

Diálogo

AN INTERDISCIPLINARY STUDIES JOURNAL

PUBLISHED BY THE CENTER FOR LATINO RESEARCH AT DePAUL UNIVERSITY

VOLUME 18 NUMBER 1 SPRING 2015



CENTER for LATINO RESEARCH



2320 North Kenmore Avenue
Schmitt Academic Center, 5A-H
Chicago, Illinois 60614-3250

Tel: 773-325-7316
Fax: 773-325-7166
E-mail: dialogo@depaul.edu
Web: <http://las.depaul.edu/centers-and-institutues/center-for-latino-research>

Cover: Photo by Adalberto Ríos Szalay, *Compartiendo las bondades del maíz*, Hands of women and girls taking *corundas* from a basket (Manos de mujeres y niñas toman corundas de una cesta), July 2015

Copyright © 2015 Center for Latino Research at DePaul University.
Diálogo is published with support from DePaul University's College of Liberal Arts & Social Sciences and the Office of the Provost.

Photography, artwork, and other visual material used with permission.

Diálogo is a refereed journal published since 1996 (and biannually since 2012) by the Center for Latino Research at DePaul University in Chicago. *Diálogo* seeks research articles of regional and national contexts with focus on diverse Latin American and U.S. Latino experiences, recent Latino immigration and places of origin, including indigenous experience. We welcome submissions throughout the year: articles that help bridge barriers between academic and local communities, book and film/media reviews, and interviews pertinent to Latino communities in the U.S., the Caribbean, and Latin America. Published in Spring and Fall, often calls are issued for special themes.

No part of *Diálogo* may be reprinted, reproduced, or transmitted in any form, beyond what is acceptable according to the Fair Use Policy, without written permission from the *Diálogo* editorial office. Send requests for permission to dialogo@depaul.edu.

ISSN 1090-4972. All Rights Reserved.



The Council of Editors
of Learned Journals

Diálogo

AN INTERDISCIPLINARY STUDIES JOURNAL
PUBLISHED BY THE CENTER FOR LATINO RESEARCH AT DePAUL UNIVERSITY

VOLUME 18 NUMBER 1 SPRING 2015

MESTIZAJE Y GASTRONOMÍA / *MESTIZAJE* AND GASTRONOMY: WHAT LATINOS EAT
GUEST THEMATIC EDITOR: RAFAEL CHABRÁN

EDITOR

ELIZABETH COONROD MARTÍNEZ

ASSISTANT EDITOR

CRISTINA RODRÍGUEZ

POETRY & CREATIVE EDITOR

JUANA IRIS GOERGEN

BOOK REVIEW EDITOR

BILL JOHNSON GONZÁLEZ

EDITORIAL CONSULTING BOARD

GABRIELA BAEZA VENTURA, *UNIVERSITY OF HOUSTON*

NORMA E. CANTÚ, *UNIVERSITY OF MISSOURI, KANSAS CITY*

RAFAEL CHABRÁN, *WHITTIER COLLEGE*

HILDA CHACÓN, *NAZARETH COLLEGE*

ARLENE DÁVILA, *NEW YORK UNIVERSITY*

GILDA OCHOA, *POMONA COLLEGE*

KIM POTOWSKI, *UNIVERSITY OF ILLINOIS AT CHICAGO*

LUIS ESCALA RABADÁN, *COLEGIO DE LA FRONTERA NORTE*

MARÍA DE LOS ÁNGELES TORRES, *UNIVERSITY OF ILLINOIS AT CHICAGO*

CLR-DEPAUL ADVISORY BOARD

ROCÍO FERREIRA, *MODERN LANGUAGES DEPARTMENT*

JUANA IRIS GOERGEN, *MODERN LANGUAGES DEPARTMENT*

BILL JOHNSON GONZÁLEZ, *ENGLISH DEPARTMENT*

MEGAN BERNAL, *UNIVERSITY LIBRARY*

OFFICE MANAGER

CHELSEA DÍAZ

STUDENT STAFF

BRENDA E. BECERRA

PAULINA NAVA

JAIME OCHOA

ANDREA ORTIZ

COPY EDITING SERVICES

BEN LEVITT

PRESS

CORPORATE GRAPHICS OF AMERICA, INC.

FROM THE EDITOR

- Sharing Community: Histories and Traditions in Food Preparation
ELIZABETH COONROD MARTÍNEZ 1

FROM THE GUEST THEMATIC EDITOR

- Mestizaje* and Gastronomy
RAFAEL CHABRÁN 3

ARTICLES

- ¿Qué comía Dr. Francisco Hernández (1517-1578)?
La intermediación de mestizaje y gastronómica del
Protomédico de Indias de Felipe II
JAIME VILCHIS 5

- Dr. Francisco Hernández Ate Tacos:
The Food and Drinks of the Mexican Treasury
RAFAEL CHABRÁN 19

- From Tortillas to Low-carb Wraps:
Capitalism and Mexican Food in Los Angeles since the 1920s
ENRIQUE C. OCHOA 33

- La cocina tradicional indígena de Michoacán
LORENA OJEDA AND CARMEN ALICIA DÁVILA 47

- Cocinando la nación: Representaciones del capital cultural
en *Cocina ecléctica*
ROCÍO DEL ÁGUILA 67

- La comida y sus historias*: Food-centered Life Histories
of Two Women Living in the U.S.
ESTHER DÍAZ MARTÍN AND JOSÉ GARCÍA 79

- Social Determinants of U.S. Latino Diet and Health
JULIE COLLINS-DOGRUL AND KENIA SALDAÑA 91

- Culinary *Mestizajes*: An Afro-Latino Collective Sensory Memory
MEREDITH E. ABARCA 101

- Las cocinas de México: Identidad nacional y mestizaje desde
la afrodescendencia
HILDA IRENE COTA GUZMÁN 113

REFLECTIONS / REFLEXIONES

- Los vendedores ambulantes de Pilsen y La Villita: Lo formal
de la economía informal
FRANCISCO PIÑA 123

Green Chile and Flour Tortillas: The Making of a Standard New Mexican Cuisine STEPHANIE M. SÁNCHEZ	127
Tacos and Coloniality: A Review Essay MICHAEL SOLDATENKO	135
INTERVIEWS	
Nourishing Communities and Consciousness at the Grassroots: An Interview with Carlos Ortez of <i>Un Solo Sol Kitchen</i> in Boyle Heights ENRIQUE C. OCHOA AND FERNANDO MEJÍA	143
Food Blogging in Los Angeles, the Life and Times of Javier Cabral: An Interview GABRIEL CHABRÁN ECHTERNACHT	149
ABOUT THE PHOTOGRAPHERS	
Fotógrafo Adalberto Ríos Szalay	158
Sobre mis fotografías: Lorena Ojeda	159
RINCÓN CREATIVO	
<i>Pan Dulce</i> <i>Plums</i> MARIANO ZARO	160
<i>El ceviche: Una receta y un cuento</i> JAIME VILCHIS	163
<i>When Lightning Struck, or Death at an Early Age</i> <i>Ramiro, Baseball, the Bar, the Ticker Tape, and the Scoreboard</i> ARTHUR RAMÍREZ	165
BOOK REVIEWS	
<i>Eating Puerto Rico: A History of Food, Culture, and Identity</i> by Cruz Miguel Ortíz Cuadra RAFAEL CHABRÁN	171
<i>Rethinking Chicana/o Literature Through Food: Postnational Appetites</i> by Nieves Pascual Soler and Meredith E. Abarca, eds. MARINA NÁJERA	173
<i>How America Eats: A Social History of U.S. Food and Culture</i> by Jennifer Jensen Wallach CAITLIN S. PETERS	175
A Taste of Oaxaca: A Chef, a Recipe, and a Cookbook JUAN PABLO BUSTOS AND APOLLONIA GALVÁN	177

<i>Steel Barrio: The Great Mexican Migration to South Chicago, 1915-1940</i> by Michael Innis-Jiménez LILIA FERNÁNDEZ	179
<i>On Making Sense: Queer Race Narratives of Intelligibility</i> by Ernest Javier Martínez ARMANDO GARCÍA	181
FILM REVIEWS <i>Chef</i> directed by Jon Favreau BILL JOHNSON GONZÁLEZ	183
CONTRIBUTORS	185
CALL FOR ARTICLES	189
SUBMISSION GUIDELINES	193
SUBSCRIBE TO <i>Diálogo</i>	194



Photo by Adalberto Ríos Szalay, *Elaboración de manjares*, Two traditional cooks at a gathering in Pátzcuaro (Dos cocineras tradicionales en el encuentro de Pátzcuaro), April 2005

La cocina tradicional indígena de Michoacán

LORENA OJEDA, UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO

VISITING SCHOLAR, UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY

CARMEN ALICIA DÁVILA, UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO

“En comparación con muchos lugares de México [...] el área tarasca se caracteriza por tener un arte culinario bien desarrollado. La variedad de alimentos disponibles, la cantidad de hierbas que se usan en la cocina, y las diversas recetas que se conocen resultan notables en todos los sentidos de la palabra.”

George M. Foster (2000, 82)

Abstract: A cultural study of the origins of cuisine from the P'urhépecha region, in the Mexican state of Michoacán, visible in contemporary cuisine and community practices. Considerations of agricultural products and cultural practices, related to traditional cuisine from the preHispanic to the contemporary era.

Key Terms: Mexican regional cuisine; traditional cuisine; Michoacán; P'urhépecha; cultural control; Guillermo Bonfil Batalla; ceremonial banquet

Resumen: Estudio histórico y cultural de los orígenes de la cocina de la región p'urhépecha del estado mexicano de Michoacán a través de la cocina contemporánea y sus prácticas comunitarias. Consideraciones de productos agrícolas y prácticas culturales relacionadas con la cocina tradicional desde la época prehispánica hasta la contemporánea.

Presentamos un panorama de la cocina tradicional¹ p'urhépecha (también conocida como tarasca)², reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Consideramos sus antecedentes prehispánicos y el mestizaje gastronómico resultante de procesos históricos de largo plazo, enfatizando que los mecanismos de adopción, adaptación y producción de nuevos elementos y técnicas culinarias responden a una dinámica compleja de control cultural.³

LOS ALIMENTOS EN EL MICHOACÁN PREHISPÁNICO

Como en el resto de las culturas mesoamericanas, la producción, la preparación y el consumo de los alimentos tuvieron connotaciones sagradas para la cultura p'urhépecha. Su cosmovisión manejaba una relación de reciprocidad con sus divinidades, mediante la cual el pueblo tenía que proveerles ofrendas para que ellos permitieran la continuación de los ciclos agrícolas y, por ende, el abastecimiento de alimentos para la población.

Siguiendo el calendario agrícola, se organizaban celebraciones a las deidades y se les ofrendaban alimentos en rituales que tenían por objeto renovar aquel compromiso recíproco. Así se articuló un sistema ideológico-religioso en el cual los productos agrícolas y los alimentos eran un elemento central. Prácticamente, todas las celebraciones prehispánicas, de las cuales se tiene noticia, incluían como parte fundamental ofrendar productos alimenticios en diferentes estados (semillas, granos o alimentos preparados, listos para su consumo) de acuerdo con el protocolo de cada celebración.

Según narra *La Relación de Michoacán* (único testimonio conocido sobre la época prehispánica en Michoacán), la religión de los p'urhépecha se centraba en el culto al dios *Curicaveri*, el Gran Fuego, deidad del sol, y de la guerra, a quien se ofrendaban animales y prisioneros de guerra, además de productos agrícolas. La diosa *Cuerauáperi*, madre de todos los dioses y deidad de la lluvia y el mantenimiento de los hombres, recibía como ofrenda los corazones de los cautivos de guerra

en la festividad de *Sicuíndiro*, con la finalidad de obtener abundantes lluvias y cosechas. Era la proveedora de semillas, pero podía causar sequías y hambrunas si se le disgustaba.

Xaratanga era la luna, diosa de la agricultura y la guerra, hija de Cuerauáperi y esposa de Curicaveri, y representaba la fertilidad humana. Era proveedora de las distintas variedades de maíz, chile y frijol, adornada con collares y pulseras de estos productos. También se creía que esta diosa controlaba el acceso a los peces del lago, y se le ofrecían sacrificios de codornices y patos (Alcalá, 333-344). En el panteón p'urhépecha, había una gran cantidad de dioses con diferentes atributos y cualidades, quienes en general se relacionaban con la provisión de elementos naturales y productos alimenticios, el sustento de la comunidad y la organización social que lo hacía posible.

Desde tiempos prehispánicos, las fiestas se han organizado siguiendo un calendario sustentado en los ciclos agrícolas. El ciclo ceremonial que rige a las comunidades p'urhépecha en la actualidad es el calendario litúrgico católico, adaptado a las tradiciones y a la cosmovisión indígena. Los santos patronos de las comunidades han adquirido muchas de las cualidades de las deidades prehispánicas. Por ejemplo, San Lucas es el santo que vela por el bienestar del ganado; Santo Santiago cuida la fertilidad de la tierra y la producción agrícola; San Isidro Labrador se encarga del buen temporal; el culto de la Santa Cruz es de carácter agrícola vinculado con la lluvia y las festividades del Corpus representan las distintas fases del trabajo agrícola y el reparto de los excedentes entre la comunidad que los produjo, por citar algunos ejemplos (Ojeda, 154). Por otro lado, las deidades prehispánicas representantes de los astros o los elementos, como el sol—nombrado *Tatá Jurhiata*—o las deidades femeninas como la luna—conocida ahora como *Naná Cutzi*—la tierra, *Naná Echeri*, o la lluvia, *Naná Jánikua*, siguen siendo objeto de culto, reverencia y ceremonias petitorias o de agradecimiento por parte de los p'urhépecha contemporáneos,⁴ vinculado con el abasto de productos alimenticios.

Además de lo que cuenta *La Relación de Michoacán*, algunas investigaciones arqueológicas han mostrado que los alimentos que se producían y consumían en la región eran principalmente maíz, frijoles, calabazas, chiles, chayotes, amaranto y jitomates que se cultivaban con un palo cavador dada la inexistencia en América de animales de arado, tiro y carga que ayudaran en las labores agrícolas (Perlstein, 257). Se consumían frutos

nativos como chirimoya, guayaba, mamey, cacao, zapote, chicozapote, tuna, capulín y tejocote, entre otros. Los peces y animales del lago, como tortugas, ranas, achoques, culebras de agua, así como pequeños mamíferos como armadillos, ardillas, tuzas y tlacuaches asados también se comían (Alcalá, 46-48). La alimentación de los antiguos michoacanos era diferente para la élite, con productos exclusivos para ellos; por ejemplo, el consumo de carne se reservaba a los primeros, o bien se preparaba sólo con motivo de alguna festividad, ocasión en la cual se llegaba a consumir venado, conejo, guajolote (pavo), una especie de perrito y pato silvestre (Kemper, 169; Perlstein, 253).

Los sistemas de cultivo prehispánicos en Michoacán giraban principalmente en torno a la *milpa*, una forma de cultivo que ha sobrevivido por siglos. La milpa provee no sólo maíz, sino también otros productos como *quelites* (especies silvestres comestibles en su etapa joven), calabazas, chiles, habas, frijoles, flores, camotes, hierbas de olor, entre otros (Perlstein, 252). En una gran cantidad de hogares de la región p'urhépecha, se continúa sembrando y cuidando la milpa. Su extensión y productividad dependen de la cantidad y calidad de tierra disponible, pero hay que notar que casi en cualquier solar es posible encontrar una “milpita”, por reducido que ésta sea.

En la época prehispánica, la preparación más común del maíz para el consumo era mediante la *nixtamalización* (proceso mediante el cual el maíz se cuece con cal, enriqueciendo sus nutrientes, aumentando veinte veces el calcio del maíz y permitiendo la disponibilidad de aminoácidos). Para cocer los alimentos se usaban principalmente los modos de asar y hervir, pero también se llegaban a hornear en barro carnes o panes de maíz, o bien, a cocer al vapor o a fuego indirecto (*La cocina*, 27; Kemper, 369). Gran cantidad de productos alimenticios y técnicas culinarias sobrevivieron al choque de la Conquista y permanecen hasta nuestros días. Tal como ha sugerido Kemper, el sistema alimentario durante el periodo colonial “experimentó importantes transformaciones, aunque mantuvo sus elementos aborígenes. Nada se perdió, al parecer, en el inventario de la dieta...” (375).

¿MESTIZAJE O CONTROL CULTURAL?

A mediados del año 1522, el imperio p'urhépecha se rindió pacíficamente ante los españoles. El impacto de la Conquista se sintió inmediatamente: muchos nativos murieron por diversas razones. Quienes lograron sobrevivir perpetuaron los rasgos esenciales de su cultura, aun



Photo by Lorena Ojeda, *Mazorcas y barro*, Corn cobs, pieces of raw and cured earthenware, and childrens' toys in the corridor of a p'urhépecha home (*Mazorcas, pedacería de barro crudo y cocido, y juegetes infantiles en corredor de un hogar p'urhépecha*), August 2010

estando sometidos política y espiritualmente al gobierno virreinal. En nuestros días persisten muchos elementos culturales ancestrales de la cultura p'urhépecha específicamente vinculados a las prácticas alimentarias, los cuales han sido reelaborados a través del tiempo y de las condiciones históricas de este pueblo.

La supervivencia de los rasgos culturales esenciales de los pueblos mesoamericanos ha sido conceptualizada por Guillermo Bonfil Batalla como un proceso de control cultural (21-23); explica cómo algunos pueblos indígenas no fueron “aculturados” en el sentido de imposición de la cultura extranjera sobre la propia; tampoco desarrollaron un “sincretismo”, concepto remite a un proceso relativamente natural de fusión recíproca de dos culturas encontradas. Más bien—considera—los pueblos originarios que sobrevivieron a la Conquista ejercieron un

Volviendo a la explicación por medio del mecanismo del control cultural, los procesos culturales vinculados a la producción, la preparación y el consumo de los alimentos del pueblo p'urhépecha han mantenido elementos y simbolismos culturales que datan de la época prehispánica: A la llegada de los españoles, se fusionaron con la tradición ibérica y ciertas prácticas y productos consumidos en el mundo mediterráneo como el trigo, la vid, el olivo, el arroz; varios cítricos y la caña de azúcar (González Turmo, 15 y 16).

Durante la época colonial, llegaron además a tierras michoacanas, esclavos africanos y emigrantes asiáticos. Cada uno de estos grupos trajo consigo su bagaje cultural y sus tradiciones alimenticias, principalmente especias y condimentos, además de plátanos, cocoteros y otros productos tropicales. Sin embargo, los procesos de

El control cultural permite explicarnos los procesos culturales complejos, resultantes del encuentro pasivo o violento entre culturas diversas.

mecanismo que les permitió hasta cierto punto “elegir” de manera comunitaria (quizá no de manera absolutamente consciente) aquellos elementos de la cultura impuesta, que les eran significativos desde sus propias cosmovisiones. Bajo este enfoque, los pueblos reinterpretaron culturalmente ciertos elementos impuestos; se apropiaron de ellos, los reelaboraron, les dotaron de un nuevo sentido comunitario, los revistieron de simbolismos propios y los incorporaron como parte de su cultura.

Lo anterior es claramente visible en la religiosidad indígena, en las creaciones artísticas, y en todas las expresiones de su cultura, incluyendo las prácticas culinarias. Este proceso reconoce la capacidad del pueblo sometido como agente activo en la conservación y reproducción de su cultura. El control cultural permite explicarnos los procesos culturales complejos, resultantes del encuentro pasivo o violento entre culturas diversas, más aún que la hibridación cultural, o más específicamente, que los procesos de hibridación que ha planteado García Canclini: “Entiendo por hibridación procesos socioculturales en los que estructuras o prácticas discretas, que existían en forma separada, se combinan para generar nuevas estructuras, objetos y prácticas” (iii), o que el concepto de transculturación (Fernando Ortiz, Ángel Rama, Karl Butzer), el cual hace hincapié en la influencia mutua que ejercen varias culturas entre sí al entrar en contacto.

adaptación a los nuevos alimentos y prácticas de cultivo requirieron de muchos años para ser finalmente apropiados y reinterpretados por los pueblos nativos. A los indígenas michoacanos, les tomó muchos años aceptar el consumo de ciertos alimentos, como la leche de vaca o las grasas animales. Silvia Rendón ha señalado que aun en la primera mitad del siglo XX, el consumo de grasas era repugnante para buena parte de los p'urhépecha (223).

La base de la alimentación novohispana siguió siendo el maíz, además de frijol y calabaza; también se introdujeron nuevos alimentos europeos como cebada, lentejas, habas, garbanzos, col, lechuga, rabanitos, zanahorias, chícharos, ajo, cebolla y nabos; algunos frutos como duraznos, manzanas, peras, membrillos y aceitunas; así como el cultivo a gran escala de algunos productos sudamericanos, como la papa. La introducción del ganado generó cambios no sólo en la alimentación, sino además en el uso del suelo y en las técnicas de cultivo. Animales como reses, cerdos, ovejas, caballos, mulas y burros sirvieron para el trabajo del campo y/o como fuente de proteínas en la alimentación (Butzer, 49-51).

Los pollos, las gallinas y el huevo se integraron a la alimentación indígena, sumándose a los guajolotes nativos, perritos y abejas, aunque el pescado continuó siendo el principal alimento de origen animal, particularmente en las regiones cercanas a los lagos. Se desarrolló también un

proceso a la inversa: la transculturación referida líneas arriba; es decir, que los colonizadores modificaron y adaptaron sus costumbres alimenticias a los productos originarios del llamado Nuevo Mundo, mientras que disfrutaban de la mano de obra y las preparaciones de las mujeres nativas en la cocina desde una posición hegemónica. Se ha considerado que para los llamados periodos “independientes” (1821-1910) y “nacionales” (1910-1940), en general, no hubo cambios dramáticos en la alimentación p’urhépecha, ni la introducción de nuevas plantas o animales de importancia para los sistemas alimenticios locales (Kemper, 373-375). Hasta donde se conoce, los procesos culinarios siguieron favoreciendo los ingredientes y las prácticas gastronómicas locales y regionales⁵.

Para la segunda mitad del siglo XX, la consolidación de las fuerzas del capitalismo y su impacto en los mercados locales e internacionales generaron fuertes transformaciones. Algunas medidas implementadas, como el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT, por sus siglas en inglés), o el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (NAFTA, por sus siglas en inglés), entre otros, alteraron la estructura de las sociedades indígenas michoacanas, tema que falta estudiar a detalle, específicamente en lo concerniente a las prácticas vinculadas a la producción, la preparación y el consumo de alimentos. Los procesos de modernización introducidos entonces impactaron en las técnicas culinarias indígenas; la energía eléctrica en los poblados más importantes de la región permitió el uso de estufas de gas, licuadoras y refrigeradores, al menos en los hogares con mayor ingreso económico.

Por otro lado, la instrumentación del Programa Bracero (1942-1964), por medio del cual cientos de indígenas se trasladaron a Estados Unidos como trabajadores agrícolas, generaría cambios importantes en este mismo tenor, ya que muchos de los emigrantes regresarían a sus lugares de origen con nuevas costumbres, gustos culinarios y patrones de consumo modificados. Actualmente, el estado de Michoacán ocupa el primer lugar en cuanto al número de emigrantes en los Estados Unidos. Aproximadamente 2.5 millones de michoacanos habitan principalmente en California, Illinois, Carolina del Norte y Washington (Mandujano, 2011). Un gran número de éstos son inmigrantes p’urhépecha, quienes han conformado una comunidad extendida más allá de la frontera norte,⁶ en donde han buscado recrear sus tradiciones y mantener aspectos significativos de su cultura a través

de la recuperación o preservación de su lengua nativa; la celebración de sus fiestas patronales o de rituales de paso según sus costumbres; así como la conservación de sus manifestaciones culturales más importantes, como son sus prácticas culinarias. La gastronomía tradicional es una de las expresiones siempre presentes en las celebraciones que los emigrantes p’urhépecha recrean en el exterior.⁷

Desde la fundación del pueblo tarasco (o p’urhépecha) en el siglo XIII, hasta la actualidad, las migraciones y la recepción de nuevas influencias culturales han constituido una parte sustancial de esta etnia. Sin embargo, el pueblo ha conservado los elementos propios, y ha ido desarrollando nuevas interpretaciones de los elementos externos, lo cual le ha conferido un carácter único a sus manifestaciones culturales. El proceso de apropiación, reinterpretación, producción y reproducción de elementos externos a la cultura indígena, ha conferido un carácter único y dinámico a la cocina indígena de Michoacán porque cada pueblo en colectividad “decide” los mecanismos de conservación y actualización de lo que considera tradicional y lo recrea cotidianamente, ya sea sin alteraciones o con cambios socialmente aceptados (Lucas, 3). Este proceso es inteligente, comunitario, controlado, selectivo, coherente, adaptable y dinámico.

A pesar de los cambios, sobreviven como raíz esencial de la gastronomía p’urhépecha cuatro alimentos que constituyeron la base de la alimentación prehispánica: maíz, frijol, calabaza y chile. Estos se han ido mezclando y enriqueciendo con la introducción de diversos productos del mundo, y cada vez más, con alimentos altamente procesados, comida chatarra o productos comerciales de empresas transnacionales con fuerte presencia en la región (Coca-cola, Pepsi Cola, Sabritas, Barcel, Bimbo, Maseca, entre otras), que sin embargo, no han logrado desplazar el gusto bien anclado por la cocina, ni los ingredientes “tradicionales” de la rica cocina indígena michoacana.⁸

EL BANQUETE P’URHÉPECHA

Las prácticas sociales vinculadas a la producción, la preparación y el consumo de los alimentos en la cultura p’urhépecha están intrínsecamente relacionadas con su cosmovisión; forman parte integral de su ser, permiten observar la manera en que este pueblo se concibe a sí mismo, se organiza socialmente, se relaciona con los elementos naturales y sagrados y se entiende y reproduce como comunidad en un momento histórico dado y ante situaciones determinadas.



Photo by Adalberto Ríos Szalay, *Mujeres sacando corundas del fuego*, Four women from Tacuro participate in the elaboration of *corundas* (Cuatro mujeres de Tacuro participan en la elaboración de *corundas*), July 2005

Stanley Brandes (165-175), Robert Kemper (388-390) y Lorena Ojeda (95-96), entre otros, han apuntado las diferencias entre la comida diaria y los banquetes ceremoniales entre los p'urhépecha contemporáneos. Las características más importantes de la comida de "diario" son que el consumo es básicamente a nivel privado y familiar (lo cual incluye la familia nuclear y la extendida, siempre que residan en el mismo solar)⁹. Los horarios de comida son más o menos flexibles, y por lo general, no se consumen bebidas alcohólicas. Por el contrario, en los banquetes ceremoniales, la preparación y el consumo de alimentos se da a nivel colectivo, con horarios rígidos marcados por el desarrollo de otros episodios rituales; casi invariablemente hay consumo de bebidas alcohólicas (salvo en las celebraciones luctuosas como los viernes de Cuaresma y otras fechas o eventos) y, por lo general, se hacen en lugares abiertos y públicos. Se conciben como ocasión comunitaria y sacra.

de Muertos (1 y 2 de noviembre), es la preparación de los alimentos preferidos de los difuntos y su colocación en las tumbas junto con su fotografía, imágenes religiosas, flores y veladoras¹¹.

A nivel familiar, una parte central de los rituales de paso como bautismo, confirmación, primera comunión, matrimonio y muerte, es la preparación de banquetes ceremoniales con platillos confeccionados específicamente para la ocasión. En las bodas, dependiendo de los recursos económicos de las familias involucradas, se llevan a cabo hasta tres banquetes el mismo día, en un recorrido que va de una casa a otra, hasta altas horas de la noche. Las familias del novio, de la novia y los padrinos de velación, de acuerdo a sus posibilidades económicas, ofrecen en su respectiva casa lo mejor de sus cocinas.

Los platillos de fiesta que se consideran tradicionales para las bodas en la región son el *churipo*, el mole y las corundas. Es común que cuando alguien fallece, se pre-

Para muchas mujeres jóvenes, el banquete ceremonial se ha convertido en oportunidad de desafiar los patrones establecidos.

Para Brandes, las comidas ceremoniales permiten establecer y reforzar vínculos sociales y manifiestan las jerarquías de prestigio (Brandes, 173-174). Los roles sociales determinados por edad, género y jerarquía se observan mediante la función y la interacción de cada individuo, en el contexto de una celebración donde se comparten los alimentos. Los p'urhépecha presumen que en cualquiera de sus banquetes ceremoniales siempre hay lugar y comida para las personas que lleguen, ya que preparan platillos en exceso. Esto tiene que ver con su gran sentido de hospitalidad y amabilidad con que reciben y atienden a los visitantes, aun sin conocerlos previamente.¹⁰

La importancia ceremonial que la cultura p'urhépecha confiere a los productos alimenticios se manifiesta no sólo en los rituales petitorios que articulan su ciclo festivo, ya sea para tener una buena siembra, favorecer lluvias adecuadas, procurar el bienestar del ganado, entre otros, sino también a través de los rituales de agradecimiento porque su petición fue escuchada. Casi en todas las fiestas patronales o menores de los pueblos, el punto culminante es el banquete público que se realiza en colectividad. Una parte esencial de los rituales de agradecimiento de la cosecha, incluidas las de la Noche y el Día

paren platillos luctuosos como una parte trascendental del ritual y se degusten durante la velación del difunto y después del sepelio. Por lo general, se preparan platillos a base de queso con arroz y chile. Si se cuenta con mayores recursos económicos, se puede agregar pescado, res o pollo al platillo.

Es posible notar el rol central que los alimentos juegan en la cosmovisión indígena, como parte de las ofrendas, o en las ceremonias tradicionales. Los sacerdotes, por ejemplo, son obsequiados a menudo con panes y frutos de la región; las ofrendas en la misa o en los altares también consisten en alimentos; las imágenes sagradas que se llevan en las procesiones generalmente van acompañadas de ofrendas alimenticias. Es común ver santos, vírgenes o cristos adornados con mazorcas de maíz y frutos locales. En algunas comunidades, los alimentos llegan a ser conceptualizados como una especie de amuletos que al colocarlos sobre la cabeza o colgarlos del cuello de las personas proveen buena fortuna. Por ejemplo, para que los recién casados tengan una vida con abundancia o que los jinetes tengan suerte en la monta de un toro.

Como parte de los rituales petitorios, o los de paso, desde antaño se ofrendaban alimentos de producción

local; sin embargo, en los últimos años se han añadido ciertos alimentos procesados comerciales, como cereales, galletas, refrescos, alimentos enlatados o sopas “rápidas” estilo *ramen*, lo cual refleja las dinámicas globalizadoras y el conflicto latente entre lo que el pueblo considera tradicional y lo novedoso, o moderno. El pueblo mismo, a través de los mecanismos de control cultural, será quien decida cuáles de estos alimentos adopta y adapta, así como en qué medida y temporalidad.

La mayoría de las costumbres en la cocina y en la mesa son reflejo de una sociedad estratificada, fuertemente machista, con definidos roles de género, que está cambiando por múltiples dinamismos sociales y la inserción de las mujeres en medios laborales o profesionales que les han permitido a algunas de ellas desafiar patrones preestablecidos.

En un banquete ceremonial, también se toma en cuenta el orden en el cual se sirve a los invitados y el tipo de comida que se ofrece a cada uno; al invitado especial, se sirve la mejor pieza de pollo o guajolote, o se le pide que elija. Las consideradas más apetecibles son: pescuezo, cabeza, molleja o hígado; en el caso del ganado: paladar, lengua, buche, criadillas y, en ocasiones: ojos, tripas y sesos. La ubicación de los asistentes en la mesa es marcador inequívoco de su jerarquía, así como el orden en el que se les sirve de comer a cada uno de ellos. Generalmente, los varones jóvenes no se sientan en la mesa de los mayores, sino en mesas alejadas. Los niños, nunca, salvo situaciones excepcionales. Las mujeres se encargan de la cocina y ahí mismo comen, por lo regular de pie (algunas señoras comen arrodilladas sobre un petate o sentadas en un banquito), mientras sirven a los comensales, o bien, hasta que todos han terminado. Cuando ellas se sientan a la mesa, también se ubican en mesas secundarias y no con los varones, aunque recientemente lo comienzan a hacer, especialmente las jóvenes. Quizá una de las pocas excepciones en que hombre y mujer comen juntos y en la mesa principal es en el banquete con motivo de su matrimonio. No obstante, comúnmente, al terminar, la novia misma es la encargada principal de recoger el área, lavar la loza y las ollas utilizadas, tarea en la que la ayudan sus familiares y las nuevas parientes políticas.

Para muchas mujeres jóvenes, el banquete ceremonial se ha convertido en oportunidad de desafiar los patrones establecidos y posicionarse en la mesa o en la cocina (o de apoyar actividades tradicionalmente “de

varones”), según sus preferencias y convicciones. Esto indica que algunas de ellas no aceptan ser relegadas a un papel de sumisión, sino que participan activamente en la reconfiguración de los roles de género desde la cocina y la mesa. Sin embargo, esas acciones no son bien vistas por parte de los sectores más conservadores del pueblo, quienes llegan a descalificar a las jóvenes “porque quieren cambiar nuestras costumbres. Ellas son mujeres y su lugar está en la cocina.”

Ni en un banquete ni en una comida informal está bien visto, e incluso se puede apreciar como una ofensa “pasar” el plato que se le sirve a algún invitado, a otro comensal. En la cultura p’urhépecha, el plato que se le pone enfrente a una persona es servido específicamente para ella; pasarlo a alguien más equivale a despreciar lo que se le está obsequiando. Cuando el comensal ha consumido el platillo, las señoras encargadas de la cocina lo agasajan sirviéndole otra porción considerable de alimento. Esta costumbre puede hacer que a una misma persona se le sirva hasta cuatro o cinco veces en una “sola sentada”.

En la mesa p’urhépecha, se come con las manos. Los cubiertos, aunque en casi todas las casas se cuenta con ellos, prácticamente no se usan. Si acaso, la cuchara sopera es el utensilio que se llega a emplear, tanto para alimentos líquidos, como para comer arroz, carne, pescado, mole, y todo tipo de alimentos, espesos o secos. Cotidianamente, los caldos, *churipos* y *atápakuas* se beben directamente del plato hondo, acompañados por corundas y/o tortillas.

Tomar, o mejor dicho, compartir bebidas alcohólicas en el marco de una celebración p’urhépecha es una manera de fomentar el sentido de la reciprocidad, y en muchas ocasiones, de “hacerse compadres”. Es esperado que los convidados varones ofrezcan un cartón de cervezas o una botella de alguna bebida alcohólica al anfitrión, quien al recibirla usualmente inclina su cabeza hacia el obsequio como si lo besara, en señal de agradecimiento. Mientras que las señoras “mandan” en la cocina, por lo general un grupo de señores respetables son los responsables de administrar la bebida, sobre todo en las celebraciones de carácter ritual (Brandes, 174). En casi todas las celebraciones rituales, salvo en las conmemoraciones luctuosas, los viernes de Cuaresma o la Semana Santa, ya avanzada la noche, se empieza a beber cada vez más, hasta que algunas personas pueden perder la compostura.

Es bien visto que los responsables de la celebración se mantengan sobrios y respetuosos y, por lo tanto, es raro que se les pasen las copas. De hecho, el consumo de bebidas alcohólicas se permite, e incluso se promueve dentro del ritual, siempre que esto signifique únicamente “una clase de trascendencia, destapar lo reprimido” (Broda y Báez-Jorge, 457) y que se mantenga dentro de ciertos límites en el marco de una ceremonia. Casi siempre la embriaguez ritual supone el consumo de aguardientes o bebidas producidos localmente, como la charanda, el mezcal, los licores frutales o las bebidas fermentadas como el pulque y el charape. Por el contrario, la “borrachera” supone tomar cualquier tipo de bebida alcohólica sólo por el gusto de hacerlo y sin límites. Esta última forma de beber es la más común en la región; grave problema que enfrenta la población indígena p'urhépecha, ya que hay un elevado índice de alcoholismo (Friedrich, Box 4, Folder 4; Brandes, 174-176).

Antiguamente, eran pocas las mujeres que bebían alcohol, al menos en público. En la actualidad, algunas han desarrollado cierto gusto por la bebida, especialmente cuando están en grupo y en un ambiente de fiesta. Hay incluso algunas celebraciones donde precisamente son las señoras las que más beben, bailan tomándose de las manos y hacen burla de “los señores”, mientras incitan a las jóvenes a beber con ellas. Esto sucede principalmente en las fiestas de Corpus y en las fiestas que incluyen “La topa” o “El torito”, así como en algunas fiestas patronales. Sin embargo, casi nunca toman junto con los hombres, aunque esta actitud comienza a cambiar entre las nuevas generaciones, donde es relativamente común observar a jóvenes varones y muchachas tomando juntos (Ojeda, 131-134).

Es muy común que se repartan vasos de plástico o cristal para las bebidas alcohólicas, pero también es usual observar que cuando las personas ya han bebido demasiado, comiencen a beber de una misma botella mientras se toman del brazo o se abrazan. Hay una frase que se repite mucho en esas ocasiones: “¿Qué no somos todos mexicanos?” o bien, “¿Qué no somos todos hijos de Dios?”, tratando de evitar la sensación de repugnancia por beber de donde ya han bebido varias personas alcoholizadas. Es una manera evidente de hacer a un lado las diferencias sociales existentes al interior de las propias comunidades; hermanarse en el contexto de una celebración festiva y por unos breves momentos, tal como ha apuntado Octavio Paz (186-188).

Al final del banquete ceremonial, se ofrece a todos los invitados la *atsipekua*, que consiste en llevarse un *tazcal* (recipiente) con comida. Casi siempre se prepara comida de más, con el fin de que los invitados se la lleven a sus casas; es una especie de cortesía con los mismos. Un banquete ceremonial concluye con la limpieza del área, que recae en hombres y mujeres. Por lo general, los varones se encargan de recoger las sillas, las mesas y los toldos; mientras que las mujeres lavan la loza y realizan todo el aseo de la cocina.

Para cubrir las pesadas labores y costos económicos de un banquete, los p'urhépecha se apoyan en las redes de ayuda mutua establecidas a través de los lazos de parentesco consanguíneo y/o ritual. Es decir, que los parientes consanguíneos (hijos, hermanos o sobrinos), así como los parientes rituales (ahijados, padrinos, compadres) acuden y ayudan con el trabajo o en especie a quién tiene el compromiso (Ojeda, 49-53). En estas situaciones, el apoyo de los familiares que radican en el “Otro lado” o en el “Norte” (los Estados Unidos) le envían remesas a quien tiene el “cargo” o el compromiso para que pueda cumplir con los requerimientos económicos que implica tal compromiso.

Los procesos de elaboración de alimentos en la región p'urhépecha involucran el trabajo colectivo en todas sus etapas, sea a través de la provisión de insumos que tradicionalmente corresponde a los hombres (siembra y cosecha, la caza, pesca, compra de ingredientes) o la preparación de alimentos y el servicio a los comensales por parte de las mujeres de la familia. El trabajo concluye con la limpieza de la casa.

El lucimiento y la abundancia de platillos en un banquete reditúa a la larga en un aumento en el prestigio de sus responsables, sobretodo cuando se han apegado a la manera tradicional de hacer las cosas, “al costumbre”. La comunidad reconoce así el tiempo y los elevados recursos económicos y humanos—el capital social y monetario—invertidos para cumplir de manera adecuada con lo que debe ser un banquete ceremonial. Mediante la participación y el convite a un banquete colectivo, se fortalecen la cohesión social y el sentido de la reciprocidad, tan necesarios para la reproducción de la vida comunitaria, tal como ha apuntado Catherine Good: “El gasto suntuario, lejos de ser un desperdicio de recursos, revierte en aumentar la capacidad productiva colectiva—no individual—a largo plazo” (Broda y Báez-Jorge, 239).

A pesar de lo que se ha dicho hasta aquí y del intento por caracterizar de manera general los patrones recurrentes vinculados a la producción, la preparación y el consumo de alimentos, es la cultura gastronómica purépecha dista de ser homogénea y de estar integrada por prácticas estáticas, inmutables y absolutamente consistentes. Es así que en cada pueblo o ranchería existe una diversidad amplísima de maneras de hacer las cosas, o como reza el dicho popular en la región: “Cada quien tiene su manera de matar pulgas.” Más aún, cada familia tiene sus propias recetas, productos utilizados, así como métodos y técnicas de preparación. Cada persona, finalmente, tiene su propio sazón y su “gusto”, el cual imprime a los platillos que prepara. Por lo tanto, el crisol cuasi-infinito de sabores, colores, olores y texturas que se desprenden de cada platillo, simboliza el reflejo del universo a la vez individual-familiar-comunitario-étnico (y en orden inverso) en el cual se produce. Es decir, la gastronomía p’urhépecha permite observar con nitidez aquello que Foster conceptualizó como variación intracultural a través de sus estudios en el pueblo lacustre de Tzintzuntzan, Michoacán (Foster, 1979, 181).

LOS PROCESOS SOCIALES EN LA COCINA P’URHÉPECHA

La base de la cocina tradicional p’urhépecha comparte el “núcleo duro” de las civilizaciones mesoamericanas, tal como lo ha señalado Alfredo López Austin (López Austin, 60). Es decir, se fundamenta en la tríada maíz-frijol-calabaza, lo cual se enriquece con otros productos locales, además de los introducidos a la región desde otros sitios. La forma de producción de buen número de ellos se remontan a técnicas y procesos provenientes de la época prehispánica: el cultivo de la milpa, ahora con apoyo de yuntas o tractores, así como la nixtamalización para preparar el maíz para el consumo humano.

En la actualidad, el proceso de elaboración de los alimentos y las prácticas culinarias p’urhépecha permiten conocer elementos centrales de su cultura y de su identidad comunitaria, como la organización de las relaciones sociales, sus sistemas de autoridad, su cosmovisión, las relaciones y redes de intercambio interregionales, así como también contemplar los efectos de la emigración a otras ciudades mexicanas o a los Estados Unidos, la penetración de las grandes empresas nacionales y transnacionales, así como otras transformaciones generadas a partir de la globalización.

A través de la producción, elaboración, intercambio, obsequio y/o consumo de alimentos y bebidas, se refuerza el sentido de la reciprocidad, tanto con los entes sagrados como con los hombres, lo cual constituye la esencia del ser p’urhépecha. Los procesos de elaboración y preparación en la cocina tradicional p’urhépecha son fundamentalmente femeninos. Los conocimientos sobre las prácticas culinarias se transmiten de manera generacional, de madres a hijas y de abuelas a nietas, por medio de la incorporación de las niñas a las labores de la cocina desde edades tempranas. Las *Naná Kéris* (abuelas o señoras mayores) son las encargadas de dirigir las actividades. Además, en los grandes banquetes, ellas dan el visto bueno a los platillos de las demás cocineras y proporcionan consejo sobre qué ingrediente hace falta para mejorar el sabor del platillo. Por su gran experiencia, saben cocinar para 100, 500, 1000 o más personas.

Las niñas aprenden observando, haciendo bolitas de masa, batiendo el atole, meneando el caldo y, por supuesto, mediante el juego y la imitación de sus mayores (Urrieta, 327). Casi nunca se les reprende si ensucian de más, si tiran algo o si no les queda bien hehecita la tortilla. Hemos observado que el tono de la madre o la abuela es dulce al dirigirse a las niñas en el entorno de la cocina. Las niñas y las jovencitas parecen disfrutar del aprendizaje de sus roles de mujer, pero también se ha observado que las niñas pueden desear aprender por temor a la burla o al castigo violento (Friedrich, Folder 4).

En la cultura p’urhépecha, se dice que una joven está lista para casarse cuando sabe hacer tortillas buenas y atole sabroso. Hace algunos años todavía, al preguntar el sexo de un recién nacido, se decía *Kamata Uri* (hacedora de atole) si era niña, o *Iuiri* (leñador) si era niño (Lucas, 6). El centro no sólo de la cocina, sino del hogar, es la *parangua*, nombre que en la lengua p’urhépecha se da a las piedras sobre las que se pone el comal para cocinar. Anteriormente, alrededor de la *parangua*, se enterraban los cordones umbilicales de los recién nacidos para reafirmar su arraigo con su familia y su comunidad (Friedrich, Caja 5, Folder 1; Lucas, 7). Aún ahora, alrededor de la *parangua*, se escuchan las historias de los mayores y se toman decisiones importantes.

Por ser un sitio de reunión de mujeres de distintas edades y estatus en la familia o la comunidad, la cocina es el espacio de conflicto y negociación femenina por excelencia, sea en el hogar o en el área pública habilitada como cocina, en el caso de un banquete mayor. Ahí



Photo by Adalberto Ríos Szalay, *Atizando el fogón*, Women preparing the fire in Angahuan, Michoacán (Mujeres preparando el fuego en Angahuan, Michoacán), October 1995

salen a relucir rivalidades entre miembros de un mismo núcleo familiar, viejos resentimientos, disputas por el poder o por alcanzar mayor jerarquía en la familia o en la comunidad. La interacción femenina en este espacio favorece comentarios, rumores, pleitos, preocupaciones, quejas, es decir, en general, se expresan libremente, en una sociedad machista que les impone un código estricto de conducta pública. También les permite establecer alianzas o tomar acuerdos, compartir recetas, consejos, en fin, todo tipo de comunicación, de tal manera que la cocina es un espacio vivo y dinámico donde confluyen “tradición” y “modernidad” y donde se ejerce primeramente el proceso de control cultural relacionado con los procesos alimenticios.

En la actualidad, se sigue privilegiando el uso de utensilios tradicionales para la preparación de los alimentos, tales como el metate (plancha de piedra rectangular y pulida que se sostiene sobre tres patas, formando un plano inclinado hacia adelante que sirve para moler, ayudado

Sin embargo, hay un consenso sobre que una buena cocinera, a los ojos de los habitantes de las comunidades, invariablemente cocina con herramientas e ingredientes tradicionales. El horno de microondas es poco empleado, pero varios hogares cuentan con uno, sobretudo aquellos beneficiados con remesas enviadas por sus familiares emigrantes. Se usa para calentar comida de manera rápida, generalmente para los hijos o para la mujer de la casa, pero casi nunca para “recalentar” el plato de los varones adultos, ya que a ellos se les debe preparar y servir en el momento en que están en la mesa.

Por lo general, las huertas familiares se ubican dentro del solar de la familia y en ellas se cultivan hierbas de olor (tomillo, mejorana, romero, yerbabuena y manzanilla, entre otras), algunos vegetales como jitomates, tomates, zanahorias, diversos tipos de calabazas, rábanos, verduras de hoja verde (espinacas, verdolagas, lechugas, coles, etc.), y diversas variedades de chiles (serrano, manzano, habanero, de árbol, entre otros), además de otros produc-

El centro no sólo de la cocina, sino del hogar, es la *parangua*, nombre que en la lengua p'urhépecha se da a las piedras sobre las que se pone el comal para cocinar.

de un cilindro de piedra llamado “mano del metate”); el molcajete (recipiente semiesférico cóncavo de piedra con tres patas, donde se muelen condimentos, especias y salsas con una piedra cilíndrica llamada “tejolote”); el comal (plancha de barro o metal ligeramente cóncava y circular sobre el cual se cuecen o asan alimentos, principalmente tortillas); las ollas de barro y cobre, así como los utensilios de madera. Para servir, se prefiere la loza de barro cocido, aunque cada vez es más popular el uso de platos de plástico. Por lo general, los utensilios e implementos de cocina son obsequiados a los recién casados por sus parientes consanguíneos o rituales (padrinos de velación) y los invitados a las bodas. En los poblados más tradicionales, los utensilios se entregan por medio de actos rituales que reciben el nombre de *kúpera* y *manarakua*, los cuales son una parte central de la celebración del matrimonio (Ojeda, 267; Friedrich, Caja 4, Folder 4).

Aun cuando las mujeres prefieren ampliamente guisar los alimentos con utensilios tradicionales por el sabor que les confieren, cada vez es más común facilitarse el trabajo en la cocina y, si sus condiciones económicas les permiten contar con ellos, utilizan estufas de gas, licuadoras y utensilios de peltre, plástico y aluminio, aun cuando reconocen que le restan sabor a la comida.

Muchos solares tienen árboles frutales de consumo familiar, principalmente naranjos, limoneros, duraznos, capulines, limas, cerezos, manzanos, higueras, aguacates y guayabos. Casi todos los solares en la región p'urhépecha cuentan con animales de granja para el consumo familiar, principalmente gallos, gallinas, pollos, guajolotes, codornices y a veces gansos. En la casa, se matan y se preparan para cocinarse las aves de corral, además de aquellas que cazan los hombres de la familia, como patos, güilotas u otras aves de la región.

En nuestros días, la adquisición de insumos fuera del ámbito doméstico recae principalmente en los varones cuando viven en el pueblo (un gran número de varones p'urhépecha son emigrantes). Los niños, desde pequeños, aprenden su rol y acompañan a sus padres a conseguir los insumos para la elaboración de los alimentos. Van con sus padres a cazar, a pescar o a traer leña; presencian la muerte y el destazamiento de los animales que se consumirán, traen panales de la montaña para extraer su miel y ayudan a sus padres en las labores del campo. Cuando los varones jóvenes de la familia no radican en el pueblo, las mujeres suplen sus responsabilidades o en el caso de las tareas más pesadas, algún compadre o pariente del jefe de familia acude para prestar ayuda temporal.

REFLEXIONES

La gran diversidad de platillos que incluye la cocina tradicional p'urhépecha, y los métodos de preparación de sus alimentos, evidencian que la cultura indígena michoacana es original y dinámica, que está viva y en constante evolución. Sobre la base de la tradición prehispánica, esta cultura ha asimilado las aportaciones externas desde hace más de quinientos años, hasta la actualidad: las ha adaptado y reinterpretado como propias. La producción y la obtención de los ingredientes, o de las materias primas de los alimentos, la elaboración de los platillos típicos, las técnicas culinarias, así como las costumbres y los rituales propios de su consumo reflejan la importancia que la cocina tradicional reviste para las comunidades y su gente, independientemente del estatus social, el género o la edad que se tenga.

Estos procesos sociales implican un *continuum* de costumbres ancestrales de amplio significado simbólico, de clara organización y definición de roles sociales y laborales que permiten estrechar lazos entre los diferentes miembros de la sociedad local. Pero también permiten generar espacios para la negociación de lo que se considera lo “tradicional”, lo “auténtico” y lo “propio”, y sobre los nuevos elementos (productos alimenticios, técnicas, utensilios y recetas, entre otros) que se incorporarán como parte significativa de su cultura alimentaria, y permiten a la vez desafiar los roles de género tradicionalmente asignados, e incluso a las jerarquías sociales sostenidas.

Las nuevas influencias culturales no han logrado disolver la esencia de las tradiciones de la etnia p'urhépecha; por el contrario, han sido adoptadas y adaptadas por los indígenas, integrándolas como propias hasta llegar a formar parte de la identidad de la comunidad mediante el proceso de control cultural. Es decir, representan el resultado de la evolución histórica de la sociedad p'urhépecha que, sin embargo, no se desprende de su “núcleo duro”.

En síntesis, el largo, complejo, significativo y rico proceso que implican los procedimientos relacionados con la gastronomía tradicional p'urhépecha, actualiza y fortalece de manera sustantiva las relaciones sociales y la identidad de la comunidad. El proceso de apropiación, reinterpretación, producción y reproducción de elementos externos, ha tenido como consecuencia la generación de elementos culturales sumamente originales y valiosos.

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

En noviembre de 2010, la *Cocina Tradicional Mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva: El paradigma de Michoacán*, junto con *La Pirekua, Canto Tradicional de los P'urhépechas*, fueron reconocidas por la UNESCO al ser inscritas en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.¹²

A partir de la declaratoria de la UNESCO, una de las responsabilidades del gobierno mexicano ha sido dictar políticas públicas que protejan el patrimonio inmaterial desarrollando acciones de rescate, salvaguarda y conservación del mismo. Entre las acciones implementadas con relación a las prácticas culinarias tradicionales, uno de los programas más exitosos es precisamente el de las “Cocineras Tradicionales”. Éste consiste en un modelo que busca proteger “la cadena productiva y los procesos de creación cultural constitutivos de su identidad culinaria” (*La cocina*, p. 70) y “poner en valor” a la gastronomía p'urhépecha para el disfrute de sectores reducidos de mediano o elevado poder adquisitivo.

Contrario al júbilo de las autoridades gubernamentales del Estado de Michoacán a partir de este nombramiento, al interior de las comunidades indígenas se han generado tensiones con respecto al tratamiento y uso del patrimonio cultural por parte de agentes externos. Mientras algunos grupos apoyaron y consideran positivo este nombramiento, otros sectores cuestionan básicamente la representatividad de las asociaciones y personas p'urhépecha que apoyaron las nominaciones, al tiempo que descalifican la actuación y los intereses de las autoridades estatales y federales que las impulsaron. Sobre todo, se cuestionan los impactos que el incremento del turismo “cultural” y “gastronómico” tendrá en las formas de vida comunitarias. Más aún, hay que notar que este nombramiento puede potencialmente modificar o ralentizar la evolución natural y dinámica de los procesos de cambio y control cultural en torno a los alimentos, al establecer ciertos parámetros de observancia obligatoria para lo que se puede considerar como “cocina tradicional” (y por lo tanto, factible de recibir beneficios de programas públicos).

A algunas pocas cocineras p'urhépecha se les ha proporcionado capacitación en el manejo higiénico de los alimentos, la administración de las cocinas comunitarias (fondas locales) o la promoción de sus productos, que se ha impulsado mediante un evento bianual en



Photo by Adalberto Ríos Szalay, *Compartiendo para el desayuno*, Pomacuarán cooks in front of the chapel at their meeting place (Cocineras de Pomacuarán frente a la capilla de su huatápera), October 2003

el que reúnen a las mejores “Cocineras Tradicionales de Michoacán” y que ha incentivado la difusión de la gastronomía michoacana en eventos internacionales en países como Francia, Sudáfrica y los Estados Unidos, entre otros. Sin embargo, la mayoría de las cocineras indígenas expresan su inconformidad por los mecanismos poco claros a través de los cuales se selecciona a las beneficiarias de estos programas. Por lo anterior, consideramos que todavía hay mucho por hacer en cuanto a la preservación, la salvaguarda y el impulso de las prácticas gastronómicas p'urhépecha, para que sean verdaderamente incluyentes e impacten beneficiosamente a las comunidades. Se requiere hacer extensivo este tipo de programa a las comunidades con mayores índices de marginación, y al mismo tiempo, incluir a un mayor número de mujeres como beneficiarias, de tal suerte que los recursos destinados a dicho proyecto repercutan en un sector más amplio de la comunidad indígena michoacana, y que no queden en manos de unas cuantas personas.

PLATILLOS TRADICIONALES P'URHÉPECHA

A continuación, presentamos un índice de los alimentos tradicionales que consideramos más representativos de la gastronomía p'urhépecha actual, divididos en cuatro categorías: tamales; caldos y moles; pescados y carnes; y finalmente, bebidas.

Tamales

Corundas. Junto con el churipo es la comida p'urhépecha más celebrada y distintiva de la cocina michoacana. Consisten en un tipo de tamal elaborado con masa de maíz hervido con ceniza y no con cal, a la cual se le agrega un poco de bicarbonato. Se muele en el metate y se van separando pequeñas porciones que se envuelven en hojas de tallo de maíz fresco resultando formas poliédricas picudas. Se comen con las manos para acompañar churipos y atápakuas. Se consumen todo el año.

Nacatamales. Son tamales hechos con masa de maíz que se rellenan con carne de res o cerdo y chile. Se envuelven en hojas de mazorca y su forma es la de un tamal tradicional, si acaso poco más pequeño (bultito alargado). Se consumen en toda la región p'urhépecha, principalmente en el Carnaval y en las celebraciones de los Difuntos.

Uchepos. Estos tamales tradicionales de la región indígena se hacen con maíz tierno y dulce que se muele en el metate hasta hacer una especie de atole que se envuelve

en hojas de mazorca. Tradicionalmente, no llevaban nata de leche, pero hay recetas que la incorporan y el resultado es una delicia culinaria. Se preparan en la época de la cosecha del maíz (de septiembre a noviembre).

Jauácatas. Son tamales de frijol que se preparan poniendo alternadamente una capa de masa de corunda, una de frijol y así sucesivamente. Se envuelven en hoja de tallo de maíz, al igual que las corundas y tienen forma rectangular. Son comida de fiesta en la región p'urhépecha, por lo tanto sólo se preparan y consumen en ocasiones especiales.

Ichúskuta. Son las tortillas en lengua p'urhépecha. Se elaboran con masa de nixtamal. Se prefieren ampliamente las preparadas en casa. Se consumen diariamente como complemento a cada una de las comidas del día. También se les conoce como ichúskutas a las gordas (especie de tortilla pequeña y abultada) rellenas de frijoles, habas, papa, mole, etc.

Caldos y moles

Churipo. Es el platillo p'urhépecha por excelencia. Consiste en un caldo delgado de res sazonado con chile molido y cilantro al que se le pone bastante col, además de otros vegetales como zanahorias, garbanzos y calabazas. Se consume como comida de fiesta, para agasajar a algún invitado y ocasionalmente como comida diaria. Es un platillo que está presente en las celebraciones a lo largo de todo el año. Se acompaña de corundas y se bebe directamente del plato hondo.

Atápakua. Es una especie de mole preparado con tomates verdes o rojos, cebollas y ajos molidos con alguna hierba de olor y sazonados con sal. Se espesa con masa de maíz. Generalmente, se le agrega queso fresco. Hay una gran variedad de atápakuas, las más populares son de hierbas, nopales, flor o pepita de calabaza, pescado y carne, entre otros productos. Se acompañan con corundas o tortillas remojadas y se beben directamente del plato hondo. Se consumen a lo largo de todo el año.

Mole. El mole es un platillo preparado en todo México, cuya variante en la región p'urhépecha es muy popular como comida de fiesta. Se prepara a base de varios tipos de chiles secos molidos, semillas de calabaza, pan de trigo tostado o tortillas tostadas, ajonjolí, clavo, pimienta, jengibre, canela, ajo, cebolla, chocolate y jitomate, entre otros ingredientes según las recetas locales o familiares que se sigan. Se consume en las celebraciones de los rituales de paso (bodas y bautismos principalmente), con

carne de ave (guajolote o pollo) y arroz a la mexicana (preparado con tomate, zanahoria picada y chícharos). Se acompaña con tortillas o corundas.

Pozole. Es un platillo tradicional de la gastronomía mexicana que es sumamente popular en las fiestas de la región p'urhépecha. Consiste en un caldo espeso de granos de maíz cocidos con carne de cerdo (generalmente con la cabeza) y chiles. La variedad más consumida en la región p'urhépecha es el pozole blanco batido (en esta receta, el maíz cocido se aplasta con un machacador). Se adereza con rábanos, cilantro, cebolla, chile manzano, lechuga picada, orégano, chile en polvo y limón.

Pescados y carnes

En la gastronomía tradicional p'urhépecha, se consumen la *iarhata* (hueva de pescado), mojarra, carpa, charales (pececillos), *akúmara* o pescado blanco (*Chirostoma estor estor*, endémico del Lago de Pátzcuaro) y *achoque* (especie de ajolote endémico del Lago de Pátzcuaro). Éstos dos últimos presentan amenaza de extinción por la pesca inmoderada y la contaminación del lago (Martínez, 1-6)¹³.

La *iarhata* se prepara con salsa roja o verde, a veces con huevo revuelto, y se sirve en tortillas con chile manzano o perón y limón. Los charales y las *akúmaras* por lo general se frien en aceite con cebolla, a veces capeados y otras veces, sólo con sal. Se comen como botana con salsa, o acompañados de tortillas, aguacate, salsa y limón. Por lo general, el pescado se consume en caldo de jitomate y hierbas (a veces, con todo y los intestinos, salvo la bilis), a veces entero frito en aceite y cebolla, y en ocasiones, fileteado, a la plancha o frito.¹⁴

El *achoque* (*Ambystoma dumerilli*) tradicionalmente se preparaba en caldo, con jitomate y verduras, pero también se ha utilizado para elaborar un jarabe medicinal al cual se atribuyen exitosas propiedades curativas, lo cual lo ha llevado al borde de la extinción. Existen algunos programas de estudio y recuperación de la especie, al igual que para el pescado blanco, pero aún no se logra estabilizarlos.

La carne de res se consume principalmente como bistec asado o frito, o la falda y el retazo con hueso para churipo y otros caldos de res. El pollo se consume en caldo, asado o en piezas para el mole. La carne de cerdo se usa principalmente para preparar algunos guisos con salsa verde o roja o como ingrediente para rellenar nacatamales o para preparar pozole.

En algunos sitios, sigue siendo común el consumo de animales silvestres de la región, asados, fritos o en caldo, como conejillos, liebres, ardillas (*guakuin* y *kuinike*), armadillos, güilotas o ancas de ranas. Los patos silvestres se cazan y consumen durante la temporada de octubre a diciembre como un alimento muy tradicional. Anteriormente se comía también carne de venado, pero cada vez es más difícil encontrarlo en la región debido a la caza inmoderada y a la desaparición de los bosques. Las tuzas, algunos tipos de gusanos, tlacuaches, zorrillos y serpientes se usan en preparaciones medicinales.

Bebidas

Kamata (atole). La receta básica para la preparación de atoles dulces es disolver un puñado de espesura, que es maíz molido en metate en agua con la fruta que se desee (cocida previamente, machacada y colada) y hervir hasta que espese. Se endulza con piloncillo. Para dar color al atole, se cuecen hojas de mazorca de maíz negro en agua, y con ella se tiñen los atoles al color deseado. Los más populares son el atole de tamarindo, de zarzamora, de guayaba, de changunga, de canela, así como el llamado de cáscara de cacao o “atole de chaqueta”. Se preparan según la temporada de fruta.

Hay también atoles neutros y salados.

Púskua o **Kamata urapiti** (atole blanco). Se hace con espesura de maíz blanco molido en metate y agua. No se le agrega ni sal ni azúcar y generalmente se acompaña con buñuelos (especie de tortillas hechas de harina de trigo, fritas y endulzadas con miel de piloncillo). Se consume todo el año.

Atole de grano. Se hace con granos tiernos de elote y espesura. Se pinta de verde con la hierba llamada “anisillo”; se sazona con chile verde y hojas de calabaza molidas. Para comerlo, se le pone jugo de limón, sal y chile en polvo. Se toma en vaso. Se consume en la época de la cosecha del maíz.

Atole de nurite. Es un atole muy popular. El nurite es una hierba silvestre muy consumida en esa zona, cuyo atole se prepara siguiendo la receta básica de disolver espesura de maíz molido en agua, agregando el nurite molido, un poco de chile guajillo, piloncillo y sal. Una variedad de este atole es a la que no se le agrega sal ni azúcar ni chile. Se consume todo el año.

Canela. La canela es un ponche hecho a base de varas de canela hervidas en agua y endulzada con piloncillo, al cual generalmente se le pone “piquete”, que consiste en un chorro de aguardiente. Se consume en época de frío.

Bebidas alcohólicas

Charanda. Es un aguardiente de caña de azúcar, típico de Michoacán. Su nombre, charanda, deriva del vocablo p'urhépecha *charapiti*, que significa rojo, en alusión a la tierra colorada del cerro La Charanda, cercano a Uruapan, donde se estableció la primera destilería comercial.

Mezcal. Es un aguardiente destilado de las piñas del agave. Se prepara con métodos tradicionales en los pueblos de la región.

Charape. Es una bebida local preparada con cebada fermentada y un poco de carbonato. Se endulza con frutas de la zona.

Urapí (pulque). La mayoría del pulque en esta región no es fermentado, como en otros lugares de México, sino aguamiel de maguey. Hace algunos años no era muy gustado y prácticamente no se consumía; sin embargo, ahora tiene mayor aceptación.

Cerveza. Su consumo es muy elevado, tanto como complemento a las bebidas de fiesta como para el consumo doméstico. Toda la cerveza que se consume es de marcas comerciales nacionales.

Se consumen también ron, tequila, brandy y otras bebidas alcohólicas comerciales, pero fuera del marco ritual que impone una celebración tradicional.

RECETAS TRADICIONALES

Churipo

(Recetas de la Sra. Carmen Alicia Valentín de Ukasan-ástakua y de la Sra. Ma. de los Ángeles Zacarías de Sicuicho)

1 kilo de carne de res para el cocido, en trozos
3 chiles anchos (chiles pasilla)
3 chiles guajillos
½ kilo de col o repollo en trozos
½ kilo de calabacitas en trozos
½ kilo de zanahorias en trozos
1 chayote en trozos
2 elotes en trozos
¼ de ejotes
1 puñado de garbanzos
1 cebolla
1 ramito de yerbabuena
Ajo al gusto
Sal al gusto
5 litros de agua

Preparación:

Hervir el agua con cebolla y ajos, agregar la carne de res, los garbanzos y los ejotes. Ya cocida la carne, agregar los chiles previamente remojados en agua caliente, licuados y colados. Agregar sal al gusto, e incorporar al caldillo las verduras, y regresarlo a hervir. Dejarlo al fuego hasta que las verduras estén suaves. Se rectifica de sal. Servir acompañado de corundas.

Una variante del pueblo de Sicuicho es agregar a este caldo albóndigas de carne de res con mucha yerbabuena. Otra variante más simple es la que se prepara en la región de la Sierra, donde el caldo se hace a base de carne, col y chiles únicamente. Tradicionalmente, este platillo se prepara en ollas de barro y se cuece sobre estufa de leña.

Atápakua de carne y yerbabuena

(Receta de la Sra. Ma. de los Ángeles Zacarías de Sicuicho)

1 kilo de carne de res para el cocido, en trozos
1 manojo grande de yerbabuena
1 kilo de tomate verde
Ajo al gusto
1½ cebollas
5 litros de agua
Espesura de maíz, la necesaria. Consiste en maíz nixtamalizado molido en metate. Se puede sustituir por fécula de maíz.

Preparación:

Hervir el agua con una cebolla y ajo al gusto. Agregar la carne de res y se dejar hasta que esté cocida. Aparte, moler la yerbabuena, el tomate verde, la media cebolla y más ajo al gusto y vertirla al caldo. Agregar sal al gusto. Al comenzar a hervir, ponerle la espesura de maíz y dejarla hervir hasta que espese. Mover con frecuencia para que no se pegue. Lo mejor es preparar la atápakua en olla de barro o cobre, mover con cucharón de madera y cocer sobre la parangua. Se acompaña de corundas.

Atole de cáscara de cacao o “de chaqueta”

(Receta de la Sra. Ma. de los Ángeles Zacarías de Sicuicho)

1 taza de espesura de maíz. Consiste en maíz nixtamalizado molido en metate. Se puede sustituir por fécula de maíz
2 litros de agua
½ taza de cáscaras de cacao

1 taza de pelos de elote secos
1 raja de canela
Piloncillo al gusto

Preparación:

Tostar las cáscaras de cacao hasta adquirir una coloración negra y hacer lo mismo con los pelos de elote. En seguida, molerlos en metate o licuadora y colarlos. Reservar la pasta resultante. Se pone a hervir el agua con la canela, y una vez que hierva, se agrega la pasta de cacao y pelos de elote colados. Posteriormente, agregar la espesura y se dejar hervir todo, moviendo constantemente hasta que alcance la consistencia deseada. Endulzar con piloncillo. Este atole tradicionalmente se prepara en olla de barro o cobre y se mueve con cucharón de madera. Se cuece sobre estufa de leña, pero también se puede hacer en casa con los utensilios disponibles.

NOTAS

- ¹ El concepto de “tradicional” que manejamos en este texto se refiere a una concepción generalizada que hemos identificado en un gran número de personas p'urhépecha de distintos poblados y que consiste—en palabras de algunos de ellas—a la “manera en que se hacen las cosas en el pueblo desde los tiempos de más antes”. Nuestra interpretación de la tradición comparte la conceptualización de López Austin y López Luján en el sentido de que “es un acervo cultural creado, compartido, transmitido y modificado socialmente, compuesto por representaciones y formas de acción, en el cual se desarrollan ideas y pautas de conducta con que los miembros de una comunidad hacen frente, individual o colectivamente, de manera mental o exteriorizada, a las distintas situaciones que se les presentan en la vida. No se trata, por tanto, de un mero conjunto cristalizado y uniforme de expresiones sociales que se transmite de generación en generación, sino de la forma propia que tiene una sociedad para responder intelectualmente ante cualquier circunstancia” (López Austin, 51). En nuestra opinión, la tradición implica no sólo el consenso, sino también mecanismos de negociación, tensiones y luchas al interior de una colectividad.
- ² El grupo indígena michoacano *p'urhépecha* también es conocido como tarasco. Sin embargo, a partir de los movimientos de revitalización étnica de los últimos treinta años, sus miembros han preferido autodenominarse con el primer término, motivo por el cual así

nos referimos en este texto. El apelativo de *tarascos* aparece en todos los documentos de la época colonial y aún durante hasta la década de 1970.

- ³ Este trabajo ha sido posible gracias al apoyo de la Beca Fulbright-García Robles, del CONACYT (México) y del PROMEP (México). La información presentada en este texto es producto de observaciones y experiencias personales llevadas a cabo a lo largo de dos décadas (1994-2014) en cerca de sesenta comunidades p'urhépecha y en celebraciones de diversa índole a lo largo de todos los periodos del ciclo festivo en distintos momentos. Se ha complementado con la revisión de la producción académica publicada e inédita relacionada de alguna manera con el tema de la cocina indígena michoacana. Agradecemos a Universidad Autónoma del Estado de Morelos y al Mtro. Adalberto Ríos Szalay por haber permitido la reproducción de fotografías de su acervo, así como a las Sras. Rosa Isela Valentín Cipriano, Carmen Alicia Valentín y a María de los Ángeles Zacarías por compartir sus conocimientos y recetas.
- ⁴ En la lengua p'urhépecha, *Tatá* significa “señor de respeto”, mientras que *Naná* es “señora de respeto” y en algunas comunidades, también significa “mamá”.
- ⁵ Hace falta estudiar el impacto en el campo michoacano (y en los sistemas alimentarios) de la devastación de pueblos enteros o de los cientos de miles de muertos como consecuencia de las luchas por la independencia y posteriormente de la Revolución Mexicana, así como de los cambios dramáticos generados por la Reforma Agraria en cuanto a la tenencia de la tierra y sus consecuencias en la productividad de la misma.
- ⁶ Maya Lorena Pérez ha señalado que en situaciones de emigración, la comunidad indígena busca extenderse más allá de sus límites territoriales conforme sus miembros, como inmigrantes, en otros lugares del país o del extranjero, van configurando “comunidades extensas” o “comunidades extraterritoriales”, mismas que, sin embargo, continúan gravitando en torno del territorio ancestral o de origen (Pérez, 91).
- ⁷ El problema de la adquisición de insumos especiales para la preparación de alimentos tradicionales se resuelve en gran medida con dos estrategias: La primera de ellas es el transporte directo e informal de alimentos e ingredientes a través de las fronteras (es común ver en los autobuses, aviones o automóviles personas con bultos o maletas llenos de comida) y la segunda es

adquiriéndolos directamente en los supermercados de productos “latinos”; sin embargo, muchas veces la calidad o las cualidades del producto no son las mismas que en el lugar de origen, o el ingrediente en cuestión no está disponible, por lo que mucha gente sigue prefiriendo transportar alimentos específicos de manera informal.

⁸ Hay que introducir un tema delicado en este punto: Poca gente en las comunidades p'urhépecha es consciente de las consecuencias o manifiesta rechazo al consumo de maíz transgénico o de granos importados (dañando la salud y las economías locales); las personas adquieren productos de maíz de la marca Maseca o subsidiados por el gobierno mexicano a través de DICONSA (antes CONASUPO) ya que son más baratos y éste es un hecho fundamental al momento de decidir qué productos adquirir, dadas las difíciles situaciones económicas de la mayoría de los habitantes de la región. Sin duda, éste es un campo interesante de análisis para estudios posteriores.

⁹ El patrón de residencia más usual en la cultura p'urhépecha es el patrilocal, comprendiendo a varias generaciones (y familias) habitando en el mismo solar.

¹⁰ Esta práctica ha venido sufriendo algunos cambios muy recientemente, a raíz de la situación de inseguridad y desconfianza hacia los desconocidos que ha tenido lugar en la región indígena de Michoacán, por lo cual la gente se muestra más recelosa y menos dispuesta a brindar atenciones a la gente que llega sin referencias o sin algún conocido en el pueblo.

¹¹ Se tiene la creencia de que esa noche las almas de los difuntos regresan y comparten los alimentos con sus seres queridos que permanecen en la tierra. Hay algunos pueblos donde el día 2 de noviembre, después de recoger las ofrendas y limpiar las tumbas, los deudos se congregan en un sitio dentro del mismo panteón o en la casa parroquial y forman literalmente montañas de alimentos, los cuales reparten entre los presentes, como una manera de cerrar un ritual de reciprocidad y agradecimiento por las buenas cosechas al mismo tiempo que honran a los difuntos, considerando que desde el cielo ellos velan por el mantenimiento de sus familiares.

¹² Si bien es cierto que el primero de estos reconocimientos es extensivo a toda la cocina mexicana y no a la michoacana en exclusiva, hay que mencionar que el expediente en cuestión se elaboró sobre el estudio

de caso del programa Cocineras de Michoacán, cuya amplia mayoría es de origen p'urhépecha (*La cocina*, 13).

¹³ La pesca ha sido tradicionalmente una de las principales actividades productivas de los p'urhépecha. Sin embargo, debido a la creciente contaminación del Lago de Pátzcuaro y al decrecimiento de sus niveles acuíferos, la disponibilidad de peces ha disminuido considerablemente.

¹⁴ No es sencillo conseguir pescado blanco a pesar de que se están implementando programas para su rescate impulsados por la Universidad Michoacana, el Instituto Politécnico Nacional, el CONACYT, el Instituto Nacional de Pesca y el Gobierno del Estado. El pescado blanco y el achoque son endémicos del Lago de Pátzcuaro.

OBRAS CITADAS

- De Alcalá, Jerónimo. *Relación de Michoacán*. Francisco Miranda (ed.). México: Morevallado, Ediciones Palenque, 2001.
- Broda, Johanna y Báez-Jorge Félix (ed.). *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. México: Fondo de Cultura Económica y CONACULTA, 2001.
- Bonfil, Guillermo. “La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos”. *Anuario antropológico* 86. Universidade de Brasilia/Tempo Brasileiro, (1988): 13-53.
- Brandes, Stanley. *Power and Persuasion. Fiestas and Social Control in Rural Mexico*. United States of America: U of Pennsylvania P, 1988.
- Butzer, Karl. “Cattle and Sheep from Old to New Spain: Historical Antecedents.” *Annals of the Association of American Geographers*. v78:1 (1988): 29-56.
- Foster, George M. *Los hijos del Imperio. La gente de Tzintzuntzan*. México: El Colegio de Michoacán, 2000.
- . “Methodological Problems in the Study of Intra-cultural Variation: The Hot/Cold Dichotomy in Tzintzuntzan”. *Human Organizations*. v12:2 (1979): 179-183.
- Friedrich, Paul. “Paul Friedrich’s papers”. Caja 4, Folder 4; Caja 5, Folder 1, 1972. Special Collections, Univeristy of Chicago.
- García Canclini, Néstor. *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México: DeBolsillo, 2013.

- Garrido, Antonio. *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación*. España: La Val de Onsera, 1999.
- González Turmo, Isabel. "Antropología de la alimentación: Propuestas metodológicas". *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*. Antonio Garrido (comp.). España: Universidad de Córdoba, 2001.
- Kemper, Roberth V. "La comida en Tzintzuntzan, Michoacán: Tradiciones y transformaciones". *Conquista y comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Janet Long (ed.). México: UNAM, (1966): 365-396.
- La cocina del pueblo mexicano. Tradición ancestral, cultura y vigencia*. 2ª ed., México: Instituto Nacional de Antropología e Historia y Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, 2011.
- López Austin, Alfredo. "El núcleo duro. La cosmovisión y la tradición mesoamericana". *Cosmovisión, ritual e identidad*, 47-65.
- Lucas, Benjamín. "Michoacán de sabores y olores". Documento de trabajo circulado en el Grupo Kwaniskuyarhani de Estudios de la Cultura P'urhépecha. (2014): 1-8.
- Mandujano, Zaira. Secretaria del Migrante del Estado de Michoacán. Entrevista personal de Lorena Ojeda, 13 de septiembre de 2011.
- Martínez Palacios, Carlos A. y Lindsay G. Ross. "Pátzcuaro hoy: Rescate del pez blanco". *Ciencia y desarrollo*, no. 24, (enero-febrero, 2005): 1-6. Web. 10 abril 2014.
- Ojeda Dávila, Lorena. *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhépecha*. México: Gobierno del Estado de Michoacán, 2006.
- Paz, Octavio. *El laberinto de la soledad*. Madrid: Cátedra, 2003.
- Pérez, Maya Lorena. "La comunidad indígena contemporánea", en Miguel Lisbona. *La comunidad a debate. Reflexiones sobre el concepto de comunidad en el México contemporáneo*. México: El Colegio de Michoacán y Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. (2005): 87-100.
- Perlstein Pollard, Helen. "Ecological Variation and Economic Exchange in the Tarascan State". *American Ethnologist*. v9:2 (mayo 1982): 250-268.
- Rendón, Silvia. "La alimentación tarasca." *Anales del Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1941-1946*. Tomo II. (1946): 207-228.
- Urrieta, Luis Jr. "Familia and Comunidad-based Saberes: Learning in an Indigenous Heritage Community." *Anthropology and Education Quarterly*, v44:3 (agosto 2013): 322-334.

Contributors

Abarca, Meredith E. is Associate Professor of Chicana/o Literature at the University of Texas at El Paso. She is the author of *Voices in the Kitchen* (2006) and co-editor with Nieves Pascual Soler of *Rethinking Chicana/o Literature through Food: Postnational Appetites* (2013).

Bustos, Juan Pablo studied in Spain and China, and graduated in 2011 with a B.A. in Spanish and Chinese from Whittier College. He is currently completing a master's degree in Hispanic Studies at the University of California, Riverside. His research interests include: 20th Century Spanish literature, the history and culture of soccer in Spain, social interconnections between Latin America and Asia, and the formation of identity in literary studies.

Chabrán, Rafael, Professor Emeritus, Whittier College, is co-editor of *The Latino Encyclopedia* (Marshall Cavendish), a six-volume set on U.S. Latino history and culture, and one of the principal contributors and editors of *Searching for The Secrets of Nature: The Life and Works of Dr. Francisco Hernández* (Stanford, 2000), and *The Mexican Treasury: The Writings of Dr. Francisco Hernández* (Stanford 2000), a two volume study of the 16th century Spanish doctor, the earliest European to study Aztec medicinal plants. Chabrán has also published articles on the life and works of Spanish writer Miguel de Unamuno, Spanish anarchists in New York City, the French Mexican physician and zoologist, Alfredo Dugès, and on the theme of war in Puerto Rican Literature.

Chabrán Echternacht, Gabriel is an Admissions Officer at Whittier College, and candidate for the M.A. in Educational Leadership at Azusa Pacific University. He is a graduate of Whittier College where he studied sociology and communications.

Collins-Dogrul, Julie is Associate Professor of Sociology at Whittier College, a Liberal Arts College in Los Angeles, California. She received her B.A. in International Relations and Ph.D. in Sociology at the University of California, Davis. Her research on the organization and politics of public health cooperation on the U.S.-Mexico border is published in the journals *Social Science and Medicine*,

Global Networks, *Organization Studies*, and the *Journal of Borderlands Studies*. She is currently working on a study of Latinas and breast cancer mortality. Collins-Dogrul teaches migration, health and medicine, transnational and global social problems, and research methods.

Cota Guzmán, Hilda Irene, doctora en Sociología, Universidad Autónoma Metropolitana y maestra en Ciencias Políticas, UNAM. Adscrita a la Universidad del Claustro de Sor Juana, sus temas de investigación incluyen la seguridad alimentaria, justicia social del derecho a la alimentación, etnicidad y multiculturalidad en la conceptualización, metodología y técnicas de investigación de la cocina mexicana. Publicó *XV años de la Central de Abasto de la Ciudad de México: Un mercado para alimentar a 20 millones de habitantes* (CEDA, México, 1997), y *Guía metodológica para producir explicaciones* (Dos Líneas, México, 2012) y es co-autora de *Recetario Conmemorativo* (CONACULTA, México, 2010).

Dávila, Carmen Alicia, doctora en Historia del Arte, es Profesora catedrática de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, adscrita al Instituto de Investigaciones Históricas. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores de México. Ha publicado entre otros libros: *Una ciudad conventual, Valladolid de Michoacán en el siglo XVII* (Morelia, H. Ayuntamiento de Morelia/ Secretaría de Cultura de Michoacán/Universidad Michoacana/ Morevallado Editores, 2010), *Los carmelitas descalzos en Valladolid de Michoacán, siglo XVII* (Morelia, Secretaría de Michoacán; ediciones 1999, 2002, 2010), y con María del Rosario Rodríguez, *La independencia de México, Conflictos militares, procesos políticos y manifestaciones artísticas* (Morelia, CONACULTA/ SECUM, SUMA/ H. Ayuntamiento de Morelia/ UMSNH, 2012).

Del Águila, Rocío received her doctorate in Hispanic Literature from the University of Texas at Austin, and her B.A. in Literature and Linguistics at Pontificia Universidad Católica del Perú. Having taught at UT Austin and the University of Calgary, she is currently an Academic Lecturer at Wichita State University. Her research interests include 19th century literature, postcolonial subjectivities,

women writers and gender issues, and food studies. She has also collaborated on community based media projects and traditional food documentaries in Ecuador, and writes a food blog about 19th century recipes.

Díaz Martín, Esther is a doctoral student in Iberian and Latin American Literatures and Cultures at the University of Texas at Austin. Her research interests include Latino and Latin American literature and culture, the construction of transnational subjectivities, women's knowledge systems, and memory. Her own experience immigrating to California's Central Valley from a rural town in the state of Jalisco, Mexico informs her research and professional interests.

Fernández, Lilia is Associate Professor in the Department of History at The Ohio State University, where she is also affiliated with the Latino/a Studies Program, the Department of Women's, Gender, and Sexuality Studies, and the Comparative Studies Department. She is the author of *Brown in the Windy City: Mexicans and Puerto Ricans in Postwar Chicago* (University of Chicago Press, 2012), and has published articles and book chapters on Mexican American community formation, Mexican and Puerto Rican labor migration, Latino/a education, and Latino/a youth culture.

Galván, Apollonia graduated *summa cum laude* in 2012 from Whittier College, with a B.A. in English and French and a minor in Film Studies. In June 2014, she completed an M.A. in Cinema and Media Studies from the UCLA School of Theater, Film and Television, where she was awarded the Army Archerd Fellowship in Theater, Film and Television. Her research interests include French Poetic Realism, French Cinema during the Vichy regime, Pre-code Hollywood cinema, American Film Noir and film auteurs Jean Renoir and Alfred Hitchcock.

García, Armando is Assistant Professor of Hispanic Languages and Literatures at the University of Pittsburgh, where he specializes in Latina/o and Latin American theatre and performance studies. He is currently completing a book manuscript, titled "Impossible Indians: The Native Subjects of Decolonial Performance."

García, José is a doctoral student in the Department of Curriculum and Instruction's program in Cultural

Studies in Education at the University of Texas at Austin. His research interests center on the history of Mexican American education; experiences of immigrant students; critical approaches to pedagogy and curriculum; and neo-liberalism, education, and social movements. The proud son of a *jardinero* and a caring and hard working *mujer*, he is a former elementary school bilingual teacher.

Johnson González, Bill is Assistant Professor in English at DePaul University, where he teaches courses on Latino literature and film, American modernism, LGBTQ Studies, and Critical Theory. He received his Ph.D. in Comparative Literature from Harvard University in 2010. His articles have appeared in *Differences* and *GLQ*, and online at www.elbeisman.com. *The Barbara Johnson Reader* (a volume he co-edited with Keja Valens, Lili Porten, and Melissa Feuerstein) was published by Duke University Press in Spring 2014.

Mejía, Fernando was born and raised in East Los Angeles. He graduated from California State University, Los Angeles where he studied Latin American Studies, with an emphasis on social organizing. He is active in a number of grassroots community organizations and social justice groups addressing issues in education, gender equality, food access, poverty, etc. He has served as a board member for Corazón del Pueblo, an autonomous community cultural center in Boyle Heights, and was an intern for the community garden, El Proyecto Jardín. He is currently working to combat the threats of gentrification and impact on the cultural and economic displacement of people in his community.

Nájera, Marina is a graduate student in the Department of Hispanic Studies at University of California, Riverside. She received her B.A. in Spanish and Business at Whittier College in 2012, where she was a Mellon Mays Fellow.

Ochoa, Enrique C. is Professor of Latin American Studies and History at California State University, Los Angeles, and the 2013-14 President's Distinguished Professor. His publications include *Feeding Mexico: The Political Uses of Food Since 1910* (2000), *Latina/o Los Angeles: Migrations, Communities, and Political Activism* (Rowman & Littlefield, 2005), "The Political History of Food," in *The Oxford Handbook of Food History* (2012), *Water: History, Power, Crisis*, a special issue of *Radical History Review*

(co-editor, 2014), and “Democratizing Food Policies: Community Activists and Reclaiming Mexicana/o Food Cultures and Health in Boyle Heights,” A Report to the Pat Brown Institute (2014).

Ojeda, Lorena, doctora en Historia de América Latina, Mundos Indígenas, es profesora catedrática de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, y miembro del Sistema Nacional de Investigadores de México. Durante 2013-14 fue *Visiting Scholar* en el Departamento de Historia de la Universidad de California en Berkeley, con becas Fulbright-García Robles, y CONACYT, para estancias posdoctorales en el extranjero. Además de artículos académicos, ha publicado *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhépecha* (México, Gobierno del Estado de Michoacán, 2006), y es co-editora de *Cultura, sociedad y políticas públicas, Pasado y presente del patrimonio cultural en Michoacán* (Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2015).

Peters, Caitlin S. is a candidate for the M.A. degree in the Department of Modern Languages/Spanish at Texas State University in San Marcos, Texas, where she studies Spanish, Latin American and U.S. Latino literature. She is a graduate of Whittier College, where she earned a B.A. in Spanish and Childhood Development. She also studied at the Center for Cross Cultural Studies/Spanish Studies Abroad in Seville, Spain, where she immersed herself in Andalusian literature, history, culture, music and cuisine.

Piña, Francisco is a writer and graphic designer who has co-founded several cultural and literary magazines in Chicago: *Fe de erratas, zorros y erizos, Tropel* and *Contratiempo*. He is the co-author of the book *Rudy Lozano: His Life, His People* (Workshop in Community Studies, 1991). Piña was featured in *Se habla español: Voces latinas en USA* (Alfaguara, 2000), and *Voces en el viento: Nuevas ficciones desde Chicago* (Esperante, 1999). He functioned both as editor and publisher of *Marcos Raya: Fetishizing the Imaginary* (2004), *The Art of Gabriel Villa* (2007), *René Arceo: Between the Instinctive and the Rational* (2010), *Alfonso Piloto Nieves Ruiz: Sculpture* (Editorial El BéiSMan, 2014). Currently, he is director of *El BéiSMan*, a non-profit collective of journalists and educators that produces a bilingual digital magazine: www.elbeisman.com (also on Facebook).

Ramírez, Arthur has taught at Whittier College, Idaho State University, Colby College, USC, San Diego State University, UCSD, and is Professor Emeritus in Chicano and Latino Studies at Sonoma State University in northern California. He believes in the story above all, whether in folklore, film, theatre or his own memoirs. He has published academic articles on Chicano literature and folklore, articles in *The Houston Chronicle* and *La Voz de Esperanza*, and co-edited *Aztlán: U.S./Mexico Border Culture & Folklore, An Anthology* (McGraw Hill, 2nd ed. 2008).

Sánchez, Stephanie M. recently completed a Ph.D. in Ethnology at the University of New Mexico, where she currently holds the position of Program Manager in the Graduate Studies Office. Her dissertation is titled, *Women and Cultural Production: Fiestas, Families, and Foodways in San Rafael, New Mexico*. Her scholarly interests include women's contributions to intergenerational cultural expression, heritage preservation among ethnic communities within the U.S., and cultural tourism.

Soldatenko, Michael is Professor of Chicano Studies and former chair of the Department of Chicano Studies at California State University, Los Angeles. He is the author of *Chicano Studies: The Genesis of A Discipline* (U of Arizona P, 2009) and contributor to many books including *The Chicana/o Cultural Studies Reader*, and *Latino Los Angeles: Transformations, Communities, and Activism*.

Saldaña, Kenia, a Los Angeles, California native, will receive her B.A. degree in Spanish and Sociology and a minor in Child Development from Whittier College in 2015. She is a recipient of the Mellon Mays Undergraduate Fellowship. Her research studies the ethnic shift from African Americans to Latinos in a low-income public housing development in Southern California. She plans to pursue a PhD in Sociology to study the interplay of race and class in urban neighborhoods.

Vilchis, Jaime was born in Mexico but has lived in Spain for the past thirty years. He studied at the Universidad Pontificia de Comillas (Madrid) where he received his Licenciatura in philosophy. He is an independent scholar at the Biblioteca Nacional de Madrid. He has also been a researcher at the Centro de Estudios Históricos at the Consejo Superior de Investigaciones Históricas in Madrid.

He was a member of the original Dr. Francisco Hernández Project (1992-2000) at UCLA's Center for Medieval and Renaissance Studies, and a contributor to the two-volume project, *Searching for the Secrets in Nature* (2000) and *The Mexican Treasury* (2000). He has also published articles and books on the History of Science in Spain and Mexico, and he is a novelist. In 2007, his novel, *Del hombre que no se aburre en su habitación* was published in Mexico.

Zaro, Mariano earned a Ph.D. in Linguistics from the University of Granada (Spain), and M.A. in Literature from the University of Zaragoza. He conducts poetry workshops and teaches Spanish for Heritage Speakers at Rio Hondo College in California, and is a translator of creative works. He publishes short stories and poetry. Some of his books include: *Where From/Desde Donde* (Bay Books, Santa Monica, 1995), *Poems of Erosion/Poemas de la erosión* (Carayan Press, San Francisco, 2003), *The House of Mae Rim/La casa de Mae Rim* (Carayan Press, San Francisco, 2009), and *Tres letras/Three Letters* (Walrus/Morsa, Barcelona, 2012). In 2004 he received the *Roanoke Review* Short Fiction Prize.

motivando el conocimiento



The Center for Latino Research at DePaul University

CONGRATULATES

Dra. Juana Iris Goergen

co-thematic editor for *Diálogo* 18:2 theme
Latin American and Latina/o Poetry in the 21st Century

Upon receiving the 2014 *Contratiempo* award for
exceptional educational, cultural and community work in Chicago!

Diálogo

An interdisciplinary studies journal published by the Center for Latino Research at DePaul University.

We invite interest in submissions for upcoming topics, and theme editorship
for new issues, as well as general content, book and film reviews.

Upcoming Themes

Opening the Archives: Documenting the Bracero Program
The Five Cardinal Points in Contemporary Indigenous Literature
Latina/o Art in the 21st Century
Latina/o Chicago and the Midwest
Health & Harmony in Latina/o Populations

Soon *Diálogo* will celebrate twenty years of publishing!
We are interested in suggestions and submissions about, or around, the impact of this Midwest journal.

Please contact us at dialogo@depaul.edu with any questions or suggestions.

Diálogo invites submissions for our upcoming issue on:

Opening the Archives: Documenting the Bracero Program

Guest Thematic Editors: Bill Johnson González, *DePaul University* and Mireya Loza, *University of Illinois at Urbana-Champaign*

August 2014 marks the 50th anniversary of the end of the “Bracero Program,” the informal name for the series of official agreements between the U.S. and Mexico that allowed for millions of Mexican male laborers to enter the U.S. between 1942-1964 to perform temporary labor, primarily in the nation’s agricultural fields. Not only did the program establish an important pattern of U.S. reliance on Mexican labor in certain key, burgeoning postwar industries, it also helped to create the conditions for large-scale undocumented migration and labor exploitation as more and more workers came in search of work, and found it. Fifty years after the conclusion of the program, we must take stock of the historical and cultural legacies of this era in Mexican American history.

Possible Topics:

- Modernity, Modernization and Mexican Migration
- Gender, Sexuality and Migration
- Family Life and Migration
- Migrant Testimonies
- Transnational Circuits
- Documentary Photography and the Bracero Program
- Hollywood and the Braceros
- Representations of Braceros in Mexican Novels and Popular Culture
- Migrant Desire and Melancholia
- Braceros and U.S. Historical Memory/Amnesia
- Oral History: Problems & Procedures
- Braceros and Labor Movements
- The Work of Ernesto Galarza
- Oral Traditions: Corridos
- Race Relations (Puerto Ricans, Filipinos, Japanese, African American, etc.)
- Racial Capitalism and Postwar Economic Growth
- Braceros in U.S. and Chicano Literature
- Undocumented Migration and the Bracero Era

Diálogo invites research articles, commentary, interviews, and film and book reviews that seek to open up the archive to understand the significance of the Bracero experience. We welcome work that provides or examines the oral histories or testimonies of workers and documents their courageous and adventurous spirit. We also welcome work that seeks to understand migrants’ contributions to the economies and national cultures of both the U.S. and Mexico, documents the abuses they suffered, and illuminates their own organizing and defense of their rights. We particularly seek work that examines artistic representations of the Bracero Program (films, novels, oral traditions, visual representations), generated at the time or since.

For questions on this theme, please contact Guest Thematic Editors: bjohns58@depaul.edu or mloza@illinois.edu.

For questions on submissions, please contact Editor, Elizabeth C. Martínez: emarti71@depaul.edu.

For general questions, please contact Assistant Editor, Cristina Rodríguez: crodrig6@depaul.edu.

FINAL SUBMISSION DEADLINE MAY 1, 2015

Send submissions to: dialogo@depaul.edu

Include a 100-word abstract, 125-word author’s biography, and 7-10 keywords

Submission Guidelines: <http://las.depaul.edu/latinoresearch/Publications/Dialogo/guidelines>

ABOUT *Diálogo*

Diálogo is an interdisciplinary, blind refereed journal published since 1996 by the Center for Latino Research at DePaul University in Chicago. *Diálogo* seeks research articles of regional and national contexts with focus on diverse Latin American and U.S. Latino experiences, recent Latino immigration and places of origin, including indigenous experience: articles that help bridge barriers between academic and local communities. We welcome submissions throughout the year: book and film/media reviews, and interviews pertinent to Latino communities in the U.S., the Caribbean, and Latin America. Published in Spring and Fall, often calls are issued for special themes.



**CENTER for
LATINO
RESEARCH**
motivando el conocimiento
DEPAUL UNIVERSITY

April 2014

Diálogo invites submissions for our upcoming issue on:

The Five Cardinal Points in Contemporary Indigenous Literature

Travel (el viaje) | Water (el agua) | Fire (el fuego) | Earth (la tierra) | Air (el aire)

Los Cinco Puntos Cardinales en la Literatura Indígena Contemporánea

Co-Thematic Guest Editors: Gloria E. Chacón, *University of California, San Diego* and Juan Sánchez, *University of Western Ontario*

In the four corners and the center of the Americas (the Abya-Yala Guna, the Turtle Island Haudenosaunee), Indigenous nations preserve and continue practicing epistemologies that dictate their relationship to land, nature and time. Knowledges about water, earth, air and fire have traditionally been part of oral and written texts in various codes, preserved by medicine men and women, the chiefs, storytellers and spiritual guides. Beyond historical encounters and cultural misunderstandings, today we witness how these ancient knowledges (re)articulate in contemporary Indigenous expressions and writings. Despite wars, migrations and loans, genocides, occupations and borders, the importance of a quadripartite universe represented by pillars is still present in the literature and is directly related to the four cardinal points and the center, as well as with the four elements. In the early 20th century scholars began to produce translations of Indigenous and early colonial texts, which had long been preserved in library archives. Since the late 20th century, contemporary production by Indigenous peoples has been steady and growing, in some cases produced in both the native language as well as Spanish, English, French, or Portuguese.

In keeping with the growing interest towards this corpus in the academy and the general public, we are interested in research articles (6-9,000 words) on new productions by Indigenous peoples within the Americas, and from these areas in the diaspora. We seek reflection pieces (3,500 words); interviews (3,000 words); reviews (1,200 words) about any recent Indigenous work, published in Spanish, English or Native language (with translation to English or Spanish); and we welcome short, unpublished creative writing (maximum of 6 poems or 2 works of fiction or 10 pages of testimony) by Indigenous writers, in Spanish, English and any Indigenous languages (with translation to English or Spanish).

For questions on this theme, please contact Co-Thematic Guest Editors, Gloria E. Chacón or Juan Sánchez: gchacon@ucsd.edu or sanchez.juan731@gmail.com.

For questions on final submissions, please contact Editor, Elizabeth C. Martínez: emarti71@depaul.edu.

For general questions, please contact Assistant Editor, Cristina Rodríguez: crodrig6@depaul.edu.

En las cuatro esquinas y el centro de las Américas (el Abya-Yala Guna, la Isla Tortuga Haudenosaunee), los pueblos ancestrales conservan y continúan practicando sus propias epistemologías, las cuales dictan su relación con el territorio, la naturaleza y el tiempo. Los conocimientos sobre el agua, la tierra, el aire y el fuego tradicionalmente han formado parte de textos orales y escritos en diversos códigos, preservados por los hombres y mujeres medicina, por sabedores, palabros, guías espirituales. Más allá de los viajes, los encuentros históricos y los malentendidos culturales, hoy podemos ver cómo estos antiguos saberes se articulan en las escrituras y expresiones indígenas contemporáneas. A pesar de las guerras, las migraciones y los préstamos, a pesar de los genocidios, las ocupaciones y las fronteras, la importancia de un universo cuadrado o sostenido por cinco pilares continúa presente en la literatura y se relaciona directamente con los cuatro puntos cardinales y su centro, y con los cuatro elementos. Desde principios del siglo XX los investigadores recuperaron y tradujeron obras indígenas del periodo colonial, las cuales habían sido preservadas en archivos personales y bibliotecas. Poco después, se comenzaron a publicar diccionarios y obra creativa de las casas culturales. Desde fines del siglo XX, es evidente un nuevo auge de producción indígena, escrito en lenguas nativas además del español.

Ante el creciente interés hacia este corpus por parte de la academia y el público en general, buscamos artículos de investigación y crítica (6-9,000 palabras) sobre nuevas producciones indígenas de las Américas y/o provenientes de estas áreas en la diáspora. También buscamos notas de reflexión (3,500 palabras); entrevistas (3,000 palabras); reseñas (1,200 palabras) sobre algún autor u obra indígena reciente, publicada en español, inglés o idioma autoctona (con traducción al inglés o español); y finalmente, son bienvenidos ejemplos inéditos de escritura creativa (máximo de 6 poemas o 2 obras de ficción o 10 páginas de testimonio) de escritoras y escritores indígenas, en español, inglés o idioma autoctona (con traducción al inglés o español).

Dirigir preguntas sobre temática a los Co-Editores de Temática, Gloria E. Chacón o Juan Sánchez: gchacon@ucsd.edu o sanchez.juan731@gmail.com.

Dirigir preguntas sobre manuscritos a la Editora, Elizabeth C. Martínez: emarti71@depaul.edu.

Dirigir preguntas generales a la Asistente de Edición, Cristina Rodríguez: crodrig6@depaul.edu.

SUBMISSION DEADLINE MAY 15, 2015 || FECHÉ LÍMITE 15 MAYO 2015

Send submissions to/Enviar manuscritos a: dialogo@depaul.edu.

Include a 100-word abstract, 125-word author's biography, and 7-10 keywords. Induir resumen de 100 palabras, biografía del autor de 125 palabras, y 7-10 palabras clave.

Submission Guidelines/Guía de Autor : <http://las.depaul.edu/latinoresearch/Publications/Dialogo/guidelines.asp>.

ABOUT *Diálogo*

Diálogo is an interdisciplinary, blind refereed journal published since 1996 by the Center for Latino Research at DePaul University in Chicago. *Diálogo* seeks research articles of regional and national contexts with focus on diverse Latin American and U.S. Latino experiences, recent Latino immigration and places of origin, including indigenous experience: articles that help bridge barriers between academic and local communities. We welcome submissions throughout the year: book and film/media reviews, and interviews pertinent to Latino communities in the U.S., the Caribbean, and Latin America. Published in Spring and Fall, often calls are issued for special themes.



**CENTER for
LATINO
RESEARCH**
motivando el conocimiento
DEPAUL UNIVERSITY

May2014

CALL FOR BOOK AND FILM/MEDIA REVIEWS

Diálogo is a refereed journal published since 1996 (and biannually since 2012) by the Center for Latino Research at DePaul University in Chicago. We welcome submissions for book and film/media reviews year round, in English or Spanish, on recently published books, films and documentaries.

BOOK REVIEWS

Sources can include: fiction, non-fiction, criticism, collections of poetry, children's books or classroom texts [of regional, national and international contexts], analyzed for teaching and learning, educational reading, and/or to help bridge barriers between academic and local communities. Subjects can relate to any discipline, recent immigration, transnationalism, indigenous populations and experience, and diverse U.S. Latino and Latin American communities. Submissions are welcomed from scholars, graduate and undergraduate students, and community outside of academia.

FILM/MEDIA REVIEWS

We are interested in independent and popular films, documentaries, and examples of the Third Cinema film movement that engage the following: structures of power, particularly colonialism and its legacy; gender, race, class, religion, ethnic identity and community; exile, persecution and economic migration. Submissions are welcomed from scholars, graduate and undergraduate students, and community outside of academia. Reviews should not exceed 1,200 words; and must include name(s) of director(s), producer(s), distributor, and length of film.

SUBMISSION GUIDELINES

- **Document Formatting:** Submit electronically in a clean MS Word (.doc or .docx) format. Use double-spacing, 12-point Times New Roman font, with one inch-margins on all sides. Use consecutive page numbering and only one space after punctuations. Do not justify margins, turn on automatic hyphenation of words, or insert headers/footers.
- **Word Count:** Reviews should not exceed 1,200 words, including quotations, notes, and references.
- **Book Reviews:** Include complete book title, publisher, year of publication, page count and ISBN at opening, and reviewer's name and affiliation at end of document.
- **Film Reviews:** Include name(s) of director(s), producer(s), distributor, and length of film at opening, and reviewer's name and affiliation at end of document.
- **Cover Letter:** Include a cover letter stating that the review is of original content and has not been published; nor is it under consideration elsewhere. Include email, preferred mailing address, and telephone numbers.
- **Biography:** Include reviewer's professional Biography of 125 words or less.

For questions on Reviews, and other matters of content, please contact Editor, Elizabeth C. Martínez: emarti71@depaul.edu.
For questions about submissions in general, please contact Assistant Editor, Cristina Rodríguez: crodrig6@depaul.edu.
For Submission Guidelines, please visit: <http://las.depaul.edu/centers-and-institutes/center-for-latino-research/publications>

SEND REVIEW SUBMISSIONS TO: DIALOGO@DEPAUL.EDU

ABOUT *Diálogo*

Diálogo is an interdisciplinary, blind refereed journal published since 1996 by the Center for Latino Research at DePaul University in Chicago. *Diálogo* seeks research articles of regional and national contexts with focus on diverse Latin American and U.S. Latino experiences, recent Latino immigration and places of origin, including indigenous experience; articles that help bridge barriers between academic and local communities. We welcome submissions throughout the year: book and film/media reviews, and interviews pertinent to Latino communities in the U.S., the Caribbean, and Latin America. Published in Spring and Fall, often calls are issued for special themes.



CENTER for
**LATINO
RESEARCH**
motivando el conocimiento
DEPAUL UNIVERSITY

April 2014

SUBMISSION GUIDELINES

Diálogo is a refereed journal published since 1996 (and biannually since 2012) by the Center for Latino Research at DePaul University in Chicago. *Diálogo* seeks research articles of regional and national contexts with focus on diverse Latin American and U.S. Latino experiences, recent Latino immigration and places of origin, including indigenous experience. We welcome submissions throughout the year: articles that help bridge barriers between academic and local communities, book and film/media reviews, and interviews pertinent to Latino communities in the U.S., the Caribbean, and Latin America. Published in Spring and Fall, submissions are accepted throughout the year.

- **Manuscripts:** All submissions are double-blind peer reviewed. You may submit your work in Spanish, English, or indigenous/ Native languages (with translation to Spanish or English).
- **Author Anonymity:** To maintain anonymity in the review process, please put names, affiliations, telephone numbers, fax, e-mail address, and a preferred mailing address on Title Page. Citations to an author's own works should be made in a way that does not compromise anonymity.
- **Title Page:** Include author's institutional affiliation, preferred mailing address, telephone numbers, and e-mail address. Include an Author's Biography of 125 words or less.
- **Cover Letter:** Include a cover letter stating that the manuscript is of original content and has not been published, nor is it under consideration, elsewhere. Indicate whether the work is scholarship, commentary, a review, or creative writing.
- **Document Formatting:** All submissions should be made electronically in MS Word (.doc or .docx) format, double-spaced, including quotations, endnotes, references, captions, and headings in 12-point Times New Roman font, with one inch margins on all sides. Use consecutive page numbering. Do not justify margins or turn on automatic hyphenation of words.
- **Illustrations:** All images, charts, graphs and tables should be separate from the main article. Indicate approximate placement of each by using a clear break in the body of the article, inserting corresponding numbers as indicated on images, which must be in JPEG or TIFF format in 400dpi. Inclusion of visuals is not guaranteed.
- **Obtaining Permission to Reprint:** Include a letter of permission for all borrowed illustrations, tables, figures, or other material. It is the author's responsibility to obtain reprint permissions. Original images (photography, slides, and artwork) will be kept for up to three months from date of publication, then returned to the contributor.
- **Suggesting Reviewers:** Authors may provide a list of up to three individuals (with institutional affiliations, postal and electronic addresses) whom they feel would be appropriate reviewers. The editors are not bound by these suggestions, but will respect requests for exclusion of specific reviewers.
- **Book & Film/Media Reviews:** We are interested in reviews of works reflecting new trends, both criticism and creative works, on Latin American and U.S. Latino topics, that evaluate for scholarship and the teaching and learning process. We encourage submissions by scholars, graduate students and community members.
- **Commentary/Reflection Articles:** All submissions are welcome. Articles are published at the discretion of editors.

Scholarly Articles: Not to exceed 10,000 words including tables, endnotes and references; include an Abstract of 100 words or less providing essential points; and 6-8 Key Terms

Commentary/Reflection Articles: Not to exceed 3,500 words, with endnotes; and include an Abstract of 100 words or less providing essential points

Interviews: Not to exceed 4,000 words

Creative Writing: No more than 6 poems or 2 fiction/testimonio pieces per submission.

Book Reviews: Not to exceed 1,200 words; at top of review, indicate book title, author, publisher, publication year, number of pages, ISBN; and at bottom of review, include book reviewer's name and affiliation

Film/Media Reviews: Not to exceed 1,200 words; at top of review, indicate film/media title, directors, studio, release year, and film length; at bottom of review, include film/media reviewer's name and affiliation

- **Endnotes & Text References:** Follow MLA or APA style. Endnotes should be at end of article, numbered consecutively throughout the text by superscript numerals. Insert brief parenthetical acknowledgements in the manuscript wherever you incorporate another's words, facts or ideas. A list of works cited, alphabetized according to authors' last names, should be appended at the end of the article.

CONTACT INFORMATION

For questions on submissions and themes, inquiries about Interviews, or other matters on content, please contact Editor, Dr. Elizabeth C. Martinez, at emarti71@depaul.edu.

For general questions, inquiries about deadlines or style, please contact Assistant Editor, Cristina Rodriguez, at crodrig6@depaul.edu.

Send submissions to dialogo@depaul.edu.



**CENTER for
LATINO
RESEARCH**
motivando el conocimiento
DEPAUL UNIVERSITY

June 2014

SUBSCRIPTION

Diálogo is a refereed journal published since 1996 (and biannually since 2012) by the Center for Latino Research at DePaul University in Chicago. **Diálogo** seeks research articles of regional and national contexts with focus on diverse Latin American and U.S. Latino experiences, recent Latino immigration and places of origin, including indigenous experience. We welcome submissions throughout the year: articles that help bridge barriers between academic and local communities, book and film/media reviews, and interviews pertinent to Latino communities in the U.S., the Caribbean, and Latin America. Published in Spring and Fall, often calls are issued for special themes.

Name: _____
 Organization / Affiliation: _____
 Mailing Address: _____
 City: _____ State: _____ Zip: _____
 E-mail: _____
 Phone: _____

ANNUAL SUBSCRIPTION

- | | |
|--|---|
| ☐ \$40 Individual (Domestic) | ☐ \$45 Individual (International) |
| ☐ \$85 Institutional (Domestic) | ☐ \$90 Institutional (International) |
| ☐ \$30 Non-Profit Agency | |

PAYMENT BY CREDIT CARD:

Name (as on card): _____
 Billing Address: _____
 City: _____ State: _____ Zip: _____
☐ VISA ☐ MASTERCARD Credit Card Number: _____
 Expiration Date: ____/____ Security Code (3 digits on signature panel): _____
 Signature: _____

The above signature grants the Center for Latino Research, DePaul University authorization to process payment.

PAYMENT BY CHECK:

Payable to: *DePaul University-Diálogo*

SEND SUBSCRIPTION FORM AND PAYMENT TO:

DePaul University
 Center for Latino Research
 ATTN: Diálogo
 2320 North Kenmore Avenue, SAC 5A-H
 Chicago, Illinois 60614-3250



**CENTER for
 LATINO
 RESEARCH**
motivando el conocimiento
 DEPAUL UNIVERSITY

September 2014

ARTICLES

¿Qué comió el Dr. Francisco Hernández (1517-1578)? La intermediación de mestizaje y gastronómica del Protomédico de Indias de Felipe II, *JAIME VILCHIS*

Dr. Francisco Hernández Ate Tacos: The Food and Drinks of the Mexican Treasury, *RAFAEL CHABRÁN*

From Tortillas to Low-carb Wraps: Capitalism and Mexican Food in Los Angeles since the 1920s, *ENRIQUE C. OCHOA*

La cocina tradicional indígena de Michoacán, *LORENA OJEDA AND CARMEN ALICIA DÁVILA*

Cocinando la nación: Representaciones del capital cultural en *Cocina ecléctica*, *ROCÍO DEL ÁGUILA*

La comida y sus historias: Food-centered Life Histories of Two Women Living in the U.S., *ESTHER DÍAZ MARTÍN AND JOSÉ GARCÍA*

Social Determinants of Latino Diet and Health, *JULIE COLLINS-DOGRUL AND KENIA SALDAÑA*

Culinary Mestizajes: An Afro-Latino Collective Sensory Memory, *MEREDITH E. ABARCA*

Las cocinas de México: Identidad nacional y mestizaje desde la afrodescendencia, *HILDA IRENE COTA GUZMÁN*

REFLECTIONS/REFLEXIONES

Los vendedores ambulantes de Pilsen y La Villita: Lo formal de la economía informal, *FRANCISCO PIÑA*

Green Chile and Flour Tortillas: The Making of a Standard New Mexican Cuisine, *STEPHANIE M. SÁNCHEZ*

Tacos and Coloniality: A Review Essay, *MICHAEL SOLDATENKO*

INTERVIEWS

Nourishing Communities and Consciousness at the Grassroots: An Interview with Carlos Orteiz of *Un Solo Sol Kitchen* in Boyle Heights, *ENRIQUE C. OCHOA AND FERNANDO MEJÍA*

Food Blogging in Los Angeles, the Life and Times of Javier Cabral: An Interview, *GABRIEL CHABRÁN ECHTERNACHT*

ABOUT THE PHOTOGRAPHERS

Fotógrafo Adalberto Ríos Szalay

Sobre mis fotografías: Lorena Ojeda

RINCÓN CREATIVO

By *MARIANO ZARO, JAIME VILCHIS AND ARTHUR RAMÍREZ*

REVIEWS

By *RAFAEL CHABRÁN, MARINA NÁJERA, CAITLIN S. PETERS, JUAN PABLO BUSTOS AND APOLLONIA GALVÁN, ARMANDO GARCÍA, LILIA FERNÁNDEZ, AND BILL JOHNSON GONZÁLEZ*