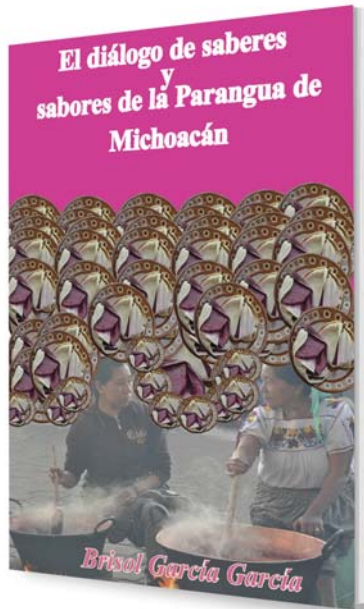


GARCÍA GARCÍA, Brisol. *El diálogo de saberes y sabores de la Parangua de Pichátaro Michoacán*. Secretaria de Cultura. Morelia, Michoacán, México 2012. 350 p.

MARLUZ STEPHANIE GARCÍA VÁZQUEZ
PREPARATORIA DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO (UAQ)
QUERÉTARO, MÉXICO
Correo electrónico: brillisol@hotmail.com



Como lo explica Brisol García García, autora del libro recetario *El diálogo de saberes y sabores de la Parangua de Pichátaro Michoacán*, su obra no sólo tiene el fin de contribuir al buen gusto del pensar de los gastronómicos de corazón que deseen conocer, de una forma menos teórica y más vivencial, el cómo se debe preparar y qué tipo de ingredientes, más el menaje o utensilios que deben usarse, al momento de querer preparar los platillos tradicionales de uno de los territorios que pertenece a la Gran Nación P'urhépecha

del estado de Michoacán, en México: el territorio serrano de San Francisco Pichátaro. Debido a que durante el proceso de elaboración de esta obra, se detectó la necesidad de conocer lo que significaba la cocina tradicional para las nanas gobernantes cocineras y, por ende, se incluyeron los saberes que poseen ellas y qué utilizan en la práctica diaria y tan sagrada de cocinar, tal como lo dicta la costumbre de su pueblo: cómo es que deben preparar, para deleitar y convidar, deliciosos manjares a sus seres queridos o a todos los suyos, aunque algunos de ellos ya no estén vivos.

La anterior situación inscribió al libro recetario y a su autora en el arduo trabajo de vislumbrar, de una forma más integral, lo que simboliza la cocina tradicional para este pueblo serrano, debido a que la cocina tradicional de Pichátaro hace posible que coexistan los usos y costumbres que los dotan con los rasgos sociales y culturales que los hacen ser parte de la Nación de los P'urhépecha, como es el compartir y degustar, como bien lo dijera Luis González y González, en “mancunidad”. Para el caso especial que nos ocupa, el de las nanas gobernantes cocineras de Pichátaro, esto se evidencia en las más de 17 fiestas, con las cuales ofrendan a “su niño Dios y a sus santos” el gusto por los atoles, tamales y churipos que se preparan en su honor.

Por lo anterior, la comida en este lugar tiene una función, que va más allá de la ritual, porque es a través de esta que además se conserva la biodiversidad genética de uno de los ingredientes prehispánicos de la cocina tradicional: el maíz. De ahí estriba la relevancia de la continuidad en la práctica de las nanas, sobre todo si se señala que Pichátaro concentra, en tan sólo 3.000 km², el 10% del total de las razas de maíz (60%) del país.

Así, pues, este pueblo produce seis variedades locales de maíz, que representan el 16% del total de las razas para Oaxaca y el 75% de la riqueza genética del lago de Zirahuén y Pátzcuaro. Además de lo anterior, en Pichátaro y algunas regiones aledañas a Pátzcuaro, se conservan, de todo el país, las semillas de la alegría, mejor conocidas como amaranto y las de la chía roja y de la chía negra o prieta. Aparte de lo anterior se seleccionó el territorio de Pichátaro por las razones siguientes:

1) Porque es el primer pueblo declarado “libre de maíz transgénico en México”.

2) Oficialmente se reconoce la gran contribución de Michoacán y de una de sus regiones, como lo es la Meseta o Nación P’urhépecha, para que a la cocina mexicana le fuera otorgado el título de Patrimonio Cultural Inmaterial Intangible (PCI). Esto se constata con tan sólo verificar el nombre del expediente que sirvió para dicho fin: *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El Paradigma de Michoacán*. No obstante, a pesar de la existencia de este reconocimiento, hay escasas investigaciones que den cuenta del estado del arte de cómo es en general la cocina p’urhépecha y cómo es la cocina de cada una de la regiones.

En lo que respecta al conocimiento y las investigaciones generadas sobre las problemáticas que la cocina p’urhépecha enfrenta tras su reconocimiento como PCI, son escasos, o casi nulos; sin embargo, en el territorio seleccionado se realizó un estudio pionero sobre la cocina tradicional, dicho trabajo detectó la problemática de que las mujeres de edad avanzada, que eran reconocidas por la comunidad como cocineras y que son las que poseen los conocimientos o saberes, debían enseñarlos o transmitirlos para perseverar su práctica de cocinar a las mujeres más jóvenes, que desconocen cómo cocinar tal como lo dicta su tradición. Es por ello que tal vez la autora del libro recetario nos comenta que se le da continuidad en este trabajo de investigación a este problema detectado, por lo cual se planteó realizar el primer recetario de cocina tradicional de Pichátaro.

Así que, sin más preámbulos y motivos del por qué se hizo un libro recetario, al lector se le convida tal como si estuviera en nuestra troje y, como buenos p’urhépecha, se le invita lo que puede degustar, lo que se preparó en su honor, se le da a conocer, a grandes rasgos, cómo es que está estructurado este libro recetario:

EL CAPÍTULO I gira en torno a la construcción del objeto de estudio, se plantea el problema bajo la visión de cómo repercuten las presiones del exterior, las políticas neoliberales y la globalización, en la articulación de la localidad de Pichátaro y en la cocina tradicional, qué sucede con sus nanas gobernantes cocineras, sabores,

saberes y conocimientos.

EL CAPÍTULO II presenta la olla de barro, el “territorio libre de transgénicos de Pichátaro”, Michoacán. En un principio se hace referencia a las condiciones naturales y ambientales de esta localidad, para después mostrar rasgos culturales de este territorio, como su peculiaridad y gusto por las fiestas, debido a que se vinculan con el tema estudiado, es decir, con los platillos y la comida festiva.

EL CAPÍTULO III aborda el marco teórico. Una vez descrito por qué en Pichátaro la cocina es una fiesta dentro de otra fiesta, se hace necesario agregar un nuevo ingrediente a la parangua, *‘el hogar de fuego p’urhépecha’*. Sin duda la parangua para este libro recetario y para los hogares p’urhépecha es vital, por eso fue necesario indagar sobre el significado de la palabra ‘parangua’. Según el criterio lingüístico, la autora del libro recetario nos comenta que esta acepción tendrá cierta connotación, por lo que se advierte al lector que tanto la grafía como el significado de la palabra parangua que aquí se muestra podría diferir de la que se utiliza en otros libros. Sin embargo, más allá de estas divergencias, lo relevante para este apartado fue exhibir el valor simbólico y cultural de la parangua al mostrar su relación o su asociación con los ciclos familiares y religiosos, esto, en gran parte, se debe a que en la famosa Nación P’urhépecha “todo era cristiano”, como lo aduce el etnólogo García Mora.

Por otro lado, a razón de que este libro recetario tiene como centro de estudio a las nanas gobernantes, cocineras de Pichátaro que todavía se resisten frente a la modernización de su hogar, fue preciso hablar sobre las características más apreciadas en las mujeres p’urhépecha y, por ende, de sus recetas de cocina, que hoy en día son, sin duda, un documento oral, histórico, artístico y sociológico del presente y el pasado, por lo que un elemento vital a incluir fueron los rasgos distintivos de la comida p’urhépecha, que se dice que aún conservan su esencia prehispánica, como la preparaban los antiguos. Por ello, el lector encontrará una descripción de los platillos tradicionales, como los atoles, y los pormenores de cómo se hace la espesura, qué es el ingrediente base que sirve para preparar las atapakuas y, por supuesto, no podían faltar los tamales y el churipo.

Por lo tanto, al tratar de dejar en evidencia todo lo que gira en torno a la práctica de las nanas, es qué se cuestiona, el cómo y qué es lo que deberíamos entender por este patrimonio de la humanidad, tarea sin duda nada fácil, a la cual se le encontró una posible solución: describir, desde el contexto estudiado, más el cómo viven este patrimonio las nanas cocineras que lo que debía ser, según tal perspectiva o un ente oficial autorizado en construir esta vital noción, a reserva de que exista en verdad un organismo con esa capacidad funcional cultural. Aunque no se eludió del todo la definición del organismo oficial que declara los patrimonios. Motivo por el cual se cuestionó el por qué hacer una lista de los bienes culturales intangibles y todo esto encaminó a tratar el caso particular de cómo fue que se suscitó la declaración, como patrimonio, de la cocina tradicional mexicana y por ende de Michoacán y su Nación P'urhépecha.

Para finalizar este apartado, se aborda lo que esta invisible detrás de un patrimonio cultural, como en el caso de la cocina, los conocimientos tradicionales o los saberes que las nanas transmiten a través de su experiencia a sus hijas, nietas o nueras. Por tal motivo, se enfocó este tema en dar a conocer que los custodios o portadores de los conocimientos tradicionales o saberes son, en su mayoría, los que habitan las comunidades indígenas o zonas rurales, por lo que fue esencial, bajo este escenario, saber a qué se hace referencia cuando se habla de conocimientos tradicionales o saberes, con el fin de aplicarlos en pro de la conservación de la biodiversidad y la misma existencia humana.

EN EL SIGUIENTE CAPÍTULO IV, se muestra el estudio de caso de la cocina tradicional de Pichátaro. Se reseña quiénes son y cómo deben ser las nanas gobernantes cocineras de esta localidad, así como algunas de sus problemáticas, como los efectos de la globalización y los cambios en los patrones culturales en la alimentación de este lugar y los platillos que se encuentran en riesgo. Asimismo, se presenta un relato de cómo se viven las fiestas en Pichátaro, la celebración de San Isidro Labrador, esto con la intención de demostrar cómo es que con la comida ritual de este lugar se conservan las tradiciones o usos y costumbres de “más antes”, además de cómo

esta fiesta incide en la conservación de la biodiversidad genética de los maíces criollos.

Así mismo, la autora les preparó a los lectores como platillo fuerte del recetario la descripción del territorio libre de transgénicos, por lo que se espera que el recetario bilingüe (purépecha-español) sea de utilidad para los diferentes tipos de lectores y sus fines. Estos lectores, que se piensa que se distinguen en gran medida por su menor o mayor interés acerca de cómo se viven y se piensa respecto de esta práctica cultural de dicho pueblo serrano. En síntesis, esta obra fue preparada para ser deleitada por los aprendices y amantes de la cocina tradicional p'urhépecha. Además, se confía en que el recetario contribuya al buen gusto del pensar de los gastrónomos de corazón que deseen conocer, de una forma menos teórica y más vivencial, el cómo se debe preparar y qué tipo de ingredientes se deben usar para beber un delicioso y natural kamata o atole de tamarindo, color rojo carmesí o, si les apetece a nuestros lectores, elaborar un kamata de chaqueta color chapopote, que no es más que un simple atole teñido con el arote y los pelos de elotes de la milpa, quemados en el eroksi o comal. En esta cocina nada se desperdicia, aquí encontrarán la forma de poder prepararlo. Hay que señalar, además, que la autora nos advierte sobre este kamata o brebaje sagrado, que tengan “cuidado con sus chamarras”.

Si, por el contrario, el cocinero o aprendiz y los gastrónomos quieren saber cómo degustar, muy al estilo del sabor de la parangua de este pueblo serrano, un dulce o una guzgueria conocida como el ponteduro, que era el aguinaldo de los niños en diciembre, aquí la podrán encontrar.

Aunque la autora asevera que al tratar de agradar, al proveer los paladares, los modos de degustar de la cocina de Pichátaro, seguramente más de algún lector o gastrónomo, deseará degustar los platillos de la manera más tradicional posible y tal vez tenga la expectativa de que pueda encontrar en este recetario la forma exacta de cómo hacer las recetas de esta comunidad en cualquier cocina.

Sin embargo, esta expectativa no la puede cumplir del todo, porque al querer recrear la cocina de Pichátaro en cualquier espacio físico se hacen necesarios todos los elementos que componen esta

práctica cultural: los saberes de las nanas cocineras, sus utensilios, sus motivos o pretextos (fiestas) para cocinar tal o cual platillo, sus distintos maíces y, por si fuera poco, a los padrinos y cargueros con el compromiso de cuidar y celebrar por todo un ciclo anual a los santos de este pueblo, además de hacer uso del protocolo y etiqueta del buen degustar de estos platillos de este pueblo, que se hace al compás de una de las 13 bandas de música de viento que existen en este lugar, mismas que tocan algún son o *pirekua* justo cuando las nanas y mujeres de Pichátaro sirven los platillos a sus hombres, luego a los niños y por último a ellas.

Es evidente que entonces el lector podrá inquirir: ¿No presentaba el recetario un testimonio real de las formas de preparar los platillos de Pichátaro? Al respecto se expresa que este patrimonio no debe ser entendido como un texto escrito, por lo que se acude a la crítica que hace *Roseberry* sobre la aseveración cultural de Geertz, cuando este afirma que el hombre es un animal suspendido en las tramas de significancia que él mismo ha tejido y que por lo tanto la ciencia de la cultura no busca leyes, sino significados.

Razón del porqué la autora cita las palabras de *Roseberry* al señalar que uno de los peligros más grandes de ver la cultura como un texto es removerla de su proceso de creación, ya que un texto no se está escribiendo sino que ya fue escrito. Además, deja de lado problemas tan relevantes como el hecho de que si cultura es un texto, no el texto de todo el mundo, se debe preguntar quién está haciendo la cultura, es decir, observar los procesos de la diferenciación social y económica. Finalmente, subraya que la cultura forma parte de un proceso material social, a través de cual tanto lo material como lo ideal son constantemente creados y recreados.

En consonancia con lo anterior, se explica que este libro recetario es valioso bajo la condición de que la práctica de las nanas cocineras representa un saber oral que se trasmite de generación en generación, y que son las nanas, o abuelitas, las que transmiten este saber, situación que en un primer momento condujo a elaborar el supuesto de que esta práctica cultural en Pichátaro pudiera estar en extinción debido a la edad tan longeva de las nanas, algunas de

ellas muy próximas a cumplir un centenario.

Asimismo, otra razón de por qué es valioso compilar las recetas de Pichátaro en un recetario bilingüe se debe a la necesidad de contar con el primer registro hecho en este lugar sobre esta práctica, con el objetivo de dejar un testimonio para las próximas generaciones, aunque el lector, al respecto, tendrá una agradable sorpresa.

Casi para finalizar, la reseña de lo que se puede encontrar en obra, *al capítulo se le agregó* unos cuantos puñitos llenos del análisis y discusión de las recetas de Pichátaro. Además en el último capítulo se le advierte al lector: que se confía en que “nuestro comensal guarde aun cabeza y estómago”, y, *al final en el capítulo VI*, se le expone una breve reflexión de los retos que enfrenta esta cocina en la actualidad.