

Procesos de resistencia cultural y patrimonialización alimentaria entre los náhuatl de Zongolica, Veracruz

Processes of cultural resistance and food heritage among the nahuatl of Zongolica, Veracruz

Irene Sánchez Franco^{1*} y Yuribia Velázquez Galindo²

¹ Investigadora posdoctorante SECIHTI, Instituto de Antropología, Universidad Veracruzana, Xalapa, Veracruz, México.

² Instituto de Antropología, Universidad Veracruzana, Xalapa, Veracruz, México.

* Autor de correspondencia: Irene Sánchez Franco, isfranco2020@gmail.com

Palabras clave:

identidad, resistencia cultural,
patrimonio alimentario indígena

Keywords:

identity, cultural resistance,
food indigenous heritage

Resumen

El objetivo de este artículo es analizar las acciones de visibilización de la cocina tradicional de Zongolica, Veracruz, que llevan a cabo las cocineras del colectivo Ziwalcentli como procesos de resistencia cultural, orientados al reconocimiento de la cocina regional como patrimonio alimentario. La investigación de campo que sostiene esta investigación se llevó a cabo entre enero de 2024 y mayo de 2025. Se aplicó observación directa en las actividades del colectivo y entrevistas a las cocineras tradicionales que participan en él. Con base en la investigación etnográfica, se encontró que las cocineras tradicionales, al participar de estas acciones, no sólo han generado un mayor reconocimiento de sí mismas como mujeres, también han generado mayor fortaleza identitaria étnica y una mayor valoración cultural y nutricional de su alimentación, la cual ha sido sistemáticamente invisibilizada en un mercado gastronómico internacional, dedicado a una población con altos ingresos económicos.

Abstract

The objective of this article is to analyze the actions of the cooks of the Ziwalcentli collective to raise awareness of the traditional cuisine of Zongolica, Veracruz, as processes of cultural resistance aimed at recognizing the regional cuisine as a food heritage. The field research that supports this investigation was carried out between January 2024 and May 2025. Direct observation of the collective's activities and interviews with the traditional cooks participating in it were applied. Based on ethnographic research, it was found that the traditional cooks, by participating in these actions, have not only generated greater recognition of themselves as women, but have also generated greater ethnic identity strength and a greater cultural and nutritional appreciation of their food, which has been systematically made invisible in an international gastronomic market dedicated to a high-income population.

Recibido: 10 de marzo 2025

Revisado: 24 de mayo 2025

Aceptado: 04 de junio 2025

Publicado: 21 de julio 2025



Este artículo es un artículo de acceso abierto distribuido bajo los términos y condiciones de la licencia CC BY-NC-SA 4.0. Para ver una copia de esta licencia visite <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Introducción

La alimentación humana es más que un proceso biológico que permite la vida. Los alimentos implican asociaciones territoriales, históricas, sociales, culturales y de identificación que caracterizan a personas o colectivos. La producción y manejo de los ingredientes, los procesos culinarios y las formas de comensalidad presentan diferencias en contextos relativamente cercanos e incluso de familia en familia. Desde el ámbito de la antropología, se reconoce que las personas aprenden a comer según las reglas de su sociedad. Aquello que es definido socialmente como bueno para comer (Harris, 1997), es una producción colectiva generada a lo largo de generaciones que implica significados particulares, generalmente confirmados por la experiencia.

Mintz (2002:136-137) señala que una *cocina* o *cuisine* (cursivas nuestras) puede definirse como el conjunto de ingredientes, métodos y recetas que una colectividad de personas utiliza para producir su comida, ya sea cotidiana o festiva, siguiendo consistentemente la misma dieta y compartiendo lo que cocinan con los demás. Con base en esta definición, la cocina se circunscribe al conjunto de saberes y prácticas culinarias que, con el objetivo de preparar alimentos para el consumo, ciertas cocineras y los miembros de una particular comunidad de personas comparte, transmite y reproduce utilizando ingredientes, procesos y recetas para crear platillos que pueden ser vistos como expresión nacional, regional o étnico.

En las cocinas nacionales, regionales, locales o étnicas se operan cambios a través del tiempo, ya sea por medio de innovaciones locales o bien por la influencia de otros pueblos. Se integran nuevos ingredientes, procedimientos y formas de consumo a los modelos locales. Este dinamismo es producto de los procesos de construcción humana que mantiene, transforma o modifica sus propias creaciones de manera constante, generando nuevos platillos. Sin embargo, qué ocurre con la alimentación de origen indígena que ha sido históricamente discriminada y desvalorada como una alimentación de menor calidad desde la invasión europea.

El objetivo de este artículo es analizar las acciones de visibilización de la cocina tradicional de Zongolica, Veracruz, que llevan a cabo las cocineras del colectivo Ziwalcentli como procesos de resistencia cultural orientados al reconocimiento de la cocina regional como patrimonio alimentario. El tema es relevante en tanto que la alimentación de la región de las altas Montañas del estado de Veracruz es poco conocida y no ha sido analizada desde la perspectiva de la patrimonialización ni como ejemplo de resistencia cultural.

Los resultados que aquí se presentan se obtuvieron a través de la participación y convivencia con cocineras tradicionales de Zongolica pertenecientes al colectivo Ziwalcentli en las actividades que desarrollaron en diferentes espacios. La mayor



parte de la información fue registrada mediante la aplicación de entrevistas a personas que estuvieron de acuerdo en apoyar esta investigación. Algunas se aplicaron bajo el ardiente sol del mes de mayo o junto al calor del fuego de leña del fogón en las cocinas de humo, espacios privilegiados para cocinar y transmitir conocimientos o mientras se degustaban los alimentos que amablemente fueron ofrecidos en diferentes hogares. Cada entrevista fue realizada con el consentimiento de las personas y fueron informadas del uso que se daría a la información compartida. Las personas que apoyaron este trabajo fueron y serán siempre vistas como importantes colaboradoras en este proceso de investigación¹.

En el municipio de Zongolica, Veracruz, como en todo México, la alimentación de antaño se ha transformado a través del tiempo. Primero, en el siglo XVI, con la llegada de productos y animales domésticos de origen europeo, posteriormente con la paulatina introducción de alimentos que no son cultivados en la zona (como las hortalizas o árboles frutales no originarios de la región) y los productos industrializados; finalmente, en los años 40 del siglo pasado en adelante, mediante la integración a las dietas del consumo de ultraprocesados. Es a través de los comercios locales que estos productos se vuelven accesibles y se integran a las dietas de las familias de origen náhuatl que habitan en el municipio. A pesar de ello, se mantiene aún una base de alimentación que proviene de los cultivos de la milpa que integra al maíz, calabaza y chile, además se consume una gran cantidad de quelites como guías, hierbas, tallos, vainas, raíces y flores. A estos se suman otros productos de recolección como los hongos, que históricamente han formado parte de la gastronomía náhuatl de Zongolica.

Zongolica es uno de los 212 municipios que integran el estado de Veracruz, se encuentra en la denominada Sierra de Zongolica, integrada por 13 municipios que son: Astacinga, Atlahuilco, Magdalena, Mixtla de Altamirano, Los Reyes, San Andrés Tenejapan, Soledad Atzompa, Tehuipango, Tequila, Texhuacan, Tlaquilpa, Xoxocotla y Zongolica. La sierra tiene tres tipos de clima, el cálido, frío y el caliente. El clima de la cabecera municipal Zongolica es templado húmedo. Sus principales festividades son la fiesta del Señor del Recuerdo que inicia el 30 de abril y se termina el 15 de mayo y la celebración de San Francisco el 3 de octubre.

El municipio, en cuanto a su nivel educativo, cuenta con instalaciones donde se imparte clases desde nivel preescolar hasta Universidad. La principal actividad económica es el cultivo del café, pero con la baja del precio en la década de los noventa del siglo pasado se ha intentado cambiar por otros que, debido al clima, no han prosperado. El principal ingreso económico de las familias proviene de las

¹ Nuestro profundo agradecimiento a las maestras cocineras tradicionales, especialmente a Doña Juana Temoxtle García, Juana Mayahua Acahua y la Mtra. en Ciencias Gastronómicas Miriam Pérez Temoxtle.



remesas, producto de la migración de los lugareños a Estados Unidos de Norte América y después de los empleos como profesores, seguidos de los de la administración pública (Instituto Veracruzano de las Mujeres, 2010). De acuerdo al INEGI 2020, tiene una población de 45 028 habitantes, de los cuales 23 263 son mujeres y 21 765, hombres.

A lo largo del escrito se busca demostrar que las cocineras tradicionales, pertenecientes al colectivo Ziwalcentli, buscan visibilizar la cocina Zongoliqueña en espacios gastronómicos locales, regionales y nacionales y que, a través de estas acciones, no solo han generado un mayor reconocimiento de su ser como mujeres, también han generado mayor fortaleza identitaria étnica y una mayor valoración cultural y nutricional de su alimentación, la cual ha sido sistemáticamente invisibilizada en un mercado gastronómico internacional, dedicado a una población con altos ingresos económicos.

El escrito que presentamos está dividido en tres apartados. En el primero se aborda la relación entre alimentación e identidad recurriendo al pasado compartido de una colectividad. El segundo apartado analiza el concepto de patrimonialización para comprender el papel que este proceso juega en la integración de la organización de cocineras tradicionales del colectivo Ziwalcentli. Por último, se analizan las actividades del colectivo como esfuerzo para iniciar un proceso de patrimonialización alimentaria, en la cual los alimentos constituyen un elemento importante en los procesos de resistencia cultural y defensa de la identidad náhuatl de la región.

Alimentación, cocina e identidad

Desde siempre, los pueblos del mundo se han identificado y diferenciado por los elementos que integran su alimentación y por la forma en cómo esta se elabora. Cada pueblo busca su reproducción biológica utilizando los recursos que están a su alcance en el territorio que habitan. En este proceso gestado históricamente se han desarrollado tecnologías, artefactos y procedimientos específicos para transformar estos recursos en alimento, para intercambiarlos y/o distribuirlos de tal manera que permitan el mantenimiento de la salud.

La cocina mexicana, al estar inserta en un sistema cultural amplio, rebasa aspectos meramente gastronómicos o culinarios al vincularse con la religiosidad, rituales y tradiciones con hondas raíces históricas que siguen vigentes en la actualidad y que forman parte importante de la identidad, particularmente en poblaciones de origen indígena, como es el caso de la cocina de Zongolica. Esta cocina toma como base al maíz, el frijol, la calabaza y el chile, pero suma a estos ingredientes básicos elementos de los huertos de traspatio como de los entornos circundantes y está compuesta:



...por una matriz de antiguos conocimientos enriquecidos en diferentes etapas de mestizaje, que perviven en la actualidad no sólo en los surcos y en las milpas, en las cocinas y en las mesas [...] es un conjunto cultural que deviene eje de usos y prácticas comunitarias y familiares. La cocina mexicana es un factor de cohesión social entre todos los estratos de la población. Es uno de los más poderosos elementos de la identidad nacional (Iturriaga, 2010).

Etking y Schvarstein señalan que: “La identidad se entiende en una dimensión antropológica por estar enmarcada en la atmósfera cultural del medio social global y en una dimensión sociológica por tratarse de una construcción que emerge de las relaciones entre individuos y grupo...” (1992, citado por Rojas, 2004). La identidad es dinámica y cambiante en tanto que es construida colectivamente en contextos situados históricos, territoriales, culturales, económicos y sociales. Si bien comprende un conjunto de significaciones y representaciones que son relativamente permanentes, no es fija ni estática: “cambia, se transforma, guardando siempre un núcleo fundamental que permite el reconocimiento de sí mismo colectivo y del yo en nosotros” (Montero, 1987).

Existe una fuerte relación entre la alimentación y la identidad cultural, tanto a nivel individual como colectivo, a nivel local y nacional. Las identidades alimentarias se forman paulatinamente a través de prácticas y discursos alimenticios, y son dinámicas por naturaleza (Delgado, 2001).

La construcción de una identidad culinaria mexicana ha sido un proceso histórico enfocado en la búsqueda del reconocimiento de la comida nacional, a través de una lucha sostenida a lo largo de más de medio siglo. Para lograr que los chefs franceses la reconocieran como digna de una nación civilizada² con platillos representativos como el mole, ejemplo del mestizaje culinario, pero que dejaba de lado el rescate de lo indígena en las representaciones de la culinaria mexicana.

En el año 2010, con apoyo de académicos y de otros actores, “La cocina tradicional mexicana: cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán” fue inscrito como parte de la lista del patrimonio cultural inmaterial debido a su originalidad, historia, permanencia y continuidad, autenticidad, diversidad e identidad. La declaratoria se dio para toda la cocina mexicana precisamente por su articulación en todos sus procesos con la vida colectiva de las localidades indígenas y sus productores originales.

Los estudiosos de los procesos de patrimonialización (Davallón, 2014; Hernández-Ramírez, 2018; Pérez-Winter, 2016), en un intento claro por desmitificar las bondades de estos procesos y dejar claro la expresión de intereses de grupos, proponen integrar como parte fundamental del análisis las relaciones de poder

² Ver el texto de José Luis Juárez López (2008) *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo xx*, Conaculta, México.



que se ponen en marcha en la selección de los elementos considerados patrimonio tomando siempre en consideración quién o quiénes los propone y promueve ante quién en el marco de relaciones complejas.

Como resultado de estos procesos, los elementos considerados patrimonializables pueden ser impuestos, negociados, conflictuados o disputados. Tomar en cuenta a los actores y los intereses que representan, permite analizar los conflictos que emergen y se manifiestan en: la relación entre el patrimonio y la comunidad creadora, los actores que buscan la patrimonialización, los usos, resignificaciones y apropiaciones que se ponen en marcha durante el proceso, así como la variedad de actores e intereses que participan y se ponen en tensión y, finalmente las valoraciones, usos y funciones que adquiere el bien una vez patrimonializado.

En este sentido, el reconocimiento de la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial obtenido el 16 de noviembre de 2010, si bien fue una gestión de corte académico, articuló actores como empresas restauranteras y productoras de alimentos ultraprocesados con el objetivo fáctico de poner en valor la gastronomía mexicana como un recurso explotable con fines comerciales turísticos porque, en el marco internacional, el patrimonio se considera como un recurso explotable capaz de generar una rentabilidad económica a través de su explotación turística.

Espeitx (2007, citado por Hernández-Ramírez, 2018) señala que, siempre considerando como eje las ganancias que se espera obtener del recurso, el proceso de construcción del patrimonio cultural y su puesta en valor (*cursivas nuestras*) implica no solo la imposición de elementos, sino una reinterpretación del pasado, una reconstrucción histórica que puede integrar nuevos significados, usos y funciones que no dependen ya del elemento patrimonializado ni del contexto cultural del cual forma parte, sino del contexto global en que este se encuentra inserto y del tipo de valor que se le pretende otorgar.

En el caso de México, el proceso de patrimonialización de su gastronomía implica diferentes aristas de análisis. Por un lado, la generación de un discurso oficialmente legitimado sobre la comida mexicana que permitió recuperar aquello que habiendo desaparecido o estando en riesgo de desaparecer fue validado por los académicos y empresarios, como una manifestación identitaria importante. Por otro, la generación ideológica y material de una industria restaurantera de valores añadidos asentada en una lógica mercantil que acepta la patrimonialización de platillos de calidad gourmet (*cursivas nuestras*) que pueden convertirse en mercancía para cierto tipo de consumidor especializado.

El reconocimiento de la cocina mexicana por la UNESCO, desde los argumentos presentados, no permiten valorar las identidades alimentarias étnicas como parte de



sus derechos culturales ni como un bien que debe ser protegido que se encuentra articulado con el manejo ambiental y saberes ancestrales especializados, la soberanía, la seguridad alimentaria y la ética, así como con la salud física, social y ambiental.

La alimentación frente a la modernidad

En México la alimentación prehispánica se definía por el alto consumo de alimentos básicos cultivados como maíz, frijol, chile y calabaza, que se consumían en diferentes estados de maduración. Esta variedad de productos se complementaba con aquellos provenientes de los diferentes espacios ecológicos en las tierras altas y bosques: hongos y quelites, así como una gran variedad de pequeños mamíferos, insectos y reptiles que aportaban las proteínas o bien diversos peces y langostinos en poblaciones cercanas a los litorales, lagos o ríos.

La alimentación indígena en México tuvo modificaciones como la integración de nuevos ingredientes, procedimientos y modelos de consumo como consecuencia de la invasión española a partir del siglo XVI. Sin embargo, se podría decir que hubo una relativa permanencia del sistema alimentario indígena derivado de la conservación a la estructura social de los antiguos altepeme, es decir, las organizaciones productivas económicas, político, religiosas y territoriales prehispánicas que fueron reconocidas bajo el término de república de indios asignada a las poblaciones recortadas y como pueblos de indios a las poblaciones sujetas.

Fueron las Reformas Borbónicas las que pusieron en marcha un descontento colectivo al modificar las condiciones de propiedad y manejo de la tierra que permitía una relativa autonomía alimentaria a las poblaciones indígenas. Este descontento generalizado culminó en la Guerra de la Independencia. Posteriormente, las poblaciones indígenas sufrieron un paulatino despojo por parte de terratenientes que, 100 años más tarde, detonó el lema revolucionario “La tierra es de quien la trabaja”. A partir de la época posrevolucionaria se inició la marcha forzada del país hacia la modernidad, identificando a la población originaria como el “problema indígena” que impedía el paso hacia el progreso. Lo que se tradujo en agresivas campañas de blanqueamiento racial, castellanización y desindigenización. Los cambios alimentarios (Velázquez, 2019; 2021) y la educación fueron vistos como la estrategia “civilizatoria” más adecuada para transformar la vida indígena. La política del Estado Mexicano buscaba fervientemente generar una identidad frente al mundo, pero esa identidad, a pesar de que destacaba el pasado indígena representado en sus vestigios arqueológicos, no se construyó valorando a las poblaciones indígenas.

La construcción de la identidad nacional mestiza asumió a las poblaciones indígenas como parte de un pasado antiguo y obsoleto que debía ser modernizado. A



nivel gastronómico se promovieron el mole y los chiles en nogada como alimentos de alto estatus que representan la fusión culinaria del encuentro cultural y que han sido elegidos platillos importantes para la identificación de la comida mestiza. A pesar de ello, las personas que habitaban en el medio rural siguieron conservando en gran medida la alimentación tradicional. El cambio hacia una alimentación agroindustrial comienza después de la segunda guerra mundial con la generación de semillas modificadas en laboratorios y el uso de paquetes tecnológicos integrados por: semillas mejoradas, fertilizantes y pesticidas. Los primeros cultivos industriales enfocados en la producción masiva se produjeron so pretexto de acabar con el hambre y alimentar a grandes masas poblacionales.

El modelo productivo tradicional campesino, en el caso de México, se vio imposibilitado para competir con los precios de los granos de importación. Ante esta problemática, muchas familias optaron por abandonar el campo y migrar hacia las ciudades entre los años 60 y 70 del siglo pasado en busca de mayores oportunidades económicas. Las políticas públicas nacionales optaron por un plan de modernización de la agricultura campesina e introdujeron el uso de paquetes tecnológicos³ para desarticular la producción de policultivo que se realizaba de forma tradicional bajo el modelo de la milpa porque lo consideraban un modelo obsoleto. La introducción masiva de pesticidas ayudó a aminorar la pesada tarea de limpiar la maleza y redujeron las plagas, lo que apoyó a tener una mejor cosecha; sin embargo, llegó a debilitar los nutrientes propios de la tierra. A esto se le unió que las personas notaron los cambios y prefirieron sembrar las nuevas semillas dejando de lado las semillas criollas.

Aun así, en poblaciones alejadas de las ciudades y, principalmente, en zonas indígenas de difícil acceso, la milpa continuó realizándose y utilizando el modelo de tumba, roza y quema, de forma casi generalizada en estas zonas, hasta los años 90. Este sistema de siembra, con base en estudios recientes, se considera amigable con el medio ambiente y altamente productivo. Ante la pérdida del valor comercial del maíz, y como consecuencia de la firma del Tratado de Libre Comercio (TLC), se inició la siembra de las hortalizas que, inicialmente, fueron de traspatio y poco a poco aumentaron su valor comercial.

Los cultivos del tomate, chile, jitomate entre muchos otros comenzaron a intensificarse, con fines comerciales, en diversas poblaciones indígenas del país. A esos productos se le añadieron el pepino, la zanahoria, el betabel, los ejotes y las calabazas italianas, entre otras. Este proceso de incursión de nuevos elementos también cambió la alimentación. Se dejó de usar la calabaza cosechada en la milpa,

³ Actualmente se han realizado estudios sobre los efectos de los glifosatos en la salud humana y ambiental, por lo que se busca dejar de utilizarlos en los cultivos.



los tubérculos que la misma tierra producía, sin necesidad de tantos cuidados como la malanga y se empezaron a usar las papas en la comida.

Aunada a la siembra de diversos cultivos no propios de las regiones indígenas, llegaron a los rincones más alejados los alimentos procesados y refrescos embotellados que cambiaron el régimen alimentario del que las poblaciones indígenas no escaparon. Los náhuatl de Zongolica comenzaron su transformación alimentaria durante los 80 del siglo pasado cuando la producción de café fue alta. Los recursos fueron mayores y se utilizaron para comprar alimentos valorados con mayor estatus, como aquellos que aparecían en las campañas publicitarias, como los refrescos embotellados que tuvieron una gran acogida en los hogares, provocando efectos graves en el consumo de líquidos pues el agua natural, los tés, las de fruta y los atoles preparados a base de maíz comenzaron a ser desplazados.

La sistemática desvaloración de la dieta tradicional con hondas raíces ancestrales que se consumía en la zona, asociada a los entornos ecológicos, permitió que el consumo de refrescos embotellados y alimentos ultraprocesados se transformara en señal de mayor estatus social. Lo mismo ocurrió, tanto en población indígena como no indígena, se valoró enormemente la introducción de alimentos que históricamente no eran producidos en la región. En las mesas familiares se comenzaron a servir cada vez más comida con ingredientes que no se producían con anterioridad, como los provenientes de las hortalizas.

Durante el trabajo de campo fue posible observar que se continúa consumiendo de forma cotidiana en un desayuno, por ejemplo: el frijol producido en la zona, pero existe un menor consumo de huevo de rancho, como llaman al huevo producido por las gallinas criadas en casa, el cual ha sido suplantado por el huevo de granja al igual que la carne de pollo que proviene de las granjas avícolas de la cercana ciudad de Orizaba. Muchas familias han introducido el consumo de aceite industrializado con el cual fríen los alimentos.

En las comidas festivas, por ejemplo, cumpleaños o aniversarios si se prepara un pollo enchilado se acompaña con refrescos embotellados y, generalmente, se utiliza para preparar el platillo el pollo de granja. A diferencia de un ritual ceremonial, como un xochitlali en el cual se prioriza en los platillos el uso de la carne de gallina criolla y se puede acompañar con una mayor variabilidad de bebidas como café, chocolate, cervezas o refresco embotellado y pan elaborado de la región. En ambos casos se consumen tortillas compradas elaboradas a máquina con harina de maíz Maseca o Minsa en las tortillerías de la región. En las poblaciones más alejadas de la cabecera municipal y en el que las dificultades de comunicación existen, son las señoras quienes realizan el proceso de hacer las tortillas a mano, con maíz nixtamalizado.



Como podemos observar, tanto la comida cotidiana como la festiva es mixta, ha integrado profundamente elementos industrializados, por ello, a pesar de tener una base de origen ancestral articulada con los productos locales básicos, maíz, frijol, calabaza, chile, presenta grandes transformaciones producto de la modernidad alimentaria como por ejemplo, la introducción de la harina de maíz industrializada en las tortilladoras locales.

Por ello no podemos hablar ya de una comida completamente ancestral ni tampoco una comida en donde los alimentos ultraprocesados sean los únicos que se consumen. Es muy importante señalar que tanto en las poblaciones cercanas a la cabecera municipal, como esta misma, los elementos para elaborar las comidas se compran en varias fuentes: las tiendas de conveniencia, el mercado local establecido de manera permanente en el pueblo, el tianguis, que se coloca los jueves y los domingos.

De estos espacios de intercambio destacan los tianguis en donde los habitantes de diferentes localidades cercanas a la cabecera municipal acuden a vender sus productos cultivados o recolectados en los bosques, estos momentos son esperados por la población de la cabecera municipal para abastecerse de alimentos que no se encuentran en el mercado local. Especialmente se ofertan una gran variedad de quelites, hongos y flores comestibles que dependen más de la temporada. En los puestos destacan los plátanos, el maíz para cocer, distintos tipos de frijoles, frutas, bayas y tubérculos.

La alimentación de los zongoliqueños integra la carne de pollo y de puerco. Hay un menor consumo de carne de res, que tiene precios considerablemente más altos. Como se señaló anteriormente, el frijol y las tortillas de maíz hechas a mano o las elaboradas a máquina de tortillería, no pueden faltar, al igual que la salsa con chiles y una variedad de quelites y flores, las frutas silvestres y verduras compradas en las fruterías. Sin embargo, también se consumen alimentos ultraprocesados, también fritos en abundante aceite y, lo más preocupante, el exceso de consumo de bebidas gaseosas azucaradas y la integración de alimentos chatarra a la dieta cotidiana de los niños.

A pesar de todo lo que rodea la alimentación en Zongolica, existe un grupo de personas que se encuentra trabajando para que la comida tradicional a base de bayas, quelites, flores, maíz, frijol y chile se siga preservando, de eso nos ocupamos en el siguiente apartado.

El proceso de patrimonialización de la alimentación entre los náhuatl de Zongolica, Veracruz

La patrimonialización supone una práctica de inclusión y exclusión, pues es una selección de elementos que pone en relación a diversos sectores de la población: Estado, mercado y sociedad civil. Es una negociación entre valor, poder, cambio,



continuidad y propiedad. El proceso de patrimonialización culmina con el reconocimiento oficial de un bien, en este caso, inmaterial como patrimonio cultural porque posee un valor identitario particular. En los procesos de patrimonialización, Hernández-Ramírez (2018) identifica dos tipos principales: la exopatrimonialización y la endopatrimonialización. El primero se refiere a una patrimonialización externa, es decir, que se gesta y construye desde fuera del grupo creador del bien que se busca patrimonializar que pueden ser empresas turísticas, gobiernos municipales o estatales cuyo objetivo es obtener recursos que se deriven del bien patrimonializado y su promoción como forma de consumo. De forma general los creadores del bien quedan desplazados y los beneficiarios económicos del proceso son las empresas o instituciones impulsoras. El segundo proceso es la endopatrimonialización o patrimonialización interna, se refiere al proceso emprendido por los miembros del grupo creador del bien patrimonializable, con el objetivo de lograr un reconocimiento local como bien cultural y en caso de que tuviese un fin comercializable, las ganancias serían para los miembros del grupo creador del bien patrimonializado.

En el ámbito de la patrimonialización interna se espera que los bienes que se patrimonializan sean valorados y apreciados, lo que asegura su transmisión de manera consciente de generación en generación estableciendo un vínculo entre pasado, presente y futuro; entre personas, cosas y prácticas (Aguilera, 2019).

El patrimonio alimentario es un conjunto de conocimientos y tradiciones relacionadas con la conservación, transformación y consumo de alimentos, se reconoce como una expresión cultural intangible que se transmite de generación en generación y da sentido de identidad y pertenencia a las poblaciones, especialmente aquellas de origen indígena (UNESCO, 2023).

En la década de los 2000, en México un número considerable de estudiantes de origen indígena comenzaron su aventura por las instituciones universitarias para estudiar la Licenciatura en Gastronomía, reconocida por su alta cocina, especialmente para restaurantes de alto impacto. Cuando iniciaron su recorrido por las universidades, también iniciaron un proceso por el reconocimiento y valoración de los alimentos elaborados con productos de su propia localidad, asimismo por buscar aquellos ingredientes que estaban en peligro de extinción que los hacía y los hace cada vez más exóticos, reclamados y admirados por un grupo de personas que apoya este tipo alimentación.

No es casual que una chef indígena surgida en las entrañas chiapanecas sea una de las cincuenta mejores chefs del mundo. Es la primera mujer y única persona mexicana en la lista *The World's 50 Best Restaurants*. A Claudia, chef indígena sotsil, la han entrevistado una infinidad de medios de comunicación por destacar la comida indígena chiapaneca ante el mundo.



La valoración de la comida zongoliqueña inició por lo menos hace cuatro años cuando una joven de origen náhuatl terminó la Licenciatura en Gastronomía. Después de emplearse en diferentes espacios, regresó a su población de origen y comenzó la aventura por conocer e investigar de manera profunda los ingredientes y la forma en que las madres y abuelas cocinaban ciertos tipos de alimentos. Para ello la chef recorrió lugares, conoció mujeres que aún recordaban cómo y qué comida se hacían. Después siguió el reto de conseguir todos los ingredientes, una vez conseguidos, encontrar la sazón⁴ que le impregnara la peculiaridad de ser única. Una vez encontrada, ahora tocó formar un grupo de mujeres que estuvieran dispuestas para compartir sus conocimientos, sabiduría aprendida de generación en generación y ser conscientes de que es su tiempo, que es la hora de comenzar un nuevo caminar, la del compartir conocimiento. Este proceso implicó una nueva forma de revalorar el ser mujer, reconocerse a sí misma y a las demás en su modalidad de conocedoras de una tradición propia, de transmisoras, pero también del potencial creador culinario que se posee. Ante la pregunta sobre su interés en el reconocimiento de la comida Zongoliqueña respondió:

Empecé a valorar a raíz de que tuve la oportunidad de estudiar la carrera de Gastronomía. La oportunidad de conocer las comidas de otros países y dije bueno, si tenemos la cocina mexicana dentro de las cinco mejores, que ya está reconocida por la UNESCO, ¿por qué no trabajar con los ingredientes que tenemos en la montaña, que tenemos aquí en la sierra de Zongolica? Viajé a otros estados en donde estuve en hotelería, en donde conocí a chefs, quienes daban realce a la comida tradicional mexicana (Entrevista MPT, 11 mayo 2024, Zongolica, Veracruz).

En búsqueda de la ponderación de la comida tradicional de Zongolica se integró un grupo de mujeres de diversas edades llamado Ziwalcentli o Mujeres de Maíz. Este grupo inició en el 2020, primeramente, por dos personas: una joven recién egresada de la licenciatura en Gastronomía y otra egresada de la licenciatura en Comunicación, quienes comenzaron a redactar un proyecto de gastronomía para participar en los proyectos del Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PAC-MYC). A este proyecto incluyeron cocineras de los Reyes, Atlahuilco y la cabecera municipal de Zongolica y a jóvenes profesionistas de la licenciatura en Gestión Intercultural, quienes se encargaron y encargan de la traducción de la lengua materna, el náhuatl, al español o viceversa de cada una de las recetas. Posteriormente, unos de los trabajos relevantes fue la de certificación de las señoras cocineras ante la SEP, tal certificación sería como maestras cocineras. Reconocimiento que llevaría a ser maestras tradicionales de la cocina. Con este proyecto se perseguía que las cocineras

⁴ La sazón, entendida como el momento exacto para poner cada uno de los ingredientes.



no fueran más un “objeto de decoración” para vestir eventos políticos o en lugares en donde se necesitaban, sino que sus conocimientos fueran reconocidos. El colectivo es autogestivo, no reciben ningún tipo de apoyo, lo hacen solas a partir de la venta de comidas y los productos que las mujeres trabajan, como el mole, los atoles entre otros. Las señoras son las que surten los ingredientes de la cocina.

Una vez logrado el objetivo de agrupar a un número de mujeres, el siguiente paso fue abrir una cocina en donde se rescataran los saberes ancestrales de las abuelas, tías, madres, hermanas y se comenzara a ofrecer al público local y de paso a quienes llegaran de fuera, que tuvieran aprecio por la comida local y estuvieran dispuestas a pagar el precio.

Ziwalcentli Comida Tradicional Zongoliqueña era una cocina montada en un pequeño local cuyo fin era ofertar platillos solo elaborados con ingredientes locales. Dependiendo de la temporada son los alimentos que se ofrecen. En el tiempo lluvias se ofertan platillos elaborados con quelites u hongos recolectados en las montañas. Igualmente, en el tiempo de flor de izote se elaboran platillos con esta flor acompañada de carne de puerco o pollo, huevo o flor de gato. Para beber se ofrecen aguas de flor de jamaica, guanábana, guayaba, todo lo que la naturaleza dé para consumir y cosechados por los agricultores locales o aquellos que son cultivados por ellos. Entre sus principales técnicas de preparación está el hervido, asado, tatemado y frituras; entre los principales ingredientes de los platillos está la calabaza, maíz, chile, frijol, chayote, chícharos, ejotes, papas, manzanas, moras, habas, berros, plátanos, aguacates, duraznos, camote, chilacayote, yuca, café, arroz, caña de azúcar, flores, tepejilote, entre muchos elementos más.

Este colectivo ha participado en exposiciones en diversas partes del país y del estado de Veracruz en el que se ofrecen los diversos alimentos cocinados con los ingredientes locales. Si bien es cierto que la comida que se ofrece se hace con ingredientes locales, también se fusiona con otras como la europea: la italiana o las comidas mestizas. Este arduo recorrido que no solo es cocinar, sino investigar, integrar personas, superar conflictos, encontrar caminos en el que la mayoría de las veces se cierran y toca volver a tocar otras puertas. Desde la perspectiva de la fundadora del colectivo, el participar junto a otros chefs y lograr que se presente la comida zongoliqueña en distintos foros gastronómicos es una manera de:

Seguir en resistencia y con una seguridad alimentaria. Pues significa que esas tierras, esos campos y esas técnicas se sigan realizando de la manera más orgánica, de la manera en la que nuestras ancestras nos han enseñado a realizar los abonos orgánicos. A implementar también esos platillos, esos diferentes platillos que se pueden implementar en las instituciones. En las escuelas, desde la primaria, desde la secundaria, porque es desde ahí donde siento que debemos



de impulsar, involucrar más a los niños, porque pues si vamos y les enseñamos a las personas más grandes, tal vez lo hagan, pero hay que enseñarles desde las infancias, o sea, hay que educarlos, hay que reeducarlos en eso (Entrevista MPT, 11 mayo 2024, Zongolica, Veracruz).

Es importante resaltar que, desde las instituciones, especialmente la Secretaría de Educación Pública (SEP), se ha estado implementado un apartado que es el reconocimiento de comidas locales, lo que ha hecho que la chef sea invitada por diferentes escuelas de preescolar, primaria, secundaria, preparatoria y universidad a dar pláticas acerca de la comida local, la importancia de recuperarla y mantenerla. En esas pláticas algo que se resalta mucho es que la comida es una cuestión cultural que les da identidad. En su participación en el evento “Foro sobre cultura propuesta para Veracruz 2025-2030”, celebrado el 19 de agosto del año 2024, señaló que: “la cultura debe ser valorada y potenciada como tal, no solo como algo que debe preservarse, no solo como recuerdos del pasado, sino como un futuro sostenible. La cultura es una fuente inagotable de desarrollo económico” (Mensaje de MPT en el Foro de Cultura, 21 de agosto de 2024).

Así mismo, la participación del colectivo en eventos tan importantes como la colocación de la primera piedra para la edificación del Museo Nacional de las Cocineras y Cocineros tradicionales apoya para que la comida no solo se le reconozca como un bien inmaterial, sino que vaya camino a la patrimonialización de la alimentación. Al mostrarla al mundo busca su reconocimiento y su puesta en valor, que tiene que ver como lo expuesto inicialmente con el poder, con economía y con políticas alimentarias, pero ante todo con la visibilización de la comida de las “altas montañas”, como señala la chef.

Nos gustaría destacar que la visibilización de la comida zongoliqueña y la existencia de Ziwalcentli es gracias al trabajo incansable de la joven chef que dedica su tiempo, tenacidad, conocimiento, trabajo, pero sobre todo la paciencia, su gusto, su talento, su visión y su pasión por la comida local. Aún a pesar de que se impulsa fuertemente el reconocimiento de la comida, existen personas que no valoran, al respecto señalan:

Mire lo local, la mayoría, pues muy bien, ¡qué bueno que se está enalteciendo todo esto el conocimiento de las cocineras! Y, pero pues sí hay como esa minoría en donde también, pues crítica, qué porque de que esta alimentación o casi, fíjese que es como nada más apoyar de palabra, pero no apoyar en decir voy a consumirlo, bueno, pues si se prepara esto voy a probarlo, voy a no tanto hacer el gasto, pero procurar de comer estos ingredientes, ¿no? Porque pues la realidad es que ya aquí en Zongolica ha llegado mucho la comida rápida, la fast food, (cursivas nuestras) que ya las hamburguesas, que ya las alitas, pues entonces veo que eso es lo que más se vende (Entrevista de MPT 21 de mayo de 2024).



Las señoras que pertenecen al colectivo han sido objeto de agresiones porque a pesar de que pertenecen a él, algunas continúan vendiendo sus productos en las calles:

pero hay mucha envidia dentro de esas comunidades y créanme que también ahorita como colectivo, en nuestra propia sociedad y con nuestra gente, hay mucha envidia. A una compañera del colectivo que también es vendedora ambulante hasta le han querido tirar su canasta (Entrevista MPT, 11 mayo 2024, Zongolica, Veracruz).

La participación de las cocineras en eventos como la exposición de comida veracruzana en el hotel Jalapa o en la Cámara de diputados o diferentes eventos a las que son invitadas, la comida tradicional zongoliqueña es expuesta, valorada y pagada por las personas quienes asisten a estos eventos. El valor de la participación en estos eventos es señalada por la fundadora:

Una de las mejores ganancias es que la comida tradicional de Zongolica se le reconoce en diferentes espacios y ámbitos más allá de la cabecera municipal, una identidad propia desde la alimentación y ante todo “resistir como cultura a través de la alimentación” (Entrevista MPT, 11 mayo 2024, Zongolica, Veracruz).

Los esfuerzos porque la comida tradicional zongoliqueña sea valorada y colocada en el mercado en el que grupo minoritario de personas la compra-consume no es suficiente y varias señoras que pertenecen al colectivo tienen que buscar otras formas de ofrecerla dentro del pueblo, por lo que muchas veces son criticadas.

Consideraciones finales

La comida, al ser revalorada desde una perspectiva comercial, es decir, al ser puesta en valor, se transforma en un bien comercializable enfocado a un público minoritario fuereño, generalmente turistas nacionales o internacionales que, por los altos costos, lo vuelve inaccesible para las personas que tienen un nivel económico bajo. Generalmente estos productos se ofrecen en grandes restaurantes.

La comida tradicional de origen indígena, por su parte, ha sido considerada de bajo estatus en relación con la comida “moderna”. La valoración que tuvo la comida zongoliqueña pasó por un reconocimiento y empoderamiento de las propias mujeres del colectivo como conocedoras, transmisoras y recreadoras de una tradición culinaria propia, de una forma particular de cocinar que vale la pena conservar para las nuevas generaciones.

La comida que el colectivo Ziwalcentli busca promocionar a través de los foros regionales y nacionales es valorada por las cocineras no solo por su sabor inigua-



lable, sino por su potencial altamente nutritivo y saludable como comida libre de pesticidas e insecticidas que son dañinos a la salud. En este sentido, afirmamos que las acciones del colectivo pueden ser vistas como una patrimonialización interna, enfocada al reconocimiento del valor de lo propio, pero al mismo tiempo una resistencia cultural que busca hacer visible la potencia viva de las comunidades que se expresan a través de los colectivos de cocineras y cocineros tradicionales. Hacen escuchar sus voces para hacer presente ante la continua expropiación de sus saberes, que ellos son los creadores y por tanto deben ser los gestores del legado cultural alimentario de sus ancestros.

Si bien es cierto que existe un grupo de personas trabajando para el reconocimiento de una comida con gran sabor y altamente nutritiva, existe otro, especialmente personas jóvenes, que no alcanza a dimensionar lo dañina que puede ser la comida rápida como las hamburguesas, las pizzas, los refrescos embotellados, las diferentes frituras empaquetadas, las palomitas para microondas, las sopas instantáneas, en fin una diversidad de comida ultraprocesada, que rápidamente desplaza a la comida elaborada localmente. Los ingredientes que usan en la comida zongoliqueña se encuentran en la región. Lo que lo hace diferentes entre los diversos municipios de las altas montañas es la forma en que los cocinan y eso es lo que los identifica, aunado a otros elementos que permiten identificar a la población. El trabajo realizado por el colectivo busca el reconocimiento de la comida zongoliqueña como única, que da identidad al pueblo a la región y pone en alto el nombre de Veracruz desde los pueblos indígenas.

Referencias

- Abu-Shams, L. (2008). La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes. *BIBLID*, 30, 177-193. Recuperado de <https://core.ac.uk/reader/11502898>.
- Aguilera Bornand, I. M.. (2019). Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: La antigüedad como patrimonio mapuche. *Sophia Austral*, (23), 107-128. <https://dx.doi.org/10.4067/S0719-56052019000100107>.
- Davallon, J. (2014). El juego de la patrimonialización. En X. Roigé, J. Frigolé, & C. del Mármol (eds.), *Construyendo el patrimonio cultural y natural* (pp. 47-76). Germania. https://www.researchgate.net/publication/279804514_Construyendo_el_patrimonio_cultural_y_natural_Pa.
- DelgadoSalazar, R., (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, XXXVI(1), 83-108. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/586/58636104.pdf>.



- Espeitx, E. (2007). Los espacios turísticos del patrimonio alimentario. En J. Tresserras & F. Xavier Medina (coords.). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo* (pp. 153-174). Universitat de Barcelona; Institut Europeu de la Mediterrània.
- Etkin, J. & Schvarstein, L. (1992). *La identidad de las organizaciones*. Paidós.
- Harris, M. (1997). *Bueno para comer*. Ediciones Alianza.
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176. <https://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuho.01.a01>.
- Iturriaga, J. N. (2010). La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural. Archipiélago. *Revista Cultural De Nuestra América*, 14(56). Recuperado a partir de <https://revistas.unam.mx/index.php/archipelago/article/view/19941>.
- Juárez López, J. L. (2008). *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. Conaculta.
- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. CIESAS; Ediciones de la Reina Roja.
- Montero, M. (1987). *Ideología, alineación e identidad nacional*. UCV.
- Narayan, K. (1993). How Native Is a “Native” Anthropologist? In *American Anthropologist*? *American*, 95, 671-686. <https://doi.org/10.1525/aa.1993.95.3.02a00070>
- Pérez-Winter, C. (2016). *Patrimonio y procesos de patrimonialización en dos “pueblos” de la provincia de Buenos Aires (Argentina)* [tesis de doctorado, Universidad de Buenos Aires]. Repositorio institucional UBA. https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/114252/CONICET_Digital_Nro.282e1311-b2eb-4419-92f2-0c490f934cb0_A.pdf;jsessionid=465A32D9369B32163BF09C9AF2C9DD-BF?sequence=2
- Rojasde Rojas, M., (2004). Identidad y cultura. *Educere*, 8(27), 489-496. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/356/35602707.pdf>
- Velázquez Galindo, Y. & Peralta, G. (2019). Alimentación tradicional indígena y nutrición. Un estudio de caso. *Mirada Antropológica*, 14, 101-118. <http://rd.buap.mx/ojs-dm/index.php/mirant/article/view/307>.
- Velázquez Galindo, Y. (2021). La comida de pobre. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario. *Contribuciones desde Coatepec*, 34, 26-42. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28164959004>.

