

Elaboración y consumo de tortillas como patrimonio cultural de San Pedro del Rosal, México.

RODRÍGUEZ-CALDERÓN TERESITA DE JESUS, CHAVÉZ-MEJÍA MARIA CRISTINA, THOME-ORTIZ, HUMBERTO y MIRANDA-ROMÁN GUILLERMO.

Cita:

RODRÍGUEZ-CALDERÓN TERESITA DE JESUS, CHAVÉZ-MEJÍA MARIA CRISTINA, THOME-ORTIZ, HUMBERTO y MIRANDA-ROMÁN GUILLERMO (2017). *Elaboración y consumo de tortillas como patrimonio cultural de San Pedro del Rosal, México. Región y Sociedad*, 29 (70), 155-179.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/humberto.thome.ortiz/48>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/ptuO/ouo>



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons.
Para ver una copia de esta licencia, visite
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>.

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

Elaboración y consumo de tortillas como patrimonio cultural de San Pedro del Rosal, México

Production and consumption of tortillas
as a cultural heritage
of San Pedro del Rosal, Mexico

Teresita de Jesús Rodríguez Calderón^{*}
María Cristina Chávez Mejía^{**}
Humberto Thomé Ortiz^{**}
Guillermo Miranda Román^{***}

Recibido el 18 de junio de 2015

Aceptado el 8 de febrero de 2016

Resumen: la siembra y el consumo del maíz son actividades identitarias y determinantes en la evolución del patrimonio alimentario de la población, porque contribuyen a la seguridad alimenticia y a la conservación del acervo biocultural. Se realizó un estudio etnográfico a partir de la recopilación cualitativa de testimonios de productores y consumidores de tortillas de maíz hechas a mano en San Pedro del Rosal, Atlacomulco, Estado de México. Se caracterizó la elaboración

* Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex). Correo electrónico: roctere@yahoo.com.mx

** ICAR, de la UAEMEX. El Cerrillo Piedras Blancas, Toluca, Estado de México, México. Teléfono: (722) 296 5552. Correo electrónico: cchavezm@uaemex.mx

*** Centro de Investigación y Estudios Turísticos de la UAEMEX. Cerro de Coatepec s/n, Ciudad Universitaria, Toluca, Estado de México, México. Teléfono: (722) 215 1333. Correo electrónico: gmro@uaemex.mx

de tortilla, desde una perspectiva antropológica, para analizar el saber hacer en torno a este alimento, característico de la identidad culinaria del centro de México. Para los productores de tortilla, el saber hacer constituye una herencia identitaria, así como una posible estrategia de generación de ingresos económicos. En el caso de los consumidores, se concluyó que eligen la tortilla hecha a mano, por su valor simbólico.

Palabras clave: tortilla; maíz; costumbres alimenticias; alimentos en la cultura popular; patrimonio cultural inmaterial; valor simbólico; San Pedro del Rosal, Estado de México.

Abstract: planting and consumption of maize are identity and determining activities in the evolution of population's food heritage, since they contribute to food security and preservation of the biocultural heritage. Based on qualitative collection of information from producers and consumers of hand-made maize tortillas in San Pedro del Rosal, Atlacomulco, Estado de Mexico, an ethnographic study was conducted. From an anthropological perspective, the production of tortillas was characterized in order to analyze the know-how concerning this food, typical of central Mexico's culinary identity. For tortilla producers, the know-how constitutes an identity heritage, as well as possibly a strategy for generating an income. In the case of consumers, it was concluded that they choose hand-made tortillas given their symbolic value.

Key words: tortilla; maize; eating habits; foods in popular culture; intangible cultural heritage; symbolic value; San Pedro del Rosal, Estado de Mexico.

Introducción

El interés internacional por conservar los recursos naturales, como la diversidad biológica y la cultural, así como por promover la seguridad alimentaria se insertan en un marco de referencia en el que convergen la cultura y la naturaleza, y se expresan como categorías del patrimonio biocultural (Toledo y Barrera-Bassols 2009). En México subsisten sistemas agrícolas como la milpa, que consiste en la siembra de maíz con otras especies, y que son aprovechadas en el ciclo agrícola para usos tan diversos como el alimenticio y el ritual, aspecto que refleja el carácter complejo de este sistema (González 2011).

El maíz, eje central de la milpa, ha sido y es un elemento fundamental en la dieta mesoamericana, que se consume principalmente en tortillas de diversas características organolépticas. La tortilla¹ acompaña, envuelve, revuelve y prensa a otros alimentos, se trata de la única cuchara que se puede comer después de usarla (Novelo y García 1987, 7); para la mayoría de los habitantes de México es el alimento más importante de su dieta, y la forma principal de consumo humano del maíz que es, por su tradición histórica, un patrimonio cultural (Novelo y García 1987). Se estima que la población en México ya había aprendido a nixtamalizar el grano de maíz, para la elaboración de tortilla, desde 500 a.C; estudios demuestran que ya se nixtamalizaba el maíz y se hacían tortillas durante el Formativo tardío, es decir, desde 400 a. C. al 100 d. C. (González-Jácome y Reyes 2014). La tortilla es importante en México y en el mundo y, junto con otros derivados alimenticios del maíz, cobra cada vez más relevancia internacional, sobre todo en Estados Unidos (Lind y Barham 2004).

Las características culturales del cultivo del maíz y el consumo de tortilla en México implican una cercanía estrecha entre productores

¹ La tortilla es un disco aplanado de masa de maíz nixtamalizado, cuya dimensión varía entre 12 y 18 centímetros de diámetro y de uno a dos milímetros de espesor. Se cuece sobre un comal, que es una superficie caliente (260-280 °C) generalmente metálica. La palabra nixtamalización se deriva del náhuatl *nixtli*, que significa “cenizas” o “cal”, y *tumalli*, que quiere decir “masa de maíz”, por lo que este tratamiento alcalino consiste en cocer el maíz en agua con cal. No se sabe con certeza cuándo los antiguos mexicanos comenzaron a darle un tratamiento alcalino al maíz. Al principio se usó la ceniza volcánica como fuente de cal para la nixtamalización, hoy los artesanos e industriales continúan utilizando cal industrializada (Cruz y Verdalet 2007).

y consumidores. Comer tortilla o tacos representa un espacio de convivencia donde convergen relaciones sociales, desde el cultivo de los alimentos, su transformación y consumo (Vizcarra 2002).

En la actualidad, uno de los cambios principales en los patrones de alimentación es que la relación directa entre la comida y la agricultura cada vez es menor, lo que implica una modificación en el modelo alimentario, paralelo a los procesos de industrialización. Pese a lo anterior, en muchas comunidades campesinas, donde la gente todavía cultiva sus alimentos, es posible observar procesos de cultivo, transformación y consumo que convergen en la preparación de alimentos característicos, que se expresan en sus cocinas regionales. De este modo, cada cocina posee rasgos propios, integrados por un conjunto de normas que la identifican, las cuales no se pueden trasgredir, puesto que al hacerlo se corre el riesgo de perder su identidad (Pérez San Vicente 2002, 82).

Respecto a la gastronomía mexicana, más que hablar de una cocina nacional es pertinente referirse a las regionales, las cuales incluyen también a la población, a la que se considera experta, debido a la frecuencia del consumo, además posee raíces sociales comunes (Romero et al. 2010, 240). Las cocinas regionales se basan en la producción tradicional de alimentos cuyos sistemas agrícolas, como la milpa, son parte del patrimonio biocultural de quienes los producen y consumen (Toledo y Barrera-Bassols 2009).

El patrimonio es el conjunto de bienes materiales, espirituales o simbólicos, creados por una sociedad a lo largo de su historia, los cuales expresan y definen la cosmovisión de un grupo humano asistido por un corpus tecnológico (Torres et al. 2004, 55). Este conjunto de valores guarda una relación estrecha con el medio ambiente y sus recursos, al mismo tiempo que es un elemento importante de cohesión social. Dentro del patrimonio cultural inmaterial, el gastronómico se distingue por tener la capacidad de evocar valores materializados en un platillo o una preparación (Padilla 2006). Además, algunas prácticas culinarias tradicionales permiten generar estabilidad y beneficio económico para una población, tal es el caso de la elaboración de la tortilla, alimento tradicional que forma parte de la identidad de comunidades campesinas. El *tlaxcalli* o tortilla de maíz mesoamericana se asocia con el pueblo tlaxcalteca, al punto de que el ideograma precor-

tesiano para designar a Tlaxcala consistía en un par de manos juntas, como si estuvieran rezando, con una tortilla de maíz entre ambas. Se quería representar la acción de “tortear” la masa durante la hechura de la tortilla, por lo que el nombre quedó ligado con los tlaxcaltecas (Corona 2008).

La identidad alimentaria es la relación entre un alimento y la cultura que lo caracteriza, se constituye por la toma de decisiones individuales y colectivas relacionadas con la satisfacción de necesidades, sobre todo biológicas, determinadas de acuerdo con el contexto cultural y social, a través de los hábitos y los contenidos alimenticios (Iturriaga 2007, 2). Por lo que los alimentos son parte de la historia cultural, la cual se aprende, practica y construye (Lind y Barham 2004).

Así mismo, la identidad alimentaria contribuye a fortalecer las formas de aprovechamiento de los recursos locales, a partir de sus productos y prácticas tradicionales. Los cambios en el estilo de vida se reflejan en la alimentación, la adaptación de saberes y las prácticas culinarias, sin embargo, en el caso de la tortilla, persisten a través de los cambios, en los que se modifica tanto el manejo de la tierra, para el cultivo de la milpa, como la preparación y consumo de tortillas.

En la actualidad, la expresión gastronómica surgida en la milpa manifiesta cierto desuso, lo que pone en riesgo la preservación del patrimonio gastronómico que se originó en este sistema. En el caso de San Pedro del Rosal, Atlacomulco, Estado de México, resulta vital documentar parte del acervo gastronómico en torno a la milpa, con la finalidad de conocer el significado que tiene para la población, así como su permanencia en los hábitos alimenticios. Razón por la que la tortilla de maíz se estudia, a partir de la caracterización del conocimiento tradicional desplegado en sus procesos de producción y consumo considerando que es el resultado de los recursos obtenidos de la milpa, donde empieza su proceso, a partir del cultivo del maíz.

Este estudio contribuye a identificar los conocimientos y las prácticas culinarias en torno a la preparación de la tortilla de maíz, como un elemento característico de la identidad culinaria del centro de México, cuya persistencia en las mesas denota un vínculo con valores y costumbres comunitarios, que reflejan la cultura y el sentido de pertenencia de los habitantes de San Pedro del Rosal.

Metodología

A partir de la recopilación cualitativa de testimonios de personas relacionadas con la elaboración y la comercialización de tortillas en San Pedro del Rosal se llevó a cabo un estudio de caso, entre febrero de 2013 y noviembre de 2014. El acercamiento, mediante el método etnográfico, permitió observar el contexto del cultivo del maíz, para la preparación de tortillas, así como su comercialización y consumo en el entorno social (Gillham 2000). Se analizó la elaboración de tortilla desde una perspectiva antropológica, para detectar los patrones de continuidad y transformación en sus formas de producción.

Asimismo, fue posible conocer y analizar la realidad sociocultural en la que se inscribe la producción de tortillas de maíz, para describir y dar significado a su reproducción social, como producto identitario en una comunidad (Balcázar et al. 2010).

Los informantes fueron diez pobladores de San Pedro del Rosal, que conocen el proceso de elaboración de la tortilla, lo cual se determinó según la disponibilidad y el consentimiento de los participantes, la muestra se determinó a través de la técnica de bola de nieve. Se empleó la observación directa y participante, las entrevistas semiestructuradas permitieron documentar el saber hacer de los informantes respecto a la elaboración y consumo de tortilla de maíz, al identificar los espacios sociales en los que se lleva a cabo el proceso, los accesorios principales que se emplean tanto en el almacén de maíz, la elaboración de tortillas y su consumo. Para proteger la identidad de los informantes clave, todos habitantes de San Pedro del Rosal, se utilizan pseudónimos para referirse a ellos.

- Beatriz Campos: 63 años, artesana, agricultora de milpa y ama de casa.
- Esperanza Díaz: 96 años, comerciante.
- María de Jesús Flores: 37 años, agricultora de milpa y ama de casa.
- Martha Guerrero: 53 años, comerciante de tortillas, agricultora de milpa y ama de casa.

- Luciana Guillén: 30 años, comerciante de pan, agricultora de milpa y ama de casa.
- Dulce Larios: 67 años, comerciante de tortillas y abarrotes, agricultora de milpa y ama de casa.
- Heriberto Maldonado: 43 años, integrante del comité de agua del poblado y agricultor de maíz.
- Ignacio Mercado: 48 años, agricultor de maíz.
- Santiago Ramos: 85 años, comerciante y agricultor de maíz.
- Roque Reyes: 47 años, comerciante, agricultor de maíz, cebolla y tomate y maquilador.

Elaboración y consumo de tortillas

A continuación se exponen los recursos agrícolas que han influido en la implantación de la cultura de la milpa aún vigente en San Pedro del Rosal. La información permitió comprender la estructura de la gastronomía actual de la milpa, la cual depende en gran medida de la preservación de los conocimientos en torno a los productos y a sus preparaciones. Asimismo, se resaltan aspectos relevantes, como los tipos de maíz, las características de la tortilla y su preparación, los ingredientes, los utensilios, las técnicas de cocina y las herramientas empleadas, así como los elementos típicos del entorno de la tortilla, el proceso de elaboración, la compraventa, el consumo y la producción casera cotidiana durante las fiestas, su valor cultural y el papel que desempeñan las mujeres.

La milpa

San Pedro del Rosal es una comunidad perteneciente a Atlacomulco, municipio del Estado de México que ocupa el décimo cuarto lugar estatal en superficie sembrada de maíz en grano; además el Estado de

México es la entidad que ocupa el sexto lugar nacional en superficie sembrada, después de Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Puebla y Sinaloa; ocupa el tercer lugar nacional en producción de grano lo que muestra la importancia del cultivo en la entidad (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, SIAP 2015).

La agricultura en San Pedro del Rosal es de temporal, se cultiva principalmente maíz de diferentes colores, en función de los tipos del cereal.² Por ejemplo, en el mismo terreno se siembra maíz blanco, azul y amarillo o blanco, azul y rosa o blanco, azul y amarillo; los arreglos dependen tanto del gusto de la familia por sembrar y consumir cierto tipo, como de las condiciones del temporal y de la humedad del suelo. Además de las variedades, del grupo cónico y de cacahuazintle, en la milpa se siembra frijol, calabaza, chilacayote, avena, trigo y haba y, en menor medida, tomate de cáscara y chícharo. San Pedro del Rosal cuenta con una superficie de 92 hectáreas, de las cuales 88 por ciento es parcelada, y está destinada a la agricultura, lo que muestra la importancia del cultivo de la tierra en el ejido (Registro Agrario Nacional 2014).

También se utilizan las arvenses de la milpa, cuyos usos son diversos, como forraje, medicina, ornamental, ritual y alimenticio, este último es el más convencional, los quelites son para consumo humano por excelencia en las culturas mesoamericanas; por lo general se asocia con la temporada de lluvias, periodo en el cual es posible obtener variedades diferentes, también se encuentran en las orillas de los cultivos colindantes con el río u otras fuentes de agua. En San Pedro del Rosal se identificaron por su nombre común o bien en mazahua las variedades siguientes de quelite: cartía o calitó; chivito o amur cagná; huauzontle o choal; malva o rajcuné; nabo, canola o nungó nash; “la hierbita que pica” o shi-í y el tzandeje-é. Así mismo, frutos como el chilacayote o muú, el jaltomate o re-empé y flores como el pericón o mícómo.

Para el cultivo de la milpa, los y las campesinas poseen conocimiento tradicional que les ha permitido mantener sus maíces y ar-

² Además de la agricultura, en San Pedro del Rosal es muy característica la elaboración de artesanías a base de popotillo de pasto, con el cual se tejen cestos para guardar tortillas, sombreros, canastas, ornamentos religiosos como cruces, coronas, cristos y artículos navideños.

venses, y conservar y enriquecer sus maneras de uso y consumo. Entre los elementos que se apreciaron en el cultivo de la tierra, la observación juega un papel importante así como los múltiples conocimientos que a lo largo de los años se han transmitido de una generación a otra en torno a la identificación de los productos de la milpa, con los que los pobladores han logrado asociar los ciclos agrícolas anuales que permiten la cosecha y consumo de ciertas variedades relacionadas con el periodo estacional. Desde hace generaciones se sabe identificar el momento en que se puede disponer de los productos de la milpa, sobre todo en cuanto a las labores del campo como el pastoreo de borregos, la cría de aves de corral, el ganado porcino o vacuno, o bien para obtener leña en las cercanías del monte. La observación de los pobladores es importante, porque se logran identificar los primeros brotes o guías de las arvenses o quelites, y este conocimiento se relaciona con el nacimiento de determinada especie, asociada con la temporada de las fiestas y de actividades cotidianas, por ejemplo el jaltomate se relaciona con la siembra, pues es de los pocos quelites de que se dispone al principio del ciclo de cultivo de la tierra, al igual que el pericón, empleado con frecuencia en la celebración anual de la bendición de las milpas, en el marco del día de san Miguel, el 29 de septiembre.

Respecto al contexto gastronómico de la milpa, predomina la tradición oral, que radica en los conocimientos relacionados con la identificación de las variedades de maíz, su periodicidad, uso gastronómico y el saber hacer asociado con sus preparaciones.

Entre los pobladores, es común la costumbre de convidar de la cosecha obtenida a vecinos, amigos y familiares quienes, por razones laborales, no radican en el poblado. Otra práctica recurrente es atribuirle a la tierra cualidades de sobrevivencia y fertilidad, cuya importancia trasciende el entorno alimentario. Desde la cosmovisión generada a partir de la tierra, los habitantes han desarrollado estrategias que les permiten preservar alimentos para el resto del año, lo que significa seguridad alimentaria. Ejemplo de ello es el uso de la estructura hecha con palos de madera, conocida como *cincolote*, donde se almacenan las mazorcas de maíz, en cuya parte baja también se pueden conservar chilacayotes y calabacitas.

Los maíces

Respecto a los tipos de maíz que se cultivan en las milpas de San Pedro del Rosal, Santiago, considera que “nos distingue, es diferente el maíz de Atacomulco en comparación con otros lugares como Jicotitlan o Toluca, este maíz responde más para tortilla”. Agrega que después de los primeros 15 días de agosto inicia la cosecha de elotes, y con ello la elaboración de platillos es familiar, por lo cual se reserva la mayor cantidad de mazorcas dentro del terreno de cultivo, para que sigan madurando, y así obtener la mazorca, cuyo principal uso es la preparación de masa para tortillas, lo cual es posible hasta la cosecha en noviembre; se trata de maíces del grupo cónico, con variedades de color amarillo, blanco, azul, pinto, rojo y el cacahuazintle blanco.

En el primer caso, de acuerdo con el color del grano, las variedades son el azul, destinado a la elaboración de tortilla; el blanco a la de tortillas y tamales, y el pinto para tortillas y atole. Con el cacahuazintle se hacen tortillas dulces, conocidas como “tortillas de maíz nuevo”, para elaborar tamales de frijol por lo general molidos en metate. También se aprovechan las hojas secas de la mazorca, conocidas como *totomoxtle*, para envolver los tamales.

De esta manera, si se consideran las condiciones ambientales y el contexto social, cultural y económico del cultivo de maíces con el sistema milpa, se puede decir que el concepto no es unívoco, sino que existe una gran diversidad de milpas en función de las maneras y contextos del cultivo del maíz con otras especies, por lo que se puede decir que en San Pedro del Rosal éstas forman parte de las milpas mazahuas, cultivadas con maíces cónicos (blanco, azul, rosado, amarillo, pinto) y cacahuazintle, conservados por medio de su siembra año tras año, a través del conocimiento tradicional ecológico, y que el uso de los productos es local, para la preparación de alimentos de consumo cotidiano y festivo, como las tortillas, cuyo proceso inicia con la labranza de la tierra.

El recurso identitario que nace en la milpa: la tortilla

En San Pedro del Rosal, los elementos principales para la preparación de tortillas incluyen el molino eléctrico o bien se acude a uno local; perol de lámina, para llevar a cabo la nixtamalización; brasero, cuyo

combustible puede ser carbón, leña, olotes o residuos orgánicos; jícaras, tazones o bandejas para amasar; parrilla de gas sobre la cual se coloca el comal generalmente metálico, para la cocción; una cesta tejida de palma, mejor conocida como *chiquihuite*, cubierta con servilletas de tela bordadas con hilo doble y de manera tupida, para conservar las tortillas calientes (véase figura 1), las vendedoras usan el papel estraza para empacarlas.

Las tortillas se elaboran en un contexto de rituales, en torno al tratamiento que se le debe dar a ciertos utensilios o enseres involucrados en prácticas cotidianas. De tal forma que éstas se convierten en códigos a seguir, porque los pobladores las consideran muy importantes para la expresión gastronómica del lugar, entre ellas la “curación de comal”. Aún hay familias que utilizan el comal de barro, a pesar de que su uso es cada vez menos frecuente. Antes de utilizar el comal por primera vez se expone en fuego de leña de encino, después se cubre la superficie con ayuda de una escobeta de fibra de ixtle de maguey lechuguilla o un trapo impregnado con la mezcla de agua con cal. La finalidad de “curar” el comal es eliminar residuos tóxicos de la elaboración artesanal del barro, y así evitar daños secundarios para la salud de los consumidores, así como sabores ajenos al de la masa de maíz, luego se lava y se rocía con vinagre blanco.

Figura 1

Servilleta bordada en San Pedro del Rosal



Fotografía tomada por Teresita de Jesús Rodríguez Calderón en 2013.

La nixtamalización consiste en calentar agua con cal casi a punto de ebullición, se agregan los granos de maíz, se dejan reposar, y se

enjuagan hasta que el agua salga limpia, no lechosa; luego los granos se muelen hasta obtener una masa uniforme. Gracias a la experiencia, se pueden definir las proporciones adecuadas de cal para realizar la nixtamalización. Para Dulce, una tortilla resulta “aneja” o “neja”,³ es decir corriosa, cuando el nixtamal tiene demasiada cal. Por su parte, Beatriz señaló que “el maíz rosado necesita menos cal, si no se quiebra”.

María Jesús mencionó que el maíz rojo, “se hace quebradizo”, ante lo cual dijo: “Yo le pongo trigo molido, para que no se quiebre, a veces le pongo un puño de trigo molido o un puño de avena a la masa”. Martha subrayó que “a la tortilla de maíz amarillo se le ven puntos o pequitas”, en el caso del maíz azul, “tiene palitos, como astillitas”. Y, en cuanto a la proporción de la masa para tortillas, dijo que las vendedoras acostumbran agregar vinagre blanco, porque “hace que las tortillas sean más blancas y que se conserven”. Luciana comentó que “el exceso de cal en el nixtamal, hace tortilla neja, si se pasa el nixtamal de cocción, queda la tortilla masuda, se pega en el comal”.

El manejo de la masa tiene que ser rápido, para evitar que se pegue en las manos o se seque al contacto con el aire. Una porción de masa es la que cabe en el puño cerrado, una vez definida la cantidad de ésta, se forma un óvalo, y se extiende sobre la prensa de bisagra con ayuda de bolsas de plástico. El diámetro aproximado de la tortilla es de 20 a 25 centímetros.

Para la cocción, la tortilla se extiende sobre el comal caliente, se voltea rápido y con fuerza antes de que la superficie expuesta pierda brillo, de tal manera que la cara posterior se extienda “de golpe” sobre el comal, con lo que se logra generar una bolsa de aire, y la tortilla se infla, y cuando la cocción es la adecuada aparecen manchas oscuras pequeñas, y ya se puede retirar del comal.

Es conveniente voltear la tortilla de un solo lado, luego darle una palmada ligera, ya que en esto radica el secreto para que se infle, y después se retira y se coloca en una cesta o chiquihuite, con una servilleta para conservar el calor.

³ La palabra “aneja” o “neja” proviene de “nejal”, que a su vez deriva del vocablo náhuatl *nextli* y significa ceniza (Cabrera 1992). En el caso de las tortillas, el adjetivo anejo o nejo se emplea de forma tradicional en la comunidad mazahua para referirse al exceso de cal en la composición de la masa de maíz, lo cual trae consigo propiedades organolépticas particulares como son el aroma y sabor ácido, la textura fibrosa, color grisáceo y apariencia seca en las tortillas.

Figura 2

Tortillas cubiertas con servilleta de tela



Fotografía tomada por Teresita de Jesús Rodríguez Calderón en 2013.

Los escenarios de las tortillas

Por lo general, el amasado, prensado y cocción de las tortillas se realiza en un establecimiento destinado para su venta, por ejemplo un local independiente; dentro de las tiendas de abarrotes en ocasiones se acondiciona un espacio para preparar tortillas, o bien en la cocina, si son para el consumo familiar. Dicho espacio está equipado con una mesa o superficie de trabajo, una bandeja o cubeta, una prensa de bisagra, por lo común de aluminio o acero, bolsas de plástico, una parrilla de gas, comal, *chiquihuite*, servilletas de tela bordadas por las mujeres, báscula, recipientes con sal y con salsa picante.

Dulce dijo que en ocasiones prepara cierta cantidad de tortillas, y las tiene listas para la venta dentro del *chiquihuite*. Sin embargo, los consumidores las consideran como “tortillas frías”, y prefieren esperar las que se preparan y cuecen al momento, para tener la certeza de que compran un producto recién hecho, fresco y con características agradables al paladar. Dulce también atiende una tienda de abarrotes, adjunta a su casa, donde destina un espacio para comer y otro para trabajar, en dos ámbitos distintos, como es el comercio de abarrotes y la venta de tortilla, y así diversifica su ingreso económico. Además del beneficio que le aporta la venta de tortilla, también representa su

alimento, y para ella el hecho de no comprar maíz o tortilla se materializa en ahorro.

Por su parte, Martha prepara el nixtamal en un brasero, con olotes de maíz y residuos vegetales como combustible, usa un perol de hoja de lata que en la parte externa presenta huellas del hollín características del fuego, y por dentro está cubierto con residuos de maíz que fue sometido a nixtamalización; el perol no se lava con jabón, sólo se enjuaga entre cada cambio de cocción. El nixtamal que se prepara es para la venta de tortillas, Martha compra maíz blanco con su hermano, quien es productor a gran escala, y ofrece el costal de 50 kilos a un precio aproximado de 200 pesos.

El hijo de Martha, Salomón, ayuda a cargar el bulto de maíz, y también a preparar el fuego donde se cuece el nixtamal, en el lugar destinado para hacerlo, junto a la pared del patio, bajo un techo de teja que resguarda también el lavadero de la casa, ese lugar funge como “cocina”. Después se escurre el maíz, con ayuda de coladores grandes, y se deposita en cubetas de 20 litros y es común que Martha tome un taxi colectivo desde su casa, en San Pedro del Rosal, hasta el mercado “Miguel de la Madrid”, a un costado de la central de autobuses, en Atlacomulco, donde vende las tortillas.

Para obtener la masa, Martha lleva a moler su nixtamal en las cercanías del mercado, después lo traslada a su puesto, y le agrega agua purificada y ajusta la consistencia de la masa. Una vez lista, la deposita en las mismas cubetas de 20 litros y las coloca cerca del comal donde cuece las tortillas para la venta, se trata de una parrilla circular de gas, especial para comal, que permite cocer alrededor de 15 tortillas, previamente moldeadas en prensas metálicas de bisagra por su ayudante, una niña de 15 años, quien viaja a diario desde San Felipe del Progreso, también en el Estado de México.

En el mercado, los clientes hacen fila y esperan turno, para llevarse las tortillas recién cocidas en el comal, prefieren hacerlo así que comprar las guardadas en el *chiquihuite*, a pesar de que también están prácticamente recién hechas, pues su elaboración no excede las dos horas.

En este caso, la cocina está dividida en dos partes, la primera se encuentra en el patio de la casa familiar, donde Martha hace el nixtamal, y la segunda está en el puesto del mercado, donde moldea y cuece las tortillas, si bien la logística del proceso es complicada, se logra el objetivo, que es obtener la tortilla como producto final.

El comal del vecino: comprar o hacer tortillas en casa

Para los trabajadores comprar las tortillas es práctico, porque ellos desempeñan actividades complementarias al campo, como el comercio o la prestación de servicios en lugares fuera de San Pedro del Rosal. A los consumidores esto les permite continuar con parte de la tradición, ya que al hacerlo no desvían su atención y tiempo en prepararlas. Así tienen el producto a su alcance, y lo adquieren con vendedoras como Dulce, quien las elabora dos veces al día: de once de la mañana a las tres de la tarde, y de las seis de la tarde a las diez de la noche, y las vende a 13 pesos el kilo. Su mayor venta es en la noche, entre los compradores más frecuentes están los jefes de familia, quienes son profesionistas, los empleados que laboran en Atlacomulco, los dueños de comercios o conductores de taxis locales.

En el caso de Beatriz, quien sólo prepara tortillas para el consumo familiar, si bien ahorra en la compra del maíz y las tortillas, también tiene que llevar el grano nixtamalizado al molino, donde se paga 2.50 pesos por moler cuatro kilos. Su casa está compuesta por varios ambientes, uno cubierto con techo de lámina, donde se encuentra el comedor, una vitrina, el televisor y una estufa pequeña; el anafre, donde pone el nixtamal, se localiza en el pasillo que conduce a las otras habitaciones, se trata de una especie de corredor sin ventanas.

Después de retirar las tortillas del comal, María de Jesús las acomoda alrededor del *chiquihuite*, que está forrado con servilletas de tela bordadas por ella, y forma varios pisos, cada uno conformado por tres o cuatro tortillas.

Con respecto a la manera de recalentar las tortillas, Martha dijo que las deja enfriar perfectamente por ambos lados, a temperatura ambiente, luego las guarda en una bolsa de plástico y las refrigera y, cuando necesita recalentarlas les esparce un poco de agua para rehidratarlas y las coloca sobre el comal. Ella conserva la masa en el refrigerador.

Aunque Martha vende tortillas en Atlacomulco, las que consume para la cena las compra con su mamá, quien también es vendedora en San Pedro del Rosal; no tiene inconveniente en consumir las que están guardadas en el *chiquihuite*, consideradas por otros como “tortillas frías”.

Por su parte, Beatriz, prepara tortillas para ella y su hijo, por la mañana y al medio día, las que sobran las envuelve en servilletas de tela, las conserva a temperatura ambiente y las come por la noche. Ella prepara su nixtamal en la noche, para usarlo al día siguiente.

Los pobladores de edad adulta de San Pedro del Rosal tienen la costumbre arraigada de usar la tortilla a manera de cubierto, para Santiago, “la comida sabe diferente, cae mejor al estómago, se digiere mejor”. Roque se dedica al comercio foráneo de productos desechables, como forma alterna a la agricultura, y cuando sale lleva consigo tortillas hechas en casa, lo anterior expone el papel central de este alimento para la gastronomía del lugar, y cómo las personas lo identifican y lo incluyen en sus actividades cotidianas.

Entre las prácticas más comunes de los habitantes de San Pedro está utilizar la tortilla sobrante del consumo familiar, como alimento para los animales domésticos. En los hogares se acostumbra la cría de guajolotes, mejor conocidos localmente como güilos, también de gallinas y patos, a los que alimentan con tortilla hidratada y desmenuzada, que simula una especie de masa. También se emplea la tortilla rezagada, incluso ya endurecida, se tritura y se destina a alimentar borregos, cerdos o vacas, así interviene en la crianza de dichos animales e influye en el sabor y calidad, característica de su carne, al estar alimentados de forma tradicional. También aporta un beneficio económico para las familias, al tratarse de un alimento nutritivo, que fortalece el crecimiento de este tipo de ganado, sin representar mayor gasto para los hogares, y más bien contribuye a un ahorro.

Espacio social para las tortillas: las fiestas familiares y comunitarias

En eventos especiales, en los que el consumo de tortilla es alto, como en las fiestas religiosas del 29 de junio, día de san Pedro apóstol, la Semana Santa y el día de muertos; también en las fiestas familiares como bodas, xv años, bautizos o funerales, María de Jesús se auxilia con sus nueras, hermanas, sobrinas y vecinas para preparar tortillas. Además de las mujeres encargadas de cocinar los guisos, se contempla el apoyo de un grupo adicional de mujeres, quienes durante las celebraciones “echan tortilla”, es decir, hacen tortillas al momento. Como todo se cocina a la leña, el aroma y sabor que aporta a los alimentos

es característico, y de inmediato se relaciona con día de fiesta. Si bien el combustible empleado es una especie de lujo, también lo es la selección de los ingredientes para los plattillos, la compra o elección del maíz que se usará para las tortillas; se prefiere el blanco, con la finalidad de obtener la masa y apariencia de color más claro y uniforme posible.

En cuanto a la reciprocidad y ayuda, que caracteriza a muchas comunidades rurales, Luciana narró su experiencia cuando ayudó en la boda de su hermano, quien correspondió de la misma forma cuando ella se casó. Al participar en un evento ajeno, “la fiesta no se disfruta, desde el inicio de la comida hasta la noche es estar junto al comal, los invitados no dejan de llegar”. En ocasiones especiales se requiere elaborar tortillas un poco más grandes de lo normal, por lo regular la familia anfitriona, con meses de anticipación, solicita el apoyo de vecinas, comadres, ahijadas, hermanas, tías, primas y mamás para que el abasto de tortillas sea suficiente, se trata de proveer constantemente a los comensales con tortillas recién hechas.

Asimismo, se dispone de un aproximado de cuatro estaciones equipadas con comales donde se cuecen las tortillas, es posible que se use leña o bien parrillas que funcionen con gas, dichos equipos son facilitados por quienes participan en la elaboración. Si bien se cuenta con la ayuda de las mujeres, la familia anfitriona, al verse favorecida con el apoyo en la preparación de tortillas, también estará dispuesta a ayudarle, en correspondencia, a alguna de las mujeres que requiera de gran cantidad de tortillas. Mientras llega la ocasión de retribuir el favor, la familia que celebra la fiesta agradece a sus ayudantes y cocinearas con canastas de fruta, guisos del banquete, una botella de refresco y de alguna bebida alcohólica; por lo general, el regalo incluye las cazuelas de barro, las servilletas de tela bordadas, las canastas tejidas o los recipientes de plástico comprados para la ocasión.

Sin duda es una hazaña elaborar una gran cantidad de tortillas, comparable con la producción de una industria pequeña, en gran medida esto se debe a que los pobladores les confieren a la tortillas características organolépticas, es decir, aroma, sabor, textura al tacto o al paladar, temperatura, color, tamaño, grosor, caducidad; las cuales al estar presentes en las que sirven en la celebración de un acontecimiento de relevancia, permiten que la familia anfitriona proyecte una

imagen de cuidado y esmero en la producción de sus alimentos ante los invitados. La segunda característica es la tradición de preparar tortillas, fuertemente arraigada desde generaciones precedentes.

Valor cultural de las tortillas

La cultura mazahua, que caracteriza a San Pedro del Rosal, ha desarrollado un vasto conocimiento en el ámbito de los alimentos, basado en procurar una reserva de provisiones a lo largo del año, para garantizar la seguridad alimentaria de la familia, lo cual ha sido posible mediante el consumo de los recursos de la milpa, insectos, gusanos, animales de caza, recursos acuícolas, frutos y vegetales silvestres como flores y raíces.

Respecto al conocimiento tradicional de los ciclos biológicos de los recursos obtenidos de la milpa, dependen principalmente del ciclo anual de lluvias, a partir de mayo. Sin embargo, también cada vez son más constantes los cambios que ocurren durante la época de lluvias, debido a que se anticipan o se retrasan, lo cual dificulta, en ocasiones, el óptimo desarrollo de los cultivos. Por lo cual es vital emplear los conocimientos tradicionales tanto para obtener, de forma eficaz, los diversos productos de la milpa, para distinguir las características de dichas plantas, así como para conocer sus usos gastronómicos. Sin embargo, la mayoría de población portadora del conocimiento gastronómico no dispone de quelites en su hogar o en sus terrenos, por lo cual recolectan las hierbas de su preferencia en los terrenos de sus vecinos o conocidos.

Más orientado hacia los beneficios a la salud, Heriberto considera a la tortilla como “un alimento nutritivo, lo tengo cerca de mí, no pago por obtenerlo”. Él dijo que “es la comida que acostumbro desde chico, yo me doy cuenta que cada señora tiene su manera de hacer la masa, me llega a dar un gusto diferente, no es lo mismo la mano de una señora, que la mano de una muchacha que le ayuda a tortear”. En este sentido él distingue más el sabor de la tortilla, por la proporción de los ingredientes utilizados.

Asimismo, Roque mencionó que “la tortilla no engorda, se digiere rápido, tiene fibra, no infla el estómago, yo crecí con agua y tortilla”;

también coincidió en el aspecto de la salud cuando dijo que “la tortilla casera es un alimento fresco, sin químicos ni pinturas”.

Esperanza mencionó que “la tortilla casera no me hace daño, tengo 96 años y no me enfermo”; comer tortilla casera beneficia su salud. Al respecto, Martha subrayó que la tortilla preparada en casa, “se digiere fácilmente”. Luciana también considera que ésta tiene mejor sabor, pues cuando se vende, la persona encargada de preparar la masa le agrega vinagre blanco para darle una apariencia más blanca, y hace que dure más después de su cocción. También se caracteriza porque en su receta casera tiene una proporción equilibrada de ingredientes, lo que la hace más agradable al paladar.

Ignacio también percibe la diferencia en cuanto al grosor, “la tortilla de casa es más gruesa, también más grande, cuando uno la compra, a veces son ovaladas o más pequeñas, si está hecha en mi casa estará siempre calentita”. Asimismo, Beatriz señaló que “el maíz rojo hace la tortilla un poco más quebradiza, yo le agrego a la masa un puño de avena molida o trigo molido, con eso, la tortilla no se me rompe, ni al hacerla, ni al voltearla en el comal”. Para ella, hacer tortillas con los granos de la casa le ayuda a que rinda más. Dulce, como vendedora, considera que la gente “busca más la tortilla blanca”, pues cuando prepara masa de maíz rosa o azul, los y las niñas, quienes son los encargados de ir a su local “no se la llevan” cuando las ven azules o rosadas. Por esa razón, las características organolépticas, es decir, las percepciones identificables mediante los sentidos, son las más valoradas y posicionadas según los entrevistados.

Asimismo, en cuestión económica, para la mayoría consumir tortilla hecha en casa representa un alto rendimiento y un bajo costo. En este sentido, las principales razones fueron, por ejemplo, para Santiago, que “siembro para el consumo de mi casa”. Dulce considera que sin el maíz, la materia prima con la que prepara tortilla, “nos morimos de hambre”, el maíz me saca de un apuro, lo vendo a un productor, y compro medicina [también] me ayuda para comer y ganarme dinero con la venta de tortilla, aparte comen también mis animales”. En la cuestión del rendimiento, Beatriz señaló que “el cuartillo cuesta 10 pesos, así no me rinde, en el molino me cobran 2.50 por moler cuatro kilos de maíz que yo siembro en mi casa”. De los diez entrevistados, sólo una persona compra maíz, el resto lo obtiene de

su cultivo; dos venden tortilla, cuatro preparan la propia y cuatro la compran. Se identificó que el consumo diario promedio por persona es de 12.3 tortillas. Los testimonios recopilados permiten observar el carácter simbólico y económico que tiene la capacidad de producir los propios alimentos, aspecto que es evidente en la siembra de maíz para autoconsumo.

Aprender, practicar y construir: las mujeres y las tortillas

Esperanza mencionó que ella aprendió a elaborar tortillas desde que tenía 11 años; molía el maíz en metate y cuando se casó, a los 14, empezó a hacer tortillas para su familia y también le ayudó a su suegra. Asimismo, Dulce recordó que cuando era niña, cada familia se encargaba de preparar sus tortillas, ella aprendió a moler el maíz con metate y, con el transcurso de los años, cambió su proceso al utilizar el molino eléctrico.

Respecto a la materia prima, el maíz se obtenía de los cultivos familiares, Dulce consideró que en los establecimientos se vende “tortilla de máquina, con olote molido”, y a la masa de tortillas azules se les agrega “maíz pintado”, Martha y Beatriz coincidieron en que también antes se aprendía a tortear, es decir, formar la tortilla a mano.

María de Jesús aprendió a hacer tortillas desde que era menor de edad, su madre le transmitió el conocimiento que ella desarrolló al ser una de las hijas mayores. Cuando se casó continuó la práctica, y empezó con la venta, como complemento al ingreso familiar. Luciana aprendió con su bisabuela, quien vendía tortillas en Atlacomulco. En San Pedro del Rosal no había jardín de niños, por lo que ella convivió con sus bisabuelos, quienes la llevaban y la recogían de uno en Atlacomulco. Ella acudía al puesto donde ellos vendían tortillas desde la hora de salida de la escuela y hasta el atardecer, y al ayudarles aprendió a elaborarlas. Cuando estudió la preparatoria emprendió la venta de tortillas de manera independiente, como complemento para solventar sus estudios. Fue entonces cuando Luciana desarrolló su destreza, en palabras de su madre, “ella solita hacía dos cubetas de veinte litros, y era rápida para trabajar”.

La experiencia de Beatriz surgió cuando al quedar huérfana sus tías le enseñaron, le dijeron “debes moler, eres grandecita”, molía en me-

tate y aprendió a hacer tortillas sin prensa mecánica, lo hizo con las palmas de las manos “tortearlo”. Si bien el común denominador que al principio propició el aprendizaje y la transmisión de conocimientos en torno a la elaboración de tortillas fue apoyar en las necesidades familiares, tanto en tareas como en retribuciones económicas, también influyó el relevo generacional y la tradición arraigada de consumir lo producido en el terreno propio, con el beneficio de fomentar el ahorro familiar y la preservación de sabores, recetas y procedimientos. Uno de los aspectos observados en los testimonios fue el entorno intergeneracional que tiene el aprendizaje sobre la elaboración de tortillas. Ello devela el carácter patrimonial que estos saberes han tenido en los procesos de reproducción biológica, económica y social en gran parte de los pueblos mesoamericanos.

A pesar de esto, también es notable el cambio de comportamiento alimentario de los pobladores de San Pedro del Rosal. Heriberto considera que “los muchachos comen cosas empaquetadas, porque es práctico, a veces les da vergüenza comerse un taco de frijoles, mejor compran un pambazo, hamburguesas o pizzas”.

Beatriz reconoció también el consumo creciente de productos industriales, si bien no desplazan al de la tortilla, sí se posicionan en la preferencia de la población, y propician cierta modificación en los hábitos de consumo, mencionó que “uno se empieza a acostumbrar a las despensas que cada mes nos entregan, traen cosas en lata como sardina y atún, son cosas que apenas voy conociendo, antes yo no comía eso, la leche en polvo y las galletas, saben bien, pero se me acaba rápido y no quedo satisfecha”.

Conclusiones

En el Estado de México, la siembra de maíz es una de las actividades identitarias que a lo largo de su historia ha sido determinante en la evolución del patrimonio alimentario de la población. La alimentación tradicional se ha modificado conforme se ha dejado de obtener una diversidad de productos básicos, como parte de los recursos alimentarios de la población rural. En dicha transformación en el estilo de vida y modelos alimentarios influyen la urbanización, las políticas

económicas paralelas al abandono del campo como eje de la economía nacional, junto con el surgimiento de cadenas comerciales que ofrecen gran variedad de productos industrializados y aparentemente frescos, los cuales marcaron las nuevas pautas en la preparación de alimentos, así como en la composición de los regímenes alimentarios.

En San Pedro del Rosal existen dos escenarios: a) donde predominan los alimentos tradicionales, el consumo de tortillas de maíz, elaboradas por las mujeres con una alta influencia de la unidad doméstica y b) donde destaca la tortilla para la venta a manera de mercancía, cuyo objetivo es obtener una ganancia aunque sea simbólica, como complemento de las actividades económicas de las familias.

A la par, el trabajo femenino ha sido determinante en el proceso de transformación de los alimentos, sin embargo, éstos ya no son los tradicionales o caseros, en la actualidad se trata de un proceso destinado para la venta, con ingredientes menos seleccionados que los utilizados para la alimentación familiar, debido a la estrategia comercial de escatimar en costos por ser una producción en serie, mucho mayor que lo acostumbrado cuando sólo se destinaba para alimentar a la familia. Los consumidores eligen la tortilla, por su alto contenido simbólico y estético, mediante el cual reconocen su identidad.

En general, los saberes y prácticas gastronómicas relacionadas con la elaboración de la tortilla artesanal de maíz en San Pedro del Rosal constituyen un referente identitario con el pasado rural, cuya preservación, ante una forma de vida más urbana, estructura elementos fundamentales para el desarrollo de estrategias nuevas de obtención de ingresos familiares, mediante la integración y permanencia en la actividad económica local.

En este sentido, Giménez (2000, 19) considera que la tradición es una noción dinámica compatible con el cambio, la modernización y el desarrollo, debido a que nunca se trata de una repetición del pasado en el presente, es un filtro que redefine e innova en el pasado, en función de las necesidades y los desafíos del presente. Aquí se planteó un acercamiento a la cultura y al patrón alimentario de San Pedro del Rosal, con énfasis especial en el conocimiento de su cocina tradicional, en específico en el proceso de elaboración artesanal de la tortilla de maíz y en los cambios propiciados por un estilo de vida contemporáneo.

De esta manera, se puede concluir que la elaboración de tortilla artesanal de maíz contiene saberes y prácticas que la constituyen como una herencia cultural e identitaria, así mismo posee procesos de producción y apropiación patrimonial de un acervo gastronómico que puede ser una estrategia de generación de ingresos económicos para la comunidad.

Los pobladores les asignan utilidad, importancia y significado a sus prácticas gastronómicas, en función de la frecuencia con la cual las lleven a cabo y en la trasmisión de ellas, que compartan con las nuevas generaciones, así como en el grado de aceptación o arraigo que ellos manifiesten por dichas expresiones.

En la búsqueda de elementos tangibles que históricamente han sido partícipes de la cultura gastronómica de la milpa, se detectó la desaparición de muchos de ellos, como fue el caso de equipos, utensilios o accesorios antiguos, cuyo uso en la actualidad es considerado obsoleto, como resultado de la falta de interés por su preservación, y que predomina ante las ofertas tecnológicas por las cuales son sustituidos, esta investigación se hubiera enriquecido si se hubieran conocido físicamente dichos elementos. Asimismo, sería pertinente realizar investigaciones en un futuro que permitan conocer a profundidad la satisfacción de las mujeres, como portadoras del conocimiento en torno al proceso de elaboración de tortillas. En el caso de San Pedro del Rosal, son las mujeres quienes determinan el futuro de la preservación, evolución y desarrollo del saber hacer de las tortillas, su perspectiva y visión son de interés para el entorno contemporáneo de la alimentación.

Bibliografía

Balcázar, Patricia, Norma González-Arratia, Gloria Gurrola y Alejandra Moysen. 2010. *Investigación cualitativa*. Toluca: UAEMEX.

Cabrera, Luis. 1992. *Diccionario de aztequismos*. México: Colofón, S. A.

Corona, Sergio Antonio. 2008. *El mestizaje gastronómico: las tortillas*. Mensajero del Centro de Investigaciones Históricas de la Universidad Iberoamericana.

(115): 2-9. <http://itzel.lag.uia.mx/publico/publicaciones/mensajero/Edicion-115.pdf> (22 de enero de 2016).

Cruz, Elvia e Iñigo Verdalet. 2007. Tortillas de maíz: una tradición muy nutritiva. *La Ciencia y el Hombre. Revista de Divulgación Científica y Tecnológica de la Universidad Veracruzana* xx (3): 41-44. <http://www.uv.mx/ciencia-hombre/revistae/vol20num3/articulos/tradicion/> (22 de enero de 2016).

Gillham, Bill. 2000. *Case study research methods*. Londres: Continuum.

Giménez, Gilberto. 2000. Identidades étnicas: estado de la cuestión. En *Los retos de la etnicidad en los Estados-nación del siglo XXI*, coordinado por Leticia Reina, 45-70. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. http://www.paginasprodigy.com/peimber/id_etnicas.pdf (17 de junio de 2014).

González-Jácome, Alba. 2011. La agricultura nahua en el siglo XVI. *Ciencia Ergo Sum* VIII (1): 99-107.

González-Jácome, Alba y Laura Reyes. 2014. El conocimiento agrícola tradicional, la milpa y la alimentación: el caso del Valle de Ixtlahuaca, Estado de México. *Geografía Agrícola* 52/53: 21-42.

Iturriaga, José N. 2007. La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural. *Archipiélago. Revista Cultural de Nuestra América* XIV (56): 47-49.

Lind, David y Elizabeth Barham. 2004. The social life of the tortilla: food, cultural politics, and contested commodification. *Agriculture and Human Values* 21: 47-60.

Novelo, Victoria y Ariel García. 1987. *La tortilla: alimento, trabajo y tecnología. Complementos del seminario de problemas científicos y filosóficos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

- Padilla, Cristina. 2006. Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. Ponencia presentada en el VII Congreso internacional de sociología rural, Quito.
- Pérez San Vicente, Guadalupe. 2002. Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía mexicana. En *Patrimonio cultural y turismo, cuadernos. Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe. Memorias*, tomo I, editado por Ángel Rafael Aguirre Rodríguez, 77- 94. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Registro Agrario Nacional. 2014. Padrón e historial de núcleos agrarios. <http://phina.ran.gob.mx/phina2/sessionis> (16 de enero de 2016).
- Romero, Alejandro Tonatiuh, Felipe Viesca y Marivel Hernández. 2010. Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México. *Ciencia Ergo Sum* XVII (3): 239-252.
- SIAP. 2015. Cierre de producción agrícola por estado. <http://www.siap.gob.mx/cierre-de-la-produccion-agricola-por-estado/> (17 de enero de 2016).
- Toledo, Víctor y Narciso Barrera-Bassols. 2009. *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. México: Icaria.
- Torres, Graciela, Liliana Madrid de Zito y Mirta Elsa Santoni. 2004. El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. *Scripta Ethnologica* 26: 55-66.
- Vizcarra Bordi, Ivonne. 2002. *Entre el taco mazahua y el mundo. La comida de la relaciones de poder, resistencia e identidades*. Toluca: UAEMEX.

