

Construyendo la historia local: elementos de la cocina de tradicional en Salvatierra, Guanajuato

Building local history: elements of traditional cuisine in Salvatierra, Guanajuato

Torres López Miriam Mónica¹

¹PTP-Departamento de Estudios Sociales

mm.torres@ugto.mx¹

Rivera Hernández María Fernanda²

²Estudiante de la ENMS Salvatierra

Mf.rivera.hernandez@ugto.mx²

López Martínez Daniela³

³Estudiante de la ENMS Salvatierra

dlopezmartinez@ugto.mx³

Tinoco Hernández Aranka Giselle⁴

⁴Estudiante de la ENMS Salvatierra

Ag.tinocohermandez@ugto.mx⁴

Resumen

A través de la historia de vida de las cocineras tradicionales del municipio de Salvatierra en el estado de Guanajuato, se construye la historia local. La metodología empleada ha sido la historia oral, para conocer la motivación e identidad que se genera en cada una de las cocineras para encontrar el sentido de pertenencia por medio de la elaboración de sus platillos tradicionales, agregando a ellos los elementos y productos que distinguen a la región, mismos que les han sido transmitidos de generación en generación, activando la economía del territorio con las participación de los distintos eventos gastronómicos que permiten impulsar el desarrollo por medio del turismo. El objetivo de la presente investigación es conocer los elementos que componen la cocina tradicional en el municipio de Salvatierra desde la perspectiva de las cocineras y cocineros tradicionales del municipio, para una vez identificados dichos elementos se puedan impulsar acciones que permitan en los jóvenes valorizar, identificar y renovar la cocina tradicional como mecanismo del desarrollo de la región. Se identifican en este artículo conceptos primordiales como cultura, identidad, patrimonio cultura inmaterial y cocina tradicional, para abrir el análisis de las importancia de la gastronomía regional como impulsor de los elementos de la identidad regional que apoyan a entender la construcción de las historias de cada una de las cocineras tradicionales.

Palabras clave: cocina tradicional, identidad, gastronomía regional, patrimonio inmaterial.

1. Cocina tradicional: conceptos, alcances y definición de un patrimonio inmaterial

1.1 La cocina tradicional como parte de la cultura

Para entender la cocina tradicional, es importante definir el concepto de cultura, Malinowski define a la cultura como “herencia social la cual incluye los artefactos, bienes, procedimientos, técnicas, ideas, hábitos y valores heredados” (p.85: 1975); para el autor Triandis la cultura es “conjunto de conocimientos compartidos por un grupo de individuos que tienen una historia en común y participan en una estructura social” (1995: p.7) mientras Ferran Estrada lo define como el “sentido etnográfico amplio, es aquel todo complejo que incluye el conocimiento, creencias, arte, derecho, costumbres y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto miembro de la sociedad” (1975: p.26).

Para este artículo se retomará la definición que realiza Malinowski ara relacionar la cultura y la cocina tradicional, identificando a la herencia social como el aprendizaje de la elaboración de los platillos y recetas que son transmitidas de generación en generación y para el caso de México son transmitidas de madres a hijas principalmente. Los

artefactos o utensilios (ollas de barro, comales, cucharas de madera, etc.) utilizados en la cocina tradicional como marcaje de una forma cultural. Los bienes de la cocina son materiales (metate, molcajete, comal de barro, cazuelas de barro, platos, etc.) e inmateriales (molienda, antiguas técnicas culinarias, forma de preparar el platillo) que son transmitidas de generación en generación. El procedimiento puede incluirse como pasos de una receta y las técnicas, ideas hábitos y valores heredados pueden identificarse como las preparaciones y los valores heredados que permiten a los sujetos tener un sentido de pertenencia y vínculo emocional que se relaciona con el platillo tradicional.

1.2 Identidad y cocina tradicional, un vínculo de arraigo

Para el sociólogo Jenkins entiende por identidad a “la comprensión de quienes somos y quienes son los demás, recíprocamente, la comprensión que los otros tienen de si y de los demás, incluidos nosotros” (p.8: 2004), por el lado psicológico Erik Erikson nos describe a la identidad como la “capacidad de una persona para experimentar una coherencia y continuidad psicológica a lo largo del tiempo y en diversas situaciones, se forma a través de la interacción entre factores internos y externos, incluyendo del entorno social y cultural” (p.41: 1959); mientras que García Brizol relaciona a la identidad con formas de alimentarse de cada una de las culturas, haciendo hincapié de que la identidad e relación con “la alimentación ha jugado un papel en la construcción de la identidad también como la dominación, la elección de platillos e ingredientes como los elementos representativos” (2021: p.1).

Cabe resaltar que la aportación que hace García Brizol (2001) al enfatizar la relación entre la construcción de la identidad en relación con la forma de alimentarse de las culturas, se enfatiza la alimentación, por lo que cocina tradicional se vuelve un elemento muy importante que construye la vinculación del sujeto con el territorio, ya que la cocina tradicional tiene elementos específicos e importantes para su elaboración en cada platillo que son esenciales en su preparación, así como los ingredientes básicos que representan a la cultura, en particular para el caso de México (estos son: maíz, frijol, nopal, chile, etc.) estos elementos le brindan su sabor tan único y especial que se tiene en el territorio.

1.3 La cocina tradicional como patrimonio cultural inmaterial

Para hablar de cocina tradicional en México es importante hacer mención del patrimonio, debido a que la gastronomía mexicana fue nombrada patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) en el año 2010, siendo un parteaguas para impulsar la cocina tradicional de cada uno de los territorios a nivel nacional. Considerando que el patrimonio es un bien social colectivo que evoluciona y se transforma a través de su apropiación y reapropiación, para la cocina tradicional se pueden identificar elementos que identifican los sujetos de cada territorio como parte de sus gastronomía y de sus platillos tradicionales. Por lo que hablar de patrimonio es hablar de elementos identitarios con importancia histórica, científica, documental, simbólica, artística y estética.

El patrimonio son los elementos residuales que perduran en el tiempo, estos se dividen en tres grupos: el primer está formado por elementos que generan recuerdos y son parte de la memoria, sin embargo, solo ciertos grupos los conservan en su memoria. En el segundo se consideran elementos dominantes que pertenecen al pasado y perduran en el tiempo, pero a diferencia de los anteriores, son reconocidos por una sociedad que los revive. En el tercer grupo se encuentran los elementos emergentes, que son nuevos en la historia y provocan transformaciones que generan nuevos comportamientos, una arquitectura innovadora y conocimientos novedosos (UNESCO, s/f: p. 3)

De acuerdo con Matos Moctezuma (2013) el patrimonio cultural en México “es todo aquello que nos caracteriza como mexicanos. Son nuestros vestigios tanto prehispánicos como coloniales e históricos, todo lo que las generaciones anteriores nos legaron y que forman parte sustancial de nuestra historia”. También lo son las tradiciones y leyendas; lo que comemos y la manera de hablar, las lenguas indígenas y el dejo del castellano; los productos de nuestros artesanos y las grandes manifestaciones de nuestros artistas. Por lo tanto dicho patrimonio cultural es la mezcla del proceso histórico, entre las antiguas culturas, la cultura española, la herencia afrodescendiente y el proceso de mestizaje, mismos que han asentado los ingredientes y sabores de la cocina tradicional mexicana, la cual se ha enfatizado posterior a la Revolución Mexicana la cual ratifico la mezcla de sabores territoriales y elementos que los representan (Gracia y Jasso, 2020).

Si bien, el patrimonio cultural de un pueblo abarca obras de artistas, arquitectos, músicos, escritores e intelectuales y por qué no mencionar a las cocineras y cocineros tradicionales como parte de dicho patrimonio, así como creaciones anónimas del alma popular, incluye tanto obras materiales como no materiales que expresan la creatividad de la comunidad, como la lengua, ritos, creencias, lugares históricos, literatura, arte, archivos y bibliotecas. Este patrimonio se manifiesta en aspectos materiales e inmateriales, como edificaciones u objetos, y procesos, lenguas y técnicas que dan origen a festividades, ritos y tradiciones. Es un referente clave para las identidades de los pueblos, siendo tan diverso como las culturas mismas. A lo largo de la historia, estos referentes adquieren mayor relevancia y trascienden lo regional para convertirse en patrimonio cultural nacional, lo que ocurre con cada uno de los ingredientes utilizados en la cocina mexicana, ya que van incluyendo los productos de la región para adecuar una receta incluyendo este elemento distintivo.

El patrimonio cultural incorpora la memoria colectiva de pueblos y naciones a nivel global, y se fundamenta en la capacidad exclusiva del individuo, por lo tanto, se asocia a la cocina tradicional porque las recetas típicas de los platillos se van generalizando por la colectividad de los sujetos impregnándole las particularidades de cada una de las familias y regiones. La humanidad tiene la habilidad de concebir el significado que se encuentra en el pasado y retornar, desarrollando una perspectiva futura. La instauración de conexiones culturales intangibles implica la instauración de mecanismos de percepción, razonamiento y comunicación entre los individuos lo que ocurre en la forma de transmisión de las recetas tradicionales (Arizpe. 2009: p. 27).

El patrimonio cultural inmaterial abarca diversas expresiones y manifestaciones de la vida de los pueblos, transmitidas de generación en generación y fundamentales para la cohesión social. Incluye tradiciones orales, conocimientos sobre cocina y medicina tradicional, mitos, expresiones dancísticas, festividades religiosas, entre otros elementos. La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial implica medidas para garantizar su viabilidad, como la identificación, documentación, preservación, promoción y revitalización de estas expresiones en un territorio o cultura específica.

Por lo que la cocina tradicional como patrimonio cultural va más allá, incluyendo tradiciones vivas transmitidas de generación en generación a través de la elaboración de los platillos y la adecuación de estos con el paso del tiempo, al irse integrando nuevos elementos al mismo. Esto abarca desde tradiciones orales hasta conocimientos sobre los productos que aporta la naturaleza y la tradicional de los artículos con los que se preparan. A pesar de su fragilidad, el patrimonio cultural es crucial para preservar la diversidad cultural ante la globalización, su comprensión fomenta el diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia diferentes modos de vida.

1.4 Conceptualización de la cocina tradicional y sus elementos tradicionales

La cocina es el espacio o lugar donde se preparan y cocinan los alimentos, se le puede considerar como el conjunto de técnicas, métodos y tradiciones que se utilizan para elaborar comidas. Además, la cocina puede abarcar un estilo particular de preparar alimentos, como la cocina mediterránea, la cocina asiática o la cocina fusión, que combina elementos de diferentes tradiciones culinarias. Pero muy particularmente, cuando hablamos de la cocina mexicana se evoca los elementos distintivos como los utensilios de barro y de madera, el fogón, las especias en particular los distintos tipos de chile, los colores, los olores y los sabores que hacen evocar al espacio de la tradición mexicana.

Anthony Bourdain (2015) define a la cocina como “un mundo apasionante y exigente donde se mezclan la creatividad, la disciplina, el trabajo duro y la pasión por la comida”. Por su parte, la autora Laura Esquivel (1994), en su reconocida novela *Como agua para chocolate*, describe la cocina como “una herramienta para comunicar amor, dolor, alegría y deseo, creando una conexión entre la comida y las emociones humanas”. Esta se convierte en un lugar de encuentro, celebraciones y conexión con las raíces y seres queridos, tal como lo expresa Juliana Duque en su libro *Sabor de Casa* (2017).

1.4.1 Cocina indígena o autóctona

La cocina indígena hace referencia a las prácticas culinarias y los ingredientes nativos utilizados por los pueblos indígenas en diferentes regiones (2013: p.3) es decir, la comida mexicana que conocemos hoy en día se ha ido modificando a través de los años, sin embargo, en los pueblos indígenas aún se sigue conservando la receta original de algunas comidas tradicionales, no es el mismo procedimiento con el cual se cocina un mole en la ciudad de México que en Oaxaca o en otros lugares de México, al tener ingredientes nativos y distintas prácticas culinarias, el sabor y la presentación lo hace ser diferente al mismo tiempo que tradicional.

La cocina indígena tiene la capacidad de poder adaptarse a cada recurso disponible en cada región, por ejemplo, en comunidades indígenas costeras el pescado y los mariscos son claves para la gastronomía de esa región. El uso de ollas de barro, piedras calientes para cocinar y la fermentación son solo un reflejo de él gran aporte de la cocina indígena sin la necesidad de otros utensilios más que lo que brinda la naturaleza. Sin duda la cocina indígena es un mundo, desde su legado culinario hasta lo más simple, sus ingredientes nativos y prácticas ancestrales.

1.4.2 Cocina regional: la autenticidad culinaria

Según Padilla (2006: p. 35) “las cocinas regionales constituyen una de las expresiones culturales más contundentes de lo que se ha denominado el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades”. La cocina regional representa mucho más que recetas, como lo dice Meléndez (2010: p.199) “la cocina regional constituye un patrimonio social histórico, se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que recreando y transformando localmente esto es reflejo de nuestra identidad, historia y tradiciones”.

Las cocinas regionales son el resultado de años de intercambios culturales, la adaptación a los recursos naturales disponibles, la transmisión de conocimiento dentro de la cocina generación con generación para no olvidar el origen y el arte que es la cocina, los ingredientes, la técnica culinaria y la riqueza que lleva un platillo tradicional. La cocina regional debe ser protegido, honrando y transmitiendo estos conocimientos, para salvar las tradiciones, los sabores y que perduren a través del tiempo.

Los autores Octavio López Paredes, Fidel Guevara y Luis Alberto Bello Pérez definen la cocina tradicional como “la representación de un tesoro cultural invaluable que refleja la historia, los valores y la identidad” (2010). Por otro lado, la autora Mely Martínez la describe como “la cocina culinaria arraigada en las costumbres y técnicas culinarias que se han transmitido de generación en generación” (2022). Esta cocina se forma a lo largo del tiempo a través de la transmisión de recetas, técnicas y costumbres culinarias de generación en generación. Cada región cuenta con sus propias tradiciones culinarias, que se enriquecen con ingredientes locales, métodos de cocción específicos y sabores característicos.

La cocina tradicional suele incluir recetas que emplean métodos de conservación como el encurtido, el secado o la fermentación, lo que permite disfrutar de los alimentos durante todo el año. Además, se considera un patrimonio cultural invaluable que conecta a las personas con sus raíces y su identidad. En muchas culturas, los platillos tradicionales están ligados a festividades, celebraciones familiares y rituales; por ejemplo, en México, varios de los platillos se suelen preparar para ocasiones especiales enfatizando la importancia de la cocina tradicional.

1.4.3 Cocina mexicana: una cocina, dos culturas

José Luis Juárez define a la cocina mexicana como “una cocina mestiza que resulta producto de la fusión de elementos e ingredientes prehispánicos y españoles” (2007: p. 27) y Salvador Mendiola como “la cocina mexicana se constituye como un conjunto de prácticas gastronómico” (2020: p.34), si bien ambos conceptos definen la cocina mexicana como una mezcla de dos culturas distintas, así como la mezcla de ingredientes prehispánicos, técnicas y procedimientos españoles que fueron introducidos durante la conquista.

La cocina mexicana antigua era la que en sus platillos destacaban ingredientes como el maíz, frijol, chiles, aguacate, tomate, nopal, cacao y algunas otras, durante el mestizaje se fueron introduciendo las frutas, verduras, trigo, arroz y algunas especias como el azafrán, pimientas, canela, mostaza, anís, jengibre, albaca, romero, orégano, nuez moscada, solo por mencionar algunos de los muchos ingredientes que se introdujeron y que gracias a la combinación de ambos es lo que conocemos hoy en día como “la comida mexicana”.

Sin duda la cocina y gastronomía español y los procesos de mestizajes aportaron grandes artefactos o utensilios a lo que hoy es la cocina mexicana como lo son; los embudos, espátulas, tablas para picar, molinos y coladores, que actualmente usamos y son necesarios.

2. Elementos de la cocina tradicional del municipio de Salvatierra, Gto.: un aporte desde la perspectiva de sus cocinaras tradicionales

El principal soporte teórico-metodológico radica en los preceptos de la Historia Regional, este es uno de los métodos históricos los cuales están subdivididos en componentes analítico-sintético, lo que parte de integrar dos tradiciones del conocimiento que son el heurístico y el hermenéutico, el primero es analista y el segundo muestra rasgos de la historia de forma sintética que permita reconstruir el hecho histórico (Delgado, 2010).

En este sentido, la investigación corresponde a un paradigma sintético, en el cual “se da por sentado que la teoría y los datos son inseparables” (Ratcliffe, *et al.*, 2002: 82), es decir, este modelo intenta integrar los elementos de los paradigmas inductivo y deductivo; afirmando con ello la interacción entre la teoría y los datos empíricos. Cabe señalar

que desde la construcción de procesos sociales e históricos el modelo sintético da validez del conocimiento entre la teoría y el caso empírico de las organizaciones de regantes pues se construye un todo a partir del análisis de cada elemento (Ortiz, *et al.*, 2013).

Las fuentes orales son aquellas que profundizan en la información concreta y es en la voz de los actores que han vivido el proceso histórico y de desarrollo de las organizaciones de riego. Estas fuentes son aquellas grabadas o en discurso en las cuales se toma el testimonio de lo ocurrido a lo largo de su conformación y evolución. Los testimonios grabados se realizan por medio de la técnica desarrollada por la historia oral, que por medio de la entrevista a profundidad rescata los procesos de los que han sido parte los actores. La historia oral es entendida como:

Un tipo de investigación que se nutre de la reflexión individual sobre eventos específicos de la historia de una sociedad, analizando sus múltiples causas, consecuencias y efectos sobre la vida individual/familiar de los participantes y de otros actores sociales (Mallimaci, *et al.*, 2006: 178).

La historia oral da lugar a la voz de los sujetos concretos, cuya concreción más directa es el individuo y su modo de expresión como lenguaje (Garcés, 1996: 4) de comunicación que da cuenta de la historia vivida, por lo tanto, la historia oral forma parte de los métodos biográficos o escritos en los que se encuentran: las biografías, las autobiografías, la historia de vida y la historia oral.

Con el objetivo de conocer los elementos que componen la cocina tradicional del municipio de Salvatierra, Guanajuato, se entrevistaron a las cocineras tradicionales las cuales se encuentran en el directorio de la dirección de turismo del municipio, el cual tiene registradas a un total de 25 datos, sin embargo, por cuestiones de seguridad, situación que ha incrementado en el municipios, se obtuvo respuesta oportuna de cuatro cocineras tradicionales quienes además de aportar sus historia de vida, han aportado los elementos de la cocina tradicional.

En cuanto al origen de las cocineras que representan la rica tradición culinaria de la región, se destaca la historia de cuatro mujeres que han dedicado su vida a preservar y promover los sabores auténticos de Salvatierra. María de Jesús Rodríguez Balcázar, de 70 años, es una figura emblemática del municipio de Salvatierra. A lo largo de su vida, ha sido testigo del paso del tiempo y de los cambios en la gastronomía local, pero siempre ha mantenido una fuerte conexión con sus raíces, lo que la convierte en una guardiana del conocimiento culinario.

Por otro lado, Ma. Del Carmen Montoya Olivares, de 66 años, también es originaria de Salvatierra y comparte con María de Jesús el compromiso por mantener vivas las tradiciones gastronómicas del municipio. Ambas cocineras han trabajado juntas varias veces, intercambiando recetas y técnicas transmitidas de generación en generación. Aunque solo dos de ellas aún residen en Salvatierra, su legado perdura en cada platillo que preparan.

Finalmente, se encuentra Ma. Consuelo Murillo Martínez, quien con 52 años es la más joven del grupo. Aunque ella proviene del municipio de Santo Tomás, ha encontrado su lugar en Salvatierra, donde actualmente reside. Su llegada a esta comunidad no solo ha enriquecido su propia experiencia culinaria, sino que también ha permitido un intercambio generacional en el arte de la cocina.

A través de sus historias personales y su dedicación a la cocina tradicional, estas cuatro mujeres no sólo representan la herencia cultural de Salvatierra, sino que también son un ejemplo inspirador para las nuevas generaciones

que buscan mantener viva la tradición gastronómica en sus comunidades. Cada una de ellas aporta un enfoque único al arte culinario y juntas forman un vínculo fuerte que une pasado y presente en la cocina local.

Por tanto, en cuanto a historia de vida y el porqué de su cocina desde una edad temprana, las cuatro cocineras comenzaron a forjar su camino en el arte culinario, un proceso que se ha convertido en una parte fundamental de su vida. Cada una de ellas recuerda con nostalgia cómo sus mamás y abuelas desempeñaron un papel crucial en su educación gastronómica. Estas figuras maternas no solo les enseñaron a cocinar, sino que también sembraron en ellas un profundo amor y respeto por la cocina tradicional, un legado que perdura más de 30 años después.

A pesar de que todas compartían el mismo entorno familiar y la influencia de sus antepasados, sus experiencias en la cocina fueron únicas y diversas. Para algunas, el aprendizaje fue una experiencia divertida, llena de risas y momentos entrañables que quedarán grabados en su memoria para siempre. En contraste, otras describen su proceso como dinámico, lleno de actividad y movimiento, donde cada paso en la cocina era un aprendizaje constante que las mantenía involucradas y emocionadas.

A través de estas vivencias, cada una ha creado su propia conexión con la cocina. Mientras una recuerda las tardes pasadas junto a su abuela amasando la masa para las tortillas, otra evoca los aromas de las especias que llenaban el aire mientras su madre preparaba platos tradicionales. Estas memorias no solo han moldeado sus habilidades culinarias, sino que también han formado una pasión inquebrantable por preservar y compartir la riqueza de la gastronomía de sus raíces.

Así, a lo largo del tiempo, estas cuatro cocineras han encontrado en su historia personal un hilo conductor que las une: el amor por la cocina y el deseo de transmitir ese legado a futuras generaciones. Aunque cada una tiene su propio relato y perspectiva sobre su viaje culinario, todas coinciden en que este camino ha sido hermoso y significativo, convirtiéndose en una parte esencial de quienes son hoy.

Los recuerdos que cada una de las cocineras atesora son tan variados como sus trayectorias personales. Cada una tiene un platillo específico que considera el más especial, y esta elección está profundamente ligada a la persona que le enseñó a cocinar. Para algunas, estos recuerdos están teñidos de nostalgia, mientras que para otras están llenos de felicidad al saber que su receta ha mantenido el mismo sabor durante más de 30 años.

Ma. Consuelo Murillo Martínez, por ejemplo, recuerda con cariño la protección que su madre le brindaba mientras aprendía a cocinar. Recuerda cómo su mamá se aseguraba de que no ocurriera ningún accidente al sumergir las deliciosas patitas de puerco capeadas en el aceite caliente; Por otro lado, otra cocinera evoca su platillo especial desde una perspectiva diferente, centrándose en las circunstancias económicas de su familia. Para ella, la cocina no solo era un espacio de creatividad y amor, sino también un lugar donde se debía ser ingenioso para aprovechar al máximo los recursos disponibles.

Este contraste resalta la diversidad de experiencias dentro del ámbito culinario, donde cada platillo no solo es alimento, sino también un legado de amor, esfuerzo y aprendizaje que trasciende generaciones.

Cada una de estas talentosas cocineras cuenta con una especialidad que refleja no solo su habilidad en la cocina, sino también su historia y sus preferencias personales. María de Jesús Rodríguez Balcázar y María Consuelo Murillo

Martínez coinciden en que su especialidad es el chile negro, un platillo que ha sido parte de sus vidas desde la infancia. Para ellas, el chile negro no solo es un alimento; es un símbolo de tradición y un vínculo con sus raíces familiares.

Por otro lado, Rosa María Romero Maldonado se distingue por su especialidad en el mole de guayaba. Este platillo es una muestra de su creatividad y su pasión por fusionar sabores tradicionales con un toque personal. Rosa María ha desarrollado una receta única que combina la dulzura de la guayaba con los ingredientes típicos de mole, creando una experiencia gastronómica que sorprende a quienes tienen la fortuna de probarlo. Para ella, el mole de guayaba no solo representa un platillo delicioso, sino también una expresión de su identidad culinaria y su deseo de innovar dentro de las tradiciones.

María del Carmen Montoya Olivares destaca su especialidad como el bistec en chile morita. Así, cada una de estas cocineras no solo se destaca por su habilidad culinaria, sino también por las historias y tradiciones que cada platillo encierra. Desde el chile negro hasta el mole de guayaba y el bistec en chile morita, sus especialidades son un reflejo del amor, la dedicación y la riqueza cultural que cada una lleva consigo en cada receta que prepara.

A pesar de que las cuatro cocineras describen su cocina como un espacio familiar y lleno de amor, una de ellas enfatiza que para llevar a cabo cualquier platillo es fundamental hacerlo con amor. Esta cocinera sostiene firmemente que cuando se prepara una receta con dedicación y cariño, el resultado siempre será superior. Para ella, el amor es el ingrediente secreto que transforma lo ordinario en extraordinario. Cada una de estas talentosas mujeres también tiene su propio "infaltable", ese elemento esencial sin el cual no se sienten completas al cocinar. María de Jesús Rodríguez Balcázar considera que su molcajete es su herramienta indispensable. Para ella, este antiguo utensilio no solo es un medio para moler ingredientes, sino también un símbolo de conexión con sus antepasados.

Por otro lado, María Consuelo Murillo Martínez sostiene que una olla es su infaltable. Para ella, la olla representa el corazón de la cocina, el lugar donde los sabores se mezclan y se transforman en un platillo delicioso. Rosa María Romero Maldonado considera que los ingredientes que aportan identidad al municipio son fundamentales en su cocina. Ella cree que utilizar productos locales no solo realza el sabor de sus platillos, sino que también rinde homenaje a la comunidad a la que pertenece. Para Rosa María, cada ingrediente cuenta una historia y refleja la riqueza cultural del lugar donde vive.

Finalmente, María del Carmen Montoya Olivares destaca la guayaba y los chiles como sus infaltables. Para ella, estos ingredientes son esenciales no solo por su sabor único, sino también por las memorias y tradiciones asociadas a ellos. La guayaba aporta una dulzura especial a sus platillos, mientras que los chiles le dan ese toque picante característico que tanto ama. Al elegir estos ingredientes, María del Carmen asegura que cada receta sea un reflejo auténtico de su estilo culinario y de su amor por la cocina.

Desde el molcajete hasta la olla, pasando por los ingredientes locales y las guayabas junto a los chiles, cada "infaltable" es un testimonio del compromiso y la pasión que ponen en cada comida que preparan.

En lo que respecta a su participación en concursos culinarios, las cuatro cocineras coinciden en haber sido parte de la emblemática Feria de la Larga y la Quesadilla, un evento que se celebra anualmente en el municipio de Salvatierra, Guanajuato. Esta feria es un punto de encuentro para los amantes de la gastronomía local y representa una gran

oportunidad para que los aficionados y profesionales exhiban sus habilidades culinarias. Desde hace varios años, este evento ha sido un escenario donde se celebran competencias que resaltan la riqueza y diversidad de la cocina tradicional de la región.

En este contexto, Rosa María Romero Maldonado se destaca notablemente entre sus colegas. Su pasión por la cocina y su dedicación a la creación de platillos únicos le han permitido participar en numerosos concursos a nivel estatal. Su mayor logro ha sido la creación del famoso mole de guayaba, una receta que ha capturado la atención y el paladar de muchos. La Feria de la Larga y la Quesadilla no solo ha sido una plataforma para mostrar sus habilidades culinarias, sino también un espacio donde cada una de estas cocineras ha podido compartir su amor por la cocina con el público. Durante el evento, han tenido la oportunidad de interactuar con otros cocineros, intercambiar recetas y aprender unos de otros. Este ambiente colaborativo ha fortalecido su pasión por la gastronomía y les ha permitido crecer como artistas culinarias.

A través de sus participaciones en concursos y ferias, las cuatro cocineras han demostrado que su amor por la cocina va más allá de simplemente preparar alimentos; se trata también de compartir sus tradiciones culturales y mantener vivas las costumbres gastronómicas que caracterizan a Salvatierra. Cada concurso representa una nueva oportunidad para mostrar al mundo lo que realmente significa ser parte de esta comunidad rica en historia y sabores.

Mientras comparten risas y anécdotas durante los eventos culinarios, cada una lleva consigo no solo su talento y creatividad, sino también un profundo sentido de orgullo por representar a su municipio y contribuir al legado gastronómico que perdura generación tras generación.

En la localidad de Salvatierra, cuatro cocineras se han unido en un esfuerzo común al dedicarse a la cocina tradicional, una actividad económica que no solo les permite ganarse la vida, sino también mantener vivas las tradiciones culinarias de su región. Cada una tiene su propio local o puesto de comida, donde ofrecen platillos que reflejan la herencia gastronómica de la zona. A pesar de su pasión y dedicación, las cocineras han observado una tendencia preocupante: el consumo de platillos tradicionales ha disminuido en los últimos tiempos.

Sin embargo, la cocinera María de Jesús Rodríguez Balcázar ha tenido una experiencia diferente. Ella es dueña de una cenaduría y ha notado un aumento considerable en sus ventas, a pesar del desafío del descenso en el consumo general, las cuatro cocineras coinciden en que sus principales clientes son, en su mayoría, adultos mayores. Este grupo demográfico parece valorar más la comida tradicional y busca reconectar con los sabores de su infancia. Las cocineras no solo se limitan a abrir sus puertas al público; también están dispuestas a atender pedidos especiales, ya sea para reuniones familiares o celebraciones más grandes.

La labor diaria de estas cocineras va más allá de simplemente vender comida; ellas son guardianas del legado gastronómico de Salvatierra, ofreciendo un espacio donde los sabores tradicionales siguen vivos y accesibles para todos aquellos que buscan disfrutar de una experiencia auténtica. A pesar de los retos que enfrentan, su compromiso con la calidad y la tradición es inquebrantable.

Para lograr un impulso significativo en el interés y la participación de los jóvenes en la cocina tradicional, las cuatro cocineras de Salvatierra han reflexionado sobre diversas estrategias que podrían marcar la diferencia. En sus

conversaciones, han coincidido en que no se trata únicamente de fomentar el comercio local, sino que es fundamental que los jóvenes se den la oportunidad de conocer y explorar este ámbito con una mente abierta.

Además, las cocineras destacan la importancia de cultivar paciencia y amor por lo que se hace. Preparar un platillo típico no es una tarea sencilla; cada receta lleva consigo un legado cultural profundo y requiere tiempo y dedicación para ser ejecutada correctamente. Las cocineras creen firmemente que si los jóvenes entienden y aprecian el esfuerzo que implica cocinar con autenticidad, estarán más inclinados a involucrarse en este tipo de actividad.

Asimismo, las cocineras subrayan que un platillo típico es mucho más que una simple comida; es una representación tangible de la cultura y la identidad de una comunidad. Cada ingrediente y cada técnica utilizada cuentan una historia, y al compartir estas historias con los jóvenes, se puede fomentar un sentido de pertenencia y orgullo por sus raíces. Al final del día, las cocineras desean que los jóvenes no solo vean la cocina como una actividad económica, sino como una forma de expresión cultural que merece ser valorada y preservada.

Asimismo, las cocineras de Salvatierra subrayan la importancia crucial de utilizar ingredientes locales y frescos en la preparación de los platillos típicos como elementos tradicionales. Para ellas, esta práctica no solo asegura la calidad y el sabor auténtico de cada receta, sino que también contribuye a la preservación de las tradiciones culinarias de la región. Un ejemplo emblemático que mencionan es la guayaba, una fruta que es un verdadero símbolo de Salvatierra.

Las cocineras creen firmemente que, al incorporar guayabas frescas en sus platillos, están no solo ofreciendo un sabor genuino, sino también apoyando a los productores locales y fomentando una economía más sostenible. De esta manera, promueven un ciclo virtuoso donde el uso de productos locales se convierte en un acto de amor hacia la comunidad y su cultura.

Además, las cocineras han propuesto implementar talleres y exposiciones gastronómicas como una estrategia fundamental para impulsar la comida tradicional en Salvatierra. Estos eventos no solo servirían como plataformas para enseñar a los jóvenes sobre las técnicas culinarias ancestrales y el valor de los ingredientes locales, sino que también crearían espacios donde se pueda compartir el conocimiento y las historias detrás de cada platillo. En estos talleres, los participantes tendrían la oportunidad de aprender directamente de las cocineras sobre cómo preparar recetas tradicionales utilizando ingredientes frescos y locales.

Las exposiciones gastronómicas, por su parte, serían una oportunidad magnífica para mostrar al público en general la riqueza culinaria del municipio. Estas ferias no solo permitirían a los jóvenes interactuar con chefs experimentados y aprender sobre el arte de la cocina tradicional, sino que también fomentarían un sentido de comunidad al reunir a los habitantes en torno a una celebración del patrimonio gastronómico local. Durante estos eventos, se podrían destacar platillos icónicos que utilizan guayabas y otros productos autóctonos, creando un ambiente festivo donde se valore el trabajo artesanal detrás de cada creación.

Conclusiones

Al conocer los elementos que componen la cocina tradicional, así como el identificar la importancia de la historia de vida y como la construcción de la memoria colectiva apoya a que las nuevas generaciones desde el nivel medio superior aprecien el arraigo cultural y territorial por medio de la identificación de las tradiciones, por lo que se vuela

impresindible el reconocer e identificar la cocina tradicional como cohesión social e impulso al patrimonio cultura inmaterial.

La conceptualización desde la cultura, el patrimonio cultura inmaterial y la cocina tradicional permite analizar la importancia de la gastronomía territorial como detonadora del desarrollo en la región, mismos que son entendidos desde las cocineras tradicionales, quienes por medio de la sus historia de vida han sido receptoras de las recetas familiares preservando este patrimonio que da impulso al turismo de la región.

Los eventos que impulsan los llamados pueblos mágicos, cuentan sin lugar a dudas con la exposición gastronómica de los municipios, un ejemplo claro es el caso de Salvatierra en el estado de Guanajuato, impulsando eventos como el *Festival de la larga y la quesadilla*, la *Feria del tamal y atole* y las muestras gastronómicas en las distintas festividades del municipio. Dichos eventos no serían posible sin la participación destacada de las cocineras y cocineros tradicionales, quienes con sus recetas familiares han engalanado e impulsado la economía a través del turismo que motivado por la degustación de los platillos visitan los municipios generando identidad y cohesión social.

Son las cocineras tradicionales las que por medio de su experiencia, su conocimiento culinario, el amor por la cocina la vocación por la preparación de los platillos y la firme determinación de dar continuidad a la identidad por medio del impulso de la cocina tradicional quienes han coincidido que para el caso del Salvatierra, Gto., los elementos impresindibles del platillo que represente al municipio debe contener guayaba, chile y el xoconostle, elementos que aún que sus producción disminuyo en los últimos años, son cocineras históricamente elementos endémicos y parte de la región.

El acercar al conocimiento de la historia de vida, la historia de los platillos, los elementos de la cocina tradicional de un territorio, permite dar a conocer e impulsar en los jóvenes de nivel medio superiores y superior reconocer su identidad regional, así como valorizar la gastronomía, los producción agrícola regional e impulsar en ellos un sentido de pertenencia y orgullo por su territorio, dando con ello paso a proyectos que impulsen la cocina tradicional en los jóvenes.

Referencias

- Arizpe Lourdes, (2009), El patrimonio cultural inmaterial en México, Edit. Porrúa, H. Cámara de Diputados, LX Legislatura; Universidad Nacional Autónoma de México; Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias; Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Bourdain Anthony, (2015), Confesiones de un Chef, edit, RBA.
- Delgado de Cantú, Gloria M, (2003), *Historia de México Volumen II, México en el Siglo Veinte, Cuarta edición, México*, Pearson Prentice Hall.
- Duque J., (2017), Sabor a casa, Edit., Circulo de lectores.
- García García, B., y Jasso Martínez, I. (2020). Una revisión a la construcción de la cocina mexicana y la emergencia de las cocinas indígenas. El caso de la cocina tradicional de Michoacán. *Sosquua* 2(2), pp. 39-58. Recuperado a partir de: <http://cipres.sanmateo.edu.co/index.php/sosquua>
- Esquivel, L., (1994), *Como agua para chocolate: novela de entregas mensuales con recetas, amores, y remedios caseros*. 1st Anchor ed. New York, Anchor Books.

- Juárez López, J. L. (2007). Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México. Cuarenta años de un clásico. *Diario De Campo*, (94), 22–27. Recuperado a partir de <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/8049>
- Mallimaci, et al., (2006), "Historia de vida y métodos biográficos", en Vasilachis I., *Estrategias de investigación cualitativa*, Editorial Gedisa, Barcelona, España, pp.175-201.
- Matos Moctezuma, Eduardo, (2013), "Patrimonio cultural de México", *Arqueología Mexicana num.* 119, pp. 90-91.
- Mendiola, S. (2020). Breve ensayo sobre el diminutivo en la cocina mexicana. *Sosquua* 2(2), pp. 33-39.
- Paredes López, O., Guevara Lara, F., Bello Perz F., (2010), La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz, *Ciencias* 92(092), revistas UNAM.
- Ortiz, et al., (2013), Metodología de la Investigación interdisciplinaria, IPN, en línea: http://www.sites.upiicsa.ipn.mx/uteycv/rdd/polilibros/Polilibro%20-%20Metodolog%C3%ADa/docs/pol_u1.pdf
- Peñate Villasante, (2019), Ana Gloria Propuesta de un concepto sobre interpretación del patrimonio Atenas, vol. 1, núm. 45, Universidad de Matanzas Camilo Cienfuegos, Cuba Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=478058273007>
- Ratcliffe, *et al.*, (2002), El rigor en la investigación de la salud: hacia un desarrollo conceptual, A. Denman C., Haro J. (Compiladores) *Por los rincones, antología de métodos cualitativos en la investigación social*, El colegio de Sonora, México, pp.207-226.
- Sosa Arguez, L. I., & Silvestre Campos, M. A. (2018). Evaluación de la calidad de los servicios turísticos gastronómicos en los establecimientos de alimentos y bebidas de comida tradicional regional Colimota en Manzanillo, Colima. *El Periplo Sustentable*, (35), 151-179.
- Torres, R. E. (2013). Importancia de la gastronomía prehispánica en el México actual. *Culinaria*, 6(Julio/Diciembre), 23-36.
- UNESCO, (S/F), ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?, Patrimonio cultural inmaterial, consultado en: <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>