

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 34, Número 63. Enero – Junio 2024

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169



Control cultural en la gastronomía
de San Pedro y San Pablo Teposcolula, Oaxaca, México

Cultural control in the gastronomy
of San Pedro and San Pablo Teposcolula, Oaxaca, Mexico

DOI: <https://doi.org/10.24836/es.v34i63.1439>
e241439

María del Rosario Reyes-Santiago*
<https://orcid.org/0000-0002-4199-0210>

Elvira Iveth Pérez-López**
<https://orcid.org/0000-0002-0666-3994>

Elia María del Carmen Méndez-García*
<https://orcid.org/0000-0003-2256-4731>

Fecha de recepción: 17 de octubre de 2023.

Fecha de aceptación: 17 de mayo de 2024.

*Instituto Politécnico Nacional, México.

**Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Oaxaca, México.

Autora para correspondencia: María del Rosario Reyes-Santiago.

Centro Interdisciplinario de Investigación para el desarrollo Integral
Regional (CIIDIR).

Unidad Oaxaca. C. Hornos 1003, Santa Cruz Xoxocotlán, 71233.

Santa Cruz Xoxocotlán, Oaxaca, México.

Teléfono: 951 178 5485. Dirección electrónica: mareyess@ipn.mx

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Hermosillo, Sonora, México.



Resumen / Abstract

Objetivo: Analizar procesos de cambio en el control cultural de elementos gastronómicos: ingredientes, formas de preparación, conocimiento culinario, consumo y aprovechamiento; en cinco platillos tradicionales de San Pedro y San Pablo Teposcolula, Oaxaca, México. **Metodología:** La investigación es de corte cualitativo, etnográfico y exploratorio. Se realizó observación participante y entrevistas a cocineras tradicionales. Con la información obtenida se realizó análisis de contenido y triangulación con la literatura revisada. **Resultados:** El control cultural se presenta como un mosaico de posibilidades que coexisten y satisfacen las necesidades materiales y simbólicas tanto de los miembros de la comunidad como de los visitantes. La diversidad de significados se materializa en diferentes versiones de un mismo platillo. **Limitaciones:** Se necesita mayor investigación e incidencia en los turistas y actores gubernamentales. **Conclusiones:** Evidenciar que no hay una única y homogénea cultura en el ámbito gastronómico comunitario, permite contrarrestar procesos de colonialismo culinario, reconocer los ámbitos en los cuales las cocineras tradicionales conservan el control de los platillos y visibilizar las preparaciones que aun cuando no se ofertan al turismo cumplen una función vital para la comunidad.

Palabras clave: alimentación contemporánea; gastronomía; cocina mixteca; turismo; control cultural; comida tradicional.

Objective: To observe processes of change in the cultural control of gastronomic elements: ingredients, methods of preparation, culinary knowledge, consumption, and use; in five traditional recipes from San Pedro and San Pablo Teposcolula, Oaxaca, Mexico. **Methodology:** The research is qualitative, ethnographic, and exploratory; Participant observation and interviews were carried out with traditional cooks; With the information obtained, content analysis and triangulation with the reviewed literature were carried out. **Results:** Cultural control is presented as a mosaic of possibilities that coexist and satisfy the material and symbolic needs of both community members and visitors; The diversity of meanings is materialized in different versions of the same dish. **Limitations:** More research and impact on tourists and government actors is needed. **Conclusions:** Showing that there is not a single and homogeneous culture in the community gastronomic sphere, allows us to counteract processes of culinary colonialism, recognize the areas in which traditional cooks retain control of the dishes, and make visible the preparations that, even when they are not offered, Tourism plays a vital role in the community.

Key words: contemporary food; gastronomy; mixtec cuisine; tourism; cultural control; traditional food.



Introducción

La gastronomía de las comunidades indígenas es un recurso que aporta valor cultural a la experiencia turística, pues el visitante puede probar productos que se ofertan como auténticos de los territorios que recorre (Castillo-Linares, Santoyo-Cortés, Muñoz-Rodríguez y RodríguezPadrón, 2018; Schlüter, 2012). Se considera auténtico aquello que es propio de la comunidad, enriquecido por lo que se ha integrado a lo largo del tiempo hasta formar parte de la vida comunitaria (Campos-Quezada y Favila-Cisneros, 2018) y que favorece la reproducción material y simbólica del grupo (Méndez García, 2017). Sin embargo, bajo procesos que impulsan el turismo, la gastronomía puede pasar al control de agentes ajenos a la comunidad; la comida se puede convertir en mercancía que se produce para el mercado y se aleja de la identidad local (Espeitx, 2004; Medina, 2017). La teoría del control cultural (Bonfil, 1991) permite comprender cómo elementos culturales se pueden encontrar bajo el control del grupo, o bien, bajo el dominio de personas ajenas. De forma que un mismo platillo puede presentar diferentes formas de preparación, consumo y significados, dado que los seres humanos no solo satisfacen una necesidad material: el alimento; sino que también consumen sentidos: “sus alimentos no sólo nutren, sino que también significan” (Fischler, 1995, p. 22).

En la gastronomía, coexisten tensiones entre lo propio y lo ajeno. Ingredientes y formas de preparación, que antes no eran propias, se fueron adoptando y ahora sí lo son. De forma similar, elementos gastronómicos que antes cumplían una función importante han tenido que modificarse porque las necesidades del grupo son diferentes, sin embargo, se conserva el control sobre sus decisiones. No obstante, cuando las presiones externas a la comunidad ejercen un rol de dominación sobre la forma en que se han de elaborar, consumir, o aprovechar el platillo, se pierde el control en el ámbito comunitario y permea la influencia ajena. San Pedro y San Pablo Teposcolula es un pueblo mágico de la mixteca de Oaxaca, se inserta en la Ruta turística dominica, cuenta con numerosos atractivos turísticos tangibles e intangibles y es visitado por turistas nacionales e internacionales. Tiene una gran variedad de platillos tradicionales, de los cuales se han seleccionado para analizar en este trabajo: los chocholucos, el mole negro, los chiles rellenos, el mole de vigilia y el pulque. Su selección obedece a que son preparaciones que exponen diferentes tensiones en el control cultural sobre sus ingredientes, formas de preparación, conocimiento culinario, consumo y aprovechamiento que se obtiene de ellos.

Las cocineras tradicionales ejercen liderazgo en el campo de los alimentos de San Pedro y San Pablo Teposcolula. Mantienen conocimientos, habilidades y herramientas para su labor y son expertas en la gastronomía comunitaria, por lo que pueden dar cuenta de los cambios que han ocurrido para satisfacer al mercado turístico. En el estudio, se empleó una metodología cualitativa de corte transversal de junio a noviembre de 2021. Se utilizaron herramientas metodológicas como observación participante y entrevistas a profundidad a cocineras tradicionales de la comunidad. Los datos obtenidos se sistematizaron en una matriz de contenido para cada platillo.

Este artículo generará conciencia de que no hay una única y homogénea cultura ni a nivel nacional (Bonfil, 1987), ni en el ámbito gastronómico comunitario; de esta forma se pueden explicar diferentes versiones de los mismos platillos y las diferencias en sus significados. Es necesario identificar y contrarrestar procesos de colonialismo culinario en las que solo se mercantiliza y alinea la gastronomía de los pueblos indígenas (Grey y Newman, 2018); reconocer los ámbitos en los cuales las cocineras tradicionales conservan el control de los platillos, y visibilizar las preparaciones que aun cuando no se ofertan al turismo, cumplen una función vital para la comunidad. Conocer cómo el control cultural puede dotar de significado a las preparaciones culinarias permitirá ofertar productos con valor cultural

comunitario para beneficio, no solo de los visitantes, sino también de quienes elaboran estos alimentos. El artículo está organizado en cinco apartados: el primero aborda la región de estudio. El segundo expone el marco teórico utilizado para analizar las tensiones entre el control cultural comunitario y externo. El tercero muestra el diseño metodológico cualitativo desarrollado con técnicas como la observación y las entrevistas a profundidad semi estructuradas. El cuarto presenta los resultados y discusiones. En el quinto se plantean las conclusiones.

Región de estudio

El municipio de San Pedro y San Pablo Teposcolula, Oaxaca, México, se localiza en la parte noroeste del estado. Colinda al norte con San Andrés Lagunas, San Juan Teposcolula, San Pedro Yucunama y Santa María Chilapa de Díaz; al sur con Santa María Nduayaco, Santiago Nejapilla; al oriente con San Bartolo Soyaltepec; al poniente con San Pedro Mártir Yucuxaco, San Sebastián Nicananduta y Santiago Yolomecatl. En la Figura 1, se muestra el mapa de localización.

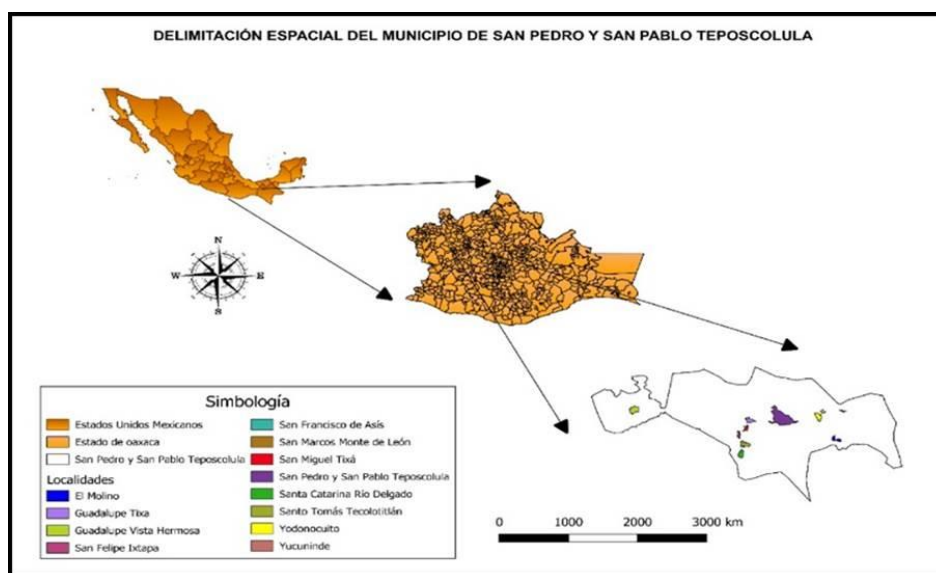


Figura 1. Mapa de localización de San Pedro y San Pablo Teposcolula.

Fuente: elaboración con datos del INEGI, 2010

La comunidad se ubica a 120 kilómetros al noroeste de la ciudad de Oaxaca, por la supercarretera 131-D hasta Nochixtlán. Para llegar, hay que desviarse hacia la carretera federal núm. 190 con destino a Huajuapán de León, hasta entroncar con la población de Yucudaa; seguir a la izquierda por la carretera federal núm. 125 hasta llegar a Teposcolula. San Pedro y San Pablo Teposcolula fue fundado en 1520 (Sectur, 2016). Adquirió la distinción de pueblo mágico en 2015, y se insertó como un destino prioritario en la Ruta turística Dominica, en la que se muestran atractivos prehispánicos y coloniales en asentamientos mixtecos. La comunidad cuenta con numerosos atractivos culturales y arqueológicos, entre los que destacan la capilla abierta, el templo dominico y el exconvento del siglo XVI, la Casa de la cacica, y la casa y plazuela Odriozola. Cabe señalar que el templo de San Pedro y San Pablo se considera la capilla abierta más grande de América Latina (Sectur, 2019). Las artesanías que se elaboran en este Pueblo Mágico son textiles bordados y piezas tejidas en palma. Se cuenta con la Danza de las Mascaritas y música tradicional de la región (Sectur, 2019).

En la población se realizan celebraciones como el festejo en honor de San Pedro y San Pablo, patronos del pueblo, realizadas el 28 y 29 de junio; el festejo al Señor de las Vidrieras, en el primer viernes de cuaresma, y el festejo en honor al Padre Jesús llevada a cabo el 06 de agosto (Sectur, 2016). En cuanto a su gastronomía, la comunidad destaca por una variedad de platillos de la vida comunitaria, que se ofrecen al turismo, pero para este artículo sólo se analizaron los platillos señalados por las cocineras tradicionales como los más representativos de la comunidad.

Marco teórico

Teoría del control cultural

La teoría del control cultural permite una mejor comprensión de la persistencia y el cambio en condiciones de asimetría y dominación (Pérez Ruiz, 2013). El control cultural se comprende como la capacidad social de decisión de un grupo sobre los elementos culturales (Bonfil, 1991), los cuales pueden ser materiales, de organización, de conocimiento, simbólicos y emotivos. Son útiles para satisfacer necesidades, definir y solventar problemas, formular y tratar de cumplir aspiraciones



en la vida comunitaria. Son elementos culturales propios los que la unidad social considera que ha recibido como herencia de sus antepasados y los que produce, reproduce, mantiene o trasmite, según la naturaleza del elemento cultural. Inversamente, son elementos culturales ajenos aquellos que el grupo no ha producido ni reproducido (Bonfil, 1991). La coexistencia de elementos propios y ajenos requiere la capacidad de decisión sobre ellos. El control cultural se entiende como la capacidad social de decisión sobre los elementos culturales (Bonfil, 1991). Al relacionar los artefactos culturales (propios y ajenos) con la producción de decisión sobre ellos, es posible establecer cuatro ámbitos o espacios dentro de la cultura total diferenciados en función del sistema de control cultural existente:

Cultura autónoma. En este ámbito, la unidad social (el grupo) toma las decisiones sobre elementos culturales que son propios porque los produce o porque los conserva como patrimonio preexistente. Se ejercen las formas de organización del trabajo para los momentos críticos de la labor y los rituales o celebraciones a través de decisiones propias con base en acuerdos y actividades de la vida doméstica (Bonfil, 1991).

Cultura apropiada. Este ámbito se forma cuando el grupo adquiere la capacidad de decisión sobre elementos culturales ajenos y los usa en acciones que responden a decisiones propias. Los elementos continúan siendo ajenos en tanto el grupo no adquiere la capacidad de producirlos o reproducirlos por sí mismo, por lo tanto, hay dependencia en cuanto a la disponibilidad de esos elementos culturales, pero no en cuanto a las decisiones sobre su uso.

Cultura enajenada. Este ámbito se forma con los elementos culturales que son propios del grupo, pero sobre los cuales ha perdido la capacidad de decidir, es decir, son elementos que forman parte del patrimonio cultural del grupo, pero que se desarrollan a partir de decisiones ajenas.

Cultura impuesta. Ni los elementos, ni las decisiones son propias del grupo, sino externos a él. Cabe señalar que estos ámbitos culturales no son permanentes, están en constante cambio, se modifican como producto de las relaciones que mantiene un grupo social con otros, incluyendo a los dominantes (Pérez-Ruiz, 2013). De esta forma, se pueden observar procesos de resistencia de la cultura autónoma; avances de imposición de la cultura ajena; capacidad de apropiación de los elementos ajenos; y la capacidad de decisión de un grupo sobre elementos culturales propios, por ejemplo, en su venta.

Lo propio y lo ajeno en la cocina mixteca

La teoría del control cultural (Bonfil, 1991) propone distinguir cuatro tipos de cultura: autónoma, apropiada, enajenada, e impuesta. Sin embargo, la cultura más que una sustancia estática puede comprenderse como una realidad evanescente e histórica (Echeverría, 2000). En este sentido, la gastronomía mixteca no se circunscribe a una forma única y permanente, sino que ha ido cambiando a lo largo del tiempo hasta tomar la forma actual, pero no definitiva, ya que responde a la vitalidad social.

En la vida cultural, se desarrollan procesos de mestizaje (Echeverría, 2000). Lo que ahora se consideran platillos tradicionales son el resultado de elementos propios y otros ajenos que se fueron incorporando en procesos de apropiación por lapsos amplios. La gastronomía prehispánica de la comunidad representa el momento originario y fundador de la identidad (Echeverría, 2000), en cuyo devenir histórico se pueden advertir procesos de imposición europea para incorporar la producción de nuevos productos que se sumaron a la gastronomía. Asimismo, Europa tomó elementos prehispánicos en sus hábitos alimentarios, por lo cual el momento en que estudiamos la comida tradicional en la Mixteca oaxaqueña representa la apropiación de elementos de origen externo, pero cuya decisión de producción y reproducción están ya profundamente incorporados en lo propio.

Ante la imposición de nuevos ingredientes, nuevas formas de preparación y nuevos significados de la comida, el pueblo mixteco experimentó lo ajeno: una forma de vida europea que se cristaliza en sus alimentos. Sin embargo, la identidad mixteca se reafirmó apropiándose de lo ajeno, de forma que, a lo largo de los siglos, elementos como la carne de res y puerco, lo frito y lo dulce, ahora se consideran propios. Lo propio entonces, lo identitario, puede considerarse como un resguardo temporal de una versión del código de la alimentación de la cultura mixteca, en este caso, desde el punto de vista de sus cocineras tradicionales.

En el presente, sin embargo, se observan nuevos embates capitalistas que se caracterizan por la pérdida gradual del control de la comunidad sobre sus alimentos. Estos procesos tienen que ver con la denominación de la comunidad como pueblo mágico, ya que la acercan a una realidad distinta de convivencia con actores de la política pública, expertos en cocina y turistas. Las nuevas relaciones influyen en la modificación de la forma en que se preparan y venden los platillos. Se advierten



imposiciones en recetas que nada tienen que ver con el mundo comunitario, y se perciben lejanas y ajenas para las cocineras tradicionales.

En este artículo, se han desarrollado las siguientes categorías de análisis para examinar el control cultural en las decisiones de las cocineras de Teposcolula sobre la elaboración, venta y consumo de sus platillos. 1) Ingredientes, elementos que se integran como materia prima de los platillos; prehispánicos como el maíz, el chile, y adoptados como la carne de cerdo y la manteca. 2) Formas de preparación que transforman la materia; asado, hervido; posteriormente frito. 3) Formas en que se transmite el conocimiento, el ver y hacer, transmisión oral, posteriormente recetas escritas. 4) Consumo cotidiano, ritual o festivo. 5) Aprovechamiento del platillo en la forma de obtener beneficios económicos, reconocimiento social, y satisfacción personal. De esta forma, más que proponer una tipología rígida de cuáles elementos son propios o ajenos, se pretende ofrecer elementos para estudiar un panorama amplio en que se expresan las tensiones que derivaron en la incorporación, modificación o abandono de los elementos gastronómicos. A continuación, y con base en estas claves de análisis, se presentan las principales transiciones históricas documentales de la comida en la región Mixteca para enfatizar que la comida que hoy concebimos como tradicional se ha nutrido de diferentes elementos culturales, que se han incorporado con el paso de tiempo.

Transiciones históricas de la comida mixteca

Ingredientes

De forma similar a otros pueblos originarios de la región mixteca durante el periodo prehispánico, San Pedro y San Pablo Teposcolula basaba su dieta en el Maíz (*Zea mays* L.), los frijoles (*Phaseolus vulgaris* L.), la calabaza (*Cucurbita* spp), y los chiles (*Capsicum annuum* L.). El código Yuta Tnoho es considerado el primer registro documental vinculado a la importancia cultural de los rituales alimenticios; registra el consumo de maíz, pulque y hongos sagrados (Jansen y Jiménez, 2004). Da cuenta de los elementos que se pueden considerar como propios desde la antigüedad. La alimentación del pueblo mixteco también se complementaba con la cría de animales y la recolección de frutas, raíces, hongos silvestres e insectos (Hernández-Santiago et al., 2016). La Mixteca Alta se dedicaba a la producción de grana, de la cochinilla

del nopal. De esta actividad, se consumían las pencas y las tunas. De la costa se traían camarones, robalo y mojarra (Katz, 2008).

Medio siglo después de la llegada de los españoles, a partir de 1580, ya se habían introducido muchas plantas extranjeras como: el trigo, la cebada, las habas, las lentejas y los garbanzos. De estas, la berenjena, el cardo y la cañafíscola en la actualidad ya no se consumen. También se cultivaban especies como la mostaza, que se volvió arvense. El perejil, la col, el rábano y la cebolla hoy son consumidos, pero poco cultivados en la región (Katz, 2018).

La Mixteca alta destaca por la producción de maguey. El pulque es su derivado más importante y se ha documentado su uso ritual en los códices mixtecos (Katz, 2018). De acuerdo con el Códice florentino del siglo XVI, el consumo de pulque previo a la conquista entre los nahuas se limitaba a los ancianos, los enfermos y los líderes religiosos y que el abuso generalizado fue el resultado de la desesperación indígena bajo el dominio español (Bristol, 2017)

Desde el siglo XVI y hasta el XIX, españoles, castas y negros, se unieron a los indígenas para beber pulque en espacios públicos y privados bajo un registro discriminatorio asociado con las categorías de indígenas y trabajadores. A partir de la década de 1920, los funcionarios del gobierno mexicano elaboraron políticas destinadas a reemplazar el pulque con la cerveza como un alimento básico de la clase trabajadora, ya que se consideraba que la cerveza representaba la cultura y el progreso europeos (Bristol, 2021).

Para los años ochenta, cada familia producía maíz para tres o seis meses de autoconsumo (Casas, Viveros, Katz y Caballero, 1987). Sin embargo, se redujeron las actividades agrícolas y, ahora, la proporción de maíz y frijol comprados es más importante. Los quelites o verduras silvestres, a pesar de ser considerados un alimento de los pobres, eran muy consumidos (Katz, 1992). Actualmente, no son tan buscados, ya que las actividades agrícolas disminuyeron y se prefiere el consumo de carne (Katz, 2009).

La mayoría de las familias consumía carne (principalmente aves de corral) aproximadamente una vez cada quince días. La carne se comía sobre todo en las fiestas (Casas et al., 1987), cuando se mataban animales de cría (pollo, pavo, puerco, cabra, borrego y a veces res). Los pollos de granja eran despreciados en comparación con los pollos de rancho; sin embargo, ahora que los campesinos tienen más poder adquisitivo, y que no se produce localmente suficiente carne para abastecer al pueblo, se conforman con los pollos de granja (Katz, 2009). En el último siglo, las



remesas que ingresaron a la región mixteca permitieron la generación de pequeñas tiendas de abarrotes, que han introducido la oferta de alimentos y bebidas industrializadas como refrescos y cervezas (Katz, 2009). Es necesario señalar que en la actualidad este consumo va en aumento.

Formas de preparación

En la región mixteca, desde tiempos ancestrales, dos elementos destacan en el espacio culinario: el fuego para cocinar y el metate (piedra para moler el maíz). Los dos están ubicados uno cerca del otro y son símbolos ligados a la fundación del hogar y al papel nutricional de la madre de familia (Katz, 2006). Las técnicas para cortar los alimentos no son muy elaboradas, ya que es más común molerlos: el maíz en el metate, con varias consistencias, según la receta, y el chile en el molcajete (mortero de piedra o de cerámica). La cocción de los alimentos se realiza directamente al fuego, en ollas o en un comal (placa circular de barro o metal) (Katz, 2009). Las técnicas de panadería, la construcción de hornos para pan y la preparación frita de los alimentos son herencia de los europeos (Katz, 2009).

Con el mejoramiento de los medios de comunicación, la emigración y el impacto de los programas de desarrollo, el equipamiento de las cocinas se ha transformado (Katz, 2009). En los pueblos mixtecos, se observa el uso de utensilios de cocción de metal (comales, ollas, sartenes), recipientes de metal, o de plástico, o de vidrio; los cuales compiten con la cerámica local, que está cayendo en desuso (Katz, 2009). Otro cambio importante es que en la actualidad el uso de leña es menos común, porque se prefieren las estufas de gas (Katz, 2006). Cabe señalar que en el ámbito turístico se observa una reactivación de prácticas rurales alimentarias consideradas tradicionales y que debido a la demanda de elementos auténticos se han vuelto a retomar. Se trata entonces de disimular la modernización en sus procesos en respuesta a la demanda del mercado (García-Garza, 2021).

Transmisión del conocimiento

Con respecto a los saberes tradicionales de la comida, los mixtecos, como otros pueblos mesoamericanos, atribuyen a los alimentos cualidades "frías" o "calientes". Ambas están en función de ciertas características como el lugar donde crecen, la

estación en la cual se cultivan, la parte usada (aérea o subterránea), el estado de crecimiento, el modo de preparación, el sabor y el efecto en la digestión. (Katz. 2008).

Una mujer fecunda está en un estado *caliente* de su ciclo de vida e imaginan su matriz como húmeda, mientras que la de una mujer estéril se piensa seca. Además, como sucede en muchas sociedades, los mixtecos conciben que lo que se cuece blando es lo que se transforma adentro del *vientre* del horno de tierra o de la olla. Tanto ésta como el jarro se describen en mixteco como un cuerpo humano (Katz. 2008).

La tortilla se cuece en el comal, pero ella misma es antropomórfica; exhibe una espalda y un vientre, y cuando se esponja se dice en mixteco que "sube su panza". Este "vientre" es tanto el de una embarazada como el de una persona que comió hasta llenarse y saciar el hambre (Katz, 2008). Esta simbología, está relacionada con la representación del medio ambiente y de la reproducción de la vida, y tiene mucha coherencia con la cosmovisión prehispánica (López, 1990), en la cual las mujeres se encargan de proporcionar los cuidados en el hogar, dentro de los cuales destaca la alimentación. De esta forma, la transmisión de los conocimientos en la cocina es un conocimiento de mujeres y su papel es de vital importancia para el significado de la comida dentro del pensamiento indígena.

Consumo

Los alimentos no guardann una función exclusivamente fisiológica, también cumplen funciones psíquicas, culturales y sociales. El consumo de un platillo implica el comportamiento consciente que conduce a la gente a seleccionar, preparar y consumir un determinado alimento como una parte más de su cultura, de sus costumbres y de su religión. Por ello, consumir una determinada preparación de forma colectiva y repetitiva constituye un hábito de consumo (Mead, 1971).

El alimento penetra y acaba formando parte del cuerpo de la persona. Por la comida, se incorporan características materiales o simbólicas, formas de pensar y de creer. El grupo conforma categorías de alimentos, por ejemplo, los ordinarios y festivos, cuyas manifestaciones conforman un conjunto simbólico de representaciones a través de las cuales el ser humano interpreta su mundo (Espeitx y Gracia, 2012).



La alimentación constituye un lenguaje común que se expresa en la vida comunitaria de Teposcolula tanto en tiempos ordinarios de lo cotidiano como en tiempos extraordinarios de lo festivo. Los chocholucos son un alimento de fácil transporte y que puede consumirse con las manos para alimento de los campesinos de la región en la época en que las milpas proveen las hojas verdes con que se elaboran. Otros platillos se preparan para engalanar fiestas familiares o celebraciones religiosas, como el mole negro y los chiles rellenos. El mole de vigilia es la comida de eventos funerarios. Y el pulque es una bebida que se utiliza para revitalizar al campesino en las duras jornadas agrícolas.

En una cultura impuesta, se elimina el hábito de consumo construido desde la comunidad; se invisibiliza su significado, con lo cual se pone de manifiesto la devaluación del sentido cultural del platillo, mientras se tenga disponible para su venta. Además, a la comunidad rural se le envía el mensaje de que cualquier comida es lo mismo, así que comer alimentos rápidos, e incluso chatarra, tiene el mismo valor que los platillos tradicionales, lo cual demerita y desincentiva su consumo.

Aprovechamiento de los platillos

En el sistema alimentario, existe una tensión constante entre el valor de uso y de cambio. El valor de uso sustenta la reproducción material y simbólica del vivir; el valor de cambio hace abstracto al alimento, y logra que se perciba solo como una mercancía sujeta a la demanda de los consumidores (Moreno, 2022). El valor de uso de la comida es importante para las comunidades pobres porque carecen de dinero para adquirir alimentos con facilidad; en cambio, las élites disponen del dinero suficiente para pagar por cualquier alimento que consideren valioso (Holt, 2017).

A los productores y cocineras tradicionales se les pagan precios mínimos por los alimentos; en tanto que, cuando se ofrecen en restaurantes o ferias turísticas, el precio es mucho mayor. Para las cocineras tradicionales, los lugares de ventas son los mercados o las calles de la comunidad; mientras que en los restaurantes chefs elaboran los platillos. Finalmente, el destino de la derrama económica en un mínimo porcentaje se retiene en las comunidades, en tanto que lo que se paga en los comercios de inversión extranjera sale del ámbito comunitario y no le es de provecho.

Cada tipo de cultura favorece un distinto aprovechamiento económico de los platillos. En una cultura autónoma, la comunidad tiene un control total de los beneficios económicos por la compra y venta de alimentos. Para el agricultor, la venta de los excedentes le posibilita invertir en el próximo ciclo agrícola, y para las cocineras les provee de ingresos para su supervivencia y la de su familia. En una cultura impuesta, la comunidad no recibe beneficios económicos. Esto desincentiva las actividades primarias, principalmente la agrícola, agudiza los procesos de migración e insuficiencia alimentaria.

Metodología

Se implementó una metodología cualitativa, etnográfica y exploratoria con dos momentos de trabajo de campo: 1) observación participante a la comunidad de junio a octubre de 2021 y 2) entrevistas a profundidad (Guber, 2012) en noviembre de 2021. El primer momento sirvió para identificar a las cocineras tradicionales de la comunidad y establecer el contacto para entrevistarlas posteriormente. Durante la observación participante, se llevaron a cabo charlas informales, se registró la información en un diario de campo. El segundo momento estuvo sujeto a los siguientes criterios de inclusión de las informantes clave: reconocimiento social de las cocineras, lugar para venta de sus preparaciones y disponibilidad de tiempo para realizar las entrevistas. Las cocineras tradicionales de San Pedro y San Pablo Teposcolula son mujeres que conservan control sobre los alimentos que se consumen en la cotidianidad y en las fiestas. Estas mujeres se han constituido como guardianas de los saberes y de las tradiciones, por lo cual se consideraron informantes claves de la investigación.

Se realizaron 13 entrevistas a profundidad cuyas edades de las cocineras están entre los 21 a los 80 años distribuidas de la siguiente manera: el 30.76% (4 de 13) están en el rango de 20 a 30 años, el 7.69% (1 de 13), de 31 a 40 años, el 30.76% (4 de 13) de 51 a 60 años, el 23.07% (3 de 13) tienen entre los 61 a 70 años, y finalmente el 7.69% (1 de 13) está entre 71 y 80 años. Para las entrevistas se utilizó un cuestionario semiestructurado, en el cual se indagó sobre los platillos tradicionales principales de la comunidad. El cien por ciento de las cocineras entrevistadas coincidieron en identificar como platillos tradicionales y de más arraigo a cinco platillos: chocholucos, mole negro, chiles rellenos, mole de vigilia y pulque. Estas



preparaciones cumplen funciones importantes en la comunidad en la vida festiva y religiosa.

Para verificar la importancia de los platillos en la reproducción material y simbólica comunitaria, las entrevistas abordaron las cinco categorías de análisis: consumo de platillos por personas locales y turistas, ingredientes utilizados, formas de preparación, el control del conocimiento culinario y aprovechamiento de los platillos. El registro de la información se realizó a través de grabaciones, transcripción y notas de campo. Se realizó un análisis de contenido a través de matrices que permitieron interpretar, sintetizar y reconocer patrones (Ortega-Bastidas, 2020) en los datos brindados por las entrevistas a profundidad y observación *in-situ* de las cocinas.

Se debe observar que el 38.46% (5 de 13) son adultas jóvenes que están en el rango de los 21 a 40 años; esto obedece a que son familiares, hijas o nietas de cocineras fallecidas o enfermas, por lo cual se consideran como las herederas de sus conocimientos y las que continúan con la elaboración de las recetas aprendidas de sus ancestras. El porcentaje mayor de 61.53% (8 de 13) está constituido por las cocineras, cuyas edades oscilan entre los 51 a 80 años de edad. Es decir, que la mayor parte de las cocineras tradicionales en la comunidad son mujeres adultas y adultas mayores, ya que en estas edades han logrado el reconocimiento y prestigio dentro de la comunidad. También mencionaron que serán sus hijas quienes continuarán con el saber tradicional culinario, pues a ellas se les está heredando.

Se contó con la autorización expresa de las cocineras para grabar las entrevistas y se acordó con ellas guardar su identidad. Para registrar las contribuciones textuales de las cocineras, se codificaron a través de la nomenclatura CT que significa cocinera tradicional seguido del número progresivo del orden cronológico en el que se realizó la entrevista. La incursión en campo se realizó con todos los protocolos de seguridad indicados por las autoridades sanitarias debido al momento de pandemia causada por el SARS-CoVID 19.

Resultados y discusión

En este apartado, se expone el análisis de las tensiones observadas entre el control cultural gastronómico de elementos propios y ajenos sobre los ingredientes, las formas de preparar los alimentos, el control del conocimiento culinario y su

aprovechamiento. El análisis de las tensiones inicia con los chocholucos porque exponen los alcances y límites de las decisiones de las cocineras al enfrentar determinaciones de las autoridades encargadas del desarrollo turístico en la comunidad como las estrategias de mercadotecnia y venta de productos artesanales tales como las ferias turísticas y gastronómicas. Posteriormente, se analiza el caso del mole negro, los chiles rellenos, el mole de vigilia y el pulque. Las tensiones observadas en estos platillos muestran cómo las cocineras mantienen un control cultural propio a pesar de transitar entre elementos apropiados y/o enajenados; por lo que estos platillos se siguen sosteniendo como una gastronomía tradicional de la comunidad de San Pedro y San Pablo Teposcolula.

Chocholucos

Los chocholucos se asemejan a pequeños tamales rellenos de mole de amarillo envueltos en hojas de milpa verde, las cuales se entretejen hasta cubrir la masa y el mole. Las cocineras refieren que este platillo era muy propio de los campesinos por la facilidad para transportarlo hacia los terrenos agrícolas para alimentar a los miembros de la familia que ahí trabajaban; se consumía con las manos y las hojas de milpa se reintegraban al suelo. En esta descripción, se observa un control de las cuatro dimensiones de análisis, además, forma parte de la identidad campesina (Katz, 2008), porque se observa una dependencia en los ciclos de la tierra, característica propia de las comunidades indígenas, pues son necesarias para su elaboración las hojas de milpa verde, que solo se encuentran en tiempo de lluvias.

No obstante, desde hace varios años, este platillo ha observado la imposición de elementos externos que sólo satisfacen lógicas mercantiles. En cuestión de los ingredientes, se pueden identificar elementos que se han adoptado como la carne de puerco o de pollo con las que se elabora el mole amarillo; además, el chile seco y otras especias que no se cultivan en la región mixteca. En la actualidad, se pueden encontrar chocholucos de mole verde, de mole amarillo, de rajas o de frijol; acompañado de diferentes tipos de carne.

El gobierno ha promocionado algunos eventos en torno de este platillo como la Feria del chocholuco, un festival originado para fines turísticos. En este caso, la elaboración de este platillo se ha ido adaptando al gusto de los visitantes y la forma de consumirlo puede hacerse con palillos o tenedores. En esta festividad, la

comunidad pierde el control cultural de los ingredientes, de la forma de consumo y el aprovechamiento se vuelca hacia el valor de cambio por los excedentes económicos que puedan obtenerse. Por lo cual, este platillo transita, en tiempos ordinarios y extraordinarios, de una cultura autónoma a una impuesta.

El saber culinario tradicional se resguarda en la memoria de las cocineras tradicionales, y es consumido por la comunidad en determinadas temporadas. Cuando llega el tiempo apropiado, tiempo de lluvias de temporal, cuando las milpas ya están crecidas y se pueden obtener las hojas para su elaboración, se anuncia la próxima venta de chocholucos, los cuales son apartados con mucha antelación. Las personas consumen este platillo tradicional con cierta nostalgia, pues buscan volver a los sabores de antaño, a los recuerdos de una vida agrícola, que se va difuminando con la modernidad. En la Tabla 1, se muestran las tensiones entre una cultura autónoma y una cultura impuesta en los elementos culinarios de los chocholucos.

Tabla 1.

Control cultural de los chocholucos

Categoría	Cultura autónoma	Cultura impuesta
Ingredientes	Hojas verdes de milpa de temporada, ingredientes propios de la región.	Rellenos de diferentes sabores, ingredientes de fuera de la región. Se introducen sabores de comida chatarra por ejemplo saborizantes como el sabor chocolate.
Formas de preparación	Se coloca el mole y la masa de maíz en las hojas de milpa, que se entretejen hasta cubrir el relleno. Los chocholucos se cuecen al vapor y se consumen con las manos.	Formas no tradicionales. A solicitud de los gustos del turismo. Se consumen con palillos o cubiertos.
Conocimiento culinario	Recetas transmitidas de generaciones anteriores	Nuevas recetas que se generan y desaparecen rápidamente
Aprovechamiento de los platillos	Cubren la necesidad de alimentación campesina. Consumo local, cuya preparación representa reproducción de la vida material y simbólica.	Enfocados en atraer y satisfacer al turismo, generación de beneficios económicos fuera del ámbito de las cocineras comunitarias.
Consumo	Local, en épocas de lluvias, cuando las hojas de milpa están en la maduración adecuada. Se consumen en el campo, por la familia campesina que requiere alto contenido energético por la labor agrícola.	Externo: turistas, durante los eventos gastronómicos.

Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Mole negro

El mole negro se considera una comida de fiestas debido a lo complejo de su técnica de preparación y el costo de sus ingredientes. Es preparado para grandes celebraciones civiles como las bodas. En palabras de las propias cocineras: "...en las bodas se va a comer mole, eso espera la gente" (CT_6). Con respecto a su uso en el turismo, el mole de Teposcolula es parecido al mole negro que se elabora en muchas partes de Oaxaca. Por esto, resulta común que los proveedores de alimentos tengan reservas de mole en pasta proveniente de otras partes del estado y que se ofrezca a los turistas por fácil y económico. Mientras el mole elaborado con la receta propia de la comunidad se reserva para las celebraciones en el pueblo; es decir, el consumo del mole de Teposcolula es local. En la Tabla 2, se muestran las tensiones entre una cultura autónoma y una cultura enajenada en los elementos culinarios del mole.

Tabla 2.
Control cultural del mole negro

Categoría	Cultura autónoma	Cultura enajenada
Ingredientes	Los ingredientes se compran durante largo tiempo, se invierte en especies costosas como: Chilhuacle, chile pasilla, almendras, nueces y semillas de calabaza. Se busca la mayor calidad de los ingredientes.	Ingredientes de origen desconocido, compras a granel. Se desconoce la calidad de los ingredientes. Se opta por el costo más bajo.
Formas de preparación	La preparación toma varios días, se realiza en utensilios de barro, en carbón y leña.	Adquisición de la pasta de mole negro fuera de la comunidad para prepararlo de forma muy simplificada cuando se requiera.
Conocimiento culinario	Recetas transmitidas de generaciones anteriores	No se conocen ni los ingredientes, ni la forma de preparación.
Aprovechamiento de los platillos	Cubren la necesidad de alimentación en las grandes celebraciones; es el platillo tradicional de la fiesta.	Su uso responde a la satisfacción de comer mole negro de las personas externas a la comunidad. Se tiene un ahorro debido a que comprar la pasta es más económico y práctico que hacer la receta original.
Consumo	Local, durante celebraciones como bodas y mayordomías, algunas veces al año.	Externo, en cualquier momento, de forma cotidiana.

Fuente: elaboración propia



Chiles rellenos

San Pedro y San Pablo Teposcolula tiene su propia versión de los chiles rellenos. Este platillo, además de ser de fiesta, tenía una connotación social: “Esta comida era solo para los ricos, para nosotros los pobres no, porque era de abolengo, incluso más que el mole negro” (CT_12). Los chiles rellenos, según la receta de Teposcolula, involucra al chile como ingrediente o alimento, que es icónico de México porque es un elemento heredado de las culturas precoloniales y forma parte de la dieta actual (Torres, 2013).

En su receta, se han integrado los sabores dulces, ya que el relleno se prepara con frutas como la piña y el plátano, así como aceitunas y carne de puerco. Además, estos chiles rellenos se sirven en un caldillo de tomate. La introducción de estos ingredientes formó parte de una apropiación cultural que se inició con la llegada de los españoles. Con el paso de las generaciones, los ingredientes del relleno para el chile se ha convertido en parte de una gastronomía propia.

Las cocineras coinciden en comentar que para la elaboración de este platillo son dos los procesos principales. El primero es la preparación del relleno de los chiles, que debe dejarse reposar por un tiempo. El segundo se realiza el día en que los chiles van a ser consumidos e implica rellenar chiles de “agua o pasilla”, capearlos con huevo y freírlos, así como preparar el caldillo de tomate. Por lo laborioso de su preparación, las cocineras refieren que esta comida sigue siendo una comida “cara” y principalmente se prepara para alguna celebración familiar importante: “... por ejemplo, son ofrecidos como desayuno, por parte de la novia, en el marco de las fiestas de bodas...” (CT_10).

En la actualidad, los chiles rellenos se ofrecen al turismo, conservando matices de sus sabores tradicionales, pero con cambios que se realizan de forma consciente para una mayor obtención de ingresos. El principal cambio es la forma de servirse: sin el caldillo de tomate y en su lugar se acompaña de arroz, frijoles o alguna ensalada atendiendo a las preferencias del turista: “antes los chiles rellenos se servían con guisado, ahorita algunos los quieren con arroz y frijoles, otros con su ensalada, eso ya va a gusto del cliente” (CT_12). Estos cambios se asumen positivamente por las mismas cocineras: “Nosotros mismos le hemos cambiado por nuestro beneficio económico” (CT_12).



Al modificar este platillo y dejar de servirse con el caldillo, ya no es necesario consumirlo sentado ni en un plato hondo y con cuchara. También se incorpora una presentación parecida a la comida rápida, ya que el arroz y la pasta de frijol son secas, se puede vender en platos y con tenedores de plástico. Las cocineras afirman que esto simplifica su venta y permite ofrecer los chiles sin que haya fiesta: “También para que la gente conozca los platillos, por eso lo empezamos hacer del diario” (CT_12).

Dentro de estas tensiones entre lo tradicional y las adaptaciones para el consumo del turismo, se observa que las cocineras tradicionales conservan el control sobre el conocimiento del platillo. Muestra de ello es que han sido las propias cocineras quienes reconocen los cambios y los motivos que les han impulsado a realizar estas adaptaciones en la preparación y venta de los chiles rellenos. En la Tabla 3, se muestran las tensiones entre una cultura autónoma y una cultura enajenada en los elementos culinarios de los chiles rellenos.

Tabla 3.
Control cultural de los chiles rellenos

Categoría	Cultura autónoma	Cultura enajenada
Ingredientes	Se utilizan ingredientes apropiados como: piña, manzana, plátano, aceitunas y alcaparras. Para el caldillo se utiliza tomate.	Se eliminan los sabores dulces; y por el costo también se suprimen las aceitunas y alcaparras. El caldillo ha desaparecido.
Formas de preparación	Uso de carbón o leña. Se sirve en plato hondo, decorado con pedacitos de frutas. Se consume a la mesa.	Se ha modificado la forma en que se sirve, sobre todo para los de fuera de la comunidad se sirven sin el caldillo, y acompañados de arroz; también se han disminuido el sabor dulce que los identifica, y el uso de aceitunas y alcaparras, lo cual hace que la preparación sea más económica y sencilla de elaborar.
Conocimiento culinario	Las recetas son transmitidas de generaciones anteriores.	Las recetas se modifican para fines comerciales.
Aprovechamiento de los platillos	Cubren la necesidad de alimentación en las grandes celebraciones; es el platillo tradicional de la fiesta.	Al preparar la receta de una forma más sencilla y servirla sin caldillo y con arroz, se ha logrado un mayor éxito en ventas para las cocineras.
Consumo	Consumo local, familiar; platillo de fiesta elaborado para celebraciones privadas, o fuera de la comida principal como el desayuno de boda.	Consumo foráneo, es un platillo que se ha modificado para su consumo rápido.

Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo



Mole de vigilia

El mole de vigilia es un platillo sin carne que se consume en la cuaresma y en celebraciones de difuntos. No es una preparación para los visitantes: “es para consumo de la familia y solo en fechas religiosas... en esta preparación no se usa carne, y se aprovechan verduras que se pueden recolectar o bien se cultivan en el traspatio” (CT_9). Algunas de estas verduras de recolección son los nopales, que se aprovechaban desde tiempos prehispánicos (Katz, 2008). Este platillo presenta un sincretismo con ingredientes de otros lugares de la región oaxaqueña, como el camarón o la harina de camarón seco, que provienen de las costas. La introducción de ingredientes, que no son de la región, es un ejemplo de apropiación, ya que por generaciones ha formado parte de la receta tradicional o auténtica. Además, responde a los circuitos comerciales entre la mixteca y la costa. El mole de vigilia: “se prepara con chiles secos, lleva nopales y papas, y se acompaña con tortitas de papa con camarón que se envuelven en huevo y se fríen” (CT_9). Continúa siendo exclusivo de las festividades religiosas de cuaresma, donde no se come carne; por lo que no se ofrece al turismo. Aun cuando este platillo es nutritivo, la población está dejando de consumirlo, debido a la preferencia por comidas de más rápida preparación. En la Tabla 4, se muestran que los elementos culinarios del mole de vigilia se encuentran solo bajo el control comunitario.

Tabla 4.

Elementos culinarios del mole de vigilia

Tipo de cultura/elemento	Cultura apropiada
Ingredientes	Se utilizan ingredientes de la región como los nopales, y otros apropiados como las papas y camarones.
Formas de preparación	Uso de utensilios tradicionales, carbón o leña.
Conocimiento culinario	Es un ejemplo de una preparación propia para tiempos de vigilia y duelo.
Aprovechamiento de los platillos	Cubren la necesidad de alimentación en las celebraciones religiosas y de duelo; tiene un valor simbólico religioso. Platillo que se realiza para ceremonias religiosas de cuaresma o difuntos
Consumo	Local, en determinados momentos religiosos o funerarios.

Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Pulque

El pulque se consumía por los campesinos de la región mixteca como una bebida que les proveía energía para la labor agrícola. La forma en que se lograba obtener el aguamiel del maguey y después el pulque es todo un saber tradicional (Dehouve, 2014), porque es necesario conocer la naturaleza del maguey, el tiempo adecuado para extraer estos líquidos, y también el momento del día en que debe ser recolectado. El horario para la extracción determina el tipo de mezclas a obtener, que pueden ser mezclas más dulces y menos alcohólicas, propias para dárselas a los niños, o bien, una bebida más fermentada con mayor grado de alcohol, propia para los adultos.

En la actualidad, el pulque es poco consumido por varias razones: el abandono de la labor agrícola y el cambio en el gusto de la población. De este segundo, ha influido un cambio impuesto por la introducción de bebidas azucaradas y cerveza, y también que el pulque se ha considerado una bebida de personas pobres e ignorantes. En el contexto urbano de la capital del estado, el pulque se ha empezado a resignificar y ha derivado en una bebida de la clase intelectual y artística, con diferentes sabores y en establecimientos fuera del contexto campesino donde se originó. En Teposcolula, el pulque es aún un elemento propio porque la comunidad lo produce, lo utiliza y lo conserva como patrimonio preexistente, a pesar de que su consumo es muy limitado. En la Tabla 5, se muestran las tensiones entre una cultura autónoma y una cultura impuesta, en los elementos culinarios del pulque.

Tabla 5.
Elementos culinarios del pulque

Tipo de cultura/elemento	Cultura autónoma	Cultura impuesta
Ingredientes	Fermento de aguamiel extraído directamente del maguey.	Se incluyen nuevos sabores.
Formas de preparar	Tradicional, el aguamiel se recolecta muy temprano y se conserva en recipientes tradicionales de barro. Se consume durante el día, por el grado de fermentación que va adquiriendo. A los más jóvenes se les proporciona una bebida menos fermentada. Para un uso festivo, se conserva hasta que tenga propiedades embriagantes.	Se ofrece en “pulquerías” fuera del ámbito agrícola y comunitario.

Conocimiento culinario	La forma de aprovechamiento del maguey para pulque y los utensilios se transmiten por generaciones.	Se desarrollan nuevas formas de preparación y tratamiento de la bebida
Aprovechamiento de los platillos	Cubren la necesidad de alimentación para el desgaste del campesino en el trabajo agrícola. Se aprovecha un elemento común en el ambiente rural, el maguey.	Los beneficios económicos salen el ámbito de las comunidades, incluso puede ser para un negocio de extranjeros. No solo se vende el pulque, sino el significado cultural del mismo, separándolo de su origen e incluyéndolo en el ámbito intelectual y artístico por el fenómeno de gentrificación en la capital del estado.
Consumo	Local, bebida de origen prehispánico, su contenido calórico y nutricional favorece el trabajo agrícola del campesino. Tiene un uso festivo, favorece la convivencia comunitaria en las fiestas populares.	Externo, su consumo responde a una forma de gentrificación, más que a un aprovechamiento nutricional, energético o festivo.

Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Conclusiones

La actividad turística en San Pedro y San Pablo Teposcolula conforma un campo de fuerzas en donde se confrontan el modelo de vida comunitario y el capitalista por el control, propio y ajeno, de los elementos gastronómicos. Sin embargo, el control cultural no puede considerarse como una polaridad, sino como un mosaico de posibilidades que coexisten y satisfacen las necesidades materiales y simbólicas tanto de los miembros de la comunidad como de los visitantes. Diferentes tipos de cultura generan diferentes versiones de un mismo platillo, que se ha construido a lo largo del tiempo en procesos que incluyen autonomía, apropiación, enajenación e imposición de los elementos que los conforman. En la gastronomía de San Pedro y San Pablo Teposcolula, existe una conciencia de que los platillos tradicionales pueden ser para el consumo local y también para el consumo externo. Cuando se preparan para el consumo local, se prefieren las formas tradicionales; sin embargo, cuando se cocina para viajeros se aceptan modificaciones en la búsqueda de obtener beneficios económicos.

En los chiles rellenos y el mole de vigilia, la introducción y apropiación de ingredientes se han vuelto parte de la tradición culinaria. El mole negro, que por

mucho tiempo constituyó un platillo único de festividades religiosas y sociales, ahora se puede presentar al turista, porque se cuenta con la pasta lista para ser preparada en un tiempo menor al tradicional. Los chocholucos son los que más cambios externos han mostrado por las lógicas mercantiles, no obstante, persiste el conocimiento tradicional de su elaboración y es sumamente respetado por la comunidad. La preparación y consumo del pulque es otro ejemplo de coexistencia entre las bebidas azucaradas comerciales y una bebida tradicional de herencia ancestral.

La teoría del control cultural ofrece nociones pertinentes para el análisis del cambio alimentario en espacios comunitarios rurales con población indígena de matriz mesoamericana. Permite observar rasgos singulares sobre el sentido de las decisiones sobre la aceptación o rechazo de ingredientes, formas de preparación y presentación de los platillos, de acuerdo con la demanda de quien los consumirá, bien los visitantes, bien la población local y de acuerdo con la ocasión, que bien puede ser el tiempo extraordinario de las fiestas, bien en el tiempo ordinario en medio de la vida cotidiana. Investigaciones futuras pueden estudiar el control cultural gastronómico en otros espacios en que se desarrollan actividades turísticas a fin de enriquecer el análisis de las fuerzas internas y externas para abordar su patrimonio cultural alimentario. Se hace también necesario indagar sobre los cambios en la alimentación derivados de modificaciones en los sistemas agroalimentarios. Además, será fundamental generar espacios de diálogo directo entre los turistas y las cocineras tradicionales de la comunidad para que los visitantes puedan comprender y valorar el desarrollo histórico y los significados de los platillos, que representan parte de la identidad de los pueblos.

Agradecimientos

Se agradece al Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (Conahcyt), Estancias posdoctorales Investigadoras e Investigadores por México, por el apoyo financiero a esta investigación



Referencias

- Bonfil, G. (1991). La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, IV(12). Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31641209>
- Bristol, J. (2017). *Chapter 5. Health Food and Diabolic Vice: Pulque Discourse in New Spain*. In *Substance and Seduction: Ingested Commodities in Early Modern Mesoamerica* (pp. 128-146), doi: <https://doi.org/10.7560/313862-008>
- Campos-Quezada, A. y Favila-Cisneros, H. (2018). Culturas alimentarias indígenas y turismo. Una aproximación a su estudio desde el control cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 27(2), 194-212. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180755394002>
- Casas, A., Viveros J., Katz, E. y Caballero J. (1987). Las plantas en la alimentación mixteca: una aproximación etnobotánica. *América Indígena*, 47(2), 317-343.
- Castillo-Linares, E., Santoyo-Cortés, V., Muñoz-Rodríguez, M. y Rodríguez-Padrón, B. (2018). Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(15), pp. 22-38, 2018. Recuperado de <https://www.redalyc.org/journal/4695/469565683002/html/#fn2>
- Echeverría, B. (2000). *La modernidad de lo barroco*. México: Ediciones Era.
- Ekmeiro-Salvador, J., Moreno-Rojas, R., Duerto-López, J. y Mata-Aristimuño, Josmar. (2022). Estandarización de la receta y valoración nutricional del Cuajado, platillo típico del Oriente venezolano. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 32(59), doi: <https://doi.org/10.24836/es.v32i59.1197>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193-213. Recuperado de <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>.
- Espeitx, E. y Gracia, M. (2012). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales*, (19), 137-152. Recuperado de <https://revistas.um.es/areas/article/view/144821>
- Fischler, C. (1995). Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. En J. Contreras (Comp.), *Alimentación y cultura: necesidades gustos y costumbres*. (357-380), Barcelona, España: Universidad de Barcelona.
- García-Garza, D. (2021). La modernización de la tradición. Algunos apuntes sobre la producción de mezcal. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31(57), doi: <https://doi.org/10.24836/es.v31i57.1065>

- Grey, S. y Newman, L. (2018). Beyond culinary colonialism: Indigenous food sovereignty, liberal multiculturalism, and the control of gastronomic capital. *Agriculture and Human Values*, 35, 717-730.
- Guber, R. (2012). La etnografía: método, campo y reflexividad. En R. Guber, *La etnografía: Método, campo y reflexividad* (págs. 58-62). Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- Hernández-Santiago, F., Pérez-Moreno, J., Xoconostle-Cázares, B. X., Almaraz- Suárez, J. J., Ojeda-Trejo, E., Mata-Montes de Oca, G. y Diaz-Aguilar, I. (2016). Traditional knowledge and use of wild mushrooms by Mixtecs or Nuu savi, the people of the rain, from Southeastern Mexico. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 12(1), 35, doi: <https://doi.org/10.1186/s13002-016-0108-9>
- Holt, G. E. (2017). *El capitalismo también entra por la boca*. New York: Monthly Review Press and Food FirstBooks.
- Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI, 2010). *Compendio de información geográfica municipal al 2010*. Recuperado de www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/20/20339.pdf
- Jansen, M. y Jiménez, A. P. (2004). Renaming the Mexican Codices. *Ancient Mesoamerica*, 15(2), 267-271. <https://doi.org/DOI: 10.1017/S0956536104040179>.
- Katz, E. (1992). La cueillette des adventices comestibles au Mexique. *Ecologie Humaine*, 10(1), 25-41.
- Katz, E. (2006). Cuisine quotidienne et cuisine festive en pays mixtèque (état d'Oaxaca, Mexique). Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement. *Cahiers de l'OCHA, Faire la cuisine*, 11, 180-190.
- Katz, E. (2008). Vapor, aves y serpientes. Meteorología en la Tierra de la Lluvia (Mixteca Alta, Oaxaca). En LAMMEL, Annámara, GOLOUBINOFF, Marina y Katz, Esther (Ed.), *Aires y Lluvias. Antropología del clima en México*, (pp. 283-322). México: CIESAS/CEMCA/IRD. Recuperado de <https://books.openedition.org/cemca/1273>
- Katz, E. (2009). Emigración, transformaciones sociales y cambios culinarios en la Mixteca Alta (Oaxaca, México). *Anthropology of food*, (S6), doi: <https://doi.org/10.4000/aof.6445>
- Katz, E. (2018). La influencia del contacto en la comida campesina mixteca. En J. Long (Ed), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 339-364). México: Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto de Investigaciones Históricas. Recuperado de http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publica_digital/libros/323/conquista_comida.html.
- López, A. (1990). Del origen de los mexicas: ¿Nomadismo o migración? *Historia Mexicana*, 39(3), 663-675. Recuperado de <http://www.jstor.org/stable/25138309>.
- Mead, M. (1971). Future Family. *Trans-action* 8, 50-53, doi: <https://doi.org/10.1007/BF02908357>.



- Medina, J. (2017). Descubrimiento y conquista, escenarios de una transformación global. Reflexiones sobre el amanecer de “lo colonial” en la América española. Meridional. *Revista Chilena de Estudios Latinoamericanos*, (8), 13-44.
- Méndez, E. (2017). *De relámpagos y recuerdos... Minería y tradición de lucha serrana por lo común*. Guadalajara, México: Cátedra Interinstitucional: Universidad de Guadalajara-CIESAS-Jorge Alonso, Grafisma editores.
- Ocampo-Aguirre, A., Ramírez-Hernández, O., Contreras, D. y Álvarez, A. (2021). Representaciones sociales: el atole de plato como elemento para el agroturismo en El Estanco, Luvianos, México. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31(57), doi: <https://doi.org/10.24836/es.v31i57.1042>
- Ortega-Bastidas, J. (2020). ¿Cómo suturamos los datos? Una propuesta analítica “desde” y “para” la investigación cualitativa. *Interciencia*, 45(6), 293-299. Recuperado de <https://www.redalyc.org/journal/339/33963459007/html/>
- Pérez-Ruiz, M. (2013). Guillermo Bonfil Batalla: Aportaciones al pensamiento social contemporáneo. *Cuicuilco*, 20(57), 115-136. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-16592013000200006&lng=es&tlng=es.
- Secretaría de Turismo (Sectur, 2016). San Pedro y San Pablo Teposcolula, Oaxaca. Recuperado de <https://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/san-pedro-y-san-pablo-teposcolula-oaxaca>
- Sectur (2019). *San Pedro y San Pablo Teposcolula, Oaxaca*. Recuperado de <https://www.gob.mx/sectur/es/articulos/san-pedro-y-san-pablo-teposcolula-oaxaca>
- Schlüter, R. (2012). Raíces socioculturales del turismo rural: el ejemplo del turismo gastronómico. *Revista de ciencias sociales*, 4(21), 125-139. Recuperado de <http://ridaa.unq.edu.ar/handle/20.500.11807/1544>
- Torres, R. E. (2013). Importancia de la gastronomía prehispánica en el México actual. *Culinaria*, Julio/Diciembre (6), 23-36.