Guanajuato (2006) menciona los derechos de las personas sobre el patrimonio y define al patrimonio intangible. En la entidad se reconoce un amplio avance en estos términos, tal como se expresa en la fracción I, del artículo 5 de la Ley de Derechos Culturales para el Estado de Guanajuato (2020) donde se establece que las finalidades de las políticas culturales son el reconocimiento de la cultura como eje fundamental en la planeación, el desarrollo social y humano con equilibrio entre la tradición y la modernidad.

Por lo anterior, resulta imprescindible asegurar que se respeten estos derechos y políticas culturales, sobre todo, se ejecuten de la mejor forma ya que, en el caso del ritual de las tortillas ceremoniales, varias mujeres herederas de este patrimonio intangible se han quejado de no recibir apoyo suficiente, es decir que el gobierno aplica la ley desde su propia percepción y no escucha las necesidades reales de quienes viven y se identifican con el patrimonio. Por otra parte, se requiere puntualizar que todo este patrimonio intangible nace del patrimonio local, mismo que se gesta en la intimidad de las localidades y las familias, por lo que es necesario comprender con claridad la definición de este patrimonio y el valor que posee.

Concepto de patrimonio local respecto a la patrimonialización

El patrimonio local se encuentra relacionado mas no es igual al tangible e intangible; tiene características distintas en la esencia de la significación o anclaje a un hecho o periodo histórico, la diferencia consiste en que “el patrimonio local está compuesto por todos aquellos objetos, lugares y manifestaciones locales que, en cada caso, guardan una relación metonímica con la externalidad cultural”, tal como señala Prats (2005, p.19).

Por ello hace referencia a la delimitación territorial o al espacio administrado por una comunidad, en el que se encuentran elementos identitarios. Esto marca la diferencia del “patrimonio localizado”, conocido vulgarmente como atracción turística, misma que es buscada y concurrida, y de acuerdo a la publicidad los flujos se vuelven más recurrentes. El patrimonio local tiene en parte los principios legítimos dentro del proceso de

aprendizaje cultural, que menciona Prats (1998) como *naturaleza, pasado y genio*, señalando:

Hay un principio aún más relevante: el significado, esto que tienen determinados objetos, lugares y manifestaciones, patrimoniales o no, se relacionan intensamente con biografías de individuos y con sus interacciones, por lo tanto, este fenómeno, impele a la población a anteponer el significado a los principios de legitimación procedentes de externalidad cultural. (p.15)

Sin embargo, el patrimonio local sufre una modificación al enfrentarse a la aprobación, aceptación o bien a la significación poco conocida, por ello Prats (1998) también menciona:

El patrimonio es concebido como una realidad esencial preexistente, no como una construcción social, y, por tanto, las políticas de conservación y difusión del patrimonio identifican los referentes a partir de esos principios de legitimación implícitos, pero en ningún caso los cuestionan, ni tan siquiera reflexionan al respecto. Convertir, por tanto, lo que es significativamente importante para la comunidad en patrimonialmente relevante, constituye una estrategia espontánea y eficaz de preservación. (p.17)

Desde este aspecto se encuentra la verdadera naturaleza del patrimonio local, que se basa en la memoria, misma que es cambiante, selectiva, diversa, contradictoria y relativa, en todo caso se puede agregar lo que señala Prats (2005, p. 18):

La memoria constituye el discurso o, mejor dicho, el conjunto de discursos, cambiantes, de la comunidad sobre la comunidad. Un recurso permanente al pasado para interpretar el presente y construir el futuro, de acuerdo con ideas, valores e intereses, compartidos en mayor o menor grado. Nos hallamos en el corazón mismo de la reproducción social.

Con base en esto se puede destacar que el patrimonio local se percibe como un poliédrico que, como tiene una cara oscura, o bien una limitante, que es la adaptación de las necesidades emergentes de la población, como aporta Halbwachs (1925, p. 210):

Las imágenes de los hechos pasados están enteramente acabadas en nuestro espíritu (en la parte inconsciente de nuestro espíritu) como páginas impresas de un libro que podrían abrirse aun cuando no se abren. Para nosotros, al contrario, lo que persiste son imágenes totalmente confirmadas en alguna galería subterránea de nuestro pensamiento, sino, en la sociedad, todas las indicaciones necesarias para reconstruir esas partes de nuestro pasado que concebimos de forma incompleta o indistinta o que incluso creemos enteramente salidas de nuestra memoria.

Esto confirma que el patrimonio local está influenciado por los problemas económicos, políticos, empresariales, deslocalización, despoblación o crecimiento demográfico, mismos fenómenos actuales que provocan cuestionar los discursos y en estos casos menciona Prats (2005): son “la memoria compartida y el discurso patrimonial que tienden a ensimismarse y cerrarse” (p. 22), a diferencia del tangible o intangible que no cambian.

Al hacer referencia a un proceso como este, quienes toman las decisiones deben reconocer que los pobladores ya tienen un significado del patrimonio que han querido

trabajar y, por tanto, el proceso inicia desde ahí, es decir que, si ya se tenía una tradición que identificaba a la comunidad y la heredaron, solo se debería entender que al patrimonializarlo sufre modificaciones, ya que las circunstancias históricas son diferentes.

Por tanto, todo esto nace desde la adaptación de necesidades, mismas que van de la mano con la construcción de nuevas significaciones para el patrimonio local, es decir que, si el patrimonio ha sufrido cambios naturales a lo largo de la historia, en este proceso se aceleran los cambios evidentemente por los intereses públicos, intelectuales y políticos que lo circundan, pues se retoman con el único fin de visibilizar y etnomercantilizar.

Sin embargo, el patrimonio posee afecto, o dicho más claro, la población cercana a éste genera experiencias y sentimientos hacia el objeto patrimonial, de manera indistinta, sin importar si es una tradición, un objeto o un lugar; por consecuencia, en los procesos de patrimonialización resulta relevante resignificar el patrimonio local para que tenga nuevos sentidos de propiedad y de pertenencia con impacto en las nuevas generaciones.

Todo este cúmulo de conceptualización en torno a las tortillas ceremoniales permite esclarecer que son un objeto patrimonial que tiene historia (memoria) para los locales, es decir que tiene una herencia de generaciones, por lo tanto ha sufrido cambios en su significación; en concreto, no significaba lo mismo para las tatarabuelas que vivieron la revolución o la cristiada, que para las abuelas que vivieron pensando en ocultar la práctica de pintar tortillas o hacerla a discreción ya que fueron educadas con la idea de que era una práctica riesgosa.

Mientras que las nuevas cocineras dejaron de sentir un riesgo mayor y conscientes de las libertades de expresión en México, reconocen el valor de su atavismo, por lo que, acompañadas de las instituciones, han querido retomarla y darle una resignificación, dando como resultado que actualmente se conozca como tortillas ceremoniales, un título que resume la historia, los significados anteriores y sobre todo las prácticas en las que radica gran parte de su valor patrimonial, lo cual origina una nueva cohesión y una re-vinculación entre el objeto y el sujeto.

Todo ello constituye un parteaguas para las siguientes generaciones, ya que sabrán la historia, pero no se sentirán identificadas del todo con ella, sino con las experiencias más recientes con respecto a las tortillas pintas, como las ferias de la tortilla ceremonial, los documentales, entrevistas, reconocimientos internacionales, innovaciones culinarias y derramas económicas. Esto hace una nueva dinámica, con nuevas relaciones que trazan un mapa hacia las nuevas identidades que desarrollan el significado de pertenencia actual.

Por tanto, la construcción del patrimonio a nivel individual y colectivo se vuelve un punto clave en los procesos patrimonializantes, a partir de tres principios: empatía, comunicación y educación. Es aquí donde la comunidad se introduce en su totalidad, ya que al ejecutarse el proceso desde la empatía se vincula al sujeto con el objeto y a su vez otro sujeto con el mismo objeto y esto genera identidades colectivas, se empatiza con otro y se comunica, por tanto hay una organización social que vincula a todos los sujetos y se convierten entonces en un entorno educativo para la patrimonialización e identificación; todo esto establece una interacción de los individuos en torno al patrimonio

que les hace tener claro su origen como impronta, dando por consecuencia un modo patrimonial que caracteriza a cada comunidad.

Concepto de patrimonialización

Planteando la premisa de este apartado es importante partir por el concepto de patrimonialización y definirlo, ya que es en el que radica el objeto del presente estudio. Se tiene claro que el termino se refiere a un fenómeno que se enfoca en un proceso con un cumulo de variantes y perspectivas que influyen en la vivencia y participación de una práctica cultural, misma que se efectúa en contextos locales.

Por ello se puede entender que la patrimonialización se centra en un proceso de construcción de significados por agentes culturales que le dan sentido a una práctica local, a través de valores; todo ello con finalidades que pueden ser muy concretas para quienes participan directamente en el proceso, como expresa Harrison (2013):

No es un proceso pasivo de solo conservar las cosas del pasado que quedan, sino un proceso activo de ensamblaje de una serie de objetos, lugares y prácticas que elegimos soportar como un espejo al presente, asociado a un conjunto particular de valores que deseamos tomar con nosotros para el futuro (p. 4)

Castells (2019, p. 44) interpreta esto como un proceso que se da en red señalando que son redes locales en un espacio multidimensional de interacción social, por ejemplo llamar a las cocineras agentes culturales que esto las coloca en una posición social de quienes tomas decisiones y accionan con respecto a sus elementos culturales que a su vez se relacionan con las instituciones u otros agentes de mayor o menor impacto ya

sean gubernamentales o de otras categorías como periodistas, influencers o investigadores.

Esto deja entre ver que el proceso de patrimonialización dista mucho de ser seguido o directo, sino todo lo contrario, con múltiples interpretaciones, identificaciones, actores, funciones y visiones, con todo esto se forman las nuevas identidades con respecto al patrimonio local que en algunos casos es emergente, bien lo afirman Deluze y Guattari (2016): se trata del modelo que no cesa de constituirse y destruirse, y del proceso que no cesa de extenderse, interrumpirse y recomenzar (p. 58). Es un proceso lento que no se define por elementos evidentes basados en el arte o las técnicas monumentales, ni por personajes históricos notables (aunque pueden ser parte de ello) sino por los flujos de motivaciones, significados y valores que generan fricciones, conflictos, mediaciones e interrupciones, pero a fin de cuentas con el paso del tiempo van generando patrimonio.

Es normal que para quienes estudian estos procesos o para quienes los leen llegue a ser confuso por las razones ya descritas, entonces surgen preguntas como ¿Cuál es el patrimonio entonces en todo este contexto? ¿Es un patrimonio material o inmaterial? ¿Quiénes son los agentes que lo conservan? ¿Cuáles son sus fundamentos históricos? Todas estas preguntas son naturales en los investigadores y los lectores ya que al ser un objeto patrimonializante lo que se estudia es nuevo para todos e incluso entender a qué rubro de la misma entra bien local, global o institucional, debe ser estudiado y comprendido para ponerlo entonces en una de las dos categorías reconocidas para que resulte claro su antecedente histórico, su impacto social, su valor patrimonial y por ende su conservación y/o restauración e incluso puede no llegar nunca a ese fin y el objetivo

sea dejarlo en una patrimonialización para el consumo, donde baste la narrativa estructurada y sea meramente para la obtención de recursos o fines turísticos.

Capítulo 2. Reflexión sobre las tortillas ceremoniales como intermediarias entre quienes participan en la patrimonialización de la tradición

La comida tradicional mexicana, que es muy significativa en la cultura, sobre todo en la indígena, permite un diálogo entre las grandes culturas culinarias del mundo, por ello se entiende que este patrimonio intangible abre un espacio al diálogo cultural entre elementos que se cohesionan desde la vida individual y colectiva, una vida en sociedad que se relaciona con la dimensión sagrada, por ello en este capítulo se aborda el diálogo que se lleva a cabo en la usanza de las tortillas ceremoniales, considerando que en el proceso patrimonializante se establecen comunicaciones que intervienen en el impacto de la misma.

Todas estas posturas de diálogo tienen intereses propios para fines comunes y por ello resulta completamente atípico, ya que todos manifiestan sus opiniones respecto a la tradición, pero cuando actúan para visibilizar o comercializar las tortillas pintas, pareciera que todos están de acuerdo.

El objetivo de este capítulo va encaminado a identificar a los actores que intervienen tomando acción en el contexto de esta práctica y a cuestionar los momentos de sintonía o desacuerdo desde distintas posturas (política, económica, de turismo, de cocinera tradicional o chef reconocido).

Por ello es importante hacer una aclaración con respecto a la tradición que se puede considerar como un *patrimonio intangible restaurado* (López, 2022, p. 3) porque es la parte valiosa que se representa en la tortilla que es efímera, ya que desaparece al momento de ingerirla y queda solo la experiencia comunicacional que es el ritual, por esta

razón ha pasado por un proceso de revaloración y revalorización, que en consecuencia da como resultado un proceso patrimonializante que impacta a la comunidad de Comonfort. Este proceso implica la incorporación de valores socialmente construidos, con relación al territorio y la cultura, tal como señala Bustos (2004): “la patrimonialización de valores territoriales implica la construcción de una conciencia patrimonial, que en general, en las condiciones actuales tiene un carácter representacional y comunicacional” (p. 11).

Es por ello que las tortillas ceremoniales están pasando por un proceso en el que las mujeres *ñähñu* de Comonfort, Guanajuato, han decidido mostrar sus costumbres y proyectar una identidad desde su arraigo y práctica de pintar tortillas, por lo que fue necesario poner en diálogo su comida tradicional con el mundo. Es por ello que al realizar el trabajo de campo de esta investigación se consideró como principal actor a las mujeres indígenas *ñähñu*, a quienes denominan como cocineras tradicionales. También se observó la forma en que estas mujeres indígenas han logrado un gran posicionamiento de su cocina con un proceso arduo y efectivo, en principio con la participación de Consuelo Venancio en festivales de comida y concursos a nivel internacional.

Todo ello comienza a tener impacto en otras mujeres que tenían sellos escondidos, quienes, al ser entrevistadas para fines de este estudio, cuentan que los mantenían ocultos por razones de la persecución cristera. Así comienza a refrescarse la memoria de las mujeres cocineras, al hacer referencia de sus abuelas y madres que, hacían tortillas pintadas y les habían enseñado con un ritual, mismo que rememoran e invitan a otras mujeres de la región a hacer los propios, es decir, lo que hacían para las fiestas del santo patrono o para los eventos familiares.

Esto comienza a llamar la atención del gobierno del estado, que ofrece llevar a cabo exposiciones en el centro de Comonfort y es donde más mujeres comienzan a observar el impacto que tiene la tortilla ceremonial, por lo que hacen públicos sus rituales de tortillas pintadas y los sellos que utilizan.

Todo esto se puede entender como un fenómeno de patrimonialización y visibilización, mismo que cuenta con las características de una sociedad movilizadora, es decir que, al tener una práctica tan llamativa y atractiva, el turismo no se hizo esperar, tal como menciona Bertoncello (citado en Bustos, 2004): “la creación de valor para el turismo se da en el origen, si podemos hacer coincidir, los sentidos de origen y destino, ambos estarán satisfechos y la autenticidad recuperará su valor” (p. 13). Este planteamiento del autor puede interpretarse como la importancia que tiene hacer una conjugación entre la sociedad de origen del turista y la sociedad de destino.

Esta conjugación se hace en el valor atractivo del turista y consecuentemente se debe hacer de manera sostenible, así pues, se puede entender que el valor reconocido no se pierde, esto depende de la forma en que se regule el trato entre la comunidad de origen y las instituciones que promueven el turismo; en el caso de las tortillas ceremoniales, la conjugación entre comunidades no es del todo fortuita, ya que el turista no se identifica con la tradición por dos simples razones, la primera porque en el día a día en Comonfort no se nota que hay tortillas pintadas, se sabe que tienen un puesto proporcionado por el gobierno municipal en el mercado de Comonfort, sin embargo este espacio compite como cualquier otro con otros puestos de comida mexicana pero no tradicional, es decir que compiten con lo que se denomina *garnacha*. Esta inadecuada conjugación ha provocado descontento e insatisfacción en las cocineras, al punto que han

dejado de abrir el puesto por la segunda razón: no se les da publicidad en un nicho adecuado para el consumo de la tortilla, sino que las utilizan para fines políticos y de propaganda turística que provoca una segmentación de su mercado y elevan a las tortillas ceremoniales ante la percepción del público, no como un patrimonio consumible y cercano a las personas, sino como un objeto del que el gobierno es dueño. Esto es verdaderamente grave en el proceso ya que deja en segundo plano la cercanía del objeto (la tortilla ceremonial), incluso como percepción para el propio mexicano y lo aleja, es decir que va por el lado contrario; entonces al no generar identidad en la conjugación con el público turista, provoca un *no consumo* y solo un grupo selecto tiene relaciones identitarias y por consecuencia al visibilizar este patrimonio local que se vuelve una etnomercancía política y hegemónica.

No se debe perder de vista el tipo de proceso patrimonializante que ha tenido la práctica de pintar tortillas, ya que se puede entender que es un patrimonio restaurado, con esto es evidente para quien tiene conciencia del proceso de patrimonialización, que esta restauración fue hecha a priori con el propósito de obtener beneficios turísticos y comerciales a fin de generar derrama económica en Comonfort y para las cocineras. Aguirre, Gilabert y Salazar (2021) mencionan respecto a este fenómeno:

Con frecuencia, los habitantes de una comunidad ignoran que todas sus prácticas cotidianas -su religiosidad, sus maneras de comer, vestir y hablar- tienen un valor patrimonial, ya que en éstas se mantienen vivas prácticas ancestrales, códigos y valores simbólicos que serían indescifrables si se desconociera su historia y devenir. Estos hábitos son referentes de la identidad con la que las comunidades construyen su vida en la actualidad, y a este conjunto de prácticas es lo que se ha denominado patrimonio cultural. (párr. 2)

Igualmente, Aguirre, Gilabert y Salazar (2021), mencionan que la patrimonialización es:

El proceso de construcción social donde un grupo o grupos de personas asignan un valor simbólico y económico a ciertos aspectos materiales o inmateriales de la cultura. A partir de esta valorización, valoración, apropiación y apreciación de dichas manifestaciones, se les otorga la denominación de Patrimonio Cultural de un pueblo. (p. 3)

Con este planteamiento se explica que lo que involucra el *patrimonio cultural inmaterial local* desde la perspectiva patrimonializante son las personas que participan en el devenir del mismo patrimonio, ejemplo de ello es cómo la cocina tradicional mexicana expresa la riqueza del país, sus costumbres y tradiciones, tanto que el 16 de noviembre de 2010, en la V Reunión del Comité Intergubernamental de la UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, se reconoció la comida mexicana tradicional como patrimonio intangible, un patrimonio que se mezcla entre lo tangible y lo intangible, mismo que se consume.

El proceso de patrimonialización y el valor del patrimonio

Debido a la escasa conciencia del valor del patrimonio en el proceso de patrimonialización y a la impresión generada por el reconocimiento de la UNESCO a la comida tradicional mexicana, el impacto fue poco controlado y ya no solo se puede ir a Comonfort a buscar y consumir la tortilla ceremonial, sino que se puede tener acceso a ésta en cinco restaurantes en el estado de Guanajuato donde venden platillos con tortilla ceremonial; se puede entender que al ser un patrimonio es del dominio público debido a la visibilización del acervo cultural que poseen, con el caso de Consuelito Venancio,

reconocida cocinera tradicional originaria del municipio de Comonfort, quien fue a España a mostrar la tortilla ceremonial y también cocinó para el Papa Francisco en la ciudad de Morelia, Michoacán, México.

Otro caso representativo fue que el chef guanajuatense David Quevedo, ganó en 2021, el primer lugar del V Campeonato Mundial de Tapas en la ciudad de Valladolid, España. Estos casos, sumados a distintos eventos como el Festival de la Tortilla Ceremonial que lleva al menos siete muestras, hasta el 2021, se han vuelto parte de la vida de Comonfort, Guanajuato.

Todo lo anterior implica que el impacto de las instituciones públicas es vasto e influenciador. Sin embargo, se puede inferir que no es efectivo en cuanto a la generación de identidad, ya que se le han otorgado tintes políticos y empresariales al producto patrimonializado. A simple vista pudiera no ser evidente, sin embargo, al estudiar este proceso se pudo observar que pareciera que todos están de acuerdo con lo que se ha logrado, sin embargo, es notoria la desigualdad y el sometimiento del patrimonio a la competencia comercial en Comonfort, ya que han puesto la tortilla ceremonial en nichos poco accesibles al público que incluso son considerados lugares con exclusividad para el público por los altos costos que tiene en los restaurantes que la comercializan.

Ahora, es importante plantear una contextualización de la tortilla ceremonial, ya que sin estas los actores no tendrían ningún punto en común en este proceso sobre el patrimonio y al no relacionar el concepto de comida tradicional a la contextualización de la tortilla se dejaría incompleto el proceso patrimonializante.

Contextualización del ritual de las tortillas ceremoniales

Para entender mejor el significado de cocina tradicional, hay que abordar este concepto desde el nicho en el que ésta se circunscribe. El tipo de comida a que se hace alusión en este estudio se refiere a una práctica culinaria del pueblo mexicano, que es testimonio de la historia del proceso identitario de México como nación, es decir que desde la comida se puede narrar la historia del país.

Todo ello no solo se refiere a un platillo, sino la historia que hay detrás de ese platillo, la costumbre y, por tanto, la tradición. Se mencionó que la comida tradicional es un patrimonio intangible, y además se distingue por ser efímero, justamente porque la comida hace pasar -tanto a quien cocina como al comensal- por una experiencia vinculada a la historia de otras personas y provoca emociones que generan identidad. Es por ello que la comida tradicional, este caso las tortillas ceremoniales, deben elaborarse a través de un proceso lento y agradable que permita el disfrute no solo de los sabores sino de la identidad.

Slow food

Petrini (2012), utiliza el término *slow food*, como antónimo al de *fast food*, intentando dejar claro que “la comida tradicional es una comida buena, limpia, sana, nutritiva e incluso orgánica” (p. 49), ya que los productos que se utilizan son totalmente naturales y sobre todo que el proceso de la cocinada es muy específico, pues preparar una comida con recetas tradicionales implica horas de dedicación.

Sin duda alguna la comida tradicional en México tiene sus orígenes en la cocina precolombina, en la que las culturas domesticaron el maíz y que hoy por hoy es la fuente de alimentación de millones de personas, las tortillas eran y permanecen como un producto casero, cocinado con habilidad por las mujeres, con un proceso sumamente artesanal, en el que incluso la sublimidad del mismo se mezcla con su olor tan exquisito, que se hace de una riqueza gastronómica que jamás debe subestimarse, tanto, que en las *Cartas de relación*, Hernán Cortés describe que los habitantes del territorio de la Nueva España tenían por costumbre consumir pan de maíz plano (Cortés, 1970).

La tortilla entonces, -unida a recetas de la gran variedad de la cocina tradicional indígena mexicana, con productos autóctonos-, se ha consumado como una de las cocinas más complejas del mundo y también se ha consumado como elemento central de la cultura del maíz, el grano alimenticio del cual el mexicano se ha denominado como *hijo*, teniéndolo presente incluso en los mitos creacionistas.

Su majestad el maíz y su significado

Cuando se habla de maíz en México es hacer eco de la historia, misma que forma parte esencial en la alimentación básica de cualquier mexicano, por ello en la cosmogonía mesoamericana se entendía al maíz como vida, como un dios tutelar y padre de la enjundia ancestral, como se menciona en el Popol Vuh, por consecuencia no es raro encontrar ritos en honor a la deidad del maíz, ya que si bien, en antaño los ancestros hacían rituales religiosos, hoy se hace con poesía, como se aprecia en la siguiente estrofa del poema *El maíz* de Mistral (1938, p. 86):

El santo maíz sube,
en dos ímpetus verdes,
y dormido se llena
de tórtolas ardientes.

El secreto maíz
en vaina fresca hierve
y hierve de unos crótalos
y de unos hidromieles.

El dios que los consume,
es dios que lo enceguece;
le da forma de ofrenda
por dársela ferviente;
en voladores hálitos
su júbilo disuelve.

Y México se acaba
donde el maíz se muere.

Varias culturas prehispánicas organizaban sus costumbres y tradiciones en torno al maíz y su cultivo, esto da como consecuencia un calendario con fiestas dedicadas a su culto, por ello había rituales, de los cuales se conocen dos tipos: algunos consistían en contextos pastoriles, es decir, que eran practicados por los habitantes en espacios abiertos como montañas, sembradíos o cuevas en algunas ocasiones; el segundo tipo pertenecía a la clase noble en el que intervenían los guerreros, los nobles y los sacerdotes, estos se practicaban en los centros ceremoniales, públicos y con inspiración en guerras.

En el periodo de la conquista, es bien sabido que el Estado indígena perdió poder y la evangelización tomó tanta fuerza que suprimió ciertas prácticas religiosas y otras las modificó, una de ellas fue la práctica de pintar tortillas que, con el paso del tiempo, fue evolucionando, pero no perdiendo su significado, pues justo en la conquista evangelizadora, muchas prácticas religiosas se perdieron en las ciudades, a diferencia de las del campo, que pudieron sobrevivir por estar asociadas a la actividad agrícola; por ello, actualmente es posible encontrar tradiciones y costumbres en comunidades de fuerte arraigo indígena.

Desde la cosmogonía del origen del hombre con el maíz, los mitos más conocidos son los mayas y nahuas, sin embargo, esto no significa que son las únicas culturas que fueron privilegiadas al recibir el don del maíz. También se advierte dentro de la mitología que la función de los dioses es dotar al hombre de lo que carece y a cambio el hombre dota a los dioses de lo que necesitan o piden. En esta mitología es claro que los dioses aman, sufren, odian, nacen y mueren al igual que los hombres, sin embargo, poseen poderes que resultan inaccesibles para los hombres, como la inmortalidad, el acceso a comidas divinas, que después ceden a los hombres, el dominio sobre la vida como dar o regresar vida a lo muerto y aunado a la inmortalidad, el poder de resucitar.

Con lo anterior, se aprecia que los dioses se apropiaron del espacio y del tiempo humano, por lo cual exigieron que se les rindiera culto y pleitesía por medio de rituales, ceremonias, cantos, cultos, juegos, ofrendas, sacrificios, en los que el hombre ofrecía su cuerpo como alimento a los dioses y retribución del acto creador, es así como el pacto quedó establecido.

Por esta razón en la cultura mexicana en general se tiene una convivencia con el maíz; en el caso de los ñähñu, dicha convivencia inicia desde la infancia, sobre todo desde que las mujeres llevan a las milpas a sus hijos para que aprendan a cultivar el maíz, los niños se van acostumbrando a la tierra y le van tomando cariño al cuidado de ésta, cuando ya tienen edad comienzan a trabajarla, de esta manera la infancia de los ñähñu pasa entre plantas de maíz y tradiciones, con esto aprenden de los padres la cosecha y de las madres aprenden a hacer las tortillas, sobre todo las niñas.

Por otra parte, los procesos de producción del maíz en la comunidad ñähñu se organizan de acuerdo a un calendario festivo que inicia con la ceremonia de petición de un buen temporal para la buena cosecha, desde la lectura de los vientos y su dirección hasta la interpretación de estos que consiste en el temporal de lluvias; esta fiesta se acompaña con el culto a San Isidro Labrador y termina con una ceremonia de agradecimiento, también al santo patrono, al que ofrecen cantos, rezos, danzas, flores, elotes y alimentos de maíz, es aquí donde la tortilla toma protagonismo y se realiza todo un ritual de ofrecimiento.

Sin embargo, todo esto pertenece a un significado que ha sido parte de la historia de México y consume al maíz como protagonista, que lo convierte desde la mitología como el ordenador de la vida religiosa.

El códice Chimalpopoca fue escrito en náhuatl en 1558, una de sus secciones contiene la *Leyenda de los soles* y narra la historia de los aztecas antes de la conquista española. Se refiere a cuatro mundos que existieron antes de que se creara este mundo al que denominaron Quinto Sol. Los dioses creadores (Tezcatlipoca y Quetzalcóatl) tienen la encomienda de poblar con distintos seres vivos, entre ellos los humanos. Esta

tarea se encarga a Quetzalcóatl, quien debe buscar alimentos para los hombres, para ello acude al cerro de las mieses (Tonacatépetl) a robar los granos de maíz que eran custodiados por los tlaloques que eran los ayudantes de Tláloc, el dios de la lluvia. Astutamente Quetzalcóatl, sustrae los granos para darlos de alimento al género humano. (Matos, 2018).

Esta historia se conoce como *Leyenda del robo del maíz*, y también forma parte de la *Leyenda de los soles*. Enseguida se transcriben unas líneas de este hermoso relato:

Otra vez dijeron: ¿Qué comerán, oh dioses?” Ya todos buscan el alimento. Luego fue la hormiga a coger el maíz desgranado dentro de Tonacatépetl (cerro de las mieses). Encontró Quetzacóhuatl a la hormiga y le dijo: “Dime adónde fuiste a recogerlo”. Muchas veces le pregunta; pero no quiere decirlo. Luego le dice que allá (señalando el lugar) y la acompañó. Quetzacóhuatl se volvió hormiga negra, la acompañó y entraron y lo acarrearón ambos: esto es, Quetzalcóatl acompañó a la hormiga colorada hasta el depósito, arregló el maíz y enseguida lo llevó a Tamoanchan. Lo mascaron los dioses y lo pusieron en nuestra boca para robustecernos.

Después dijeron: ¿Qué haremos del Tonacatépetl? Fue solo Quetzacóhuatl, lo ató con cordeles y lo quiso llevar a costas, pero no lo alzó. A continuación, Oxomoco echó suertes con maíz; también agoró Cipactónal, la mujer de Oxomoco. Porque Cipactónal es mujer. Luego dijeron Oxomoco y Cipactónal que solamente Nanáhuatl desgranaría a palos el Tonacatépetl, porque lo habían adivinado. Se aperció a los tlaloque (dioses de la lluvia), los tlaloque azules, los tlaloque blancos, los tlaloque amarillos y los tlaloque rojos; y Nanáhuatl (el buboso) desgranó el maíz a palos. Luego es arrebatado por los tlaloque el alimento: el blanco, el negro, el amarillo, el maíz colorado, el frijol, los bledos, la chía,

el michihuauhtli (especie de bledos); todo el alimento fue arrebatado. (Universidad Autónoma de México [UNAM], 1992, p. 121)

Con este texto de origen náhuatl se puede entender el interés de los Dioses al crear al hombre, pero también se manifiesta su interés por robustecerlo con el maíz, sin duda alguna los insectos juegan un papel importante en el texto, ya que estos son lo que los guían a donde está el grano con el que habrían de alimentar al hombre, otro aspecto que no se puede dejar pasar por alto es el de echar suertes con el maíz, que no solo se lee en este relato, sino que también se encuentra en el texto *Historia de los mexicanos por sus pinturas* en donde se señala que los dioses creadores: Quetzalcóatl y Huitzilopochtli mandaron a Oxomoco y Cicantónatl, la pareja primigenia, a que él abrace la tierra y a ella le entregaron granos de maíz para hacer hechicería. “No solo sirve de alimento, sino también para llevar a cabo prácticas que, se dice, son propias de la mujer, de quien da vida...” (Matos, 2012, p. 101)

La semejanza está contenida en que el grano significa la semilla ya desgranada por la acción de los ayudantes del dios del agua, los *tlaloques*, están pendientes de que el hombre vuelva a colocarlas en la tierra, acto sexual de regeneración, que a través del agua cobrarán plenitud de expresión, de esta manera el hombre-maíz va a prolongar su vida en la tierra.

De ahí que los usos y costumbres con el maíz, desde la vida prehispánica hayan sido y sean tan variados, pues estos mitos son de tal importancia que su impacto cultural influye en el cotidiano vivir de la población, por consecuencia, las recetas tradicionales que llevan maíz son tan especiales y ceremoniales, así pues, el significado del maíz determina la forma de cocinar, las mujeres hacen ademanes como la señal de la cruz o

algún otro como signo de que su acción e interacción con el maíz que es especial, ceremonial, un símbolo sagrado, que dentro de un sistema religioso pasa a ser un vehículo de una concepción; es pues que el maíz adquiere un significado de símbolo sagrado cuando se percibe como ordenador de vida y toma relación con la mujer quien es percibida como la que da la vida.

Con la llegada de los españoles y su evangelización, la expresión religiosa prehispánica quedo suprimida y las prácticas rituales quedaron a merced de las nuevas disposiciones y lineamientos religiosos, pero se mantuvieron los ritos ligados al cultivo y al campo, por ellos los indígenas preservaron la costumbre de rendir culto a la naturaleza con nuevas imágenes religiosas y complementadas con frutos del campo, como es el caso del maíz, por ello el símbolo sagrado conservó la sustancia de rito en un proceso de sustitución de imagen religiosa y en los ritos actuales se preserva; es decir, la religiosidad popular con elementos de la naturaleza u objetos procedentes de ésta, ya que se tiene la analogía que los frutos del campo vienen por don divino y se le agradece a la divinidad por este don para robustecer al hombre en cuerpo y alma.

Entonces, el maíz es un símbolo sagrado que se adora a través de diversas advocaciones como la Santa Cruz, San Isidro Labrador, San Juan, mismas advocaciones que están vinculadas a los ciclos agrícolas, mostrando que en los hogares de las familias ñähñu se gesta la vivencia de la fe católica como cultura y estilo de vida agrícola, por ello no cabe duda de que la tortilla ceremonial, al ser patrimonio intangible y efímero de las comunidades sea, en su excelencia, la mejor opción para adorar a los santos y al maíz.

El lugar donde inicia todo: la cocina

Las cocinas tradicionales poseen objetos que las hacen ver y sentir como patrimonio en el tiempo, donde se atribuyen gustos, tradiciones y costumbres específicas de cada familia; se identifican con un objeto central que no cambia y es fundamental para su cocinada diaria: el fogón, ya que están diseñadas en torno a esta fuente de fuego y de calor, necesaria para que los alimentos sean cocinados.

La cocina en México no es una excepción en cuanto al uso de objetos que forman parte de la cultura familiar, local o comunitaria, ya que se sostiene desde lo prehispánico y evoluciona con la mezcla española, conocida como cocina novohispana o también denominada mestiza, apoyada en conocimientos ancestrales que se heredan de una cocinera a otra; cada una tiene sus platillos y recetas, resultado de los ingredientes que poseían o tenían a su alcance en esos momentos, de esta manera poco a poco se construyeron las recetas, que se van transmitiendo de manera oral, práctica o escrita y que al paso de los años se vuelven patrimonio de un grupo de personas por añoranza, vínculo con el pasado o negocio; es ahí donde se les da valor y se patrimonializan, por ello las elaboraciones tradicionales de los ñähñu son tan importantes.

El ritual de la tortilla ceremonial inicia desde el fogón, mismo lugar donde se encuentra el significado para las familias ñähñu de unión; la mujer retira un objeto llamado *lele*¹, un guardián de la cocina que le ayuda a cuidar el fogón y a que la comida siempre salga buena; cuando lo retira comienza con la bendición del fogón, se encomienda a sus santos y a sus antepasados, encomienda la cocinada a *Otom* (un ancestro guerrero de

¹ Lele, palabra ñähñu que se traduce al español como bebé.

la comunidad). Después inicia con la puesta del comal y el fuego cumple su función, que es generar calor para que el maíz pueda cocerse, para que el maíz pueda transformarse en una tortilla ceremonial: un signo de agradecimiento, festejo, unión y paz, que como narra Sahagún (citado en Vela 2011), estos panes (tortillas) se consumían en diferentes circunstancias; esto plantea muy bien que desde sus orígenes la tortilla ha sido repertorio en la comida mexicana y motivo de expresión de muchos sentimientos religiosos, familiares y de tradición. El citado fragmento (con redacción no muy precisa), presenta el siguiente contenido:

Las tortillas que cada día comían los señores se llamaban *totonqui tlaxcalli tlacuelpachillo*, quiere decir tortillas blancas y calientes, y dobladas. Otras tortillas comían también cada día que se llamaba *ueitlaxcalli*, quiere decir tortillas grandes; estas son muy blancas, muy delgadas, anchas y muy blandas. Comían también otras tortillas que llamaban *quahtlaqualli*, son muy blancas, gruesas, grandes y ásperas. Otras maneras de tortillas comían, que eran blancas y otras algo pardillas, de muy buen comer, que llamaban *tlaxcalpachollo*. También comían unos panecillos no redondos, sino largos, que llamaban *tlaxcamilli*; son rollizos, blancos y del largor de un palmo o un poco menos. Otras maneras de tortillas comían [sic], que llamaban *tlacepolli ilaxcalli*, que eran *ahojaldradas*, así eran de delicado comer. (pp. 82-83)

Usaban también muchas maneras de tortillas para la gente común. Usaban comer unas semillas que tenían por fruta: una se llamaba *xilot*, que quiere decir mazorcas tiernas comestibles y cocidas, otra se llama *elotl* también mazorcas ya hechas, tiernas y cocidas. (Sahagún, 1938, p. 306)

Todo esto, hecho en el comal, con el calor del fogón, específicamente el lugar donde emana toda la cocinada y goza de respeto por quienes lo utilizan. Algunas familias

ñähñu dejan en sus fogones después de usarlos el /e/e de barro con la misión de cuidarlo hasta la siguiente vez, es por ello que el fogón es visto como el lugar que le da sentido al ritual ya que es donde convergen el dios fuego y el dios maíz; sin embargo, no solo radica en la fusión entre el fuego y el maíz, sino que se ve coronado por el uso de un sello que le da mayor dignidad a las tortillas y un estatus significativo para un uso especial.

El sello como objeto

No resulta muy común cuestionar la forma en que nace un objeto o preguntar el motivo por el cual resulta bastante útil en la vida, que simplemente se usa de igual manera, que pasa desapercibida la reflexión sobre cómo llegaron a ser tan útiles.

El objeto resulta ser una cosa que hace más fácil la vida del Ser Humano y que a lo largo de la historia de la humanidad el objeto se vuelve una parte esencial en la vida de la persona, tanto que incluso no pueden imaginarse ya, sin ese objeto, algunas acciones.

El objeto se puede encontrar en cualquier espacio, pues resulta que la humanidad, no puede desarrollarse sin objetos, es por ellos que se descubren en minúsculas partículas de la vida cotidiana, por ejemplo: todos los objetos que se encuentran dentro de una casa, las personas que viven ahí, los consideran completamente útiles para su vida, de otra forma no estarían ahí simplemente, un ejemplo más es la oficina, donde todos los objetos que se utilizan dentro del área de trabajo de un grupo de personas, incluso están completamente pensados y diseñados para llevar un ritmo más cómodo, fácil y práctico del desempeño laboral.

Ahora, si se piensa en algo macro, una ciudad está repleta de objetos, mismos que no nos detenemos a pensar qué tan útiles son en la vida, y qué sería de nuestras vidas sin esos objetos, por ejemplo: los automóviles, que marcaron de una manera definitiva la vida cotidiana de la humanidad y que hoy día, es complicado imaginar una calle sin auto, incluso si al salir a la puerta de casa, no se ven autos afuera, hasta se perciben con extrañeza. No es solo el auto el objeto en su simplicidad, sino todo lo que desató el auto para la facilidad de la vida de Ser Humano, es decir que el auto es un objeto detonante que, desde la utilidad y la historia de la invención de este objeto, se fueron creando más objetos que permitieran un uso mucho más fácil del auto, como las calles, el pavimento, los tipos de pavimento, los puentes, las carreteras, las casas con un espacio destinado para el auto, el garaje en concreto.

Esto lleva a imaginar lo inimaginable dentro de la historia del objeto, pero sería interesante revisar un espacio específico: una cocina ¿cuántos objetos se podrían encontrar en una cocina? Una serie de objetos que hacen la vida mucho más fácil para quien está cocinando, sin duda, se puede partir desde el planteamiento de los problemas a los que se enfrenta alguien cuando cocina. Es decir, la humanidad ha cocinado desde que existe la necesidad de comer, o sea desde toda la vida y poco a poco la creatividad, junto con la evolución ha proporcionado una serie de objetos dentro del contexto culinario que permiten disfrutar cada vez mejor de un buen plato.

¿Qué problema habría en la cocina si no se tuviera una batidora para hacer unas claras a punto de turrón?, ¿Qué problema tendría alguien si no tuviera un horno, palas, ducas?, ¿qué problema tendría alguien si no tuviera una máquina para hacer tortillas o un comal.

Todos estos planteamientos ayudan a pensar en la importancia del objeto como parte útil dentro de la dinámica de cocinar. Al profundizar más en los cuestionamientos: ¿qué pasaría, si el objeto no solo fuera útil, es decir, si fuera sagrado y útil?

Es así como se enfrenta un nuevo paradigma del objeto, que resulta ser tan específico dentro del marco de una práctica que no solo es algo útil para la cocina, sino un elemento especial que es utilizado como pieza clave en el ritual de las tortillas ceremoniales.

Los enseres en la cocina siempre han sido parte fundamentales en la vida de la humanidad, de manera específica, es muy enriquecedor analizar ¿cómo? y ¿por qué? un objeto de la cocina se hace sumamente importante. Desde antaño en la cocina se ha utilizado un elemento que forma parte integral en la espiritualidad humana, pero en la cultura prehispánica mexicana tiene mucho protagonismo: el fuego. Entonces al tener objetos que le sirven al fuego y conviven con éste, se vuelven sagrados, por ejemplo, el comal o el fogón que Salinas (2010) menciona:

Para preparar el tlecuil se colocaban tres piedras formando un triángulo equilátero y logrando así una base para soportar y equilibrar el comal. Este práctico implemento de cocina también tuvo un carácter sagrado, ya que se pensaba que en él residía la fuerza misteriosa del fuego, venerado y respetado por esos hombres. (p. 77)

Es así como el fuego, al tener dominio sagrado en la cocina, vuelve el acto de cocinar, un evento sagrado que incluso puede estar dentro de un ritual.

Otro elemento sagrado que se considera una deidad es el maíz, entonces, todos los objetos que conviven con el maíz y lo sirven, también son sagrados, por ejemplo, el metate, usado para moler el grano del maíz, manufacturado de piedra volcánica, al

utilizarlo de manera tradicional, la mujer se arrodilla y se coloca frente al metate, ejerciendo presión a dos manos con el rodillo sobre los granos del maíz, para lograr la mixtura del nixtamal, tiene en consecuencia la masa para hacer tortillas. Aquí no solo existen objetos sagrados, sino también un alimento sagrado que, al integrarse al ritual, genera vida.

La tortilla en sí se vuelve un objeto consumible, que simboliza la convivencia de las deidades: el fuego y el maíz; mismos que al unirse dan un alimento. Concebir la tortilla desde estos términos, la convierte en un objeto sumamente sagrado, con un nivel de importancia supremo, es por ello que hacer tortillas desde la vida prehispánica ha sido todo un ritual, por eso no es nada extraño tener dentro de la comunidad ñähñu un ritual de tortilla ceremonial, que no se limita a la elaboración de la tortilla, que ya de por sí es sagrada, sino que remata con una acción: la tortilla se sella, por lo tanto nace un objeto o la necesidad de un objeto que selle el alimento sagrado, que expresa y dignifica aún más a la tortilla.

Por eso no queda más que preguntarse: ¿cómo hacen el sello? ¿quiénes lo hacen? ¿qué elementos tiene y por qué?

Diseño de los sellos

El origen de los objetos en México se remonta al periodo precolombino, en la que ni siquiera se tiene el dato preciso del primer objeto o la primera serie de objetos que sirvieron como aparato tecnológico en la vida de las personas de este periodo, sin embargo, es necesario analizar al pasado para entender un poco la necesidad y utilidad de los objetos. Para esto, puede ser útil el concepto de cultura de Childe (citado en

Salinas, 2010) sobre “el ‘complejo de rasgos’ como vasijas, implementos, ornamentos, ritos fúnebres, viviendas asociados con regularidad” (p. 41), ya que permite darse cuenta que la cultura representa los medios por los que la sociedad se adapta para sobrevivir.

Si se considera que los sellos son un objeto utilizado desde los orígenes de las primeras civilizaciones y en la época prehispánica, sin ser usados en principio como un elemento en la cocina, sino empleados para las pinturas o decoraciones en vasijas y vasos. Se puede llegar al pensamiento de que estos, también forman parte de la vida tecnológica de los ancestros y que naturalmente servían para facilitar la vida de quien los utilizaba, algunos estaban hechos de barro, otros tallados en piedras y de madera, lo que lleva a preguntarse: ¿cuál era la necesidad de tener sellos?, ¿qué importancia tiene un sello en la vida cotidiana de una persona? y ¿qué resuelve en el contexto cotidiano un sello?

En algunas comunidades los sellos que eran usados para pinturas o diseños de objetos tenían grecas o diferentes figuras que al juntar varias marcas del mismo sello se percibía claramente un bello patrón decorativo, pero para la población ñähñu lo sellos no tienen que ver con decorar platos, vasos o paredes, sino que sirven para pintar tortillas y a diferencia de los otros que, plasmados en serie formaban un patrón, los sellos ceremoniales son individuales y le dan autenticidad a la tortilla.

En la comunidad ñähñu los sellos nacen desde una necesidad, misma que busca comunicar eventos familiares, sincretismos, hechos históricos, fiestas religiosas, fragmentos de la vida de una persona, sentimientos, objetos importantes, costumbres y actividades del campo. Los sellos se consideran muy importantes ya que forman parte de su cultura y además expresan un patrimonio familiar (local), con esto la pieza no es

solo valiosa por la talla, los rasgos o la calidad misma que puede llegar a tener, sino que son parte de los eventos que marcan la historia de la familia y de la comunidad misma, por este motivo, son un elemento valioso en el contexto de la vida de las personas que los poseen, marcando su identidad.

Estos sellos son solo utilizados en el ritual de las tortillas ceremoniales, específicamente cuando la cocinera tiene la tortilla sobre el comal y comienza a cocerse, se infla un poco, aún sigue cruda, pero es manipulable, es ahí cuando la toma de nuevo y la colocan sobre el sello, previamente entintado de *muicle*, la tortilla es marcada y de nuevo la regresan al comal, la tinta se fija por completo con el calor y queda la tortilla sellada.

El sello entonces tiene una función más importante de lo que parece, pues la tortilla sin el sello, no es más que una simple tortilla del comal, pero sellada durante el ritual, es una tortilla especial. Es por ello que el sello se torna el objeto ceremonial más sagrado y valioso dentro de esta práctica que, al ser usado, hace presente toda la historia familiar.

La comunidad ñähñu elabora los sellos con madera de mezquite, sin embargo, tiene connotaciones especiales, ya que no usan la madera verde o del árbol recién cortado, ni tampoco usan la madera cuando está nueva, sino que reciclan trozos de madera, por ejemplo, de las máquinas para hacer tortillas que ya no sirven, siempre y cuando sean de mezquite pues es una madera muy resistente.

En una entrevista informal Consuelo Venancio, cocinera tradicional de la comunidad de Delgado de Abajo, Comonfort, Guanajuato e informante de esta investigación, comparte algo muy relevante para ellos:

Nosotros no usamos madera nueva del mezquite y mucho menos le cortamos ramas al árbol o el árbol completo para hacer nuestros sellos. No... Hacer eso sería ir en contra de nuestras propias tradiciones, sería no agradecer a la madre tierra, sería no ser parte de la vida, al contrario, la estaríamos destruyendo. (C. Venancio, comunicación personal, 21 de marzo de 2022)

Esto refleja que la cultura ñähñu es apegada a sus tradiciones, que las cuida y las preserva lo más auténticamente posible.

El mezquite, que menciona la entrevistada, es un árbol característico de la zona, y que ha sido descrito por la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT, 2020) destacando las siguientes características:

Presenta hojas bipinnadas, pecioladas, folíolos oblongos y pubescentes con márgenes enteros. Las superficies de las hojas muestran tricomas glandulares monocelulares y cristales de cera, esto produce una textura aterciopelada, por lo que también se le conoce como mezquite aterciopelado.

Las flores se presentan en racimos con forma de espiga, de 5 a 15 centímetros de largo, con florecillas amarillo-verduzco claras. La madera de mezquite presenta una marcada diferencia entre el color de albura y duramen. Albura amarillo crema y duramen café rollizo con vetas café oscuro. A simple vista se aprecian anillos de crecimiento, sin embargo, a este nivel no es posible contarlos. En observación bajo el estereoscopio (con aumento de 15X) se aprecian falsos anillos. (p. 5)

Con esto, se puede entender que la madera del mezquite es de buena calidad, no permite que se modifiquen los diseños de los sellos porque es muy dura y de esta manera se pueden conservar por mucho tiempo, al grado que se recomienda para la fabricación

de muebles de alta calidad, pisos de tráfico pesado y para uso exterior como en puertas, marcos y molduras.

La cuña, el compás y la destreza

Las herramientas que se utilizan para hacer los sellos son muy simples, se utiliza un compás, un lápiz, una cuña y un martillo pequeño.

El compás lo utilizan para hacer los círculos donde encerrarán el símbolo central o de más jerarquía, también para señalar el lugar donde dibujarán las grecas o las figuras geométricas que le dan realce o una categoría de importancia al sello; después de hacer estos primeros trazos, con un lápiz y una cuña hacen los bordes, y con el martillo pequeño marcan con fuerza; cuando tienen todo marcado y medido, comienzan a tallar el sello.

La manufactura de un sello puede durar de cuatro horas a dos días de trabajo, según sea el nivel de detalle y dificultad que demande, por ello quienes lo elaboran deben tener cierta destreza, para detallar correctamente y para lograr que los elementos de los sellos sean gráficamente claros, adicionalmente deben tener pericia en dibujar con la técnica de espejo que permite que al momento de sellar la tortilla las figuras se impriman con el sentido correcto y no al revés. Algunos se apoyan con un papel que ya tiene el diseño, lo pegan sobre la madera que van a tallar y el sello queda orientado correctamente; otros son muy hábiles, como el esposo de Consuelo Venancio, que es escultor y no le causa mayor problema tallar todos los elementos del sello con la orientación espacial correcta.

Ciertamente, los hombres ñähñu que se dedican a hacer los sellos tienen una fuente de inspiración, que son los eventos familiares, sucesos, fiestas religiosas o civiles, las cuales deben integrar en un sello ceremonial que será parte del patrimonio local, con símbolos característicos de su familia o su comunidad.

En una de las entrevistas efectuadas en la visita de campo, la informante Consuelo Venancio explicaba que no es muy difícil elaborar los sellos, sin embargo, no cualquier persona tiene la habilidad para hacerlo. En el siguiente párrafo se narra la experiencia que tuvo su esposo para aprender a hacer los sellos:

Los sellos hay que hacerlos con mucha dedicación, mi esposo tarda de cuatro horas a una semana haciendo un sello, esto con la simplicidad o lo difícil que sea cada uno... Él no es otomí de nacimiento, es de una comunidad de Dolores Hidalgo, Gto., cuando nos casamos, después de un tiempo nos vinimos a vivir acá a Delgado de Abajo, estaba uno de mis cuñados que sabe hacer los sellos, quien hacía los de la casa de mi hermana, él si es Otomí...

Así que cuando llegamos, mi esposo quiso aprender a hacer los sellos, pero le costó trabajo que lo aceptaran, porque no era parte de su cultura, hasta que un día me dijo que él quería ser completo, si no para qué se casó conmigo, de esta manera mi cuñado le fue enseñando como usar la madera, los símbolos que llevan los sellos, hacerlos bien, para que salieran derechos en las tortillas, mi esposo aprendió muy bien porque es escultor y maestro de matemáticas, así que aprendió rápido y la gente después le pedía sellos para sus fiestas o cosas importantes que pasaban en sus familias. (C. Venancio, comunicación personal, 21 de marzo de 2022)

Al conocer y contextualizar los elementos de la tradición de las tortillas pintadas, se puede entender la razón por la cual se constituye como un patrimonio local y debido a

su relevancia en el contexto de Comonfort, se ha llevado a cabo el proceso de patrimonialización con la participación de los actores enlistados en la Tabla 1 y que, de alguna manera u otra, se han puesto de acuerdo.

Tabla 1

Clasificación de actores que intervienen en la investigación

Intelectuales	Hegemónicos	Secundarios
Fernando Olivera Rocha	Gobierno del Estado	Señora Ely (ñähñu)
María del Rocío Ángeles	Secretaría de Cultura	Señora Celia (ñähñu)
Consuelo Venancio (ñähñu)	Oficina de Turismo de Comonfort	La comunidad ñähñu
David Quevedo	Alcaldía de Comonfort	
Carlos Francisco Rojas	Secretaría de Turismo	

Nota: Elaboración a partir de la conceptualización de Gramsci (citado en *Crehan, 2004*)

Los actores intelectuales, hegemónicos y secundarios

El contexto descrito es el punto de convergencia de los distintos tipos de actores donde cada uno observa desde diferentes perspectivas. Es decir, *los actores intelectuales* son conscientes del valor histórico, identitario y cultural que tiene la tortilla ceremonial, de ahí los intentos para visibilizarla; por otro lado, desde el punto de vista de *los actores hegemónicos* y ya adentrados en un proceso de visibilización, las instituciones han propuesto incrementar el presupuesto con el propósito de lograr convertir a la tortilla ceremonial en atracción turística, que genere derrama económica; para ello se integraron carpetas de registro e investigación con el propósito de que Comonfort obtuviera el título

de *Pueblo Mágico*, meramente con un interés económico de parte de las administración pública.

Lo anterior, generó diálogos entre intelectuales y líderes políticos de la región, donde acordaron que tendrían mayor visibilidad y la consecución del título hasta ese momento resultó adecuado para todos. Sin embargo, las personas que laboran en cada administración cambian y se van a buscar metas diferentes, que es el caso de los intelectuales: el maestro Rocha se fue de Comonfort, la maestra Ángeles se quedó con un cargo distinto que ya no tenía que ver con cultura, el alcalde cambió al terminar su período de gobierno y con ello se tuvo que reestructurar la oficina de turismo de Comonfort, quedando únicamente Consuelo Venancio como la única persona pionera del proceso y agregando a más cocineras.

La Oficina de Turismo tenía la responsabilidad de documentar todo sobre la práctica de las tortillas pintadas y lo hizo con apoyo de Carlos Francisco Rojas, historiador de la ciudad, entrevistaron a varias mujeres que tenían sellos en sus casas e integraron dos catálogos de los mismos. Para ello realizaron algunas reuniones en casa de la cultura municipal para impulsarlas y motivarlas. Es así como les nombraron *portadoras de sellos ceremoniales*.

En consecuencia, aparecen los *actores secundarios* quienes contribuyen también en este proceso de visibilización, es cuando colocan un puesto en el mercado de Comonfort y comienzan nuevos diálogos, nuevas percepciones, ahora también influenciadas por la Secretaría de Cultura del estado, ya no solo la alcaldía y las nuevas mujeres; también aparecen otras innovaciones del chef David Quevedo y el sector privado que busca emprender hoteles, restaurantes, viñedos y fraccionamientos, todo

esto se ve como avance para el principal objetivo en el proceso que lleva a la turistificación, pero actualmente los desacuerdos se hacen notar en cuanto a que hay cocineras que quieren conservar su patrimonio por lo que no desean modificar o exotizar y solo piden que se le visibilice como es, esto es lo complejo y hace un preámbulo al siguiente capítulo que aborda las respuestas que las cocineras tradicionales han proporcionado.

Capítulo 3. Las respuestas de las cocineras tradicionales ante las decisiones tomadas durante el proceso de patrimonialización

Estudiar las respuestas proporcionadas por las cocineras desde su identidad y de acuerdo a sus experiencias con los distintos actores que intervienen en la tradición es el objetivo que orienta este capítulo. En el fenómeno de la identidad de una persona o un pueblo se observa que la unicidad llega a convencer a cualquier testigo de su autenticidad total, pues la cohesión y afinidad entre ellos resulta ser tan obvia que disipa las dudas, por lo que ante el público las tradiciones visibilizadas parecen ser tal como son actualmente y que nunca fueron alteradas.

En el caso de las tradiciones que se efectúan en comunidades indígenas como la de las tortillas ceremoniales se puede pensar que es una costumbre intacta e incluso que las mujeres ñähñu de la zona la practican de manera idéntica, también que las herencias de las tradiciones están basadas en prácticas ancestrales que no fueron alteradas con el paso del tiempo, sin embargo, el proceso de identificación se puede ver en esta práctica, ya que las mujeres ñähñu coinciden en que algún miembro de la familia ha tenido una historia con una pintadera, ya sea la abuela, una tía o la bisabuela.

Cuentan que estas mujeres pintaban las tortillas en ocasiones especiales como en las fiestas o en las reuniones familiares, incluso algunas de ellas mencionan que eran un tipo de cambio, algo así como un trueque que consistía en hacer tortillas pintadas y después iban a donde estaba la reunión, las entregaban y a cambio les daban platos con comida, esto lo hacían en eventos masivos de la población local, en el que no había diferencias, sino que se notaba la unión de todos por medio de los alimentos. Es por eso que muchos de los testimonios de las cocineras, sobre todo de las mayores, narran la

identificación de ellas con otras mujeres que vivían la práctica de pintar tortillas, misma que hoy conocemos como tortilla ceremonial. Es decir, que las mujeres se reunían y hacían las tortillas juntas, esto permitía que se observaran unas a otras y de esta manera se transmitieran consejos sobre cómo hacerlas o atisbaban la forma en que cada familia las elaboraba, adoptando así una práctica que las identificaba, pero a su vez las separaba del resto.

Muchos de los sellos tenían rasgos iguales o parecidos en la simbología, pero no del todo, ya que cada familia o comunidad agregaba símbolos de su contexto, como los sellos que tienen la fundación de los ranchos, todos tienen una Santa Cruz, sin embargo, en la simbología hay unos con flores, otros con montañas de fondo, otros con animales y temas diversos seleccionados por cada familia. Esto porque cada comunidad se identifica con la manera en que las fundaron, pero no todos tenían las mismas prácticas cotidianas y naturalmente no estaban en la misma zona, aunque sí cerca unos de otros, lo que marcaba la diferencia en los rasgos, pero existía unicidad en cuanto a sus costumbres, de ahí que las mujeres se identificaran unas con otras y compartieran sus tradiciones.

Un ejemplo de estas prácticas es el caso de doña Amparo y su hija Elizabeth: Amparo, quien se hace llamar Payo, tiene 94 años de edad, cuenta cómo aprendió a hacer tortillas y su hija Elizabeth con 62 años de edad también cuenta cómo se enseñó. Ambas son cocineras tradicionales ñähñu, de la comunidad de San Agustín, una de las comunidades fundadoras de Chamacuero (ahora Comonfort), Guanajuato.

En la segunda entrevista narran la dinámica de las reuniones y lo que hacían para pintar tortillas. Se ejemplifica muy bien el proceso de identificación de las cocineras y la

forma en que adoptaban prácticas para pintar sus tortillas; es evidente la socialización por la que pasa este proceso patrimonializante con respecto a la identidad de este acervo cultural.

Los datos que comparten durante la entrevista permite al investigador visualizar de forma particular sus respuestas a la interrogante: ¿Quiénes somos?, tal como se muestra en la transcripción de algunos párrafos de las conversaciones con las mujeres ñähñu de Comonfort, realizadas el 4 de abril de 2023.

Entrevistador: ¿Cómo aprendieron a hacer las tortillas?

Ely: Mi mamá es la que me enseñó.

Payo: Yo me enseñé a hacerlas con mi mamá, porque éramos bien moleros, donde quiera que había fiestas, ahí íbamos a dejar tortillas, hacíamos para las bodas y los bautismos.

Ely: Es que más que nada, la tortilla era como el truke, usted llevaba la tortilla y cuando la dejaba, le daban su taco.

Payo: Sí, nos daban la ollita de molito, lo que fuera.... Así era la tradición más antes. La gente llevaba sus tortillas, unas de un color, otras de otro y unas con un molde y otras con otro molde y así la arrimaba uno... Antes ellas las hacían... Las sancochaban... Y luego las sacaban del comal y luego las pegaban así en el molde, sancochadas y las apachurraban para que se pintaran; entonces, una vez fui a una boda y vi que una muchacha estaba haciendo las tortillas con la masa cruda... y luego la sacaba... y luego dije yo: ¡pues qué yo no, hombre! Y ya me empecé a enseñar ansina y así las hacemos.

Ely: Nosotros trabajamos otra técnica, que es en crudo la masa...

Entrevistador: ¿Recuerdan quién era la muchacha?

Payo: No, en aquellos años yo tenía unos 14 años, sabe dios quién sería...

Ely: Es que esa técnica es de las más antiguas, y como nosotros la sabemos, yo quise sacarla a como era antes, yo le dije a mi mamá que fuera a inscribirse y no quiso, entonces yo me tuve que enseñar, duré un año para que me saliera y poder ir a enseñar la técnica.

Para efecto de este estudio, es necesario tener presente que el pueblo ñähñu se caracteriza por su culto a la naturaleza y el respeto por la comida, lo cual es una constante en las comunidades indígenas de México. Ciertamente, es una comunidad indígena con costumbres y tradiciones que, al hablar de identidad, sus pobladores expresan su unidad con tradiciones donde se cohesiona un ritual culinario con un componente religioso, como se expresa en el fragmento de la entrevista anterior, es decir que las tortillas ceremoniales son parte de un ritual o, mejor dicho: el ritual es para hacer la tortilla.

Aportaciones sobre la identidad de las cocineras

Hall (1996) señala que la identificación es un proceso en el que las personas son parte de un encuentro, por lo que menciona lo que hay en común y explica que la identificación se construye sobre el reconocimiento de algún origen común o unas características compartidas con otra persona, grupo o un ideal, con el vallado natural de la solidaridad y la lealtad establecidas sobre este fundamento. (p. 15)

Esta aportación muestra que la identidad de las cocineras ñähñu se puede leer desde la usanza de las tortillas ceremoniales, en cuanto a las características de la herencia de los sellos y la práctica de las tortillas pintadas en la particularidad de cada familia, sin embargo, tienen características comunes como la coincidencia de sellos con la figura de la Santa Cruz, que tiene variables en cuanto a los moldes y sus símbolos.

La gente reconoce la imagen de la Santa Cruz como el *Santo del pueblo* y la veneran en su fiesta patronal. Es muy común que en las familias ñähñu sus sellos o pintaderas tengan un sello que coincida, sobre todo en las zonas de Delgado y Delgado de Abajo; los que más coinciden son los de San Isidro Labrador y La Santa Cruz, ya que estos hacen alusión a la fundación de los ranchos y sus santos patronos.

Cuentan que uno de esos sellos era propiedad de Jesús Delgado, el fundador de ambas comunidades. Él llegó con su familia a establecerse en ese rancho y puso una Santa Cruz. Hizo el sello a manera de recuerdo y las otras comunidades que también tenían esa cruz, hacían lo mismo para conmemorar su fundación y el día de la fiesta los usaban para pintar las tortillas. Este sello es propiedad de la cocinera Alicia Sánchez Capulín. A las cocineras que tienen sellos como ese u otros muy antiguos se les llama portadoras, es decir que Alicia es portadora de uno de estos sellos que en su simbología expresan lo que caracterizaba a las familias que llegaron a fundar el pueblo, por eso la gente identifica de dónde son. Es así como se puede notar la dinámica de la cohesión, las suturas y lo que expresamente tienen en común que son tres cosas: la tortilla, el sello y sus símbolos.

En la entrevista a la señora Alicia Sánchez Capulín se observan algunos datos que ejemplifican la cohesión y la identificación. La señora Alicia es una de las cocineras tradicionales de Comonfort, Gto., tiene 76 años, viuda y madre de seis hijos, de los cuales cuatro son mujeres. Ella ha decidido heredar su patrimonio cultural a una de sus hijas, que es la más interesada en el tema y la que posee mejor sazón en la cocina.

En la entrevista se le preguntó si podía explicar por qué tantas familias tenían sellos o pintaderas con el símbolo de la Santa Cruz, a lo que ella contestó:

Cocinera Alicia: Yo pienso que es porque desde nantes, no había más que creer en la Santa Cruz, no había tanta imagen, ya ve que fue lo primero que trajeron los españoles, porque hay una Santa Cruz de la Espada, la Santa Cruz de Sánchez, la de Torres, la de Delgado, la de Palo Alto, y por ahí así... Hay muchos ranchos viejos y nada más está la Santa Cruz; todavía la gente va a prenderle veladoras, yo digo que luego ya la gente va a ir con San Isidro Labrador y los santos que hay... Yo pienso eso. (A. Sánchez, comunicación personal, 28 de junio de 2022)

Las veneraciones o fiestas que se llevan a cabo con la tortilla ceremonial son puntos en común o como señala Hall (1996) son puntos de encuentro que, evidentemente varían de acuerdo a la práctica de cada familia o a lo que se esté festejando, pero ¿qué pasa con las suturas, lo que se deja entrever en las dinámicas de cada familia o persona relacionada a esta herencia cultural?

Las cocineras y su práctica de pintar tortillas han tenido diferentes posturas, a través del tiempo han estado visibles desde los orígenes de esta práctica en la que las usaban para comunicar y crear recuerdos o hechos significativos de cada familia, de ahí la existencia de sellos que tienen hasta 200 años de antigüedad. Luego se observan desaparecidas en los períodos de la persecución cristera en Guanajuato, cuando muchas mujeres dejaron de usar los sellos, pintar tortillas y hacer más moldes, pues eran acusadas y perseguidas por las manifestaciones religiosas. En esa época, simplemente ocultaron la práctica y muchas generaciones quedaron sin conocerla. Ahora son nuevamente visibilizadas, pero desde un proceso patrimonializante, un proceso que posiciona a las cocineras con nuevas posturas y expectativas respecto a sus prácticas tradicionales.

¿Qué han tenido que cambiar o adecuar en su práctica para que cumpla con la nueva visibilización de la que ahora forma parte?, ¿cómo se han adaptado a estas exigencias o necesidades?, ¿qué han hecho para negociar y así tener un beneficio para todos?, ¿hay un beneficio para todos?

Todas estas preguntas son el reflejo de las adhesiones que se observan en la subjetividad de lo que podría estar pasando en una dinámica muy interna; todo lo que hay circundando la tradición y las cocineras deja ver muy poco de lo que pasa entre todos los actores, quedando de manifiesto las relaciones de poder, es decir la hegemonía que controla el proceso de patrimonialización y propone de manera indirecta líderes con autoridad moral sobre la restauración del patrimonio identitario, como es el caso de Consuelo Venancio quien era cocinera y desde ahí propuso con autoridad moral, mientras que las nuevas cocineras con ideas diferentes pueden tener otras opiniones sobre la restauración de su patrimonio local, pero resulta difícil aceptar la identidad propuesta desde dicha autoridad moral.

Por lo anterior, las dinámicas que se dan con las instituciones, los intereses comunes y personales, provocan que las cocineras opten por una postura para defender y hoy cuenta más que nunca, porque hablar sobre la identidad de las cocineras en cuanto a los símbolos, la fundación, la santa cruz, el espacio y las familias es más relevante dentro del proceso patrimonializante que todo el folclore que se puede percibir, por ello es importante preguntarse: ¿cómo construyen su identidad y cómo la expresan?

Aquí es donde se puede entender que la identificación de estos grupos indígenas radica en las tradiciones que se expresan en varias manifestaciones, tal es el caso del ritual que hoy conocemos como tortilla ceremonial.

Por ello se coincide con la afirmación de Hall (1996), quien reconoce a “la identificación como una construcción, como un proceso nunca terminado: siempre 'en proceso'. No está determinado, en el sentido de que siempre es posible 'ganarlo' o 'perderlo', 'sostenerlo' o 'abandonarlo’” (p.15).

En el caso de las tortillas ceremoniales, se está presentando el fenómeno de 'ganarlo', pues al pasar por el proceso de patrimonialización, se buscan los puntos articuladores, mismos que marcan una sobredeterminación y confieren el rasgo de su construcción en las diferentes formas de hacer el ritual, los diferentes discursos que manejan las portadoras de los sellos y el fundamento histórico que se maneja, sin embargo, es evidente el constante cambio que ha sufrido la práctica de pintar tortillas de acuerdo a lo expresado en las entrevistas realizadas a dos integrantes de la comunidad, el historiador de Comonfort y una mujer portadora, de las cuales se transcriben algunos párrafos.

Historiador: En toda la zona donde yo pregunté ya casi nadie hace ritual, la única que lo realiza es Consuelo Venancio, ya ahora veo a otras que lo hacen... Pero cuando yo pregunté me dijeron que ni sus abuelas hacían... Más bien ya es como ponerle misterio, por eso te digo que hay cosas que están diferentes... Pero era más bien de lo que hacen: el cómo se hace la tortilla, el nixtamal, ponerla en el comal. (C.F. Rojas, comunicación personal, 6 de abril de 2023)

Entrevistador: ¿Y usted empezó con lo del sello hasta que la presidencia los buscó?

Elizabeth: No, mucho después, es que como decimos, las otras tienen una versión y yo tengo la mía... Es como todo, cada quien hace de comer a su manera, yo quise entrar a decir la versión mía, de lo que es lo otomí, porque mi abuelita sí nos hablaba en otomí, nada más

que yo ya no lo aprendí, bueno solo unas cosas... Yo quise que la gente viera nuestra versión. (Elizabeth, X., comunicación personal, el 6 de abril de 2023).

La forma en que el proceso de identificación de la comunidad ñähñu se vale de recursos histórico-orales y de la representación resulta complejo, se puede encontrar el mecanismo patrimonializador a través de una cuestionante del devenir que puede plantearse de esta forma: ¿en qué podría convertirse esa tradición? y con ello ¿cómo sería la nueva representación de la comunidad ante el mundo? Todo esto depende de los acuerdos influenciados por las relaciones de poder que se viven en el proceso, las secretarías del estado o administración municipal, las opiniones de las cocineras con mayor posicionamiento en el tema o quienes proponen un reestructura para expresar su identidad ñähñu por medio de la exotización y cosificación del patrimonio.

El segundo punto que se aborda de este capítulo se refiere a la memoria colectiva y la narrativa de la práctica de pintar tortillas y al nuevo enfoque para su visibilización y con esto un impacto diferente en la sociedad que asegure su supervivencia.

Utilizando viejos modelos para nuevos fines

Comonfort colinda con los municipios de Celaya y San Miguel de Allende, tiene buenas vías de comunicación territorial con León, Silao y Salvatierra, Guanajuato; colinda con el estado de Querétaro. Es el sexto Pueblo Mágico del estado de Guanajuato, famoso por sus tradiciones indígenas, salsas y molcajetes, sobre todo por las tortillas ceremoniales y las mujeres que las elaboran.

Es un lugar pintoresco que se encuentra a la orilla del río Laja y a las faldas del cerro de Los Remedios. Fue nombrado Pueblo Mágico en octubre del 2018 en la ciudad de Morelia, Michoacán, reconociendo sus tradiciones y su historia, ya que es uno de los lugares de Guanajuato que tiene población indígena, misma que desde 1390 llegó explorando y se asentó ahí, llamando al lugar como Chama-cuero.

La historia de Comonfort está ligada al imperio purépecha del lago de Pátzcuaro, puesto que este imperio era expansionista, con esto los purépechas recorrieron lugares hacia el norte del territorio y llegaron a conquistar la parte norte del río Lerma donde se establecieron; ahora son las ciudades de Cuitzeo, Santiago Maravatío, Acámbaro, Yuriria, Puruándiro, León, Silao, Guanajuato, Xichú, Pénjamo y Apaseo.

El cacique purépecha Tzi-Tzic-Pandacuare en búsqueda de nuevos territorios sigue el curso del río Lerma y dobla al norte, bifurcando con el río Laja y llega con el pueblo oto-pame, descubre las virtudes montañosas del lugar y la decadencia de una ciudad, reconoce el territorio como bueno para la protección del imperio; es donde funda la ciudad fronteriza *Chama-cuero*, que quiere decir *lugar que se derrumbó* (Groenewold y López-Eguía 2008, p. 8).

Al ser una ciudad fronteriza con los límites del imperio mexicana y conquistada, resulta evidente la presencia de otros asentamientos como los ñähäñu, pames, guamares, cuachichiles y jonaces (Carracedo, 2011); esto resulta lógico ya que los purépechas hicieron alianzas para establecerse en el imperio del lago de Pátzcuaro, por lo tanto, al ser Chama-cuero una ciudad fronteriza con el territorio mexicana, necesitaban alianzas para defender, por ello dejaron a estas poblaciones habitar ahí, sobre todo a los ñähäñu, con el único propósito de defender el territorio en caso de ataques por invasión

(Wright, 1998, p. 21). Así pues, se puede reconocer a Comonfort como un lugar donde hubo una mezcla de culturas, historia, tradiciones y prácticas si no ancestrales, sí de origen indígena.

De 1390 tras un período de funcionamiento político y económico en la zona, llega la conquista española y con ello en 1542 la evangelización católica, con los frailes franciscanos, los estancieros y los otomíes fundan el nuevo pueblo que, se le añade el nombre de San Francisco, quedando como San Francisco Chamacuero.

Romero (1860) deja entrever el tipo de poblado que era Chama-cuaro y lo que caracterizaba a sus pobladores, señalando que para la corona española no fue fácil la evangelización y a su vez la conquista, como se refleja en el contenido este párrafo:

Habiendo mantenido años los indios bárbaros emboscados en los cerros que rodeaban Chamacuero y habiendo dado muerte a los religiosos franciscanos Fr. Francisco Doncel y Fr. Pedro Bourgeme, que iban para la Villa de San Felipe, el virrey, para evitar estos asaltos, mandó fundar a Chamacuero, por los años de 1561. Se encargaron de la conquista espiritual los padres de San Francisco, y levantaron allí un magnífico convento que parece no llegaron a concluir. (p. 222)

En este registro se puede datar el nombre de la ciudad y saber que así permaneció durante el periodo de la Nueva España y parte del México independiente, hasta que en 1863 fue asesinado Ignacio Comonfort, en el camino del Molino de Soria; gracias a este suceso cambia el nombre del poblado, dejándolo como Comonfort, Guanajuato, en honor al personaje histórico.

Realmente en los escritos de la historia de Comonfort no se habla explícitamente de las tradiciones y mucho menos de quienes las practicaban, sin embargo, la tradición

de las tortillas ceremoniales se puede entender como una práctica indígena que algunos asocian con la llegada de los franciscanos, otros la sitúan un poco antes y les atribuyen un cambio en las figuras de los moldes a la llegada de la evangelización. Lo cierto es que con esta investigación no se busca fechar o datar dicha práctica, y mucho menos proporcionarle un registro temporal, sino el proceso que se ha desarrollado como parte del patrimonio intangible de Comonfort.

Se busca analizar su proceso de patrimonialización y para ello la búsqueda en la memoria colectiva sirve para ubicar las tortillas ceremoniales en la vida de la gente y tratar de entender un poco más la relevancia de esta, por ello se requiere mencionar el proceso fundacional del pueblo, ya que al interrogar a las mujeres que pintan tortillas mencionan que su origen se remonta doscientos o trescientos años atrás, ya que hay moldes que datan de esas fechas y son reconocidos como los más antiguos.

Otra pista para encontrar su origen es que los sellos más antiguos tienen símbolos o figuras católicas, por lo que se entiende que la gente ya estaba evangelizada, al grado que la práctica de pintar tortillas para fiestas o cultos religiosos se volvió algo cotidiano dentro de lo especial de las festividades colectivas.

A partir de este análisis, surge la inquietud de preguntar sobre la cotidianeidad de la práctica y el momento en el que desaparece, ya que en las entrevistas a las mujeres portadoras de los moldes hablan de un período en el que la práctica se suspende y deja de efectuarse en público, no se puede llegar a la afirmación de su desaparición, puesto que ellas cuentan que sus abuelas, tías y conocidas realizaban la práctica, solo que era a escondidas y esporádicamente, sin olvidar que aprendieron las técnicas y las fechas

de las fiestas locales. De hecho, la señora Consuelo Venancio narra cómo se enseñó a hacer tortillas pintadas y justo es en una práctica a escondidas:

Yo estaba un día en la casa y en ese tiempo yo era una niña, pero ya sabe que los niños son muy curiosos, entonces mi mamá se iba a la cocina con una tía, mi abuela y con una señora y ahí pasaban mucho tiempo.

Yo, como le digo, andaba de curiosa viendo entre los agujeros de la pared y un día mi abuela me vio y me dijo: ¡muchacha escuchona, nomás anda mirando, venga para acá! Me tomó de las manos y me puso las manos en el comal para que se me calentaran y me enseñó a tortear², desde ahí yo empecé a hacer las tortillas, pero como le digo, las hacíamos como a escondidas, porque llegaban con los sellos tapados y lo hacían esperando que nadie las viera. (C. Venancio, comunicación personal, 27 de junio 2022)

Este tipo de testimonios son los que originan la sospecha sobre la suspensión de la práctica o al menos la pregunta sobre ¿por qué las hacían a escondidas? Al indagar un poco sobre esto, durante las entrevistas la señora Alicia y Consuelo Venancio coinciden en que la práctica se suspendió por la cristiada. Sin embargo, en la entrevista al historiador de Comonfort menciona que fue por la cristiada, pero sobre todo por la aplicación de la ley, que estableció el Estado laico y la nacionalización de los bienes de la Iglesia, el matrimonio civil y el registro civil, la supresión de festividades religiosas y deroga la libertad de cultos (Ramírez, 2004, p. 82).

² tr. El Salv., Guat. y Méx. Hacer tortillas de maíz aplanando la masa para que tengan forma circular (APA).

En consecuencia, se puede interpretar que los pobladores percibían las tortillas pintadas como una tradición religiosa y la gente se reunía para hacerlas con el fin de festejar al santo del pueblo o para eventos religiosos familiares como bodas o bautizos, mismos a la luz de las Leyes que fueron interpretadas al criterio de los pobladores, se sobrentendió que estas reuniones o festejos eran signo de expresión de culto, no quedó más remedio para los ñähñu y lugareños de la época que suspenderlas.

No se debe descuidar que Comonfort es parte del Estado de Guanajuato y también hubo enfrentamientos por motivos religiosos, pero estos se ubican posteriormente, en el período de Plutarco Elías Calles, quien aplicó la *Ley Calles*, tras la promoción de una nueva Iglesia mexicana. Todo se remonta a 1925 cuando un grupo encabezado por el sacerdote Joaquín Pérez mejor conocido como El Patriarca Pérez (Rojas, 2019), irrumpen en el templo de la Soledad de la Ciudad de México, interrumpen la celebración y sacan a los asistentes. Acto seguido declaran erigida la Iglesia Católica Apostólica Mexicana, todo esto con el beneplácito del presidente en turno quien declara que en México habría libertad de culto y apoya en su totalidad la nueva Iglesia Mexicana, dejando entonces aplicar todo a la Confederación Mexicana de Obreros Mexicanos (CROM) como señala Meyer (2005, pp. 148-154). En Guanajuato se tomaron las armas en octubre de 1926, mientras que en el resto del país fue al año siguiente 1927.

En Comonfort los primeros enfrentamientos se dieron al norte en las comunidades cercanas a San Miguel y Apaseo el Grande, dirigidos por el general Rodolfo Gallegos quien radicaba en Celaya, pero a petición de la Liga de San Miguel de Allende actúa en favor de la población católica; para 1927 en Comonfort continuaban las acciones de los cristeros y el presidente municipal Miguel Hernández reportaba a la Secretaría de

Gobernación que hacía todo lo posible para localizar a los sacerdotes y seguidores sin tener éxito.

Fue el 4 de abril de 1927 cuando los rebeldes se apoderan del poblado y Miguel se esconde en una panadería, indicando a la gente que no se opusieran a los cristeros (Municipio de Comonfort, 2017, p. 22). Acto seguido llega el fin del mandato de Hernández y continúa Ranulfo Centeno, quien sí era simpatizante de los preceptos del gobierno federal y reportaba los movimientos y seguimientos de los cristeros, tuvo diferencias con el presidente municipal de San Miguel de Allende.

Rojas (2019), menciona que en 1929 los cristeros tuvieron una nueva organización que permitió generar estrategias para seguir combatiendo, fue la mañana del 10 de febrero que el tren presidencial tuvo que detenerse tras una explosión con dinamita en el kilómetro 327 entre las estaciones de Rinconcillo y Comonfort; después de este suceso, en el mes de agosto fueron capturados los líderes cristeros de la zona, entre ellos Juan Valle, apodado el cristero de Orduña, bajo la sospecha del atentado dinamitero.

El periodo cristero en Comonfort dejó una marca en sus pobladores; esto tuvo repercusiones en sus costumbres, tradiciones y estilo de vida, consecuentemente se puede dilucidar que la práctica de las tortillas pintadas fuera suspendida por la población misma, ya que se les podía acusar de prácticas ilícitas y evidentemente eran castigadas, de ahí que la historia oral actualmente haga referencia a que las mujeres poseedoras de los sellos los escondieran o los usaran poco, incluso tenerlos con la zozobra temerosa de que fueran a ser mal vistas.

En una conversación informal de mesa con una de las informantes de estudio, comentó: “cuando estuve recuperando sellos y salí a visitar mujeres para hablar del tema, las mayores me decían que esos sellos no eran nada bueno, que mejor lo dejara como estaba” (C. Venancio, comunicación personal, 27 de junio de 2022), haciendo referencia a la época cristera, en que las madres o abuelas de estas mujeres mayores ocultaban que pintaban tortillas, sin embargo se deja entrever el interés por preservarla de alguna manera, ya que los sellos no fueron destruidos sino heredados y la práctica fue enseñada.

Concretando un poco el contexto histórico en el que se encuentran las tortillas ceremoniales se pueden observar rasgos del procedimiento, primero el hecho de que esta práctica no fuera del todo olvidada por las mujeres en los tiempos de la Reforma y la Cristiada. Esto indica el interés por la conservación de su práctica, al mismo tiempo muestra una fuerte identificación de la población con sus raíces y el otro rasgo a destacar es la necesidad que tuvo Consuelo Venancio de retomar la praxis tras la influencia del Maestro Fernando Rivera Rocha y aunque hasta este punto sigue siendo cuestionable si la primera intención fue la visibilización o el simple hecho de seguir reforzándola como identidad comunitaria, es evidente que hay un proceso que obedece a un fenómeno de patrimonialización, que bien se sustenta en la historia del pueblo, pero se sirve de su necesidad de identificación suprimida por largo tiempo.

Es allí donde toma fuerza el rasgo de la visibilización, no se debe olvidar que en un proceso como éste la visibilización y la exotización del producto es importante, ya que tiene fines hegemónicos, es decir que está creado para obtener beneficios, que en el caso de las tortillas ceremoniales, son turísticos, identitarios (mismos que sirvieron para la obtención del título de Pueblo Mágico) y locales en cuanto a la economía, por tanto, se

busca un beneficio particular para las cocineras tradicionales, como las portadoras y se busca un beneficio hegemónico. De esta forma se sustenta el fenómeno de la exotización tanto del producto efímero que es la tortilla pintada, cambiándole el nombre a tortilla ceremonial; al igual que el de las mujeres ñähñu llamándolas cocineras tradicionales y al procedimiento adornándolo desde el ritual para hacerlo más atractivo al público que se puedan captar.

En cuanto a la clasificación de actores, es relevante analizar la influencia de las instituciones gubernamentales que obedecen a los objetivos de la política en turno para visibilizar y ejecutar un proceso con fines hegemónicos, el primero fue el Centro de las Artes como detonador de todo el proceso, ya que en las entrevistas Consuelo Venancio comentó que la Casa de la Cultura de Comonfort abrió una convocatoria a todas las mujeres que tuvieran sellos, era un concurso en el que ganaría el más antiguo.

Consuelo: Cuando empieza la gente a juntarse es por un concurso de salsas, molcajetes y sellos de las tortillas.

Entrevistador: ¿Eso en cuál año fue?

Consuelo: Hace como trece años, que se vino todo junto, en junio del 2010 fue cuando me invitan y ahí es donde empieza toda la cadenita. La casa de la cultura hace un concurso de sellos, para que la gente se animara y los sacara. Todavía en ese concurso llegaron señoras grandes con mucho temor; con su sello escondido en la bolsa, nos invitan a ponerlos en una mesa larga que estaba ahí y yo escuché que una señora dijo: “es que por este sello mataron a mi mamá...”; también había un sello que tenía una bala incrustada; la historia fue que le dispararon a un señor que lo llevaba y la bala se quedó en el sello, él se cayó y pensaron que estaba muerto, pero no se murió...

Y así muchas historias viejas con los sellos y la maestra Rocío, que fue la que hizo ese concurso estaba viendo y escuchando a la gente, pero había fotógrafos y a todo le sacaban fotos, pero yo decía ¿por qué tanta novedad? Las tortillas para mi nunca fueron novedad, yo veía que las hacía mi abuela y mi mamá, entonces el Centro de las Artes nos agarra cuando ya estábamos nosotros en SECTUR Guanajuato, que fue cuando hicieron el libro de tortillas ceremoniales y así es como empezó a darse a conocer, porque ya existía, pero no se documentaba y así fue como comenzó. (C. Venancio, comunicación personal, 27 de junio de 2022)

En este testimonio de Consuelo Venancio se puede observar el interés por visibilizar la práctica por parte de la Secretaría de Turismo de Guanajuato y del Centro de las Artes. Sin embargo, Consuelo es quien toma la iniciativa de divulgar la tradición. Ella cuenta en la entrevista que después del libro comienzan a llegar reporteros y personas a hacer documentales, pero señala que no le gustaba que le dijeran cómo decir las cosas o que solo iban por una pequeña parte, a ver la tortilla ya hecha y no se interesaban por lo demás.

Es aquí cuando toma sentido el juego de la hegemonía en el proceso de patrimonialización, ya que estos actores hegemónicos solo buscan visibilizar una parte y no la totalidad; en el caso de la tortilla ceremonial es el gobierno que desde la Secretaría de Turismo (SECTUR) y Centro de las Artes visibiliza y se vale de las intenciones de las personas para lograr el objetivo, que en este caso fue Consuelo de quien se valió para la divulgación del acervo patrimonial, sin embargo el papel de las portadoras es importante, ya que de ellas depende que la práctica sea visibilizada desde su contexto y veracidad, por ello Consuelo narra cómo fue su experiencia cuando llegaron los medios.

Consuelo: Cada quien te indicaba lo que tenías que decir de acuerdo a lo que querían que tú dijeras, yo creo que todo el éxito fue porque fui natural, no escondí cosas y dije lo que yo sentía.

Entrevistador: ¿Entonces te ponían un guion?

Consuelo: No, solo cuando había comerciales que sacaba el gobierno y me decían que decir, pero cuando era en vivo o un documental o un chef que me decían que no pusiera el lele o sacara la tortilla ya hasta el final, yo decía: entonces no... Había otros que no tomaban muy en cuenta la tradición y yo decía: sabe qué, mejor no voy. Es que yo supe decir que no para defender mi patrimonio y no hacerlo por lucro y yo pienso que por eso me empezaron a buscar y así. (C. Venancio, comunicación personal, 27 de junio de 2022)

De acuerdo a lo que expresa Consuelo, es necesario analizar como un fenómeno como este en el que varios actores han colaborado para obtener un beneficio común.

Comonfort comienza a establecer diálogos sobre su patrimonio y dentro de las actividades de las instituciones locales buscan que la gente muestre sus tradiciones con el fin de contarlas, hacer conciencia colectiva del patrimonio local y obtener beneficios del mismo, comienzan con los concursos y se apoyan de la influencia de SECTUR y el Centro de las Artes.

La consecuencia o primer beneficio fue la visibilización del producto patrimonial y siguieron con la aplicación de las estrategias para patrimonializarlo, Consuelo en su entrevista menciona que fue hace trece años que inició todo este proceso. Situándolo cronológicamente, inicia en el año 2010 y Comonfort es declarado Pueblo Mágico en el 2018, con ello se manifiesta la intención de patrimonializar las tortillas ceremoniales. Este es un producto cultural que antecede al título de Pueblo Mágico de Comonfort.

Con cinco años, pareciera que todo surge de manera conjunta, pero realmente es un proceso que lleva tiempo y se va armando. En este caso fue armado por la Oficina de Turismo de Comonfort; comienzan a hacer la carpeta y apoyados por la SECTUR del estado de Guanajuato obtienen el título de Pueblo Mágico, no obstante, debieron justificar, aspecto donde tanto el molcajete como la tortilla ceremonial son un punto de partida.

Renombradas como tortillas ceremoniales

Parte del proceso de patrimonialización es la invención de la tradición, ciertamente las tortillas pintadas no son recientes ni mucho menos inventada hace trece años, sin embargo, dentro de este proceso hay adaptaciones o cambios y uno muy claro es que las renombraron como tortillas ceremoniales, ya que son parte de un ritual en el que no todas las mujeres que hacen la práctica tienen uno igual, pero si coinciden en los nombres. Las más avanzadas en edad -que son las abuelas- les llaman tortillas pintas o hacen referencia a ese nombre porque así les decían sus abuelas o bisabuelas. Después les cambiaron el nombre a tortillas pintadas, de ahí que a los sellos los llamen pintaderas, pero cuando se visibilizan, el maestro Fernando Olivera Rocha y SECTUR les ponen el nombre ya citado, y con ello se publica el libro titulado *Tortillas ceremoniales* que es un trabajo del Instituto Estatal de la Cultura y de la Editorial La Rana.

Estos hechos hacen patente que, la hegemonía marca la pauta y es evidente que un proceso como éste tiene fines políticos, y altera los productos patrimoniales, es decir, exotizándolos y sobrefetichizándolos para hacerlos atractivos al público, que es el caso del ritual que consiste en una cocinada con elementos que por costumbre realzan el

momento de hacerlas, pero no se enfatiza; sin embargo, al exotizar para la atracción de distintos públicos deben enfatizar, marcar y ritualizar el proceso de la cocinada para que sea un espectáculo.

Esta práctica se expresa peculiarmente en su forma de vivirlo y hacerlo, sin embargo, en las entrevistas que se realizaron a Doña Payo, Doña Ely y Doña Licha hay aspectos muy parecidos que dan indicios de que el ritual no siempre fue como actualmente se le conoce o como lo presentan en las exposiciones a donde son invitadas las cocineras.

Las entrevistadas coinciden en que las tortillas pintadas se hacían en un momento de reunión familiar o en una fiesta que involucraba al pueblo, cuentan que se reunían las mujeres para hacer las tortillas. Se podría decir en términos más coloquiales que se pasaban consejos de cocina, esto provocó que replicaran las mismas prácticas en sus casas y las pasaban a otras mujeres.

Al hacer referencia a que la mujer *antes de echar la primera tortilla* le daba la bendición al maíz y ponía un lele hecho de masa.

Doña Licha explica en la entrevista que tiene su origen en que la mujer cargaba al niño en la espalda o en los hombros y al momento de hacer las tortillas el primer taco o tortilla que saliera era para el niño o bebé, es ahí donde se queda como parte del ritual poner un lele de masa antes de hacer la primera tortilla y se le agregó el significado de un encargo a la figura, que consiste en proteger o cuidar la comida para que no se quede, se sale o se queme y todo salga bien; también incluye algunos elementos como bendecir el comal o que la mujer se encomiende a dios antes de iniciar el torteo.

En suma, el ritual que cuentan estas tres mujeres tiene dos variantes: la primera es una reunión en la que las mujeres se juntaban y hacían tortillas, de ahí adoptaron algunas prácticas como el lele o la bendición del comal para iniciar a hacer las tortillas, con esto también adoptaron maneras de pintar las tortillas o técnicas para preparar el muicle. La segunda variante es más concreta, solo cuentan que las tortillas se hacían para una reunión y las hacían como cualquier tortilla, pero sellada, con el único fin de expresar que ese momento era especial, pero no se hacía ningún ritual, no se encomendaba la cocinada a ningún santo, ni se hacían oraciones a los ancestros antes de cocinar.

Se entiende que el ritual en sus inicios era muy simple, solo cambiaba la manera de efectuarlo al depender del contexto en el que la tortilla se iba a comer, es decir que si la tortilla la iban a ofrecer al templo o era de agradecimiento por el buen temporal o alguna fiesta patronal, se hacía uno con más elementos que le daban la categoría a la tortilla de algo más espiritual o de algo consagrado para el uso de los servicios religiosos, mientras que si iba a ser para reuniones familiares, solo era el proceso para pintarlas.

Con el paso del tiempo, solo fue quedando la práctica de pintar tortillas para los festejos familiares como bodas, bautizos, celebraciones de cumpleaños o eventos importantes de cada familia, dejando de lado todos los elementos como la bendición del comal, la encomienda a los santos y los ofertorios religiosos.

Por lo anterior, la práctica se concretiza en una costumbre que las abuelas tenían y la enseñaban a sus hijas o las nietas, conservando solo la colocación de la figura del lele en el comal. Este elemento tiene dos variantes: unas mujeres ponen solo una bolita de masa en el comal y otras hacen una figura humana que ponen sobre el comal. Sin

embargo, las explicaciones coinciden en que era para los niños más pequeños que estaban con la mamá. Otra variante que se presentó en ese momento fue el uso de los sellos, que dejaron de tener símbolos religiosos y solo utilizaban los que contenían símbolos de las costumbres de la familia o del rancho y hacían nuevos con alusiones a las fiestas que celebraban o eventos importantes.

Otra técnica más es la del sellado, pues algunas lo hacen con la masa en crudo y otras, que son la mayoría, ponen la tortilla en el comal, la sancochan y después la sellan.

En la entrevista a Doña Licha cuenta la forma en que se recuperaron algunos sellos que tenía gente conocida, quienes los usaban para detener puertas o los tenían guardados en las cocinas, pero sin usarlos. También comparte el caso de un sello que tiene la medalla de San Benito Abad. Cuenta que era un sello que tenían guardado y no lo usaban por su evidente simbología religiosa y ella se lo pidió a la señora que lo tenía, es hasta ese momento en que las cocineras de Delgado de Arriba y Delgado de Abajo deciden mostrar su práctica de pintar tortillas. Es decir que desde hace trece años aproximadamente comienzan a hablar de nuevo sobre los sellos y la práctica de pintar tortillas, deciden hacerla pública y dan a conocer el ritual.

La cocinera Consuelo Venancio muestra más elementos que los que narran las cocineras mayores en las entrevistas sobre cómo lo vivieron en su infancia o lo que contaban sus abuelas. En éste se hacen oraciones previas a la cocinada, algunas utilizan sahumeros para el comal, cantos en ñähñu y la entrega de la primera tortilla a una persona participante.

La mujer que hace el ritual comienza con el amasado, bendice la masa y al prender el fogón hace un agradecimiento hacia el cielo a donde se elevará el humo de la leña del fogón, después bendice el comal con la señal de la cruz y procede a hacer el lele, lo pone en una orilla del comal y le encomienda la cocinada, comienza a tortear y hace la primera tortilla, cuando se infla es el momento para sacarla y sellarla, previamente tiene un recipiente con el muicle que generalmente ya está preparado, toma un trozo de mazorca seca y remojada en la tinta, entinta el molde o sello con el muicle; pone la tortilla del lado más crudo sobre el molde, la retira ya sellada y la regresa al comal para terminar la cocción.

Cuando está completamente cocida le pide a una persona de las que participan en el ritual que extienda las manos y la entrega con unas palabras de inspiración, el receptor lo agradece y se come la tortilla. Después de eso hacen el resto de las tortillas hasta terminar la masa, al final agradecen la cocinada a Otom, un guerrero ñähñu que lo toman como inspiración y guardián, agradecen también a los santos que venera la familia y a los ancestros, posteriormente proceden a sacar los guisos o los hacen después de las tortillas y los comensales se sientan a comer.

Actualmente en esto consiste el ritual, se le agregaron elementos como los inciensos y la entrega de la primera tortilla, las bendiciones y agradecimientos son más evidentes, incluso algunas lo hacen en voz alta, se observa que otras solo rezan en silencio.

También se hace un rito diferente que tiene que ver con las tortillas, es para cuando entregan un sello nuevo, consiste en que la persona que va a tener el sello extiende las manos y las posa para recibir el molde mientras le dicen unas palabras para entregárselo.

Esto es lo más reciente, lo cierto es que estas últimas prácticas ya no las hacen todas las cocineras, sino que algunas optan por ceñirse a lo más básico del ritual argumentando que ellas lo hacen como se hacía antes y otras que realizan un ritual más largo argumentan que así se los enseñaron a ellas.

Tal es el caso de Doña Ely, quien incluso sella la tortilla con la masa en crudo y no aplica tantos elementos en el ritual, mientras que Consuelo utiliza más elementos como las bendiciones en voz alta y las señales de bendición del comal más evidentes o las entregas de la primera tortilla que solo la hace si hay alguien que va a comer la tortilla por primera vez; otras cocineras utilizan el sahumero y rezan en silencio, esto ha dejado claro que pensaron en exotizar el ritual para hacerlo más atractivo para el turismo y no dejar la experiencia de comer tortillas ceremoniales como algo común, sino como algo significativo y especial.

La tortilla ceremonial como una etnomercancía

En apartados anteriores se abordó el tema de la tortilla ceremonial desde su proceso de patrimonialización y se comentó que este proceso se ha dado desde la intención hegemónica con fines meramente turísticos, sin embargo, es importante considerar a la tortilla como un producto cultural, mismo que forma parte de una mercantilización, por ello ver la tortilla pinta como una etnomercancía orienta la reflexión final de este estudio, es decir que con este término se encuentra el sentido de todo el procedimiento por lo que proyecta el trabajo de los intelectuales, las instituciones y las mujeres ñähñu portadoras de los sellos, ahora llamadas cocineras tradicionales.

Escalona (2016) define la palabra *etnomercancía* considerando la intención en la que se aplicó el término con múltiples procesos de valorización con énfasis en la *realización, circulación y consumo* del producto cultural, en este caso la tortilla ceremonial como producto y las cocineras tradicionales como parte del proceso de realización y circulación. Por ello Escalona (2016, p. 216) considera en su definición de etnomercancía lo siguiente:

Un objeto que tiene la apariencia de ser producto de una perspectiva cultural específica, resultado de trabajo que se supone implica un conocimiento especializado y que expresa formas de entendimiento del mundo que son también específicas de un grupo social (al que se atribuye una especificidad y una antigüedad cultural inconmensurables).

La tortilla ceremonial es un producto efímero con apariencia cultural, ya que es parte de un patrimonio local y en México se encuentra anclada a un argumento poderoso que es la comida tradicional, misma que en el fenómeno social del país es un orgullo e incluso en el extranjero se considera a la comida mexicana como algo exótico o de muy alta gama. Además, pertenece a una cultura indígena y es cocinada por mujeres de la misma comunidad, esto coloca a la tortilla como un producto que implica conocimiento especializado y queda claro que la tortilla ceremonial es una expresión cosmogónica de un grupo social, por ello su proceso patrimonializante la ubica como un producto etnomercantil, ya que se le promueve desde la Secretaría de Turismo del Estado de Guanajuato.

Un ejemplo de esto es el puesto de tortillas ceremoniales que hay en el mercado Hidalgo del centro de Comonfort y las cocineras son quienes las preparan de manera expositiva, esto ha provocado que los turistas lleguen al Pueblo Mágico de Comonfort en

busca de la tortilla ceremonial, incluso hay una cocinera en la localidad de Orduña que ya tiene un restaurante donde la ofrece junto con otros productos de la comida típica mexicana, que no son pertenecientes a la comida tradicional de Comonfort, con esto es pertinente acotar que la tortilla ceremonial puede ser presentada como un taco o como una quesadilla con un guiso y el queso, o bien, solo con queso.

Por ello la importancia de plantearla como una etnomercancía culinaria como es el caso del taco ceremonial del Chef David Quevedo, quien tiene 38 años de edad, quien se declara un apasionado de la comida tradicional del estado de Guanajuato. Estudió en ICON University en León, Gto.; fue a Europa a estudiar una maestría en investigación de campo y uno de los descubrimientos que tuvo en su estancia en Europa fue su preferencia por la comida de su estado al igual que los españoles con los que convivió y que se sienten orgullosos de su cultura culinaria.

Regresó después de dos años a investigar el campo guanajuatense y le llevó diez años integrarlos a la comida que lo caracterizan como chef mexicano. Es en este proceso en el que descubre a las cocineras tradicionales, en específico a Consuelo Venancio. Este chef ha llegado a la conclusión de que la comida tradicional en Guanajuato es una comida de necesidad y sobrevivencia, esto se ve reflejado en los comentarios que compartió en una entrevista:

David Quevedo: Me di cuenta que la cocina del estado de Guanajuato es una cocina de necesidad, ya que Guanajuato fue un territorio de guerra donde había sobrevivencia gastronómica y la había porque todo el tiempo andaban escondiéndose; por ejemplo la tortilla ceremonial era algo que tenían que hacer a escondidas; todas esas tradiciones del estado me comienzan a apasionar y así fue como las he ido incorporando a mi

gastronomía, una cocina tradicional donde al final de cuentas siempre trato de respetar su origen, trato de respetar a las cocineras para yo traerlo a la mesa de alguna forma diferente, pero siempre respetando la base, la esencia y la tradición. (D. Quevedo, comunicación personal, 7 de abril de 2023)

David Quevedo fue embajador de la cocina tradicional en el periodo de Fernando Olivera como Secretario de Turismo de Comonfort, tiempo en cual realizó un trabajo en varias partes del mundo con el único fin de promover la cocina tradicional guanajuatense.

David Quevedo: Hace cuatro años es cuando yo empecé con Fernando Olivera, en diferentes países a promover la comida, anduvimos con las cocineras en España, allá le servimos a los Reyes de España, estuvimos en Alemania, Japón, Estados Unidos y Ecuador. Así es como hemos llevado nuestra cocina tradicional siempre con la esencia de la cultura del estado, después de eso yo me asenté aquí en el estado de Guanajuato y hemos desarrollado una propuesta gastronómica de alta gama con la parte tradicional, que es lo que yo quiero, llevar este tipo de cocina a que la conozca el mundo y así es como sale el concurso de Valladolid, España, donde participamos personas de 32 países; se hace una selección de tres días y por primera vez México se quedó con el campeonato mundial y lo obtuvimos gracias a dos culturas que hay aquí en el estado, unimos en nuestra tapa la cocina otomí y la chichimeca, la otomí por la tortilla ceremonial y la chichimeca por las técnicas de secado al sol que adoptaron. (D. Quevedo, comunicación personal, 7 de abril de 2023)

El taco consiste es la presentación de una catrina de papel maché que trae en las manos el taco, mismo que está compuesto por una tortilla pintada y tiene un chile pasilla

seco relleno de carne, realmente es exquisito, que es parte de lo que se busca en el mundo del turismo culinario.

Sin embargo, es necesario desmenuzar el concepto y entender por qué -desde el término etnomercantilización- el producto es una exotización de la tradición ñähñu de las tortillas pintas, ya que en principio cumple con los primeros fines de la tortilla que es para un taco y tiene un guiso tradicional.

El fenómeno de la exotización del producto radica en que el guisado es de otra cultura, la chichimeca, esto lo argumenta el chef en la entrevista que se efectuó en el restaurante donde trabaja, mismo punto que secunda la exotización ya que estos productos se ofrecen en lugares exóticos y de alta gama que, en el caso del taco ceremonial, se encuentra en el restaurante de un viñedo.

Le sigue la presentación del platillo que es en una catrina de papel maché que sostiene el taco en sus manos y así se le presenta al comensal, es decir que la catrina no tiene nada que ver con la cultura ñähñu y con la cultura chichimeca, pero como el taco ceremonial fue creado para un concurso de talla mundial en España, se buscaba la expresión de México en sus sabores, formas y colores, sin dejar de mencionar lo espectacular que es ver una catrina colorida de 40 centímetros de altura funcionando como plato, que sin duda alguna expresa el folclore mexicano desde cualquier ángulo, un chile dentro de una tortilla y para rematar: la tortilla está sellada. Todo esto cuenta una historia, realmente es para dejar impresionados a los jueces, sin embargo, se deja entrever que es una mezcla de muchos elementos mexicanos con el único fin de exotizar y vender la cultura mexicana y en concreto la guanajuatense.

David Quevedo cuenta su historia de manera muy simple y enfatiza las técnicas utilizadas por ambas culturas:

David Quevedo: Es un chile pasilla seco porque en esa época ellos lo secaban, metían algún ingrediente y lo ponían a secar al sol y lo hacían así porque en la época de los cristeros buscaban al hombre de la casa para que se uniera a su guerrilla, había una de dos o se unían o los mataban y el chichimeca no quería ir, pero tampoco quería morir, entonces los escondían y por eso fue que adoptaron esas técnicas al sol, desde coccciones a pie de tierra como la barbacoa, técnicas donde metían en los nopales alimentos y los metían al suelo, los metían así porque no podían hacer lumbre, los enterraban para que no se viera la lumbre y el humo, también lo hacían así para que los cristeros no fueran a buscar a toda la familia.

Cuando me contaron todas esas historias quería poner esas dos culturas en esa tapa y salió el taco ceremonial, relleno de conejo... Primero fue de escamoles (larvas de hormiga) por la tradición de los chichimecas de San Luis de la Paz, pero ahí en el concurso te hacen una canasta sorpresa y te piden una proteína mundial, porque es un plato mundial, yo escogí la del conejo.

Al estar en ese concurso lo que quería llevar era la parte cultural y no solo la gastronómica, ya que al mexicano lo miran que se burla de la muerte; el europeo ve que el día de muertos la gente va y come en las tumbas con sus muertos, se hace la comida que le gustaba al difunto y esa parte que ellos ven me gustó mucho y por eso fue que lo monté en la catrina, sin olvidar que es para hacer homenaje a la cocina chichimeca, ya que después de que estaban escondidos y regresaban les daban una comida, era como una ofrenda que les hacían, así fue como lo montamos en la catrina, por los colores y la parte cultural que comento y así fue como llevamos el platillo al concurso. Aquí en el restaurante es uno de los más pedidos y la gente empieza a preguntar por qué la tortilla

está pintada y ya se les cuenta todo lo que hay detrás de esta tortilla. (D. Quevedo, comunicación personal, 7 de abril de 2023)

Los rasgos descritos por el chef Quevedo coinciden con lo señalado por Escalona (2016) respecto a la etnomercancía: “es pues una mercancía con apariencia étnica para el observador, por su autenticidad, su carácter manual, tradicional y/o una particular belleza estética que se supone es parte de un grupo culturalmente delimitado” (pp. 261-262). Y sin duda alguna esto es lo que se busca, incluso Quevedo lo describe en su entrevista, en la que narra cómo nace la idea de la catrina y describe las reacciones que esperaba de los jueces comensales.

Entrevistador: ¿Cuál fue el impacto de ver a una catrina con un taco?

David Quevedo: Pues mira... Tal cual lo estudiamos y tal cual lo desarrollamos, yo conozco al español y el que un español vea a un chef mexicano cocinar y piense que se va a comer algo de un chef mexicano, automáticamente piensa en picoso.

Cuando desarrollé ese tema quería hacer un impacto y tiene que ver cuando yo estaba en Victoria, Gto., que yo estaba desarrollando la idea y fuimos por pitayas, nos salió una víbora de cascabel, yo la vi y en cuanto la vi me pare, no pude decir nada, hasta la cocinera me dijo que esperara y empezó a mover el cascabel; me quede parado, sin hablar ni moverme, me sentí tenso, después la cocinera me dijo que me hiciera para un lado y que no nos haría nada, que solo estaba avisando que estaba ahí.

Cuando yo estaba desarrollando el taco se lo enseñé a un comensal de Colombia y se quedó espantado, me hizo recordar ese momento de la víbora, entonces yo sabía que cuando los españoles vieran a México, porque los van nombrando; cuando vieran el taco

y lo sirvieran se quedarían así: perplejos, tal cual como yo pensé que se iban a quedar se quedaron y empezaron a ver el chile y decían que cómo se iban a comer un chile.

Colocar el chile así fue un impacto y yo empecé a platicar toda la historia, aquí en el restaurante también pasa que la gente no se lo quiere comer porque lo ven muy bonito y hasta nos compran las catrinas, yo ya sabía que se iban a espantar, nada más que al chile le hicimos un tratamiento para hacer que no picara nada, así lo desarrollamos y los catorce jueces quedaron impresionados. No hubo nadie que no tomara fotos del taco, la gente aplaudía cuando lo mostraron en las pantallas, ya cuando iban a dar la mordida pues estaban espantados y como tenían que dar dos mordidas mínimo se encontraron con otros sabores muy distintos a lo que pensaban y se acabaron el taco, fue una experiencia muy bonita. (D. Quevedo, comunicación personal, 7 de abril de 2023)

Entrevistador: ¿Por qué le pusiste taco ceremonial? ¿hiciste algún ritual al prepararlo o algo así?

David Quevedo: No pude hacer un ritual por el tiempo, pero yo siempre pedí permiso a Consuelito para decir la oración que hace al momento de entregar el sello... Antes de irme al concurso hablé con ella y le dije que iba a llevar sus costumbres, entonces al final de cuentas siempre respetar esta parte de ellos y desarrollarlo lo mejor que uno puede, digo esto es un instrumento de ellos y llevarlo para que lo conozcan es lo importante. (D. Quevedo, comunicación personal, 7 de abril de 2023)

De los rasgos descritos por el chef, es necesario resaltar un factor que tienen las etnomercancías: la apariencia étnica; para lograr dicha apariencia es necesario que la mercancía pase por un proceso que las vuelve mercantilizables, en pocas palabras las alteran y las vuelven atractivas para la vista del turista. En el caso de las tortillas ceremoniales, las volvieron atractivas a la vista y al gusto, esto es un proceso en el que participan diferentes actores y realmente los fines son diferentes.

Por ejemplo, los fines de Consuelo para enseñar a David la técnica de sellar tortillas fueron distintos a los de David para mostrarla en un concurso internacional de comida. Lo cierto es que ambos coinciden en visibilizar la tradición de la cocina tradicional de Comonfort, en el caso de David, de todo el estado de Guanajuato.

Es aquí donde el proceso muestra diferentes entidades o fuerzas que alrededor de la tortilla toman un papel detonante para su consumo, como el turismo en dos grandes escalas, es decir el turismo culinario de gama alta y el turismo regular que hace la gente en general, en concreto la tortilla en ambos casos se puede encontrar, pero en una presentación totalmente diferente, de una manera muy exótica y la otra en quesadillas o tacos con un guisado, sin ningún adorno.

Es el caso de una de las entrevistas a una cocinera tradicional, el argumento con respecto al ofrecimiento del producto se contrapone a lo dicho por el chef David, en el que la cocinera dice que le gustaría que la gente conociera la tortilla como es, en su forma más simple, ya que en los orígenes ésta no se vendía, sino que se regalaba o se daba como ofrenda en el templo, no tenía más fines que compartir y convivir.

Cocinera: Yo creo que aquí lo importante es el dinero, ellos tienen un presupuesto grande, están en un viñedo, el chef es titulado y nosotras no estamos tituladas, ¿sabe qué nos dijo David? A mí me dolió mucho... nos dijo: "présteme sus recetas, porque yo se las voy a preparar y se las voy a poner elegantes" Entonces eso a mí me punzó... Para mí, se lo digo sinceramente, pero con esto yo no busco ganar dinero, porque si quisiera ganar dinero me pondría a vender gorditas, menudo y enchiladas y mire: ganaría mucho dinero, ¡lo gano!

Aquí lo que yo quisiera y mi intención es que la gente la tenga lo más sencillo, lo más simple, para que se acuerden de sus abuelitas, lo simple y sencillo sin tanto... "pipiris nice", sin catrinas, ni platos. A mí me dolió y se lo digo sinceramente, me dolió hasta el alma.

Entrevistador: ¿Y le contestó?

Cocinera: No le contesté, me quedé callada, a mí me habían invitado para un evento el 21 de abril, pero yo no quise ir por lo que dijo...

Entrevistador: ¿Cuándo le dijo eso?

Cocinera: Un día que tuvimos una reunión en el viñedo... "denme sus recetas, pero yo las voy a preparar y ustedes no van a meter más, yo voy a hacer todo, yo voy a traer lo que le haga falta, de diferentes partes..."

Entrevistador: Pero... ¿cómo que lo que le haga falta a la receta?

Cocinera: Él así dijo: yo las voy a preparar y se las voy a presentar... Como le dije... pues, pero la cocina tradicional no está en esa categoría, él se está agarrando de lo tradicional, pero lo está haciendo diferente, para mí no se vale, en lo personal... y yo no quise entrar en ese juego, porque no se vale, él sí ha ganado premios y todo, pero es gracias a las cocineras tradicionales porque él está copiando.

Entrevistador: ¿Y sabe quién de las cocineras lo enseñó a cocinar?

Cocinera: Consuelo... Aquí lo que yo quiero y lo importante es lo que me enseñó mi abuela, es el sabor del barro y de la leña, por eso lo que yo quisiera es darle en la torre a David... Demostrar que una simple tortilla con sal también es válida y le aseguro que miles de veces se prefiere una tortilla con sal y una salsa en el molcajete y la tortilla en el barro, que un plato bien presentado, porque eso es puro adorno. Así que a mí sí me dolió hasta

el alma, le digo, lástima que no puedo competir, pero sí quisiera, para demostrarle lo que es la tortilla así simple. (Anónimo, comunicación personal, 27 de junio de 2023)

En este testimonio, se aprecia claramente que durante el proceder patrimonializante los diferentes actores dan a conocer sus intenciones y se denotan las situaciones de poder, si no es tan abierto como el testimonio de la cocinera tradicional, se nota en las acciones. Por consecuencia se puede generar un análisis provocador en el que se dejan ver posturas distintas, en un plano la promoción de la tradición desde la exotización y en otro plano la visibilización desde la autenticidad o apegado a lo más auténtico.

Estas voces representan la respuesta a una de las preguntas que se hacen al inicio de este apartado: ¿Quiénes somos y cómo queremos que nos vean? Sin duda alguna las posturas son válidas, pero en este caso de la tortilla ceremonial no se han detenido a pensarla, tampoco se han puesto en diálogos con las mujeres portadoras para saber ¿qué es lo que ellas esperan de su propio acervo? y ¿cómo quieren que sea reconocida?

Por lo tanto, se puede observar que un proceso patrimonializante no es del todo ameno y gratificante, es decir no es *color de rosa*, sino que hay intereses y esto provoca diálogos contradictorios. Lo que ayuda en el caso de la tortilla ceremonial es que todos están de acuerdo en que se dé a conocer y se comercialice; en ese punto todos los actores coinciden y se muestran motivados. Pero en cuanto su preservación y las formas de hacerlo, es donde comienzan las diferencias, lo que motiva a mostrar la voz de las mujeres ñähñu, sus necesidades y condiciones, por ser un tema de gran relevancia en esta investigación.

Las cocineras: su relación con las instituciones y sus necesidades

Es indispensable abordar el tema de las cocineras y su relación con las instituciones, ya que ciertamente se les ha tomado en cuenta durante todo el proceso de patrimonialización, sin embargo, al realizar un análisis se pueden encontrar diferencias que llaman la atención, una de ellas es la participación de las cocineras en eventos locales, estatales, nacionales e internacionales, puesto que ellas asisten por invitación de la Secretaría de Turismo. Ya en el lugar ejecutan su ritual, exponen y dan a conocer la tradición de las tortillas pintadas, sin lujo de detalles, más que el procedimiento desde que la masa está hecha hasta que salen las primeras tortillas pintas.

Otro aspecto relevante es todo lo que ellas han obtenido como beneficio al pertenecer al grupo de cocineras tradicionales de Comonfort, ya que a algunas de ellas se les ha dado la oportunidad de salir del país o viajar por diferentes estados de la República Mexicana; así como también el manejo y apoyo del puesto que tienen en el mercado, que les permite generar sus propias ventas del producto de la tortilla ceremonial y los ingresos de las ventas en las ferias o eventos de turismo son para ellas, al igual que la venta del puesto o lo que vende cada una en su casas o con sus contactos, ya que llegan a vender por docenas y pedidos, en sus restaurantes como negocio familiar y lo mismo con los sellos; de esos ingresos el gobierno no les pide cuentas.

A simple vista pareciera que todo está muy bien y se entiende como un buen acuerdo, pero resulta interesante preguntar: ¿estos acuerdos en verdad cubren las necesidades de las cocineras?, ¿el proceso de patrimonialización llega a cumplir

satisfactoriamente con las perspectivas que tienen las cocineras?, ¿cómo se ha mercantilizado la tortilla ceremonial? y ¿logra cubrir las necesidades económicas de las cocineras?

Todas estas preguntas se desatan alrededor del hecho de la comercialización de la tortilla ceremonial, ciertamente las mujeres que las hacen son algunas de las personas más beneficiadas por este fenómeno, sin embargo, al realizar un análisis exhaustivo de sus comentarios en las entrevistas sobre su relación con las instituciones y los apoyos que reciben, resultó muy interesante tener un panorama muy diverso de posturas sobre si consideran equitativa o no, la manera de gestionar el patrimonio intangible, si es suficiente para la visibilizarlo, así como los fines de ellas, las acciones y decisiones tomadas por la administración pública hacia las cocineras; a su vez se analizaron las respuestas de los representantes de las instituciones como el alcalde, el director de turismo de Comonfort y colaboradores de la oficina de turismo sobre las acciones que realizaban y qué pensaban al respecto.

Se tiene como antesala a todo esto lo sucedido con el chef David y la cocinera del puesto, se observa con claridad que se contraponen sus posturas y ciertamente hay rupturas o diferencia de opiniones en los términos y fines de cada uno, de ahí que surgiera dentro de la investigación el interés por encontrar las respuestas de las cocineras a las acciones de las instituciones; se buscaron espacios con los actores y se compararon las respuestas de acuerdo al tema de las necesidades de las cocineras.

A partir de la entrevista realizada a miembros de la oficina de turismo de Comonfort, como el Lic. Francisco Giovanni Coloso Altamirano y el Ing. José Luis Revilla, a quien se nombró Director de Turismo con la finalidad de conseguir para Comonfort el

título de Pueblo Mágico, se delimita el punto de partida de la relación de las cocineras con las instituciones, a través de la siguiente interrogante: ¿qué se presentó primero, el proceso del título de Pueblo Mágico y desde ahí la visibilización de las tortillas pintadas o viceversa para la obtención de dicho título?

Con la finalidad de encontrar la respuesta a esas interrogantes, se analizan las explicaciones que proporcionó el ingeniero Revilla en su entrevista.

Ing. Revilla: Comonfort fue pueblo mágico no por un elemento sino por un conjunto de elementos.

En Comonfort tenemos un enorme patrimonio cultural, natural, arqueológico, histórico y gastronómico. En el caso del patrimonio gastronómico podemos decir que desde hace muchos años se elaboran metates y molcajetes, que en la actualidad son los mejores del mundo y como parte del proceso de evangelización se da rienda suelta a las tortillas pintadas y/o tortillas ceremoniales principalmente con motivos religiosos y, ligadas a este proceso de festividades religiosas, tenemos los retablos de la parroquia, la pintura monumental de Cabrera, toda la simbología de la parroquia que es extraordinaria y el camino real con capillas indígenas, calvaritos, un santuario donde se venera a la Virgen de los Remedios, que es una virgen de conquista española, un par de viñedos estupendos, la fábrica de casimir de Soria, una de las seis presas más limpias del país, un área natural protegida, personajes históricos de clase mundial como el Dr. José María Luis Mora, 250 edificios catalogados por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), es un enorme patrimonio.

De hecho, cuando había que elegir un elemento referencial para hacer la solicitud de Pueblo Mágico, costó trabajo y fueron varias semanas pensando en qué elemento y parecería muy obvio, pero en ese momento no lo era tanto, hasta que llegamos y dijimos: ¡no hay más!, el elemento distintivo será el molcajete. En la actualidad, ya con el título

después de cuatro años y medio, tenemos dos elementos culturales referenciales que reflejan los elementos de nuestra gastronomía: el molcajete y las tortillas ceremoniales, de ellos se desglosa todo nuestro patrimonio. Este contexto y patrimonio son los que consiguieron que la Secretaría Federal de Turismo nos otorgara el título de Pueblo Mágico en octubre del 2018. (J. L. Revilla, Comunicación personal, 6 de abril de 2023)

Con base en sus comentarios se puede entender que las tortillas ceremoniales fueron un elemento fundamental en el proceso para la obtención del título. Sin embargo, resulta relevante revisar la narración de Revilla sobre cómo inició el proceso en que se establecen las relaciones y los acuerdos con las cocineras, haciendo referencia a cómo encontraron los sellos y concretamente a Consuelo Venancio, ya que la tradición no se entiende sin las cocineras y ellas son un elemento central en todo el proceso, por tanto, resulta muy importante lograr que la relación con ellas fuera funcional, con el fin de obtener beneficios para todos.

Ing. Revilla: Literalmente los sellos estaban dormidos, estaban guardados y no se daba importancia a la cocina tradicional. Es decir, que Consuelo empieza a retomar esa parte de la gastronomía tradicional y empieza a hablar y se escucha su voz. (J. L. Revilla, Comunicación personal, 6 de abril de 2023)

El ingeniero Revilla plantea que Consuelo Venancio tenía tiempo trabajando con la divulgación del patrimonio, lo que permite dejar muy claro que la visibilización de las tortillas ceremoniales es un antecedente para la obtención del título de Pueblo Mágico y lo expresa muy gratamente en la entrevista, donde reconoce la labor realizada por Consuelo y menciona que él como director de turismo y su equipo de trabajo buscan siempre tener una buena relación con las cocineras.

Ing. Revilla: En la actualidad Consuelo ha contagiado mucha gente y ya dicen, es que no nada más es ella, somos muchas y no nada más de Delgado de Abajo, en muchas comunidades ligadas al Camino Real, al Río Laja. Pero, bueno, el mérito de Consuelo es haber sido la que retoma la cocina tradicional, vamos a decir que resurge la gastronomía tradicional y encabeza un renacer de ésta. Había cocineras de más o menos edad, pero en conjunto... Yo no buscaría un pleito con la cocina tradicional y menos con una cocinera tradicional, ahora a las cocineras las juntamos y las promovemos, usted sabe que en la variedad está el gusto y ellas hacen en las exposiciones gastronómicas una riqueza enorme y bueno, ver distintos colores, olores y sabores es extraordinario.

Fue una buena combinación y hubo doctores que empezaron a decir; oye, en tu parroquia con toda la simbología está representado el maíz, y con toda la simbología está representado lo que se producía, es cuando empieza a venir la Secretaría de Turismo y retomamos a Consuelo Venancio, quien asiste a dos Ferias de España; esto no se ha dado con otras cocineras tradicionales después de Consuelo... Es más, le ha guisado al rey de España, al Papa, en la época del Presidente Peña Nieto vino por ella el Estado Mayor y la llevaron a guisar a Los Pinos ¡hay muchas historias de Consuelo! ...Con Lionel Messi..., que es una historia extraordinaria y Consuelo con su trabajo también aporta una parte muy importante en la denominación del título de Pueblo Mágico. (J. L. Revilla, Comunicación personal, 6 de abril de 2023)

Esto deja evidencias concretas de que la relación de las cocineras con la oficina de turismo de Comonfort es buena, se observa el trabajo realizado por el equipo y la colaboración con ellas, sin embargo es notorio el interés que tiene la administración en mantener una buena relación para seguir en la sinergia del progreso turístico y se generen ganancias para todos, con esto se puede concluir que la administración de la Oficina de Turismo busca un trabajo en equipo que genere experiencias de crecimiento

para las cocineras, más que una democratización en el proceso de patrimonialización, como deja claro el licenciado Giovanni en la entrevista, donde narra su experiencia en el acompañamiento a las cocineras.

Lic. Giovanni: Sí, la verdad creo que el ejemplo de Consuelo motivó a las demás mujeres y se dieron cuenta de lo que tenían... Como dice el ingeniero, los sellos los tenían guardados y poco a poco, creo que se quitaron el temor o pena para hablar en público y mostrar sus tradiciones, sus raíces y sobre todo lo que significa lo ceremonial. Ya tenemos dos cocineras: doña Ely en San Agustín y la señora Celia en Orduña que de a poco en el año que estuvieron trabajando con nosotros pudieron llegar al nivel de Consuelo, ya se están poniendo ahora sí más vivas, ya las sentimos más sueltas, transmiten la emoción de su tradición, cada una tiene su estilo y eso expresa la diversidad a la gastronomía de Comonfort, y lo que tienen en común es la tortilla ceremonial y lo comparten, por eso ya muchas personas conocen a nuestras cocineras. (F. G. Coloso, comunicación personal, 6 de abril de 2023)

Es importante considerar que esto es la percepción de las personas de la Oficina de Turismo, pero también es relevante saber lo que expresan las cocineras, ya que el propósito de este apartado es analizar sus respuestas y si las acciones que ha propuesto la administración cubre sus necesidades.

Es primordial lo que cuenta Consuelo de este proceso en que se establecen diálogos y relaciones para que la tortilla pintada formara parte de la imagen patrimonial de Comonfort y todo lo que esto desencadenó. Por otra parte, en el proceso de visibilización de las tortillas ceremoniales, Consuelo tiene ya ocho años previos a la obtención del título de Pueblo Mágico para Comonfort, por lo que es muy relevante lo que Consuelo comparte durante la entrevista.

Entrevistador: ¿Entonces, tú fuiste primero que el título de Pueblo Mágico?

Consuelo: Sí, mucho antes, porque nosotros ya existíamos, esto se hacía para promover la tradición entre nosotros y que no se dejara, es que ya mucha gente no lo hacía. Es ahí cuando empieza la casa de cultura, empezaron a hacer eventos, como el encuentro de tortilla ceremonial, en el que las señoras hacían tortillas en la plaza, se hacían demostraciones y la gente no iba porque les daba pena. Pero ya después, cuando hacen el recorrido para mostrar a Comonfort, las personas que daban el nombramiento lo tomaron en cuenta y vimos que la tortilla ceremonial fue parte de los elementos que hacen mágico a Comonfort. (C. Venancio, comunicación personal, 27 de junio de 2023.)

Lo que Consuelo expresa en esta conversación queda completamente inserto en lo que cuenta el ingeniero Revilla en su entrevista, por lo tanto se reitera que la institución pública busca a Consuelo para aumentar la promoción del valor patrimonial, darlo a conocer y sobre todo para hacer notar a Comonfort en su patrimonio intangible, que en lo distingue del resto de los pueblos mágicos del país, por esta razón la relación entre las cocineras y el gobierno no es mala, incluso no debería serlo porque también se ha visto que ambos están enfocados en fines económicos, es decir que tanto la oficina de turismo, las cocineras y el resto de los actores buscan la derrama económica de lo que han desatado las tortillas ceremoniales.

Ahora solo hace falta abordar la pregunta clave en todo el fenómeno que atañe al tema de interés de esta investigación, ya que todos apuestan por el beneficio económico en cuanto a bien común, como dice el director de turismo en la entrevista: “tenemos un árbol lleno de frutos y hay que sacudirlo para que caigan esos frutos y sacarles provecho...” (J. L. Revilla, Comunicación personal, 6 de abril de 2023).

Es inevitable preguntarse por las necesidades de las cocineras y si han sido cubiertas durante todos estos años del proceso. Para ello necesario hacer un recuento de lo que se ve como beneficio directo para las cocineras hasta este punto, por ejemplo: las promociones en el caso de Consuelo que ha ido a España para mostrar la tradición que los identifica; todas las invitaciones a los eventos turísticos estatales y nacionales; considerar a las cocineras para que cocinen para personajes distinguidos ya sea de talla nacional y/o internacional como el Papa o el Rey de España; la feria de la tortilla ceremonial, escribir un libro, documentales y reportajes sobre las tortillas ceremoniales; visitas de personas famosas que van a probarlas; que se publiquen artículos sobre la técnica de sellar tortillas, también que sea considerada para recetas o para temas gastronómicos de alta gama, la misma publicidad del gobierno estatal en televisión, así como fotografías en lugares estratégicos de otras ciudades, entre otras.

El hecho de que en internet aparezcan muchos resultados al realizar búsquedas de tortillas ceremoniales, permite que la tortilla pintada sea mercantilizada e incluso que el gobierno municipal de Comonfort haya proporcionado el local para que las cocineras las vendieran ahí; también tienen libertad de organización y gestión, venden de manera libre sin que tengan que rendir cuentas, lo hacen en restaurantes familiares o en los puestos de fines de semana en el centro de Comonfort y en sus casas.

Con todo esto se podría pensar que las cocineras en realidad tienen muchas oportunidades y que además de preservar su acervo cultural y visibilizarlo, pueden mercantilizarlo. Sin embargo, al escuchar hablar a las cocineras con sinceridad y apertura, expresan que no es suficiente, pues las ganancias no son vastas en cuanto a la venta en el local del mercado.

Se podría hacer una lista a manera de antítesis de las acciones mencionadas, sin embargo, lo interesante de este análisis son las respuestas que han dado las cocineras ante la intervención patrimonialista con respecto a sus necesidades. Si bien no han tenido suficientes espacios para dialogar directamente con algún funcionario público con el compromiso real de recibirlas, este estudio ha fungido como ese mismo espacio que permite conocer con mayor profundidad la realidad de estas mujeres y cuestionarse sobre la manera en que se gestiona el patrimonio y los efectos que puede tener un proceso de patrimonialización como éste.

Esto fue bastante evidente, durante la entrevista realizada durante un día de venta a la cocinera del puesto o local en el mercado. Llegaban personas a preguntar por lo que se ofrecía y no les parecía apetecible, ellos buscaban gorditas u otras ofertas variadas que hay en el mercado; en razón a esto, la cocinera explica todo lo que hace como trabajo para vender ahí dos fines de semana, pero también explica sus conclusiones sobre lo que pasa con el local de la cocina tradicional de Comonfort.

Cocinera: Yo invierto unos 300 pesos para vender un día en el mercado, entonces no sale a veces ni lo que uno invierte, por ejemplo yo vendo aquí dos fines de semana, antes era uno porque vendíamos cuatro aquí y por semana nos turnábamos, pero las otras vieron que no salía y ya no quisieron, entonces se fueron y nos quedamos ya solo dos, por eso yo vendo dos fines de semana, los otros dos vende la señora Celia, que es de Orduña, pero yo aquí sigo, es que mire, por ejemplo hoy que ya vio que la gente busca gorditas, pues no compran la tortilla, porque esta comida tradicional no es grasosa y la gente busca lo que tiene más grasa y aparte, como hoy venden afuera, el gobierno deja que la gente ponga sus puestos y venden comida, pues no entran los clientes. (Anónimo, Comunicación personal, 27 de junio de 2023)

Esto que plantea la cocinera tradicional son solo algunas observaciones. En la entrevista también contó que a falta de cocineras que vendieran, invitaron a otras y no quisieron ir, entre ellas Consuelo. Ella, en una plática informal, comentó que no quiso ir porque le queda lejos y si no va a sacar ganancia pues se le iba a complicar porque era difícil el traslado y mantener las cosas en el local no era posible por las condiciones del mismo, lo que coincide con lo que dice la cocinera entrevistada, también ambas coincidieron en que falta un refrigerador o elementos para que el local sea óptimo para la venta, el detalle que más llamó la atención es que el local está dentro del mercado, pero en Comonfort tienen un proyecto del ayuntamiento y es que los fines de semana o en las temporadas de vacaciones que es cuando la gente va de visita, hay puestos de comida en la plaza, esto hace que los visitantes locales o turistas vayan a lo que está afuera y no entran a comprar al mercado; a esta observación la cocinera comenta dos cosas:

Cocinera: Ya les hemos dicho que queremos salir y no nos dejan porque este es nuestro lugar, pero la verdad es que nos dejan sin gente, pero mire... por ejemplo la señora Celia está vendiendo ahora aquí afuera en la plaza, pero es porque ella tiene un restaurante en Orduña donde ofrece la tortilla junto con otras cosas, y consiguió el permiso de vender por eso, ahí si va a vender, pero acá ya vio, la gente no llega. (Anónimo, comunicación personal, 27 de junio de 2023)

Esto da a entender que la autoridad municipal proporcionó el apoyo de un espacio donde se puede mercantilizar la tortilla ceremonial, sin embargo no es un espacio competente para la oferta y la demanda de comida que hay en Comonfort, misma que ha generado el municipio, entonces se observa que dentro de la gestión del producto patrimonial de la región se tiene descuidado el aspecto mercantil, en el que el mismo

ambiente debe ofrecer la tortilla como el producto consumible por excelencia y el público debe ir a buscarla, no ofertarla con otros productos que obligan a las cocineras a competir y generar estrategias de venta.

Eso afecta en la preservación y frustra el proceso de identificación, de esta manera las cocineras no están muy conformes con lo que ya tienen porque no es útil para la tradición; la muestra de esto es que están dejando de vender en el local del mercado. Además, en dicho local no puede haber un comal de barro con leña, necesario para preparar la tortilla tal como se hace en el ritual, por consecuencia las cocineras que están en el mercado no lo realizan, porque tienen la tortilla en un comal de gas.

Todo lo anterior reafirma que el local del mercado Hidalgo no es el espacio adecuado para mercantilizar la tortilla ceremonial con todos sus elementos como producto patrimonial de Comonfort.

Identidad que necesita fortalecimiento

También se observa la necesidad de fortalecer la identidad de la población ñähñu de Comonfort, aspecto planteado por Consuelo en su entrevista, quien realiza un interesante el análisis al respecto, ya que sus tradiciones son indígenas y aún hablan la lengua ñähñu, por consecuencia la práctica de las tortillas pintas se puede hacer en su lengua materna y si tuvieran mayor apoyo en temas educativos para la enseñanza de la lengua en las escuelas y se practicara en el contexto, permearía aún más la tradición, logrando mayor impacto en tanto no están reconocidos como población indígena, pero haría falta acelerar el proceso que ya está comenzando pero es lento, Consuelo lo

menciona en su entrevista y hace énfasis en lo importante que sería para toda la comunidad.

Consuelo: Nos empezamos a empapar que hay poblaciones certificadas como comunidades indígenas y la de nosotros no está certificada. Entonces, nos empiezan a decir que si estuvieran certificados, hubiera más ayuda para las comunidades, pues les harían más caso, habría ampliaciones de luz, un pozo de agua potable.

El gobierno debería ayudarnos a esto porque se debe proteger mucho a estas comunidades por todas las tradiciones que tienen. Empezamos a meter solicitudes y vino un grupo de antropólogos e investigadores y encontraron que la comunidad sí es comunidad indígena. Inicia todo el papeleo, pero no se ha conseguido.

Desde que vinieron los investigadores ya está un expediente y estamos en las trece comunidades que esperamos nuestro certificado, lo que yo veo es que les gusta mucho que hablemos en nuestra lengua, aunque somos pocos hablantes, pero... ¿tu gobierno qué estás haciendo? Como cuando conocí al actual gobernador, que él era director de desarrollo y lo conocí un día memorable de las comunidades indígenas, le dije: lo único que pido es que en las escuelas haya maestros de lengua porque se está perdiendo y mandaron un maestro (C. Venancio, comunicación personal, 27 de junio de 2023)

Consuelo expresa una necesidad en la que todos como comunidad ven un beneficio, sin embargo, en las entrevistas a las autoridades no se habló del tema, ella fue la única que lo abordó, esto manifiesta claramente que en una dinámica con acciones patrimonializadoras se pueden descuidar aspectos importantes que sustentan una tradición, ya que pareciera que por la fama de la que goza la tortilla ceremonial no se necesita otro reconocimiento, pero esta certificación sumaría al fundamento indígena que

se promueve en Comonfort, sin olvidar que esto generaría un aumento a los procesos de identificación desde la juventud hasta la gente mayor.

En cuanto a aciertos en el proceso de patrimonialización, lo que Consuelo plantea es que han tenido acceso a la mercantilización y es funcional en un mercado que no genera competencia, es decir, cuando el público ya está sesgado. Esto lo dice claramente en su entrevista, donde aborda el tema de sus ventas fuera del ojo de la institución, pero apropiadas por el turismo cultural.

Consuelo: Sí ha venido mucha gente, por ejemplo, a doña Celia le llegan grupos y también llegan grupos a mi casa, entonces hay la oportunidad de cocinar, si son muchos le pido ayuda a mi tía Licha, a mi hermana y otras señoras, nos unimos y tenemos después un ingreso y a la vez también se da a conocer algo que tiene tu pueblo, algo que tiene tu estado. (C. Venancio, comunicación personal, 27 de junio de 2023)

Con esto, se entiende que los ingresos que ellas obtienen desde la práctica de pintar tortillas son los que ganan con grupos segmentados o con públicos conocedores del tema, se podría decir que están dispuestos a pagar más por una cocinada tradicional, aunque no siempre es el caso, ya que cuando hay grupos así, puede pasar que ya estén asesorados por personas que en algunas ocasiones son funcionarios públicos y los llevan con chefs. Esto lo expresa Consuelo en su entrevista y asegura que por esta razón no todos llegan a conocer la comida tradicional de Comonfort en su versión más auténtica.

Consuelo: Lo que ya no me gusta es cuando viene gente y son grupos de personas más conocedoras o del gobierno y no nos dicen: quiero que me prepares tanta comida, voy a tener una junta o quiero que me la lleves tú, eso las cocineras pueden hacerlo y no nos

dan esa oportunidad, se la dan a un chef. (C. Venancio, comunicación personal, 27 de junio de 2023)

Lo que Consuelo plantea en esa declaración deja en entredicho dos aspectos: el primero es la democratización de la cocina tradicional, es decir que si ellas son cocineras tradicionales deberían tener una posición prioritaria en el empleo para la elaboración de alimentos y sobre todo de la tortilla ceremonial. El segundo aspecto se refiere a que las hacen competir con el mercado de la gastronomía de alta gama, lo cual las pone en desventaja ante la industria gastronómica que hay en el estado, como los restaurantes o lugares exóticos que proponen innovaciones incluso con la gastronomía tradicional, pero este no es el segmento de las cocineras y las hacen entrar de nuevo a procesos de oferta y demanda donde es muy complicado competir.

Estos argumentos de las cocineras sobre las acciones de las instituciones respecto a la tradición de las tortillas ceremoniales se centran en tres aspectos como necesidades que a partir de las acciones mencionadas se han generado y no se ha considerado un seguimiento para atenderlas.

El primero es el aspecto económico, ya que si bien lo que se busca en este proceso es una derrama monetaria que mejore la calidad de vida de las cocineras y los actores que tengan que ver con las tortillas ceremoniales, no es suficiente lo que se ha generado para la mercantilización y realmente no se están generando utilidades de este producto patrimonial.

El segundo se refiere a que la raíz de la visibilización, la población ñähñu necesita un trabajo de recuperación de su lengua y la promoción de parte de la institución pública para concluir con el trámite para la obtención del certificado que garantiza el

reconocimiento de la población como una comunidad indígena, ya que esto permitiría una mayor identificación con su patrimonio.

El tercero es un posicionamiento privilegiado del producto patrimonial que les permita a las cocineras salir de la dinámica de la oferta y la demanda para lograr que la tortilla ceremonial sea el mayor atractivo de Comonfort y no solo un elemento mercantilizado, que puede ser exotizado en mercados de alta gama gastronómica y esto provoque un desprestigio del mismo y por consecuencia tenga que competir con alimentos populares de la dieta mexicana.

La función de los intelectuales en la patrimonialización de la tortilla ceremonial

Al considerar una acción como esta en cuanto a la tortilla ceremonial como un proceso hegemónico que genera conocimientos y rasgos educativos para la población de Comonfort, resulta necesario también abordar el tema de la función de los intelectuales en dicho proceso, ya que se puede entender un intelectual como un individuo que posee habilidades de conocimiento, sin embargo, en este segmento se conceptualiza desde la postura de Gramsci (citado en Crehan, 2004), que hace referencia a la función social del intelectual, es decir, *directiva y organizativa*, con esto se entiende que el intelectual es quien tiene la posibilidad de producir conocimiento y transmitir ese conocimiento a otros, entonces el intelectual no es solo un individuo sino una institución. En el proceso de patrimonialización destacan este tipo de actores, ya que detonan el conocimiento y en términos muy estrictos disponen o determinan el punto de partida para que se retome y rescate la tradición.

Durante las entrevistas realizadas a Consuelo Venancio y a David Quevedo, ambos mencionan al maestro Fernando Olivera Rocha, quien fuera Director de Turismo en 2010 y quien comenzó a hacer la promoción de las tortillas ceremoniales en colaboración con la maestra María del Rocío Ángeles, Directora de la Casa de la Cultura en la misma administración. Ambos comienzan a hacer dos procesos, uno es la identificación de las cocineras a través de la promoción de los concursos de los sellos e invitándolas a que cuenten sus historias, compartan los significados de sus sellos e hicieran tortillas pintadas, mientras que el maestro Olivera se encargó de promover y visibilizar, destacando en este rubro los viajes a España de David Quevedo y Consuelo Venancio, además de la publicación del libro *Tortillas ceremoniales* de Juárez (2010), con la consecuencia publicitaria de algunos documentales, anuncios comerciales en televisión realizados por la Secretaría de Cultura del Estado, así como algunos programas donde entrevistan a las cocineras y se hacen menciones gastronómicas.

Como explica Crehan (2004) “los intelectuales no son meramente aquellos que piensan, sino aquellos de quienes se considera que sus pensamientos tienen cierto peso y cierta autoridad” (pp. 152-153) y justamente es desde esta postura que se inicia la patrimonialización de la tradición de la tortilla ceremonial.

Una meritoria postura de autoridad que poseían tanto el maestro Olivera y la maestra Ángeles por su puesto en la administración pública o por sus conocimientos para rescatar o reavivar una herencia cultural después de mucho tiempo y además contaban con el respaldo de la institución, que juega un papel destacado como parte de los actores intelectuales, considerando la institución como un ente que conjunta saberes y comparte conocimiento con un fin específico que le permite tener beneficios políticos.

Por lo anterior, el caso de las acciones patrimonializadoras de las tortillas ceremoniales generó un proceso de identificación de la población y de las mujeres portadoras de los sellos, mismo que aún no está del todo definido, propició relaciones gubernamentales desde el área de turismo y cultura abriendo diálogo patrimonial con el servicio de los maestros Fernando Olivera y Rocío Ángeles; consecuentemente se obtuvo el título de Pueblo Mágico a través de la gestión del Ingeniero Revilla.

También formó parte del grupo de los intelectuales de este proceso y que se desprende de la institución es el historiador del pueblo, quien tiene una amplia relevancia por ser la persona que genera el conocimiento histórico de Comonfort y lo comparte por medio de panfletos y libros; este actor ha generado la composición de la historia oral de las tortillas ceremoniales así como su documentación por medio de un catálogo de sellos, mismo que se considera oficial y se ajusta al proceso de identificación de la población, con pleno conocimiento de que depende totalmente de la institución pública, por ello resulta evidente que ésta funge como proveedor del capital para llevar a cabo las labores de generación del conocimiento y entonces asegurar “la reproducción de un modo determinado de ver el mundo” (Crehan, 2004, p. 151), con ello se logra tener un registro oficial de la historia de Comonfort.

Por ello los intelectuales en este proceso fueron un elemento clave en la constitución de la patrimonialización de las tortillas ceremoniales de Comonfort, Guanajuato, ya que estos plantearon estrategias que funcionaron para un objetivo cuyo mayor beneficiario fue el ayuntamiento local, ahora solo faltaría que quienes siguen desempeñando esta función en la cotidianeidad del municipio, bajo los principios gramscianos puedan dejar cada vez más la gestión de su identidad a las mujeres ñähñu

en lugar de marcar la pauta desde la hegemonía, propicien un espacio social en el que se establezca un buen diálogo en colaboración.

Conclusiones

Los procesos como este tienen muchas aristas y esto permite múltiples análisis y reflexiones en torno a ellos, sin embargo, en América Latina estos procesos son vistos con mayor preocupación ya que usualmente se enfocan en la dignificación, reconocimiento y visibilización de los grupos indígenas después de la conquista.

Por tal motivo el proceso de patrimonialización de las tortillas ceremoniales de Comonfort, Guanajuato y sus características no son la excepción, pues se denota la preocupación por visibilizar un producto patrimonial que actualmente se encuentra en un punto en el que se podrían establecer acuerdos para atender las necesidades de todos, como se reflejó en las entrevistas realizadas durante este estudio, donde se manifiesta el deseo unánime de visibilizar y patrimonializar la tradición.

Después de hacer el análisis de la pregunta específica del primer capítulo de este documento: ¿cuáles son las características de la patrimonialización del atavismo de las tortillas ceremoniales?, se puede señalar que hace falta generar estrategias acordes a una gestión con objetivos establecidos y un consejo representativo.

Para ello, es fundamental que las instituciones correspondientes profundicen e investiguen formalmente sobre los objetos o cuenten con personal experto para que sean procesos amables, cuidados y adecuados que puedan lograr un proyecto patrimonializante conforme a objetivos planeados que satisfagan a todos en cuanto a sus percepciones, pero sin que el objeto patrimonial corra riesgo de perderse o convertirse en una etnomercancía o turistificación.

Desde el punto etnográfico, en este estudio hay dos aspectos de comparación que son dos comunidades ñähñu con proceso de patrimonialización de las tortillas

ceremoniales, denominadas así a partir de la publicación del libro con este mismo nombre que, por ser tan general, abarca también la comunidad de Querétaro y la de Dolores Hidalgo, Guanajuato.

La primera no ha profundizado en este tema y hay poca información, así que se podría afirmar que no han hecho nada para visibilizar a la comunidad ñähñu de Querétaro, mientras que la segunda ubicada también en Guanajuato, tiene un proceso distinto a Comonfort, ya que no se realizó oportunamente un proceso de conservación y se requiere un proyecto de restauración de la tradición, ya que la práctica de las tortillas ceremoniales se ha reducido a su venta en un puesto de comida en la plaza y la lengua está casi extinta.

El análisis de un procedimiento como el de las tortillas ceremoniales que se llevado a cabo en Comonfort, Guanajuato, permite concluir que los fenómenos de las tradiciones indígenas, deben ser revalorados considerando la escucha y participación de las comunidades indígenas, no solo para la integración social, sino para que se hagan partícipes del proceso de revalorización de su patrimonio y reconstrucción de identidad, para construir un verdadero conocimiento que aporte a la conservación del patrimonio intangible, dejando de lado los intereses turísticos o económicos de la hegemonía que permita pensar en el fortalecimiento de la identidad, sin privar a los portadores de las tradiciones la expresión de sus opiniones, y sin dejarles por completo el trabajo de reconstrucción, restauración o recuperación de su patrimonio, como es el caso de muchas tradiciones en México que han quedado en el olvido por un precario acompañamiento en estos procesos.

En el segundo capítulo de este documento, se busca respuesta a la pregunta: ¿quiénes son los actores que intervienen en el proceso de este acervo cultural?, para ello se categorizó a los actores que intervienen en el proceso, esto facilitó entender la función de cada uno de ellos dentro del mismo.

Varios de estos actores son hegemónicos, ya que el mismo concepto y su ejecución lo implica, es decir que la patrimonialización de algo, consiste en la acción de tomar un objeto patrimonial local y resignificarlo en formato masivo, objeto que corre el riesgo de perder su identidad durante las acciones de todos los que participan en el proceso, ya que este nuevo formato debe *quedar a la medida* de las necesidades económicas, políticas, sociales y turísticas de la comunidad.

El estudio realizado sobre los actores en todo este contexto permitió distinguir tres categorías: hegemónicos, intelectuales y secundarios; de tal forma que pudieron entenderse sus relaciones de poder, sus acciones sobre el patrimonio y sus consecuencias. Por ejemplo: el papel que desempeñaron los intelectuales al identificar la necesidad de visibilizar su identidad en la comunidad fue un gran aporte, sin embargo al ser ejercido desde la hegemonía institucional provocó una distracción que desvinculó las verdaderas necesidades de la comunidad y alejó la tradición de las tortillas ceremoniales de las personas que no la practican, es decir que se visibilizó para un sector meramente consumista, dando como resultado la exotización a las cocineras, que las hizo ver como un objeto expositivo, olvidando que ellas también son actores dentro de la dinámica.

Un ejemplo de los actores hegemónicos son las instituciones como SECTUR, el CENART, la Presidencia Municipal y la Oficina de Turismo de Comonfort, que no han dedicado tiempo suficiente para pensar y mucho menos para emprender acciones en pro de la conservación de la cosmogonía ñähñu, a través de la enseñanza de la lengua en

las escuelas o de manera alterna a los programas educativos oficiales, con el fin de que las nuevas generaciones sientan mayor identificación con sus tradiciones y no solamente circunscribirlas al marco del patrimonio intangible, que contempla la herencia de los sellos y saber hacer las tortillas, pues de esta manera solo aprenderán a dar discursos expositivos mercantilizables y no identitarios.

Con referencia a los actores intelectuales e iniciadores del proceso de patrimonialización se reconoce su loable labor para recuperar su herencia cultural y buscar conservarla pese a todas las complicaciones que han enfrentado. A la vez se hace mención de estos actores no solo como instituciones, sino a los personajes que iniciaron y los que continúan con el proyecto, a quienes corresponde por el derecho de voz y la autoridad inherente a los cargos que ostentan.

Respetar las ideas de quienes tienen la práctica de pintar tortillas y ejercer gestión sobre éstas en un diálogo que permita dignificar el trabajo de todas las cocineras tradicionales, incluso apoyándolas en algunos aspectos de su vida cotidiana para que puedan trabajar de manera adecuada en la conservación de su patrimonio y considerar un plan de acción para realizar adecuadamente una gestión del proceso que responda a las necesidades de las cocineras, procurando que el gobierno en turno se integre a dicho plan para sumar al proyecto, sabiéndose parte de una colectividad, en lugar de gestionar desde cero, dejando inconclusos los ciclos internos de gestión.

Ahora, planteando a las instituciones como intelectuales, este proceso es una gran oportunidad para quienes hacen y viven la tradición de las tortillas ceremoniales de Comonfort, Guanajuato, específicamente SECTUR ya que cuentan con el recurso para restaurarla en el estado y no solo someterla a la cosificación, como el caso de Dolores Hidalgo.

Los actores secundarios, toman relevancia conforme los restaurantes ofrecen nuevas propuestas gastronómicas con las tortillas ceremoniales, esto llega a apartarlas por completo de su identidad, es decir que estas tortillas en sus orígenes se preparaban para compartir y regalar en las fiestas y ellos las promueven como un alimento caro y en restaurantes, por ello es importante que se cuide el objetivo de las acciones patrimonializadoras, ya que puede impactar en aspectos como la identidad de la comunidad con su patrimonio local y los fenómenos sociales que se desencadenen de esto, sumándole la oferta y demanda que va a generar en el turismo y por tanto un impacto económico, por ello la recomendación en este caso es para el grupo de cocineras ñähñu.

Para ello sería pertinente proponer nuevas estrategias en las que la gestión estuviera a cargo de la comunidad indígena con un porcentaje mayoritario de opinión y decisión, ya que es obligación del gobierno la conservación de este patrimonio pero es responsabilidad de la comunidad gestionarlo para garantizar la identidad del mismo; así pues se requiere de iniciativas para realizar investigaciones sobre el significado de la simbología ñähñu y profundización de su cosmología con orientación de expertos que apoyen a los miembros de la comunidad para que aprendan a hacerlo ellos mismos y se conviertan en conocedores y especialistas de su propia cultura, dándole el valor que merecen a ejemplo de lo que Vasconcelos (1925) llamaría *la raza cósmica*.

En el tercer capítulo se analizan las respuestas que dan las mujeres ñähñu, denominadas cocineras tradicionales, desde su identidad y de acuerdo a las experiencias con los distintos actores que intervienen en la tradición, mismas que se expresan en las

entrevistas en el contexto de sus viajes, exposiciones o con el puesto del mercado, por lo que es evidente que no se entiende el objeto sin las cocineras que lo practican.

Por ello el protocolo patrimonializante se enfoca primeramente en visibilizarlas, con el fin de impactar en la memoria colectiva de la población y así desde la narrativa de estas mujeres construir referentes colectivos que den como resultado una identidad más profunda en los pobladores de Comonfort, esto explicado por Hobsbawm y Ranger (1983) como una invención, sin embargo en este caso el enfoque solo se queda en la visibilización y no en la democratización de la misma, es decir que los actores hegemónicos son quienes las visibilizan bajo sus propios términos e intereses y deja de lado las necesidades que ellas tienen o las recomendaciones que aportan para mejorar los procesos de visibilización.

Con base a este análisis los hallazgos encontrados permiten responder a la tercera pregunta específica de la investigación: ¿qué respuestas han dado las cocineras ante la intervención patrimonialista con respecto a sus necesidades? Al respecto, las mujeres portadoras de los sellos y del acervo se expresaron inconformes ya que están preocupadas por la percepción de la misma en cuanto a su autenticidad, es decir que la tortilla ceremonial es un objeto que expresa la gratuidad por lo que al exotizarla y mercantilizarla se está perdiendo su significado. No están en desacuerdo con venderla, pero sí bajo los términos de conservación, si no de origen si de la comunidad.

Las experiencias con los distintos actores que intervienen en todo esto muestran que sería muy enriquecedor apoyar a la comunidad ñähñu a generar sus propias investigaciones y aportaciones considerándose a sí mismos como objeto de estudio; justo esto es un área de oportunidad para los actores en cuanto a que decidan evaluarse en

conjunto y dialogar en equipo, por ello las instituciones deben repensar su rol en esta dinámica y escuchar a las cocineras tradicionales, a su vez desde los espacios académicos se pueden destinar becas o subsidios económicos para las cocineras tradicionales como investigadoras de sus propios proyectos culturales de conservación de su patrimonio cultural, bien puede ser por parte del INAH o del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT), para que ellas generen sus aportaciones en colaboración con expertos y no solo sean el objeto de estudio.

Al recopilar las conclusiones de las tres preguntas **específicas, es posible responder** a la pregunta general: ¿Cómo ha sido el proceso de patrimonialización de la tradición de las tortillas ceremoniales en el contexto de Comonfort, Guanajuato?, **llegando a la conclusión** de que dicho proceso está basado en la restauración de un patrimonio local a partir de un proyecto de visibilización internacional, seguido de una red de variadas interpretaciones, identificación con el objeto, intenciones, objetivos y diálogo entre actores, que lo ubica en una fase de patrimonialización para el consumo con campañas turísticas para el municipio de Comonfort.

A partir de esta síntesis, se cumple el objetivo general de este estudio que se traduce en el análisis del proceso de patrimonialización de la tradición de las tortillas ceremoniales en Comonfort, Guanajuato, dejando claro que el objeto patrimonial es la propia tradición envuelta en una nueva narrativa que la resignifica y la hace sobrevivir en el tiempo, a la vez que permite comprender que estos procesos están sujetos **a** las variables generacionales y sus interpretaciones, con el único fin de que algún día lleguen a consumarse como un patrimonio tangible o intangible.

Un día para pintar tortillas

Se encuentra de pie, lista para comenzar un nuevo día, pero éste es especial, pues es la fiesta del santo patrono. Comienza con un montón de pendientes, no pierde más tiempo y da inicio al aseo de la casa. Se dirige al patio, donde están los animales que la acompañan diario y alimenta a sus perros, pájaros, pavos, el gato y la vaca. Se siente bendecida, agradecida y en paz. Es consciente de la conexión con la tierra que la vio nacer. Se siente orgullosa, pues sabe que sus antepasados la bendicen y su dios se complace en ella.

Continúa afanosa las labores matinales del hogar: va a la cocina, prende el fogón y pone una olla. Mientras está listo el café y saca el pan, barre, limpia, sacude y bendice la cocina, pues sabe que de allí saldrán de nuevo sus raíces, recuerdos y conexiones con su pasado, el mismo pasado de su pueblo.

Una vez más cocinará para la fiesta patronal, que días antes ha preparado y sabe que no habrá tiempo para hacer el desayuno, pues estará dedicada a tortear la mañana completa y parte de la tarde.

Teniendo el pan servido y el café tibio levanta a los niños, les pide que se arreglen, el día va a empezar y comienza a clarear la mañana, los espera en la pequeña mesa del comedor y cuando llegan listos los dos niños, toman el pan y el café con leche, platican entre ellos y sencillamente conviven; ella está feliz, se siente ilusionada y orgullosa de lo que es y de lo que seguirá siendo.

Terminado el desayuno, los niños lavan las tazas. Ya con luz de mañana, entra a la cocina, sabe lo que va a hacer, lleva al menos tres días preparándolo, con cocina limpia

y dispuesta al ritual de las tortillas, saca y prepara la masa; mientras la trabaja con la textura entre sus dedos, agradece a la tierra por haber permitido una vez más el milagro de los alimentos.

Con el fogón listo y la masa preparada, emocionada continúa con el ritual, va por los colores, se dirige al mueble viejo de la abuela y saca del fondo el sello familiar (el de sus ancestros, el que la identifica y le da pertenencia a su familia, que lo ha mostrado al mundo, sin duda alguna su legado, mismo que debe cuidar y guardar para heredar a las siguientes generaciones).

Tiene las manos a punto para el torteo y con el sello impregnado de color morado “muicle”³, se siente completamente lista para hacer tortillas, -no cualquier tortilla- sino una especial: la tortilla ceremonial.

Comienza entonces el ritual, toma de manera segura un trozo de la masa, con las manos en alto agradece al cielo por la oportunidad de vivir, agradece a la tierra por pertenecer a ella y la bendición de la comida, agradece al viento por la paz y agradece al fuego por el movimiento, pero no hace la primer tortilla, hace un lele con forma de bebé, una persona de masa con la que hará las tortillas, que simboliza la armonía y tiene la función de no “salar” la comida, de defender la cocina y alejar las malas energías de todo aquel que pueda dañar ese santo ritual, lo reposa en la esquina del comal, haciendo antes la señal que le fue inculcada.

Con todos los elementos del ritual, le da al torteo, trae la abundancia extraída de los dones de la tierra con sus tortillas al mundo y la magia del aroma que se da en la

³ Muicle, es una planta de la región que al meterla en agua con bicarbonato de sodio y sal suelta la tinta morada con la que sellan las tortillas.

fusión perfecta del fuego acariciando la masa de una tortilla ceremonial. Ella es la chispa inicial que enciende el fuego, después de amasar con amorosa parsimonia el regalo ancestral del maíz.

¿Qué hace? Las ve inflarse y antes de llegar al punto de cocción, las toma con delicadeza y realiza su acto final, ceremonial. Coloca una a una en su sello y las imprime con la marca de su familia, herencia que la identifica y le da sentido a su vida, una a una las va sellando y las regresa al comal, para que terminen su cocción. A su vez ofrece los tributos a Otom (guerrero ñähñu) y sus santos. Inflando su cuerpo con un respiro profundo, sereno y en paz, en señal de invitación a todo aquel que percibe su atrayente olor, es así como ella, con su ritual, realiza la tarea que le ha sido encomendada. Finalmente dispone las tortillas en el chiquihuite y en esa rutina entre fuego, masa y tortillas, mantiene una tradición que perdura y cumple su misión de vida.

Raúl López Márquez

(Dedicado a todas las mujeres ñähñu que día a día trabajan para conservar su tradición para pintar tortillas)

Referencias

- Aguirre, B. V., Gilabert, C. L. y Salazar, A. M. (2021). La patrimonialización en México: las disputas en torno al patrimonio cultural intangible. *Córima, Revista de Investigación en Gestión Cultural*, 6(10), 1-28.
<http://corima.udgvirtual.udg.mx/index.php/corima/article/view/7364>
- Alabarces, P. (2021). Las culturas populares después de la hibridación. Alemania: Calas.
- Amendoeira, A. (2004). Reflexión sobre la categoría de paisaje cultural en la lista del patrimonio mundial de las Américas: Contribución para un debate. *La representatividad en la lista del patrimonio mundial: El patrimonio cultural y natural de Iberoamérica, Canadá y Estados Unidos* (pp. 77-80). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Angulo, L.A. (2011) Política fiscal y estrategia como factor de desarrollo de la mediana empresa comercial sinaloense. un estudio de caso. Universidad Autónoma de Sinaloa. https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/eal/metodologia_cualitativa.html
- Animal gourmet. (2018). Las tortillas ceremoniales y la espiritualidad del pueblo otomí. *Animal Gourmet*, 3. <https://www.animalgourmet.com/2018/10/10/tortillas-ceremoniales/>
- Blasco, J. E. y Pérez, J. A. (2007). *Metodologías de investigación en las ciencias de la actividad física y el deporte: ampliando horizontes*. España. Editorial Club Universitario.

Bourdieu, P. (1998). *La distinción*. Madrid: Santillana.

https://pics.unison.mx/maestria/wp-content/uploads/2020/05/La_Distincion-Bourdieu_Pierre.pdf

Bustos, R. N. (2004). Patrimonialización de valores territoriales. Turismo, sistemas productivos y desarrollo local. *Aportes y transferencias*, 8(2), 11-43.

<http://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/287/1/Apo2004a8v2pp11-24.pdf>

Carracedo, D. M. (2011) Historia. Chamacuero, Gto. (También llamado Comonfort, Gto.)

<http://www.chamacueroMexico.com/pagina/Historia.html>

Castells, M. (2019). El concepto de red. Revista de ciencias sociales y humanas. Art. 13, pp. 69-76. Universidad Nacional de Cuyo. Argentina

Crehan, K. (2004). *Gramsci, cultura y antropología*, Ediciones Bellaterra, Barcelona, España.

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, Artículo 4. (párrafo adicionado el 30 de abril de 2009). *Diario Oficial de la Federación*, 5 de febrero de 1917. México.

Certeau, M. d. (1990). La invención de lo cotidiano. México: Universidad Iberoamericana.

Chanfon, C. (1984). *Fundamentos teóricos de la restauración*. [Tesis de doctorado, Universidad Autónoma de México]. Repositorio Universitario de la Facultad de Arquitectura-UNAM. <http://132.248.9.195/ptd2019/abril/0040528/Index.html>

COPLADEM. (02 de junio de 2000). *Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Guanajuato*. Consejo de Planeación para el Desarrollo: <https://www.celaya.gob.mx/cya/wp->

[content/uploads/2017/06/images direcciones UAIP reglamentos Reglamento Consejo Planeacion.pdf](#)

Cortés, Hernán (1970). *Cartas de relación (segunda carta)*. México, Porrúa.

Dorantes, F. J. (febrero de 2011). El derecho a la cultura en México. *Revista de derechos humanos–dfensor*, (02), 6-12. <https://www.corteidh.or.cr/tablas/r28339.pdf>

Douglas, S. (2015). *Patrimonio Cultural material e inmaterial*. University of Guelph. <https://modernlatinamericanart.wordpress.com/2015/03/07/unesco-patrimonio-cultural-material-e-inmaterial/>

Escalona, J. L. (diciembre 2016). Etnomercancía y sobrefetichización. Ensayo de mirada estereográfica, *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, 37(148), pp. 259-288, ISSN 0185-3929

Flores, O. S. (2010). *Tecnología y diseño en el México Prehispánico*. Ciudad de México: Designio.

Flórez, F. R. (2008). 'Like tears... in rain'. Etnografía semiótica de las identidades emocionales en las fiestas de El Valle (Chocó-Colombia). *Revista Colombiana de Antropología*, 44(1), 191-221. <http://www.scielo.org.co/pdf/rcan/v44n1/v44n1a07.pdf>

García Canclini, N. (1999). Los usos sociales del Patrimonio Cultural. En Aguilar, E. *Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*. Consejería de Cultura. Junta de Andalucía (pp. 16-33).

García, M. P. (2012). *El patrimonio cultural: conceptos básicos*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza. <https://www.oaxaca.gob.mx/inpac/wp-content/uploads/sites/17/2019/08/Referencia-bibliogr%C3%A1fica-sobre-conceptos-b%C3%A1sicos-de-Conservaci%C3%B3n-del-Patrimonio.pdf>

- Google (s.f.) <https://www.google.com.mx/maps/place/Comonfort,+Gto./@20.7448998,-100.8298464,11.67z/data=!4m6!3m5!1s0x842ca85339224909:0x5d81787657611b51!8m2!3d20.7197856!4d-100.7596892!16s%2Fm%2F02rzbcm?entry=ttu>
- Gómez, C. (2014). El origen de los procesos de patrimonialización: la afectividad como punto de partida. *Educación artística: revista de investigación (EARI)*, (5), 66-80
<http://dx.doi.org/10.7203/eari.5.3324>
- González, F. J., y Mejía, M. I. (2014). Identificación del patrimonio cultural para el desarrollo turístico sustentable. Caso Comonfort. *Gestión Turística*, (22), 42–70.
<https://doi.org/10.4206/gest.tur.2014.n22-05>
- Groenewold, F. y López-Eguía. L. J. (2008). Chamacuero 1. Origen y destino. *Boletín del Archivo Histórico Municipal de Comonfort*. Presidencia Municipal de Comonfort. México. p. 8
<https://www.comonfort.gob.mx/boletines/Boletin1/files/basic-html/page8.html>
- Halbwachs, M. (1968). *Memoria colectiva y memoria histórica*. (A. Lasen, Trans.). PUF
<http://hechohistorico.com.ar/archivos/Filosofia de la Historia/maurice halbwachs.pdf>
- Gruzinski, C. B. (1992). *De la idolatría: una arqueología de las ciencias religiosas*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Halbwachs, M. (1990). Espacio y memoria colectiva. *Estudio sobre las culturas contemporáneas*.
- Hall, S. (1996). Introducción. ¿Quién necesita «identidad»? En Hall, S. y du Gay, P. (Eds.) *Cuestiones de identidad cultural*. pp. 13-39. Amorrortu.
<https://www.icmujeres.gob.mx/wp-content/uploads/2020/05/lectura-6.pdf>
- Harrison, R. (2013). *Heritage. Critical approaches*. Estados Unidos: Routledge.

Hobsbawm, E. y Ranger, T. (1983). *La invención de la tradición*. Editorial Crítica.

<https://arxiujosepserradell.cat/wp-content/uploads/2022/12/Hobsbawm-La-invinci%C3%B3n-de-la-tradici%C3%B3n.pdf>

Juárez, K. J. (2010). *Tortillas ceremoniales*. Ediciones La Rana-Centro de las Artes de Guanajuato/Conaculta.

Herrejón, C. (marzo de 1994). Tradición. Esbozo de algunos conceptos. *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, 15 (59), 135-149.

<https://colmich.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1016/291/1/HerrejonPeredoCarlosArt1994.pdf>

Lévi-Strauss, C. (1992). *Antropología estructural*. Barcelona: Paidós.

https://monoskop.org/images/6/67/Levi-Strauss_Claude_Antropologia_estructural_1978.pdf

Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Guanajuato. (1 de agosto de 2006). *Periódico Oficial*. Guanajuato, México.

<https://www.seg.guanajuato.gob.mx/Normativa/Documents/ADMINISTRATIVO/ley/16%20Ley%20del%20patrimonio%20cultural%20del%20estado%20de%20Guanajuato.pdf>

Ley de los Derechos Culturales para el Estado de Guanajuato. Artículo 5. (22 de julio de 2020). Reformada. *Periódico Oficial*. Guanajuato, México. https://congresogto-my.sharepoint.com/:w:/g/personal/inileg_congresogto_gob_mx/Ed_sQj7uLCiKt7-bidQf7Z4BlwSJDueiKv_olAwySOPMZA?rttime=VdRKPh-h3Eg

Living and Travel, (2017, 26 de septiembre). *Tortillas ceremoniales de Consuelito Venancio Mesita* [Video]. <https://youtu.be/NmEhnu8BIVl>

- López, R. (2022). Patrimonialización de la Tortilla Ceremonial, CEL421, *Artículos del Congreso Internacional de Investigación Academia Journals Celaya 2022*, ISSN online 1946-5351 Vol. 14, No. 9, 2022
<https://static1.squarespace.com/static/55564587e4b0d1d3fb1eda6b/t/637ee63512644c3ab10e5031/1669260862980/Tomo+08+-+Art%C3%ADculos+del+Congreso+Academia+Journals+Celaya+2022.pdf>
- Maldonado, L. S. A. (2022). Serie de fotografía de Sellos Ceremoniales. *Gobierno de Comonfort*.
- Matos, E. (2012). Somos lo que comemos: el maíz prehispánico. En Bourges, et al., (Eds.) *Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio Cultural de la Humanidad*. Artes de México, p. 101
- Matos, E. (2018). Festividades practicadas del lado de Tláloc. *Arqueología Mexicana*, (81), 32-33.
- Mendoza, J. (2018). Reflexiones en torno a los procesos de patrimonialización del patrimonio cultural inmaterial. *PatryTer*, 1, (2), 72-83. Universidad de Brasilia.
<https://www.redalyc.org/journal/6040/604065777008/html/>
- Mercado, A. M. (2015). *La cultura del patrimonio*. León: Universidad de Guanajuato.
- Meyer, J. (2005). *La Cristiada. El conflicto entre la Iglesia y el Estado, 1926-1929*, Vol. II, 19ª Edición, Siglo XXI Editores, México.
- Mistral, G. (1938). El maíz. En G. Mistral (Ed) *Tala*. 1ª Ed. Pp. 86-87.
https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/tala--1/html/ff25d1ee-82b1-11df-acc7-002185ce6064_9.html#l_41_
- Monje, A. C. (2011). *Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa. Guía didáctica*. Universidad Surcolombiana.

<https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf#page=100&zoom=100,148,152>

Munari, B. (1983). *¿Cómo nacen los objetos?* Barcelona: Gustavo Gil.

Municipio de Comonfort (abril-junio 2017). Chamacuero 5. *Boletín del Archivo Histórico Municipal de Comonfort*. p. 22 <https://www.comonfort.gob.mx/boletines/Boletin-5/files/basic-html/page22.html>

ONU (10 de diciembre de 1948). *Declaración Universal de los Derechos Humanos*. Artículo 27. Resolución 217 A (III). París, Francia. <https://www.refworld.org/es/docid/47a080e32.html>

Petrini, C. (2012). Buena, limpia y justa. La comida tradicional mexicana. En Bourges, et al., (Eds.) *Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio Cultural de la Humanidad*. Artes de México, p. 49

Prats (1998). El concepto de patrimonio cultural. *Política y sociedad*, (27), 63-76. <http://docencia.uaeh.edu.mx/estudios-pertinencia/docs/cultural/99.pdf>

Prats (2005). Concepto y Gestión del Patrimonio Local. *Cuadernos de Antropología Social*, (21), 17-35.

Pérez, R. M. (2017). *Pensar la publicidad: una reflexión filosófica*. [Tesis Doctoral. Universidad del país vasco] https://addi.ehu.es/bitstream/handle/10810/25586/TESIS_PEREZ_PEREZ_RITA%20MARIA.pdf?sequence=1

Quintanal, H. S. (2013). *Identidad y patrimonio cultural en América Latina: la diversidad en el mundo Globalizado*. CDMX: Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas: México.

- Ramírez, M. F. (2004). *La Guerra de Religión en México (1926-1929)*. Palabra de Clío historiadores de México, p. 82
- Real Academia Española (2014). Diccionario de la Lengua Española, 23ª ed., <https://dle.rae.es/patrimonio>
- Ramírez, K. J. (2010). *Tortillas ceremoniales*. Guanajuato: Ediciones La Rana.
- Ranger, E. B. (2002). *La invención de la tradición*. Barcelona: Crítica Barcelona.
- Roseberry, W. (2014). *Antropologías e Historias*. Zamora: El Colegio de Michoacán.
- Rojas, C. F. (3 de diciembre de 2019). Episodios de la Rebelión Cristera en Comonfort, Gto. *Guanajuato desconocido*. <https://www.guanajuatodesconocido.com/2019/12/episodios-de-la-rebelion-cristera-en.html>
- Romero, J. G. (1862). Noticias para la historia y estadística del obispado de Michoacán. *Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística. En V. García Torres (Impr.)* Obra original publicada en 1860. <http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080015826/1080015826.html>
- Ruiz, D. J. (2002). *Muestrario de iconografía andina referida a los departamentos Ayacucho Cusco y Pun*, p. 29
- Said, E. W. (2005). *Teoría de la cultura. Un mapa de la cuestión*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Sahagún, B. (1938). *Historia general de las cosas de la Nueva España*. Tomo II. Edit. Pedro Robredo. https://kupdf.net/queue/historia-general-de-las-cosas-de-nueva-espa-ntilde-a-tomo-ii-de-bernardino-de-sahagun-pdf_58f92e26dc0d60fb6dda9822_pdf?queue_id=-

[1&x=1680817262&z=MjgwNjoyNjY6NDg0OjgzYjY6ODU5Njo0Nzc3OmE3ZTk6MTE3MA==](https://books.google.com.mx/books?id=OQOHDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=editions:zSZm0EmJtScC&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Salinas, O. A. (2010). *Tecnología y diseño en el México Prehispánico*. Edit. Designio. México.

Schneider, D. (2014) *American Kinship: A Cultural Account*. University of Chicago Press (Trabajo original publicado en 1968).

https://books.google.com.mx/books?id=OQOHDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=editions:zSZm0EmJtScC&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales [SEMARNAT]. (2020).

Propiedades de la madera de tres especies de arbóreas: Quercus durifolia, Prosopis aff. velutina y Olneya tesota.

http://www.conafor.gob.mx/biblioteca/documentos/propiedades_madera.pdf

SECTUR. (01 de octubre de 2019). *Comonfort, Guanajuato*. Secretaria de Turismo del Gobierno de México. En <https://www.gob.mx/sectur/articulos/comonfort-guanajuato>

Sevilla, O. (2022). *Orígenes y Enfoques Actuales de la Protección Jurídica del Patrimonio Cultural Inmaterial como Elemento de la Propiedad Intelectual; Comentario Particular del Estado de Guanajuato*. [Tesis de Maestría. Universidad de Guanajuato]. Repositorio institucional de la Universidad de Guanajuato.

http://repositorio.ugto.mx/bitstream/20.500.12059/6386/1/OSCAR%20SEVILLA%20HERRERA_Tesis24.pdf

Trouillot, M. R. (2017). Silenciando el pasado. *El poder y la producción de la historia*. Comares Historia.

TV4. (2020, 30 de octubre). *Documental "Tortilla ceremonial de Comonfort"* [Video].

<https://fb.watch/8VCLmhvYZt/>

Universidad Autónoma de México. (1992). *Leyenda de los Soles*. En *Códice*

Chimalpopoca: Anales de Cuauhtitlán y Leyenda de los Soles. Primera Serie

Prehispánica 1. (Velázquez, P. F. Trad.) 3ª Ed. pp. 119-128. Edit. Instituto de

Investigaciones Históricas de la Universidad Autónoma de México.

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/000/codice_chi_malpopoca.html

UNESCO (14 de mayo de 1954). *Convención para la Protección de los Bienes*

Culturales en caso de Conflicto Armado y Reglamento para la aplicación de la

Convención. [https://es.unesco.org/about-us/legal-affairs/convencion-proteccion-](https://es.unesco.org/about-us/legal-affairs/convencion-proteccion-bienes-culturales-caso-conflicto-armado-y-reglamento)

[bienes-culturales-caso-conflicto-armado-y-reglamento](https://es.unesco.org/about-us/legal-affairs/convencion-proteccion-bienes-culturales-caso-conflicto-armado-y-reglamento)

UNESCO (16 de diciembre de 1966). *Pacto Internacional de Derechos Económicos,*

Sociales y Culturales. https://www.ohchr.org/sites/default/files/cescr_SP.pdf

UNESCO (noviembre de 1972). *Convención sobre la protección del patrimonio mundial,*

cultural y natural. <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>

UNESCO (6 de agosto de 1982). *Declaración de México sobre las Políticas Culturales*.

Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales. México D.F.

https://culturalrights.net/descargas/drets_culturals400.pdf

UNESCO (2003). *El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio*

Cultural Inmaterial. <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>

UNESCO Patrimonio cultural Inmaterial. (2011). *¿Qué es el patrimonio cultural*

inmaterial? <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

Vasconcelos, J. (1925). *La raza cósmica*. Agencia mundial de librería. Madrid, España.

Vela, Enrique (mayo de 2011) "De las comidas que usaban los señores", *Arqueología Mexicana*, edición especial núm. 38, pp. 82-83.

Wilkinson, K. (2008). *Signos y símbolos*. Londres: Dorling Kindersley.

Wright, D. Ch. (1998). *La conquista del bajío y los orígenes de San Miguel de Allende*. Universidad del Valle de México. Fondo de Cultura Económica. México.

Wright, D. Ch. (julio 2005). Hñahñu, Nuhu, Nhato, Nuhmu. Precisiones sobre el término 'otomí'. *Arqueología Mexicana*, 13 (73),19-20.

<https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/hnahnu-nuhu-nhato-nuhmu-precisiones-sobre-el-termino-otomi>

Wright, D. C. (2011). *El pueblo otomí: Guanajuato: el pasado acumulado en el presente*

Wright, D. Ch. (mayo 2012). El pueblo otomí: el pasado acumulado en el presente. *Foro Internacional de Multiculturalidad*. Universidad de Guanajuato.

Yanes, E. (2006). La tortilla es un lienzo. *Rituales de Maíz*, 78, México, Artes de México, pp. 57-64.

Anexo 1. Catálogo de sellos ceremoniales

Figura 1

Sello ceremonial “El campo”



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 200 años y es propiedad de la Sra. Antonia González Torres de la comunidad de San Pablo.

Figura 2

Sello ceremonial "Los leones"



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 200 años y es propiedad de la Sra. Petra Juárez de la comunidad de Orduña de Abajo

Figura 3

Sello ceremonial “La santa cruz” de la comunidad de Ojo de Agua del Potrero



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 150 años y es propiedad de la Sra. Clementina García Mora

Figura 4*Sello ceremonial "El águila"*

Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 180 años y es propiedad de la Sra. Alicia Sánchez de la comunidad de Delgado de Abajo

Figura 5

Sello ceremonial "La santa cruz" de la comunidad de Orduña de Abajo



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 112 años y es propiedad de la Sra. Josefina Hernández Chávez.

Figura 6

Sello ceremonial "La santa cruz" de la comunidad de Delgado de Abajo



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 101 años y es propiedad de la Sra. Consuelo Venancio Mesita.

Figura 7*Sello ceremonial "Pajarito y la luna"*

Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 100 años y es propiedad de la Sra. Rita García de la comunidad de Morales

Figura 8

Sello ceremonial “La santa cruz” de la comunidad de Morales



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 85 años y es propiedad de la Sra. Marciana de los Santos.

Figura 9

Sello ceremonial "Los venados"



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, se desconoce su antigüedad y es propiedad de la Sra. Reynalda López de la comunidad de La Nopalera

Figura 10

Sello ceremonial "La santa cruz" del Barrio de San Agustín



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de más de 100 años y es propiedad de las Sras. Aparo Cofradías Mexicano y Elizabeth Jaralillo Cofradías.

Figura 11

Sello ceremonial "La santa cruz" de la comunidad de Orduña de Abajo



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad aproximada de 112 años y es propiedad de la Sra. Josefina Hernández Chávez.

Figura 12

Sello ceremonial "El santísimo" del Barrio de San Agustín



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 120 años y es propiedad de la Sra. Valentín Morales Músico.

Figura 13

Sello ceremonial “Los venados”



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 180 años y es propiedad de la Sra. Angelina Mexicano Muñoz de la comunidad del Barrio de la Palma.

Figura 14

Sello ceremonial “La flor con venados”



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 100 años y es propiedad de la Sra. Terecita García Carritos de la comunidad del Barrio de la Palma.

Figura 15

Sello ceremonial "Virgen"



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 85 años y es propiedad de las Sras. Teresa Maldonado Músico y Rosario Maldonado Músico de la comunidad del Barrio de San Agustín.

Figura 16

Sello ceremonial "El santísimo" de la comunidad de San Agustín



Nota. El sello está elaborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 100 años y es propiedad de la Sra. Herlinda Andrade Martínez.

Figura 17

Sello ceremonial "Noche buena"



Nota. El sello está laborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 95 años y es propiedad de la Sra. Martha Mezquite Mexicano de la comunidad del Barrio de San Agustín.

Figura 18*Sello ceremonial "Pavo real"*

Nota. El sello está laborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 32 años y es propiedad de las Sras. Ma. Consuelo Casas Hernández y Ma. Consuelo Florencio Torrecillas de la comunidad del Barrio de San Agustín

Figura 19*Sello ceremonial "El cáliz"*

Nota. El sello está laborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 120 años y es propiedad de la Sra. Ma. Lourdes García Martínez de la comunidad Zona Centro, Calle Nueva

Figura 20

Sello ceremonial "La Santa Cruz" de la comunidad del Barrio de Montecillo



Nota. El sello está laborado en madera de mezquite, tiene una antigüedad de 200 años y es propiedad de la Sra. María del Consuelo Montecillo Lantén de la comunidad del Barrio de Montecillo

Figura 21

Sello ceremonial "Virgen de Guadalupe"



Nota. El sello está laborado en madera de encino, tiene una antigüedad de 2 años y es propiedad de la Sra. Petra Hernández Chávez, originaria de San Jerónimo, vecina de Camacho.

Anexo 2. Mapa de Comonfort, Guanajuato.

Figura 22

Mapa de Comonfort, Guanajuato. (Google, s.f.)



Nota: En el mapa se señalan las comunidades y la ruta de investigación donde se encontraron las cocineras tradicionales y los sellos de las tortillas ceremoniales.

Anexo 3. Fotografías de cocineras tradicionales y del Chef David Quevedo

Figura 23

Chef David Quevedo (2022)



Nota. Fotografía tomada en el Restaurante de Viñedo San Miguel, con la emblemática catrina y el taco ceremonial.

Figura 24

Muestra del uso del sello en el ritual de las tortillas ceremoniales (2021)



Figura 25

Uso del muicle como tinta para sellos y una mazorca como utensilio para entintar (2021)



Figura 26

Sacando tortillas selladas del comal (2021)



Figura 27

Señora Ely con sus sellos (2022)



Figura 28

Alicia Sánchez en su cocina con sus sellos (2021)



Figura 29

Sra. Amparo con su sello (2022)



Figura 30

Fotografía del puesto de cocina tradicional, dentro del mercado Hidalgo (2022)

**Figura 31**

Filiberta Venancio Sánchez, hija de Alicia Sánchez, heredera de los sellos (2021)



Figura 32

Consuelo Venancio haciendo el lele para el ritual de las tortillas ceremoniales (2021)



Anexo 4. Cartas de cesión de derechos de imagen



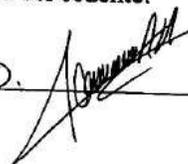
CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

Por medio de la presente autorizo a la Universidad de Guanajuato Campus León para usar fotografías o videograbaciones que incluyan mi imagen, en campañas, promocionales y demás material de apoyo que se consideren pertinentes para difusión y promoción de la Universidad de Guanajuato y que se distribuyan en el país o en el extranjero por cualquier medio, ya sea impreso, electrónico o de otro tipo. De igual modo la información obtenida a través de entrevistas o encuestas, en el contexto que será utilizadas solo para fines académicos y no de lucro.

Asimismo deseo expresar que esta autorización es voluntaria y totalmente gratuita, por lo tanto, la Universidad de Guanajuato es libre de utilizar, reproducir, transmitir, retransmitir, mostrar públicamente, crear otras obras derivadas de mi imagen en las campañas de promoción que se realice por cualquier medio, así como la fijación de la citada imagen en proyecciones, videos, gráficas, textos, filminas y todo el material suplementario de las promociones y campañas, estableciendo que se utilizará única y exclusivamente para los fines señalados.

Ciudad de León, Guanajuato, a 12 día de 07 de 2024

Nombre completo y firma del cedente:

David Quevedo O. 



CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

Por medio de la presente autorizo a la Universidad de Guanajuato Campus León para usar fotografías o videgrabaciones que incluyan mi imagen, en campañas, promocionales y demás material de apoyo que se consideren pertinentes para difusión y promoción de la Universidad de Guanajuato y que se distribuyan en el país o en el extranjero por cualquier medio, ya sea impreso, electrónico o de otro tipo. De igual modo la información obtenida a través de entrevistas o encuestas, en el contexto que será utilizadas solo para fines académicos y no de lucro.

Asimismo deseo expresar que esta autorización es voluntaria y totalmente gratuita, por lo tanto, la Universidad de Guanajuato es libre de utilizar, reproducir, transmitir, retransmitir, mostrar públicamente, crear otras obras derivadas de mi imagen en las campañas de promoción que se realice por cualquier medio, así como la fijación de la citada imagen en proyecciones, videos, gráficas, textos, filminas y todo el material suplementario de las promociones y campañas, estableciendo que se utilizará única y exclusivamente para los fines señalados.

Ciudad de León, Guanajuato, a 12 día de julio de 2024.

Nombre completo y firma del cedente:

José Luis Revilla Macías



CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

Por medio de la presente autorizo a la Universidad de Guanajuato Campus León para usar fotografías o videograbaciones que incluyan mi imagen, en campañas, promocionales y demás material de apoyo que se consideren pertinentes para difusión y promoción de la Universidad de Guanajuato y que se distribuyan en el país o en el extranjero por cualquier medio, ya sea impreso, electrónico o de otro tipo. De igual modo la información obtenida a través de entrevistas o encuestas, en el contexto que será utilizadas solo para fines académicos y no de lucro.

Asimismo deseo expresar que esta autorización es voluntaria y totalmente gratuita, por lo tanto, la Universidad de Guanajuato es libre de utilizar, reproducir, transmitir, retransmitir, mostrar públicamente, crear otras obras derivadas de mi imagen en las campañas de promoción que se realice por cualquier medio, así como la fijación de la citada imagen en proyecciones, videos, gráficas, textos, filminas y todo el material suplementario de las promociones y campañas, estableciendo que se utilizará única y exclusivamente para los fines señalados.

Ciudad de León, Guanajuato, a 18 día de 07 de 24

Nombre completo y firma del cedente:

Elizabeth Saralillo Cofradías
Amparo Cofradías M.



CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

Por medio de la presente autorizo a la Universidad de Guanajuato Campus León para usar fotografías o videograbaciones que incluyan mi imagen, en campañas, promocionales y demás material de apoyo que se consideren pertinentes para difusión y promoción de la Universidad de Guanajuato y que se distribuyan en el país o en el extranjero por cualquier medio, ya sea impreso, electrónico o de otro tipo. De igual modo la información obtenida a través de entrevistas o encuestas, en el contexto que será utilizadas solo para fines académicos y no de lucro.

Asimismo deseo expresar que esta autorización es voluntaria y totalmente gratuita, por lo tanto, la Universidad de Guanajuato es libre de utilizar, reproducir, transmitir, retransmitir, mostrar públicamente, crear otras obras derivadas de mi imagen en las campañas de promoción que se realice por cualquier medio, así como la fijación de la citada imagen en proyecciones, videos, gráficas, textos, filminas y todo el material suplementario de las promociones y campañas, estableciendo que se utilizará única y exclusivamente para los fines señalados.

Ciudad de León, Guanajuato, a 18 día de 07 de 21

Nombre completo y firma del cedente:

L. Giovanni C.A



CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

Por medio de la presente autorizo a la Universidad de Guanajuato Campus León para usar fotografías o videograbaciones que incluyan mi imagen, en campañas, promocionales y demás material de apoyo que se consideren pertinentes para difusión y promoción de la Universidad de Guanajuato y que se distribuyan en el país o en el extranjero por cualquier medio, ya sea impreso, electrónico o de otro tipo. De igual modo la información obtenida a través de entrevistas o encuestas, en el contexto que será utilizadas solo para fines académicos y no de lucro.

Asimismo deseo expresar que esta autorización es voluntaria y totalmente gratuita, por lo tanto, la Universidad de Guanajuato es libre de utilizar, reproducir, transmitir, retransmitir, mostrar públicamente, crear otras obras derivadas de mi imagen en las campañas de promoción que se realice por cualquier medio, así como la fijación de la citada imagen en proyecciones, videos, gráficas, textos, filminas y todo el material suplementario de las promociones y campañas, estableciendo que se utilizará única y exclusivamente para los fines señalados.

Ciudad de León, Guanajuato, a 18 día de 07 de 24

Nombre completo y firma del cedente:

ALICIA PANUELO C



CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

Por medio de la presente autorizo a la Universidad de Guanajuato Campus León para usar fotografías o videograbaciones que incluyan mi imagen, en campañas, promocionales y demás material de apoyo que se consideren pertinentes para difusión y promoción de la Universidad de Guanajuato y que se distribuyan en el país o en el extranjero por cualquier medio, ya sea impreso, electrónico o de otro tipo. De igual modo la información obtenida a través de entrevistas o encuestas, en el contexto que será utilizadas solo para fines académicos y no de lucro.

Asimismo deseo expresar que esta autorización es voluntaria y totalmente gratuita, por lo tanto, la Universidad de Guanajuato es libre de utilizar, reproducir, transmitir, retransmitir, mostrar públicamente, crear otras obras derivadas de mi imagen en las campañas de promoción que se realice por cualquier medio, así como la fijación de la citada imagen en proyecciones, videos, gráficas, textos, filminas y todo el material suplementario de las promociones y campañas, estableciendo que se utilizará única y exclusivamente para los fines señalados.

Ciudad de León, Guanajuato, a 18 día de 07 de 2024

Nombre completo y firma del cedente:



CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

Por medio de la presente autorizo a la Universidad de Guanajuato Campus León para usar fotografías o videgrabaciones que incluyan mi imagen, en campañas, promocionales y demás material de apoyo que se consideren pertinentes para difusión y promoción de la Universidad de Guanajuato y que se distribuyan en el país o en el extranjero por cualquier medio, ya sea impreso, electrónico o de otro tipo. De igual modo la información obtenida a través de entrevistas o encuestas, en el contexto que será utilizadas solo para fines académicos y no de lucro.

Asimismo deseo expresar que esta autorización es voluntaria y totalmente gratuita, por lo tanto, la Universidad de Guanajuato es libre de utilizar, reproducir, transmitir, retransmitir, mostrar públicamente, crear otras obras derivadas de mi imagen en las campañas de promoción que se realice por cualquier medio, así como la fijación de la citada imagen en proyecciones, videos, gráficas, textos, filmas y todo el material suplementario de las promociones y campañas, estableciendo que se utilizará única y exclusivamente para los fines señalados.

Ciudad de León, Guanajuato, a 18 día de 07 de 2017

Nombre completo y firma del cedente:

FGUS
Tiliberto Aguadalupe Venancio Sanchez