

MANUAL PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO INDÍGENA

Determinación del patrimonio y formas de organización



Coordinadoras:
Ma. Teresa Tonantzin
Ortiz Rodríguez
Adriana Montserrat
Pérez Serrano

Cocineras tradicionales
Huehuetla
Guadalupe Vega García

MANUAL PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO INDÍGENA

Determinación del patrimonio y formas de organización

Coordinadoras:

Ma. Teresa Tonantzin
Ortiz Rodríguez
Adriana Montserrat
Pérez Serrano

Cocineras tradicionales

Huehuetla
Guadalupe Vega García

Equipo de investigación participativa

Cocineras tradicionales

Huehuetla

Guadalupe Vega García
Rosario López Sánchez
Ana Vega Santiago
Karina Hernández García
María Rosa García
María Guzmán García
María Méndez Hernández
Carmen Francisco Hernández
Carmen Tizo Rodríguez

Tuxtla

Zenaida Bonifacio Juárez
Martha López de Aquino
Rosalia López Zacarías
Sonia Esteban Lucas
Justa Juárez Juárez
Adriana Núñez Bonifacio

Buena Vista de Cuauhtémoc

María Soledad Iñiestra Ayala
Soledad Carrera Rodríguez
Estela Toledano Martínez
Angélica García Álvarez
Isabel Delgado Carrera

Tlacotepec de Benito Juárez

Petra de Jesús López
Galdina de Jesús López
Gilberta de Jesús López
María Nieves de Jesús Rojas

Equipo académico:

Dra. Ma Teresa Tonantzin Ortiz Rodríguez

(responsable y coordinadora, enlace Concytep-Sectur Estado de Puebla, profesora investigadora Universidad Intercultural del Estado de Puebla)

Dra. Adriana Pérez Serrano

(apoyo y asesoría metodológica, El Colegio de Tlaxcala, A.C. - COLTLAX)

Mtra. Margarita Núñez Bonifacio

(ayudante de investigación, egresada de la UIEP y del COLTLAX así como enlace directo con grupos de acción de Tuxtla, Zapotitlán de Méndez)

LT Lourdes Yanalte Cabrera Ramírez

(Enlace directo con grupos de acción y autogestión comunitaria en Huehuetla, adicionalmente apoyo en instrumentos metodológicos cualitativos y cuantitativos, maestrante del COLTLAX)

Egresados de la Lic. en Turismo Alternativo UIEP:

Héctor Del Ángel Gaona Ricaño

(entrevistador y enlace con cocineras tradicionales de Huehuetla)

Lic. en TA Berenice Delgado Niestra

(entrevistadora y enlace con cocineras tradicionales de Tlacotepec de Benito Juárez)

Estudiante matriculada de la Lic. en Turismo Alternativo UIEP

Teresa Rojas de Jesús

(entrevistadora y enlace con cocineras tradicionales de Tlacotepec de Benito Juárez)

MANUAL PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO INDÍGENA

Determinación del patrimonio y formas de organización

Las opiniones vertidas en el presente documento son responsabilidad única de las y los autores,
y no representa la postura de la institución que edita.

Coordinadoras:

Ma. Teresa Tonantzin
Ortiz Rodríguez
Adriana Montserrat
Pérez Serrano

Cocineras tradicionales
Huehuetla
Guadalupe Vega García

Sergio Salomón Céspedes Peregrina
Gobernador Constitucional del Estado de Puebla

Javier Aquino Limón
Secretario de Gobernación del Estado de Puebla

Gabriela Bonilla Parada
Presidenta del Sistema Estatal para el
Desarrollo Integral de la Familia

María Isabel Merlo Talavera
Secretaria de Educación del Estado de Puebla

Eduardo Castillo López
Presidente de la Junta de Gobierno y Coordinación
Política del
H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Puebla

María Belinda Aguilar Díaz
Presidenta del Tribunal Superior de Justicia del
Estado de Puebla

Victoriano Gabriel Covarrubias Salvatori
Director General del Consejo de Ciencia y
Tecnología
del Estado de Puebla

Luis Gerardo Aguirre Rodríguez
Responsable del Área de Publicaciones

Aranza Damaris Ortega Contreras
Corrección de estilo

Laura Alejandra Fernández Gutiérrez
Diseño editorial y de portada

Ma Teresa Tonantzin Ortiz Rodríguez
Adriana Montserrat Pérez Serrano
Autoras

Primera edición, México, 2023

Publicado por el Consejo de Ciencia y Tecnología de
Puebla (CONCYTEP) B Poniente de La 16 de Sept. 4511,
Col. Huexotitla, 72534. Puebla, Pue.

ISBN: 978-607-8963-02-7

CÓDIGO IDENTIFICADOR CONCYTEP: C-A-2023-II-151

La información contenida en este documento
puede ser reproducida total o parcialmente por
cualquier medio, indicando los créditos
y las fuentes de origen respectivas.

ÍNDICE

Introducción.....	1
Conozcamos algo sobre patrimonio alimentario	2
¿Por qué es importante el patrimonio alimentario?.....	3
No todo lo que comemos es patrimonio alimentario	6
Lo que nosotros comemos, ¿también lo consumirán los turistas?	13



INTRODUCCIÓN

La idea de este manual es ayudar a que no se pierda la riqueza alimentaria de tu pueblo originario o indígena. Pero también, para protegerla de aquellas personas externas que han utilizado las recetas tradicionales para beneficiarse económicamente en sus restaurantes.

Este manual está diseñado para todos aquellos pobladores (hombres, mujeres, jóvenes y adultos mayores) interesados en conservar su comida tradicional, para que quede protegida con un reconocimiento oficial de origen, como derecho de autor, así nadie podrá utilizar la receta sin autorización del pueblo indígena en donde surgió.

El manual lo hicimos un grupo de personas originarias de Huehuetla, Tuxtla, Buena Vista de Cuauhtémoc (municipio de San Sebastián Tlacotepec) y de la cabecera de Tlacotepec de Benito Juárez, junto con académicas con quienes realizamos investigación participativa financiada por el Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Puebla (CONCYTEP).

Te invitamos a que te unas a nosotras para que no se pierdan los conocimientos indígenas, para que sean valorados y sean aprovechados por nosotros,



para nuestro beneficio, el cual se puede obtener si ofrecemos nuestra comida a los turistas y viajeros. En este manual te diremos cómo podrás participar.

CONOZCAMOS ALGO SOBRE PATRIMONIO ALIMENTARIO

Es probable que cuentes con casa propia y un terreno en donde cultivas la tierra, así como nosotras. También es probable que estos te los hayan dejado como herencia; o si los compraste, los dejarás a tus hijos. El patrimonio es una herencia que pasa de generación en generación; aunque hay herencias que no vemos, pero sí disfrutamos, como la comida.

Los alimentos naturales como frutas o verduras, las plantas o quelites que recogemos en el campo o en la milpa, así como el maíz, la calabaza, los chiles e incluso el café que cultivamos en nuestras parcelas son parte de nuestro patrimonio alimentario, es decir, está formado por todo lo que cultivamos, lo que usamos para sembrar, para cosechar y todo lo que recolectamos porque todo eso sirve para preparar nuestros guisos y bebidas; los cuales disfrutamos en la comida diaria, en la fiesta del santo, en celebraciones como bodas, bautizos, día de muertos, y



muchos otros momentos de convivencia familiar y con la gente de nuestro pueblo.

El patrimonio alimentario también se compone de nuestros saberes y conocimientos tradicionales, de nuestra forma de preparar los platillos, los utensilios, mobiliario y espacio, ¡sí, el fogón y el brasero son parte de nuestro patrimonio alimentario!

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE EL PATRIMONIO ALIMENTARIO?

Toda herencia es importante porque es lo que nos dejaron nuestros ancestros, el patrimonio alimentario comprende la seguridad y soberanía alimentaria. La seguridad alimentaria es el acceso que tenemos a alimentos sanos, nutritivos y no contaminados; y la soberanía es el derecho que tenemos de decidir y controlar lo que queremos cultivar y comer, sin que nadie nos imponga esas decisiones.

Nuestros platillos reflejan nuestros deseos, nuestros gustos, nuestras creencias, nuestros conocimientos y nuestras nostalgias; por eso es muy importante



que protejamos todo: lo que cultivamos, recolectamos y la crianza de animales en nuestros solares más la forma de intercambiarlo, cocinarlo y comerlo, todo esto se llama sistema agroalimentario y si lo llevamos a cabo, podemos preparar y recordar lo que nos daban de comer las abuelas.

La conservación del patrimonio alimentario de las comunidades originarias implica no solo el reconocimiento y fortalecimiento de las identidades, también es necesario garantizar que los platillos sean sanos, nutritivos y culturalmente apropiados.

Observa con atención la Figura 1, muestra cómo es un sistema agroalimentario, y cómo este permite el consumo de alimentos sanos, preparados en deliciosos platillos.



Figura 1. Sistema Agroalimentario para la conservación del patrimonio alimentario



Nota: Elaboración Margarita Nuñez Bonifacio



NO TODO LO QUE COMEMOS ES PATRIMONIO ALIMENTARIO

¿Qué crees? Debe quedar en claro que no todo lo que comemos es patrimonio alimentario, incluso hay platillos que hacían las abuelas, hacemos nosotros y no son patrimonio. Esto lo debemos ubicar bien, para ello tenemos que:

- a. Identificar primero quiénes somos los interesados en proteger y conservar nuestro patrimonio alimentario; es decir: los promotores culturales, cocineras tradicionales y pequeños agricultores, que llamamos agentes sociales.
- b. Identificar qué platillos han pasado de una generación a otra y consideramos son más nuestros. Debemos hacer un listado de estos.
- c. De toda la lista, debemos seleccionar entre dos a cuatro, que creamos van a pasar la prueba de identidad; que se explica en el punto b
- d. Ahora, de los platillos que elegimos, debemos hacer un registro de toda su historia y



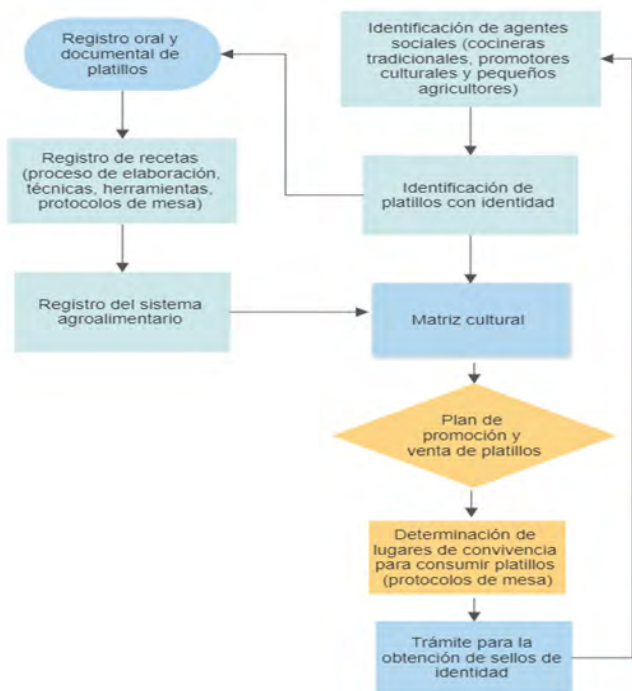
también, debemos hacer un registro, documental y fotográfico, de la elaboración de cada platillo.

- e. A la par de hacer el inciso d, también debemos hacer un registro de recetas de cada platillo.
- f. Pero todo eso no es suficiente, debemos describir y anotar cómo, con qué, quiénes y en dónde consumimos lo que cultivamos, recolectamos y criamos, o sea, el registro del sistema agroalimentario que abastece los ingredientes de las recetas.
- g. Ya casi terminamos, antes de eso, debemos escribir todo sobre cómo lo hacemos, en dónde, con quiénes y cuándo consumimos esos platillos, cómo arreglamos la mesa y qué colocamos en ella para comer.
- h. Finalmente, debemos elaborar algo que llamamos matriz de control cultural para la prueba de identidad de cada platillo ¡no te espantes! Es fácil hacerlo, a continuación, te diremos cómo.



Ahora, observa también con atención la Figura 2, en este se encuentra el diagrama mediante el cual sabrás cómo ir haciendo cada uno de los pasos anteriores, este es como el camino a seguir, para que no te pierdas mientras lo estás haciendo; te recordamos que este registro y trabajo es en equipo, no se vale que lo haga una sola persona, deben ser mínimo cinco los interesados en proteger y conservar su patrimonio alimentario.

Figura 2. Diagrama para identificar el patrimonio alimentario



Nota: Elaboración Margarita Núñez Bonifacio



La matriz del control cultural es una herramienta que el antropólogo Guillermo Bonfil Batalla en el año de 1990 propuso, para saber qué tanto los pueblos originarios o indígenas aún seguían conservando su cultura de manera muy parecida a como lo hacían los antiguos, a pesar de la llegada de los españoles; y también, de toda la influencia que tenemos en la vida actual.

Observa el Cuadro 3, este es un formato que se debe llenar conforme se obtiene la información registrada en los incisos anteriores. Así, una cultura se considera autónoma cuando los elementos que la componen los siguen haciendo o produciendo los pueblos originarios y no dependen de nadie para hacerlo. También, la recolección, la siembra con semillas criollas, la crianza de animales con plantas y productos de la milpa, entre otros, serían algunos ejemplos de elementos propios.

Muchas veces nosotros adoptamos y adaptamos algo que no hacían los antiguos y nos ha servido para reforzar nuestra cultura. Por ejemplo, ¿sabías que los puercos no son originarios de América? Estos fueron traídos por los españoles, pero los comenzamos a criar. Así muchos otros elementos se han tomado prestados de otras culturas y los hemos hecho nuestros, porque los realizamos sin depender





de la cultura que le dio origen, otro ejemplo es bordar con chaquira las blusas. Estos son ejemplos de elementos apropiados.

Otras veces, la gente de fuera se ha apropiado de nuestros conocimientos, nuestras técnicas, nuestros utensilios, todo lo que sabemos y hacemos; se los ha llevado a sus lugares de origen y comenzaron a hacer lo que hacíamos nosotros antes. Ahora, ellos lo hacen, nosotros ya no y, para colmo, hasta lo compramos, como el caso de las palomitas de maíz que ahora venden en bolsas para preparar en horno de microondas. O bien, las cazuelas de barro que ya no se hacen en los pueblos. Estos elementos, al ser adquiridos y producidos por otros quienes no los inventaron, que no fueron parte de su patrimonio cultural (herencia de enseñanza de los antiguos), se consideran enajenados y se convierten en ajenos. Lo mismo sucede con todos aquellos elementos que usamos y no producimos nosotros, que fueron hechos por otras culturas, por eso dependemos de ir a la tienda, al mercado



o a la ciudad para adquirirlos, estos también son ajenos, porque han sido hechos por la industria y necesitamos dinero para poder tenerlos.

Tabla 1. Matriz de control cultural para saber si un platillo tiene identidad propia.

Elemento Cultural	Propio		Ajeno	
	Autónoma	Apropiada	Enajenada	Impuesta
Ingredientes				
Especias				
Condimentos				
Utensilios				
Herramientas				
Combustible				
Cocina				
Equipo				
Mobiliario				
Objetos				
Intangible				
Ritos				
Mitos				
Ceremonias				
Sentimientos				
Memorias				
Historias				
Momentos				
Reuniones				



Cuando hayamos llenado el Tabla 1. y si vemos que la mayoría de nuestros elementos son propios, es decir, autónomos y apropiados ¡Listo, nuestro platillo sí tiene identidad! En cambio si son muchos los elementos enajenados o impuestos, nuestro platillo no tiene identidad, lo hacemos porque eran parte de una comida que hacían nuestras abuelas y madres, pero que seguramente la aprendieron de otro lugar.



LO QUE NOSOTROS COMEMOS, ¿TAMBIÉN LO CONSUMIRÁN LOS TURISTAS?

¿Sabías que muchos platillos en México eran antes consumidos por la gente común y ahora solo por turistas o gente rica? Por ejemplo, en Puebla así sucedió con el chile poblano o con el mole de caderas. Esto se debió en gran medida porque a los turistas les gusta comer algo diferente, algo distinto a su comida diaria. Muchos restaurantes de las grandes ciudades o de destinos turísticos preparan los platillos tradicionales para ofrecerlos a los turistas; y así ellos se han apropiado de la comida tradicional y la han enajenado.

Para evitarlo, y por supuesto, si queremos ser beneficiados con la venta de nuestros platillos a turistas, debemos organizarnos, para que no enajenen lo nuestro o nos impongan comida de otras culturas que muchas veces es de baja calidad y poco nutritiva.

En este Manual, te proponemos crear Comités Locales para la Promoción y Aprovechamiento del Patrimonio Alimentario Indígena (CPAPAI), los cuales también deben pertenecer a una red (RCPAPAI), en donde estarán incluidos todos los



comités por pueblo originario para la protección regional de dicho patrimonio. Así, por ejemplo, en toda la región del Totonacapan, si se registran platillos como originarios solo de los totonacos, cada pueblo tendrá su comité para poder aprovecharlo turísticamente (en otro manual te diremos exactamente cómo).

Lo importante, por el momento, es tener un CPA-PAI, el cual valore y evalúe cada platillo y determine, mediante la matriz del control cultural, su identidad. Esto permite evidenciar que los platillos son realmente de la cultura que los sigue haciendo, este Manual busca que se haga un reconocimiento oficial como sello o marca de origen, algo semejante a la denominación de origen; para que solo los que son de los pueblos originarios puedan aprovechar turísticamente dichos platillos, así nadie más podría hacerlo con fines de lucro.

Se pretende que ese sello sea un reconocimiento oficial de patrimonialización y solo así los platillos puedan usarse con fines de lucro, pero también para la revaloración de los mismos y para que se sigan realizando los cultivos tradicionales, la recolección y la crianza de animales de manera controlada; todo eso te diremos como hacerlo, en otro manual.



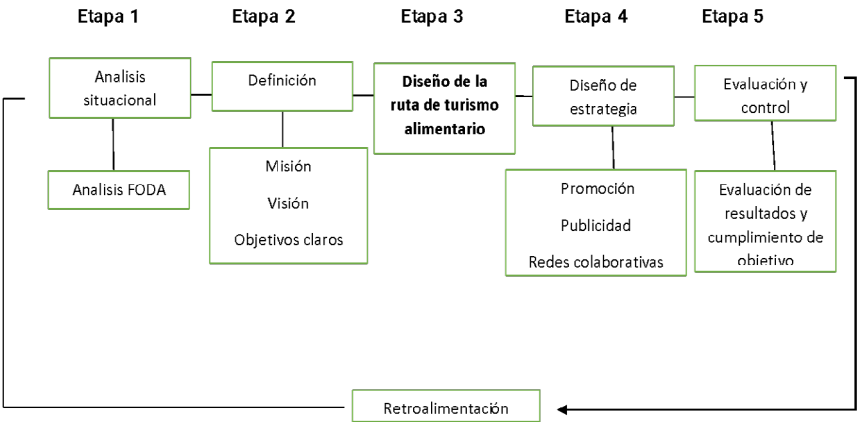
Una vez obtenido el reconocimiento, se podrá hacer un plan de trabajo para la comercialización de los platillos partrimonializados con sello de origen. Para ello, se determina en qué lugares se venderán los platillos dentro de la localidad, cómo se servirán para usar solo elementos autónomos y apropiados que fortalezcan la identidad del platillo y que sean atractivos para los turistas. Una vez hecho esto, se hará un plan de promoción y venta de platillos en rutas de turismo alimentario; es decir, una localidad de un pueblo originario se hará especialista en uno o dos platillos, así cuando se visiten otras localidades no se ofrezca lo mismo, para evitar la competencia desleal.

Con esto terminamos este primer Manual, esperamos te haya interesado y te unas a nuestro esfuerzo por salvaguardar nuestra riqueza alimentaria, la cual ha sido poco valorada e incluso discriminada, y hasta borrada en las nuevas generaciones. Para cualquier asesoría, capacitación o resolución de dudas puedes contactar con: Dra. Ma Teresa Tonantzin Ortiz Rodríguez (responsable y coordinadora, enlace CONCYTEP-Sectur Estado de Puebla, profesora investigadora Universidad Intercultural del Estado de Puebla)



En el Cuadro 4 podrás darte cuenta de lo que tendrán que hacer una vez que se hayan patrimonializado sus platillos, este es solo un adelanto para un futuro inmediato.

Cuadro 4. Plan de trabajo para el aprovechamiento del patrimonio alimentario



Nota: Elaboración Margarita Núñez Bonifacio



